Non toccatemi il formaggio!

con Enrico Panzarasa

Enrico Panzarasa: selezionatore e affinatore di formaggi per importanti aziende alimentari, è fra i maggiori esperti dell'arte casearia d'Italia.
Ci racconterà il formaggio in ogni sua veste, forma, gusto e profumo per avvicinarci a questo mondo straordinario in modo informato e consapevole.

Nel suo sito dichiara: ""Il formaggio mi ha annusato un giorno e ci siamo riconosciuti. Ora inseguo formaggi in giro per il mondo, ma troppo spesso sono loro a trovare me".
La parte un po' meno poetica del mio lavoro riguarda la ricerca di prodotti caseari che tengano il passo della qualità assoluta, strizzino l'occhio alla tradizione e guardino avanti: non è sempre facile continuare il lavoro di produzione negli alpeggi, così come contrastare l'omologazione. Per trovare un buon formaggio bisogna quindi viaggiare molto, incontrare le persone giuste, comunicare la qualità con tutti i mezzi possibili.""

Una serata in cui parleremo di…

- L'approccio estetico e sensoriale al formaggio: la vista, il contesto, la storia e... il lattosio
- Il contatto con le dita e col palato: la voluttà delle paste molli e... il latte crudo
- La lunghezza della fermentazione: il formaggio è vivo, e vive oltre le stagioni e nonostante le annate (o mesate)
- Degustazione esemplificativa delle diverse famiglie di formaggi:
  - -ricotte
  - -cagliate lattiche
  - -paste molli a crosta fiorita
  - -paste molli a crosta lavata
  - -paste pressate crude
  - -paste pressate semicotte e cotte
  - -paste filate stagionate
  - -paste rifermentate
  - -paste erborinate

Il Costo del corso è di 70,00 Euro

Chiamami al 347 8935669 per qualsiasi informazione o per iscriverti. Ti aspetto
Bon appetit…!

Barbara Ghirardini Chef
Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: info@barbaraghirardini.it
Cellulare 347.8935669
www.barbaraghirardini.it