

IL SAPERE & IL SAPORE

1999.....

.....2014

15 anni ONAS

Dott. ssa Piovano Bianca

Presidente Nazionale O.N.A.S.

via E.Filiberto 3 – 12100 Cuneo

www.onasitalia.org

Logo dell'Associazione



ASSAGGIARE PER CONOSCERE

- E' lo slogan dell'ONAS dalla sua costituzione: riassume il programma di sviluppo e di intendimenti della nostra Associazione fin dalla sua costituzione.
- La curiosità dell'uomo viene utilizzata per conoscere i salumi, studiarne e identificarne accuratamente il profilo sensoriale.

STORIA dell'ONAS

Anno 1999: costituzione dell'ONAS il 19/10/1999 con 29 Soci Fondatori presso la CCIAA di Cuneo.

Anno 2000: vengono attivati corsi 1° modulo prima in Piemonte e poi in altre Regioni italiane.

Anno 2001: 1°ONAS Convention a Moretta (CN). Vengono attivati corsi 2° modulo (salumi crudi) e 3° modulo (salumi cotti).

ASSAGGIARE PER CONOSCERE

- Anno 2002: 1° corso per Maestri Assaggiatori a Fossano (CN), 57 Soci partecipanti da tutto il Piemonte.
- Anno 2003: 2° ONAS Convention a Stresa.
- Anno 2004: I Soci superano le mille unità.
- Anno 2005: 3° ONAS Convention a Fossano
- Anno 2007: 4° ONAS Convention a Carpi.
- Anno 2008: I Soci sono ormai 2000 in molte Regioni italiane.

Assaggiare per conoscere

- Anno 2009: decennale con consegna Targhe ai Soci Fondatori, ancora 16.
5° ONAS Convention a Fossano.
- Anno 2010: Convegno «Matrimonio d'autore» a Fossano.
- Anno 2011: 6° ONAS Convention a San Fiorano (LO). Convegno «Qualità e sicurezza alimentare» a Fossano.

Assaggiare per conoscere

- Anno 2012: Convegno «Acquisti responsabili: qualità-prezzo a Fossano»
- Anno 2013: 7° ONAS Convention a Villafranca d'Asti. Convegno «Il risveglio dell'autunno» a Fossano. I soci superano le 3000 unità in tutte le Regioni italiane.

Targhe d'argento e corsi

- **Targhe d'argento alla carriera: dal 2000 vengono consegnate ogni anno: cat. A Allevatori, cat. B Macellatori, cat. C Trasformatori, cat. D Promozione, cat. Speciale Soci.**
- **Corsi attivati: 19 ottobre 1999 – 19 ottobre 2014: n.219 corsi attivati 1°, 2°, 3° modulo, Maestri Assaggiatori, Aggiornamento e Perfezionamento**

Publicazioni ONAS

- **L'assaggio dei salumi 2003**
- **Assaggiare per conoscere. I salumi crudi 2005**
- **Assaggiare per conoscere. I salumi cotti 2013**
- **Assaggiare per conoscere. L'assaggiatore 2014**



ALBO NAZIONALE
DEGLI ESPERTI IN ANALISI
SENSORIALE DEL MIELE



GIA

Gruppo Italiano Assaggiatori

**aceto balsamico
tradizionale di Modena,
miele, grappa,
formaggi, frutta,
salumi, vino**

AED-ABTM: www.aedbalsamico.com - info@aedbalsamico.com; **Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale del Miele:** www.cra-api.it/online/index.html - inapi@entecra.it
ANAG: www.anag.it; **ONAF:** www.onaf.it - onaf@onaf.it; **ONAFrut:** www.onafrut.it
info@onafrut.it; **ONAS:** www.onasitalia.org - onas.cn@libero.it; **ONAV:** www.onav.it - segreteria@onav.it

COORDINAMENTO: **ONAS** sede operativa Fassano (CN), via Roma 103 - tel e fax 0172 637204
Sede legale Cuneo, via Emanuele Filiberto 3 - www.onasitalia.org - onas.cn@libero.it

Publicazioni del GIA Gruppo Italiano Assaggiatori

- **Assaggiare per conoscere 2008.
Ristampa 2014**
- **Le origini 2010**
- **Dalla natura alla tavola 2011**
- **Aspetti nutrizionali ed eno-
gastronomia 2013**

IL SAPERE & IL SAPORE

- E' un binomio da vivere.... bisogna sempre coniugare ciò che si può apprendere dal punto di vista cognitivo con quanto i nostri 5 sensi, «ascoltati», ci inviano grazie alle terminazioni nervose dagli occhi, dal naso, dalla bocca, dal tatto e dall'udito. Le varie percezioni vengono trasformate in sensazioni dal nostro cervello e immagazzinate nella nostra memoria.

Assaggiatori..... all'opera

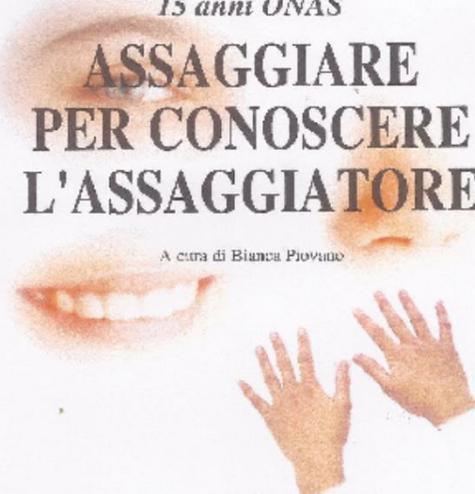
- **Vi invito, quindi, ad utilizzare sempre i 5 organi di senso (occhio, naso, bocca, tatto e udito dove è possibile) nella valutazione di un prodotto alimentare. Memorizzate poi quanto percepito e ricercatelo nelle future degustazioni dello stesso prodotto. Ciò vi spingerà ad acquistare prodotti che abbiano suscitato in voi “piacevoli ricordi organolettici”. Quanto sopra detto contribuirà all'affermazione sul mercato di prodotti, che al momento del consumo gratifichino i nostri organi di senso.**



15 anni ONAS

ASSAGGIARE PER CONOSCERE L'ASSAGGIATORE

A cura di Bianca Piovano



O.N.A.S. ASSAGGIARE PER CONOSCERE - L'ASSAGGIATORE.

Grazie per essere intervenuti!

- BUON CONVEGNO A TUTTI VOI....
- E
- BUON COMPLEANNO ONAS....

