



ONAS[®]

REVIEW

ONAS Review
RIVISTA DI
CULTURA ALIMENTARE

ONAS Editore
Via E. Filiberto 3 - 2100 Cuneo
Tel e fax 0172/ 637204
onas@onasitalia.org

Direttore responsabile
Bianca Piovano
Grafica
Marika Susinni

Garanzia di riservatezza:
L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dai soci e la possibilità di richiederne la rettifica o la cancellazione ai sensi delle vigenti leggi.

Tutti i diritti di proprietà
letteraria e artistica sono riservati.



EDITORIALE



**2019 - L'ANNO DEL
VENTENNALE ONAS**

Un altro anno, il 20° per ONAS, sta volgendo rapidamente al termine.

E' doveroso da parte mia fare un bilancio delle attività svolte nel corso del 2019.

Sono stati realizzati n. 34 corsi in quasi tutte le regioni italiane.

Sono attivi 4 panel: Roma, Gussago (BS), Cosenza e Fossano (CN).

Per il Ventennale ONAS hanno avuto luogo tre Manifestazioni Nazionali: a Viterbo il 27-28 aprile, a Cosenza il 18-19 maggio e a Cuneo il 19 - 20 ottobre, inoltre sono state "tagliate torte di compleanno" a Modena, Cagliari e Soave (VR).

A Cuneo si è svolto il Memorial alla Camera di Commercio, dove l'Associazione è nata il 19 ottobre del 1999, suggestiva e commovente la cerimonia che ha visto riuniti nel salone d'onore le Autorità, i Fondatori e i Soci provenienti da tutta Italia. Allo scorrimento delle slides commemorative molti sono stati gli "occhi lucidi" di chi si riconosceva in momenti diversi di questa "favola lunga vent'anni", che è il titolo della brochure creata per l'evento. Sono state consegnate 33 targhe ricordo che raffigurano il Monviso.

Al pomeriggio i Soci con i loro accompagnatori hanno fatto visita al Birrifico Baladin di Piozzo con una degustazione di salumi abbinati alle birre.

Il 20 ottobre ha avuto luogo a Fossano (CN) il Convegno GIA con la partecipazione di tutte e 7 le Associazioni a cui si è aggiunta l'ADAM, Associazione Degustatori Acque Minerali.

E' seguita la consegna dei Distintivi d'oro con rubino ai Maestri Assaggiatori seniores. Un ricco buffet e la visita al Castello Acaja di Fossano hanno concluso i festeggiamenti. L'arrivederci è in occasione del trentennale....

Grazie a tutti gli intervenuti, che sono stati 180!

Presidente ONAS

Bianca Piovano



7 TIMELINE " 20 ANNI ONAS"

La *linea del tempo* che ripercorre momenti e presenze importanti di ONAS dal 1999 al 2019

48 VISITA AL BIRRIFICIO BALADIN

di Celeste Senelli

- 50 Le speziate
- 51 Le puro malto
- 51 Le luppolate
- 52 Le speciali
- 53 Riserva Teo Musso
- 55 Linea Open

58 LE FOTO DEI FESTEGGIAMENTI**60 CONVEGNO GIA**

di Silvia Marchisone

- 61 AED ABTM
Associazione Esperti Degustatori
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
- 63 AMI
Ambasciatori Mieli
- 66 ANAG
Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti
- 69 ONAB
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra
- 72 ONAFrut
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta
- 75 ONAF
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio
- 77 ONAS
Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi
- 78 ADAM
Associazione Degustatori Acque Minerali

81 FOTO PREMIAZIONI E BUFFET

1999

Il 19 ottobre 1999 ore 17 presso la CCIAA di Cuneo è stata fondata l'ONAS



Invito alla
partecipazione
della costituzione

I Soci Fondatori erano 29
(Attualmente sono solo 11)

SURRA ENRICO
insegnante

BECOTTO LORENZO
impiegato

NOÈ MAURO
veterinario

GIORDANO ERIO
impiegato

ALLOCCO ALESSANDRA
biologa

COMBA FRANCO
commercialista

MARCHISIO NADIA
imprenditrice

PIOVANO BIANCA
biologa

ASTESANO ANGELA
imprenditrice

NEVISSANO ANGELO
imprenditore

CHIAPPELLA GIOVANNI
commerciante

FERRERO SARA
impiegata

SORASIO DOMENICO
impiegato

BONINO MARIO BARTOLOMEO
insegnante

CLERICI PAOLO
tecnologo alimentare

FINARDI VITTORIO
insegnante

BORSARELLI SILVIO MATTEO
insegnante

MASSIMINO RENATO
agronomo

BERTI EMANUELE
medico

TOMATIS DOMENICO
imprenditore

MARENGO MAURO
imprenditore

PIANA ILIO
allevatore

MORRE GIANCARLA
impiegata

CAPELLO GIUSEPPE
agricoltore

MARCHISIO CLAUDIO
imprenditore

CAVALLERO LARA
impiegata

PIUMATTI FRANCO GIUSEPPE
istruttore di cucina

CAVALLIATO MARA
impiegata

GIARDINA FAUSTO
impiegato

Prima partecipazione ONAS:

Rassegna Alba Qualità
23 Ottobre 1999

"QUALITA' DEI SALUMI SALUMI DI QUALITA': QUALE FUTURO PER LE PRODUZIONI SUINICOLE PIEMONTESI?"

Sabato 23 ottobre 1999
Ore 09,30

Teatro Fiera
P.zza Medford, 3
Alba (CN)

Ore 9,30: Teatro Fiera – Rassegna Alba Qualità

Moderatore: Prof. G. Zucchi
Università di Bologna – Istituto di Zootecnia, Direttore rivista "Suinicoltura"

Saluti di Benvenuto:
Dott. G. Quaglia
Presidente Provincia di Cuneo
Dott. F. Dardanolo
Presidente C.C.I.A.A. Cuneo
Dott. G. Oddero
Presidente Ente Turismo Alba, Bra, Langhe, Roero.

Ore 10,00:
LA POLITICA EUROPEA DI VALORIZZAZIONE DELLA QUALITA' AGRO-ALIMENTARE
Dott. R. De Santis: Amministratore Principale Commissione Europea – Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale

Ore 10,20:
IL MARCHIO I.G.P. "SPECK DELL'ALTO ADIGE" IL RICONOSCIMENTO DELLA QUALITA' IN TUTTO IL TERRITORIO DELL'UNIONE EUROPEA
Dott. Franz J. Mittertuzner: Amministratore Delegato Consorzio Speck Alto Adige

Ore 10,40:
LA VALORIZZAZIONE DI UN SALAME TIPICO ATTRAVERSO LA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA
Dott. L. Bertorelli: Presidente Consorzio Salame di Varzi

Ore 11,00: Coffee break

Ore 11,10:
UN'ESPERIENZA DI VALORIZZAZIONE DALL'ALLEVAMENTO AL PRODOTTO FINITO
Dott. F. Casabianca: Centro de Recherches de Corsa (France)

Ore 11,30:
LA VALORIZZAZIONE DEI SALUMI PIEMONTESI ATTRAVERSO LA QUALITA' ED IL TERRITORIO D'ORIGINE: PROSPETTIVE FUTURE
Dott. sa S. Ferrero: Responsabile A.P.S. Piemonte

Ore 11,45:
ASSOCIAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI SALUMI: (O.N.A.S.): UN'ASSOCIAZIONE PER VALORIZZARE LA QUALITA' DEI SALUMI PIEMONTESI
Dott. sa B. Piovano: Presidente O.N.A.S.

Ore 12,00:
L'IMPEGNO DELLA REGIONE PIEMONTE NEL "PROGETTO QUALITA'"
Dott. G. Bodo: Assessore Agricoltura Regione Piemonte

Ore 12,15: DIBATTITO

Corso ONAS 1° modulo
Ghemme (VC)

Un momento della consegna degli attestati



Consegna targhe d'argento alla carriera

CCIAA Cuneo
4 Dicembre 2000

I PREMIATI:

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Camosso Sebastiano
Ex Aequo Sacco Lorenzo
- **CAT. B - MACELLATORI**
Dessi Gavino
Ex Aequo Capello Matteo
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Giroldo Giuseppe
ex aequo Ghiglione
Pietro Giuseppe
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Chiri Giacinto



Nasce ONAS news

Trimestrale di informazione associativa inviato gratuitamente per posta ai soci

ONAS news
NOTIZIARIO D'INFORMAZIONE

ONAS CONVENTION
A Moretta (CN) il 26 maggio 2001, in occasione di MAGGIO FORMAGGIO

Inaugurazione della sede operativa per l'O.N.A.S. e della Sede della Camera di Commercio di Cuneo

Inaugurazione Sede operativa ONAS

Fossano, 11 Maggio 2001

Tavolo delle autorità



Degustazione guidata



Partecipazione ONAS

Lo Matson, Courmayeur (AO)
Settembre 2001

Degustazione

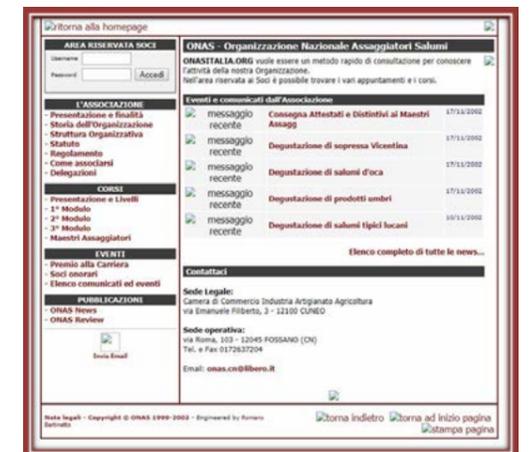


www.onasitalia.org

5 Ottobre 2001

Viene registrato il dominio. Dopo pochi giorni nasce il primo sito dell'associazione

Screenshot della homepage del sito



Corso ONAS 1° modulo

Piacenza, Novembre 2001

Un momento della lezione



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 23 Novembre 2001



I PREMIATI

- **CAT. A ALLEVATORI**
Perano Giuseppe
- **CAT. B MACELLATORI**
Brizio Matteo
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Seravesi Luciano
Ex Aequo Rosso Pasquale
- **CAT. D - PROMOZIONE**
BEPPE MANFREDI
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Monaci Egisto



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 23 Novembre 2001

Il Buffet



Incontro di fine anno

Sandigliano (BI)
Dicembre 2001

Un momento della degustazione



2002

Nasce ONAS Review

Trimestrale tecnico scientifico per i Soci - Inviato per posta



Bruno Gambarotta Socio Onorario

Consegna distintivo ONAS



Corso ONAS 1° Modulo

Pavia, 2002

Soci partecipanti



Corso ONAS di aggiornamento

Saluzzo, Settembre 2002



Corso ONAS Busto Arsizio, 2002



Partecipazione ONAS Incontro delle confraternite enogastronomiche Sillavengo, 2002



Corso ONAS per Maestri Assaggiatori Fossano, 29 Ottobre 2002

La degustazione



Docenti:

- **LIVIO BERTORELLI**
Presid. Consorzio del Varzi
- **RINALDO BERTOLIN**
i salumi valdostani
- **GIOACHINO PALESTRO**
i salumi d'oca
- **ERNESTO ALLIONE**
PROF. GIOVANNI PAROLARI
Prosciutto crudo di Cuneo
- **CARLO CANTONI**
Università di Milano
- **MARIA ASSUNTA LOMBARDI**
ALSIA di Potenza

55 Partecipanti



Corso ONAS 1° Modulo Parma, 31-14 Novembre 2002 La Locandina

Sede operativa:
Via Roma, 103
12045 FOSSANO (Cuneo)

Delegazione di Parma c/o Toscani Giacomo
43055 FELINO - Largo Villa Guiderossi, 4
Tel. e Fax 0521.834655

Corso per Aspiranti Assaggiatori di Salumi

Con il
patrocinio di:

dal 31 ottobre
al 14 novembre 2002

Sede del Corso
CRAL - AMPS
via Traversetolo, 36 - Parma

Programma

Orario: dalle 20.30 alle 22.30

1ª Lezione - Giovedì 31 Ottobre
• Definizione, storia e sviluppo dell'analisi sensoriale
• Elementi di fisiologia degli organi di senso
• Vocabolario dei termini da usare per definire le varie sensazioni
• Concezione del Panel di analisi sensoriale-utilizzo delle schede di degustazione

Parte pratica:
Degustazione guidata di 3 salumi di cui una in abbinamento con il vino - Salami - Piemontesi

2ª Lezione - Lunedì 4 Novembre
• Allevamento ed alimentazione dei suini
• Importanza della selezione genetica
• Macellazione - classificazione dei tagli
• Utilizzazione nei prodotti di salumeria

Parte pratica:
Degustazione guidata di 3 salumi di cui una in abbinamento di un vino - 2 salami di Felino e spalla cotta

3ª Lezione - Giovedì 7 Novembre
• 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 una in abbinamento con il vino - Salame Mantovano, salame Toscano delle cinte Senesi e Mortadella

4ª Lezione - Lunedì 11 novembre
• Le varie categorie di salumi
• Gli insaccati ed i prodotti di salumeria: caratteristiche merceologiche e tecnologiche
• I prosciutti cotti

Parte pratica:
Degustazione guidata di salumi di cui uno in abbinamento con un vino - Pancetta, coppa, salame (piacentino), Prosciutto cotto

5ª Lezione - Giovedì 14 Novembre
• Salumi crudi: cenni tecnologici
• I prodotti DOP, IGP e le specialità tradizionali

Parte pratica:
Degustazione di 3 salumi DOP o locali in abbinamento con un vino - Prosciutto crudo di Parma

Al termine del corso avrà luogo l'esame, costituito da una parte teorica ed una pratica. Il superamento dell'esame darà diritto al passaggio da Socio Novizio a Tecnico Assaggiatore.

