

## INFORMAZIONI

Per avere maggiori informazioni è possibile contattare:

- **Comunità Montana di Valle Sabbia:** 0365/81138 fax 0365-820469 Email: [agricoltura@cmvs.it](mailto:agricoltura@cmvs.it)

- **Comunità Produttori Terra tra i due Laghi Garda Valsabbia:**  
Cell. 338-2455352 Email: [belebu@libero.it](mailto:belebu@libero.it)

## ISCRIZIONI

Per l'iscrizione sarà necessario compilare l'apposito modulo reperibile presso gli indirizzi sopra esposti oppure scaricabile dal sito internet ([www.cmvs.it](http://www.cmvs.it) alla pagina dei corsi in agricoltura) e consegnarlo od inviarlo alla sede della Comunità Montana di Valle Sabbia (via G. Reverberi, 2 – 25070 – Nozza di Vestone) **entro il 12 febbraio 2010.**

Il costo totale d'iscrizione al corso è di **€200,00.**

Per partecipare occorre essere muniti di camice bianco, stivali di gomma bianchi e cappellino bianco.

I partecipanti devono, inoltre, essere in regola con il corso di formazione che sostituisce il "libretto d'idoneità sanitaria". Per chi non fosse in regola, sarà organizzato un corso di formazione sanitaria, che avrà luogo in contemporanea con le prime lezioni del corso di norcineria, ad un costo di €15,00.

Di conseguenza prima del corso di norcineria verrà rilasciato il necessario attestato sostitutivo del "libretto d'idoneità sanitaria".



Comunità Montana  
di Valle Sabbia



Comunità Produttori Terra tra i due Laghi  
Garda Valsabbia



## CORSO DI NORCINERIA

La produzione dei salumi tradizionali

## SEDE DEL CORSO

### Parte teorica

Sala riunioni della Comunità Montana di Valle Sabbia  
Via G. Reverberi 2 - Nozza di Vestone (BS)

### Parte pratica

- presso un macello della zona
- visite ( con mezzo proprio ) a strutture significative

## SVOLGIMENTO

Il corso ha uno svolgimento serale o pre-serale, negli orari concordati all'inizio con i partecipanti.

Il corso si svolgerà dal 16 febbraio 2010.

Per facilitare le prove pratiche, che si svolgeranno a gruppi, il numero massimo per ogni gruppo sarà di 10 persone.

L'accettazione delle iscrizioni sarà effettuata in base alla data d'iscrizione fino ad un massimo di 30 partecipanti

## ATTESTATO

Al termine del corso, a chi avrà frequentato almeno l'80% delle lezioni, verrà rilasciato un attestato di frequenza.

## PROGRAMMA

Il corso avrà una durata di circa 40 ore e sarà suddiviso in:

### PARTE TEORICA:

- Principi di microbiologia ed igiene alimentare;
- Tecniche di abbattimento/macellazione e benessere degli animali;
- Legislazione e test di verifica per le prime due lezioni;
- Anatomia e fisiologia del suino;
- I tagli e la qualità delle carni (modificazioni della carne dopo la macellazione);
- Tecniche di lavorazione della carne (macinatura, insacco, budella, spezie, ...);
- I processi di conservazione e stagionatura della carne;
- Principali difetti e alterazioni degli insaccati (cause e rimedi);
- Tecniche di lavorazione dei principali insaccati locali:
  - vari tipi di salsiccia
  - vari tipi di salame
  - pancetta, coppa, lardo e guanciale
  - vari tipi di soppressa
  - la rosetta
  - il cotechino
  - altri

### PARTE PRATICA (a gruppi di 10 persone):

Si parte dalla macellazione del maiale fino alla lavorazione degli insaccati nei tipi elencati nella parte teorica.

Si effettueranno inoltre, delle visite a degli insediamenti produttivi come salumifici, budellerie, macelli.