



Slow Food®

Lentini



Master of Food® Salumi in quattro lezioni

16 - 22 - 29 - 30 giugno 2010

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 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

Degustazione di salumi italiani di qualità, in abbinamento a vini

Materiale didattico

Dispensa del corso
Salumi d'Italia 209 tipologie
tradizionali
(Slow Food Editore, Bra)

Per partecipare

Gli incontri si svolgeranno a Lentini nella saletta della Pasticceria Navarra di Via Conte Alaimo, 1° piano, dalle 19,30 alle 21,30. Lo svolgimento del corso è condizionato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Il costo è di 120 €, e comprende: la dispensa, il libro "Salumi d'Italia", i prodotti in degustazione e l'attestato finale.

Il corso è riservato ai soci Slow Food o a coloro che, dietro versamento della relativa quota, si assoceranno all'atto dell'iscrizione. Per l'iscrizione al corso è necessario versare un anticipo di 40 € e il saldo prima dell'inizio del corso.

Per informazioni e iscrizioni:

Tel. 095 7833609
Cell. 335 1209601 fiduciario
Cell. 338 8135797 segretario
e-mail:
slowlentini@tiscali.it
antonioslowlentini@tiscali.it

www.slowfoodlentini.it

Sponsor Ufficiali

