

Lettera aperta dei Maestri ONAF Pierantonio Schievano e Sergio Varini

Oggetto: Corso Onaf di primo livello per assaggiatori di formaggi presso “ Latterie Vicentine” via San Benedetto 19 - Bressanvido. Inizio lezioni, mercoledì 12 aprile 2017 ore 20,30

L'ONAF è l'acronimo di Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi. E' nata nel 1989 ed ha sede a Grinzane Cavour, Cuneo. E' l'unica organizzazione italiana che attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio di formaggi promuove la conoscenza dei prodotti lattiero caseari e rilascia attestati di merito.

Un apposito corso Onaf di dieci lezioni aiuta a correttamente utilizzare i nostri cinque sensi (vista, tatto, olfatto, gusto ed udito) ed a compilare una specifica “scheda di degustazione sensoriale” per ciascuna della trentina di formaggi presentati durante il corso di primo livello.

La parte teorica sviluppa, invece, i temi legati al latte ed alla sua microbiologia, la tecnica casearia generale ; si analizza il fenomeno italiano che porta a produrre oltre cinquecento tipologie di prodotti caseari ed ancora si toccano argomenti legati alla legislazione, storia e cultura casearia nonché l'utilizzo e gli abbinamenti dei formaggi in gastronomia.

Dopo l'esame, i promossi partecipano ad una solenne investitura con tanto di giuramento , consegna di distintivo, tessera, diploma e firma nel grande registro nazionale dell'ONAF.

Chiunque, mosso da motivi professionali, culturali, hobbistici o per qualsivoglia altra ragione, potrà vivere questa esperienza iscrivendosi al corso Onaf di primo livello e di prossima apertura (salvo insufficienti iscrizioni) a Bressanvido (VI), del quale diamo di seguito precise indicazioni.

* **SEDE:** Latterie Vicentine, Via San Benedetto 19, Bressanvido (Vicenza).

* **CALENDARIO:** Lezioni tutti i mercoledì ore 20,30 - 22,30, dal 12 aprile p.v. al 21 giugno 2017, giorno dell'esame. La solenne investitura avverrà durante la Festa della Transumanza di Bressanvido.

* **ISCRIZIONI:** esclusivamente seguendo le istruzioni del sito www.onaf.it, cliccando “corsi”, dove sono indicati anche i costi: Euro 60, per chi non è socio ONAF + Euro 230 per le spese vive del corso.

* **TERMINE ISCRIZIONI:** venerdì 7 aprile 2017.

* **ALTRE INFORMAZIONI:** Pierantonio Schievano, Direttore del corso, tel. 049.5791854; cell. 3408616373

* **STRADE della TRANSUMANZA:** E' un particolare progetto che viene realizzato in collaborazione con l'Istituto Tecnico Agrario “Duca degli Abruzzi”, Brusegana (PD), durante l'estate 2017. E' aperto, anche, al turismo rurale che voglia comprendere i millenari motivi storici che legano l'Altopiano dei Sette Comuni (VI) con la sottostante pedemontana e pianura fino alla gronda lagunare veneta. Tra l'altro, è prevista una giornata in malga, dove i partecipanti potranno diventare “ casari per un giorno”, assistendo dal vero, alla caseificazione del formaggio che verrà commentata, minuto per minuto, dai maestri Onaf.

Per il momento ringraziamo i destinatari della presente “lettera aperta” perché siamo certi che faranno quanto è loro possibile per diffondere l'informazione del programmato corso Onaf di Bressanvido.

Distinti saluti,

Pierantonio Schievano - Direttore del Corso ONAF di Bressanvido

Sergio Varini , Referente Progetto Strade della Transumanza (tel. 049.5957570; cell. 3349776423)