

**SABATO 26 FEBBRAIO 2021
DALLE 14 ALLE 18**

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 agronomo, esperto e assaggiatore di formaggi.

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 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.



Museo degli
USI E COSTUMI
DELLA GENTE TARENTINA
SAN MICHELE ALL'ADIGE - TRENTO



Prenotazione obbligatoria

Attività a numero chiuso

COSTO 25 € materiali compresi

Info e iscrizioni entro giovedì 24 febbraio

Servizi educativi tel. **0461 650314**

Green pass rafforzato e mascherina obbligatori