



## **Programma corso “Formaggi fai da te”**

**Docente Dr. Donato Nicastro**

### **Primo giorno**

- Il primo giorno si parlerà del latte e la sua composizione;
- Accenno sull'alimentazione degli animali;
- Il caglio di origine animale, vegetale e microbico;
- Aromatizzazione dei formaggi con erbe, timo, origano, rucola, peperoncino, finocchietto selvatico, erba cipollina, spezie varie.
- Produzione del primo sale;
- Produzione della ricotta.

### **Secondo giorno**

- L'uso dei batteri lattici nel latte;
- I differenti tagli della cagliata;
- La funzione della salatura del formaggio;
- Come curare i formaggi durante la stagionatura:
- Produzione dello stracchino
- Produzione della ricotta.