

ROMA  
16:18:19



# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

NEW YORK  
10:18:19



HOME NEWS NON SOLO VINO EDICOLA DICONO DI NOI CHI SIAMO

cerca nel sito

Aggiornato al 3 Maggio 2012 ore 15:58



INDIETRO STAMPA CONDIVIDI TRANSLATE VOTA!

## Categoria: NON SOLO VINO

VERONA - 14 LUGLIO 2011, ORE 19:15

### MORBIDA E CON SENTORI NATURALI LA CARNE CRUDA, TENERA, SUCCOSA E RICCA DEL SUO PROPRIO AROMA QUELLA COTTA: NASCE A VERONA "DE GUSTIBUS CARNIS", PRIMO NUCLEO DI ASSAGGIATORI DELLA CARNE "A CACCIA" DI TAGLI PERFETTI

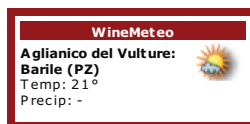
Dal vino al caffè, dalla grappa ai liquori, passando per la salsa di pomodoro, i tortellini e perfino l'acqua, quasi 1.000 prodotti hanno un loro preciso profilo che ne racconta qualità e difetti, tutti raccolti in un archivio storico tra i più grandi in Italia, un'importante biblioteca del wine & food specchio fedele dei cambiamenti di gusto e di tendenza nel Belpaese. E ora anche per la carne, dall'allevatore al consumatore, tutti potranno avere gli strumenti per riconoscere quella dalla migliore qualità: nasce a Verona "De Gustibus Carnis", primo nucleo di assaggiatori di carne a caccia del taglio perfetto, professionisti dell'analisi sensoriale che possono profilare e garantire la qualità (tra chi è impegnato nella lavorazione, chi nella vendita al pubblico e chi nel settore business to business), addestrati dal Centro Studi Assaggiatori, unità di ricerca sull'analisi sensoriale tra le più avanzate e complete, "custode" del prezioso archivio dell'agroalimentare italiano (info: [www.assaggiatori.com](http://www.assaggiatori.com)).

I "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. I primi risultati? "Per la carne cruda la caratteristica più importante è risultata la morbidezza. E' importante infatti che la carne mantenga una certa umidità - spiega Manuela Violoni, responsabile ricerca & sviluppo del Centro Studi Assaggiatori - 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.



#### Altre News 03 MAGGIO 2012, ORE 14:21

UN BRINDISI DI 1.000 CHILOMETRI A BASE DI FRIULANO: DI SCENA IL 4 MAGGIO IN 55 LOCALI DEI JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE IL GRANDE BIANCO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA E IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE (BY ERSA - AGENZIA PER LO SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE)



### NON SOLO VINO | I capolavori dell'agroalimentare d'Italia

03 Maggio 2012, ore 15:54  
**TURISMO RURALE IN PRIMAVERA: AGRITURISMO PIU' RICHIESTO? ZIO CRISTOFORO DI CASAL VELINO, PARCO DEL CILENTO (SALERNO). LA PROVINCIA PIU' GETTONATA? SIENA, SCELTA DALL'8,6%. ECCO LA TOP 5 DEGLI AGRITURISMI PIU' RICHIESTI AD APRILE 2012 BY AGRITURISMO.IT**  
Primavera, voglia di week-end all'aria aperta e in mezzo alla natura, cosa scegliere allora se non l... »

03 Maggio 2012, ore 15:52  
**"LA POLITICA AGRICOLA EUROPEA DALLE ORIGINI ALLE NUOVE SFIDE": LA LECTIO MAGISTRALIS DEL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE, MARIO CATANIA, ALL'UNIVERSITA' DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZA? SIENA, SCELTA NELLA SALA ROSSA DELL'UNIVERSITA' L'8 MAGGIO**  
"La politica agricola europea dalle origini alle nuove sfide": la lectio magistralis del Ministro de... »

03 Maggio 2012, ore 15:50  
**FAVOREVOLI NEL PRIMO TRIMESTRE 2012. I PIU' FIDUCIOSI? I MINIMARKET CON +4% E PER LE AREE TERRITORIALI E' SEGNO PIU' NEL NORD-EST (+3,4%) E NEL CENTRO ITALIA (+1,1%). PAROLA DI ISMEA**  
L'Italia della Grande distribuzione alimentare recupera fiducia. Meno scorte e congiunture favorevol... »

03 Maggio 2012, ore 14:23  
**DAL VENEZUELA AL PIEMONTE ECCO LA TAVOLETTA DI CACAO CRIOLLO PURO 100% BY DOMORI. DAL CACAO PIU' PREGIATO E RARO AL MONDO, IL CRIOLLO, ALLA VARIETA' PIU' ANTICA, IL GUASARE, L'IMPEGNO DELLA DOMORI CONTRO L'ESTINZIONE DELLE VARIETA' PREGIATE DI CACAO**  
Dalle Ande Venezuelane al Piemonte ecco la tavoletta di cacao Criollo puro al 100% by Domori. »