

Eventi Culturali

Locandina	
Comune	POGGIO PICENZE
Nome Evento	CORSO PRATICO PRODUZIONE FORMAGGI 14-15 MARZO 2026 - POGGIO PICENZE (AQ)
	Corso Pratico Produzione Formaggi 14-15 Marzo 2026 - Poggio Pienze (AQ) LUOGO: Poggio Pienze (AQ) presso la Scuola delle Piant e dei Mestieri Costo: 110€ Durata: 2 giorni (dalle ore 8,30 alle ore 16,30) Per informazioni ed iscrizioni potete contattarci tramite whatsapp al 3476321594 oppure scriverci a info@sos2012.it CORSO PER MAX. 8-10 PERSONE DOCENTE: Marco Fabbri Apicoltore, Fito-alimurgista, Artigiano dell'Autosufficienza e dell'Autoproduzione, Mastro Casaro. SURVIVAL SCHOOL SOS2012® è SCUOLA FEDERALE FISSS (Federazione Italiana Survival Sportivo e Sperimentale) e riconosciuta ufficialmente dal Ministero Sport e Salute e dall'ASI, con Istruttori certificati internazionali EURETHICS/ETSIA, inoltre, è una APS iscritta la Terzo Settore presso ASI. La produzione del formaggio ha origini antichissime, la tradizione vuole che nell'antichità un pastore avesse messo del latte in uno stomaco di pecora in cui era rimasto del caglio, latte che poi si trasformò in formaggio; le prime tracce di un allevamento di pecore e capre sono state trovate in Asia e risalgono al 7.000-6.000 anni a.C. La mitologia fa risalire l'origine del formaggio ad Aristeo, figlio di Apollo e della ninfa Cirene, quest'ultima avrebbe insegnato agli uomini l'arte casearia, oltre a quella della pastorizia e dell'apicoltura. Amaltea, nutrice di Giove e proprietaria di una capra, la avrebbe allevata in una grotta di Creta. Zeus per ringraziare la ninfa per le cure apportate alla capretta, prese un corno spezzato, che all'interno era vuoto e lo riempì di fiori e frutta, promettendole che da quel corno miracoloso sarebbe scaturito fuori ogni cosa che il suo possessore avesse desiderato, fra tali cose sarebbe scaturito il primo formaggio. Anche i Romani erano produttori e consumatori di formaggio; oltre al latte degli ovini, cominciarono a adoperare anche quello di vacca e appresero come stagionare il formaggio. Gli Etruschi perfezionarono l'uso di coagulanti di tipo vegetale, come il fiore di cardo e il latte di fico. Le tecniche produttive si sono via via evolute, anche se dalla esistenza della miriade di produzioni tipiche italiane, si deve arguire che la produzione del formaggio è rimasta per molti secoli un arte di località, che ha interessato sia il territorio nazionale, che quello di tutti i paesi europei. Attraverso questo corso, si apprenderanno non solo i concetti che sono alla base della produzione di formaggio, ma soprattutto le tecniche pratiche per ottenere alcuni prodotti seguendo percorsi sostenibili attraverso la manualità e la conoscenza antica. Un percorso pratico didattico/formativo per tornare al "saper fare". PROGRAMMA DEL CORSO (2 giorni) - Cos'è il latte? caratteristiche e sua conservazione. - Processi di trasformazione e produttivi - Il caglio, cagliate lattiche e presamiche - La caseificazione casalinga, tecniche e strumenti - La cagliata - I formaggi freschi: primo sale, tosella, crescenza - Conservazione ed utilizzo in cucina - Produzione di Ricotta fresca - I formaggi semi stagionati: caciotta, Italico - Processi di stagionatura Alcuni dei Formaggi che verranno prodotti e che rimarranno ai partecipanti saranno: Formaggi primo sale (2-3 tipologie), Formaggio al pepe bianco e formaggio alle spezie, formaggio erborinato (puzzone francese), gorgonzola, stracchino, formaggio in foglia di fico, pecorino.
Tipologia	imparare nei borghi
Dal	14-03-2026
Al	15-03-2026
Referente	Survival School Sos 2012
Telefono	3476321594
Email	info@sos2012.it
Sito Web	○
Indirizzo	POGGIO PICENZE (AQ) PRESSO SCUOLA DELLE PIANTE E DEI MESTIERI
Tags	#Enogastronomia #Tradizioni #Artigianato
Ingresso	110 €
Accessibilità	