

Progetto ideato da una rete di partner che hanno a cuore le tradizioni del territorio parmense.



Comune di Sissa Trecasali



FOOD PROCESSING
EQUIPMENT & MACHINERY



RUBRASALUS

BASSA PARMENSE



La **Bassa Parmense** è la porzione di territorio pianeggiante della provincia di Parma posta nel lato sud del fiume Po che si estende sino alla Via Emilia.

Nel comprensorio dei comuni di Busseto, Polesine-Zibello, Soragna, Roccabianca, San Secondo, Sissa-Trecasali (nel territorio di Sissa), Colorno è possibile produrre il Culatello di Zibello DOP e la Spalla Cruda di Palasone. Nell'area più vasta che comprende anche Fontanellato, Fontevivo, parte del comune di Fidenza, Torrile e Sorbolo-Mezzani si trovano altre importanti produzioni come il Salame, la Mariola e la Spalla Cotta.

AGRIFORM

Via Pomponio Torelli, 17 - Parma

Strada Provinciale, 38 - Sissa di Trecasali (PR)

0521- 244 785

info@agriform.net - www.agriform.net

CORSO PER
**ADDETTO ALLA
LAVORAZIONE DEI
SALUMI TIPICI
DELLA
BASSA PARMENSE**



Nasce nel 1996 ed è un ente accreditato presso la Regione Emilia-Romagna per l'erogazione di attività di formazione professionale. Propone una serie di attività, finanziate o a mercato, che riguardano percorsi che rientrano nelle qualifiche professionali regionali e ad attività formative in ambiti differenti per l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

Agriform conduce una molteplicità di attività rivolte a differenti categorie di persone:

- **formazione per occupati** per imprese agricole, multifunzionalità dell'impresa, marketing prodotti agricoli e territoriale, produzioni animali, produzioni vegetali, trasformazione dei prodotti agricoli;
- **formazione per disoccupati e inoccupati** per le figure professionali del campo agricolo, agro-industriale, agro-alimentare e ambientale;
- **abilitazioni e patentini** per imprenditore agricolo professionale, agriturismo, fattorie didattiche, fecondatore laico, benessere animale, sicurezza sul lavoro, utilizzo macchine e attrezzature (trattrici agricole e forestali e uso dei prodotti fitosanitari).

Nel 2018 Agriform riformula la propria proposta formativa, rafforzandola e mirando ad abbracciare un più ampio raggio di competenze professionali che afferiscono non solo al mondo dell'agricoltura, ma che si aprono anche alle opportunità che il mercato del lavoro offre in settori differenti. La formazione resta il pilastro della identità dell'ente e l'innovazione lo spirito con il quale affronta le sfide che il contesto economico e le comunità incontrano.

ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DEI SALUMI TIPICI DELLA BASSA PARMENSE

Il corso intende formare persone che per professione o passione vogliono apprendere le tecniche artigianali della lavorazione delle carni per la produzione di salumi tipici della Bassa parmense sotto la guida di docenti esperti: Gerardo Sequino (Rubra Salus srl), Ferdinando Gazza (Dip. di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di Parma) e dei norcini Umberto Bacchini, Corrado Bottarelli, Dante Micconi, Enzo Ballardini.

DESCRIZIONE

Il corso ha una durata di 63 ore complessive suddivise in 18 ore di teoria e 45 ore di pratica. Nel corso delle lezioni teoriche saranno affrontati argomenti inerenti l'HACCP, con particolare riguardo ai punti critici nei contesti della lavorazione delle carni, l'anatomia del suino e i tagli carnei, le razze suine ed il loro allevamento. Nel corso delle lezioni pratiche si approfondiranno le tecniche di lavorazione dei salumi, lavorazione del culatello e del fiocchetto, lavorazione spalla cruda, lavorazione salami. Il corso si avvale di docenti di provata esperienza professionale e della collaborazione dei cosiddetti "macellini", norcini della Bassa Parmense alcuni dei quali vantano una esperienza di cinquanta anni di pratica della produzione dei salumi tipici della Bassa.

ORGANIZZAZIONE

Il corso si svolgerà nel periodo ottobre-dicembre 2021 con lezioni serali presso il laboratorio lavorazioni carni di Agriform nella sede di Sissa. Nel corso delle attività saranno lavorati complessivamente 18 cosce suine, 51 vesciche suine, 18 quarti anteriori suini tagli 6/7 costa, 15 budelli bovini, 40 kg di carne da salame (trito di banco e pancette) e 40 budelli suini. Ai corsisti verranno assegnati i DPI (pantalone bianco unisex con elastico in vita 240 gr/mq, gilet trapuntato bianco con cerniera e colletto, cappello cotone con rete e visiera, camice cotone, stivali Nora bianco con puntale, grembiule culter medio, guanto Handguard II oltre agli utensili per il lavoro coltello - Francese Culter cm 18 e coltello-disossatore stretto Culter cm 15). Al termine del corso questi materiali rimarranno in possesso dei corsisti.

INNOVAZIONE

I prodotti lavorati saranno poi conservati in luogo idoneo per la stagionatura al termine della quale i corsisti potranno ritirarli. Al termine del corso sarà organizzata una cena presso il ristorante Al Vedel di Vedole di Colorno alla presenza di Marco Pizzigoni che terrà un approfondimento dedicato all'analisi sensoriale dei prodotti di salumeria della Bassa parmense e all'apprendimento dei corretti abbinamenti enologici.

ALTRE INFORMAZIONI

Consultando il sito www.agriform.net nella sezione FOOD.