

L'AQUILA: ALL'ENOTECA GARIBALDI INCONTRO PER CORSO ASSAGGIATORI FORMAGGI

16 Settembre 2019



L'AQUILA – Un viaggio dettagliato, dal piglio scientifico, e molto saporito, nel ricco mondo dei formaggi d'Italia, con un imprescindibile focus su quelli abruzzesi, di latte ovino in particolare.

Ad offrirlo, a beneficio di appassionati, produttori e operatori della ristorazione, sarà il corso di formazione dell'Organizzazione nazionale Assaggiatori di formaggi (Onaf), che prenderà il via a metà gennaio a L'Aquila.

Ad organizzarlo Tonino Scardone, delegato regionale Onaf.

Il primo incontro, preliminare e organizzativo, si terrà martedì 17 settembre, alle ore 18,30 all'Enoteca Garibaldi, sull'omonima via nel centro storico dell'Aquila. L'obiettivo è raccogliere pre-adesioni e si definire tempi, costi e location del corso.

“Il progetto è quello di offrire dieci lezioni, – anticipa Scardone – che daranno una qualifica professionale di assaggiatore Onaf. Per ogni lezione si ‘studieranno’ tre formaggi, scelti in base alla regione di provenienza, e secondo la tecnica utilizzata, compresi quelli abruzzesi a latte ovino”. Una lezione si occuperà ovviamente dell'accostamento dei vini alle varie tipologie di formaggio.