

IL FORMAGGIO

corso amatoriale

Docenti:	Alessandro De Cesaris, “il cacio cavaliere”.
Giorno:	sabato
Data inizio corso:	29/02/2020
Data fine corso:	29/02/2020
Orario:	10.00-14.00
Costo:	€ 70,00
Sede:	Via della Pineta Sacchetti, 263

La conoscenza dei vari tipi di latte, strutture, tipologia di allevamento, classificazione, uso del caglio e dei fermenti lattici. Classificazione dei diversi tipi di formaggi, delle paste filate, crude e cotte. Al termine della lezione i corsisti riceveranno un'applicazione che indicherà dove poter acquistare il latte, contatti per acquistare il materiale come: stampi per formaggio, schede tecniche con le procedure per replicare quanto appreso nella lezione.

Costo della lezione € 70,00 — IVA esente (grazie all'accreditamento della scuola presso la Regione Lazio).

Il costo comprende:

- materie prime e di consumo
- dispensa
- fornitura di grembiule della scuola in TNT
- degustazione finale



- attestato di partecipazione

I corsisti impareranno a conoscere le attrezzature e le varie tipologie di latte per la trasformazione in formaggio. Seguiranno tutte le fasi di trasformazione fino ad arrivare alla produzione di due formaggi più l'estrazione del siero per fare la ricotta.

Di seguito i formaggi che imparerete a realizzare:

- Caciocavallo
- Stracchino
- Ricotta

Degustazione finale "pane e formaggio".

Al termine della lezione è rilasciato l'attestato di partecipazione della scuola A tavola con lo Chef.

