

Corso propedeutico di avvicinamento ai salumi

1° lezione

Analisi sensoriale – allevamento suinicolo e macellazione.
Degustazione guidata di 4 salumi rari e particolari.

2° lezione

Materie prime: caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche –
le varie categorie di salumi.
Degustazione guidata di 4 salumi rari e particolari.

3° lezione

I prodotti D.O.P. e I.G.P. – salumi anatomici e salami insaccati:
caratteristiche merceologiche e tecnologiche.
Degustazione guidata di 4 salumi rari e particolari.

La durata delle lezioni durano circa due ore.

Corredo: libro di testo, dispense, attestato finale di partecipazione