

FORMAGGI, ALL'AQUILA UN CORSO DA ASSAGGIATORE DELL'ONAF

27 Novembre 2019

di **Redazione**



L'AQUILA – Torna all'Aquila, dopo anni di sospensione, il corso di primo livello da degustatore di formaggi organizzato dalla delegazione dell'Organizzazione nazionale (Onaf).

Costituito da dieci lezioni che si terranno nella sala dell'hotel Federico II, in via Strinella, a partire dal 14 gennaio prossimo, il corso rappresenta un percorso essenziale per tutti coloro che vogliano avvicinarsi al mondo caseario e a un consumo consapevole del formaggio.

L'esame finale, superato il quale vengono rilasciati diploma, tessera e distintivo, è costituito da ben tre prove: scritta a quiz, pratica con valutazione di formaggi dop e orale.

Il costo è di 300 euro e comprende la quota obbligatoria d'iscrizione all'associazione (70

euro), la quota d'iscrizione al corso, copia del libro *La degustazione del formaggio*, l'assaggio di circa 30 formaggi italiani, l'abbonamento alla rivista trimestrale *InForma* e l'esame finale.

Per conoscere la filosofia dell'Onaf e la sua metodica di degustazione dei formaggi, può essere utile partecipare alla serata **"Tre vini e tre formaggi"** in programma venerdì prossimo, 29 novembre.

Sia per la prenotazione alla serata, sia per l'iscrizione al corso si può contattare il delegato dell'Onaf **Tonino Scardone** al numero 349-8556045 o inviare un'email a onaf.aq@gmail.com.