

ARTE CASEARIA AVANZATA: LA STAGIONATURA, GLI AFFINAMENTI E LA PRESENTAZIONE DEI FORMAGGI



SCADENZA ISCRIZIONI 03 MARZO 2024. I posti sono limitati!

Obiettivi	Il corso vuole fornire gli elementi teorici e pratici di base per la stagionatura, l'affinamento, il taglio e la presentazione dei formaggi; con dei brevi cenni su come apprezzare al meglio i formaggi e la rispettiva valorizzazione in cucina.
Sede e date	Trento c/o Federazione provinciale degli allevatori, via delle Bettine, 40 21 e 22 marzo 2024 (segue dettaglio date e contenuti).
Durata	Il corso ha una durata complessiva di 8 ore , suddivise in due incontri con esercitazioni pratiche.
Docente	Andrea Magi, affinatore dell'azienda De'Magi- Alchimia de' Formaggi, di Arezzo
Requisiti partecipanti	Si tratta di un corso avanzato, destinato a chi ha già delle basi di caseificazione. L'iniziativa si rivolge principalmente a titolari, dipendenti o collaboratori di azienda agricola o caseificio sociale. Si terrà in considerazione l'ordine cronologico di ricezione delle domande di iscrizione. E' previsto un numero minimo e un numero massimo di partecipanti.
Costi	Le quote di partecipazione sono € 160,00 se socio CIA , oppure di € 195,00 se non socio CIA Trentino . La quota comprende assicurazione, materiale didattico e materiale di consumo per la parte pratica. Il pagamento sarà richiesto solo a seguito di conferma di ammissione. La quota potrà essere fatturata all'azienda di riferimento del partecipante.
Modalità di iscrizione	Entro DOMENICA 03 MARZO 2024 occorre compilare la Richiesta di iscrizione FORM ONLINE su www.cia.tn.it/formazione o al link: https://forms.gle/podcXUhw3xHJEEbX7 e inviare (se non già inviata) la Carta di identità a formazione@cia.tn.it o tramite Telegram @ciatrentinobot o tramite whatsapp al n. 04611730489.
Valutazione	E' previsto un test finale di verifica degli apprendimenti.
Certificato di frequenza	Il certificato di frequenza verrà rilasciato ai partecipanti che abbiano superato con esito positivo la verifica degli apprendimenti e frequentato il 70% dell'intera durata del corso (6 ore su 8).
Contatti	Agriverde CIA srl Via E. Maccani 199 Trento  0461/1730489  formazione@cia.tn.it  www.cia.tn.it  



Agriverde – CIA, ente di formazione di CIA – Agricoltori Italiani del Trentino, organizza il corso

ARTE CASEARIA AVANZATA: LA STAGIONATURA, GLI AFFINAMENTI E LA PRESENTAZIONE DEI FORMAGGI



SCADENZA ISCRIZIONI 03 MARZO 2024. I posti sono limitati!

Iscriviti qui: <https://forms.gle/podcXUhw3xHJEEbX7>
www.cia.tn.it/formazione

Sede: Trento c/o Federazione provinciale allevatori
Durata complessiva: 8 ore | Quota: € 160,00 socio CIA - € 195,00 non socio CIA
Docente: Andrea Magi, affinatore dell'azienda De'Magi- Alchimia de' Formaggi di Arezzo

DATE E ORARI	ARGOMENTI
Giovedì 21/03/2024 ore 14:00 – 18:00	Introduzione sulla maturazione e stagionatura dei formaggi. Fattori che influenzano la stagionatura del formaggio. Tipologie di tecniche di affinamento. Possibili difetti del formaggio.
Venerdì 22/03/2024 ore 09:00 – 13:00	Introduzione sul taglio e presentazione dei formaggi. Esercitazioni di taglio e prova pratica di realizzazione di un tagliere. Valutazione organolettica di oltre 10 tipologie di formaggi.

Agriverde CIA srl

Via E. Maccani 199 Trento | tel 0461/1730489 | fax 0461/422259 | formazione@cia.tn.it
www.cia.tn.it | Fb: Cia - Agricoltori Italiani Trentino