ESAME IL 18 NOVEMBRE

Prezzo del Corso € 130,00

Le iscrizioni sono accettate in ordine strettamente cronologico (farà fede la data del versamento) fino al raggiungimento del numero massimo di partecipanti consentito. Il versamento di € 130,00 (centotrenta/00) deve essere effettuato sul c/c postale n. 12746152 intestato a ONAS via E. Filiberto 3 12100 Cuneo oppure con bonifico bancario sulla Cassa di Risparmio di Fossano (CN) Agenzia n. 1 ABI 6170 - CAB 46321 c/c N.1002027. (Nella causale precisare Corso ONAS a Parma). Prima di effettuare il versamento telefonare al Sig. Toscani Giacomo N. 0521.834655 Cell. 338.2902374 - Lgo villa Guiderossi 4 - 43055 Felino (PR) per sapere la disponibilità dei posti. A versamento effettuato compilare e spedire il tagliando a Toscani Giacomo unitamente a copia del documento di versamento. (Per il bollettino di c/c si consiglia il tipo a tre finché). Il tagliando originale sarà esibito la sera di inizio del corso.

Cognome _____ Nome _____
 Nat. a _____ il _____ Residente a _____ CAP _____
 Via _____ n. _____ Tel. _____ Professione _____
 Ho effettuato il Versamento di euro 130,00 in data _____ presso Banca - Posta (vedi allegato)
 I dati sopra riportati verranno utilizzati secondo i dettami dell'art. 10 - 3ª comma della Legge 675/96

Consegna targhe d'argento alla carriera Fossano, 29 Novembre 2002



I PREMIATI:

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Pinta Michelangelo
- **CAT. B - MACELLATORI**
Lovera Francesco
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Ballauri Matteo
Ex Aequo Gonella Giovanni
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Vittorino Cravero
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Bianca Piovano

Il Pubblico



Corso ONAS

Novara, 22 Febbraio 2003



Il Convention ONAS

Collegio Rosmini - Stresa (VB) 2003



Collaborazione ALSIA

- Inizia la collaborazione con l'ALSIA, Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura di Potenza.
- Viene avviato il primo corso ONAS nella sede di Pantano Pignola

La Fedeltà
12 Novembre 2003

L'Onas alla scoperta del biologico

E' partito al Castello il corso di degustazione per gli assaggiatori di salumi

Un appuntamento davvero speciale ha segnato venerdì sera nella sala semicircolare del Castello degli Arca, la ripresa delle attività dell'Onas, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi, che da alcuni anni ha sede nella nostra città e a cui sono iscritti più di mille soci sparsi in tutta Italia.

Infatti, a partire dalle 21, è iniziato un corso di aggiornamento in salumeria biologica, organizzato per la prima volta dall'Onas in collaborazione con l'Alsia, l'Associazione Italiana di Agricoltura Biologica.



Panorama regionale

BASILICATA

Successo per i corsi di assaggiatori di salumi

Anche in Basilicata da qualche tempo opera l'Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori salumi), un'associazione senza fini di lucro, costituita in Italia nel 1999. L'attività della delegazione lucana, svolta in collaborazione con l'azienda agricola sperimentale dimostrativa Pantano dell'Alsia (Agenzia lucana di sviluppo e di innovazione in agricoltura) situata a Pignola (Potenza), è essenzialmente quella di formare assaggiatori esperti capaci di effettuare analisi sensoriali dei salumi, esprimere valutazioni sulle peculiarità organolettiche dei prodotti, accrescere le conoscenze nel settore e valorizzare, cooperando con le associazioni di categoria, le produzioni tipiche.

A oggi il gruppo lucano ha concluso un corso di primo livello per assaggiatori di salumi che ha avuto, tra i circa 20 allievi, operatori della ristorazione, allevatori, tecnici e produttori.

Per l'immediato futuro è in programma lo svolgimento di corsi di vario livello tesi a far acquisire la qualifica di maestro assaggiatore. (F.R.)

Con l'Onas a lezione di salumeria biologica

Venerdì scorso l'Onas (Organizzazione nazionale assaggiatori di salumi) ha avviato un nuovo corso di tratta di una serie di lezioni sulla salumeria biologica, organizzato in collaborazione con l'Alsia (Associazione Italiana di agricoltura biologica) che nel mese scorso ha realizzato a Fossano la rassegna "Il maiale si fa bio". Gli iscritti al corso sono una cinquantina. La dottoressa Piovano ha salutato i circa quaranta corsisti arrivati da tutta la Regione (nonostante il tempo da lupi...) e poi seguita la relazione del dottor Marco Benito della Coldiretti che ha illustrato l'iter che un'azienda agricola deve seguire per passare dall'allevamento tradizionale a quello biologico.

Nella seconda parte gli allievi hanno potuto rinfrescarsi con la degustazione di due presettati cotti tradizionali e di due biologici. I corsisti sono stati chiamati a giudicare i prodotti secondo una specifica griglia di valutazione.

Dott. Bianca Piovano e dott. Maria Assunta Lombardi



Rassegna «Il Maiale si fa BIO!»

Fossano, 5 Dicembre 2003



Salumi Spagnoli



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 5 Dicembre 2003

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Riberi Giuseppe
- **CAT. B - MACELLATORI**
Paschetta Pietro
Ex Aequo Tonelli Giovanni Battista
- **CAT. C TRASFORMATORI**
Marchisio Giuseppe
- **CAT. D PROMOZIONE**
Emilio Lombardi
Assessore all'Agricoltura della Provincia di Cuneo
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Casetta Mauro



L'ASSAGGIO DEI SALUMI Ed. 2003

L'opera è stata curata da M. Gabriella Mellano e da Bianca Piovano. Si compone di 205 pagine, di cui 16 dedicate alle tavole fotografiche



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 11 Dicembre 2004



I PREMIATI:

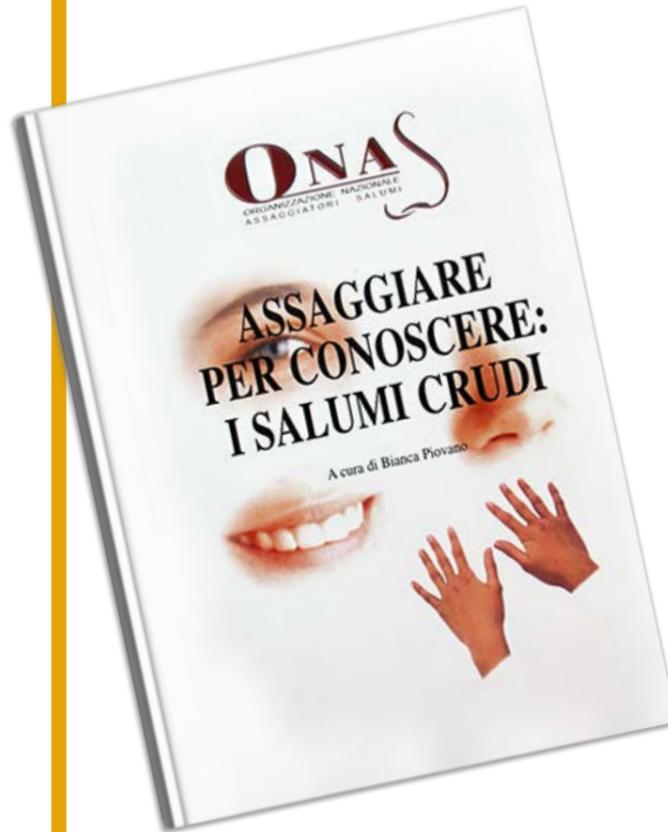
- **CAT. A - ALLEVATORI**
Giovanni Campana
Ex aequo sig. Giuseppe Tassone
- **CAT. B - MACELLATORI**
Antonio Borra
Ex aequo Giuseppe Cavallo
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Umberto Raspini
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Giacomo Oddero

Pubblicazione Libro:

ASSAGGIARE PER CONOSCERE:
I SALUMI CRUDI

Ed. 2005

L'opera è stata curata da Bianca Piovano. Si compone di 142 pagine



Sapere e Sapore

Fossano, 1 Aprile 2005

Serata di aggiornamento e degustazione guidata di salumi

Venerdì 1° aprile 2005 - ore 20,30
Castello degli Acaja - sala seminterrata
Fossano (CN)

ONAS ASSAGGIARE PER CONOSCERE I SALUMI CRUDI

SAPERE & SAPORE
Serata di aggiornamento e degustazione guidata di salumi

Interverranno:
Bianca Piovano - Presidente ONAS: "Assaggiare per conoscere": esperienze di 6 anni di Associazione
Sara Ferrero - Servizio Economico COLDIRETTI CUNEO: Importanza dell'allevamento dei suini per ottenere prodotti di qualità
Nadia Marchisio e Carla Gonella - Esperte di salumeria tipica: "Valutazione delle qualità organolettiche dei salumi: importanza dell'analisi sensoriale per i Produttori"
Moderatore: Luigina Ambrogio - Giornalista Caporedattore "La Fedeltà"

Degustazione di salumi tipici cuneesi in abbinamento con i vini - Serata aperta a tutti

Nuova release sito Internet

Home page 2005

ONAS ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI

Home Page | Area riservata soci | News ed eventi | Mappa del sito | Indice A-Z | Ultimi aggiornamenti | giovedì 28 luglio 2005

Sei in: Home Page

Benvenuti sul sito dell'ONAS

L'ASSOCIAZIONE
Presentazione e finalità
Storia ed Attività
Struttura Organizzativa
Statuto
Regolamento ONAS
Come associarsi: procedure di iscrizione e di adesione
Delegazioni
Quota associativa annuale

CORSI
Presentazione e Livelli
1° Modulo
2° Modulo
3° Modulo
Master Assaggiatori: 2° livello
Corsi di aggiornamento
Corsi di Specializzazione

L'ASSAGGIO DEI SALUMI
Metodologia di assaggio

EVENTI
Elenco dei Meeting
Assaggiatori
Premio alla carriera ONAS per gli Operatori del Settore
Soci onorari
Rassegne "Salumi come Ben Comanda"
Degustazioni guidate

PUBBLICAZIONI
ONAS Tattori
ONAS Fossano
ONAS Fossano

III Convention ONAS

Cussano (Fossano)
2 Ottobre 2005

ONAS ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI

3° ONAS CONVENTION: Il sapere e il sapore

"Non c'è uomo che non sappia bere o mangiare, ma sono pochi in grado di capire cosa abbia sapore". (Confucio)

Fossano (CN) - Santuario di Cussano
Convento del Santuario - fraz. Cussano, 48 - 2 ottobre 2005

INVITO

L'invito è rivolto alle Autorità, ai soci ed ai loro familiari, ai simpatizzanti. La partecipazione è gratuita.

Programma del Convegno:

ore 9,30: Saluto delle Autorità
ore 9,45: Saluto del Presidente ONAS
ore 10,00: "Saper gustare il sapore: vedere, pensare, sentire..." (Anonimo '800)
dott. Piovano Bianca
ore 10,00: Storia dell'allevamento del maiale in Provincia di Cuneo
dott. Cravero Vittorio
ore 10,15: Abbinamento al salino: alimentazione, tradizione e territorio
dott. Ferrero Sara
ore 10,30: Tecnologia di produzione dei salumi tra storia ed innovazione
sig. Nota Francesco
ore 10,45: Additivi sì, additivi no nei salumi... - sig.re Giardina Fausto
ore 11,00: Importanza delle denominazioni di origine D.O.P., I.G.P. per la valorizzazione dei prodotti legati al territorio - dott. Comba Gianni
ore 11,15: Valutazione della qualità dei salumi: importanza dell'analisi sensoriale
sig.ra Marchisio Nadia e Gonella Carla
ore 11,30: Attendibilità dei dati di un panel. Il compito del panel leader
dott. Scagliotti Sara
ore 11,45: L'acqua, elemento importante nelle sedute di degustazione
dott. Parola Silvia
ore 12,00: Nuove prospettive negli abbinamenti: salumi e frutta
dott. Mellano M.Gabriella
ore 12,15: Tavola rotonda sulla valorizzazione dei prodotti tipici legati al territorio
ore 12,45: Consegna Attestati ai corsisti del 3° modulo di Novara
sig. Passera Sergio
ore 13: Buffet: salumi, formaggi e dolci in abbinamento con il pane, la frutta, l'acqua ed il vino

Per motivi organizzativi, si prega di dare conferma della partecipazione entro il 24 settembre alla Sede operativa ONAS - via Roma 103 - 12045 Fossano (CN) via e-mail: onas.cn@libero.it, fax 0172 637204, cell 328 8692895 o posta prioritaria.

