Focus sulla alimentazione sanitaria e dazioni tradizionali

Avioria, incontro a Leno per un aggiornamento

A «prova» di carne

Un ruolo assai utile un po' per tutti è quello specifico degli «Assaggiatori di carne»: lo è infatti per i professionisti del settore, ma anche per l'allevatore e per i ristoratori e non certo da ultimo per i consumatori. Tenuti a battesimo vicino a noi, nel Veronese, confortati dal punto di vista tecnico-scientifico dal Dipartimento di Biotecnologie dell'Università degli Studi di Verona (in particolare dal professore Corrado Rizzi) e dal Centro Studi Assaggiatori che ha sede a Brescia ed è presieduto dal professore Luigi Odello, ormai gli Assaggiatori di carne hanno raggiunto il considerevole numero di 142 iscritti all'associazione. Fra essi si annoverano allevatori, professionisti della lavorazione e della vendita al pubblico della carne e dei suoi derivati oltre ai cosiddetti «consumatori evoluti», ossia quelle persone che desiderano approfondire le caratteristiche degli alimenti e delle bevande e che nel mondo d'oggi sono sempre più numerose.

Questi Assaggiatori sono riuniti nell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis. Dopo aver seguito un corso approfondito di tecnica di assaggio e di analisi sensoriale essi sono in grado di effettuare un «panel test» completo e certificato della carne, analizzata al fine di definirne il livello qualitativo dell'alimento. La loro finalità è anche quella di giudicare i prodotti nei concorsi o nelle aziende del comparto e verificare se il campione carneo sotto analisi sia qualitativamente migliore o peggiore di un altro. In pratica, il corso per diventare giudici qualificati nell'assaggio di questo alimento tanto importante nella nostra alimentazione basata sulla dieta mediterranea viene svolto sia attraverso nozioni di metodologia dell'analisi sensoriale della carne e di merceologia (ossia la sua definizione e classificazione, l'individuazione degli elementi che ne determinano il profilo sensoriale e che ne valorizzano o ne deprimono la qualità ai fini del consumo umano) sia pure attraverso le esercitazioni sull'analisi visiva, olfattiva e tattile del campione carneo preso in esame.

Da quando è sorto, l'Istituto Italiano Assaggiatori Carne De Gustibus Carnis ha tenuto ben undici corsi che hanno formato gli assaggiatori nonchè oltre una ventina di seminari di approfondimento organizzati al fine di mantenere aggiornati ed addestrati nel tempo i propri iscritti. «Il prossimo corso è programmato in autunno ed è studiato per essere svolto svolto in una giornata in località che verrà comunicata più avanti», ci conferma il responsabile dei corsi dell'Istituto, Iuri Martinato. Dal canto suo il presidente dell'Istituto Assaggiatori Carne, Luigi Sartori, sostiene che così come si fa per il vino «anche per la carne bisogna essere in grado di esaltare ed isolare le qualità di un prodotto, per quantificarle ed attribuire loro un valore». E questo concetto ovviamente non può essere soltanto di natura economica, ma anche di soddisfazione per chi gusta questo alimento dalle proprietà nutrizionali e proteiche davvero di grande rilievo.

Per questi motivi vi aggiorneremo più avanti sulle prossime date dei corsi e vi invitiamo a provare questa esperienza per aumentare la consapevolezza dei propri sensi e della propria alimentazione quotidiana.

Giuliano Terzi