



Corso di Specializzazione:

MOZZARELLA E PASTE FILATE

“L’Italia più famosa nel mondo”

Durata: 2 giorni

Costo: 500€ (nel prezzo è incluso il materiale didattico, camice, assaggi e attestato di partecipazione)

Relatore: Paolo Bartolomucci



TEORIA



PRATICA



VACCA



BUFALA



PECORA



CAPRA

Presentazione del corso

Il corso si prefigge di dare ai partecipanti le basi teoriche, tecniche e pratiche per la produzione dei formaggi a pasta filata. Questa tipologia di formaggi viene sempre guardata con un occhio di riguardo per la sua leggendaria preparazione. Le acidificazioni, la filatura e la salatura sono tra i temi trattati durante il corso.

Il corso è rivolto a tutti quei trasformatori che desiderano apprendere i segreti di questa famiglia di prodotti, pronti a lanciare o perfezionare questa linea di formaggi, per padroneggiare in pieno tutti gli aspetti della trasformazione.

Schema Corsi

	Primo giorno	Secondo giorno
M A T T I N O	<ul style="list-style-type: none">• Cenni storici• Materie prime, addensanti e le loro proprietà• Differenze di prodotto (paste dure paste molli...)• Differenza tra latte vaccino e bufalino	<ul style="list-style-type: none">• Il confezionamento, la conservazione e la legislazione delle paste filate• <u>Preparazione di una pasta dura (provola)</u>• <u>Filatura provola</u>• Le paste filate come condimento in cucina
P O M E R I G I O	<ul style="list-style-type: none">• Le varie metodologie di acidificazione (acidi, fermenti, innesti)• <u>Produzione di mozzarella ad acidificazione chimica</u>• Preparazione innesti	<ul style="list-style-type: none">• Difetti, cause e rimedi• Degustazione• Marketing: strategie di presentazione e vendita del prodotto• Reddittività e business plan• Domande e risposte, consegna attestati di partecipazione