

VareseNews

Tutti promossi i 15 studenti al 1° corso Dairyschool organizzato per VareseCorsi

Pubblicato: Lunedì 30 Novembre 2009

Con una serata di degustazione in collaborazione con O.n.a.f .si è concluso il 1 ° corso Dairyschool dal titolo l'”Arte di fare e gustare il formaggio”, tenuto presso la sala dell’oratorio di Morosolo nel comune di Casciago.



Quattro le serate di lezione con una introduzione teorica, prove pratiche, dove un attento e interessato gruppo di allievi partendo dalla materia prima, "Oro Bianco" hanno realizzato formaggi freschi, semicotti e a pasta filata.

Con grande sorpresa i partecipanti si sono resi conto come sia facile partendo da una materia prima nobile come il latte delle aziende del Varesotto, ottenere con l’ ausilio di semplici strumenti casalinghi formaggi da consumare in famiglia.

Non si può parlare di caseificazione se non si sanno riconoscere i sapori, le essenze di un formaggio: infatti nella serata di chiusura gli allievi hanno tolto la divisa di casari per mettere quella di assaggiatori di quattro formaggi tra cui una caciotta da loro prodotta battezzata: "Caciotta morosina".

In tutte le quattro serate il corso ha voluto focalizzare l’ attenzione su quanto sia importante conoscere quello di cui ci nutriamo, soprattutto che a scegliere vogliamo essere noi, non una pubblicità o una confezione più bella di un'altra ricordando al consumatore che la salute passa dall’ alimentazione .

Con lo stesso obbiettivo nella primavera del 2010 Dairyschool terrà un corso per “degustazione salumi tipici” in collaborazione con O.N.A.S. Per ulteriori informazioni contattare Dairyscholl al 3358000765, 3356736142 o alla mail info@dairyweb.it.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it