

CALENDARIO GENERALE NONO CORSO NORCINI

Data	Orario	Gruppo	Titolo	Docente	Sede
Data da definirsi		Intermedio A	Preparazione "salame di Quinzano d'Oglio"	Bonali Luigi	Macelleria Bonali - Quinzano d'Oglio (BS)
Data da definirsi		Intermedio B	Preparazione "salame di Quinzano d'Oglio"	Bonali Luigi	Macelleria Bonali - Quinzano d'Oglio (BS)
Data da definirsi		istruzione	Viaggio di istruzione in budelleria: "Nuova Budelleria Bresciana"	Inverardi Cristian	Nuova Budelleria Bresciana, via Francesca 19/F, Coccaglio (BS)
Data da definirsi		istruzione	Viaggio di istruzione in salumificio artigianale	Bellini Luigi	Az. Agr. Il Berlinghetto - via Esenta, 7 - Berlinghetto (BS)
Data da definirsi		istruzione	Viaggio di istruzione in salumificio: "Salumificio Franciacorta"	Bresciani Pietro	Salumificio Franciacorta, Nigoline di Corte Franca (BS)
Data da definirsi		istruzione	convenzionale: "Tinti Angelo, Bargnano di Corzano (BS)"	Cotelli Daniele	Tinti Angelo, Bargnano di Corzano (BS)
Data da definirsi		istruzione	Viaggio di istruzione in un macello artigianale: ""Galvani F.Ili"	Baresi Giuseppina	Macello "Galvani F.Ili", Maclodio (BS)
Data da definirsi		istruzione	Viaggio di istruzione in un macello industriale: "Padania"	Manenti Moreno	La Padania, Offanengo (CR)
24/10/2011	20.30-22.00	Teoria	Storia della norcineria	Valoti Gianpietro	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
24/10/2011	22.00-23.30	Teoria	Il mestiere del norcino	Zatti Giam Pietro	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
02/11/2011	20.30-23.30	Teoria	Principi di igiene della persona, degli ambienti e delle lavorazioni	Grottolo Mario	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
09/11/2011	20.30-22.00	Teoria	Il suino: dalle origini ai giorni nostri	Gazza Ferdinando	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
09/11/2011	22.00-23.30	Teoria	Anatomia e fisiologia del suino	Gazza Ferdinando	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
14/11/2011	20.30-22.00	Teoria	L'allevamento biologico del suino	Barbieri Sara	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
14/11/2011	22.00-23.30	Teoria	L'allevamento intensivo del suino	Cotelli Daniele	Scuola primaria - via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
16/11/2011	20.30-22.00	Teoria	Cenni di etologia e benessere del suino	Conter Mauro	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
16/11/2011	22.00-23.30	Teoria	Valutazione morfo-funzionale del suino da carne	Conter Mauro	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
20/11/2011	08.00-14.00	istruzione	Viaggio di istruzione in fiera popolare sul maiale	Resmini Idelfonso	Zibello (PR)
28/11/2011	20.30-22.00	Teoria	Il suino nella alimentazione umana	Mariani Cristina	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
28/11/2011	22.00-23.30	Teoria	L'alimentazione del suino	Cotelli Daniele	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
01/12/2011	20.30-23.30	Teoria	La macellazione del suino	Brescianini Francesco	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
07/12/2011	20.30-22.00	Teoria	alimentare	Manenti Moreno	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
07/12/2011	22.00-23.30	Teoria	La qualità tecnologica della carne suina	Candotti Paolo	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
14/12/2011	20.30-21.30	Teoria	riconosciuti CE (macelli e salumifici)	Campi Paolo	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
14/12/2011	21.30-22.30	Teoria	domicilio e presso i locali di macellazione)	Cavagnini Luciano	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
09/01/2012	20.30-22.00	Teoria	Prodotti di salumeria: i macinati	Bergonzi Fabio	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
09/01/2012	22.00-23.30	Teoria	Modificazioni microbiologiche nei macinati	Conter Mauro	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
11/01/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
11/01/2012	20.00-23.00	Base C	Sezionamento mezzene e disosso dei tagli anatomici.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
11/01/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Lancini Francesco	Laboratorio Associazione norcini bresciani
12/01/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
12/01/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Lancini Francesco	Laboratorio Associazione norcini bresciani
13/01/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
13/01/2012	19.00-22.00	Base C	caldo).	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
14/01/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
14/01/2012	08.00-12.00	Base C	Disosso, mondatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
16/01/2012	20.30-23.30	Teoria	Prodotti di salumeria: la stagionatura dei macinati	Bergonzi Fabio	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
17/01/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
18/01/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
18/01/2012	20.00-23.00	Base C	Sezionamento mezzene e disosso dei tagli anatomici.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
18/01/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione culatello e fiocco	Galli/Gazza	Laboratorio Associazione norcini bresciani
19/01/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione "salame di Pozzolengo"	Castrini Massimo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
20/01/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
20/01/2012	19.00-22.00	Base C	caldo).	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
21/01/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
21/01/2012	08.00-12.00	Base C	Disosso, mondatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio

