

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione del comune di Calcinate,
organizza il 3° Corso avanzato di norcineria 1° livello e 2° livello

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

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

Programma della lezione di teoria del corso avanzato di 1° e 2° livello insieme

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
da definire	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	
	22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria per il personale del settore alimentare.	Gualtiero Borella

Programma esercitazioni pratiche del Corso avanzato di 1° livello

Data	Orario	laboratorio	n. allievi	Materia	Docenti
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 6 all.	Produzione delle coppe – dal disosso alla stagionatura	Carlo Lussana
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 6 all.	Produzione delle coppe – dal disosso alla stagionatura	Carlo Lussana
da definire	20,00 – 23,00	Variabile	Gruppo 6 all.	Pancette arrotolate – dalla preparazione alla stagionatura	Stefano Metelli
da definire	20,00 – 23,00	Variabile	Gruppo 6 all.	Pancette arrotolate – dalla preparazione alla stagionatura	Stefano Metelli
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatate	Gruppo 6 all.	Pancetta piegata a libro – preparazione e legatura	Giuseppe Pezzotta
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatate	tutti gli iscritti	Preparazione della porchetta disossata e arrotolata	Stefano Metelli
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatate	tutti gli iscritti	Preparazione del salame di Mont'Isola e soppressa bresciana	
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatate	tutti gli iscritti	Desetolamento suino con metodo alternativo e disosso	Marco Lazzarin

Programma esercitazioni pratiche del Corso avanzato di 2° livello

Data	Orario	laboratorio	n. allievi	Materia	Docenti
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione del culatello – dal disosso alla stagionatura	Leonardo Alquati
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione del culatello – dal disosso alla stagionatura	Leonardo Alquati
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione del culaccia – dal disosso alla stagionatura	Leonardo Alquati
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione del culaccia – dal disosso alla stagionatura	Leonardo Alquati
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione prosciutto crudo e speck	Giuseppe Pezzotta
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione prosciutto crudo e speck	Giuseppe Pezzotta
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione prosciutto crudo e speck	Giuseppe Pezzotta
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 4 all.	Produzione prosciutto crudo e speck	Giuseppe Pezzotta

Le esercitazioni vengono svolte presso vari laboratori della provincia in piccoli gruppi.

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

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

Termine ultimo di iscrizione è il 31 gennaio 2016.

Il costo di iscrizione al corso avanzato di 1° livello è di € 250. Il costo del corso avanzato di 2° livello è di € 300.

UN ALLIEVO PUÒ ISCRIVERSI AD UNO O ENTRAMBI I CORSI

L'iscrizione ai corsi comprende: il tesseramento annuale, il cofanetto DVD delle lezioni, l'assicurazione anti infortunistica, la dispensa della lezione teorica e l'attestato di formazione (in caso di iscrizione ad entrambi i corsi, il costo è di € 520).

Il corso verrà attivato al raggiungimento di almeno 12 allievi al 1° livello e 8 al 2° livello.

Soc. Agr. NINOLA di Luisoni Via Ninola - 24050 CALCINATE (BG)			Soc. Agr. ALBERTI AUGUSTO Via Gregis, 73 - 24050 COVO (BG)			
			Mercoledì 17/02/2016	Mercoledì 17/02/2016	Giovedì 18/02/2016	Giovedì 18/02/2016
			Gruppo 2 – 1° liv. Lussana Carlo Coppe	Gruppo 4 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck	Gruppo 2 – 1° liv. Pezzotta Giuseppe Pancette arrotolate	Gruppo 4 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco
	Martedì 23/02/2016		Mercoledì 24/02/2016	Mercoledì 24/02/2016	Giovedì 25/02/2016	Giovedì 25/02/2016
	Gruppo 2 – 1° liv. Pezzotta Giuseppe pancetta libro		Gruppo 2 – 1° liv. Lussana Carlo Coppe	Gruppo 4 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck	Gruppo 2 – 1° liv. Pezzotta Giuseppe Pancette arrotolate	Gruppo 4 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco
	Martedì 01/03/2016		Mercoledì 02/03/2016	Mercoledì 02/03/2016	Giovedì 03/03/2016	Giovedì 03/03/2016
	Gruppo 1 – 1° liv. Pezzotta Giuseppe pancetta libro		Gruppo 1 – 1° liv. Lussana Carlo Coppe	Gruppo 3 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck	Gruppo 1 – 1° liv. Pezzotta Giuseppe Pancette arrotolate	Gruppo 3 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco
	Martedì 08/03/2016		Mercoledì 09/03/2016	Mercoledì 09/03/2016	Giovedì 10/03/2016	Giovedì 10/03/2016
	TUTTI Preparazione porchetta disossata e legata		Gruppo 1 – 1° liv. Lussana Carlo Coppe	Gruppo 3 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck	Gruppo 1 – 1° liv. Pezzotta Giuseppe Pancette arrotolate	Gruppo 3 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco
Lunedì 14/03/2016	Martedì 15/03/2016	Mercoledì 16/03/2016		Mercoledì 16/03/2016		Giovedì 17/03/2016
TUTTI Desetolamento suino con metodo alternativo	TUTTI Salame Mont'Isola e soppressa Bresciana	Gruppo 4 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco		Gruppo 3 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck		Gruppo 3 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco
	Martedì 22/03/2016	Mercoledì 23/03/2016		Mercoledì 23/03/2016		Giovedì 24/03/2016
TUTTI ==>>	Lezione teorica Asciugatura prodotti a pezzo intero	Gruppo 4 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco		Gruppo 3 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck		Gruppo 3 – 2° liv. Alquati Leonardo Culatello e fiocco
				Mercoledì 30/03/2016		
				Gruppo 4 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck		
				Mercoledì 06/04/2016		
				Gruppo 4 – 2° liv. Galessi Roberto Prosciutto e speck		