

I° Corso Base di norcineria

Periodo effettuazione Corso: 5-7-10-11-13 Novembre 2024



PRESENTAZIONE

L'AMAP, Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca, sta realizzando un progetto di valorizzazione della filiera suinicola marchigiana su incarico specifico della Regione Marche. In tale contesto, ha provveduto ad effettuare un'indagine dalla quale, tra le altre, è emersa la necessità di dare continuità alla grande tradizione norcina della nostra regione al fine di poter tramandare le tecniche di lavorazione. Pertanto, l'AMAP, attraverso la propria attività formativa, ha progettato un corso base teorico/pratico di norcineria, in collaborazione con esperti norcini, docenti universitari e di altri enti territoriali interessati.

FINALITÀ

Il corso **teorico-pratico** base di norcineria intende fornire, alle persone interessate, conoscenze e principi generali al fine di raggiungere le competenze minime per approcciare il mondo della norcineria.

Le lezioni teoriche svilupperanno le tematiche inerenti all'allevamento e la trasformazione delle carni (**allevamento suini, benessere animale, anatomia del suino, aspetti igienico-sanitari, qualità, etichettatura, processo lavorazioni carni, stagionatura**).

Le lezioni pratiche di laboratorio (*disosso, mondatura, macinatura, insacco, legatura*), vedranno la lavorazione delle carni al fine di realizzare salumi tipici della Regione Marche.

DESTINATARI

Tutte le persone interessate ad acquisire-aumentare le proprie capacità/competenze nell'ambito del settore delle carni suine fresche e trasformate (norcineria).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E DURATA

Il corso di svolgerà nell'arco di 5 giornate da n. 8 ore ciascuna per un totale di 40 ore così suddivise:

- n. 20 ore teoria;
- n. 16 ore pratica;
- n. 4 ore analisi sensoriale e degustazione.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

SEDI

- Agenzia per l'Innovazione nel settore Agroalimentare e della Pesca (AMAP)
Via Alva Thomas Edison n. 2 – 60027 Osimo (AN);
- Istituto Istruzione Superiore Alfredo Panzini
Via Capanna, n. 62/A 60019 Senigallia (AN)

COSTO

€ 480,00 per iscritto.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Silvia Palladino (AMAP)

Silvia Tagliavento (AMAP)

E.mail: formazione@amap.marche.it

RESPONSABILE DEL CORSO

Valeria Belelli (AMAP)

PROGRAMMA

Martedì 5 novembre 2024

ORE 09:00 – 13:00

RAZZE SUINE, PRINCIPI DI ALLEVAMENTO ED ALIMENTAZIONE SUINA

- Il suino e le razze principali, genotipi e ibridi allevati. Morfo-fisiologia e apparato scheletrico
M. Pasquini - UNIVPM
- Tipologie e tecniche di allevamento: intensivo – semibrado – brado
M.F. Trombetta - UNIVPM
- Alimentazione nelle varie fasi di accrescimento ed ingrasso, in relazione all'indirizzo produttivo leggero/pesante.
M.F. Trombetta - UNIVPM

ORE 14:00 – 18:00

BENESSERE ANIMALE, CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE, QUALITÀ DELLE CARNI

- Benessere animale in allevamento, nel trasporto e alla macellazione
M. Pasquini UNIVPM
- Classificazione e valutazione carcasce
M. Pasquini UNIVPM
- Qualità delle carni: caratteristiche fisiche e chimiche del muscolo, fisiologia post mortem del muscolo, effetti della macellazione sulla qualità della carne, difetti della carne
M.F. Trombetta UNIVPM

Giovedì 7 novembre 2024

ORE 09:00 – 13:00

PARAMETRI DI QUALITA', ASPETTI IGIENICO-SANITARI E MICROBIOLOGICI DEL SETTORE NORCINERIA

- Normativa vigente per la salubrità dei prodotti a base di carne suina: applicazione del Regolamento CE 2073/2005
A. Petruzzelli - IZSUM
- Gestione dei rischi sanitari nelle fasi di processo: esempi pratici
A. Petruzzelli - IZSUM
- Processi microbiologici della carne suina; La tecnologia della trasformazione. La stagionatura dei salumi: processi fermentativi e trasformazioni enzimatiche
A. Osimani - UNIVPM

