

FORMAGGI TRADIZIONALI DELLA PROVINCIA DI COMO

Le regole che riconoscono i formaggi tradizionali, le usanze della provincia di Como, le diapositive del territorio.

Nostrano grasso
Casoretta
Semùda
Caprino
Zincarin

I formaggi sono valutati seguendo la scheda Onaf

Semùda Pat è abbinata a Ortruogo dei Colli Piacentini Doc

OLIO DI OLIVA, LA VALUTAZIONE SENSORIALE ORGANOLETTICA

Come? Perché?

Tra i parametri analitici per verificare la qualità di un olio di oliva vergine vi è la valutazione organolettica, che permette di stabilire la classificazione merceologica dell'olio (extra vergine, vergine, lampante) in funzione del fruttato e delle presenza/intensità dei difetti.

Dr.ssa Stefania De Cesarei, Capo Panel di Innovhub SSI introduce i partecipanti alla conoscenza degli oli di oliva e spiega la valutazione sensoriale

Lunedì 13 maggio, alle 20.30, ad Albate

Entro il 10 maggio, è richiesta la prenotazione ed è vincolante.

Per gli Assaggiatori Onaf, l'adesione è valida quale credito formativo per accedere al corso 2 livello Onaf.

Contributo di partecipazione alle spese € 35

Cort.simona@virgilio.it 3394397971