

10 Agosto 2015

Diventare assaggiatore di salumi, a settembre corso a Calcinante

Promosso dall'Onas rilascerà attestato e patente di tecnico assaggiatore



Fare la tessera della palestra per riprendere quel tono muscolare compromesso delle troppe sieste estive? O ricominciare con le lezioni d'inglese viste le figuracce rimediate all'estero?

Se settembre è il mese dei buoni propositi in fatto di corsi e impegni da portare avanti con la ripresa del lavoro e l'approssimarsi della stagione fredda, ecco una proposta un po' fuori dagli schemi, ideale per coloro che desiderano conoscere meglio il mondo dei salumi e acquisire competenze tecniche in fatto di degustazione.

Si tratta del corso per aspiranti assaggiatori di salumi organizzato dall'Onas (organizzazione nazionale assaggiatori di salumi) a Calcinante, che prenderà il via a fine settembre e che, al termine di cinque lezioni e dopo aver superato l'esame teorico-pratico finale, rilascerà attestato e patente di tecnico assaggiatore.

Ecco il calendario e gli argomenti

- 28/9

Analisi sensoriale: fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test.

- **5/10**

Il suino: dall'allevamento alla macellazione; il suino da agricoltura biologica; le razze autoctone.

- **12/10**

Materie prime nella produzione dei salumi: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche.

- **9/10**

Le varie categorie di salumi: cotti, crudi, affumicati. I prodotti cotti.

- **26/10**

I prodotti Dop, Igp, Stg, Pat. I salumi crudi, tracciabilità ed etichettatura. Dalle ore 22 esame finale teorico - pratico

Le lezioni si tengono all'auditorium del Centro culturale Don Colombo di Calcinate a partire dalle 20.30. Al termine di ogni lezione teorica sono previste degustazioni guidate dei principali prodotti di salumeria

Il costo è di 130 euro, comprensive della quota d'iscrizione (€ 37) all'Onas per l'anno solare in corso. È necessario iscriversi entro il 15 settembre. Il corso sarà realizzato solo con l'iscrizione di circa 20 partecipanti

Per informazioni ed iscrizioni: dott. Gualtiero Borella (info@norcinibergamaschi.it, cell. 380 3346144); dott. Bianca Piovano (onas.cn@libero.it, cell. 328 8692895)