

STAGE SUI FORMAGGI

LUNEDI'

Monday

9.30

Lezione presso l'Aula 6 presso l'Università di Scienze Gastronomiche
La storia del formaggio; le prime testimonianze della sua produzione.
Lesson in Classroom 6 at the University of Gastronomic Sciences
The history of cheese; evidence of when cheese making first began

10.30

Il caglio; l'effetto chimico tra il caglio e il latte.
Come produrre un formaggio a pasta filata, a pasta dura, a pasta molle; l'importanza del taglio della cagliata
Rennet: the chemical effect of rennet with milk.
How to produce stringy, hard and soft cheeses; the importance of the cutting of the curds

12.45

Pranzo in mensa
Lunch at the canteen

14.30

Una breve introduzione ai formaggi DOP Italiani
A brief introduction to Italian DOP cheeses

15.30

Degustazione guidata di 3 tipologie di formaggio: di pecora, di capra e di vacca
Guided tasting of 3 types of cheeses: from sheep's, goat's and cow's milk

17.30

Fine lezioni
End of lessons

MARTEDI'

Tuesday

08:30

Partenza da Bra
Departure from Bra

11.00

Arrivo al Consorzio
Breve introduzione sul lavoro del Consorzio per la tutela del formaggio
Cosa è una DOP?
Le regole del HACCP

Arrival at the Consortium

Brief introduction on the work of the Consortium for the safeguarding of the cheese

What is a DOP?

HACCP rules

12:30

Pranzo

Lunch

15:30

Visita presso un allevamento di vacche da latte

Spiegazioni da parte dell'allevatore sull'alimentazione dei suoi animali. Gli orari di mungitura, la qualità del latte.

Visit to a farm of milking cows

Explanation on behalf of the farmer on the food given to the animals. The milking process and the quality of milk.

17.00

La pastorizzazione del latte e i suoi effetti sul latte

Milk pasteurization and its effects on the product

18.00

Gli studenti assistono alla mungitura delle vacche

The students watch the milking of the cows

20.00

Cena

Dinner

MERCOLEDI'

Wednesday

08.00

Visita presso un caseificio industriale

Gli studenti assistono alla produzione di diversi formaggi

Visit to an industrial cheese factory

The students watch the production of different cheeses

10.00

La salatura delle forme di formaggio

Visita al magazzino di stagionatura e spiegazioni sui marchi a fuoco

Soaking of cheese wheels in brine

Visit to the aging rooms and explanations on fire branding of the cheeses

12.00

Pranzo

Lunch

15:30

Lezione di analisi sensoriale su diverse tipologie di formaggi tipici della regione
Sensory analysis of different types regional typical cheeses

19:30

Cena
Dinner

GIOVEDÌ

Thursday

07.30

Visita presso un produttore artigianale di formaggio
Partecipazione degli studenti alla produzione dei formaggi tipici e della ricotta
Visit to a small cheese producer
Participation of the students in preparing typical cheeses and ricotta

10.30

Partecipazione degli studenti nella preparazione del pranzo
Participation of the students in preparing lunch

13:00

Pranzo presso il caseificio a base di piatti preparati la mattina
Lunch at the dairy farm based on dishes prepared in the morning

15:30

Lezione sugli aspetti nutritivi del formaggio ed i latticini
Lesson on the nutritional aspects of cheese and dairy products

20:30

Cena
Dinner

VENERDÌ

Friday

10:00

Partenza per Bra
Departure for Bra