



Associazione norcini bresciani

Via Cantine snc – 25038 Rovato (BS)

www.norcinibresciani.it

Verbale della seduta del Consiglio Direttivo del 26/07/2011

Presenti:

- Betti, Ferrari, Ondeï, Resmini, Sterni, Vertua, Ranghetti (componenti del consiglio)
- Cinelli (Revisore dei conti)
- Montani (uditore)

Assenti giustificati: Ceni, Bozza

Inizio ore 21.15

Punto 1: Flusso di cassa e situazione patrimoniale.

A causa dell'imprevedibile assenza del Tesoriere dovuta ad infortunio occorso in serata, si soprassiede alla discussione del punto.

Punto 2: Consistenza prodotto finito.

Betti, in sostituzione di Morzenti, riferisce sulla consistenza del prodotto finito:

- Cantina di Roccafranca e Rudiano (Vertua): nessuna giacenza;
- Cantina Centro Chiari (Betti): 219 salami, 3 coppe, 2 pancette (il dato del verbale precedente, riportante 100 pezzi di salume, non era corretto);
- Cantina Lorini Chiari: 18 rosette, 2 speck;
- Laboratorio norcini: 498 salami (sottovuoto), 100 cotechini (sottovuoto), 11 salami, 60 montisola (sottovuoto), 5 reti (sottovuoto), 15 pezzi interi, 14 salsicce, 2 focchi bresciani (noci), 7 lonze sottovuoto, 8 sopresse sottovuoto, 9 coppe sottovuoto, 6 pezzi di bresaola sottovuoto,;
- Cantina di Castrezone (Ferrari): 2 gentili, 5 coppe, 8 pancette, 4 pancette steccate, 2 violini di pecora;

Punto 3: Individuazione del direttore corsi 2011-2012 ed eventuale discussione in merito ai programmi.

Resmini, sulla scorta dell'impegno assunto nella riunione precedente, propone come direttore scientifico del corso base e del corso intermedio il socio Sturaro, mentre per il corso avanzato e quello sulle carni bovine riconferma la propria disponibilità come direttore scientifico. Propone altresì il socio Sterni come direttore amministrativo del nono corso. Si procede alla votazione, che fornisce il seguente risultato: favorevoli 5, astenuti 2.

Per quanto riguarda i programmi, si rimanda ad una prossima riunione da tenersi entro la prima decade di settembre.

Punto 4: Situazione relativa al libro di testo e alla festa dei norcini 2011.

Libro di testo: Betti riferisce di essere stato contattato da Ceni il quale ribadisce di portare a termine l'impegno precedentemente preso entro la prossima riunione del consiglio.

Festa del Norcino: E' programmata per sabato 8 e domenica 9 ottobre. Viene presentato il programma delle due giornate, dibattuto punto per punto. Apportate le modifiche proposte, viene messo ai voti e approvato all'unanimità con la clausola di condizionarne l'attuazione alla effettiva disponibilità dei fondi necessari da reperire mediante il ricorso a varie sponsorizzazioni. Il programma, comprensivo della previsione di spesa, viene allegato al presente verbale.

Alle ore 00.55 si chiude la seduta.

Allegato al Verbale del consiglio direttivo del 26/07/2011: Programma del Festival del norcino bresciano e dei norcini di tutta Italia "RIA 'L MASADUR"

Festival del norcino bresciano e dei norcini di tutta Italia

RIA 'L MASADUR

Sabato 8 e domenica 9 ottobre 2011
Rovato (BS) presso Foro Boario

Programma

Sabato 8 ottobre 2011

Dalle 7.30 alle 10.30:

Allestimento stand degli espositori
Consegna salumi per la "Gara dei salumi più buoni"

Ore 10.30 Apertura punto bar.

Ore 12.30 Pranzo con espositori. Benvenuto da parte dell'organizzazione.

Ore 14.30 Gara dei salumi più buoni.
Apertura della zona dei Giochi Gonfiabili

Ore 15.00 Presso la Sala Convegni: laboratorio naturalistico con Domenico Gabrieli e i ragazzi della scuola elementare: "La storia del porsel"
(lezione magistrale tenuta in lingua bresciana)

Ore 16.00 Presso la zona del Laboratorio: i *masadur* incontrano il mondo della scuola
Ovvero: esercitazione pratica di macinatura, insacco e legatura dei salami con i ragazzi della scuola elementare

Ore 17.00 Spettacolo di magia per bambini ed adulti

Dalle 18.00 Aperitivo del norcino
Salumi e Franciacorta, ma anche grana in scaglie e croste alla piastra.

