

CURS 1° NIVEL PENTRU ASPIRANȚI DEGUSTĂTORI DE BRÂNZETURI

PROGRAMUL DE CURS

La fiecare lecție vor fi degustate și evaluate diferite brânzeturi, funcție de lecția susținută.

(Un total de 30 de brânzeturi, majoritatea cu denumirea DOP Italiană)

☑ **sâmbătă 17 aprilie** (lecție dublă)

1. Tehnica degustării brânzeturilor - parte I - orar 15.00-16.30

- Simțurikle: văz, olfact, gust, auz
 - Tehnica degustării
 - Vocabularul de degustare și evaluarea structurii
 - Terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura
- **Degustare condusă de Maestru**

2. Tehnica degustării brânzeturilor - parte II - orar 17.00-18.30

- Degustare amatorială, analiza senzorială, diferențe
 - Evaluarea gust-olfact: senzații, parfumuri și arome
 - Consistența în gură, persistența, retro-gust sau retro-nazal
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **miercuri 21 aprilie** - orar 20.30-22.00

3. Laptele și compoziția lui

- Compoziție: proteine, lipide și carbohidrați
 - Proveniențe de la diferite specii de animale
 - Rolul și importanța laptelui în alimentație
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **miercuri 28 aprilie** - orar 20.30-22.00

4. Microbiologia în lăptărie și brânzărie

- Clasificarea micro-organismelor (M.O.)
 - Factorii care influențează creșterea M.O.
 - Importanța M.O. asupra compușilor aromatici și a senzațiilor.
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **miercuri 5 mai** - orar 20.30-22.00

5. Tehnici aplicate în brânzării

- Cheagul
 - Închegarea, temperaturi, ruperea cheagului, presarea, sărarea.
 - Închegarea, coacerea, maturarea
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **sâmbătă 8 mai** (lecție dublă)

6. Brânzeturile cu pastă moale – de capră - orar 15.00-16.30

- Tehnologia brânzei în degustare
 - Inoculări, închegarea și tratamente
 - Particularități ale disciplinelor
- **Degustare condusă de Maestru**

7. Brânzeturile semi-dure și dure de oaie - orar 17.00-18.30

- Tehnologia brânzeturilor din degustare
 - Inoculări, închegări și tratamente
 - Particularități ale disciplinelor
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **miercuri 12 mai** - orar 20.30-22.00

8. Brânzeturi opărite (pasta filata)

- Tehnologia de închegare
 - Scurt istoric
 - Lapte, caracteristici și tratamente
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **miercuri 19 mai** - orar 20.30-22.00

9. Cultura și normele pentru brânzării

- Evoluția brânzării
 - Diverse clasificări ale brânzeturilor
 - Asociații și protejarea de către DOP e IGP
- **Degustare condusă de Maestru**

☑ **vineri 21 mai** - orar 20.30-22.00

10. Utilizarea și asocierea brânză - vinuri

- De la brânzărie la masă: tăierea și conservarea.
 - Brânza în gastronomie
- **Degustare condusă de Maestru**

Examen și evaluare finală

Data și ora de programat



ONAF, Organizația Națională Degustători de Brânzeturi, a luat ființă la Cuneo în 1989 cu obiectivul de a promova, mai întâi în Italia, calitatea brânzeturilor italiene publicului tot mai numeros, dornic de cunoaștere, prin utilizarea tehnicii de degustare.

Activitatea ONAF este în primul rând o activitate de formare a degustătorilor de brânzeturi prin predarea de cursuri, cursuri care au scopul de formare, promovare, creșterea și valorizarea culturii brânzeturilor și a producției de lapte ca o expresie a tradiției și a teritoriilor din care provin, utilizând metodele de degustare cele mai avansate.

Cursul se adresează tuturor celor care, din interes personal sau profesional, doresc să-și îmbunătățească propriile cunoștințe relative la brânzeturi. Printr-un curs stabilit ca metodă de degustare ONAF, participanții vor cunoaște caracteristicile organoleptice ale brânzeturilor degustate.

