

## 4 maggio 2026 alla Casa degli Artisti Degustazione Tecnica di formaggi caprini

**SCHEDA DESCRITTIVA PER L'ASSAGGIO DEI FORMAGGI**

Commissione / Nome \_\_\_\_\_  
 Località e data \_\_\_\_\_

Denominazione \_\_\_\_\_  
 Categoria \_\_\_\_\_  
 Note di Presentazione \_\_\_\_\_

**ASPETTO ESTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE**

Forma \_\_\_\_\_  
 Feccia \_\_\_\_\_  
 Scoglio \_\_\_\_\_  
 Tipologia \_\_\_\_\_  
 Aspetto \_\_\_\_\_  
 Colore \_\_\_\_\_

**ASPETTO INTERNO - ESAME VISIVO E TATTILE**

Colore della pasta \_\_\_\_\_  
 Sottocrosta \_\_\_\_\_  
 Occhiatura \_\_\_\_\_  
 Erborinatura \_\_\_\_\_  
 Elementi di discontinuità \_\_\_\_\_  
 Struttura \_\_\_\_\_

**ESAME OLFATTIVO, GUSTATIVO E TATTILE**

Odori (intensità comp. / ) \_\_\_\_\_  
 Sapori \_\_\_\_\_  
 Aromi (intensità comp. / ) \_\_\_\_\_

Note interne: Non Percepibile (N) / Debole (D) / Medio-Basso (MB) / Medio-Alto (MA) / Alto (A)

Sensazioni trigeminali \_\_\_\_\_  
 Struttura \_\_\_\_\_  
 Persistenza gusto-olfattiva \_\_\_\_\_  
 Note \_\_\_\_\_

Nuova Degustazione Tecnica di aggiornamento dedicata ai formaggi caprini, in vista del Concorso All'ombra della Madonnina che si terrà a Milano il prossimo 16 maggio.

L'aggiornamento continuo dei soci Assaggiatori e Maestri Assaggiatori è fondamentale: per questo abbiamo organizzato un secondo incontro tecnico in cui approfondiremo, sotto la guida del Maestro Assaggiatore **Beppe Casolo**, la conoscenza di 6 formaggi caprini di differenti tipologie utilizzando i descrittori aggiornati e la nuova scheda, che sarà preventivamente inviata ai partecipanti e distribuita durante la degustazione.

Assaggeremo una coagulazione lattica, una crosta fiorita, una crosta lavata, per concludere con due semicotti, a pasta semidura e dura, e infine con un erborinato.

L'appuntamento è per **lunedì 4 maggio 2026 alle 19,30 a Milano presso Degustazione Ristoro e Dispensa alla Casa degli Artisti**, in Corso Garibaldi 89/A (ingresso da Via Tommaso da Cazzaniga).

La partecipazione è riservata ai soci in regola con la quota associativa 2026 e il contributo di partecipazione alla degustazione è di 20 €.

Se non l'hai già fatto siete ancora in tempo per rinnovare la quota associativa sul sito a questo indirizzo: [https://www.onaf.it/index.php?c=onaf\\_e&a=elenco&pageID=324](https://www.onaf.it/index.php?c=onaf_e&a=elenco&pageID=324) .

Scrivi a [prenotazioni.onaf@gmail.com](mailto:prenotazioni.onaf@gmail.com) indicando il numero di posti che desideri; dopo aver ricevuto la conferma, versa l'importo di 20 € **entro il 2 maggio** sul POS virtuale [https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento\\_generico](https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico) indicando il tuo nome e cognome e specificando nella causale di pagamento "Evento Onaf Milano 4 maggio 2026"

Ti aspettiamo!