



Associazione Norcini Bresciani
Via Cantine snc – Rovato (BS)

www.norcinibresciani.it

IX° CORSO PER LA FORMAZIONE DI NUOVI NORCINI

Programma delle lezioni di teoria

Sede delle lezioni: Scuola primaria in via Spalto Don Minzoni, 2 - Rovato (BS)

| Data | Orario | Titolo lezione | Argomenti | Docente |
|-----------------------|---------------|--|--|-------------------|
| 24/10/11 Lunedì | 20.30-22.00 | Storia della norcineria | Origine del norcino, ruolo ed evoluzione della sua figura nel corso dei secoli. Importanza della figura del norcino nell'attuale momento storico. | Gianpietro Valoti |
| | 22.00-23.30 | Il mestiere del norcino | Uccisione del maiale e lavorazione carni: excursus fotografico. | Gian Pietro Zatti |
| 02/11/11 Mercoledì | 20.30-23.30 | Principi di igiene della persona, degli ambienti e delle lavorazioni | Test per il rilascio dell'attestato di formazione per il personale del settore alimentare (sostitutivo dell'ex libretto sanitario). | Mario Grottolò |
| 09/11/11 Mercoledì | 20.30-22.00 | Il suino: dalle origini ai giorni nostri | Classificazione zoologica. L'addomesticamento del suino. Dati statistici sulla suinicoltura italiana. Le razze suine. Le razze suine autoctone. | Ferdinando Gazza |
| | 22.00-23.30 | Anatomia e fisiologia del suino | Anatomia dei vari apparati, con particolare riguardo al sistema muscolo-scheletrico e alla corrispondenza con i tagli commerciali delle carni suine. | Ferdinando Gazza |
| 14/11/11 Lunedì | 20.30-22.00 | L'allevamento biologico del suino | Le razze, le tecniche di allevamento, l'alimentazione, la qualità delle carni. | Sara Barbieri |
| | 22.00-23.30 | L'allevamento intensivo del suino | Razze, ibridi, tipi genetici allevati e qualità delle carni. I programmi di selezione genetica. Tecniche di allevamento e qualità delle carni. | Daniele Cotelli |
| 16/11/11 Mercoledì | 20.30-22.00 | Cenni di etologia e benessere del suino | Il comportamento sociale del suino in natura e in allevamento. Qualità delle carni e benessere del suino in allevamento e durante il trasporto | Mauro Conter |
| | 22.00-23.30 | Valutazione morfo-funzionale del suino da carne. | Cenni di zoognostica suina. Fisiologia dell'accrescimento (le curve di crescita). I parametri zootecnici di valutazione del suino grasso in vita e in carcassa. | Mauro Conter |
| 28/11/11 Lunedì | 20.30-22.00 | Il suino nella alimentazione umana | Valore nutrizionale e ruolo della carne suina e dei salumi nell'alimentazione umana. L'evoluzione della composizione e del valore nutritivo dei salumi nel corso dei tempi. Riflessi sulla salute umana. Verità | Cristina Mariani |

| | | | | |
|--|-------------|--|---|-----------------------|
| | | | e credenze. | |
| | 22.00-23.30 | L'alimentazione del suino | L'alimentazione nelle varie fasi di accrescimento con particolare riguardo all'ottenimento di carni di qualità. Gli alimenti consigliati e quelli sconsigliati. Sostituzione tra alimenti. Rapporto tra alimenti e qualità della carcassa. | Daniele Cotelli |
| 01/12/11 Giovedì | 20.30-23.30 | La macellazione del suino (e del bovino) | Il trasporto degli animali al macello. Le fasi immediatamente precedenti la macellazione. Igiene della macellazione. Protezione e benessere degli animali alla macellazione. Test per il rilascio dell'attestato di abbattimento degli animali. | Francesco Brescianini |
| 07/12/11 Mercoledì | 20.30-22.00 | La filiera suinicola: rischi per la salute umana e sicurezza alimentare | Malattie e zoonosi trasmissibili con il suino e i prodotti da esso derivati. | Paolo Candotti |
| | 22.00-23.30 | La qualità tecnologica della carne suina | La carcassa del suino: metodi di classificazione e valutazione della qualità; tagli anatomici e commerciali. Le modificazioni fisiologiche della carne dopo la macellazione: il rigor mortis, la frollatura, l'andamento del pH. La sindrome da stress del suino: le anomalie della carne suina (PSE, DFD), loro conseguenze sui processi tecnologici e possibile impiego in salumeria. | Moreno Manenti |
| 14/12/11 Mercoledì | 20.30-22.00 | La legislazione sulla sicurezza alimentare e sugli stabilimenti riconosciuti CE (macelli e salumifici) | | Paolo Campi |
| | 22.0-23.30 | La legislazione sulla macellazione del suino a domicilio per uso privato | | Luciano Cavagnini |
| 09/01/12 Lunedì | 20.30-22.00 | Prodotti di salumeria: i macinati | Classificazione dei salumi. Tecnologia di produzione dei macinati: fasi produttive e punti critici dal ricevimento della carne all'insacco. | Fabio Bergonzi |
| | 22.00-23.30 | Modificazioni microbiologiche nei macinati | I microrganismi che guidano il processo di maturazione dei salumi. Competizione microbica. I microrganismi indesiderati e come controllarli. | Mauro Conter |
| 16/01/12 Lunedì | 20.30-23.30 | Prodotti di salumeria: la stagionatura dei macinati | I fenomeni che avvengono durante le fasi di stagionatura. Come gestire al meglio gli ambienti di stagionatura. Controllo dei parametri temperatura e umidità. | Fabio Bergonzi |
| 23/01/12 Lunedì (presso Sala Civica) | 20.30-21.00 | Gli strumenti e le attrezzature del norcino. | Coltelleria. | Angelo Stabiglieri |
| | 21.00-21.30 | Gli strumenti e le attrezzature del norcino | Impianti per stagionatura naturale in cantina. | Fertech sas |