Lecțiile se vor ține în limba italiană, motiv pentru care cursul se adresează vorbitorilor acestei limbi. Formatorii sunt Maeștri Degustători de Brânzeturi ONAF iar modalitatea on-line se va desfășura prin platforma Zoom.

Cei înscriși vor primi la adresele indicate, toate brânzeturile care sunt cuprinse în programă pentru partea practică a lecțiilor, prin curier expres în confecții refrigerate. Examenul se ține on-line, iar promovarea lor acordă dreptul la înscrierea în Registrul Degustătorilor ONAF și permite participarea la cursul de nivel 2, pentru primirea diplomei de Maestru Degustător de Brânzeturi. Participarea prin FNDA vă acordă o reducere de 140 Euro. Cost inițial,

O.N.A.F. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
Via Castello, 5 – 12060 Grinzane Cavour CN- Italia
Tel. +39 0173/231108 onaf@onaf.it www.onaf.it

dal 1989 costruiamo Assaggiatori di Formaggi



**Curs de 1° nivel pentru aspiranți
degustători de brânzeturi
în modalitate on-line**

Costul participării

(cuprinde înscrierea, lecțiile on-line, material didactic și brânzeturile)

- 1 persoană = € 380

**La costul de înscriere fiecare persoană este obligată să aduce
costul de membru anual ONAF, (care cuprinde și abonamentul la
revista InForma) di € 70**

TOTALE - € 450

Inscrierile:

Înscrierile vor fi înregistrate în ordine cronologică, pentru maxim 30 de
participanți, după trimiterea fișelor de înscriere și a plății integrale:
curs + cotizația anuală și abonament la revista InForma

Modalitate de plată

Prin asociere FNDA

Informații FNDA – 0729 112 011

www.fnda.ro

Informații O.N.A.F.

Tel. +39 0173/231108

onaf@onaf.it www.onaf.it

Direttore del Corso: Beppe Casolo

cell. +39 3336614920 beppecasolo@yahoo.it

Fișă de înscriere

De trimis împreună cu dovada plății, **ENTRO il 28 marzo 2021**

O.N.A.F. - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi
onaf@onaf.it

Înscriere privată Înscriere FNDA

Pernume și Nume 1

Adresa

Cod Localitate

Jud Țara

tel 1

e-mail 1

*Pentru cei care se înscriu prin FNDA se va ocupa
fedeerația de tot ce înseamnă documentație și probe de
degustare.*

*Avem posibilitatea de a organiza chiar la sediul
fedeerației sala pentru curs respectând normele
specifice de distanțare.*

Semnătura și data



**ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI**

VIA CASTELLO, 5
12060 GRINZANE CAVOUR (CN) ITALIA
TEL. +39 0173/231108

www.onaf.it - onaf@onaf.it

ÎN COLABORARE CU FNDA-ROMÂNIA

www.fnda.ro

**Curs - Degustători de
brânzeturi**

Pentru vorbitorii de limbă italiană din UE
(Italia esclusa)

În limba italiană și modalitate on-line



dal 17 aprile al 21 maggio 2021

*Cu trimiterea la domiciliu a probelor
pentru degustare, prin
curier.*

I dati furniti mediante questo modulo consentiranno ad ONAF di gestire al meglio il suddetto Corso e verranno inoltre utilizzati per tenere informato l'utente in merito alle iniziative che potranno essere successivamente organizzate. Essi verranno archiviati su supporto cartaceo e/o magnetico e trattati da ONAF nel pieno rispetto delle misure di sicurezza a tutela della loro riservatezza. È diritto dell'utente conoscere quali dati sono trattati, aggiornarli o chiederne la cancellazione scrivendo a: Segreteria ONAF - Via Castello, 5 12060 Grinzane Cavour (CN) - D. Lgs 196/2003