

SLOW FOOD MONTEREGIO propone per i Soci un corso in 4 serate (Mercoledì e Venerdì) **20-22-27-29 FEBBRAIO 2008** Ore 21

Master of Food
Il gusto di saperne di più

S A L U M I

Presso i locali del Bar **LA BOTTEGA DELLA CURA** – località Cura Nuova GR

Corso riservato ai soci SLOW FOOD € 120

Prenotazioni (sino esaurimento posti) entro il 12 Febbraio 2008

MINIMO 18 - MASSIMO 23 PARTECIPANTI OGNI SERA DEGUSTAZIONE GUIDATA CON SALUMI ABBINATI A VINI DEL TERRITORIOO..... La quota di iscrizione comprende: la dispensa del corso – il libro “Salumi d’Italia” nuova edizione – l’attestato di partecipazione ed il libretto di frequenza ai Master Slow Food – la degustazione dei seguenti salumi: Coppa Piacentina – Mariola – Culatello di Zibello – Salame Felino – Salame di cinta senese – Salame toscano – Finocchiona – Prosciutto San Daniele (12 mesi) – Prosciutto San Daniele (18 mesi) – Mortadella artigianale – Pitina – Ventricina del vastese – Lardo di Colonnata (o Arnad) – Prosciutto d’oca – Speck affumicato d’oca – Salame di pura oca – Salame friulano misto oca-suino

Salumi *Tipologie, produzioni e consumo*

Il mondo dei salumi e degli insaccati è al tempo stesso familiare e poco conosciuto, soprattutto sotto il profilo sensoriale: come si distingue un buon salame da un prodotto scadente? O la giusta stagionatura di un prosciutto?

Questo corso di quattro lezioni si propone di fornire una base di nozioni teoriche e pratiche per discernere le diverse tipologie di salumi presenti sul mercato, valutandone la qualità. Offre anche gli strumenti elementari per conoscere i processi di produzione: dall’allevamento delle razze ai tagli e alle stagionature fino alle tecniche di conservazione. Ogni incontro prevede la degustazione di numerosi salumi italiani di diversa provenienza e procedura produttiva.

Prima Lezione

introduzione al mondo dei salumi e alla degustazione

- Significato dei termini tipico - tradizionale – locale
- Significato del termine salume
- Cenni storici
- Diffusione del maiale
- La degustazione: esame tattile e visivo
- La degustazione: esame olfattivo e gustativo

Seconda Lezione

i tagli del maiale, le razze, i sistemi di allevamento, gli involucri

- L’arte del norcino
- Il maiale taglio per taglio
- Classificazione elementare dei prodotti: cosa sono i salumi e gli insaccati
- Le principali razze utilizzate
- L’influenza del sistema di allevamento sulla qualità finale della carne
- Gli involucri: cenni sulla funzione e differenze dei vari budelli (naturali e artificiali)
- La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (I)

Terza Lezione

altri elementi di lavorazione, di conservazione e di stagionatura

- La lavorazione: dalla materia prima al prodotto finito (II)
- Richiami sulla funzione del sale, delle spezie e delle altre sostanze utilizzate nella lavorazione
- Le diverse tecniche di stagionatura e di conservazione
- Considerazioni storiche e tecniche di lavorazione dei salumi meno consumati (oca, cavallo, ecc.)

Quarta Lezione

l’acquisto, la conservazione, il taglio, l’abbinamento

- Descrizione di alcuni dei principali salumi
- L’acquisto e conservazione del prodotto in casa
- Il taglio dei salumi
- Salumi e vini
- Salumi in cucina

Per informazioni - prenotazioni e versamento anticipo contattare il Fiduciario Slow Food di zona Tel. **349 0710478** o la Segreteria Slow Food Montereio Tel. **339 769337**