

A.P.R.
(Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano)

c/o Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano sezione di Reggio Emilia
via F. Gualerzi 18/1



con la collaborazione di



nell'ambito della sua attività didattico-formativa organizza un corso per

ASSAGGIATORE DI PARMIGIANO REGGIANO

1 livello*

L'A.P.R. (Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano) nasce a marzo del 2006 in seguito alla lunga esperienza maturata dal dott. Bruno Morara e dal Dott. Mario Zannoni nel campo dell'analisi sensoriale.

L'associazione si propone come obiettivo principale quello **di diffondere l'apprendimento dell'arte dell'assaggio del formaggio Parmigiano Reggiano** e per tale ragione vengono organizzati periodicamente corsi e serate rivolte sia ai consumatori che agli addetti al settore.

Il corso in programma per il mese di novembre si rivolge a tutti i consumatori curiosi di approfondire la loro conoscenza verso questo prodotto in particolare da un punto di vista sensoriale e che ne vogliano apprendere le peculiarità e le differenze con gli altri formaggi.

Per iscrizioni o informazioni
Tel. 0522.506160 - Fax 0522.506159
email: apr@parmigiano-reggiano.it
oppure 3498013482

A MODENA

CORSO PER ASPIRANTE ASSAGGIATORE DI PARMIGIANO REGGIANO (1*LIVELLO)

SEDE CORSO: **Museo della bilancia, Via Garibaldi 34/a Campogalliano (MO)**

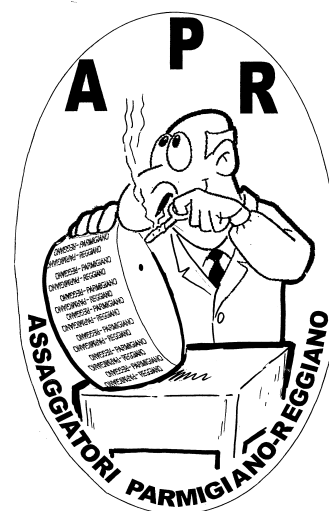
DATE LEZIONI: 15, 22, 29, settembre 6, 13, 20 e 27 ottobre

ORARIO DI INIZIO: 20.30

DURATA: 2h

PRINCIPALI ARGOMENTI DEL CORSO

Elementi di fisiologia degli organi di senso.
Vocabolario: termini da utilizzare per definire le varie sensazioni
Modalità d'assaggio e utilizzo di schede di degustazione
Storia e origini del Parmigiano Reggiano
Materie prime e disciplinare di produzione, con particolare attenzione alle caratteristiche qualitative del latte
La lavorazione ed il caseificio
I principali difetti del formaggio
Il taglio e la porzionatura



Verrà realizzata inoltre una visita guidata presso un caseificio locale da attuare un sabato mattina concordato in base alle disponibilità dei corsisti.

Le serate prevedono una parte teorica ed un'ampia parte degustativa necessaria per affinare i sensi e effettuare confronti e allenamenti.

Numero massimo di iscritti : 22 persone (in base all'ordine di iscrizione)

Al termine del corso avrà luogo l'esame, costituito da una parte teorica e da una pratica .

Al superamento dell'esame verrà rilasciato regolare attestato.

Il corso di primo livello è indispensabile per accedere al corso per assaggiatori esperti.

Costo: 200 Euro + 20 di tessera annuale.

Si ringrazia per la sede e la disponibilità il Museo della bilancia di Campogalliano che darà anche ai corsisti la possibilità di effettuare una visita guidata all'interno del museo per ripercorrere la storia degli strumenti di misura utilizzati nei caseifici

