

PROGRAMA DE FORMACION

GIRA QUESERA

ITALIA

22 a 29

octubre 2026



cultura
del QUESO

Betty Coste

Quesarte
Difundiendo cultura quesera.

VIAJE FORMATIVO AL CORAZÓN QUESERO DEL VÉNETO

Una experiencia exclusiva para profesionales, emprendedores y amantes del queso que quieren aprender desde dentro cómo se elaboran, maduran, afinan y comunican algunos de los grandes quesos de Italia.

Durante una semana viajaremos al norte de Italia para vivir una formación técnica e inmersiva en torno al queso, combinando clases prácticas, degustaciones guiadas, visitas a queserías, análisis de modelos productivos y encuentros con referentes internacionales del sector.

El programa se desarrollará en colaboración con la **Accademia Internazionale dell'Arte Casearia**, con la participación de maestros y especialistas como **Laurent Mons (Francia)**, **Carlo Piccoli** y el equipo técnico de la Academia, acompañados en todo momento por Betty Coste.

Una oportunidad única para aprender, preguntar, probar, comparar y volver con herramientas reales para aplicar en **proyectos queseros, tiendas especializadas, formación, hostelería, distribución** o emprendimientos propios.

IMPORTANTE: Las sesiones contará con traducción francés-español para facilitar la comprensión de los detalles técnicos y sensoriales.



cultura
del **QUESO**

Betty Coste


Quesarte
Difundiendo cultura quesera.

Programa del viaje

Jueves 22 de octubre

Encuentro en Milán y traslado al Véneto

Alojamiento incluido.

Salida desde Milán a las 12h con traslado en vehículo privado hasta la zona del Véneto donde se desarrollará el programa formativo.



Bienvenida y **cena guiada con Laurent Mons, afinador francés de gran prestigio internacional**, con una degustación de una selección de quesos afinados.

Será una primera inmersión en el mundo del afinado: evolución, textura, cortezas, aromas, criterios de selección y lectura profesional del queso.

Viernes 23 de octubre

Curso de maduración y afinado de quesos.

Alojamiento, desayuno y almuerzo incluido.

Jornada dedicada a la maduración de quesos, abordando los principales criterios técnicos, metodologías de trabajo y enfoques profesionales utilizados en el afinado.

Una sesión especialmente pensada para comprender cómo evoluciona un queso y qué decisiones permiten acompañar esa evolución con criterio.

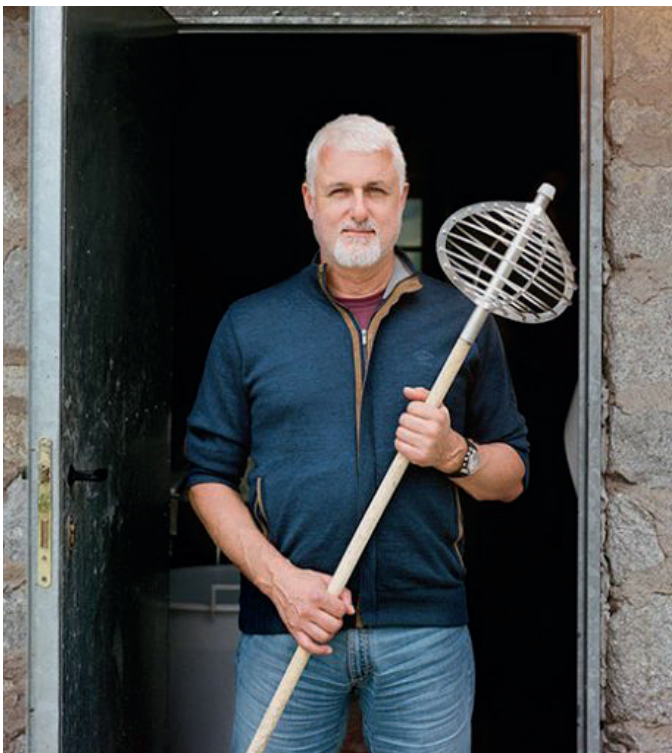
Sábado 24 y domingo 25 de octubre

Curso práctico de elaboración de quesos con Carlo Piccoli

Alojamiento, desayuno y almuerzo incluido.

Dos jornadas prácticas de elaboración quesera con **Carlo Piccoli**, maestro quesero y consultor de empresas lácteas. Durante estas sesiones se trabajarán las fases principales de producción, desde la leche hasta el queso, con una mirada técnica y aplicada.

El objetivo es que las participantes comprendan los procesos, los puntos críticos, las decisiones de elaboración y las estrategias profesionales para mejorar o desarrollar proyectos queseros.



Lunes 26 de octubre

Curso específico de mozzarella

Alojamiento, desayuno y almuerzo incluido.

En la tierra de este queso, una jornada dedicada a la producción de mozzarella, impartida por una técnica especializada con experiencia consolidada en el sector.

