

Corso di Taglio dei formaggi #1

La **Delegazione ONAF Siena-Arezzo** organizza per **mercoledì 17 giugno 2015** un primo corso con prova pratica di taglio dei formaggi.

Consiste nella spiegazione di quali sono i corretti strumenti da taglio e come devono essere usati in relazione alle varie tipologie di formaggi per crosta, pasta e struttura.

Non perdere questa occasione formativa, da diritto all'acquisizione di 1 credito per l'accesso al corso di secondo livello, ma è comunque aperta a tutti.

PROGRAMMA

Mercoledì 17 giugno 2015

Ore 18:45/19:00 ritrovo presso l'Azienda **De' Magi di Castiglion Fiorentino (AR)**
Via Tevere, 116 – seguire le indicazioni per **Base Alimentare**

Ore 19:15 Registrazione dei partecipanti

Ore 19:30 inizio presentazione strumenti da taglio

Ore 20:00 dimostrazione e prova di taglio a cura dei partecipanti

A seguire degustazione dei formaggi tagliati

Il costo totale del Corso + Degustazione:

Chi è in regola con il pagamento della Quota 2015 costo € 20,00 a persona
Amici e simpatizzanti o comunque non in regola, il costo sarà di € 25,00 a persona

N.B. Si prega di dare conferma della partecipazione all'iniziativa
Rispondendo possibilmente via mail entro lunedì 15 giugno 2015
Il corso partirà al raggiungimento del numero minimo di 30 partecipanti
ed un numero massimo di 50 partecipanti