

De Gustibus Carnis: 5 anni di tutela sensoriale della qualità della carne

Il 23 marzo 2011 un gruppo di 20 esperti della carne ha dato vita a un'associazione di professionisti per l'analisi sensoriale della carne che ha raggiunto 110 aderenti



metodo unico per la valutazione della carne, attraverso l'analisi sensoriale, e per diffondere questa conoscenza tra i consumatori.

Il 23 marzo 2011 è nato, quindi, a Verona l'Istituto Italiano Assaggiatori Carne denominato De Gustibus Carnis.

Gli obiettivi dell'associazione

Obiettivo primario dell'associazione è quello di garantire la qualità della carne attraverso l'utilizzo di tecniche di analisi sensoriale e di apportare queste conoscenze a tutti i livelli della filiera, dagli allevatori ai macellai e ai responsabili della vendita al dettaglio. In questo modo ogni operatore della filiera viene formato e può operare autonomamente al fine di produrre e vendere un prodotto di elevata qualità. Questo meccanismo diventa di fondamentale importanza poiché le caratteristiche della carne percepibili sensorialmente possono dipendere da diversi fattori della filiera produttiva e dalle loro relazioni, e la capacità di ogni singolo operatore di intervenire in questo senso diventa determinate. Dalle caratteristiche rilevabili attraverso i sensi si possono così tradurre elementi e informazioni utili sulla struttura chimica della carne e quindi sulle proprietà nutrizionali. Ed è per tali ragioni che i professionisti e gli

La nascita dell'associazione

Negli ultimi anni la percezione della qualità degli alimenti è diventata determinate nella scelta dei prodotti da parte dei consumatori. Questo coinvolge non solo articoli dove l'ambito dell'analisi sensoriale è rilevante, come per esempio vino e caffè, ma anche categorie di alimenti dove fino a poco tempo fa si erano sperimentate poco o nulla queste tecniche. Si parla, in questo senso, soprattutto di quei beni che sono alla base della nostra alimentazione quotidiana come pane, latte, carne e pesce. Ed è proprio verso questo continuo evolversi della ricerca della qualità da parte dei clienti, che ha spinto un gruppo di 20 professionisti della carne a creare un



Corso per Giudici qualificati dell'Accademia d'Impresa, Trento

Il 21 e 22 febbraio palazzo Roccabruna a Trento ha visto protagonisti 20 esperti della carne, tra allevatori, macellatori e operatori del settore, a sostenere il corso per giudici qualificati. Il corso è stato organizzato da Accademia d'Impresa con la collaborazione dell'associazione De Gustibus Carnis. Durante le giornate di formazione, i partecipanti sono stati guidati all'apprendimento teorico e pratico della funzionalità dei propri sensi, al fine di percepire nel migliore dei modi le caratteristiche organolettiche dei prodotti e riuscire a discernere la qualità. Nel corso della seconda giornata, i giudici hanno potuto analizzare carni del medesimo taglio provenienti da bovini di differente origine europea e carni dello stesso animale, ma di differenti tagli.

associati hanno seguito corsi di formazione in analisi sensoriale presso il Centro Studi Assaggiatori, raggiungendo i livelli di Giudice qualificato, Giudice sensoriale e Brand ambassador autorizzati in analisi sensoriale della carne.

I metodi sensoriali messi in atto

Attraverso i metodi di analisi sensoriale del Centro Studi Assaggiatori, i professionisti dell'associazione De Gustibus Carnis hanno messo appunto una mappa sensoriale e una scheda descrittiva per l'analisi visiva e olfattiva della carne cruda e l'analisi gustativa, tattile e aromatica della carne cotta. Questi metodi sono stati codificati al fine di indentificare con precisione e dettaglio le caratteristiche olfattive di pregio o di eventuali difetti di ogni tipo di taglio del medesimo animale, nonché

per individuare le caratteristiche sensoriali tipiche di animali provenienti da diverse zone d'Europa.

Tali schede di analisi sensoriale sono diventate un supporto che ha permesso non solo ai professionisti e ai consumatori di valutare il prodotto ed effettuare test comparativi statisticamente attendibili, ma hanno anche costituito la base per la formazione dei nuovi associati esperti del settore.

I corsi e gli eventi

Nel corso di questi 5 anni, i professionisti dell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne hanno creato una rete di 110 soci presenti in tutto il territorio nazionale. Oltre a ciò, sono stati attivi e presenti con il primo banco di assaggio della carne alla fiera più importante del settore, Eurocarne (con un test sui consumatori che ha realizzato 3.500 assaggi) e da qui ad altre importanti manifestazioni come Butcher for children, Soave Versus, Vinitaly e serate di degustazione in ristoranti stellati. Non mancano nemmeno continui seminari sulla carne riguardanti la conoscenza, la storia della razza bovina, le caratteristiche sensoriali del prodotto e la relazione tra queste, la filiera di produzione e le modalità di consumo, dall'allevamento alle forme di cottura.

Chi è Accademia d'Impresa

Accademia d'Impresa è l'Azienda della Camera di Commercio di Trento dedita alla realizzazione di corsi finalizzati alla formazione professionale, alla specializzazione in determinati settori quali ad esempio economici e turistici.

L'obiettivo è la valorizzazione della figura professionale dell'individuo attraverso la formazione.

L'Accademia d'Impresa organizza sia corsi di formazioni abilitanti alle professioni (per il conseguimento dell'abilitazione ad attività professionali regolamentate), sia corsi di formazione continua indirizzati all'arricchimento e formazione degli operatori di diversi settori quali turismo, ospitalità, valorizzazione del territorio, produzioni locali e innovazione d'impresa.

Veronica Volpi