



DATA	DOCENTE	SEDE	ORA	TEMA
11/11/2015	GUERINI Michele	LABORATORIO NORCINI ROVATO	20:00-23:00	Macellazione, desetolatura, eviscerazione, lavorazione, selezione e trattamento dei budelli freschi di suino compresa estrazione delle rosette. Anatomia del maiale e tagli anatomici.
12/11/2015	LANCINI Francesco			
18/11/2015	prof. GAZZA Ferdinando	"	"	Preparazione Culatello e Fiocchetto
25/11/2015	sig. GALLI Carlo			
02/12/2015	CHIARI Italo	"	"	Sezionamento e disosso; estrazione pancetta, coppa, lonza, culaccia.
03/12/2015				
13/01/2016	TURELLI Angelo	"	"	Sezionamento e disosso; pancette, coppe; macinatura, insacco e legatura salame della Franciacorta
14/01/2016				
20/01/2016	GUERINI Michele	"	"	Sezionamento e disosso; salame tipo Montisola.
21/01/2016				
27/01/2016	dott. PEDERSOLI Davide sig. PEDERSOLI Giuseppe	"	"	Salsiccia di castrato della Valcamonica.
03/02/2016	DALMI Attilio	SALUMIFICIO ZANARDINI (COSTA VOLPINO)	"	Salame del Sebino.
11/02/2016	da confermare	LABORATORIO NORCINI ROVATO	"	Preparazione pezzi interi: pancetta con e senza cotenna, coppa, lonza, speck.
12/02/2016				