



in collaborazione con



organizza un

**CORSO PER TECNICO ASSAGGIATORE DI SALUMI (2°MODULO): I SALUMI CRUDI
CON ESAME FINALE e RILASCIO di ATTESTATO
Direttore del corso: dott. Idelfonso Resmini**

PROGRAMMA E ARGOMENTI DELLE LEZIONI

- 30/11 – 1°lezione ore 20,30:** riprende ed approfondisce la 1°lezione del 1° modulo. Analisi sensoriale, assaggio e degustazione, individuazione dei descrittori di analisi sensoriale determinanti, scelta della scala dei punteggi, loro rappresentazione grafica, scelta dei componenti di un panel, loro allenamento, il panel leader, la valutazione statistica dei dati e la loro interpretazione. Le norme UNI. **Dott. Allai Matteo** Tecnico Assaggiatore
esercitazione pratica: individuazione della soglia di percezione e di quella di riconoscimento dei 4 sapori fondamentali: acido, dolce, salato ed amaro. Preparare 2 soluzioni, una a bassa ed una ad alta concentrazione, di acqua con acido citrico, sale da cucina, zucchero e caffeina, farle degustare agli allievi e registrare le loro valutazioni, servendole anonime ed intervallate da acqua piatta resa anch'essa anonima. **Dott. Allai Matteo**
- 14/12 - 2°lezione ore 21,00:** Importanza della materia prima per ottenere salumi di qualità. Scelta della razza, del tipo di allevamento e dell'alimentazione dei suini. I salumi lodigiani: storia, tecnologia ed analisi sensoriale. **Dott. Lambri Stefano** Maestro Assaggiatore
degustazione guidata di 3 salumi tipici lodigiani
- 11/1/2010 – 3°lezione ore 21,00:** i salumi crudi DOP: Varzi, Piacentino, Piemonte, alla cacciatora. Il salame Cremona IGP. Storia, tecnologia ed analisi sensoriale. **Dott. Bergonzi Fabio** Tecnico Assaggiatore
degustazione guidata di salame Piacentino, Pancetta Piacentina e coppa Piacentina
- 18/1/2010 – 4°lezione ore 21,00:** Il concetto di qualità organolettica, la costruzione di un profilo di analisi sensoriale. La definizione di conformità di un prodotto. **Dott. Restelli Gian Luigi**
degustazione guidata di 3 salumi crudi
- 25/1/2010 – 5°lezione ore 21,00:** i salumi crudi costituiti da pezzi anatomici interi prosciutti, coppe, pancette, lardo; storia, tecnologia ed analisi sensoriale dei prosciutti crudi DOP: San Daniele, Parma, Modena, Berico Euganeo, Jambon de Bossès, Cuneo ed IGP: Norcia. Il Culatello di Zibello. **Sig.re Bergamaschi Giovanni** Maestro Assaggiatore
degustazione guidata di 3 prosciutti crudi
- 1/2/2010 – 6°lezione ore 21,00:** la Bresaola della Valtellina IGP, lo Speck dell'Alto Adige IGP, storia, tecnologia ed analisi sensoriale. **Dott. Mariani Cristina** Maestro Assaggiatore
degustazione guidata di bresaola e speck
- 8/2/2010 - 7°lezione ore 17,00:** I salumi nell'alimentazione umana, i "suini" moderni con carni a basso contenuto di colesterolo, importanza dell'introduzione dei salumi nella dieta giornaliera. Abbinamenti salumi frutta, salumi aceto balsamico tradizionale di Modena, salumi miele. **Dott. Piovano Bianca** Maestro Assaggiatore
- **degustazione ore 18,30** di 3 salumi crudi tipici locali in abbinamento con la frutta, il miele e l'aceto balsamico tradizionale di Modena
 - **8°lezione ore 20,00:** I salumi della Sardegna, della Basilicata e della Calabria: storia, tecnologia ed analisi sensoriale
 - **degustazione ore 21** di mustela sarda, salsiccia sarda di suino, salsiccia sarda di cinghiale
- Esame teorico – pratico ore 22,00: dott. Piovano Bianca**

AL TERMINE DI OGNI LEZIONE TEORICA SONO PREVISTE DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI PRINCIPALI PRODOTTI DI SALUMERIA

Sede del corso:



Azienda Agricola La Torre 25030 Adro (BS) - Via Vittorio Emanuele II, 7 - tel: 030 7450844

Possono frequentare il corso i Soci che hanno frequentato il 1° modulo e superato il relativo esame ed i Soci entrati in ONAS per titoli. Il costo del corso è 180 euro + 37 euro di quota associativa annuale 2009.

Per **informazioni ed iscrizioni**, contattare l'Associazione Norcini Bresciani al numero telefonico: **338 9112207**.