Lettura poesie dialettali. Accompagnamento con gruppo jazz.

- Ore 19.00 Apertura locanda del Norcino: menu alla carta a base di specialità della norcineria di tutta Italia
- Ore 20.00 Nella zona Ristorante: cena di gala (su prenotazione)
Accompagnamento con gruppo jazz.
- Ore 21.00: Concerto di Apertura del Festival con Charlie Cinelli

Domenica 9 ottobre 2011

- Ore 8.30 Colazione con caffè, uova e pancetta, prosciutto d'oca, fiocco bresciano.

Dalle 9.00 alle 12.00

Presso Laboratorio permanente: lavorazione specialità di salumeria da parte dei norcini delle varie Regioni d'Italia.

Presso la zona degustazione:

I norcini d'Italia presentano le proprie specialità ai visitatori

- Ore 10.00 Apertura della zona dei Giochi Gonfiabili
- Ore 10.30 Sfilata con Banda e Majorettes lungo Corso Bonomelli
Apertura Festival del Norcino alla presenza delle Autorità
Spettacolo con Majorettes
- Ore 12.00 Aperitivo con la poesia dialettale
Salami e bollicine di Franciacorta, ma anche grana in scaglie e croste alla piastra.
Lettura poesie dialettali. Accompagnamento con gruppo jazz.
- Ore 12.30 Presso Locanda del Norcino: menu alla carta con specialità della norcineria di tutta Italia.
- Presso zona Ristorante: pranzo di gala (su prenotazione)
Accompagnamento con gruppo jazz.
- Ore 14.30 Presso Laboratorio permanente: Dimostrazione dell'antica arte della norcineria da parte dei norcini delle regioni d'Italia.
- Ore 16.00 Gara della legatura del salame.
- Ore 17.00 Presso zona Degustazione: presentazione dei primi salumi classificati durante la "Gara dei salumi più buoni"
- Ore 18.00 Premiazioni
- Dalle 18.30 Aperitivo del norcino.
Salumi e Franciacorta, ma anche grana in scaglie e croste alla piastra.
Lettura poesie dialettali. Accompagnamento con gruppo jazz.

- Ore 19.00 Apertura locanda del Norcino
Menu alla carta con le specialità della norcineria di tutta Italia
- Ore 19.30 Nella zona Ristorante: cena di gala (su prenotazione)
Accompagnamento con gruppo jazz.
- Ore 20.30 Concerto con “Chei dei formai”

Durante tutta la manifestazione:

- Mostra fotografica sul mestiere del norcino
- Esposizione antichi strumenti del mestiere di norcino
- Vendita biglietti della Sottoscrizione a premi del Norcino
- Indovina il peso del salame
- Indovina il peso del maiale
- Clown per animazione bambini

BILANCIO PREVENTIVO

Gara Salumi: 3 diplomi + premi	1000
Laboratorio con alunni scuola primaria	200
Gonfiabili	1500
Aperitivo 3 volte	1500
Gruppo Jazz	1000
Concerto di Charlie Cinelli	3000
Colazione domenica mattina	200
Laboratorio e Degustazione domenica mattina	500
Banda musicale + Majorettes	1000
Premi Gara Legatura	600
Premio Indovina il peso del salame e del maiale	400
Maiali per dimostrazione nr.2	900
Concerto con Chei dei formai	2000
Allestimento stand	6000
Allestimento gazebo	2000
Elettricista	3500
Associazioni varie	1500
Cogeme	300
Associazione Norcini Bergamaschi	1000
ONAS Lodi	500
Esposizione 5 maiali	2000
Materiale pubblicitario (manifesti, striscioni, brochure, cappellini con logo, magliette con scritta “RIA ‘L MASADUR– ROVATO (BS) 8 e 9 OTTOBRE 2011” e altre con scritta “STAFF”)	3000
Spettacolo di magia	450
Pranzo del sabato	1500
Allestimento palco	500
Cambusa (materie prime alimentari)	2500
TOTALE	38550