CALENDARIO GENERALE NONO CORSO NORCINI

23/01/2012	18.00-20.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
23/01/2012	20.30-21.00	Teoria	Gli strumenti e le attrezzature del norcino. Prima parte.	Stabiglieri Angelo	Sala civica del foro boario - Rovato (BS)
23/01/2012	21.00-21.30	Teoria	Gli strumenti e le attrezzature del norcino. Seconda parte.	Ferrari Giuseppe	Sala civica del foro boario - Rovato (BS)
23/01/2012	21.30-23.30	Teoria	Gli strumenti e le attrezzature del norcino. Seconda parte.	Nuova Budelleria Bresciana	Sala civica del foro boario - Rovato (BS)
24/01/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
24/01/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione "salame di Pozzolengo"	Castrini Massimo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
25/01/2012	20.30-21.30	Teoria	Il regime fiscale del norcino	Manenti Franco	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
25/01/2012	21.30-23.30	Teoria	Sicurezza e salute nell'attività del norcino	Gianpaolo Peri	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
26/01/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione culatello e fiocco	Galli/Gazza	Laboratorio Associazione norcini bresciani
27/01/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
27/01/2012	19.00-22.00	Base C	caldo).	Franceschetti Sergio	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
28/01/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
28/01/2012	08.00-12.00	Base C	Disosso, mondatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Sergio	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
30/01/2012	20.30-22.00	Teoria	Prodotti di salumeria: i pezzi interi crudi	Bergonzi Fabio	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
30/01/2012	22.00-23.30	Teoria	I prodotti di salumeria cotti	Bergonzi Fabio	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
31/01/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
01/02/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
01/02/2012	20.00-23.00	Base C	Sezionamento mezzene e disosso dei tagli anatomici.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
01/02/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione spalla cruda (con osso e senza)	Galli/Gazza	Laboratorio Associazione norcini bresciani
02/02/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi della "Valle Sabbia"	Crescini Roberto	Laboratorio Associazione norcini bresciani
03/02/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
03/02/2012	19.00-22.00	Intermedio B	caldo).	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
04/02/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
04/02/2012	08.00-12.00	Intermedio B	Disosso, mondatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
06/02/2012	20.30-22.00	Teoria	La tutela dei salumi italiani	Alessandra Scansani	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
06/02/2012	22.00-23.30	Teoria	La via bresciana dei salumi	Lagorio Riccardo	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
07/02/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
08/02/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
08/02/2012	20.00-23.00	Base C	Disosso e mondatura della carne.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
08/02/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi della "Valle Sabbia"	Crescini Roberto	Laboratorio Associazione norcini bresciani
09/02/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione spalla cruda (con osso e senza)	Galli/Gazza	Laboratorio Associazione norcini bresciani
10/02/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
10/02/2012	19.00-22.00	Intermedio A	caldo).	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
11/02/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
11/02/2012	08.00-12.00	Intermedio A	Disosso, mondatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Alfredo	Az. Agr. Franceschetti Virgilio
13/02/2012	20.30-22.00	Teoria	Gli ingredienti utilizzati nei salumi	Bergonzi Fabio	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
13/02/2012	22.00-23.30	Teoria	La prevenzione dei principali difetti dei salumi	Bergonzi Fabio	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
14/02/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
14/02/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi dell'Umbria	Crescini Roberto	Laboratorio Associazione norcini bresciani
15/02/2012	20.30-22.00	Teoria	Gli involucri e le budella.	Manfredi Emore	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
15/02/2012	22.00-23.30	Teoria	I difetti dei salumi	Gazza Ferdinando	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
16/02/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
16/02/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi dell'Umbria	Crescini Roberto	Laboratorio Associazione norcini bresciani
17/02/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
18/02/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
20/02/2012	20.30-23.30	Teoria	L'assaggio dei salumi	Alessandra Scansani	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
21/02/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe

