



IL CODICE SENSORIALE CARNE



CAPIRE LA CARNE È DIVERTENTE

Vi è stato detto che per sapere qualcosa sulla carne è necessario imparare tutto sulle razze, sull'allevamento, i nomi di tutti i tagli e le tecniche di cottura? Cancellate tutto questo che riporta alla mente solamente i banchi di scuola. La carne vi appartiene, la competenza per distinguerne la qualità è dentro di voi e con il Codice Sensoriale ne avrete la più limpida dimostrazione. Apprenderete come le carni si esprimano con un linguaggio facilmente interpretabile dai vostri sensi, potreste addirittura rimanere stupiti, mentre vi beate del suo aroma, delle consistenze e delle sfaccettature del suo gusto irresistibile.

CHE COSA FAREMO

Per imparare il codice sensoriale della carne ci vuole innanzitutto... la carne: in questo caso, bovina. Ovviamente, la protagonista ve la serviremo subito, in apertura al corso, senza tediarevi con notizie sulla tecnologia o sull'arte della degustazione. A guidarvi sarà una policroma mappa sensoriale che vi prenderà per mano nell'andare a ricercare ciò che percepite. Su questo ci discuteremo, tutti insieme, rendendoci conto che per ognuno di noi la stessa carne si è espressa in modo diverso.

Di certo qualche aroma non ha trovato nella vostra mente un nome o non siete riusciti a cogliere qualche percezione, quindi vale la pena fare un ripasso, per riportare alla mente ricordi addormentati, ormai lontani dalla coscienza, ma che fanno parte della vostra conoscenza. Allora passeremo alle cose serie, ovvero, lo specifico funzionamento degli organi di senso nella decodifica del linguaggio delle carni.

Ora, siamo pronti per un assaggio di carni bovine che si distinguono per provenienza e tecniche di allevamento. Useremo la tecnica base dell'analisi sensoriale scientifica che trasformeremo in un grande gioco di squadra, dando un volto alle carni con la tecnica delle mappe mentali.

Verranno così generati i profili, con i quali andremo a correlare le percezioni emerse con i sistemi di produzione della carne, apprezzeremo insieme il cambiamento al variare della genetica, delle tecniche di allevamento, scopriremo i tagli e le cotture per capire cosa succede dalla stalla alla macelleria e al piatto.

Ormai sarete degli esperti, quindi affronteremo altri tagli e una nuova tecnica di assaggio, creando un vero e proprio ritratto a colori delle carni, cogliendone le peculiarità produttive. Ognuno di voi potrà confrontare la propria percezione con quella dei colleghi, rendendosi conto che sente in modo diverso. Perché le carni sono sempre le stesse, ma donano sensazioni differenti a ognuno di noi.

TUTTO IN UN GIORNO O IN TRE SESSIONI

Tutto questo sarà realizzato in 7,5 ore, nella stessa giornata o in tre sessioni separate. Il tempo è più che sufficiente per imparare un metodo che potrà essere approfondito attraverso il Codice Sensoriale Carne, un libro che costituisce una guida sicura ed esaustiva per l'amatore e il professionista in cerca di evoluzione. A tutti gli allievi sarà inoltre rilasciato un attestato di frequenza da esporre con orgoglio.

CENTRO STUDI ASSAGGIATORI

Galleria V. Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)

Tel. +39 030 397308 - info@assaggiatori.com - www.assaggiatori.com