



Scuola di
Alta Salumeria Italiana

Prima edizione dell'unico corso specifico in Italia volto alla formazione dei salumieri 2.0

Bologna, 12 ottobre 2015

– Terminato un primo momento di organizzazione, lancio e presentazione, Scuola di Alta Salumeria Italiana sta per dare il via al momento più importante dei propri percorsi formativi. Tutto è pronto infatti per la partenza del Master semestrale, che inizierà il 2 novembre 2015 nei locali designati ubicati nei pressi della Fiera di Bologna, a 10 minuti a piedi dalla stazione centrale. Il Master di Alta Salumeria Italiana rappresenta un corso davvero unico nel suo genere, che si propone di plasmare moderni salumieri salsamentari gastronomi, i quali dovranno svolgere la professione in ambiti lavorativi che evolvono continuamente. Non basta più saper tagliare bene una mortadella: il moderno salumiere deve avere una conoscenza profonda dei prodotti trattati, così come delle filiere che, a ritroso, caratterizzano l'iter produttivo dei prodotti enogastronomici, dalla terra alla tavola, le tecniche di produzione, stagionatura ed i loro segreti. Dovrà essere capace di rispondere alle domande, sempre più esigenti, di consumatori che hanno nuove esigenze e aspettative diverse: dovrà essere capace di comporre taglieri sui quali abbinare tra loro salumi formaggi e consigliare vini e bevande appropriate. Dovrà saperne consigliare l'acquisto anche in base alle più elementari basi dietetiche e conoscere le intolleranze alimentari, saprà consigliare il giusto olio di oliva o l'aceto balsamico. Ma non è tutto: un capitolo del master è dedicato alla imprenditoria e quindi ai costi, spese, approvvigionamenti di attrezzature e loro ammortamenti, senza dimenticare le normative igienico sanitarie e le problematiche connesse agli adempimenti burocratici e amministrativi. Il programma del corso propone quindi una didattica che spazia dalle materie più tecniche e consuete (come la disossatura del prosciutto crudo, il taglio manuale delle forme di grana, la produzione di salsicce e salami, la conoscenza dei salumi e formaggi d'Italia) fino allo studio di elementi oggi essenziali per saper valorizzare al meglio la professione (la lingua inglese, il marketing, la comunicazione, l'utilizzo dei social media network, la creazione di un sito internet e di una newsletter ecc). Per garantire tutto questo è stata fatta una accurata scelta dei docenti, la gran parte dei quali proviene dal mondo imprenditoriale. Si tratta di professionisti di comprovato successo, forti di esperienze di altissimo livello, a partire dai maestri salumieri appartenenti alla Società Mutua Salsamentari 1876, storica associazione bolognese dell'arte della salumeria (nonché ente patrocinatore della neonata scuola) i quali metteranno a disposizione i più bravi salumieri e casari per assicurare l'insegnamento di buona parte delle materie pratiche. Tra i docenti, spiccano i nomi di

Gino Celletti

, esperto mondiale di olio di oliva, capace di indagare con competenza ogni aspetto dell'olio, tanto da dirigere le più importanti competizioni internazionali di analisi sensoriale (unico consulente di Expo 2015 in materia);

Giuliano Tassinari

, famoso chef salsamentare, figlio d'arte (il padre vinse il campionato italiano conquistando il trofeo per il miglior salame), che ha operato nei 5 continenti

per prestigiosi brand dell'accoglienza e della ristorazione, già docente di importanti scuole di formazione professionale;

Giovanni Guffanti

, famoso affinatore di formaggi, titolare di quinta generazione dell'azienda di affinatori *Guffanti-Fiori*

1876 e definito dal New York Times come uno dei 10 affinatori migliori del mondo;

Giampietro Comolli

, enologo, docente universitario e consulente d'impresa, profondo conoscitore dell'enogastronomia, del suo indotto di produzione e consumo e grande esperto di marketing territoriale.

Piero Valdiserra

, direttore marketing e relazioni esterne della Rinaldi Holding, forte di un percorso professionale trentennale nel settore del marketing, comunicazione e pubbliche relazioni come formatore, consulente ed autore. Inoltre

Pier Luigi Nanni

, sommelier, docente scolastico di lungo corso,

Franco Busi

(esperto tagliatore di Parmigiano Reggiano e disossatore professionista di prosciutto crudo),

Gianluigi Veronesi

(giornalista enogastronomico, editore e docente di marketing enogastronomico) e tanti altri.

Il profilo completo dei docenti è consultabile sul sito della scuola

www.scuolasalumeria.it

[, una piattaforma che fornisce già numerose informazioni non solo sul master ma anche sui tanti corsi \(serali, week end, settimanali\) elaborati allo scopo di soddisfare anche le domande di appassionati e hobbysti desiderosi di apprendere tecniche e segreti dell'arte della salumeria e della casearia.](#)

Il Master (che si compone di 180 ore di teoria e 280 ore di stage aziendale) rappresenta quindi un'opportunità importante sia per i salumieri che vogliono dare una svolta e un aggiornamento alla propria professionalità ed alle proprie botteghe, sia per coloro che intendono avvicinarsi a questa professione, con l'intento di avviare attività in proprio o nella speranza di accedere più rapidamente (ed eventualmente con maggiori soddisfazioni economiche) ad un posto di lavoro.

E' bene ricordare che il master viene realizzato in modo flessibile, nel senso che a lato di materie indispensabili, comuni per tutti i partecipanti, sono previste sessioni specifiche e personalizzate a seconda degli sbocchi futuri che il corsista si è prefissato. Lo stesso dicasi per gli stage di tirocinio pratico: a seconda del proprio percorso professionale e degli obiettivi di ciascun candidato, sono state previste diverse soluzioni formative, allo scopo di dare la massima specializzazione possibile e la migliore risposta alle aspettative del corsista. Non mancheranno inoltre visite "educational" ad alcune importanti realtà della salumeria e della casearia

La data di inizio del Master è fissata al 2 novembre, è ancora possibile iscriversi prendendo contatto diretto con la segreteria della scuola allo 051 0561841 o scrivendo a info@scuolasalumeria.it

Piero Valdiserra

AIUTACI A INFORMARTI MEGLIO VISITANDO IL SITO: WWW.RIVISTA.LAGAZZETTAONLINE.INFO