



in collaborazione con



**CONOSCERE E  
DEGUSTARE I  
SALUMI**  
Corso  
teorico pratico

**Docente**  
**Alberto Spisni**  
Maestro Assaggiatore  
ONAS

**MODALITÀ ISCRIZIONE**

Da effettuare **entro 19 aprile 2024** compilando l'apposito modulo di iscrizione pubblicato sul sito [www.valtemo.it/corsi/](http://www.valtemo.it/corsi/)

**SEDE DEL CORSO**

Università della Montagna,  
Via Morino 8 – Edolo (BS)

**COSTO**

60 € + 10,00 €  
per il tesseramento  
all'Associazione Valtemo

Il corso sarà effettuato con un  
numero minimo di 18  
Partecipanti ed un massimo di  
30 partecipanti

**PROGRAMMA ED ARGOMENTI DEL CORSO**

**3 maggio (venerdì) ore 20:30-22:30**

1-ANALISI SENSORIALE: fisiologia degli organi di senso, introduzione alla analisi sensoriale qualitativa e quantitativa  
*Degustazione: gola, salame Felino, prosciutto Parma 14 mesi*

**4 maggio (sabato) ore 9:00 – 13:00**

2-IL SUINO: Le razze; LE MATERIE PRIME NELLA PRODUZIONE DEI SALUMI: caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche  
*Degustazione: testa in cassetta, cicciolata, salame cotto bresciano*

3-LE VARIE CATEGORIE DI SALUMI: cotti, crudi, affumicati. I PRODOTTI DOP-IGP-ST-PAT.  
*Degustazioni: pancetta, coppa, speck*

**24 maggio (venerdì) ore 20:30-22:30**

4-Approfondimenti di analisi sensoriale: il gusto. Test riconoscimento sapori  
*Degustazione: tre tipologie di prosciutti*

**25 maggio (sabato) ore 9:00 – 13:00**

5-Approfondimenti di analisi sensoriale: l'olfatto. Test riconoscimento odori  
*Degustazione: tre tipologie di mortadella*

6-Descrizione di alcuni salumi: storia, profilo sensoriale, abbinamenti e cenni su aspetti nutrizionali  
*Degustazione: tre tipologie di salami*

*Durata totale: 12 ore*

Associazione Val.Te.Mo. APS - Edolo (BS)

Tel. 388 3559407- [info@valtemo.it](mailto:info@valtemo.it) - [www.valtemo.it](http://www.valtemo.it)