ONAS Sede legale: via E.Filiberto 3 - 12100 Cuneo



Consegna targhe d'argento alla carriera
Fossano, 25 Novembre 2005

Tavolo delle autorità



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Vincenzo Quaglia
- **CAT. B - MACELLATORI**
Giovanni Ferrero
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Flavio Bergamaschi
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Antonio Miglio
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Pierluigi Bertolino



Premio Letterario "Giuseppe Acerbi"

Budapest 15 Giugno 2006
Rappresentante ONAS
Cornelio Marini



Quando la cultura fa da ambasciatrice alla migliore gastronomia virgiliana

La buona tavola mantovana incanta l'Ungheria, complice la cultura. In occasione del rinfresco che è seguito alla presentazione del Premio Acerbi 2006 a Budapest sono infatti state presentate le chicche della gastronomia mantovana, ma anche due straordinarie novità. Gli invitati sono stati accolti da un antipasto a base di ciccioli serviti con spumante e Lambrusco rosé, dalle tipiche schiacciate da gustare con il salame mantovano, dal Grana Padano e dal Parmigiano Reggiano. Ma ciò che ha più colpito i buongustai locali è stato il salame mantovano al tartufo di Borgofranco Po, nuovo e originale insaccato che coniuga felicemente due straordinarie tipicità della gastronomia made in Mantova. Altra sorpresa è stato il gelato al Grana Padano con mostarda e aceto balsamico.



IV Convention ONAS
Palazzo del Pio, Carpi (MO)
17 Giugno 2007

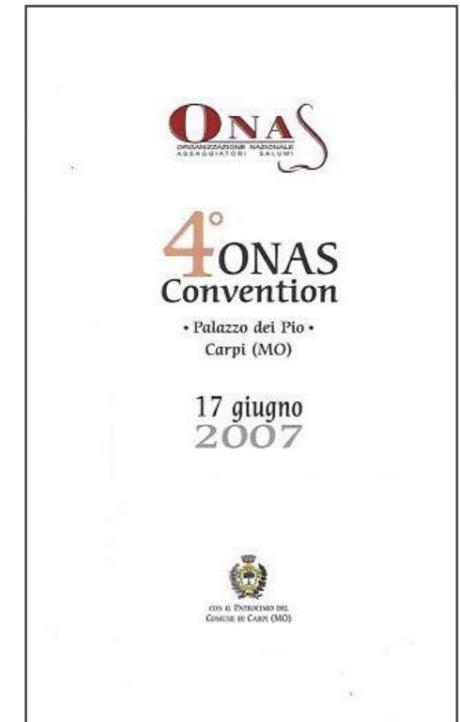


Consegna targhe d'argento alla carriera
Fossano, 24 Novembre 2006



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Emanuele Libra (Pancalieri)
- **CAT. B - MACELLATORI**
Giovanni Chiapella (Carrù)
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Mario Pio Allasia (Villafranca p.te)
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Pietro Maria Toselli (Cavallermaggiore)
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Pierambrogio Fruttero (Levaldigi - Savigliano)



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 23 Novembre 2007



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Cirino Giuseppe
- **CAT. B - MACELLATORI**
Aimaretti Giuseppe
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Tabachetti Paolo
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Menardi Gianni
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Giardina Fausto



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 21 Novembre 2008



I PREMIATI

- **TARGA IN MEMORIA DI**
Domenico Tomatis
Magliano Alpi (CN)
- **TARGA AL SOCIO N. 2000**
Marilena Bertolin Arnad(AO)
- **CAT. A - ALLEVATORI**
De Vizzi Giuseppe
Castiraga Vidardo (LO)
- **CAT. B MACELLATORI**
Alessandria Vittorio
Ricca d'Alba (CN)
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Borettaz Lorenzo
Arnad (AO)
- **CAT. D PROMOZIONE**
Ferrero Giorgio
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Appendino Claudio



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 21 Novembre 2008

Il Buffet



Brochure GIA

Nel 2008 viene pubblicata la 1° brochure del GIA e negli anni successivi le altre



Guarda cosa ho nel piatto

Ed. 2009

Pubblicazione a cura dell'ONAS, dedicata ai ragazzi e non si trova in vendita.



Corsi ONAS

Udine

1° e 2° Modulo



Convegno ONAS sui salumi piemontesi

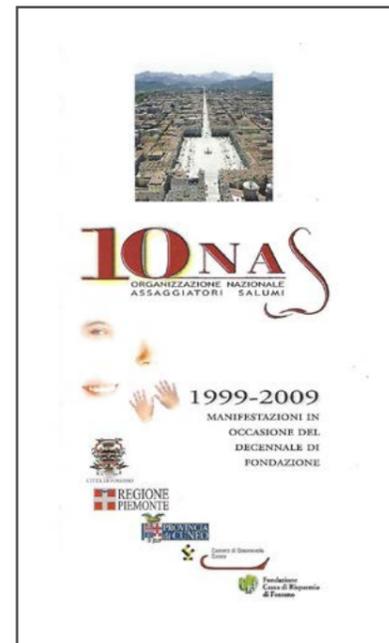
Cussanio (Fossano CN)
16 Maggio 2009



10 anni di ONAS

CCIAA di Cuneo
10 Ottobre 2009

Consegna delle targhe ai
Soci Fondatori (ancora Soci ONAS)



10 anni ONAS
1999-2009

con il Patrocinio
LOGO della Regione Piemonte, della Provincia di Cuneo, della CCIAA di Cuneo, del Comune di Fossano, della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano

La partecipazione a tutti gli eventi è gratuita. Per motivi organizzativi si prega di dare conferma almeno una settimana prima della manifestazione via mail onas.cn@libero.it; fax 0172 637204; cell 328 8692895.

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Cuneo – salone d'onore
10 ottobre 2009:
Consegna delle Targhe ai Soci Fondatori attualmente ancora Soci ONAS
ore 10,00 saluto delle Autorità
ore 10,30 saluto del Presidente ONAS
ore 11,00 "Consegna delle Targhe ai Soci fondatori"
ore 12,00 aperitivo con degustazione dei salumi piemontesi offerto da ONAS

Castello Acaia di Fossano (CN) – sala polivalente
18 ottobre 2009
5° ONAS Convention: Il "sapere ed il sapere" dei salumi DOP del Piemonte
Le analisi sensoriali – GIA Gruppo Italiano Assaggiatori
ore 9,30 saluto del Presidente ONAS dott. Bianca Piovano
ore 9,45 saluto delle Autorità
ore 10,00 Il Salame Piemonte DOP: sig.re Umberto Raspini Presidente Consorzio Salame Piemonte
ore 10,20 Il Prosciutto crudo di Cuneo DOP: sig.ra Chiara Astesana Presidente Consorzio Crudo di Cuneo
ore 10,40 Le specialità di salumeria tipiche cuneesi: dott. Pierambrogio Fruttero Presidente Con.Sa.Ti
ore 11,00 L'analisi sensoriale dell'aceto balsamico tradizionale di Modena: avv. Mario Gambigliani Zoccolli Presidente AED ABIM
ore 11,15 L'analisi sensoriale della grappa: dott. Silvano Facchinetti Presidente ANAG
ore 11,30 L'analisi sensoriale del miele: prof. Paola Ferrazzi Presidente Albo Nazionale degli Esperti del miele
ore 11,45 L'analisi sensoriale dei formaggi: sig.re Piercarlo Adami Presidente ONAF
ore 12,00 L'analisi sensoriale della frutta: dott. M. Gabriella Mellano Presidente ONAFrut
ore 12,15 L'analisi sensoriale dei salumi: dott. Bianca Piovano Presidente ONAS
ore 12,30 L'analisi sensoriale del vino: enologo dott. Bruno Rivella Presidente ONAV
ore 12,45 Incontro con le Confraternite enogastronomiche
ore 13,00 Buffet offerto da ONAS

Rassegna "Il maiale si fa BIO!" 2009 organizzata da:
ONAS Organizzazione Nazionale assaggiatori Salumi
e l'AIAB Associazione Italiana Agricoltura Biologica

Consegna Attestati alle ditte partecipanti e Targhe ai vincitori della categoria "salumi crudi da Agricoltura biologica"

ore 14,00 I salumi da Agricoltura Biologica: dott. Caterina Santori AIAB Roma
ore 15,00 "Il maiale si fa BIO" Storia della Rassegna, nata a Fossano (CN) nel 2003: dott. Bianca Piovano
ore 15,15 Premiazione dei primi tre salumi classificati,
Si ringraziano la Cooperativa Peraltro di Fossano (CN) per il supporto tecnico ed il panel ONAS delle Delegazioni di Cuneo, Asti e Torino.

Castello Acaia di Fossano (CN) – sala polivalente
20 novembre 2009
10 anni di Targhe d'Argento alla carriera ONAS: Incontro di tutti i premiati dal 2000
ore 21,00 saluto delle Autorità
ore 21,30 L'attività dell'ONAS nei 10 anni trascorsi: dott. Bianca Piovano
ore 21,30 Consegna Attestati ai corsisti
ore 22,00 Consegna Targhe d'Argento alla carriera 2009
ore 22,30 Buffet offerto dall'ONAS

ONAS CONVENTION Rassegna il maiale si fa BIO!

Castello Acaia - Fossano (CN)
18 Ottobre 2009

I relatori



Le autorità



I premiati con la Dott. Sartori Caterina di AIAB



Il pubblico



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 20 Ottobre 2009

Omaggio alle autorità



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Racca Filippo
- **CAT. B - MACELLATORI**
Poletti Giovanni
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Passerini Giampietro
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Giordano Angelo
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Lambri Stefano



Assemblea Nazionale ONAS

Fossano, 25 Marzo 2010



Corso ONAS

Udine
3° Modulo



Salumi Piemontesi e Valdostani

Forte di Bard (AO)
28 Agosto 2010
Ospite Edoardo Raspelli



Corso ONAS

Fossano, Settembre 2010
3° modulo



Fiera del Marrone di Cuneo

Ottobre 2010
Degustazione guidata da Maria Gabriella Mellano



**Convegno
Matrimonio d' Autore**
Castello Acaja, Fossano
5 Novembre 2010



d' AUTORE
FOSSANO (CN)
Castello Acaja Sala Polivalente
5 NOVEMBRE 2010 ore 20.30

CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO
A CURA DEL GIA GRUPPO ITALIANO ASSAGGIATORI

... i salumi si "sposano" con gli altri prodotti tipici: aceto balsamico tradizionale di Modena, miele, frutta, vino, grappa...

PROGRAMMA

ore 20.30 Salvo delle Autorità	ore 21.45 "Il sè" con la frutta Dott. Mellano M. Gabriel la ONAPFUT.
ore 20.45 Benvenuto del coordinatore del GIA. Dott. Piovano Bianca	ore 22.00 "Il sè" con i vini. Dott. Mo Flavio ONAF
ore 21.00 I salumi piemontesi si presentano Dott. Gemero Luciano ONAS	ore 22.15 "Il sè" con la grappa. Avv. Piombi Lucio ANAG
ore 21.15 "Il sè" con l'aceto balsamico tradizionale di Modena. Dott. Gambighiani Zacco Il Mario AED.ABTM.	ore 22.30 Consegna Targhe d'argento alla carriera ONAS 2010.
ore 21.30 "Il sè" con il miele. Prof. Ferrazzi Paola ANAFM	ore 22.45 Buffet di salumi piemontesi in abbinamento con le altre specialità.

LA PARTECIPAZIONE È LIBERA A TUTTI ED È GRATUITA
PER MOTIVI ORGANIZZATIVI SI PREGA DI DARE CONFERMA DELLA PARTECIPAZIONE:
Via mail: onas.cn@libero.it - Via Fax: 0172 657204
Via posta: ONAS - Via Roma 103 - 12015 FOSSANO, CN
entro il 4 novembre 2010.
Tel. 328 8692895

I PREMIATI

- CAT. A - ALLEVATORI**
Giuseppe Bressi
Villafalletto (CN)
- CAT. B - MACELLATORI**
Silvio Pelissero
Baldichieri d'Asti (AT)
- CAT. C - TRASFORMATORI**
Bartolomeo Dotta
Narzole (CN)
- CAT. D PROMOZIONE**
Michelangelo Pellegrino
Boves (CN)
- CAT. SPECIALE SOCI**
Adamo Corrado
Aosta



Venerdì 5 novembre incontro promosso dall'Onas
Quando a... sposarsi sono i prodotti tipici

FOSSANO. È un vero e proprio "Matrimonio d'autore" quello organizzato dal GIA, il Gruppo Italiano Assaggiatori, per venerdì 5 novembre al Castello degli Acaja: uno sposalizio tra i salumi e gli altri prodotti tipici, all'interno di un'atmosfera accademica. L'idea del GIA si è nata nel 2007 quando, in occasione di un convegno degli assaggiatori di salumi, gli esperti di numerosi prodotti alimentari si sono incontrati in questo luogo importante: usare le forze, per meglio diffondere le conoscenze tecnico-scientifiche e promuovere la cultura legata al territorio, tramite la valorizzazione dei prodotti alimentari tipici locali. "La ricchezza di informazioni deve poi essere trasmessa al consumatore, perché la possa utilizzare nelle sue abitudini quotidiane, per identificare quelli a cui le caratteristiche organolettiche di questo o quel prodotto, memorizzarle per ritrovarle nel momento successivo dello stesso alimento", spiega Bianca Piovano, coordinatrice del GIA. Ciò permetterà al consumatore di identificare anche dal punto di vista sensoriale un prodotto, si appropria di un'esperienza nuova, contribuendo così alla sua affermazione sul mercato e diffusione sul territorio.

