



Salumi box experience



INIZIO CORSO: mercoledì 4 febbraio 2026

durata: 4 ore

Preparare un **tagliere di salumi in macelleria** offre ai clienti diversi vantaggi, tra cui la possibilità di **scegliere salumi di alta qualità, freschi e tagliati al momento**, garantendo un'esperienza gustativa superiore e permettendo di valorizzare i prodotti tipici locali.

Inoltre, potrai offrire consigli e abbinamenti personalizzati, creando un tagliere unico e adatto ai gusti dei clienti.

Obiettivi:

- Imparare a scegliere la miglior materia prima adatta per la ricetta, imparare a toiettarla e renderla pronta alla salagione.
- Creare una concia, bilanciata che valorizzi la matrice
- Utilizzare la tecnica del sottovuoto per aromatizzare e ‘stagionare’
- Cuocere a bassa temperatura in sottovuoto i salumi cotti
- Scegliere la giusta temperatura e ventilazione per asciugare in forno il salume
- Decidere come conservarli e stoccarli in maniera corretta
- Creare l’etichetta che accompagna il salume secondo le nuove normative
- Preparare una boxe personalizzata per ogni stagione

Contenuti:

- Coppa di testa alla vecchia maniera
- Lardo salato ai profumi nostrani
- Lonzino di maiale al caffè’ mono origine con sambuca Lonzino di maiale ai frutti rossi dell’ Altopiano di Asiago Carne Salada ricetta Recoaro Terme

Termini finanziamento:

Il costo del corso è totalmente finanziato dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo della Provincia di Vicenza con il contributo della Camera di Commercio di Vicenza, previa verifica che l’azienda applichi integralmente i CCNL Terziario, Turismo, Pubblici Esercizi e il Contratto Integrativo provinciale del terziario e sia in regola con i versamenti contributivi da almeno 18 mesi, riferiti a lavoratori full-time o part-time di almeno 20 ore settimanali. Il contributo della CCIAA di Vicenza è considerato Aiuto di stato e può rientrare nel “De Minimis”.

Al fine di garantire l’accesso ai corsi alla pluralità dei lavoratori, le aziende con un numero di dipendenti da 1 a 10 potranno beneficiare di un numero di corsi annui non superiore a 3.

L’eventuale rinuncia al corso entro 5 giorni dall’avvio o a corso iniziato **senza giustificato motivo** potrà comportare l’esclusione del partecipante da future opportunità formative finanziate dagli Enti Bilaterali Settore Terziario e Settore Turismo.

Calendario

Mercoledì 4 febbraio 2026
dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Chiusura delle iscrizioni:
Mercoledì 28 gennaio 2026

Destinatari:

Professionisti del settore
macelleria.