

Delegazione di Bergamo

L'itinerario nelle piacevolezze del formaggio continua
con il primo approfondimento:

Cagli e formaggi

saranno analizzati i vari tipi di cagli e i formaggi derivati da essi per apprezzarne le peculiarità



mercoledì 12 gennaio 2011 ore 20.15

ci guidano

Antonietta Cilenti

laureata in scienze agrarie
responsabile di produzione consulente Lattiero-caseario

e

P. Mario Viola

tecnologo e patron del Caseificio Viola di Gorgogione (MT).

Per ulteriori **informazioni e prenotazioni** contattare il segretario

Luigi Giambarini

cell. 348 046 99 08 mail: info@onafbergamo.it (preferibile)

o visitate e fate visitare il sito:

www.onafbergamo.it

mercoledì 12 gennaio 2011 ore 20.30

**L'itinerario nelle piacevolezze del formaggio
continua**

presso

L'oratorio San Giovanni Bosco

a Campagnola - Via don Bianchi, 12 – Bergamo

con

Cagli e formaggi

*la serata è aperta ai soci, a tutti gli appassionati ed
agli addetti ai lavori*

Antonietta Cilenti e P. Mario Viola,

noti tecnici caseari e titolari del caseificio Viola di Gorgoglione (MT),

*ci condurranno nell'analisi del rapporto tra coagulabilità del latte,
attività fermentativa, parametri tecnologici e specificità enzimatica: è
ancora difficile da distinguere sul piano tecnico scientifico, ma sono
evidenti e facilmente percepibili al tecnico caseario.*

*ci illustreranno vari tipi di caglio evidenziando la microstrutturazione, la
permeabilizzazione e la sineresi dei coaguli e guidati dalla loro
esperienza cercheremo di comprendere l'organizzazione reticolare della
caseina, da cui trae origine la tessitura più o meno regolare, elastica,
porosa e resistente della pasta dei formaggi.*

Il tutto con esempi pratici e toccando con mano !

La quota di partecipazione è di 15,00€

Affrettatevi a prenotare !!

Per ulteriori **informazioni e prenotazioni** contattare il segretario

Luigi Giambarini

cell. 348 046 99 08 mail: info@onafbergamo.it (preferibile)

per motivi organizzativi, vi chiediamo di prenotare entro Domenica 9 gennaio 2011