

PROGRAMMA PIG FULL IMMERSION 29-01-2024 – 02-02-2024 (5 NOTTI)

LUNEDÌ 29 GENNAIO

ore 10,00 inizio lavori con lezione teorica sulla storia e l'evoluzione della salumeria italiana e della bassa parmense

ore 13,00 pranzo in Hosteria

ore 14,00 ripresa dei lavori: visita all'azienda agricola e proiezioni di video riguardanti la realtà aziendale

ore 17,00 fine dei lavori

cena in Hosteria

MARTEDÌ 30 GENNAIO

ore 10,00 trasferimento in azienda agricola, uccisione del maiale dissanguamento e sezionamento in 2 mezzene (qualora non fosse possibile in base alle vigenti normative igienico sanitarie che sospendono la macellazione familiare faremo arrivare l'animale già macellato da struttura abilitata per procedere poi alle lavorazioni come da programma)

ore 13,00 pranzo in Hosteria

ore 14,00 sezionamento ed inizio salatura. Ogni partecipante ricaverà da una coscia di maiale: 1 Culatello, 1 Fiocco, salame strolghino e cotechino secondo gli antichi saperi custoditi dalla Famiglia Spigaroli

ore 17,00 fine dei lavori

cena in Hosteria

MERCOLEDÌ 31 GENNAIO

ore 10,00 inizio lavorazione dei tagli per la macinatura e formazione degli impasti

ore 13,00 pranzo in Hosteria

ore 14,00 ripresa dei lavori. Preparazione di salami, ciccioli e cicciolata

ore 17,00 fine dei lavori

cena in Hosteria

GIOVEDÌ 1 FEBBRAIO

ore 10,00 legatura dei tagli

ore 13,00 pranzo in Hosteria

ore 14,00 ripresa dei lavori

ore 17,00 fine dei lavori

Cena in Hosteria e consegna degli attestati di Masalen del Po

VENEDÌ 2 FEBBRAIO

ore 10,00 termine dei lavori. Preparazione dei salumi al taglio, taglio, qualità organolettiche, abbinamento ai pani, ai vini, alle birre o altro, uso in cucina.

ore 14,00 pomeriggio libero

Cena in Hosteria