Giovedì, 10 Febbraio 2022

I Servizi educativi organizzano un corso per adulti di caseificazione domestica

Al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina si impara a fare il formaggio in casa

Per imparare a fare il formaggio fra le pareti domestiche ci si può iscrivere fino al 24 febbraio chiamando lo 0461 650314, vale a dire il Museo di San Michele all'Adige. Il corso per la caseificazione casalinga è organizzato dai Servizi educativi del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. Il corso si svolgerà sabato 26 febbraio dalle 14 alle 18, nella sede del Museo di San Michele. Francesco Gubert, dottore agronomo, esperto e assaggiatore di formaggi, insegnerà agli adulti com'è possibile trasformare il latte, alimento completo e salutare, nei suoi derivati migliori. L'attività e a numero chiuso e la prenotazione è obbligatoria. Il costo, materiali compresi, è di 25 €. Per partecipare è obbligatorio il Green pass rafforzato e la mascherina.

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.

Prenotazione obbligatoria, attività a numero chiuso
Costo 25 € materiali compresi
Info e iscrizioni entro giovedì 24 febbraio, chiamando i Servizi educativi allo 0461 650314
Green pass rafforzato e mascherina obbligatori