Sono il sapore ed il sapore due concetti salerni ai quali si rivolge tutta la ricerca che deve guidare l'assaggiatore ed il consumatore bene nello scegliere che cosa è da dire al suo prodotto, per conoscerlo meglio, caratterizzarlo in base alle sue peculiarità, rilevare le connessioni con il territorio che lo produce, la sua storia e la sua tradizione. "Altre sono di interesse comune per il GIA e quello degli abbinamenti dei vari cibi - continua Bianca Piovano - con gli alimenti, giusti il possibile rendere il pasto più completo dal punto di vista dietetico e più gradevole per quanto riguarda l'aspetto sensoriale". Ma per realizzare un abbinamento ben riuscito occorre conoscere le caratteristiche nutritive dei vari alimenti, per rendere il pasto equilibrato per quanto riguarda il contenuto in proteine, carboidrati, grassi, sali minerali e vitamine. Aceto balsamico di Modena, miele, grappa, formaggi, frutta, salumi o vino sono alcuni degli alimenti che permettono abbinamenti perfetti, veri "matrimoni bene riusciti" di cui si parlerà nell'occasione di venerdì 5 novembre. Perché non si ottiene solo un posto sano, ma anche uno sposalizio di valori e sapere che meglio possono farsi apprezzare la gioia di vivere nei momenti conviviali. Stovene occorre mangiare tutti i giorni e più volte al giorno, e a nostro parere di assaggiatori - necessario farla nel migliore dei modi, prendendo il cibo, che dal punto di vista organolettico, in armonia, associandolo in modo che si complementarino, e, inoltre, è opportuno abbinarli per rendere il nostro pasto completo dal punto di vista nutritivo".

Laura Serafini
A pag. 32 il programma del convegno

VI ONAS Convention
Teatro Medioevale di San Fiorano (LO)
08 Maggio 2011
Villaggio costruito dalla
Polenghi Lombardo



ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI SALUMI

in collaborazione con
GIA
Gruppo Italiano Assaggiatori

VI Convention Nazionale ONAS
Assaggiare per conoscere
San Fiorano (LO) - 8 maggio 2011
TEATRO MEDIOEVALE

con il patrocinio di:
PROVINCIA di LODI, COMUNE DI SAN FIORANO, PRCI OCULI DI SAN FIORANO

Sapor di vino di Lombardia
Grumello del Monte (BG)
Ottobre 2011
Degustazione guidata da Paola Ferrazzi



Fiera del Marrone di Cuneo

Ottobre 2011



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 12 Novembre 2011



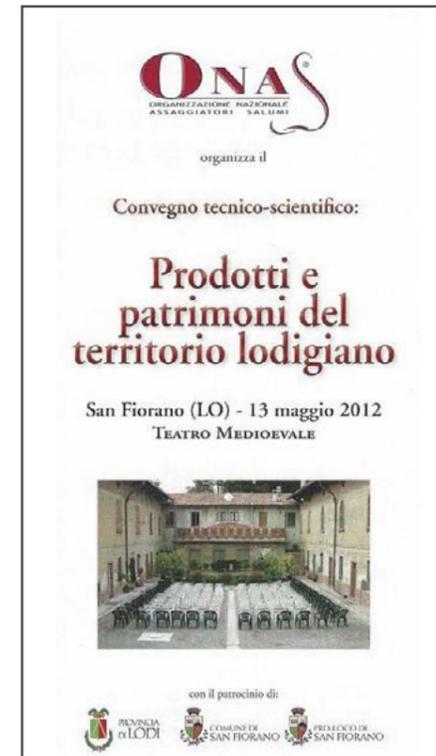
I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Lerda Giuseppe
- **CAT. B - MACELLATORI**
Barberis Carlo e Renato
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Nevissano Angelo
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Astesana Chiara
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Becotto Lorenzo



Convegno tecnico scientifico

Teatro Medioevale di San Fiorano (LO)
13 Maggio 2012



Convegno tecnico Scientifico

Sala Virano "Il Forno"
Villafranca di Asti (AT)
20 Maggio 2012



Terza release
www.onasitalia.org
Homepage del sito: 2012



Convegno tecnico scientifico

Castello Acaja - Fossano (CN)
26 Ottobre 2012

Docente: Iacopo Goracci



Consegna targhe d'argento alla carriera

Fossano, 26 Ottobre 2012



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Pierangelo Lodigiani
Santo Stefano Lodigiano (LO)
- **CAT. B - MACELLATORI**
Secondo Brovero, Savigliano (CN)
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Pierangelo Quadro
Ferrere d'Asti (AT)
- **CAT. D PROMOZIONE**
Daniela Bianco
Direttore Telegranda TV
Beinette (CN)
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Remo Giordanino
Costigliole Saluzzo (CN)

Pubblicazione

ASSAGGIARE PER CONOSCERE:
I SALUMI COTTI

Ed. 2013

L'opera è stata curata da Bianca Piovano.



VII Convention Onas

Valorizzazione di un territorio attraverso la promozione dei suoi prodotti.
Il Monferrato astigiano

Sala Virano
Villafranca d'Asti (AT)
5 Maggio 2013

VII ONAS Convention	
Programma	
ore 09.00	Saluto del Presidente ONAS dott. Bianca Piovano
ore 09.20	Saluto delle Autorità
ore 09.40	La coltivazione del nocciolo dott. Claudio Somati - CRESO
ore 10.00	I vini del territorio enologo Gianpiro Gerbi
ore 10.30	L'allevamento del bestiame nel Monferrato astigiano dott. Nocchi Rincero
ore 11.00	break
ore 11.20	I formaggi nella filiera agroalimentare dell'astigiano sig. Raffaele Denk
ore 11.40	I salumi cotti, una ricchezza tutta astigiana sig. Massimo Morando
ore 12.00	I salumi crudi del Monferrato astigiano sig. Mauro Casetta
ore 12.20	Consegna attestati
ore 12.50	Conclusione della Convention dott. Bianca Piovano
ore 13.00	Buffet offerto da ONAS
ore 14.00	Visita ai Salmifici: AGRISALUMERIA LUCSET di Castello Maresco Via Salmico, 107 Fossano (CN) QUADRO GARDI E SALUMI s.r.l. Strada Gherba, 2 Ferrere d'Asti (AT)

Rassegna stampa

ONAS organizza un Corso di aggiornamento su Prosciutto crudo a Fossano

28 Agosto 2013

AGRICOLTURA 28 agosto 2013

Lo organizza l'Onas a partire da fine settembre

Un corso per conoscere il prosciutto crudo

FOSSANO. A fine settembre inizia un nuovo corso di aggiornamento dei soci Onas (Organizzazione assaggiatori di salumi) al castello Acaja, sala seminterrata - ingresso dal retro del castello. "Il programma di quest'anno è particolarmente importante - spiega la presidente Onas Bianca Piovano - in quanto è dedicato ad un prodotto che sta assumendo un'importanza sempre crescente nell'alimentazione moderna: il prosciutto crudo. Si tratta di un salume che veniva già consumato ai tempi dei Romani, ma che solo con la diffusione dell'affettatrice e delle moderne tecnologie di lavorazione è diventato un prodotto di massa. Ricco di aminoacidi essenziali, tra cui la lisina, è adatto all'alimentazione di tutte le fasce di età e viene consumato non più soltanto come antipasto, ma come secondo piatto oltre al suo utilizzo nei panini della pausa pranzo".

Il corso si articolerà in tre incontri gratuiti, che si terranno alle 20,30. Il 1° si terrà venerdì 27 settembre sui prosciutti crudi stagionati; seguirà un secondo incontro venerdì 4 ottobre sui prosciutti crudi di Cocconato d'Asti; il 3° incontro si terrà venerdì 11 ottobre e riguarderà il nostro prosciutto crudo, il "Crudo di Cuneo" che ha ot-



Bianca Piovano

tenuto da poco il riconoscimento Dop. Al termine della parte teorica sono previsti assaggi di vari tipi di prosciutto crudo e la loro comparazione sensoriale con altri prodotti Dop della stessa categoria. L'attestato di partecipazione verrà consegnato venerdì 18 ottobre in occasione di un convegno tecnico scientifico organizzato dal Gia (Gruppo italiano assaggiatori) dal titolo: "Il risveglio dell'autunno - Colori e sapori, le stagioni del gusto" - considerando la stagionalità di alcune produzioni come il miele, la frutta, l'alpeggio, il vino, la mattanza del maiale di un tempo.

L'adesione al corso va inviata entro domenica 15 settembre, contattando la referente del corso (Bianca Piovano tel. 328.8692895, oppure inviando una mail a onas.cn@libero.it

l.a.

Convegno tecnico scientifico

Il risveglio dell'autunno. Colori e sapori, le stagioni del gusto.

Castello Acaja, Fossano (CN)
18 ottobre 2013



Momenti del corso di aggiornamento



Convegno Tecnico - Scientifico	
Programma	
ore 20.30	Saluto del coordinatore del GIA Presentazione della brochure GIA: Aspetti nutrizionali ed Enogastronomia. Dot. Bianca Piovano
ore 20.45	Saluto delle Autorità
ore 21.00	Il mosto cotto: colori e sapori. Aev. Mario Gambigliani Zoccolli
ore 21.15	Il miele in autunno: le api e gli apicoltori continuano ad operare. Dot. Gian Luigi Marazzan
ore 21.30	Il ritorno delle mandrie dall'alpeggio. Sig. Giacomo Tuscini
ore 21.30	La frutta autunnale, un trionfo di colori e sapori Sig. Cesare Gallesio
ore 22.00	La mattanza del maiale tra passato e presente Dot. Gabriele Costantini
ore 22.15	L'importanza della qualità dell'iva per ottenere un grande vino - Enologo Luca Veglio
ore 22.30	Consegna Targhe d'argento alla carriera ONAS
ore 22.45	Buffet con degustazione di prodotti tipici

Consegna targhe d'argento alla carriera



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Agostino Gasco
- **CAT. B- MACELLATORI**
Massimiliano Torchio
- **CAT. C TRASFORMATORI**
Mario Burzio
- **CAT. D PROMOZIONE**
Angelo Tarquinio
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Sandra Ronco

Corso specialistico di aggiornamento

Castello Acaja - Fossano
5 Aprile 2014

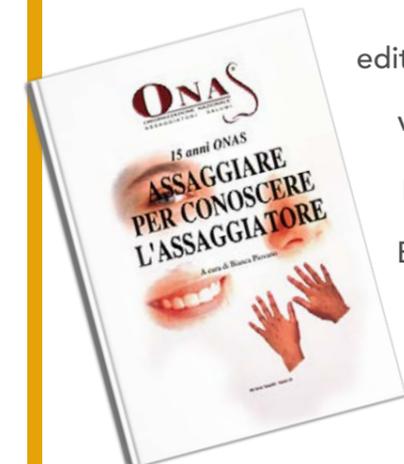
Docenti:
Gianluigi Restelli ed Enea Beretta



ASSAGGIARE PER CONOSCERE: L'ASSAGGIATORE

Ed. 2014

Publicazione edita in occasione dei 15 anni di vita associativa ONAS. L'opera è stata curata da Bianca Piovano



15 ANNI ONAS

Convegno: I Salumi Italiani incontrano la Franciacorta

Monastero di San Pietro di Lamosa - Provaglio d'Iseo (BS)

Ottobre 2014



Consegna targhe d'argento alla carriera

San Pietro in Lamosa
Ottobre 2014



I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Cesare Santus
- **CAT. B - MACELLATORI**
Francesco Lancini
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Giuseppe Consolati
- **CAT. D- PROMOZIONE**
Stelio Smotlak
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Gabriele Sterni



Corso di aggiornamento

La Valle d'Aosta terra di salumi, formaggi, vini, miele, olio di noce

Arvier (AO)
23 e 24 Maggio 2015



La Veilà



STUDIO DELLA STORIA, TECNOLOGIA E ASSAGGIO DELLA SALSICCIA SARDA

Ed. 2015

Il Volume è stato realizzato con il patrocinio della regione Sardegna in occasione del corso di aggiornamento dei Soci ONAS, tenutosi a Cagliari il 23 e 24 Ottobre 2015.



