



AGRIFORM S.c.r.l. in collaborazione con la Strada del Culatello di Zibello, Strada del Fungo di Borgotaro organizza

LA SEGUENTE ATTIVITA' FORMATIVA

Approvata dalla Provincia di Parma con atto GP n. 467 del 10/10/2013
e cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo

EXPOnendo Parma: innovazione tecnologica e tradizione salumiera nell'eccellenza di un "antico mestiere"

Operazione rif. P.A. n. 2013 - 1574/Pr

Destinatari: Il percorso viene rivolto a norcini/macellini, ristoratori, commercianti di alimentari, operatori addetti alla ricettività turistica e per chiunque abbia interesse a perfezionare o acquisire capacità specifiche in merito alla preparazione del Culatello di Zibello ed alla lavorazione di altre carni suine. La partecipazione sarà di notevole interesse anche per coloro che appartengono ad imprese individuali ed artigianali intenzionate a convertire parte dell'attività aziendale, per specializzarsi nel comparto della lavorazione e della produzione del Culatello e di altre carni suine.

Obiettivo dell'intervento formativo: L'attività formativa, volta alla salvaguardia e alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali, si propone l'obiettivo di creare figure specializzate nella produzione e commercializzazione delle carni suine.

In quest'ottica, la "Scuola per Norcini", nata a metà degli anni '80 presso il C.F.P. del Comune di Sissa, si dà come obiettivo quello di trasferire una sapiente maestria, fatta di cognizioni, capacità ed esperienze, non solo attraverso lezioni in aula ed esercitazioni in laboratorio ma anche cercando momenti di scambio con l'esterno, con il tessuto sociale, economico e politico dell'area di riferimento, perché solo una fitta rete di relazioni con la popolazione, le aziende e le pubbliche amministrazioni locali può consentire l'individuazione di strategie comuni che abbiano come fine ultimo lo sviluppo territoriale. Il percorso formativo, pur privilegiando i metodi di lavorazione finalizzati alla produzione del Culatello di Zibello, prenderà in considerazione anche i processi produttivi relativi ad altri salumi tipici quali la Spalla Cruda, il Focchetto, il Salame, etc, riservando particolare importanza anche alla fase di cottura, confrontando tipologie di cottura tradizionali con quelle più moderne che prevedono il ricorso alle basse temperature (come l'utilizzo del termostato di cottura Roner). Tutto questo al fine di garantire il tramandarsi nel tempo di alcune delle antiche tradizioni gastronomiche su cui si regge l'economia locale, recuperando un antico "mestiere" e introducendo delle figure qualificate che sappiano acquisire quelle capacità utili alla produzione di alcuni nostri prodotti tipici, valorizzandone l'unicità in funzione dell'EXPO 2015.

N. partecipanti: 36 (suddivisi in due edizioni)

Durata del corso: 120 ore (110 ore lezioni frontali, esercitazioni/dimostrazioni applicate, 10 ore visite guidate).

Unità formative previste dal percorso:

- 1) Conoscere l'anatomia e la fisiologia del suino;
- 2) Riconoscere i tagli carnei;
- 3) Distinguere i diversi tipi di alimentazione e razza del suino, con particolare riferimento al maiale nero parmigiano;
- 4) Comprendere il significato dei disciplinari delle strade dei vini e dei sapori della provincia di Parma;
- 5) Rispettare le norme in materia di "sicurezza alimentare" e "sicurezza sul lavoro";
- 6) Conservare correttamente i prodotti di origine animale: azione NaCl;
- 7) Eseguire le diverse fasi produttive e valutare il prodotto finale;
- 8) Metodiche di cottura dei salumi con termostato Roner;
- 9) Celiachia: il rischio di contaminazione nelle preparazioni gastronomiche senza glutine: normative e procedure;
- 10) Marketing territoriale e nuove piattaforme informatiche;
- 11) Pari opportunità;

Requisiti di ammissione: Assolvimento/adempimento del diritto/dovere all'istruzione/formazione.

Stato di occupazione presso settori e comparti lavorativi orientati e connessi agli ambiti agro – alimentari, turistici.

Tipo di attestato rilasciato: Attestato di frequenza.

Quota individuale di iscrizione: 279,68 € a partecipante

Termine per le iscrizioni: 22 novembre 2013

Selezione: Qualora si rendesse necessaria la procedura di selezione, questa si terrà presso Agriform s.c.r.l. il giorno 27/11/2013 alle ore 10,00 e si procederà tramite colloqui motivazionali. In caso di parità di punteggio verrà data priorità alla rappresentanza femminile.

Sede dell'attività: Agriform S.c.r.l. – via Provinciale 38, 17 – 43018 Sissa (Pr)



Per informazioni

Agriform S.c.r.l. (dott. Lorenzo Bersellini / dott. Pietro Macali) - Via Torelli, 17 – 43123 Parma (Pr)
Tel. 0521/244785 – Fax 0521/484020 – mail: agriform@provincia.parma.it