

# L'ARTE CASEARIA 1

*lezione a tema*

<b>Docenti:</b>	Alessandro De Cesaris, "il cacio cavaliere".
<b>Giorno:</b>	giovedì
<b>Data inizio corso:</b>	14/10/2021
<b>Data fine corso:</b>	14/10/2021
<b>Orario:</b>	17.00-21.00
<b>Costo:</b>	€ 70,00
<b>Sede:</b>	Via della Pineta Sacchetti, 263

In questa lezione, seguendo le indicazioni e le spiegazioni del docente, partendo dal latte crudo, i corsisti impareranno le basi per trasformazione di alcuni prodotti a pasta filata. Dall'estrazione del siero si otterrà la ricotta e le basi per realizzare formaggio a pasta molle. I partecipanti riceveranno le schede tecniche per ogni prodotto caseario e le indicazioni per acquistare il latte crudo bio e il materiale per la produzione dei formaggi. Degustazione dei prodotti ottenuti.

Costo della lezione € 57,38 + IVA

Il costo comprende:

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

- attestato di partecipazione

Di seguito i formaggi che imparerete a realizzare:

- Caciocavallo
- Stracchino
- Ricotta

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