

MASTER OF FOOD, ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI CON SLOW FOOD PESCARA

22 Ottobre 2017

di **Redazione**



MONTESILVANO – Non stancarti di saperne di più, consumatore informato, consumatore salvato: è la filosofia di Master of Food: Formaggio, organizzato dalla condotta Slow Food di Pescara presso il Pan&Caccòs di via Vestina a Montesilvano.

In Italia i golosi di formaggio sono molti, ma spesso, per mancanza di informazione, finiscono per essere un po' monofagi consumando quasi sempre gli stessi formaggi. Eppure il nostro Paese è una miniera di prodotti caseari: basti pensare che ne abbiamo a disposizione più di 400! E se poi vogliamo spaziare per l'Europa incontriamo altri prodotti di alta qualità.

Ecco il corso giusto per conoscerli e cominciare ad apprezzarli: un'immersione totale in un mare di formaggi: un ciclo di quattro incontri sulla produzione casearia italiana con rimandi a quella europea, dal formaggio di malga al prodotto industriale.

In queste lezioni, si forniranno le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, alla legislazione, alla conservazione, agli aspetti nutrizionali e ai suggerimenti per il miglior uso gastronomico. In ogni incontro una degustazione di alcuni formaggi di diverse provenienze e caratteristiche permetterà di mettere in pratica le cognizioni gustative di ogni corsista.

Dopo la prima lezione, il 19 ottobre, appuntamento il 26, "Dal latte al formaggio. Le fasi e le tecniche produttive. Il processo di caseificazione. Il ruolo dei microrganismi nella maturazione dei formaggi. Degustazione", il 2 novembre con "Classificazione dei formaggi. Stagionatura e affinamento. Riconoscere i difetti. La tecnica d'assaggio e la degustazione", e il 9 novembre con "Aspetti nutrizionali e gastronomia. Legislazione. I Presìdi Slow Food. Aspetti nutrizionali e lettura delle etichette. Il carrello dei formaggi: taglio e conservazione. I formaggi nella gastronomia. La tecnica d'assaggio e la degustazione".

Informazioni e contatti Pan & Caccòs di via Vestina, 223, e Condotta Slow Food di Pescara (pescaraslowfood@gmail.com o 349-4452689).