Associazione Norcini Bergamaschi aps
Via Dante Alighieri, 27 – CALCINATE (BG)

Enti Patrocinanti

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione del comune di Calcinate,

organizza il 9° Corso avanzato di norcineria di 1° livello – novembre-dicembre 2021

La partecipazione al corso è riservata ai soci che hanno già frequentato un corso base di norcineria.

Programma della lezione di teoria del corso avanzato di 1° livello

La lezione di teoria si svolgerà presso l'Auditorium del centro culturale Don Colombo, in Piazza San Rocco, 1 – Calcinate (BG)

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
Mercoledì 17/11/2021	20,00 - 21.30	I salumi crudi a pezzo intero	Processo produttivo e di asciugatura e stagionatura dei salumi crudi a pezzi anatomici interi.	Fabio Bergonzi
	21,45 – 22,45	Difetti dei salumi interi	Principali difetti dei salumi a pezzo anatomico intero e loro prevenzione	

Programma delle lezioni di pratica del corso avanzato di 1° livello

Le esercitazioni vengono svolte, in gruppi di 4 allievi, nei laboratori delle ditte Luisoni di Calcinate e/o Alberti di Covo.

Data	Orario	Titolo lezione	Materia	Docenti
Martedì 09/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione delle coppe	Maestro pratica
Martedì 16/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione delle coppe	Maestro pratica
Martedì 23/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione delle coppe	Maestro pratica
Giovedì 25/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Prosciutto cotto	Maestro pratica
Martedì 30/11/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Pancette arrotolate e a libro	Maestro pratica
Martedì 07/12/2021	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Pancette arrotolate e a libro	Maestro pratica

Le date delle lezioni e le sedi dei laboratori saranno stabilite in funzione delle esigenze organizzative e dal numero degli iscritti.

Le esercitazioni vengono svolte, in piccoli gruppi, nei laboratori delle ditte Luisoni di Calcinate e/o Alberti di Covo.

Termine ultimo di iscrizione è il 31 ottobre 2021 – le date delle lezioni potrebbero subire delle variazioni.

La formazione del gruppo e l'abbinamento con i laboratori sarà comunicato prima dell'inizio della pratica.

Il costo di iscrizione al corso avanzato di 1° livello è di € 200.

La quota comprende: il tesseramento annuale, la partecipazione alle lezioni, il cofanetto DVD2 delle lezioni, l'assicurazione anti infortunistica, la dispensa della lezione teorica e l'attestato di formazione.

Abbigliamento idoneo e attrezzi da lavoro:

Le esercitazioni di lavorazione carni verranno svolte in laboratori in cui è indispensabile e obbligatorio indossare un abbigliamento attrezzature adeguate.

L'Associazione metterà a disposizione la sciabola e la pettorina anti infortunistica.

Autodichiarazione del grado di esperienza:	professionale:	hobbistico:	occasionale	nessuna esperienza
- nella macellazione del suino	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
- nel disosso e mondatura delle carni:	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]
- nell'insacco e legatura dei salumi:	[ ]	[ ]	[ ]	[ ]

Hai un'attività inerente i suini ? [SI] [NO] quale? [ ] allevamento, [ ]macello, [ ] laboratorio, [ ] norcino, altro ……..

Per motivi organizzativi ti chiediamo: nel lavoro, il coltello lo impugni con la mano destra [ ] o la sinistra [ ]

Come sei venuto a conoscenza del corso: internet [ ], giornale [ ], norcini [ ], ex allievi [ ], altro:…….