

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione del comune di Calcinate,  
**organizza il 5° Corso avanzato di norcineria 1° livello e 2° livello – marzo/aprile 2018**

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	<b>Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria per il personale del settore alimentare.</b>	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	Lussana Carlo
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 6 all.	Produzione delle coppe – dal disosso alla stagionatura	Lussana Carlo
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 6 all.	Pancette arrotolate – dalla preparazione alla stagionatura	Galessi Roberto
da definire	20,00 – 23,00	Covo	Gruppo 6 all.	Pancette arrotolate – dalla preparazione alla stagionatura	Galessi Roberto
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatè	Gruppo 6 all.	Pancetta piegata a libro – preparazione e legatura	Giuseppe Pezzotta
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatè	tutti gli iscritti	Preparazione della porchetta disossata e arrotolata	Giuseppe Pezzotta
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatè	tutti gli iscritti	Preparazione del salame di Mont'Isola e soppressa bresciana	Guerini Marco
da definire	20,00 – 23,00	Calcinatè	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 due 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 28 febbraio 2018

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 AD ENTRAMBI I CORSI**

L'iscrizione ai corsi comprende: il tesseramento annuale, il cofanetto DVD2 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 per il 1° livello e 8 per il 2° livello.