

**O.N.A.S. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi**

sede legale: via E.Filiberto 3 - 12100 Cuneo; sede operativa: via Roma 103 - 12045 Fossano  
tel e fax 0172 637204; [www.onasitalia.org](http://www.onasitalia.org); [onas.cn@libero.it](mailto:onas.cn@libero.it); C.F.96058370048

Ai Soci - Loro sedi

**Oggetto: corso 2° modulo a Villanova di Cepagatti (PE)**

E' in programma un corso 2° modulo a Villanova di Cepagatti (PE) presso l'A.R.S..S.A. di Cepagatti in 2 week-end: 26-27 marzo e 9-10 aprile 2010. Possono frequentare il corso i Soci che hanno frequentato il 1° modulo e superato il relativo esame ed i Soci entrati in ONAS per titoli. Il costo del corso è 180 euro + 37 euro di quota associativa annuale 2010, se non già pagata

**Referente del corso: Angelo Tarquinio - Delegato della Provincia di Pescara tel. 085 9773545, cell 328 9248123 e-mail: a.tarquinio@abruzzonascosto.it**

**Programma:**

**26/03 - 1° lezione ore 16,30:** riprende ed approfondisce la 1° lezione del 1° modulo. Analisi sensoriale, assaggio e degustazione, individuazione dei descrittori di analisi sensoriale determinanti, scelta della scala dei punteggi, loro rappresentazione grafica, scelta dei componenti di un panel, loro allenamento, il panel leader, la valutazione statistica dei dati e la loro interpretazione. Le norme UNI. **Dott. Ramero Stefano** Maestro Assaggiatore

**esercitazione pratica ore 18,00:** individuazione della soglia di percezione e di quella di riconoscimento dei 4 sapori fondamentali: acido, dolce, salato ed amaro. Preparare 2 soluzioni, una a bassa ed una ad alta concentrazione, di acqua con acido citrico, sale da cucina, zucchero e caffeina, farle degustare agli allievi e registrare le loro valutazioni, servendole anonime ed intervallate da acqua piatta resa anch'essa anonima. **Dott. Ramero Stefano**

**27/03 - 2° lezione ore 9,00:** i salumi crudi costituiti da pezzi anatomici interi prosciutti, coppe, pancette, lardo; storia, tecnologia ed analisi sensoriale dei prosciutti crudi DOP: San Daniele, Parma, Modena, Berico Euganeo, Jambon de Bossès, Cuneo. Il Culatello di Zibello. **Dott. Ramero Stefano** Maestro Assaggiatore

**27/03 - 3° lezione ore 10,30:** i salami crudi DOP: Varzi, Piacentino, Piemonte, alla cacciatora. Pancetta e coppa Piacentina DOP; le ST del Piemonte; storia, tecnologia ed analisi sensoriale. **Agrotecnico Nota Francesco**

**degustazione guidata ore 12,00:** 2 prosciutti crudi, salame piacentino DOP, coppa piacentina DOP, pancetta piacentina DOP. **Dott. Ramero Stefano – Agrotecnico Nota Francesco**

**27/03 - 4° lezione ore 14,00 :** la Bresaola della Valtellina IGP, lo Speck dell'Alto Adige IGP, storia, tecnologia ed analisi sensoriale. **Agrotecnico Nota Francesco** Maestro Assaggiatore

**degustazione guidata ore 15,30:** bresaola della Valtellina IGP e Speck. **Agrotecnico Nota Francesco**

**9/04 - 5° lezione ore 16,30:** I salumi del Lazio, I salumi della Calabria DOP, i salumi della Basilicata; storia, tecnologia ed analisi sensoriale. **Dott. Loria William** Tecnico Assaggiatore

**degustazione guidata ore 18,00:** 4 salumi della Calabria DOP **Dott. Loria William**

**10/04 - 6° lezione ore 8,30:** Importanza del riconoscimento europeo DOP oppure IGP per la valorizzazione del prodotto. Tracciabilità, concetto di filiera completa e di prodotto a km 0. Importanza dell'identificazione del profilo di analisi sensoriale per i vari prodotti. **Dott. Loria William**

**10/4 - 7° lezione ore 10,00:** I salumi toscani, la Cinta senese, il Lardo di Colonnata I salumi dell'Umbria: il Prosciutto crudo di Norcia IGP, il salame Perugino, la coppa Perugina. **Dott. Francini Serena** Tecnico Assaggiatore

**degustazione guidata ore 11,30:** 4 salumi toscani **dott. Francini Serena**

**10/4 - 8° lezione ore 13,30:** Importanza dei salumi nell'alimentazione umana. Abbinamento dei salumi con il pane, il vino e la frutta - **Dott. Francini Serena**

**degustazione ore 15,00:** abbinamenti **dott. Francini Serena**

**esami: ore 16,00** **dott. Francini Serena**

Fossano, 7/12/2009

Il Presidente ONAS  
Dott. Piovano Bianca