

CATERING NEWS

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa.

HOME L'OPINIONE IL VIAGGIATORE GOLOSO SCELTI DA CATERING AZIENDE L'ANALISI FOOD

Ricette Norme Tendenze Nuovi mercati Gourmet Eventi Beverage Focus Equipment Video Gallery

Home > In evidenza > "De Gustibus Carnis" il gruppo di Assaggiatori di carni

"De Gustibus Carnis" il gruppo di Assaggiatori di carni

Stampa



Per ogni prodotto c'è ormai un panel di professionisti dell'analisi sensoriale. Non poteva mancare all'appello quello delle carni che, nato a Verona pochi giorni fa, si è dato un nome dal vago accento nobiliare. Del resto questo alimento, per secoli, ha avuto il posto d'onore sulle tavole di regnanti dell'intera Europa.

Oggi la carne è diventato un bene di largo consumo e, come tutti i prodotti che intraprendono questa strada, necessita di maggiori controlli nei diversi passaggi della filiera. Il gruppo di professionisti che

si sono ritrovati a Verona sono tutti operatori 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.

In questo contesto gioca un ruolo fondamentale il Centro Studi Assaggiatori, che si occuperà dell'addestramento dei nuovi giudici sensoriali di De Gustibus Carnis. Il primo impegno è stato quello di tracciare 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.

Il primo risultato lo ha evidenziato Manuela Violoni, responsabile ricerca & sviluppo del Centro Studi Assaggiatori: "Per la carne cruda la caratteristica più importante è risultata la morbidezza. E' 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.

Per saperne di più: <http://www.assaggiatori.com/>

Articoli correlati

iPratico il primo gestionale su iTunes store

Corso di formazione per birrai organizzato da CERB

In mezzo a tante sigle dove si trovano i prodotti tipici?

I progetti dell'Unione Nazionale Alimenti Surgelati

Appuntamento a fine estate con i formaggi svizzeri

CERCA NEL SITO:

Loading

VIDEO

ELENCO GROSSISTI:

cateringgross
CONTATE SU DI NOI
WWW.CATERINGGROSS.IT

CORSI DI CUCINA:

CUCINARTE
CORSI PROFESSIONALI DI RISTORAZIONE

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email:

Submit Email

ARCHIVIO RIVISTE



Scarica la Rivista

