



DUE GIORNI IN CASEIFICIO

Corso di base per Casaro

sui formaggi a pasta molle da latte ovino

25 e 26 Maggio 2018

Azienda Biologica Sant'Anna dei Fratelli Sanna
Strada Radi-Siena, 6149/A 53014 - Monteroni D'Arbia (SI)
www.fratellisanna.net

Orario delle lezioni:
8.30 – 12.30
14.00 – 18.00

1ª GIORNATA

TEORIA

- il latte: aspetti chimici e microbiologici
- produzione a latte crudo, termizzazione, pastorizzazione
- fermenti, muffe e lieviti in caseificio
- lattoinnesti e sieroinnesti
- il caglio e i coagulanti vegetali e microbiologici
- tecnologia dei formaggi a pasta molle

PRATICA

Produzione di:

- un formaggio a coagulazione acida
- un formaggio a coagulazione presamica
- ravaggiolo
- ricotta

2ª GIORNATA

TEORIA

- stufatura e asciugatura del formaggio
- salatura, stagionatura e cura del formaggio
- edifici e attrezzature per la produzione di formaggi
- ambienti di maturazione. Gestione di temperatura, umidità e ventilazione.

PRATICA

- Produzione a latte crudo di un pecorino con coagulante vegetale (cardo selvatico)
- Salatura a secco
- gestione degli ambienti di maturazione
- lavaggio e cura
- confezionamento dei formaggi a pasta molle

Nell'intervallo tra la lezione del mattino e quella del pomeriggio sarà possibile consumare il pranzo presso l'agriturismo aziendale al costo di 10 euro

Per chi ha necessità di pernottare in zona: convenzioni con gli agriturismi locali.

I docenti:

- **Roberto Funghi** agronomo e dottore di ricerca consulente in caseifici di aziende agricole toscane
- **Enzo Maccarelli** tecnologo consulente nel settore caseario e produttore di macchine per caseificio

Prezzo del corso: 350 €

Per informazioni ed iscrizioni: tel. 055.5355861 – 338.9103413

corsi.casaro@pascolitoscani.it – www.pascolitoscani.it/corsi/