



Programma Pig Full Immersion – 18/02/19 – 23/02/2019

Primo giorno: lunedì

- 9:30 Benvenuto e presentazione della filosofia aziendale
- 10:30 Storia dei salumi e lezione sulle razze suine
- 12:00 light lunch
- 14:00 visita completa dell'azienda agricola dell'Antica Corte Pallavicina
- 16:00 Microbiologia e igiene: fenomeni chimici, fisici e biologici nella produzione dei salumi
- 19:30 Cena in trattoria tipica a base di torta fritta e spalla cotta

Secondo giorno: martedì

- 8:30 colazione
- 9:30 Spostamento in azienda agricola in bicicletta. La mattina si lavora in porcilaia. Si preparano le attrezzature, si carica il maiale vivo e si scalda l'acqua per la pelatura
- 10:00 Uccisione del maiale
- 13:00 Sosta con panino e vino
- 14:00 il maiale viene portato nel Bersò della Corte e si inizia la lavorazione a caldo: sezionamento e salatura
- 15:30 inizia la preparazione della cena come si usava la sera dell'uccisione del maiale
- 19:00 Cena a base di maiale

Terzo giorno: mercoledì

- 8:30 colazione
- 9:30 giornata dedicata al taglio della coscia per realizzare il Culatello e alla macinazione delle carni per la produzione di salami, preti, cotechini, mariole, zamponi, ciccioli e cicciolata
- 12:00 Sosta
- Nel pomeriggio si proseguirà il lavoro del mattino e si inizierà la preparazione della cena del maiale (Maialata) con costine, riso e verze, ossa bollite, salsicce alla brace, polenta
- ore 20:00 Cena presso il ristorante



Quarto giorno: giovedì

7:30 Colazione

8:00 visita al caseificio del Parmigiano Reggiano (passeggiata a piedi sull'argine di 1,5 km) con

piccola degustazione in loco di Parmigiano

9:30 Visita al laboratorio di produzione e lezione su stagionatura del Culatello, preparazione al taglio, taglio e conservazione

12:00 piccolo break con verdure di stagione

14:00 Lezione di abbinamento salumivino

17:30 Corso di cucina sulle paste con Massimo Spigaroli

20:00 cena dedicata alle paste e brodi

Quinto giorno: venerdì

8:30 colazione

9:00 la legatura dei culatelli, delle coppe, dei preti, delle spalle, dei lombi, dei fiocchetti e delle

pancette

14:30 light lunch

16:00 tempo libero

20:00 Gran Galà del Maiale con consegna dei diplomi presso l'Hosteria del Maiale

Sesto giorno: sabato

8:30 colazione

9:30 Saluti e fine dei servizi

Il programma potrà subire lievi variazioni per garantire la buona riuscita del corso.

Costo: € 2.200,00 a persona (€ 2.400,00 in camera singola) con pernottamento e colazione per 5 notti, le visite, i corsi, le cene, i pranzi e i pranzi leggeri.