ORE 14:00 – 15:00

INGREDIENTI E DOSAGGI NEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE

- Ingredienti, additivi e spezie utilizzate nei salumi. Funzione, dosaggi consigliati e possibili rischi
R. Foligni - UNIVPM

ORE 15:00 – 18:00

NORMATIVA DI SETTORE, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE

- Norme vigenti sull'etichettatura dei prodotti a base di carne suina fresca e trasformata
F. Onofri - AMAP
- Indicazioni geografiche e altri strumenti di caratterizzazione dei prodotti agroalimentari:
 - Guida alla scelta dello strumento di valorizzazione più idoneo
F. Luciani– Regione Marche
 - Controlli sulla filiera e vigilanza sugli organismi di certificazione
M. Moroni – Regione Marche

Domenica 10 novembre 2024

ORE 09:00 – 13:00

PRINCIPALI TECNICHE DI LAVORAZIONE/SEZIONAMENTO (teorico-pratico):

- Le attrezzature del Norcino e del Laboratorio di Trasformazione
- Disosso mondatura e selezione carni
- Gestione e cura degli involucri che racchiudono i salumi (budelli naturali o sintetici)
- (operazioni finalizzate ai salumi da realizzare nel pomeriggio)

Docenti: mastri norcini AIMA

ORE 14:00 – 18:00

PANORAMICA PRODOTTI TRASFORMATI - TIPOLOGIA SALUMI (SALAMI, LONZE, STAGIONATI, COTTI, PREPARATI, ECC.):

- Preparazione – salame morbido (ad es. Ciauscolo IGP)
- Preparazione – tipo salsiccia
- Preparazione – lonza e/o lonzino
- Preparazione – prosciutto crudo (ad es. Carpegna o Norcia) e/o video dimostrativo

Docenti: mastri norcini AIMA

Lunedì 11 novembre 2024

ORE 09:00 – 13:00

PRINCIPALI TECNICHE DI LAVORAZIONE (teorico-pratico):

- Disosso mondatura e selezione carni
- Macinazione, salatura e preparazione dell'impasto, insacco (budelli), legatura, stagionatura, conservazione

Docenti: mastri norcini AIMA

ORE 14:00 – 18:00

PANORAMICA SUI PRODOTTI TRASFORMATI E SALUMI EMERGENTI PIÙ RICHIESTI DAL MERCATO:

- Preparazione – salame lardellato (ad es. tipo Fabriano)
- Focus – mortadella
- Focus – prosciutto cotto e/o video dimostrativo

Docenti: mastri norcini AIMA

Mercoledì 13 novembre 2024

ORE 09:00 – 13:00

LA SALUMERIA MARCHIGIANA

- I salumi delle Marche: DOP, IGP e PAT
F. Vai – Delegato Marche ONAS
- I salumi storici e inserimento nei PAT della Regione Marche
F. Vai – Delegato Marche ONAS
- Salumi storici-tradizionali-tipici delle marche: 2000 anni di storia
P. Angelini - ONAS

ORE 14:00 – 18:00

PRINCIPI DI ANALISI SENSORIALE E QUALITA' DEI PRODOTTI FINITI

- Assaggio guidato di n. 2 salumi tipici Ciauscolo IGP (salame morbido) ed il Salame di Fabriano (salame duro). Valutazione delle caratteristiche e dei difetti con Scheda AMAP.
D. Di Sebastiano - AMAP
- Assaggio guidato di n. 5 salumi storici della Regione Marche con SCHEDA ONAS: 1) Salsiccia di Senigallia, 2) Coppa della Vallesina con il Pecorino, 3) Salame Morsetto di Fiuminata, 4) Salsiccia del Fermano e 5) Salame Casserotto di Montecosaro.
F. Vai - ONAS