

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione del comune di Calcinate,
organizza il 9° Corso avanzato di norcineria di 2° livello – novembre 2021

La partecipazione al corso è riservata ai soci che hanno già frequentato un corso base di norcineria.

Programma della lezione di teoria del corso avanzato di 2° livello

La lezione di teoria si svolgerà presso l'Auditorium del centro culturale Don Colombo, in Piazza San Rocco, 1 – Calcinate (BG)

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
Mercoledì 17/11/2021	20,00 - 21.30	I salumi crudi a pezzo intero	Processo produttivo e di asciugatura e stagionatura dei salumi crudi a pezzi anatomici interi.	Fabio Bergonzi
	21,45 – 22,45	Difetti dei salumi interi	Principali difetti dei salumi a pezzo anatomico intero e loro prevenzione	

Programma delle lezioni di pratica del corso avanzato di 2° livello

Le esercitazioni vengono svolte, in gruppi di 4 allievi, nei laboratori delle ditte Luisoni di Calcinata e/o Alberti di Covo.

Data	Orario	n. allievi	Materia	Docenti
Mercoledì 03/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione prosciutto crudo e speck	Maestro pratica
Giovedì 04/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione del culatello	Maestro pratica
Mercoledì 10/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione prosciutto crudo e speck	Maestro pratica
Giovedì 11/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione del culatello	Maestro pratica
Giovedì 18/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione del culaccia	Maestro pratica
Mercoledì 24/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione prosciutto crudo e speck	Maestro pratica
Giovedì 25/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Prosciutto cotto	Maestro pratica

Le date delle lezioni e le sedi dei laboratori saranno stabilite in funzione delle esigenze organizzative e dal numero degli iscritti.

Termine ultimo di iscrizione è il 31 ottobre 2021 – le date delle lezioni potrebbero subire delle variazioni.

La formazione del gruppo e l'abbinamento con i laboratori sarà comunicato prima dell'inizio della pratica.

Il costo del corso avanzato di 2° livello è di € 250.

La quota comprende: il tesseramento annuale, la partecipazione alle lezioni, il cofanetto DVD2 delle lezioni, l'assicurazione anti infortunistica, la dispensa della lezione teorica e l'attestato di formazione.

Il corso di 2° livello verrà attivato al raggiungimento di almeno 4 allievi.

L'ammissione al corso di 2° livello verrà valutata dal maestro responsabile del laboratorio in base alle capacità dell'allievo.

Abbigliamento idoneo e attrezzi da lavoro:

Le esercitazioni di lavorazione carni verranno svolte in laboratori in cui è indispensabile e obbligatorio indossare un abbigliamento attrezzature adeguate. L'Associazione metterà a disposizione la sciabola e la pettorina anti infortunistica.

Autodichiarazione del grado di esperienza:	professionale:	hobbistico:	occasionale	nessuna esperienza
- nella macellazione del suino	[]	[]	[]	[]
- nel disosso e mondatura delle carni:	[]	[]	[]	[]
- nell'insacco e legatura dei salumi:	[]	[]	[]	[]
Hai un'attività inerente i suini? [SI] [NO] quale? [] allevamento, [] macello, [] laboratorio, [] norcino, altro				
Per motivi organizzativi ti chiediamo: nel lavoro, il coltello lo impugni con la mano destra [] o la sinistra []				
Come sei venuto a conoscenza del corso: internet [], giornale [], norcini [], ex allievi [], altro:.....				