VIII ONAS Convention

ONAS incontra la Toscana con i suoi paesaggi e i prodotti Tipici

La brilla - Massarosa (LU)
11 Ottobre 2015



Targhe d'argento alla carriera

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Giovanna De Cola
- **CAT. B - MACELLATORI**
Dario Cecchini
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Rita Giannoni
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Vilma Cianci
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Liana Mazza



Corso Aggiornamento

Salerno, 22 Maggio 2016



Corso Aggiornamento

Teatro Aurora - Langhirano (PR)
4 Settembre 2016



Corso specialistico

Ferrere d'Asti (AT)
9 Ottobre 2016



Targhe d'argento alla carriera

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Gallino Giancarlo
- **CAT. B - MACELLATORI**
Gavazza Maria Luisa
- **CAT. C TRASFORMATORI**
Accossato Silvano
- **CAT. D - PROMOZIONE**
Sacco Mario
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Franchini Marco



Corso di aggiornamento

Sala Conferenze CCIAA -Viterbo
28 Maggio 2017



Corso specialistico

Maguzzano - Lonato del Garda (BS)
22 Ottobre 2017



Delegazione di Cosenza



Targhe d'argento alla carriera

Maguzzano - Lonato del Garda (BS)
22 Ottobre 2017

I PREMIATI

- **CAT. A - ALLEVATORI**
Savoldi Stefano
- **CAT. B - MACELLATORI**
Bonali Valerio
- **CAT. C - TRASFORMATORI**
Castrini Andrea
- **CAT. D PROMOZIONE**
Bonazza Ugo
- **CAT. SPECIALE SOCI**
Morzenti Renato

**Festa di Compleanno
18 ANNI ONAS**

Maguzzano - Lonato del Garda (BS)



Convegno tecnico scientifico

Acri (CS) 22 aprile 2018



Consegna degli Attestati ai Maestri Assaggiatori ONAS



ONAS Review

Giugno 2018

SOMMARIO:

- Analisi Sensoriale
- Allevamento e razze
- Tecnologia
- I salumi italiani
- Abbinamenti



Corso di aggiornamento specialistico

Sale, spezie, additivi e microbiologia dei salumi

Seminario Arcivescovile - Cagliari
7 Ottobre 2018



Giornata di studi

Università di Rende sul miglioramento tecnologico della lavorazione dei salumi
Rende (CS) - Ottobre 2018



Master di formazione per i docenti

Chiesa del Gonfalone - Fossano (CN)
17 e 18 Novembre 2018

Docenti: Dott. Praticò Maria Caterina e Davide Grassi



Convegno tecnico scientifico

Varzi (PV), 31 Marzo 2019

Visita alle cantine del salame di Varzi DOP



Corso di aggiornamento

I Salumi tipici del Lazio

CCIAA Viterbo, 28 Aprile 2019



Festa di compleanno "20 ANNI ONAS"

Sede ONAS di Cosenza
17 maggio 2019



Visita ad Agro Piccolo

Santa Sofia d'Epiro (CS)
18 Maggio 2019



Visita stabilimento Madeo e Chiesa Graco Bizantina di Santa Sofia D'epiro

San Demetrio Corone (CS)
18 Maggio 2019



Corso di Aggiornamento

I salumi DOP e il Suino Nero di Calabria

Palazzo della Provincia
Enoteca regionale di Cosenza
19 maggio 2019



**Festa di compleanno
"20 ANNI ONAS"**

Cagliari, Giugno 2019



Corso di Aggiornamento

Soave (VR) 16 Giugno 2019



**Festa di compleanno
"20 ANNI ONAS"**

Soave (VR) 16 Giugno 2019



I NUMERI

4663

Il totale dei Soci ONAS
dal 1999 ad oggi

349

I corsi svolti dal 1999
ad oggi

1101

I Soci attivi

317

Maestri Assaggiatori

55

Maestri Assaggiatori
Seniores



VISITA AL BIRRIFICIO BALADIN

PIOZZO, 19 Ottobre 2019

a cura di
Celeste Senelli

Dopo i festeggiamenti nelle varie regioni per il ventennale ONAS, si torna dove l'associazione nacque, alla camera di commercio di Cuneo; dopo il Memorial mattutino ci trasferiamo numerosi e pieni di aspettative al birrificio Baladin a Piozzo, dove, divisi in gruppi, siamo stati accompagnati passo per passo, da persone altamente formate, alla scoperta della storia del birrificio, di come sia nato, del suo fondatore e soprattutto del loro prodotto dietro il quale c'è un'enorme ricerca che ha portato a differenziare diversi tipi di birra, dalla più classica a prodotti estremamente di nicchia.



Baladin, che deriva dall'antico francese con il significato di "cantastorie", è un'azienda artigiana che ha eseguito ricerca e ha coinvolto i clienti in diverse attività facendone il suo punto forte.

Fondata nel 1986, iniziò come bar molto giovane e al passo con i tempi che proponeva diverse attività, successivamente, nel 1996, il fondatore, Teo Musso, decise di cominciare una produzione propria, quest'idea, inizialmente non fu ben accettata dalla clientela, anche se, dopo molte vicissitudini, fu decisamente la scelta vincente.

Teo Musso nato da una famiglia di viticoltori nella terra del vino, sfida il destino cominciando una produzione di birre artigianali e questo lo stimolò a creare l'ampia varietà che oggi abbiamo a disposizione e, cercando di soddisfare anche i gusti del padre, creò la linea di birre invecchiate in botte che sviluppano aromi e sapori che normalmente non riconosciamo come caratteristici della birra. Egli infatti fece di tutto per creare una birra che si avvicinasse maggiormente al sapore del vino passino, uno dei pochi vini graditi dal padre.

Nonostante il passare degli anni quest'azienda è rimasta al passo con i tempi ed ha sviluppato attività e tecnologie che quasi li anticipano.

Interessante è il progetto "Open Baladin", nato nel 2008, che si basa sulla condivisione della ricetta di tre birre artigianali allo scopo di suscitare l'interesse per questa attività, in Italia talvolta trascurata.

Da questa idea nasce anche la possibilità, da parte dei produttori di questa ricetta di partecipare ad un concorso dove ognuno presenta la propria versione della ricetta.

Già dai primi passi della visita guidata possiamo renderci conto dell'ambiente familiare e gioiale che si respira, possiamo notare simpatici graffiti sui muri e zone comuni.

Entriamo finalmente nella zona viva dell'azienda dove è evidente un'apertura alle visite e al pubblico, infatti oltre ad essere strutturata per la produzione possiamo trovare lungo il percorso contenitori contenenti diverse materie prime della birra con la possibilità di toccarle ed annusarle. Grazie alle divisioni delle zone a vetri possiamo vedere l'intera zona di produzione, inscatolamento e un modernissimo sistema di magazzino intelligente che ordina, suddivide e gestisce gli ordini in autonomia. Trattandosi di birre artigianali non filtrate, ci viene fatto notare quanto sia ancora più essenziale la cura delle diverse fasi di produzione per evitare il contatto con l'aria che causerebbe contaminazione ed ossidazione del prodotto; per mantenere i locali in perfette condizioni igieniche si salta un giorno di produzione per dedicarlo totalmente alla disinfezione dei locali.

Dopo essere passati per un camminamento sopraelevato scendiamo dalle scalette per trovarci nel luogo più affascinante e distintivo dell'azienda, dove troviamo delle botti di legno, utilizzate precedentemente per l'invecchiamento di distillati, per l'affinamento delle birre "Riserva Teo Musso".

A seguito dell'estrema ricerca nel perfezionare e differenziare i propri prodotti era essenziale trovare il giusto contenitore in cui far riconoscere ed apprezzare le caratteristiche organolettiche, che caratterizzano queste birre. Viene quindi brevettato il *Teku*, bicchiere per la degustazione della birra, molto più simile al calice da vino, ma con tutte le caratteristiche studiate appositamente come il fatto di essere ricco di angolature e spigoli, importante ricordarsi di non riempirlo totalmente per far in modo di favorire la risalita dei profumi al naso attraverso questa particolare forma del calice con una parte inferiore molto larga, che va a stringersi a cono verso l'alto per poi riallargarsi leggermente come volesse iniziare un altro calice.

Uno degli obiettivi dell'azienda è quello di creare birre autoctone partendo da materie prime prodotte in Italia, parte quindi nel 2006 la coltivazione di orzo distico primaverile a Piozzo, l'anno successivo ne furono impiantati altri 10 ettari a Melfi (*Basilicata*), questa produzione crebbe ancora fino a 68 ettari. Parallelamente nel 2008 vennero impiantati campi di luppolo a Cussanio (*CN*).

Visto il grande successo delle coltivazioni nel 2011 fu possibile creare la Baladin Nazionale prodotta con materie prime 100% italiane, infatti essa è creata con il malto d'orzo di Melfi, il luppolo di Cussanio e i lieviti utilizzati sono stati selezionati appositamente in Italia per Baladin.

Doveroso è presentare una carrellata della miriade di birre Baladin che possiamo gustare, anche se, vista l'ampia gamma, sarà impossibile rendere giustizia ad ognuna di esse anche perché nel contempo andrebbero degustate per poter capire la vastissima gamma di aromi presenti in esse. Essenziale è dividere per categorie in modo che siano più chiare le caratteristiche:

Le speziate:

Per la loro produzione, come dice il nome, vengono aggiunte di spezie e inoltre sono utilizzati cereali atipici, in questa categoria troviamo tre birre ormai rientranti nei classici dell'azienda: *la Isaac*, *la Wayan* e *la Nora*.



Isaac: totalmente derivante da materie prime italiane da quest'anno, composta da acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, miscela di spezie e scorze d'agrumi, luppolo, zucchero, lievito.

Parliamo di una Blanche con note agrumate e una leggera speziatura, in bocca possiamo percepire anche i cereali e alla fine rimane un aroma di erbaceo e una leggera nota pepata.

Wayan: gli ingredienti utilizzati acqua, malto d'orzo, farro, malto di frumento, frumento, grano saraceno, segale, luppolo, spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche, zucchero, lievito.

In questo caso i profumi e gli aromi sono sommati a quelli delle piante aromatiche come timo e rosmarino; il gusto dolce passa dal malto all'agrumi ed è contornato da aromi floreali e sentori di freschezza.

Nora: utilizzati acqua, malto d'orzo, malto di frumento, grano Khorasan Kamut, luppolo, miscela di spezie e scorze di agrumi, zucchero, lievito. In questa birra si mischiano parecchie note aromatiche fruttate, resinose e legnose con lievi sentori di incenso, in bocca possiamo apprezzare il sapore del cereale, albicocca e nocciola; il sapore dolce del miele si intreccia con lo zenzero e un finale di malto.

Le puro malto:



In contrapposizione alla categoria precedente, in questo caso si vuole esaltare la semplicità della birra, utilizzando solamente gli ingredienti essenziali per la produzione ma, essendo di altissima qualità, si creano dei prodotti di estremo pregio: *Super*, *Leön*, *Elixir*.

Super: composta da acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito. Si tratta di una birra dai sentori molto complessi ed articolati già al naso dove possiamo riconoscere sentori caldi di frutta contornati da aromi di vaniglia, mandorla e arancia. In bocca tutto si completa con l'aggiunta di frutta tostata e secca con un po' di liquirizia sul finale.



Leön: acqua, malto d'orzo, luppolo, zucchero, lievito sono sempre gli ingredienti ma, in questo caso, i sentori olfattivi, oltre a ricordare la frutta cotta, ci portano anche al caffè e al cioccolato. In bocca tende al dolce e all'aroma spicca il tostato dei cereali oltre ai sentori percepiti al naso.



Elixir: gli ingredienti sono i medesimi, e in questo caso si mischiano nuovamente note di frutta cotta, secca e cioccolato, questa volta bianco, per finire con una nota agrumata che va a completare il complesso armonioso di questo prodotto.

Le luppolate:

In onore di questa pianta di antichissima coltivazione europea troviamo tre prodotti molto diversi tra loro: *Nazionale*, *Super Bitter*, *Rock'n'Roll*.

Nazionale: acqua, malto d'orzo, luppolo, miscela di spezie e scorze di agrumi, zucchero, lievito. Come già detto in precedenza si tratta di una birra con materie prime totalmente italiane dal 2011. Al naso possiamo percepire profumi erbacei, fruttati e maltati; il sapore leggermente amaro del luppolo italiano si incastra con gli aromi di camomilla e agrumi.

Super Bitter: gli ingredienti sono i classici base della birra; i primi profumi percepibili al naso sono sentori di fruttato caldo fuse con note erbacee e agrumate del luppolo, in bocca queste sensazioni sono esaltate completandosi con una sensazione di pepe.

Rock'n'Roll: rispetto alla precedente viene aggiunta una percentuale di spezie che vengono immediatamente percepite al naso completate dal profumo di cereale, in bocca si percepirà anche il luppolo e il pepe che andranno a completare la gamma organolettica di questo prodotto "musicale".



Le speciali

In questo caso si tratta di birre che non vengono prodotte in tutti i periodi dell'anno, ma sono una nicchia di produzione riferita a stagionalità o occorrenze, abbiamo, ad esempio, la birra preparata per questo natale chiamata proprio *Nöel Chocolat 2019*, *Mama Kriek*, *Mielika*, *Zucca*, *Suzy Dry*, *Wayan Sour 2011*.

