

I FORMAGGI DI CAPRA CONOSCERE, DEGUSTARE, APPREZZARE



presso **CASCINA SOLIDALE TERRA BUONA**
Via Puccini 30
Nembro Viana (BG)
Ore 20.30

PROGRAMMA

- * 20 aprile 2010
Teoria e pratica delle tecniche di assaggio; come presentare in tavola i formaggi di capra
Dott. Beppe Casolo, Maestro Assaggiatore ONAF
- * 27 aprile 2010
Caratteristiche organolettiche e nutrizionali del latte e dei formaggi di capra; cenni sulla caseificazione e classificazione dei formaggi
Dott.ssa Katia Stradiotto, tecnico specialista qualità latte e caseificazione SATA Lombardia
- * 4 maggio 2010
L'allevamento della capra da latte e la produzione casearia caprina lombarda
Dott. Stefano Giovenzana, tecnico ovi-caprino provincia di Sondrio
- * 11 maggio 2010
Panoramica dei formaggi di capra: grande serata di degustazione di diversi tipi di formaggi con valutazione personale dei prodotti degustati
Dott. Beppe Casolo, Maestro Assaggiatore ONAF

**OGNI SERATA VERRANNO DEGUSTATI FORMAGGI CAPRINI
PRODOTTI DA AZIENDE DELLA PROVINCIA DI BERGAMO**

quota di partecipazione: 85 euro
iscrizioni entro il 14 aprile 2010
20 partecipanti