

CERCA

GrandiAffari

Home > Cronaca

Non soltanto vino: ecco i sommelier della buona carne

LA NOVITÀ. L'Università di Verona promuove il primo corso in Italia

Ci sono anche sette vicentini tra i primi degustatori divenuti esperti nel riconoscere le costate migliori associando gusto e salute a parametri scientifici

18/07/2011



Arrivano i "sommelier" della carne. Dopo vino, olio e caffè, anche roast beef e costate hanno i loro esperti degustatori, formati con un corso organizzato in collaborazione con l'Università di Verona e il Centro Studi Assaggiatori diretto da Luigi Odello. Una novità in contrasto con la diminuzione dei consumi di carne predicata da molti e con la "crisi del secondo piatto" che alcuni ristoratori denunciano? No, perché cresce in parallelo la richiesta di qualità. E in questo senso il nome con il quale si è battezzato il nuovo gruppo, De Gustibus Carnis, è già un programma di suo.

L'Istituto Assaggiatori di Carne nasce da un'idea di un macellaio dell'Alto Garda, Luigi Filippi, e da un altro collega veronese, Iuri Martinato. Tra i primi "Giudici qualificati di analisi sensoriale" ci sono anche sette professionisti vicentini, che mercoledì scorso hanno ricevuto il diploma dalle mani del sindaco scaligero Flavio Tosi. Si tratta di Claudio Peron e Dennis Deganello, entrambi di Schio, Diego e Luca Breccia di Villaverla, Ferruccio Rossato di Valdagno, Emiliano Pozza di Vicenza e Michele Boscarì di Rettorgole.

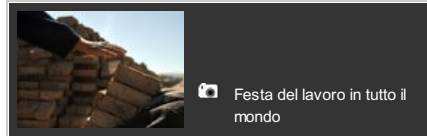
Lo scopo del corso non è quello di far riconoscere la bistecca più saporita, ma quello di affinare vista, tatto, olfatto e gusto per correlare l'analisi sensoriale alla qualità e ai valori nutrizionali della fetтина.

«Associare il gusto alla salute - sintetizza Breccia - aiuta a migliorare il nostro lavoro con dei parametri scientifici, che vanno poi tradotti con un linguaggio semplice e non tecnico, comprensibile a tutti». Un esempio: la carne cruda deve essere morbida e dolce al palato, con la giusta parte di grasso, che non deve però essere confuso con il tessuto interfibrillare (ovvero quei filamenti bianchi che tengono insieme le fibre muscolari e rendono la carne stopposa). È vero che l'analisi sensoriale è una moda che si sta estendendo dal vino ad altri prodotti del settore food, ma, spiega il ricercatore del dipartimento di biotecnologie dell'Università di Verona Gianni Zoccatelli, «è un buon sistema per avere molte informazioni sulla qualità degli alimenti». Soprattutto se viene abbinata a tecniche di imaging biomedico. Per la prima volta in Italia un pezzo di carne bovina è stato sottoposto a una risonanza magnetica, per analizzarne la composizione.

Insomma, «non è vero che la carne è tutta uguale, - insorge Iuri Martinato, agente di commercio del settore - ci sono differenze di gusto e di aspetto che non sempre la gente riconosce». Il corso, il primo in Italia a questi livelli, è stato rivolto a venti professionisti impegnati nella lavorazione e nella vendita al pubblico. Ma per il futuro c'è l'idea di aprirlo anche a normali appassionati.

Paolo Mutterle

FOTOGALLERY [Tutte le fotogallery](#)



PUBBLICITÀ







Alla Fiera dell'Est
 Sulle rotte di Marco Polo e Thelonious Monk

PIÙ VISTI

1. Thiene, Tina, a 45 anni l'agente ...
2. Arzignano, lite per una eredità Un ...
3. Arzignano, uccide il cognato per l'eredità
4. Vicenza calcio a un passo dalla ...



CON
ILGIORNALE
DIVICENZA.IT
 SIAMO TUTTI
 UNA GRANDE
 COMMUNITY.

