

VareseNews

A Varese Corsi arriva il corso di caseificazione: da “Consumatore a Produttore”

Pubblicato: Giovedì 17 Settembre 2009

Imparare a trasformare il latte direttamente a casa, migliorare le conoscenze del consumatore e fornire nuovi strumenti per saper distinguere prodotti di qualità al miglior costo. Sono questi gli obiettivi del corso di caseificazione, organizzato da DairyWeb ed inserito all'interno del programma Autunno/Inverno di Varese Corsi, che inizierà mercoledì 4 novembre presso l'oratorio di Morosolo, con 4 appuntamenti settimanali. Il corso prevede un'introduzione pratica alla trasformazione del latte ed è destinato a tutti coloro che sono interessati a sperimentare le tecniche di caseificazione e le diverse produzioni realizzabili in un contesto anche domestico per l'autoconsumo. Con la presenza di un casaro e di un esperto di O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), in un mix di teoria e pratica, il corso diventa un momento per approfondire le conoscenze in materia di derivati del latte, riconoscerli, apprezzarne caratteristiche e qualità, imparando anche ad attribuire il giusto valore a ciascun prodotto.

E' inoltre prevista, nella sessione finale del corso, la serata di degustazione a base di pregiati formaggi accompagnati da giusto vino.

Le iscrizioni al corso, a numero chiuso, dovranno essere formalizzate presso la segreteria di Varese Corsi dal 12 al 26 settembre, oppure direttamente a DairyWeb Tel. 335/800765; 335/6736142. Il costo per l'iscrizione è di 150 € a persona.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it