

**CORSO 1° LIVELLO PORDENONE 2018
PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI
SCHEMA DI ISCRIZIONE**

Il presente tagliando deve essere inviato a:
ONAF Org. Nazionale Assaggiatori Formaggi
Delegazione di Treviso a tutti i seguenti indirizzi
e mail: treviso@onaf; onaf@onaf.it;
linda@latterradiaviano.it
unitamente alla copia del bonifico entro il
13 Marzo 2018.

Cognome _____

Nome _____

Nato/a a _____

Il _____

C.F. _____

Indirizzo _____

Località _____

CAP _____ Provincia _____

Tel. _____

Cell. _____

FAX _____

E-mail (in stampatello) _____

Professione _____

Ho effettuato il versamento in data _____

I dati verranno utilizzati secondo i dettami dell'art. 10,
comma 3, della legge 675/96 La ricevuta verrà rilasciata al
partecipante, in caso di diversa intestazione contattare la
segreteria organizzativa. Autorizzo l'ONAF alle registrazioni e
al trattamento dei dati di cui sopra ai fini associativi e ai sensi
della legislazione vigente.

Data: _____ Firma _____

PER INFORMAZIONI

ONAF Segreteria Nazionale

Via Castello, 5 12060 GRINZANE CAVOUR (CN)

Tel. 0173 231108 (ore 11.00 - 15:00)

www.onaf.it - e-mail: onaf@onaf.it

Direttore del corso: **Linda Del Ben**

E-mail: linda@latterradiaviano.it ; Cell: 348 7366933

SEDE DEL CORSO



PALAGURME'

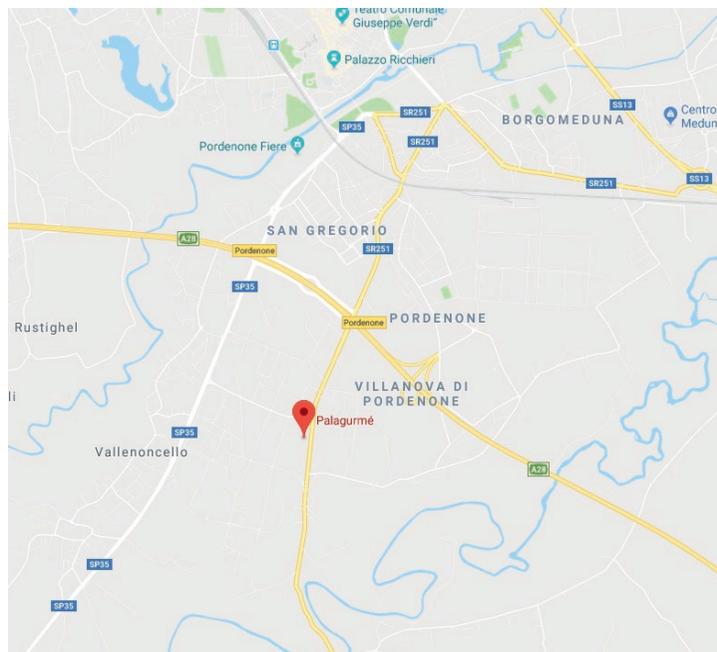
Via Nuova di Corva, 80

33170 Pordenone

La sede del Corso si trova

dall'Autostrada A28 Portogruaro – Conegliano uscita
Pordenone alla rotonda seguire le indicazioni per Via
Nuova di Corva sr 251 (Prima uscita per chi viene da
Conegliano, seconda uscita per chi viene da Porto-
gruaro). Svoltare a destra su via Nuova di Corva .

La destinazione si trova a 800 mt sulla destra.



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI **TREVISO**

**CORSO
di 1° LIVELLO
PER ASPIRANTI
ASSAGGIATORI
di FORMAGGI**



dal 20/03/2018

al 03/05/2018

sede del corso

PALAGURME'

Via Nuova di Corva, 80

33170 Pordenone

**in collaborazione con
Consorzio Tutela del
Formaggio Montasio :**



Programma del corso

Sede: PORDENONE - PALAGURME'



Via Nuova di Corva, 80 -33170- Pordenone
tel. 320 6418418 mail: info@palagurme.it

