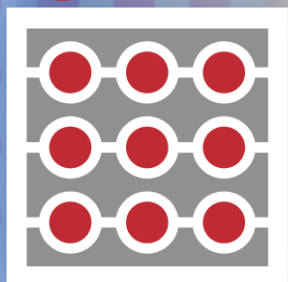


AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



**DAL 02 AL 04
NOVEMBRE
2022**

Corso Le Basi della Caseificazione

A chi si rivolge il corso?

Allevatori che intendono avviare la trasformazione del proprio latte.
Futuri imprenditori di caseifici artigianali a conduzione familiare.
Casari che non hanno ancora svolto corsi di caseificazione.

Durata

24 ore totali - 3 giorni consecutivi (da mercoledì a venerdì)

Dal 02 al 04 novembre 2022

Orario - 09:00/13:00 e 14:00/18:00

Obiettivi del corso

Il corso intende fornire le basi necessarie per poter comprendere i concetti base della caseificazione e per comprendere le basi per una corretta progettazione del caseificio.

Essere in grado di comprendere cosa comporta lavorare a latte crudo e lavorare a latte pastorizzato.

Acquisire le tecnologie di alcune principali categorie casearie.

Le caseificazioni verranno effettuate con latte vaccino in quantità di 50 – 100 litri per ogni volta.

Programma del corso

1° GIORNO

Tecnologia Casearia Teorica e Pratica

Composizione del latte chimica e microbiologica: nozioni fondamentali per caseificare

Le fasi della produzione del formaggio: PARTE 1 – La preparazione del latte in caldaia

PRIMA CASEIFICAZIONE: il formaggio presamico fresco (esempio: tomino fresco, primosale)

SECONDA CASEIFICAZIONE: il formaggio presamico a pasta molle (esempio: caciotta, tometta)

Docenti: Guido Tallone/Lorenzo Picco – AGENFORM

2° GIORNO

Tecnologia Casearia Teorica e Pratica

Le fasi della produzione del formaggio: PARTE 2 – Caglio, fermenti, La coagulazione

TERZA CASEIFICAZIONE: il formaggio presamico da stagionare senza cottura

QUARTA CASEIFICAZIONE: la ricotta

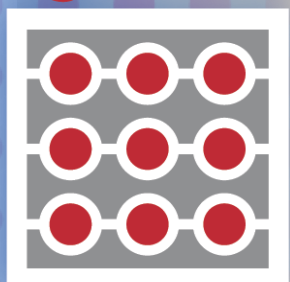
Docenti: Guido Tallone/Lorenzo Picco – AGENFORM



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo

AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



Corso Le Basi della Caseificazione

3° GIORNO

Tecnologia Casearia Teorica e Pratica

Le fasi della produzione del formaggio: PARTE 3 – Le fasi in caldaia, le fasi fuori caldaia, salatura e stagionatura

QUINTA CASEIFICAZIONE: il formaggio a pasta filata fresco

SESTA CASEIFICAZIONE: il formaggio presamico da stagionare con semicottura

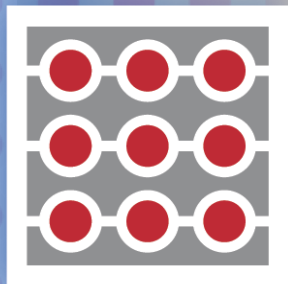
Docenti: Guido Tallone/Lorenzo Picco - AGENFORM



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo

AgenForm



**L'UNIVERSITÀ
DEI MESTIERI**



Corso Le Basi della Caseificazione

Iscrizione e costi

Costo: € € 390,00 (tasse incluse)

Iscrizioni: compilare modulo di registrazione scaricabile dal sito. Iscrizione deve essere fatta *entro il 10 ottobre*, successivamente al termine di iscrizione verrà comunicata la scadenza per il pagamento.

Procedura:

- 1- Inviare modulo di registrazione
- 2- A seguito verrà inviata una mail per procedere al pagamento della quota, con invio per mail della copia del bonifico a picco@agenform.it o tallone@agenform.it

Info: www.agenform.it • tel. 0172/93564; 335 5687854 (referenti Guido Tallone tallone@agenform.it e Lorenzo Picco picco@agenform.it).

Attestato di frequenza rilasciato dall'ente di formazione AGENFORM-CONSORZIO

Info per sistemazione alberghiera

Moretta: Agriturismo La Casa de Colores – Via Torino, 77 – 3462421986 -

Ruffia: B&B Denise – Via Arimondi, 11 – 3471673050 - <http://www.bebdadenise.it/>

Casalgrasso: Trattoria dei Due Citroni - Via Torino 75 - 011975617 - www.duecitroni.it

Saluzzo: Albergo Rist. Perpoin - Via Spielberg, 19 - 017242552 - www.hotelsaluzzo.com

Villafranca P.te: B&B Il Binario 9 ¼ - Via Trieste, 1 – 3397374310 - <https://www.facebook.com/ilbinario934bb/>



Cuneo • Savigliano • MORETTA • Bibiana

AgenForm - Agenzia dei Servizi Formativi della Provincia di Cuneo - Consorzio • Piazza Torino, 3 - 12100 Cuneo