CALENDARIO GENERALE NONO CORSO NORCINI

21/02/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi della "Bergamasca"	Metelli Stefano	Laboratorio Associazione norcini bresciani
22/02/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
22/02/2012	20.00-23.00	Base C	Mondatura della carne.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
22/02/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Pedretti Paolo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
23/02/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione "salame di Monte Isola"	Moretti/Mazzucchelli	Laboratorio Associazione norcini bresciani
24/02/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
25/02/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
27/02/2012	20.00-23.00	Teoria	La gestione dei pericoli igienico-sanitari nella filiera norcina	Grottolo Mario	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
27/02/2012	23.00-23.30	Teoria	Esame finale di teoria	Resmini Idelfonso	Scuola primaria - via Spalti Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)
28/02/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
28/02/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Pedretti Paolo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
29/02/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
29/02/2012	20.00-23.00	Base C	Mondatura della carne.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
29/02/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione "salame di Monte Isola"	Moretti/Mazzucchelli	Laboratorio Associazione norcini bresciani
01/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi della "Franciacorta" (parte prima)	Turelli Angelo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
02/03/2012	19.00-21.00	Base B	caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
03/03/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto
06/03/2012	19.00-22.00	Base A	caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
06/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi della "Valle Camonica": il maiale	Dalmi Attilio	Az. Agr. Zanardini - Costa Volpino (BG)
06/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi della "Valle Camonica": il maiale	Dalmi Attilio	Az. Agr. Zanardini - Costa Volpino (BG)
07/03/2012	20.00-23.00	Base A	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe
07/03/2012	20.00-23.00	Base C	Mondatura della carne.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
07/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi della "Franciacorta" (parte prima)	Turelli Angelo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
08/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi della "Bergamasca"	Metelli Stefano	Laboratorio Associazione norcini bresciani
10/03/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Laboratorio dell'Associazione Norcini Bresciani
12/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi della "Valle Camonica": l'ovino	Mendeni Giambattista	Laboratorio Associazione norcini bresciani
13/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi della "Valle Camonica": l'ovino	Mendeni Giambattista	Laboratorio Associazione norcini bresciani
14/03/2012	20.00-23.00	Base C	Macinatura, impasto, insacco e legatura.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
14/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi del "Cremonese"	Saronni/Ghidetti	Laboratorio Associazione norcini bresciani
15/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi del "Mantovano"	Caiola Angelo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
16/03/2012	20.00-24.00	Base A	Prova pratica degli allievi del corso Base gruppo "A"	Raineri Giuseppe	Laboratorio dell'Associazione Norcini Bresciani
17/03/2012	08.00-12.00	Base B	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura.	Betti Amedeo	Laboratorio dell'Associazione Norcini Bresciani
21/03/2012	20.00-23.00	Base C	Macinatura, impasto, insacco e legatura.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
21/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi del "Mantovano"	Caiola Angelo	Laboratorio Associazione norcini bresciani
22/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi del "Cremonese"	Saronni/Ghidetti	Laboratorio Associazione norcini bresciani
23/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi delle "Colline di Gussago e Brione"	Guerini Stefano	Laboratorio Associazione norcini bresciani
24/03/2012	08.00-12.00	Base B	Prova pratica degli allievi del Gruppo B	Betti Amedeo	Laboratorio dell'Associazione Norcini Bresciani
26/03/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi della "Valle Camonica": il bovino	Mendeni Giambattista	Laboratorio Associazione norcini bresciani
27/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi della "Valle Camonica": il bovino	Mendeni Giambattista	Laboratorio Associazione norcini bresciani
28/03/2012	20.00-23.00	Base C	Macinatura, impasto, insacco e legatura.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
29/03/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi del "Padovano"	Greggio Nicola	Laboratorio Associazione norcini bresciani
03/04/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Preparazione salumi del "Padovano"	Greggio Nicola	Laboratorio Associazione norcini bresciani
04/04/2012	20.00-23.00	Base C	Macinatura, impasto, insacco e legatura.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone
04/04/2012	20.00-23.00	Intermedio B	e mondatura	Zatti Gian Pietro	Laboratorio Associazione norcini bresciani
05/04/2012	20.00-23.00	Intermedio B	e legatura	Zatti Gian Pietro	Laboratorio Associazione norcini bresciani
10/04/2012	20.00-23.00	Intermedio A	e mondatura	Zatti Gian Pietro	Laboratorio Associazione norcini bresciani
11/04/2012	20.00-23.00	Base C	Macinatura, impasto, insacco e legatura.	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Cascina Baitone

CALENDARIO GENERALE NONO CORSO NORCINI

11/04/2012	20.00-23.00	Intermedio A	e legatura	Zatti Gian Pietro	Laboratorio Associazione norcini bresciani
12/04/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Preparazione salumi delle "Colline di Gussago e Brione"	Guerini Stefano	Laboratorio Associazione norcini bresciani
17/04/2012	20.00-24.00	Base C	Prova pratica degli allievi del corso Base gruppo C	Corioni Armando/Corioni Vincenzo/Turla Carlo	Laboratorio dell'Associazione Norcini Bresciani
18/04/2012	20.00-23.00	Intermedio A	Prova pratica	Allievi del corso intermedio	Laboratorio Associazione norcini bresciani
19/04/2012	20.00-23.00	Intermedio B	Prova pratica	Allievi del corso intermedio	Laboratorio Associazione norcini bresciani