

# MATURAZIONE O STAGIONATURA?

La seconda vita del formaggio

## PROGRAMMA

- Il processo di maturazione, le nozioni basi sulle necessità di temperatura, umidità, ricambio d'aria e cure del formaggio
- Differenze tra stagionatura ed affinamento



**DATA**  
Martedì  
23 Febbraio



**WEBINAR**  
dalle ore 18  
alle ore 20



**DOCENTE**  
De' Magi - Alchimia de' Formaggi  
A. Magi



**PREZZO**  
25€  
iscrizione  
prezzo pieno

**LINK >**  
[bit.ly/3peu2zA](https://bit.ly/3peu2zA)



**PREZZO**  
15€  
iscrizione  
soci Confartigianato

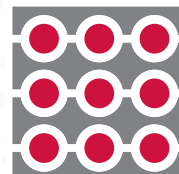
**LINK >**  
[bit.ly/3rlmTZZ](https://bit.ly/3rlmTZZ)

### ANDREA MAGI

Affinatore e selezionatore,  
consigliere nazionale dell'O.N.A.F.  
Docente, Maestro Assaggiatore  
e Membro della Confraternita  
"Guilde Internationale des Fromageres"

in collaborazione con

  
**Confartigianato**  
CUNEO



**AgenForm**  
Agenzia dei Servizi Formativi  
della Provincia di Cuneo - Consorzio