| | | | | |
|-------------------------|-------------|--|--|----------------------------|
| <i>del Foro Boario)</i> | 21.30-23.30 | Gli strumenti e le attrezzature del norcino. Seconda parte | Gli spaghi. Attrezzature per lavorazione carni. Impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi. | Nuova Budelleria Bresciana |
| 25/01/12 Mercoledì | 20.30-21.30 | Il regime fiscale del norcino | Gli obblighi fiscali del norcino presso il domicilio del privato o negli impianti autorizzati. | Franco Manenti |
| | 21.30-23.30 | Sicurezza e salute nell'attività del norcino | Le buone prassi di utilizzo delle attrezzature per la lavorazione delle carni. | Gianpaolo Peri |
| 30/01/12 Lunedì | 20.30-22.00 | Prodotti di salumeria: i pezzi interi crudi | Processo produttivo e caratteristiche dei pezzi interi stagionati: prosciutto, culatello, coppa, pancetta, speck | Fabio Bergonzi |
| | 22.00-23.30 | I prodotti di salumeria: i cotti | Tecnologia e caratteristiche dei principali prodotti. Le modifiche della carne durante la cottura. | Fabio Bergonzi |
| 06/02/12 Lunedì | 20.30-22.00 | La tutela dei salumi italiani | DOP, IGP, ST, DECO. Classificazione e differenze. Iter di riconoscimento e principi di tutela. | Alessandra Scansani |
| | 22,00-23.30 | La via bresciana dei salumi | Intervista con esponenti delle diverse zone di produzione distinguibili nella provincia di Brescia in base alla loro tipicità. | Riccardo Lagorio |
| 13/02/12 Lunedì | 20.30-22.00 | Gli ingredienti utilizzati nei salumi | Ingredienti, additivi e spezie utilizzate nei salumi. Funzione, dosaggio consigliato, possibili rischi. Etichettatura. | Fabio Bergonzi |
| | 22.00-23.30 | La prevenzione dei principali difetti dei salumi | Identificazione delle possibili cause: materia prima e fasi operative. Le misure e le attenzioni con effetto preventivo. | Fabio Bergonzi |
| 15/02/12 Mercoledì | 20.30-22.00 | I difetti dei salumi | I difetti più comuni dei salumi. | Ferdinando Gazza |
| | 22,00-23.30 | Gli involucri e le budella | Tipologie, origine, caratteristiche, modalità di preparazione per l'uso. Eventuali difetti. | Nuova Budelleria Bresciana |
| 20/02/12 Lunedì | 20.30-23.30 | L'assaggio dei salumi | Degustazione e analisi sensoriale. Gli organi di senso e le percezioni associate. I principali difetti sensoriali dei salumi e relative possibili cause. Assaggio guidato di due prodotti (un macinato e un intero crudo stagionato) | Alessandra Scansani |
| 27/02/12 Lunedì | 20.30-23.30 | La gestione dei pericoli igienico-sanitari nella filiera norcina | Introduzione all'HACCP. I pericoli igienico-sanitari nelle fasi di macellazione, lavorazione e insacco delle carni suine. Azioni preventive e correttive. | Mario Grottolo |
| | | Esame finale | Somministrazione del test di apprendimento | |

Viaggi di istruzione

| Data | Tipologia struttura | Identificazione impianto |
|--------------|---|---|
| 20/11/2011 | Fiera popolare | November pork, Zibello (PR) |
| Da definirsi | Allevamento suini <i>convenzionale</i> | Tinti Angelo, Bargnano di Corzano (BS) |
| Da definirsi | Allevamento suini <i>outdoor</i> | Levoni, Cavriana (MN) |
| Da definirsi | Macello artigianale suini | Galvani F.lli, Macclodio (BS) |
| Da definirsi | Macello industriale suini | La Padania, Offanengo (CR) |
| Da definirsi | Salumificio artigianale | Al Berlinghetto, Berlingo (BS) |
| Da definirsi | Salumificio industriale | Salumificio Franciacorta, Corte Franca (BS) |
| Da definirsi | Budelleria | Nuova Budelleria Bresciana, Coccaglio (BS) |

Presentazione del corso

| Data | Orario | Località |
|------------|--------|--|
| 09/10/2011 | 11.00 | Rovato (BS), Centro Fiere Franciacorta, all'interno del Festival del norcino bresciano e dei norcini di tutta Italia denominato "Ria el masadùr" |

Serata di chiusura del corso con consegna diplomi

| Data | Orario | Località |
|--------------|--------|-------------|
| Da definirsi | 20.30 | Rovato (BS) |