



Splendidi spazi d'ombra.



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 16:02 di giovedì 3 maggio 2012 - 24.187 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

AKROWTEN LI ITTAATTOCC I LBBUP YCI ITNEIPANOBBA



Cerca per parole chiave ...



Cerca per codice articolo



ALIMENTI > CARNE E SALUMI

14/07/2011 10.12.00

che il gruppo di assaggiatori carne e il gruppo di assaggiatori carne

"De Gustibus Carnis" è il primo gruppo di assaggiatori di carne fondato a Verona. Un valore aggiunto per un alimento che si dota così di professionisti dell'analisi sensoriale, oltre che una garanzia sulla qualità. Obiettivo: far conoscere la filiera fornendo al consumatore strumenti di valutazione

Arrivano gli assaggiatori di carne: con il progetto De Gustibus Carnis anche quest'alimento si dota di professionisti dell'analisi sensoriale che possono profilare e garantire la qualità. Nati a Verona, e tenuti a battesimo dal sindaco **Flavio Tosi** (nella foto, a destra), sono tutti professionisti del settore carne impegnati nella lavorazione e vendita al pubblico e nel settore business to business. Il loro intento è quello di portare questa conoscenza condivisa a ogni livello della filiera, fornendo a tutti, dall'allevatore al consumatore, gli strumenti per discernere e poter scegliere autonomamente la qualità della carne. Presidente del nuovo Istituto assaggiatori carne è **Luigi Sartori** (nella foto, al centro), mentre il vicepresidente è **Iuri Martinato** (nella foto, a sinistra).



Addestrati dal Centro studi assaggiatori, i nuovi giudici sensoriali di De Gustibus Carnis hanno tracciato la mappa sensoriale delle percezioni che può dare la carne cruda e cotta, e hanno conseguentemente stilato delle schede di valutazione di diverse tipologie. Con un unico obiettivo: identificare con precisione i pregi e i difetti di ogni tipo di taglio.

Quali i primi risultati? «Per la carne cruda la caratteristica più importante è risultata la morbidezza», ha dichiarato **Manuela Violoni**, responsabile ricerca & sviluppo del Centro studi assaggiatori. «È importante infatti che la carne mantenga una certa umidità. Allo stesso tempo deve essere povera di tessuto interfibrillare, cioè i filamenti bianchi di tessuto connettivo (da non confondersi con il grasso) perché questi rendono la carne elastica e stopposa». E naturalmente l'odore è fondamentale: no a sentori di origine microbiologica o da conservazione. Le stesse caratteristiche si ritrovano nella carne cotta, che deve essere tenera, succosa e ricca dell'aroma suo proprio.



Di seguito la lista dei giudici assaggiatori e soci fondatori dell'Istituto assaggiatori carne.

Soci	Provenienza
SARTORI LUIGI	SARTORI CARLO & FIGLI SAS Macelleria - Pescheria,

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Consorzio Culatello di Zibello Dop
Tito Tortini riconfermato presidente

Prosciutto di Parma, bilancio positivo
La vaschetta traina i consumi

Eblex garantisce la carne maturata
Ora l'etichetta sarà più precisa

Crollano i consumi di carne: -6%
Gli italiani tornano ai tagli poveri

Comitato per la tutela del Made in Italy
Lisa Ferrarini è nella squadra di Squinzi

[click per l'archivio della sezione](#)

