



Organizza a Modena un CORSO per ASSAGGIATORI di SALUMI

Il Corso di 1° livello (base) si terrà presso la sede di **Confcommercio ISCOM Formazione** (Via Piave, 125 - Modena) a partire dal **27/02/2019** dalle ore 20:30 alle 23.

Il corso si articola in 6 serate, con i seguenti argomenti:

1. **27/02/2019:** Il maiale nella storia e nella cultura; l'allevamento del maiale in Italia e nel mondo; antiche e moderne razze suine; il maiale Bio; l'alimentazione del maiale - Assaggio di 3 salumi.
2. **6/03/2019:** Analisi sensoriale: gli organi di senso (gusto, vista, udito, tatto e olfatto); i 4 sapori; principali descrittori delle varie sensazioni; panel di degustazione; utilizzo delle schede di valutazione; prove di percezione sui sapori.- Assaggio di 3 salumi.
3. **13/03/2019:** Macellazione del maiale; classificazione dei tagli e il loro utilizzo dei prodotti di salumeria; classificazione dei salumi; salumi DOP, IGP, DECO, ecc. - Assaggio di 3 salumi.
4. **20/03/2019:** Materie prime per la produzione dei salumi; caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche; il grasso e il magro. - Assaggio di 3 salumi
5. **27/03/2019:** Altre materie prime: conservanti, antiossidanti, gelificanti ed altri additivi; la conservazione degli alimenti; affumicamento, salagione, congelamento ecc.; principali spezie ed aromi. - Assaggio di 3 salumi
6. **03/04/2019:** Abbinamento salumi-vino. In collaborazione con Associazione Italiana Sommelier delegazione di Modena
Esame finale

Costo: Euro 120,00 comprensivo della quota sociale di iscrizione all'Academia per il **2019**. Per i Soci dell'Academia il costo è di Euro 90,00. Il pagamento dovrà essere effettuato in occasione della prima lezione.

Per informazioni:

E mail: info@academiajudicessalatii.it

Adriano Ballotta 349 5325085 adryballo@gmail.com

L'**Academia Judices Salatii** è un'Associazione senza fini di lucro, di giudici, degustatori e assaggiatori di salumi che, attraverso l'analisi sensoriale, si propone di studiare, valorizzare e riscoprire la tradizione salumiera legata al territorio ed alla cultura locale.