

L'Associazione Norcini Bergamaschi, con il patrocinio e la collaborazione del comune di Calcinate, **organizza il 7° Corso avanzato di norcineria 1° livello e 2° livello – novembre-dicembre 2019**

La partecipazione al corso è riservata ai soci che hanno già frequentato un corso base di norcineria. La lezione di teoria si svolgerà presso l'Auditorium del centro culturale Don Colombo, in Piazza San Rocco, 1 – Calcinate (BG)

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

Data	Orario	Titolo lezione	Materia	Docenti
Martedì 12/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione delle coppe	Maestro pratica
Martedì 19/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione delle coppe	Maestro pratica
Martedì 26/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Pancette arrotolate e a libro	Maestro pratica
Martedì 03/12/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Pancette arrotolate e a libro	Maestro pratica

Programma della lezione di pratica del corso avanzato di 2° livello

Data	Orario	n. allievi	Materia	Docenti
Giovedì 07/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione del culatello	Maestro pratica
Giovedì 14/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione del culatello	Maestro pratica
Giovedì 21/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione del culaccia	Maestro pratica
Mercoledì 27/11/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione prosciutto crudo e speck	Maestro pratica
Mercoledì 04/12/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione prosciutto crudo e speck	Maestro pratica
Mercoledì 11/12/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Produzione prosciutto crudo e speck	Maestro pratica

Programma delle lezioni di teoria e pratica per entrambi i corsi avanzati di 1° e 2° livello - tutti insieme

Data	Orario	Titolo lezione	Argomenti	Docenti
Lunedì 02/12/2019	19,30 – 23,00	Esercitazioni pratiche	Salame di Montisola, soppressa bresciana e Porchetta	Maestro pratica
Mercoledì 20/11/2019	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	
	22,45 - 23,00	Test di apprendimento	Questionario di valutazione per il rilascio dell'attestato di formazione sanitaria per il personale del settore alimentare.	

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

Termine ultimo di iscrizione è il 31 ottobre 2019 – le date delle lezioni potrebbero subire delle variazioni.

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

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

UN ALLIEVO PUÒ ISCRIVERSI AD UNO O AD ENTRAMBI I CORSI

Il costo di iscrizione al corso avanzato di 1° livello è di € **200**. Il costo del corso avanzato di 2° livello è di € **230**.

L'iscrizione ai corsi comprende: il tesseramento annuale, il cofanetto DVD2 delle lezioni, l'assicurazione anti infortunistica, la dispensa della lezione teorica e l'attestato di formazione (in caso di iscrizione ad entrambi i corsi, il costo è di € **430**).

Il corso di 2° livello verrà attivato al raggiungimento di almeno 4 allievi.