

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina
San Michele all'Adige

Sabato 11 novembre 2017 • Ore 9.00-13.00

IL FORMAGGIO FATTO IN CASA

Corso di caseificazione domestica



I Servizi educativi del Museo organizzano un corso per la caseificazione casalinga condotto da **Francesco Gubert** dottore in scienze agrarie e ingegneria ambientale.

Il latte è un alimento completo e salutare che si presta in maniera ottimale a lavorazioni semplici e creative in cucina.

Questo breve percorso esperienziale si propone di esplorare le diverse forme del latte, dando la possibilità ai partecipanti di cimentarsi in una lavorazione casearia realizzabile con gli strumenti e gli ingredienti che ognuno possiede nella propria cucina.

A un momento **teorico** seguirà una parte pratica di **lavorazione del latte**. I partecipanti saranno raggruppati in piccoli gruppi, che produrranno una **tosella fresca**, il **burro** e una **ricotta**, subito utilizzati in semplici preparazioni culinarie, con l'obiettivo di degustarli e goderli nella loro freschezza.

Il corso è a numero chiuso al costo di 25,00 €

Iscrizioni **entro mercoledì 8 novembre**
Servizi educativi del Museo **tel. 0461/650314**