



Convegno del Ventennale ONAS

Roberto Pisano
Maestro Assaggiatore ONAS

Fossano (CN) 20 ottobre 2019



1999-2019

Tre direttrici principali

- **CONOSCENZA**
- **RADICAMENTO**
- **SCIENTIFICITÀ**

CONOSCENZA

- Convegni e incontri di studio e aggiornamento
 - Materie prime
 - Prodotti di salumeria
 - Tecnologia
 - Mercato

RADICAMENTO

- Presenza diffusa su tutto il territorio nazionale
- Tutela e valorizzazione delle produzioni locali
- Delegazioni territoriali

SCIENTIFICITÀ

- Formazione
- Materiale didattico
- Affinamento della tecnica di assaggio



Formazione

- Corsi per
 - Tecnico Assaggiatore
 - Maestro Assaggiatore

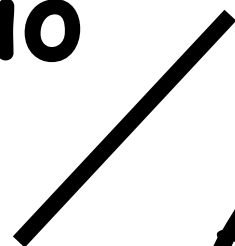


Formazione Docenti

- Master sulla comunicazione
- Omogeneizzazione delle presentazioni dei Docenti
- Verifica delle informazioni trasmesse ai Corsisti

Tecnica di assaggio

Assaggio



Analisi sensoriale

Finalità diverse

Pari dignità

Schede di assaggio

- Strumento condiviso di studio e di lavoro

SCHEDA PEZZI ANATOMICI INTERI CRUDI

VOCABOLARIO DI SUPPORTO		ONAS [®] ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI		PRODOTTO _____																																																																																																																																																					
<p style="text-align: center;">Aspetto Visivo</p> <p>Esame esterno Regolarità forma, colore budello/cotenna, colore muffe</p> <p>Esame della Fetta Colore magro, uniformità di colore, colore grasso, ematomi, marezatura, tenuta della fetta, fessurazioni, omogeneità distribuzione grasso/magro</p> <p style="text-align: center;">Esame Olfattivo</p> <p>Odori Speziato, stagionato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, vecchio, ecc.)</p> <p>Intensità Impatto olfattivo immediato (odori positivi)</p> <p style="text-align: center;">Esame Gusto-Olfattivo</p> <p>Sapore Dolce, salato, acido, amaro, umami</p> <p>Aromi Speziato, carne fresca, difetti (rancido, muffa, putrido, urina, stalla, ecc.)</p> <p>Persistenza aromatica Durata della percezione degli aromi</p> <p style="text-align: center;">Struttura</p> <p>Consistenza Gommosità, elasticità, coesione</p> <p>Masticabilità Facilità e piacere alla masticazione, durezza, morbidezza, succosità, fibrosità, scioglievolezza del grasso</p> <p style="text-align: center;">Equilibrio Gusto-Olfattivo</p> <p>Giudizio complessivo del prodotto, considerando pregi e difetti.</p>		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> <td style="text-align: center;">NOTE</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">ASPETTO VISIVO</td> <td>Esame esterno</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Esame della fetta</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">ESAME OLFATTIVO</td> <td>Odori</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Intensità</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">ESAME GUSTO-OLFATTIVO</td> <td>Sapore</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persistenza</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">STRUTTURA</td> <td>Consistenza</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Masticabilità</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="12" style="text-align: center;">PUNTEGGIO TOTALE IN /100</td> </tr> </table>				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE	ASPETTO VISIVO	Esame esterno												Esame della fetta												ESAME OLFATTIVO	Odori												Intensità												ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore												Aroma												Persistenza												STRUTTURA	Consistenza												Masticabilità												EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO													PUNTEGGIO TOTALE IN /100											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTE																																																																																																																																													
ASPETTO VISIVO	Esame esterno																																																																																																																																																								
	Esame della fetta																																																																																																																																																								
ESAME OLFATTIVO	Odori																																																																																																																																																								
	Intensità																																																																																																																																																								
ESAME GUSTO-OLFATTIVO	Sapore																																																																																																																																																								
	Aroma																																																																																																																																																								
	Persistenza																																																																																																																																																								
STRUTTURA	Consistenza																																																																																																																																																								
	Masticabilità																																																																																																																																																								
EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO																																																																																																																																																									
PUNTEGGIO TOTALE IN /100																																																																																																																																																									



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

m
ambasciatori del miele

ANAG
assaggiatori grappa e acquaviti

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

ONAS[®]
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

**Assaggiare
per conoscere**

GIA[®]
Gruppo Italiano Assaggiatori





Grazie per l'attenzione