

**Corso propedeutico di avvicinamento al formaggio**

*1° lezione*

Fabbricazione, in diretta, di un formaggio e sua relativa ricotta partendo da latte vaccino; relazione sulla filiera casearia. Latte, panna, burro, yogurt e ricotta.

Degustazione guidata di 4 formaggi rari e particolari.

*2° lezione*

Fabbricazione, in diretta, di un formaggio e sua relativa ricotta partendo da latte ovino; l'arte della tecnica di degustazione.

Degustazione guidata di 4 formaggi rari e particolari.

*3° lezione*

Il formaggio ed i suoi abbinamenti enoici, artoici ed altri.

Degustazione guidata di 4 formaggi rari e particolari.

Le lezioni durano minimo due ore.

Il corredo sarà composto di cancelleria, dispense, libro di testo.

Verrà rilasciato un attestato finale di partecipazione.