

Associazione Norcini Bresciani - Via Cantine – 25038 Rovato (BS)

VII° Corso per la formazione di nuovi norcini
CALENDARIO ESERCITAZIONI PRATICHE (Orario: 20.30-23.30)
Modulo standard (GRUPPI A, B e C)



Nr.	Argomento	Maestro Norcino	Sede	Gruppo A	Gruppo B	Gruppo C
1	Sezionamento mezzene in tagli anatomici	Lancini Francesco	Laboratorio Associazione norcini bresciani	05/11/2009	12/11/2009	19/11/2009
2	Preparazione salumi della "Franciacorta"	Turelli Angelo	Laboratorio Associazione norcini bresciani	10/11/2009	17/11/2010	24/11/2010
3	Preparazione culatello e fiocco	Galli/Gazza	Laboratorio Associazione norcini bresciani	26/11/2009	03/12/2009	10/12/2009
4	Preparazione spalla cruda di Palasone (con osso e senza)	Galli/Gazza	Laboratorio Associazione norcini bresciani	14/01/2010	21/01/2010	28/01/2010
5	Macellazione in cascina e sezionamento della carcassa appesa (a caldo).	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto	29/01/2010	15/01/2010	22/01/2010
6	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Betti Amedeo	Az. Agr. Filippini Fausto	30/01/2010	16/01/2010	23/01/2010
7	Preparazione salumi della "Bassa Bresciana"	Bonali Luigi	Laboratorio Associazione norcini bresciani	19/01/2010	26/01/2010	12/01/2010
8	Macellazione in cascina e sezionamento della carcassa appesa (a caldo).	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe	05/02/2010	12/02/2010	19/02/2010
9	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Raineri Giuseppe	Az. Agr. Raineri Giuseppe	06/02/2010	13/02/2010	20/02/2010
10	Sezionamento mezzene	Pedretti Paolo	Laboratorio Associazione norcini bresciani	10/02/2010	17/02/1900	03/02/2010
11	Preparazione "salame di Montisola"	Moretti/Mazzucchelli	Laboratorio Associazione norcini bresciani	11/02/2010	18/02/2010	04/02/2010
12	Preparazione salumi "Valle Camonica"	Pedersoli/Pedersoli	Laboratorio Associazione norcini bresciani	24/02/2010	25/02/2010	02/03/2010
13	Macellazione in cascina e sezionamento della carcassa appesa (a caldo).	Franceschetti Virgilio	Az. Agr. Franceschetti Virgilio	05/03/2010	12/03/2010	19/03/2010
14	Mondatura, macinatura, impasto, insacco e legatura in cascina.	Franceschetti Virgilio	Az. Agr. Franceschetti Virgilio	06/03/2010	13/03/2010	20/03/2010
15	Preparazione salumi della "Bergamasca"	Pezzotta/Borella	Laboratorio Associazione norcini bresciani	09/03/2010	16/03/2010	23/03/2010
16	Prova pratica	Allievi del modulo standard	Laboratorio Associazione norcini bresciani	18/03/2010	25/03/2010	30/03/2010

Sede delle esercitazioni:

- 1) Laboratorio dell'Associazione norcini bresciani, via Spalenza n. 53, Rovato (BS)
- 2) Az. Agr. Filippini Fausto, via S.S. Padana Superiore n. 54 – Urago d'Oglio (BS)
- 3) Az. Agr. Raineri Giuseppe, via Cagino n. 1 – Coccaglio (BS)
- 4) Az. Agr. Franceschetti Virgilio, via Caselle n. 12 – Coccaglio (BS)