ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI FORMAGGI

ELENCO FORMAGGI PER CORSO ONAF I LIVELLO

1) Tecnica d'Assaggio dei Formaggi - Parte prima

3 formaggi dal profilo sensoriale semplice e medio semplice, ovvero formaggi freschi a pasta molle vaccini o misti ed a pasta tenera e/o semidura, a coagulazione presamica o acido-presamica.

Da scegliersi tra

Molli: Crescenza, Stracchino, Giuncata, Tomino, Primo sale, Roccaverano DOP

Semiduri: Valtellina Casera DOP, Raschera DOP, Monte Veronese DOP, Toma Piemontese DOP

2) Tecnica d'Assaggio dei Formaggi - Parte seconda

3 formaggi dal profilo sensoriale più intenso, ma non eccessivamente complesso, da escludere quindi piccanti e fortemente stagionati. A pasta semidura e dura, presamici, vaccini e un pecorino.

Da scegliersi tra

Nostrale, Montasio DOP, Valtellina Casera DOP, Silter DOP, Caciotta, Pecorino Toscano DOP, Pecorino della Balze Volterrane DOP, Canestrato Pugliese DOP

3) Il Latte

3-4 formaggi in rappresentanza delle differenti tipologie di animali lattiferi. Formaggi prodotti con latte di vacca, capra, pecora, bufala, freschi o poco stagionati per cogliere meglio le sfumature del latte.

Da scegliersi tra

Caprino fresco, Quartirolo Lombardo DOP, Scamorza vaccine, un Pecorino fresco o semistagionato tipo Murazzano DOP (latte misto), Casciotta d'Urbino DOP, Caciotta di Bufala o altro tipo di formaggio 100% Bufala.

4) Microbiologia lattiero-casearia

3 formaggi che consentano di mettere in evidenza gli effetti macroscopici dell'azione microbiologica positiva e, se possibile, negativa.

Quindi:

Un formaggio a crosta fiorita o a crosta lavata (es. Robiola vaccina, Fontina Valle d'Aosta DOP), Puzzone di Moena DOP.

Un formaggio fortemente occhiato oppure a fermentazione propionica (es. Emmenthaler, Asiago pressato DOP, Pannerone, cacio occhiato),

Un formaggio erborinato (es. Gorgonzola dolce o piccante DOP, Strachitunt DOP, Blu di Capra).

In questa lezione si possono presentare formaggi con occhiature negative quindi difettati (Latteria, Grana, ecc.)

5) Cenni di Tecnologia casearia

3 formaggi che si distinguano per differente coagulazione (acida, acido-presamica, presamica), stadi diversi di stagionatura, tipo di caglio.

Da scegliersi tra

Caprino fresco e/o spalmabile (acida), Roccaverano DOP (acida–presamica), Val d'Aosta Fromadzo DOP, Provolone Valpadana DOP dolce e piccante (caglio di vitello e di capretto), Parmigiano Reggiano DOP, Bitto DOP, Silter DOP, Castelmagno DOP.

6) I formaggi a pasta molle. I formaggi caprini

3 formaggi di cui almeno un caprino

Da scegliersi tra

Italico, Casatella trevigiana DOP, Formaggella del Luinese DOP, Taleggio DOP, Agrì della Valtorta, Cevrin, Fatulì, Squacquerone DOP, Caciottina di Capra, Quadro e/o tondo 100% di Capra

7) I formaggi a pasta semidura e dura. I formaggi pecorini

3 formaggi di cui un vaccino e due pecorini

Da scegliersi tra

Grana Padano DOP, Formai de Mut dell'Alta Val Brembana DOP, Bra Duro DOP, Vezzena, Spressa delle Giudicarie DOP, due pecorini del Sud Italia: Pecorino Romano DOP, Fiore Sardo DOP, Pecorino Siciliano DOP, Canestrato Pugliese DOP, Pecorino Crotonese DOP, Pecorino del Monte Poro DOP, Pecorino di Filiano DOP

8) I formaggi a pasta filata

3 formaggi che si distinguano per differenti tecnologie e stagionature

Da scegliersi tra

Mozzarella di Bufala Campana DOP, Mozzarella di Gioia del Colle DOP, Mozzarella vaccina, Provolone ValPadana DOP, Provolone del Monaco DOP, Caciocavallo Silano DOP, Caciocavallo Podolico, Provola dei Nebrodi DOP, Ragusano DOP

9) Cultura e Normativa casearia

3 specialità (P.A.T. e/o DOP) del territorio

Scelta e ordine di presentazione a cura del Direttore Corso

10) Utilizzazione ed abbinamento dei formaggi

3 formaggi non ancora assaggiati nelle lezioni precedenti da abbinare a tre vini:

un fresco-semistagionato con un bianco;

una pasta semidura con un rosso;

un pecorino piccante od un erborinato con un passito.