



L'Associazione ESSERCI A.P.S.  
in collaborazione con la Biblioteca di Loreto

## INVITA A DUE SERATE PER COMPRENDERE LA PRODUZIONE DEI FORMAGGI E LA LORO DEGUSTAZIONE...

A CURA DEL DOTT. LUIGI GIOVANNI GIAMBARINI

MAESTRO ASSAGGIATORE ONAF

(Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)



Il ritorno dei Bergamini  
nel cuore di Milano



Pastoralismo -BG - 2018



Formaggi tipici Bergamaschi

**Venerdì 25 ottobre 2019 – ore 20.45 – CONFERENZA “La produzione di formaggi”**  
a cura del Dott. Luigi G. Giambarini – Maestro Assaggiatore ONAF  
presso la Biblioteca di Loreto – Via Coghetti, 252 - BERGAMO

**INGRESSO LIBERO**

**Lunedì 28 ottobre 2019 – ore 19.00 – DEGUSTAZIONE tra il serio e il faceto**  
A cura della Dott. Luigi G. Giambarini – Maestro Assaggiatore ONAF  
**PRESSO IL BAR RISTORANTE COCKTAIL & DREAMS** – Via Broseta, 87 – BERGAMO

**Note Organizzative** relative alla degustazione

- Il ritrovo è fissato alle ore 18.50 al Bar Ristorante Cocktail & Dreams
- Numero minimo di partecipanti 25, massimo 30
- Le adesioni devono pervenire all'indirizzo e-mail [esserci.bg@libero.it](mailto:esserci.bg@libero.it)
- La quota di partecipazione (si raccoglierà in loco) è fissata in € 8,00 per i soci - € 10,00 per i simpatizzanti

**Nelle due serate proveremo a fornire degli spunti di riflessione ed analisi per individuare e meglio utilizzare gli strumenti di comprensione organolettica che già possediamo (i nostri sensi), il tutto ovviamente finalizzato alla valutazione delle caratteristiche di qualità dei formaggi ... per poter poi effettuare scelte informate e consapevoli**

Pertanto le attività saranno strutturate come segue:

## **CONFERENZA**

- ❖ Breve introduzione al latte e alle produzioni casearie
- ❖ L'assaggio dei formaggi: raccontarli ovvero la descrizione e la valutazione
- ❖ Cenni di analisi sensoriale e di tecniche di degustazione dei formaggi

## **DEGUSTAZIONE TRA IL SERIO ED IL FACETO . . . .**

- ❖ L'orologio dei formaggi
- ❖ La degustazione guidata; assaggeremo:
  - Caprino di latte caprino
  - Mozzarella di Bufala Campana DOP
  - Quartirolo Lombardo DOP
  - Stracchino o Taleggio DOP della tradizione bergamasca (dal cuore gessoso)
  - Stracchino o Taleggio DOP stagionato (proteolizzato - morbido)
  - Salva Cremasco DOP stagionato
  - Strachitunt DOP
- ❖ e affronteremo le specifiche modalità di produzione dei formaggi in degustazione
- ❖ La libreria di descrittori gusto-olfattivi personale e l'autovalutazione della propria soglia di percezione sensoriale
- ❖ La comprensione e la valutazione dei formaggi

### **Per informazioni:**

#### **Biblioteca di Loreto**

Tel.: 035 399475

e-mail: [bibliotecaloreto@comune.bg.it](mailto:bibliotecaloreto@comune.bg.it)

#### **Associazione Culturale ESSERCI**

Cell.: 324 6955715

e-mail: [esserci.bg@libero.it](mailto:esserci.bg@libero.it)