



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Emilia-Romagna



AGRIFORM S.r.l. in collaborazione con il Consorzio del Culatello di Zibello, la Strada del Culatello ed il Comune di Sissa organizza

LA SEGUENTE ATTIVITA' FORMATIVA

finalizzata alla redazione di un Progetto Pilota di Sviluppo Rurale Integrato

Approvata dalla Provincia di Parma con atto di determina n. 3360 del 05/12/2011 e co-finanziata dal F.E.A.S.R.

VALORIZZAZIONE DELLE ANTICHE PRODUZIONI SALUMIERE DI PARMA E DEL SUO TERRITORIO

Operazione rif. P.A. n. 2011-663/Pr

Destinatari:

Il percorso viene rivolto a operatori economici con partita iva, nello specifico norcini/macellini, imprenditori agricoli, 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 o desidera convertire parte dell'attività aziendale, per specializzarsi nel comparto della lavorazione e della produzione del Culatello e di altre carni suine. L'accesso al corso da parte di imprenditori agricoli sarà consentito in misura minore secondo i *requisiti di ammissione* indicati.

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 lavorazione e conservazione delle carni suine attraverso la diffusione delle tecniche di produzione dei diversi salumi tipici della Bassa Parmense, formando nuovi e consapevoli "artigiani" del maiale, contribuendo al recupero dell'antico mestiere di norcino (o macellino) e promuovendo attività atte a favorire la conoscenza e l'apprezzamento dei prodotti tipici locali. 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 Fiocchetto, il Salame, etc al fine di garantire il tramandarsi nel tempo di alcune delle antiche tradizioni gastronomiche su cui si regge l'economia locale.

Sbocchi Occupazionali:

L'obiettivo che ci si pone è di recuperare un antico "mestiere", introducendo delle figure qualificate che sappiano acquisire le capacità utili alla produzione di alcuni nostri prodotti tipici, valorizzandone l'unicità e realizzando profitti, oltre a fornire un'alternativa interessante quale potenziale reddito integrativo.

N. partecipanti: 45 (suddivisi in tre edizioni)

Durata del corso: 80 ore (lezioni frontali, esercitazioni/dimostrazioni applicate).

Unità formative previste dal percorso:

1) Conoscere l'anatomia e la fisiologia del suino; 2) Riconoscere i tagli carni; 3) Distinguere i diversi tipi di alimentazione del suino; 4) Comprendere il significato del disciplinare del "Consorzio del culatello di Zibello"; 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.

Requisiti di ammissione:

I requisiti richiesti sono (almeno uno dei seguenti):

- Avere la residenza o il domicilio nel territorio rurale in cui sono attuate le misure degli Assi 3 e/o 4 del PSR;
- Svolgere già un'attività economica nell'ambito territoriale in cui sono attuate le misure degli Assi 3 e/o 4 del PSR.

Tipo di attestato rilasciato:

Attestato di frequenza.

Quota individuale di iscrizione: 168,00 € a partecipante

Selezione: In caso di superamento del numero massimo di partecipanti ammissibili, si procederà ad una prova di selezione per colloqui individuali motivazionali.

Sede dell'attività: Agriform S.r.l. – Strada Provinciale n. 38 – 43018 Sissa (PR)



Per informazioni

Agriform S.r.l. - Via Torelli, 17 – 43123 Parma (Pr)

Tel. 0521/244785 – Fax 0521/484020 – mail: agriform.coordinatione@provincia.parma.it