

CORSO IN DIRETTA ON-LINE

“TUTTO SUI FORMAGGI”

Ogni lunedì dal 15 febbraio all'8 marzo ore 18,30 - 19,30

Marco Berardi – già titolare dell'enoteca “Tramonti e Muffati” - ha selezionato, narrato e servito formaggi per oltre vent'anni. In questi quattro incontri ripercorre pascoli e malghe tra profumi e tradizioni di un mondo ghiotto e articolato, per condurci con passione e competenza alla composizione del tagliere perfetto.



Il corso prevede:

- 4 incontri da 1 ora ciascuno (tramite collegamento videoconferenza sulla piattaforma Zoom Meetings) sui seguenti argomenti:
 - Aspetti del formaggio
 - Dimensione, forma, consistenza e specie
 - Dal latte al formaggio
 - Proprietà del latte, il pregio del latte crudo e il pascolo d'alpeggio
 - La caseificazione
 - Fare il formaggio in casa: la coagulazione ai fornelli
 - Dai formaggi dei cavernicoli a quelli da regalo

- Dal siero la ricotta, dal caglio la cagliata
- Il lavoro del giorno prima: gli innesti
- Varietà del caglio e sue proprietà
- Enzimi, muffe e batteri: come cambiano il formaggio
- Formaggi del mondo, un mondo di formaggi:
 - Freschi
 - Molli
 - A crosta fiorita
 - A crosta lavata e semimolli
 - Duri
 - Erborinati
 - Aromatizzati
- I principali formaggi italiani
 - Grana Padano vs. Parmigiano Reggiano
 - Sardegna e pecore: dal casu marzu alla mustà
 - Un formaggio unico: il Castelmagno
 - Il formaggio di Fossa
 - Mozzarella e dintorni: la pasta filata
- Degustare il formaggio
 - L'equilibrio del gusto, il retrogusto e la persistenza aromatica
- Il plateau di formaggi e i suoi abbinamenti
 - La ruota dei sapori e consistenze
 - Il taglio giusto
 - Dal pane al vino
 - Il formaggio a dessert: frutta, mieli, mostarde e confetture
- L'invio ai partecipanti di materiale didattico in PDF sugli argomenti trattati
- Le registrazioni degli incontri svolti

Durante gli incontri di questo corso, data l'ora e la materia trattata, se vi fa piacere potrete partecipare portandovi del formaggio che non solo è tollerato, ma gradito e accolto quale allegro contributo alla didattica

Il corso si svolgerà tutti i **lunedì** dal **15 febbraio al 8 marzo**, **dalle 18,30 alle 19,30** tramite la piattaforma **Zoom**

Il costo per i soci di Eni Polo Sociale è di € 35,00 per PC connesso (anziché 40,00)

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Segreteria dell'Eni Polo Sociale tel. 0252047108 / 0252042713

e-mail: polosociale@eni.com