



Domanda di PRE-ISCRIZIONE
Una giornata
nella macelleria specializzata

Saperi e sapori tra innovazione e tradizione

Martedì 21 Aprile 2015

Arredo Inox - Crotone

in collaborazione con



eurocryor



Maturmeat[®]

Stagionello[®]



eurocryor

ARREDATTREZZA

Via F.sco Mancuso, snc - Zona Industriale

Tel. 0962.931654, fax 0962.931685

Crotone



SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
 UNI EN ISO 9001:2008
 CERTIFICATO N° 142480
 Accrediammo ACCREDIA per
 il settore EA 29A



Una giornata
nella macelleria specializzata

Saperi e sapori tra innovazione e tradizione

Martedì 21 Aprile 2015

Arredo Inox - Crotone

in collaborazione con



eurocryor

Con la presente abbiamo il piacere di invitarVi a

Una giornata nella macelleria specializzata

Saperi e sapori tra innovazione e tradizione

La manifestazione, che si terrà martedì 21 aprile presso i locali di Arredo Inox S.r.l. siti in via Fra.sco Mancuso - zona industriale - a Crotone, nasce da una collaborazione ormai consolidata tra le due aziende promotrici. La ditta Pagani Milano, fondata nel 1090, è azienda leader nella miscelazione e macinazione delle spezie, in particolare per il settore dei salumi, delle carni e dei preparati carnei.

Ad introdurre l'evento il tecnico dell'Alessandro Cuomo Brevetti - Adolfo Riganello e Michele Manica - Project Manager Arredattrezza, i quali illustreranno le straordinarie caratteristiche degli impianti brevettati dedicati alla stagionatura ed alla frollatura delle carni. La parola poi ad Antonio Fazio, tecnico dei Fratelli Pagani, che darà vita al corso con una prova pratica basata sulla preparazione di pronti a cuocere a base di carni e dimostrerà ai presenti le principali tecniche di preparazione dei salumi.

I partecipanti potranno assistere alla cottura e degustare le carni frollate in modo tradizionale con il brevetto Maturmeat[®], attualmente utilizzato dai maggiori proponenti di alimenti tradizionali nel mondo.

Saranno inoltre presenti i rappresentanti di due aziende leader nel panorama della conservazione dei cibi. Eurocryor - specializzata nello studio del design e del merchandising delle vetrine frigorifere che presenterà il nuovo Dynamyc System e Tecno Brianza azienda leader nel settore della legatura e della clippatura di prodotti alimentari che fornirà gli innovativi macchinari per le preparazioni di salumi.

Qualità, tradizione ed innovazione saranno protagonisti assoluti dell'evento.

Programma Una giornata nella macelleria specializzata

Saperi e sapori tra innovazione e tradizione

Ore 8:30 Registrazione partecipanti

Ore 9:00 Saluti ed Introduzione sulle tematiche del corso "Visual Food-Preparati pronti a cuocere-lavorazione e preparazione salumi da stagionare e cenni su frollatura delle carni.

Michele Manica (Responsabile commerciale Arredattrezza)
Riganello Adolfo (Responsabile commerciale Arredo Inox)

Ore 9:30 inizio lavori con prove pratiche per sulla preparazione dei pronti a cuocere.

Relatore: **Sig. Antonio Fazio** (Tecnico Pagani chef)

Ore 11:30 Pausa caffè.

Ore 12:00 Cottura dei preparati in forno convezione a gas CHEFMATE MBM-
Sig. Antonio Fazio

Ore 12.30 Degustazione prodotti cotti.

Ore 13:30 Dibattito Processi e metodi di stagionatura dei salumi.

Sig. Antonio Fazio - Riganello Adolfo

Ore 14:30: Prove pratiche e produzione dei salumi con le attrezzature linea Stagionello.

Ore 16:30: Chiusura lavori, rilascio attestato, saluti.

MODULO DI RICHIESTA PARTECIPAZIONE

DOMANDA di PRE-ISCRIZIONE al corso "Una giornata nella macelleria specializzata - Saperi e sapori tra innovazione e tradizione" da restituire compilata via FAX al n 0962/931685 oppure tramite E-MAIL a: segreteria@arredoinox.it/showroom@arredattrezza.it

Nome _____

Cognome _____ Sesso

Data di Nascita _____ Luogo _____

Via _____

CAP _____ Città _____ Prov. _____

Tel. _____ Cel. _____

Email _____

Email (2) _____

Professione _____

Dati Azienda _____

CHIEDE

di partecipare alla Presentazione della dimostrazione organizzata presso la sede di Arredattrezza sita in Via Fra.sco Mancuso Zona Industriale, Crotone

Firma

_____ li, _____

Arredattrezza in conformità all'art. 13, D. Lgs. N. 196 del 30 giugno 2003, informa che: i dati raccolti con la presente scheda di iscrizione, destinati ad essere archiviati elettronicamente nel pieno rispetto dei dettami normativi vigenti, potranno essere oggetto di trattamento solo ed esclusivamente da parte del personale di Arredattrezza appositamente incaricato e saranno comunicati a terzi ai fini del perfezionamento dell'iscrizione al corso; in conformità al D. Lgs. N. 196 del 30 giugno 2003, si precisa che i dati raccolti potranno essere utilizzati al fine di informarla in merito a prossime iniziative, no a sua esplicita opposizione inibitoria. in conformità al D. Lgs. N. 196 del 30 giugno 2003, si precisa che Arredattrezza nell'ambito delle proprie iniziative potrà effettuare immagini fotografiche e/o immagini audiovisive, senza scopo di lucro, che potranno essere diffuse ad esempio, attraverso l'inserimento delle stesse nel sito web dise.com e/o attraverso canali social network dedicati e/o materiali informativi multimediali o cartacei. Titolare del trattamento: Arredattrezza. Con la sottoscrizione della presente, l'interessato esprime libero consenso ai trattamenti indicati.