



ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Maestri Assaggiatori

2° Livello

Possono iscriversi al corso i Soci che abbiano già frequentato il 1°, 2° e 3° modulo e superato i relativi esami.

Il programma prevede 8 lezioni ed altrettante sedute di degustazione di prodotti tipici di salumeria. Il titolo del corso è: ... di Regione in Regione..., in quanto si vuole estendere la conoscenza dei Soci a prodotti di altre regioni italiane, soprattutto di quelle più lontane.

Il superamento dell'esame permette di acquisire la qualifica di Maestro Assaggiatore.



Fossano (CN), Castello dei Principi d'Acaja (Sec. XIV)

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

Sede legale: Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo

Sede operativa: Via Roma, 103 - 12045 Fossano

Tel. e Fax: 0172.637204

C.F. 96058370048

onas@onasitalia.org • www.onasitalia.org

Assaggiare



per
Conoscere

Presentazione e finalità della nostra Associazione

La nostra Associazione si è costituita a Cuneo, presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, nel '99. Ha come finalità la formazione di Tecnici Assaggiatori di salumi attraverso l'Organizzazione di corsi di 1° e 2° livello.

Esegue con panel di Assaggiatori Esperti l'Analisi sensoriale dei salumi per formulare una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti per aziende produttrici e consorzi di tutela.

Può organizzare degustazioni guidate per consumatori e operatori turistici. Collabora con le Associazioni di categoria per la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici locali.

È possibile diventare soci frequentando i nostri corsi.

2^a Lezione

- Allevamento ed alimentazione dei suini, importanza della selezione genetica.
- Macellazione.
- Classificazione dei tagli e loro utilizzazione nei prodotti di salumeria.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.



3^a Lezione

- Materie prime per la produzione dei salumi: caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche.
- Additivi chimici e starter microbiologici.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.



4^a Lezione

- Le varie categorie di salumi
- Gli insaccati ed i prodotti di salumeria: caratteristiche merceologiche e tecnologiche.
- I salumi cotti.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.



5^a Lezione

- I salumi crudi: cenni tecnologici
- I prodotti DOP, IGP e le specialità tradizionali
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.

Esame: al termine, il superamento dell'esame, permette l'accesso al 2° modulo.

Corsi

2° Modulo - 1° Livello

Il corso si articola in 8 lezioni dedicate ai più significativi prodotti di salumeria crudi.

Vengono trattate la storia, la tecnologia e l'analisi sensoriale di insaccati e pezzi anatomici interi, lavorati secondo i metodi tradizionali e che hanno ottenuto le denominazioni DOP, IGP o ST. Per le zone che compongono il territorio, ove ha sede il corso, vengono scelti i salami, le coppe, le pancette, i prosciutti crudi e gli altri salumi tipici locali più significativi.

Per ogni prodotto si prendono in considerazione i principali descrittori di qualità. Sotto la guida di docenti esperti vengono create apposite schede di degustazione per i vari prodotti.

Al termine il superamento dell'esame permette l'accesso al 3° modulo.

Corsi

3° Modulo - 1° Livello

Il corso è articolato in 8 lezioni dedicate ai più significativi prodotti di salumeria cotti:

- Spalla e Prosciutti cotti - Wurstel - Mortadella
- Salame cotto - Cotechini - Zamponi - Specialità di salumeria cotte: Salami di capra, d'oca, ecc., Galantina, Testa in cassetta, Lonza al forno.

Per ogni prodotto vengono prese in considerazione la storia, la tecnologia e la formazione dei principali descrittori di qualità. Sotto la guida di docenti esperti vengono create apposite schede di degustazione per i vari prodotti.

Al termine il superamento dell'esame, permette l'accesso al corso di 2° Livello per Maestri Assaggiatori.

Corsi

1° Modulo - 1° Livello

1^a Lezione

- Definizione, storia e sviluppo dell'analisi sensoriale
- Elementi di fisiologia degli organi di senso. Vocabolario: termini da utilizzare per definire le varie sensazioni.
- Percezione, identificazione e descrizione degli stimoli visivi, olfattivi, gustativi e tattili.
- Costituzione di panel di analisi sensoriale, utilizzo di schede.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.