



ORGANIZZA
CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI SALUMI
CORSO 2° MODULO 1° Livello – marzo – aprile 2016
CON ESAME FINALE E RILASCIO DI ATTESTATO
a BERGAMO

Possono iscriversi al corso i Soci che hanno frequentato il 1° modulo e superato il relativo esame ed i Soci entrati in ONAS per titoli

PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI:

- 1° Lezione 22/02/2016 ore 20,30: Approfondimenti su analisi sensoriale: l'analisi qualitativa e quantitativa, le schede, i panel test – Docente: sig. Silene Tomasini – Test di riconoscimento dei 4 sapori fondamentali: dolce, salato, acido, amaro.
- 2° Lezione 29/02/2016 ore 20,30: I prosciutti crudi italiani DOP, IGP. I prosciutti crudi “nostrani” – Docente: sig. Stefano Lambri - Degustazioni: prosciutto crudo Toscano DOP, prosciutto crudo Modena DOP, prosciutto crudo Parma o San Daniele DOP.
- 3° Lezione 7/03/2016 ore 20,30: I salami crudi, affumicati e non, stagionati o freschi. I salami crudi DOP ed IGP italiani. I salami crudi da agricoltura biologica – Docente: Dott. Gialuigi Restelli - Degustazioni: salame piacentino DOP, salame Varzi DOP, salame felino IGP.
- 4° Lezione 14/03/2016 ore 20,30: La bresaola IGP della Valtellina. La bresaola di cavallo. Altri salumi crudi a pezzo intero: La mocetta di cervo e di camoscio. Il violino di capra e di pecora – Docente: prof. Alberto Spisni – Degustazioni: bresaola e mocetta.
- 5° Lezione 21/03/2016 ore 20,30: Le pancette stese, arrotolate e coppate. La pancetta Piacentina DOP. I salumi crudi dell'Emilia Romagna: le coppe (la coppa Piacentina DOP), la spalla di Palasone – Docente: sig. Antonio Montano - Degustazioni: coppa piacentina DOP, coppa di Parma IGP.
- 6° Lezione 4/04/2016 ore 20,30: Lo speck IGP. I salumi del Trentino Alto Adige: storia, tecnologia ed analisi sensoriale – Docente: sig. Gino Ferrari – Degustazioni: la ciuiga, speck,
- 7° Lezione 11/04/2016 ore 20,30: Il lardo: aspetti nutrizionali e sensoriali. I lardi DOP ed IGP: Arnad e Colonnata. Gli abbinamenti salumi-pane, salumi-frutta, salumi-miele, salumi-vino - dott. Carlo Bono.
- ESAME FINALE teorico-pratico – dott. Carlo Bono

AL TERMINE DI OGNI LEZIONE TEORICA SONO PREVISTE DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI PRINCIPALI PRODOTTI DI SALUMERIA DELLA DURATA DI CIRCA UN'ORA

Sede del Corso: WHY IN ITALY – shop Bergamo – Via C. Correnti, 21 – BERGAMO

CORSO: € 200 + la QUOTA D'ISCRIZIONE (€ 37) ALL'O.N.A.S. PER L'ANNO solare in corso

N.B. è necessario iscriversi entro il 8/2/2016, il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di circa 20 Soci.

PER INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI:

- Referente del corso: Dott. Gualtiero Borella
- mail: info@norcinibergamaschi.it cell: 380 3346144
- Dott. Piovano Bianca cell 328 8692895; e-mail: onas.cn@libero.it