

PROGRAMA DO CURSO

DIA 1

PRÁTICA:

- Mozzarella cítrica
- Robiola vaca
- Robiola cabra
- Queijo fresco : Stracchino da Orolatte
- Iogurte natural : cremoso e compacto

TEORIA:

- Fermentos lácteos
- Tecnologias dos queijos

DIA 2

PRÁTICA:

- Mozzarella biológica
- Extração da robiola
- Panarello (queijo macio)
- Queijo tipo Parmesão (queijo duro)

TEORIA:

- Coagulação láctea
- Queijos macios
- Análise dos projetos, idéias, propostas dos alunos

DIA 3

PRÁTICA:

- Queijo macio com mofo branco (estilo brie e camembert)
- Caciotta (queijo cremoso)
- Controle dos queijos feitos nos dias 1 e 2
- Queijo San José da Orolatte (queijo semiduro)
- Afinação dos robiolas (pimenta do reino, pimenta rosa, uvas, cervejas, etc.)

TEORIA:

- Queijos semicozidos
- Afinação dos queijos (estilo francês)
- Esclarecimento de possíveis dúvidas.



PROGRAMA DO CURSO

LOCAL DO CURSO

O Curso será realizado no laticínio Orolatte, em Alto Caxixe, distrito de Venda Nova do Imigrante/ES. Com 5 anos de funcionamento, se tornou um importante local para produção de queijos no Espírito Santo, e tem construído boa reputação no círculo dos laticínios artesanais Brasileiros.

ESTADIA

HOTEL/POUSADA PARCEIRA:

Pousada Bela Aurora (Bela Aurora / Venda Nova do Imigrante):
28 999869463 e 28 999256197

Alpes Hotel (Centro de Venda Nova - Próximo à Rodoviária):
28 999095702

PROF. CARLO PICCOLI

Mestre queijeiro italiano à 30 anos;
Consultor internacional;
Medalha de Ouro "Best Cheese Professional, 2012" Alma Caseus;
Produtor de queijo artesanal na região de Treviso -Norte da Itália- Latteria Perenzin.

DEMAIS INFORMAÇÕES

INSCRIÇÃO: até o dia 30 de outubro (8 VAGAS)

CUSTO: 3600 reais , almoço incluso (todos os dias)

DIAS: terça feira dia 3 de dezembro até dia 5 de dezembro

HORÁRIOS: das 8hs ate 17:30hs

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES: telefone: 27 99724-0207
(somente voz) Ou +39 388 638 5369 (SOMENTE WHATSAPP)

Ao término do curso será entregue o certificado de participação e um pendrive com os conteúdos tratados no decorrer do curso.

