



in collaborazione con



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

Docente
Alberto Spisni
Maestro Assaggiatore
Salumi

MODALITÀ ISCRIZIONE

Da effettuare **entro il 6 marzo 2025** compilando l'apposito modulo di iscrizione pubblicato sul sito 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

14 marzo 2025 (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

15 marzo 2025 (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

21 marzo 2025 (venerdì) ore 20:30-22:30

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

22 marzo 2025 (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 - www.valtemo.it