



## Calendario Esercitazioni Corso Intermedio gruppo B

Sede delle esercitazioni (\*): Laboratorio dell'Associazione norcini bresciani, via Spalenza 53, Rovato (BS) - Ore 20.00

Nr	Data	Orario	Argomento	Norcino
1	12/01/2012	20.00-23.00	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Lancini Francesco
2	19/01/2012	20.00-23.00	Preparazione "salame di Pozzolengo"	Castrini Massimo
3	26/01/2012	20.00-23.00	Preparazione culatello e fiocco	Galli/Gazza
4	02/02/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Valle Sabbia"	Crescini Roberto
5	03/02/2012	19.00-22.00	Macellazione in cascina. Sezionamento della carcassa appesa	Franceschetti Alfredo
6	04/02/2012	08.00-12.00	Disosso, mondatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Alfredo
7	09/02/2012	20.00-23.00	Preparazione spalla cruda (con osso e senza)	Galli/Gazza
8	16/02/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi dell'Umbria	Crescini Roberto
9			Preparazione "salame di Quinzano d'Oglio"	Bonali Luigi
10	22/02/2012	20.00-23.00	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Pedretti Paolo
11	23/02/2012	20.00-23.00	Preparazione "salame di Monte Isola"	Moretti/Mazzucchelli
12	01/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Franciacorta" (parte prima)	Turelli Angelo
13	06/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Valle Camonica": il maiale	Dalmi Attilio
14	08/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Bergamasca"	Metelli Stefano
15	13/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Valle Camonica": l'ovino	Mendeni Giambattista
16	15/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi del "Mantovano"	Caiola Angelo
17	22/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi del "Cremonese"	Saronni/Ghidetti
18	27/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Valle Camonica": il bovino	Mendeni Giambattista
19	29/03/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi del "Padovano"	Greggio Nicola
20	04/04/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Franciacorta" (parte seconda): dis	Zatti Gian Pietro
21	05/04/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi della "Franciacorta" (parte seconda): ins	Zatti Gian Pietro
22	12/04/2012	20.00-23.00	Preparazione salumi delle "Colline di Gussago e Brione"	Guerini Stefano
23	19/04/2012	20.00-23.00	Prova pratica	Allievi del corso intermedio

### ELENCO DEI TUTOR:

1) Bardella Sergio (tel. 339 6584817); 2) Montani Giovanni (cell. 338 4268461); 3) Bertagna Franco; 4) Casali Alessandro; 5) Uberti Sandokan.

### NOTE:

Le esercitazioni nr. 5 e 6 si tengono presso l'Az. Agr. Franceschetti Virgilio, via Caselle 12, Coccaglio (BS), cell. 320 3041392.

L'esercitazione nr. 9 si tiene presso la macelleria Bonali di Bonali Luigi C. snc, via Razzetto 5, Quinzano d'Oglio (BS), tel. 030 933580.

L'esercitazione nr. 13 si tiene presso l'Az- Agr. Zanardini, via Togliatti 13, Costa Volpino (BG), tel. 035 971589