

VareseNews

Slow Food organizza il dottorato dei formaggi

Pubblicato: Martedì 25 Marzo 2008

La condotta slow food di Malpensa organizza un vero e proprio corso di dottorato in formaggi. Dopo il primo master organizzato tra ottobre e novembre 2007, ne organizza infatti uno di secondo livello presso villa Tovaglieri a Busto Arsizio, dove verrà approfondito l'universo caseario italiano e si toccheranno anche alcune delle più rappresentative realtà europee.

Si illustreranno le classificazioni e le tipologie, le particolari tecniche di produzione, le qualità e le diversità delle paste, si evidenzierà la complessità aromatica e si affineranno i descrittori atti a evidenziarla. partendo dalla degustazione dei formaggi per giungere alla descrizione organolettica e agli aspetti tecnici. Gli incontri, in totale, sono quattro, tutti serali (ore 20.45), dal 7 al 28 di aprile. Il corso, che ha un costo di 120 euro, è riservato a coloro che sono iscritti a Slow Food prima del suo inizio.

Per ulteriori informazioni: condotta@slowfoodmalpensa.com, www.slowfoodmalpensa.com

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it