Nöel Chocolat 2019: la varietà degli ingredienti ci fa già capire la complessità che andremo a ritrovare durante la degustazione, si comincia con acqua, malto d'orzo, malto d'avena, malto di frumento, granella di Cacao Criollo Chuao (1,2%), malti d'orzo torrefatti, zucchero, luppolo, cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero di canna), lievito.

La nota di cioccolato è subito percepibile al naso accompagnata a note di tostato e di frutta secca, grazie ai cereali con cui viene prodotta, sentori riconosciuti anche in bocca evidenziandosi maggiormente il tipo di cacao utilizzato.

Mama Kriek: utilizzati acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, farro, segale, grano saraceno, luppolo, polpa di ciliegia (19,5%), spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche, zucchero, lievito. Birra dal colore rosso rubino, la frutta aggiunta risalta subito al naso ricordando il profumo quasi vinoso; in bocca risalta anche l'aroma di mandorla amara e un gusto leggermente acido.

Mielika: gli ingredienti acqua, malto d'orzo, miscela di miele d'erica e melata, luppolo, zucchero, lievito. All'olfatto possiamo percepire immediatamente insieme al miele profumi di frutti gialli per finire con note di biscotto; in bocca il gusto dolce è predominante senza però coprire tutto il resto, si meschia con gli aromi precedentemente sentiti al naso con note più floreali e di frutta ben matura.

Zucca: utilizzati per la produzione acqua, malto d'orzo, zucca (17%), miscela di spezie, luppolo, zucchero, lievito. Questo particolare ingrediente aggiunto, da cui prende il nome va, ovviamente, ad influenzare la gamma aromatica spostando i profumi dal cereale al fruttato con l'alzarsi della temperatura di degustazione; in bocca rimane tutto più definito e riconoscibile, infatti la zucca si fa più accentuata e si distingue bene anche un aroma di mandarino, che rinfresca l'insieme delle sensazioni.

Suzy Dry: gli ingredienti sono acqua, malto d'orzo, purea di prugne (18.5%), farro, malto di frumento, frumento, segale, grano saraceno, luppolo, miscela di spezie, scorze d'agrumi e piante aromatiche, zucchero, lievito. Parlando di profumi è chiaro come si facciano notare il fruttato e il floreale; in bocca la leggera acidità dona, alla birra, una piacevole freschezza che ci invita a berla, ingannandoci anche a proposito del suo grado alcolico, maggiore di quanto sembri, tutto questo accompagnato dalle note di prugna e una sentore finale di pepe.

Wayan Sour 2011: prodotta con acqua, malto d'orzo, farro, malto di frumento, frumento, grano saraceno, segale, luppolo, spezie, scorze di agrumi e piante aromatiche, zucchero, lievito. Si tratta di una Wayan dalle note leggermente più acide che però si compensano in modo armonioso con le note di malto, di miele e di frutti in modo anche da evitare di chiudere la bevuta con un'esagerata secchezza.



Riserva Teo Musso

È la categoria che ci ha affascinati maggiormente per la sua originalità, dietro alla quale è facilmente percepibile la passione e la ricerca costante; in questa categoria non troviamo grandi quantità di prodotto ma delle birre inconfondibili grazie alla ricerca delle diverse tecniche di fermentazione, di ossidazione e di affinamento in legno.

In questa categoria: *Xyauyù 2015*, *Xyauyù Barrel 2014*, *Xyauyù Fumè 2014*, *Xyauyù Kentucky 2015*, *Xyauyù Kioke 2016*, *Lune 2012*, *Lune 2014*, *Terre 2010*, *Terre 2012*, *Terre 2014*, *Metodo Classico 2016*.

Xyauyù 2015: gli ingredienti usati sono i basilari per la produzione della birra (acqua, malti d'orzo, zucchero, luppolo, lievito) e questo ci fa intuire quanto i suoi dettagli aromatici e gustativi si creino solamente dalle particolari tecniche di produzione, fermentazione ed affinamento.

I profumi e gli aromi percepiti si orientano verso sensazioni calde, di dolci cotti, iniziamo con sensazione di torrone, caramello e prugne secche al naso per poi continuare con bocca con l'esplosione di aromi che vanno dallo zucchero filato alla caramella mou.

Xyauyù Barrel 2014: per quanto riguarda gli ingredienti rimangono gli stessi della precedente con una fermentazione in botti di rum.

Al naso si riflettono note di vaniglia e caramello con un sentore di legnoso e mandorle; in bocca gli aromi sono ancora più chiari e ben definiti tra cui spicca anche il sentore di rum preso dalle botti utilizzate.

Xyauyù Fumè 2014: medesimi ingredienti ma con un affinamento in botti di whisky dismesse che donano al prodotto un profumo che si meschia con le note caramellate, in bocca gli aromi sono ancora più evidenti per finire con un accenno di note frutta matura.

Xyauyù Kentucky 2015: in questo caso l'idea di Teo fu quella di abbinare all'affinamento in botte un ingrediente molto particolare perché non strettamente legato all'ideale alimentare: il tabacco usando le foglie in infusione. Questo ingrediente si riflette immediatamente nelle note odorose fondendosi con caramello e vaniglia; in bocca viene esaltata la nota legnosa e si risaltano note di frutta secca e cioccolato fondente.



Xyauyù Kioke 2016: usando sempre i classici ingredienti per questo tipo di birra, la particolarità è l'anima Giapponese, infatti dopo l'Expo 2015 viene donata all'azienda una botte (kioke) classica di legno per la produzione della salsa di soia. In questo caso quindi la birra viene precedentemente fermentata e affinata per 18 mesi, passa a cielo aperto, poi in queste particolari botti che doneranno sentori resinosi e gusto leggermente acido.

Al naso possiamo inoltre riconoscere profumi di bacche di cipresso e datteri; in bocca gli aromi si esaltano e mi ischiano con un gusto umami e leggermente amaro.

Lune: queste due linee di prodotto 2012 e 2014 si ispirano alla tradizione familiare del fondatore che affina queste birre in botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento del vino bianco. Gli ingredienti sono acqua, malto d'orzo, farro, luppolo e lievito.

Terra: disponibile nelle 3 versioni 2010, 2012, 2014 si affina di aromi e sapori nelle botti utilizzate per l'invecchiamento del vino rosso. Agli ingredienti utilizzati viene aggiunto il riso, i sentori che riscontriamo sono prevalentemente caldi di legno, frutta cotta e caramello con note di frutta sciropata leggermente liquorosa.

Metodo classico 2016: acqua, malto d'orzo, weizen, grano saraceno, miscela di spezie, luppolo, zucchero, lievito.

Questa birra che viene lasciata 18 mesi sui lieviti, ci offre un'esperienza davvero particolare; al naso e in bocca possiamo sentire profumi e aromi che tendono al fruttato e ai cereali completandosi con caramello e lieviti; il sapore leggermente dolce si armonizza grazie al calore e alla frizzantezza.



La linea Open

Quest'ultima linea di cui abbiamo già parlato in precedenza, comprende tre tipi diversi di birra: *Open Amber*, *Open White*, *Open Gold*.

Open Amber: agli ingredienti vengono aggiunti spezie e scorze di agrumi, che risaltano al naso insieme alle note luppolate concludendo con sentori di caramello e biscotti.

Al gusto abbiamo una nota amara che si fonde perfettamente con aromi di frutta secca e i restanti già sentiti al naso.

Open White: gli ingredienti utilizzati sono acqua, malto d'orzo, malto di frumento, frumento, luppolo, miscela di spezie e scorze d'agrumi, zucchero, lievito. I profumi, in questo caso, si orientano maggiormente sui cereali virando subito verso profumi vegetali di caffè verde, mentre la speziatura rimane come sottofondo esaltandosi con l'aumentare della temperatura di servizio.

In bocca, anche in questo caso abbiamo un leggero gusto amaro tipico della parte bianca dell'agrumo, che si fonde con una gamma aromatica.

Open Gold: utilizzando gli ingredienti base per la produzione al naso si hanno immediatamente profumi di malto che rimandano ai profumi di biscotto e frutta matura; in bocca si ritrovano gli aromi precedentemente citati con una virata maggiore alle spezie, il tutto accompagnato da una nota leggermente amara.

Fino a questo momento abbiamo elencato solamente prodotti commercializzati in bottiglia, ma è stata creata anche una linea confezionata in lattina che comprende: *POP (popular beer)*, *Rock'n'Roll Tatio 1 e 2*, *Rock'n'Roll Marlene Kuntz* e *la Nazionale Luppolo Fresco 2019*.

Parlando di prodotti alla spina abbiamo anche qui un ampio paniere di scelta: *Nazionale Luppolo Fresco 2019*, *Bianca d'Autunno*, *Baladin Italian Alley*, *Magika*, *Soraya*, *Garden*, *Brune*, *Roxa*.

Visti i tempi moderni e come il mercato si orienti alla ricerca delle molteplici gamme dei prodotti del "senza", anche in questo caso l'azienda si è dovuta adattare creando una birra senza glutine, partendo dalla Nazionale e cercando quindi di mantenere i suoi aromi e sapori caratteristici, ma con la difficoltà di dover eliminare il glutine naturalmente presente nelle birre. La scelta di questa birra non è casuale visto che già contiene una minore percentuale di glutine, inoltre viene usato il riso negli ingredienti (prodotto naturalmente senza glutine) che va ad influenzare leggermente le note gustative aggiungendo una nota secca a quella di camomilla.



Il nostro percorso alla scoperta della produzione della Baladin continua in aula, dove ci vengono svelate alcune curiosità sulla pianta di luppolo iniziata a coltivare per l'azienda presso l'Istituto agrario di Fossano, infatti questa pianta erbacea dioica non è sovente coltivata nelle nostre zone. Un carattere da considerare, sempre molto importante, per decidere la locazione degli impianti è la necessità del fiore del luppolo di essere essiccato immediatamente dopo la raccolta.



Quest'arbusto di notevole altezza (fino a 10 metri) produce un fiore, al cui interno troviamo la luppolina che contiene le sostanze utili alla produzione della birra, da ricordare che questa sostanza è presente solamente nelle infiorescenze femminili. La propagazione viene fatta generalmente per via agamica attraverso i rizomi; la prima gettata va eliminata, dopodiché ogni ceppo produce molti germogli, la maggior parte viene eliminata per mantenere i quattro principali.

Essendo irriducibili amanti dei salumi ed avendo a disposizione esperti in entrambi i campi abbiamo avuto la possibilità di degustare quattro salumi della zona in abbinamento con quattro birre.

Iniziamo con un prosciutto crudo Cuneo DOP abbinato alla fruttata Mama Kriek; il secondo abbinamento affianca il lardo delle valli cuneesi con la Wayan Sour del 2011 che con la sua acidità va a pulire la bocca dalla grassezza del lardo. La classica Nazionale grazie alle sue note luppolate e ai suoi ingredienti totalmente italiani, si sposa con il prosciutto cotto Monferrato; per finire con il salame crudo abbiniamo una Rock'n'Roll, anch'essa luppolata con la distinzione di note pepate in armonia con la gamma aromatica totale.



Prima di lasciare la struttura incontriamo il fondatore che, dulcis in fundo, conferma quello che l'azienda trasmette durante la visita, un uomo colto e pieno di entusiasmo per il suo lavoro, con idee all'avanguardia e tanta voglia di fare sia dal punto di vista della produzione che da quello del sociale, in modo da trasmettere questa arte e far ampliare agli italiani la conoscenza di questo prodotto. Chiaccherando con Teo si fa tardi ed è ora di ritirarsi per prepararci per la cena di festeggiamenti, quasi nuziali, per il ventennale ONAS che proseguirà il giorno successivo a Fossano con la presentazioni delle varie associazioni del GIA.







CONVEGNO GIA in occasione del Ventennale ONAS

Fossano, 20 Ottobre 2019

a cura di
Silvia Marchisone

Domenica 20 ottobre si è tenuto il convegno del Ventennale ONAS, a cura del GIA: più di cento soci si sono riuniti al Seminario vescovile di Fossano.

Il convegno è stato introdotto dalla Presidente Bianca Piovano a cui sono seguiti i saluti ed i ringraziamenti da parte dell'Amministrazione comunale e gli interventi dei vari esponenti delle Associazioni facenti del GIA.

Il GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori) nasce nel Castello degli Acaja di Fossano nel 2007 ed è un Gruppo Tecnico che riunisce tante professionalità, istituito con l'intento di promuovere le eccellenze del territorio italiano e diffondere le loro conoscenze tecnico-scientifiche. Il Gruppo si ritrova due volte all'anno, come in occasione del ventennale ONAS.



AED ABTM

Degustatori di aceto balsamico tradizionale di Modena DOP

La prima Associazione ad aver preso parola è stata quella degli Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (AED ABTM).

Il territorio modenese vanta ben due aceti balsamici: il primo, conosciuto da tutti e grazie al quale Modena è la capitale mondiale dell'aceto balsamico, è appunto l'aceto balsamico di Modena IGP; il secondo è un aceto balsamico tradizionale DOP, di cui vanno distinte due tipologie di Modena e di Reggio Emilia, non altrettanto conosciuto.