Una sesión práctica para conocer las particularidades de la pasta hilada, sus tiempos, texturas, temperaturas y procesos específicos.



Martes 27 de octubre

Visitas técnicas: tradición artesanal e industria quesera

Alojamiento y desayuno incluido

Jornada de visitas guiadas a dos queserías de gran interés:

Caseificio Frontin: Quesería histórica fundada en 1930, aún vinculada a una gestión artesanal y local. Una visita para comprender la tradición quesera del territorio, sus fortalezas, limitaciones y desafíos actuales.

Latteria Lattebusche: Una de las producciones industriales más organizadas de la zona, elaboradora del Piave DOP, queso reconocido internacionalmente.

Esta jornada permitirá comparar dos modelos productivos muy diferentes: la pequeña producción artesanal y la industria organizada, observando cómo ambas pueden mantener una identidad ligada al territorio y a la calidad.

Miércoles 28 de octubre

Latteria Perenzin y cierre profesional del curso

Alojamiento y desayuno incluido

Visita a Latteria Perenzin, una de las referencias queseras del territorio, con recorrido por sus espacios de elaboración, maduración y cultura quesera.

La jornada finalizará con una sesión de cierre guiada por **Carlo Piccoli**, dedicada al análisis de los proyectos empresariales de las participantes. Será un momento para compartir dudas, recibir orientación práctica y aterrizar aprendizajes en proyectos reales.

Jueves 29 de octubre

Regreso a Milán

Alojamiento y desayuno incluido

Traslado privado de regreso a Milán y fin del viaje. Llegada prevista a Milán apróx. 16h.





Conegliano-Facchiata-Duomo-Notturmo



cultura
del QUESO

Betty Coste


Quesarte
Difundiendo cultura quesera.

EL PROGRAMA INCLUYE

Formación técnica especializada en la Accademia Internazionale dell'Arte Casearia.

Traducción al español durante todas las actividades de la gira.

Degustación-cena guiada con Laurent Mons.

Curso de maduración y afinado de quesos dictado por Laurent Mons

Curso práctico de elaboración de quesos dictado por Carlo Piccoli.

Jornada específica dedicada a la producción de mozzarella con una especialista de la Accademia.

Visitas técnicas a tres queserías del Véneto.

Acompañamiento durante el viaje de Betty Coste (Quesarte, Argentina) y Patricia Vargas (Cultura del Queso, España).

Todos los traslados: Milán-Veneto-Milán e internos durante la gira.

8 días / 7 noches. Alojamiento en habitación doble con desayuno incluido. Almuerzos incluidos en la Accademia.

Certificado nominativo de participación emitido por la Accademia Internazionale dell'Arte Casearia.

No incluye

Vuelos hasta/desde Milán. Comidas o cenas no especificadas en el programa. Gastos personales. Seguros opcionales o ampliaciones de cobertura. Actividades extra no incluidas en el programa base. Es necesario que cada asistente viaje con una cobertura médica internacional.



Para quién es este viaje

Este viaje está diseñado para: Profesionales del sector quesero. Queseras y queseros artesanos. Personas que quieran iniciar un proyecto lácteo o quesero. Responsables de tiendas especializadas. Formadores, catadores y comunicadores gastronómicos. Profesionales de hostelería interesados en profundizar en el queso. Amantes del queso que buscan una experiencia formativa de alto nivel.

No es un viaje turístico convencional. Es una experiencia de aprendizaje, territorio y cultura quesera diseñada para un grupo reducido.

Plazas muy limitadas

El viaje se realizará en grupo pequeño para favorecer el aprendizaje, la convivencia y el acceso directo a los profesionales que imparten el programa. Este formato permite una experiencia más cercana, personalizada y útil para cada proyecto.

Precio

Precio por persona: **3.400 €**

Pago por transferencia o tarjeta de crédito. Incluye programa formativo, alojamiento en agroturismo, desayunos y dietas detallados en el programa, traslados internos y acompañamiento durante el viaje, según condiciones del programa.

Forma de pago y reserva de plaza

La reserva de plaza se formalizará mediante el pago del 70% del importe total del viaje.

El importe restante, correspondiente al 30%, deberá abonarse antes del 1 de octubre.

La plaza **no se considerará confirmada hasta la recepción del primer pago**. Dado el carácter exclusivo del viaje y el número limitado de participantes, las plazas se adjudicarán **por orden de reserva confirmada**.



No es solo una gira, es una inversión a futuro.

Es una oportunidad para viajar al origen, aprender de maestros, descubrir modelos queseros distintos, compartir preguntas con profesionales del sector y volver con una mirada más amplia, más técnica y más inspirada.

Contacto y reservas en

Betty Coste +54 911 5992 5202 beatriz@quesarteArgentina.com

Patricia Vargas + 34 629 837 365 patricia@culturadelqueso.es

culturadelqueso.es/eventos



cultura
del QUESO

Betty Coste


Quesarte
Difundiendo cultura quesera.