



Sezione Territoriale "G. Fucà"  
RAGUSA

# Formazione "San Lucio"

## 1° CORSO PER CIECHI E IPOVEDENTI ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO

### Programma

**12 Giugno 2018**

ORE 09:30 – 10:00

CONFERENZA STAMPA

ORE 10:00 – 12:30

Presentazione CoRFiLaC

Cenni di analisi sensoriale: olfatto, tatto, gusto, udito

Essenze foraggere iblee tipiche del territorio

Il latte

Razze presenti nel territorio

Vari tipologie di latte

Assaggio tattile e gustativo delle varie tipologie di latte:  
intero, parzialmente scremato, scremato.

La caseificazione, verifica consistenza coagulo intero e cagliata

Ricotta: assaggio tattile e gustativo

**21 Giugno 2018**

ORE 10:00 – 12:30

La Classificazione dei Formaggi: Vari Criteri

-- contenuto di grassi

-- consistenza pasta

-- Temperatura di lavorazione cagliata

-- tipo di latte

-- Stagionatura

Formaggi ottenuti a latte crudo

Formaggi ottenuti a latte pastorizzato

Formaggi ottenuti con caglio vegetale

Formaggi a coagulazione presamica, acida, acido-presamica

Formaggi stranieri

Formaggi erborinati

# Formazione "San Lucio"

## 1° CORSO PER CIECHI E IPOVEDENTI ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI FORMAGGIO

### Programma

**26 Giugno 2018**

ORE 10:00 – 12:30

- I Formagi Storici Siciliani:
  - Fiore Sicano
  - Vastedda Valle del Belice DOP
  - Provola Iblea
  - Ricotta infornata
  - Provola dei Nebrodi
  - Piacentinu Ennese DOP
  - Ragusano DOP
  - Tuma Persa
  - Pecorino Siciliano DOP
  
- Cannoli di Ricotta

*Ore 13:00 Chiusura dei lavori e Saluti*