Questa Associazione si differenzia dalle altre perché è legata a un mono prodotto. La comunità balsamica è davvero molto ristretta, tanto che è impossibile creare delle delegazioni in tutta l'Italia. Tra tutte le DOP, IGP e STG che ci sono in Europa, gli unici tre aceti con una denominazione di origine sono quindi l'aceto balsamico di Modena IGP e i due aceti balsamici tradizionali DOP di Modena e Reggio Emilia.



La missione dell'AED ABTM è far conoscere il prodotto e così avvicinare consumatori e non alle specificità delle produzioni (per esempio, l'aceto tradizionale è molto differente dall'aceto IGP).



L'aceto balsamico è un prodotto molto particolare, perché ha un solo ingrediente che non è l'aceto, bensì il mosto cotto. In etichetta infatti non si troverà la parola aceto, ma mosto cotto a fuoco diretto o a vaso aperto di uve tipiche modenesi.

Il mosto cotto secondo questa lavorazione in Italia è consentito solo per tre prodotti: il marsala e gli altri due aceti tradizionali.

Nel 1979 quando venne costituito il Consorzio produttori ci vollero circa sei anni per ottenere la normativa, perché a fuoco diretto e vaso aperto si poteva produrre solo il marsala.

A fuoco diretto vuol dire che la fiamma lambisce direttamente la caldaia, mentre a vaso aperto significa che il mosto si concentra per naturale evaporazione.

Anche le uve tipiche modenesi sono un'altra particolarità: infatti, si possono utilizzare oltre quaranta vitigni diversi per produrre l'aceto balsamico (Lambrusco, Trebbiani, ecc.). La particolarità è che si ottiene un unico aceto balsamico, frutto di blend dei tanti diversi vitigni del territorio.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è di facile identificazione, in quanto la forma della sua bottiglia è obbligatoria per legge per tutti i produttori e corrisponde al suo marchio identificativo. Dal momento che nessuna azienda può imbottigliare il prodotto presso la propria sede in autonomia, a Modena sono presenti solamente due centri di imbottigliamento pubblici autorizzati e certificati.

Un'altra caratteristica che differenzia questa Associazione dalle altre è che in questo momento è presente un corso abilitante per Esperti degustatori certificati e undici su sedici partecipanti provengono dall'Associazione Esperti Degustatori. Solo dopo l'assaggio e l'approvazione da parte di cinque esperti degustatori, l'Ente di certificazione autorizza l'imbottigliamento presso il centro apposito. Tutto questo per garantire il massimo livello di qualità del prodotto che arriva in commercio.

Sono **quattro gli aggettivi** che sono stati identificati per descrivere al meglio l'ABTM: armonico, aromatico, intenso e persistente.

Armonico: viene utilizzato per descrivere questo prodotto perché è in perfetto equilibrio tra acidità, zuccheri e aromi; è quello che consente e che impone di assaggiare questi aceti in purezza. La giusta armonia si raggiunge nell'arco di minimo venticinque anni di invecchiamento nelle botti di legno.

L'aggettivo **aromatico** viene assegnato perché sono presenti vitigni diversi in assemblaggio tra di loro e per le botti di legni diversi utilizzate (rovere, castagno, acacia, ginepro, gelso), ciascuno dei quali conferisce una propria nota e, quindi, ha una complessità aromatica veramente unica, come anche l'intensità e la persistenza che riempiono il palato.

Infine, ci si è soffermati sui due tipi di invecchiamento dell'aceto balsamico di Modena tradizionale: l'extravecchio, che è sottoposto a venticinque anni in botte, e il dodici anni in botte. Un'altra particolarità di questo condimento è il suo assaggio: infatti si procede prima alla degustazione dell'extravecchio che risulta più armonico e rotondo; successivamente si assaggerà il dodici anni invecchiato, in quanto, nonostante il livello di acidità nei due prodotti sia lo stesso, quello più giovane, restando meno tempo in botte, risulta più forte e pungente a livello di acidità.



AMI

Ambasciatori Mieli

Il secondo intervento è stato condotto dall'Associazione Ambasciatori Mieli (AMI).

L'AMI nasce da due esigenze: la prima è stata quella di formazione e aggiornamento degli Assaggiatori di miele. Dagli anni '80 è stato riconosciuto dal Ministero un Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del miele, che a causa dell'aumentato numero di assaggiatori non era più in grado di gestire formazione e aggiornamento. Occorreva dunque un'Associazione che affiancasse l'Albo nella parte pratica e formativa degli assaggiatori.

L'altra importante esigenza era quella dell'apicoltura. È un settore molto difficile, dove tutta l'energia delle Associazioni si rivolgeva all'assistenza tecnica per la produzione, per le malattie, per la promozione. Per questo motivo, era necessario qualcuno che promuovesse la conoscenza e che facesse da tramite tra la produzione e i consumatori e che spiegasse alle persone che nella parola miele è racchiuso un vero e proprio mondo ricco di sfumature, dal neutro all'amarissimo, passando per una gamma di sapori e odori davvero vasta.

È importante quindi distinguere i due Enti: da una parte, l'Albo Esperti in Analisi Sensoriale del miele e dall'altra l'AMI, Ambasciatori mieli. L'Albo ha sede a Bologna presso il Crea e si occupa della parte tecnica e parzialmente della parte formativa.

Nei dieci anni di vita dell'AMI non solo è stata sviluppata la collaborazione formativa con l'Albo, ma sono state organizzate una serie di attività promozionali sia verso i consumatori che verso gli apicoltori.

Il miele inoltre ha una grandissima particolarità in quanto quando si hanno le api in un territorio non si ha mai la certezza di ciò che si andrà a raccogliere come prodotto, proprio perché le api potrebbero andare a raccogliere il nettare di qualsiasi specie botanica.



In foto: Degustazione durante un corso AMI

Un'altra attività fondamentale è costituita dagli assaggi e honey bar: gli assaggi possono essere strutturati, in abbinamento, contestualizzati a ciò che è il miele in cucina oppure appunto attraverso l'honey bar, una tipologia di assaggio veloce che consente alle persone di stupirsi di quelle che sono tutte le caratteristiche che contraddistinguono il prodotto.

Altrettanto importanti per l'Associazione sono i viaggi a scopo didattico (ad esempio in Provenza, Sicilia, Tenerife, Val Pusteria). Questi viaggi sono legati a un territorio particolare che produce particolari tipologie di miele oppure ha una produzione particolare, come la Provenza dove si produce miele di lavanda o la Val Pusteria dove si produce la melata d'abete.

I corsi dell'AMI si svolgono in tutta Italia ed è l'attività che viene fatta in correlazione con l'Albo Esperti in Analisi Sensoriale miele. La struttura dei corsi è definita dall'Albo e il percorso per arrivare all'iscrizione è suddiviso in tre livelli: il primo corso è di introduzione e dura quattro giorni, interessa molto gli apicoltori, poiché si illustrano le tecniche di produzione in laboratorio, si fanno conoscere i diciassette principali mieli italiani, con l'obiettivo di far conoscere la varietà e le caratteristiche principali dei mieli territoriali.

Il secondo livello del corso è di perfezionamento, dura tre giorni ed è caratterizzato maggiormente da esercizi di analisi sensoriale, esercizi di attitudine al riconoscimento dei mieli. Infine, il corso esame, che rappresenta il terzo livello, si svolge esclusivamente a Bologna presso il Crea. Al termine del corso esame, se superato con un punteggio minimo, si può procedere con l'iscrizione all'Albo.

Per quanto riguarda l'analisi del miele si valutano **il colore, l'odore, il sapore, l'aroma, ma anche l'aspetto.**

Il bicchiere è il contenitore tecnico ufficiale dell'assaggio del miele da circa 160 cc, che viene utilizzato anche nei corsi.

Una curiosità illustrata riguarda la cristallizzazione del miele. La cristallizzazione è un processo naturale del miele che avviene con il tempo; è legato alla composizione chimica, al rapporto glucosio-fruttosio specifico della tipologia di miele (per esempio il miele di acacia ha un rapporto fruttosio-glucosio che gli consente



Questa Associazione oltre a fornire corsi organizza anche eventi. Una attività promossa dall'AMI, nata nove anni fa e che si tiene tutti gli anni, è Api Didattica: si tratta di un seminario annuale in cui i docenti offrono formazione alle persone che vogliono fare didattica apistica.

In Italia si producono più di cinquanta monoflora. Per ogni fiore che produce nettare, se le condizioni climatiche e la quantità di quel fiore nel territorio è sufficiente, è possibile una produzione di miele monoflorale.

Una produzione importante sono i millefiori che sono mieli caratterizzati da più specie botaniche presenti contemporaneamente nel territorio, fiorite insieme e raccolte insieme dalle api. Alcuni mieli millefiori sono tipici del territorio, come ad esempio il miele di alta montagna delle Alpi.



di restare liquido a lungo, mentre il miele di edera ha un rapporto fruttosio-glucosio molto alto quindi cristallizza molto rapidamente). La cristallizzazione è inoltre influenzata dalla temperatura in quanto il miele cristallizza più rapidamente quando la temperatura si aggira intorno a 14-15 °C.

Nei corsi viene utilizzata la ruota degli odori e degli aromi del miele: la gamma che si può riscontrare in un miele è davvero molto ampia, in quanto si può passare dagli odori più neutri a quelli più estremi che in un miele non si penserebbe mai di sentire, dagli odori più agricoli a quelli più floreali, animali, fruttati.





Foto facebook ANAG

ANAG

Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti

Si è dato successivamente il benvenuto ad ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti. Questa Associazione è stata la prima a ottenere la personalità giuridica nel 1978. Lo scopo dell'ANAG è quello di divulgare un metodo di valutazione obiettivo dei distillati e di fornire ai consumatori gli strumenti per scegliere un prodotto di qualità.

L'ANAG nel tempo ha cercato di sollecitare i produttori a migliorare sempre di più la propria qualità.

Si tiene a sottolineare che il distillato chiamato grappa si può fare solo come prodotto italiano e distillato in Italia.

ANAG ha sede presso la Camera di Commercio di Asti ed è strutturata in una Federazione costituita dalle diverse Associazioni regionali, che a loro volta sono articolate in delegazioni. Tuttavia, dal 1 gennaio 2020, l'associazione rivoluzionerà la propria struttura, diventando a carattere nazionale con delegazioni regionali.

L'ANAG utilizza un calice ufficiale per le degustazioni e i concorsi, che consente di raccogliere e indirizzare meglio quelli che sono i vapori alcolici e i profumi che si portano al naso. La dose ottimale di prodotto per l'assaggio è di 25 ml.

I prodotti vengono analizzati in base ai cinque sensi in modo diverso: il senso più utilizzato è l'olfatto.

Accennando a quello che è il processo produttivo, si può dire che i distillati sono il prodotto di una distillazione e che quest'ultima è definibile come un processo "violento", in quanto si sottopone un prodotto a calore per estrarre il meglio, cioè la parte alcolica e tutti i suoi profumi. Il prodotto che viene distillato può essere lo scarto della vinificazione, ma non solo: le acquaviti infatti possono essere di origine vinicola o frutticola.

Per quanto riguarda le acquaviti di origini vinicola, queste vengono prodotte dalle vinacce, che per poter essere distillate, devono fermentare, cioè i lieviti devono degradare lo zucchero.

È inoltre possibile far fermentare direttamente l'uva e in questo caso si ottiene l'acquavite d'uva, se si distilla il vino si ha la produzione di brandy o cognac, mentre se si utilizzano le vinacce con la distillazione si ottiene la grappa.



La **distillazione** si distingue in **discontinua e continua**. La discontinua è quella più artigianale, che offre anche la possibilità ai produttori di personalizzare il prodotto, perché consente di lavorare piccole quantità alla volta di vinacce. Quella continua è quella a carattere più industriale.

Quello che caratterizza una grappa è il vitigno. Ci sono vitigni che vengono definiti a frutto neutro e altri chiamati a frutto aromatico, come il moscato, il vitigno aromatico per definizione.

La distillazione è sempre seguita da una fase di riposo, successivamente la grappa può essere imbottigliata e in questo caso esce sempre **bianca**, limpida, trasparente e priva di difetti visivi. Questo tipo di grappa è definita **giovane**.

Il mastro distillatore può anche decidere di farla invecchiare: in questo caso, a seconda delle botti che vengono utilizzate sia per la dimensione che per il legno, si otterrà un prodotto totalmente diverso dalla grappa giovane. Inoltre la grappa **invecchiata** può essere addizionata di caramello.

Le grappe possono essere invecchiate meno di un anno e quindi vengono definite affinate; per essere dichiarata invecchiata, una grappa deve stare in legno per più di un anno, mentre per essere chiamata extravecchia deve stare in botte oltre un anno e mezzo.

La grappa è un prodotto che si **degusta con il naso**: i parametri olfattivi sono fondamentali. Il bicchiere si dovrebbe tenere a due dita dal naso per apprezzare tutti i profumi. ANAG ha una sola scheda assaggio ed è quali-quantitativa.

