

Nasce De Gustibus Carnis, il primo nucleo di assaggiatori di carne



Popotus di Avvenire rilancia il gruppo **De Gustibus Carnis** primo nucleo di assaggiatori di carne fondato a **Verona** con l'intento di portare questa conoscenza condivisa a ogni livello della filiera. **Addestrati dal Centro Studi Assaggiatori**, i nuovi giudici sensoriali di De Gustibus Carnis hanno anche posto alcuni punti fermi sulla qualità delle carni: "Per la carne cruda la caratteristica più importante è risultata la morbidezza. E' importante infatti che la carne mantenga una certa umidità – ha dichiarato Manuela Violoni, responsabile ricerca & sviluppo del Centro Studi Assaggiatori – Allo stesso tempo deve essere povera di tessuto interfibrile, 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.

via Club di papillon