

DOMENICA 22 MAGGIO ore 15:00

Caseificio IL FORNELLO - Fornello MS

Una giornata di approfondimento caseario a tutto tondo. Passeremo dalla produzione alla stagionatura, dalle coagulazioni presamiche a quelle acide, dall'allevamento alla mungitura, con una degustazione di prodotti ampia e particolare. Andremo a far visita al caseificio 'Il Fornello', una piccola Azienda che alleva capre sui ripidi pendii delle Alpi Apuane. Un territorio aspro e scosceso, dove gli animali brucano essenze profumate e saporite, trasferendo sapidità e aromi al prezioso latte che viene poi trasformato nel caseificio.

La visita dell'Azienda inizierà alle ore **15:00**; per non perdere momenti significativi, si raccomanda la massima puntualità. Inizieremo con la lavorazione del latte, assistendo alle diverse fasi della produzione: aggiunta del caglio, passaggio dallo stato 'sol' a quello 'gel', rottura della cagliata, estrazione e messa in forma, stufatura. A questo intersecheremo la visita alla stalla con possibile visione della mungitura, e soprattutto con la degustazione, all'aperto, dei prodotti del caseificio, seguendo la metodologia Onaf e approfondendo, per ogni formaggio, gli aspetti produttivi. Per l'occasione assisteremo all'apertura di una forma stagionata oltre l'anno. La presenza del casaro ci aiuterà ad interpretare ogni singola tecnologia. Se le condizioni e le tempistiche ce lo consentiranno, assaggeremo anche la ricotta della quale abbiamo seguito la lavorazione. Non mancherà un calice di vino di Candia.

Per la valenza didattica, l'incontro sarà valido come credito formativo per l'accesso al corso di 2° livello.

Indicazioni stradali: Con Google Maps impostare **Fornello MS** e si arriva al gruppo di case. Il parcheggio è subito dopo il tornante, sulla sinistra, o anche su un lato della strada.

Rimborso spese per la partecipazione: € 25,00

Prenotazione obbligatoria entro il 15/05/2022 e fino ad esaurimento posti disponibili (20)

Informazioni e prenotazioni: sp-ms@onaf.it