Orario delle lezioni - 20,30-22,30

1° LEZIONE - **Martedì 20 Marzo:**
Tecnica di assaggio dei formaggi parte 1^

2° LEZIONE - **Mercoledì 21 Marzo:**
Tecnica di assaggio dei formaggi parte 2^

3° LEZIONE - **Martedì 27 Marzo:**
Microbiologia lattiero-casearia

4° LEZIONE - **Giovedì 29 Marzo:**
Il latte e la sua composizione

5° LEZIONE - **Giovedì 5 Aprile:**
Cenni di Tecnologia casearia

6° LEZIONE - **Martedì 10 Aprile:**
I formaggi a pasta molle - Formaggi caprini

7° LEZIONE - **Giovedì 12 Aprile:**
I formaggi a pasta filata

8° LEZIONE - **Martedì 17 Aprile:**
I formaggi a pasta semidura e dura - Formaggi ovini

9° LEZIONE - **Giovedì 19 Aprile:**
Cultura e normativa casearia

10° LEZIONE - **Giovedì 3 Maggio:**
Utilizzazione e abbinamento dei formaggi

ESAME DI VALUTAZIONE FINALE
Martedì 15 Maggio

Il Corso è rivolto a tutti coloro che per interesse personale o professionale sono interessati a migliorare le proprie conoscenze sui formaggi.

Il Corso si terrà presso il **PALAGURME'**

Via Nuova di Corva 80 Pordenone (PN)

Le lezioni saranno tenute da Docenti Maestri Assaggiatori ONAF. Il superamento dell'esame finale darà diritto all'iscrizione nel Libro degli Assaggiatori ONAF e consentirà la partecipazione al corso di II° livello per approfondire gli argomenti trattati nel Corso.

Quota di partecipazione € 230,00 che comprende dispense, materiale didattico, borsa e per chi non fosse già socio ONAF dovrà essere versata anche quota associativa di € 70,00, comprensiva dell'abbonamento annuale alla rivista "In Forma" (tot 230+70=300 euro).

Modalità di iscrizione: Le iscrizioni, accettate in ordine cronologico fino al raggiungimento del numero massimo di 40 partecipanti, dovranno pervenire entro il 13 Marzo p.v. **All'atto dell'iscrizione dovrà essere versato un acconto di € 100,00** (€ 30,00 di acconto e 70,00 di quota associativa annuale). L'importo sarà restituito qualora il corso non possa essere realizzato.

Il saldo di € 200,00 dovrà essere effettuato prima della prima lezione.

Modalità di versamento:

**Bonifico bancario intestato a ONAF -
Via Castello 3 - 12060 Grinzane Cavour (CN)**

Versato nel c/c C/O UBI BANCA

IBAN: IT 73 L 03111 46380 0000 0000 3401

precisando

nella causale: "Nome partecipante -

Acconto Corso Onaf 1° livello - Pordenone 2018"

o tramite carta di credito su www.onaf.it



L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di creare, prima in Italia, una organizzazione che, attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio dei formaggi, faccia conoscere le qualità della produzione casearia italiana ad un pubblico sempre

più ampio e preparato. L'attività dell'ONAF è oggi imperniata sulla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi per Aspiranti Assaggiatori che, da anni, si tengono in tutta Italia, con lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero casearie, alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio. L'Associazione opera in tutta Italia tramite la sua rete di Delegazioni distribuite in buona parte delle province. Inoltre l'Organizzazione partecipa a mostre di settore ed eventi ed è impegnata nella collaborazione a livello europeo per lo studio delle tecniche di degustazione, la difesa delle produzioni di eccellenza e la realizzazione di manifestazioni leader del mondo caseario. L'Associazione intende valorizzare la funzione degli Assaggiatori di formaggio, i quali attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio mettono in luce le caratteristiche che esaltano le qualità e l'anima del formaggio. Essa promuove inoltre la cultura culinaria, gastronomica, alimentare in tutti i suoi vari aspetti, principalmente nel campo delle produzioni casearie, realizzando studi, ricerche, iniziative di vario genere e favorendo la formazione a tutti i livelli.

Le iscrizioni sono aperte e saranno accettate in ordine cronologico, fino ad esaurimento dei posti disponibili, in base alla data di esecuzione del pagamento

Direttore del corso: **Linda Del Ben**

E-mail: linda@latteriadiviano.it

Cell: 348 7366933

Segreteria Nazionale: Via Castello, 5
12060 GRINZANE CAVOUR (CN)

Tel. 0173 231108

www.onaf.it - e-mail: onaf@onaf.it