Quelli che si valutano sono diversi parametri tra cui finezza e attraenza, cioè il profumo deve essere di qualità. Si avrà inoltre un'analisi retro olfattiva, dove possono trovarsi nuovi profumi sottoforma di aromi o confermarsi quelli percepiti per via olfattiva diretta.

Le sensazioni gustative sono sensazioni tattili, in quanto la grappa è un alcol e il suo primo approccio al palato è aggressivo, poi si sviluppano altri sentori ed esce il calore alcolico che rappresenta uno dei piaceri della grappa.

Ci sono inoltre l'armonia e l'equilibrio, in quanto le grappe tendenzialmente non dovrebbero presentare dei sentori acidi e non possono avere sentori salati. I sentori gustativi tipici della grappa sono l'amaro e il dolce: una grappa affinché sia armonica deve avere un giusto equilibrio tra la connotazione dolce e quella amara.

Per poter diventare assaggiatori ANAG è necessario partecipare ai corsi, divisi in primo e secondo livello. Il primo livello si articola in cinque lezioni, più una visita in distilleria, e non prevede un test finale; il secondo livello è anch'esso articolato in cinque lezioni, al termine delle quali è previsto un test, superando il quale si diventa assaggiatori.



ONAB

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra

La quarta Associazione a presentarsi è stata l'ONAB, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra.

Nasce nel 2010 presso la Camera di Commercio di Cuneo per volontà dell'Istituto Umberto I di Alba, scuola di indirizzo agrario, la cui succursale di Cussanico - Fossano stava realizzando dal 2009 un progetto di sperimentazione sulla produzione di luppolo per la birra. Erano gli anni in cui si stava aprendo il settore della produzione artigianale ed era necessario verificare la possibilità nella provincia di Cuneo di produrre le materie prime per la produzione di birra.

L'obiettivo era quello di rivolgersi e coinvolgere tutti gli operatori della filiera della birra e soprattutto mettere a punto un sistema di valutazione del prodotto, che avesse basi riconosciute e documentate. Inoltre, si voleva far sì che il consumatore percepisse la qualità dei prodotti utilizzati per la produzione di birra, associati a un determinato territorio: qualità non intesa solo in senso tecnico, bensì in senso storico, ambientale ed etico, cioè come identità.

Nel mondo si produce circa un miliardo e trecento milioni di ettolitri di birra all'anno. L'Europa produce circa quattrocento milioni di ettolitri, con un consumo medio di circa settanta litri pro capite.

L'Italia produce circa sedici milioni di ettolitri e ne consuma diciannove milioni all'anno.





La maggior parte della birra viene consumata da una fascia d'età compresa tra i 16 e i 44 anni.

Per quanto riguarda il movimento della birra artigianale, convenzionalmente nasce in Italia nel 1996, favorito dal fatto che nel 1995 una disposizione di legge consentiva ai privati cittadini di produrre in casa la birra senza dover pagare le accise, purché la produzione non fosse rivolta al commercio. Tutto questo ha scatenato l'attività dei birrai casalinghi.

Nel 2010 un'altra disposizione legislativa ha favorito il comparto della birra artigianale,

riconoscendo il malto e la birra come prodotti agricoli. Dopo questa disposizione di legge infatti molte imprese agricole si sono anche dedicate alla produzione della birra e alcuni birrai si sono trasformati in imprenditori agricoli, per poter usufruire dei vantaggi dal punto di vista fiscale ed economico.

Nel 2016 per la prima volta viene definito che cos'è un birrifico artigianale e cos'è una birra artigianale. La definizione di **birra artigianale**: è la birra prodotta da piccoli birrifici indipendenti e non sottoposta durante il processo di lavorazione né a pastorizzazione né a microfiltrazione.

Inoltre, il birrifico deve essere giuridicamente ed economicamente indipendente da qualsiasi altra realtà analoga produttrice di birra, quindi deve utilizzare fisicamente attrezzature diverse da quelle in possesso da altre realtà produttive. Possono produrre fino a un massimo di duecento mila ettolitri all'anno, compresa la possibilità di produrre birra per conto terzi.

Le *beerfirm* invece sono quelle realtà che non possiedono propri impianti per la produzione della birra, scelgono la propria ricetta e la fanno fare ad altri birrifici sempre artigianali. Oggi sono molti quelli che si limitano alla produzione delle materie prime e che fanno produrre ad altri birrifici, in quanto non hanno le strutture necessarie per la produzione. Le *beerfirm* rappresentano più di un quarto di tutte le realtà produttive in Italia.

Per quanto riguarda la tecnica produttiva, si sente spesso parlare di **alta o bassa fermentazione**. Questi termini fanno riferimento alla temperatura di gestione della fermentazione: tra 6 e 14 °C per la bassa fermentazione, tra 15 e 22 °C per l'alta fermentazione.

Le materie prime utilizzate per la produzione di birra sono l'acqua, il malto d'orzo, il luppolo e infine il lievito. Questi ingredienti, mescolati insieme a livello organolettico, formano un mix di caratteristiche, in cui nessun singolo ingrediente emerge in modo determinante, ma si forma un'entità additiva e sinergica dei componenti.



Un proverbio belga dice che il birraio fa il mosto ma è il lievito che fa la birra ed è proprio con l'inoculo di lievito che la fermentazione ha inizio. È con la bassa fermentazione che si dà origine alla famiglia delle birre lager e con l'alta fermentazione si origina la famiglia delle ale, tipicamente di stampo belga e anglosassone.



La birra ha delle **unità di misura specifiche: gradazione alcolica, colore e amaro**.

La gradazione alcolica è un'unità di misura importante sia per determinare quello che è la tassa che la birra deve scontare, sia per dare l'informazione al consumatore della gradazione alcolica.

Esiste una gradazione saccarometrica espressa in gradi plato, relativa alla percentuale di zuccheri disciolti nel mosto: è una misura che va presa prima della fermentazione e questo determina poi il pagamento delle accise e la classificazione fiscale della birra, che va da analcolica a birra doppio malto. Una volta effettuata la fermentazione, e quindi il lavoro di attenuazione che i lieviti comportano nell'elaborare gli zuccheri fermentescibili conferendo più o meno grado alcolico, si avrà la percentuale di alcol etilico in volume che si legge in etichetta.

Per quanto riguarda le informazioni sul colore e sull'amaro queste non sono obbligatorie in etichetta, ma spesso i birrifici artigianali le riportano.

Sia il colore che l'amaro nascono dall'esigenza di standardizzazione del prodotto. L'unità di misura del colore è espressa in gradi lovibond e nasce nella seconda metà dell'ottocento negli Stati Uniti, quando i produttori si accorsero di dover dare una certa continuità cromatica al loro prodotto. Per definire questa unità di misura viene utilizzato uno spettrofotometro con cui viene oggettivamente misurato il grado di assorbimento della luce e quindi si determina una scala, in particolare in Europa si utilizza l'EBC come scala di misura per identificare il colore. Il colore può andare dal giallo paglierino chiaro all'ambrato, fino al bruno e al nero.

L'amaro viene espresso in IBU (International BitternessUnit) e sono le parti per milione di iso-alfaacido presente, che è un isomero dell'humulone, composto amaricante del luppolo.

Il luppolo, come materia prima, storicamente veniva usato più come antifermentativo e antisettico della birra e in secondo luogo come amaricante. Ovviamente oggi viene utilizzato principalmente come amaricante e con le nuove varietà di luppolo ambivalenti si dà anche aroma e profumo.

Per quanto riguarda, invece, gli abbinamenti ci sono alcune caratteristiche della birra che vanno a bilanciare quelle del cibo: ad esempio, una birra scura, alcolica, carbonata e amara va a bilanciare quella che è la dolcezza, la grassezza o il sentore di umami di un cibo. Viceversa una birra dolce o con caratteristiche maltate, caramellate va a bilanciare il piccante e l'acidità.





ONAFrut

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Frutta

L'ONAFrut è l'Associazione Nazionale Assaggiatori di frutta e, così come tante altre organizzazioni, ha visto la sua nascita proprio in provincia di Cuneo nel 2001, grazie alla necessità che si è venuta a manifestare sul territorio da parte di un mondo molto presente nella provincia Granda che è quello ortofrutticolo.

Questa Associazione è nata quindi dalla necessità di dare un supporto a quello che è il mondo produttivo: è stata proprio la Coldiretti di Cuneo a dare origine a questa organizzazione, che nel corso degli anni si è sviluppata fino a creare delle delegazioni a livello nazionale.

L'ONAFrut ha lo scopo di promuovere il consumo di ortofrutta: quindi, quando si parla di ONAFrut, non si deve intendere solamente la frutta in senso stretto, bensì tutto quello che ha a che fare con le produzioni vegetali. In tutti gli anni di attività sono ben 150 le matrici poste all'assaggio e sono le più variegate. Si spazia dai vegetali intesi come ortaggi fino ad arrivare ai fiori edibili. Proprio per questa ragione sono state sviluppate delle schede specifiche per la maggior parte dei prodotti che vengono degustati.

Un'altra attività importante dell'Associazione è quella di divulgazione delle informazioni su quello che è il mondo ortofrutticolo.

Per quanto riguarda l'attività formativa, l'obiettivo primario è quello di formare operatori per la divulgazione e la promozione dell'ortofrutta. Sono stati istituiti due livelli di corsi: il primo livello dà nozioni basilari e comporta sia una parte teorica che una parte pratica; il secondo livello approfondisce gli argomenti trattati nel corso di primo livello, per poi giungere alla qualifica di Maestro Assaggiatore attraverso la partecipazione a panel.



Nel 2003 è nato il progetto "Frutta a scuola", che ha come scopo quello di indottrinare e informare coloro che saranno i consumatori del futuro. Questo progetto si svolge nelle scuole primarie e i Maestri Assaggiatori cercano di trasmettere ai bambini le nozioni principali per un'alimentazione corretta.

L'ONAFrut è attivo sul territorio locale e nazionale grazie alla partecipazione a eventi fieristici dove promuove i prodotti del territorio. Oltre a questo, ci sono attività di organizzazione di eventi culturali, dove si cerca di associare il prodotto del territorio con gli aspetti culturali.

L'ONAFrut ha instaurato delle collaborazioni anche in ambito accademico come avviene con l'Università di Torino.

I Maestri Assaggiatori hanno inoltre la possibilità di assaggiare in anticipo quelle che saranno le varietà del futuro e il parere dei Maestri spesso è discriminante per valutare se una determinata varietà potrebbe entrare in coltivazione e successivamente sulle tavole dei consumatori.

L'attività ortofrutticola riveste a livello nazionale un'importanza primaria nel settore agricolo: circa 11,4 miliardi di euro sono il fatturato nazionale del comparto ortofrutticolo, di cui circa 4,4 miliardi del settore frutticolo e 7 miliardi dal comparto ortofrutticolo.

L'Italia ha una vocazione del territorio tale da poter ottenere delle produzioni di qualità. Tutto questo si traduce nei dati ISTAT del 2018 in cui si può vedere che in Italia sono circa 324 mila gli ettari coltivati a frutteto, una superficie davvero importante che rende il nostro Paese "il giardino d'Europa".

Analizzando più da vicino quello che è il comparto frutticolo del Piemonte, si vede l'importanza che riveste questo settore a livello dell'economia locale.



Non a caso sono circa 18 mila gli ettari coltivati a frutteto in provincia di Cuneo e quest'ultima è la terza provincia a livello nazionale in termini di prodotto ortofrutticolo, dopo Trento e Bolzano.

Tuttavia, Cuneo è la prima provincia a livello nazionale per quanto riguarda il condizionamento e la lavorazione di frutta.

Questo vuol dire che molta frutta prodotta in altre regioni d'Italia viene poi trasportata nei centri di condizionamento cuneesi per essere conservata e poi commercializzata all'estero.

Circa l'80% della frutta piemontese viene venduta all'estero, sia Europa che extra Europa. Per far sì che la frutta o un prodotto ortofrutticolo raggiunga un determinato standard di qualità c'è un'interazione tra tre importanti fattori: il primo fattore è l'areale, un insieme di ambiente pedoclimatico e quindi un insieme di caratteristiche sia del territorio, dovute alla natura del terreno, sia l'importanza del clima.

Il secondo fattore è rappresentato dalla genetica del materiale coltivato, mentre nel terzo fattore rientra la capacità imprenditoriale di ortofrutticoltori.

È proprio grazie alla vocazione di questo territorio che la provincia di Cuneo ha ottenuto negli anni **quattro IGP, l'ultima la mela rossa IGP.**



Negli ultimi anni questo comparto sta affrontando svariate difficoltà a livello fitosanitario e problemi di un mercato che diventa sempre più globale e soggetto a forte competizione.

Grazie alla ricchezza del nostro territorio c'è la possibilità di poter aprire il ventaglio di colture offerte, grazie a nuove varietà di specie introdotte e richieste dal mercato globale. Un esempio è rappresentato dall'uva apirena, la varietà di uva da tavola senza semi che nell'arco di pochi anni ha subito un forte incremento di coltivazione da parte della provincia di Cuneo, così come il kiwi arguta.

Le mele corrispondono alla coltura più importante nel nostro areale e a livello mondiale sono coltivati più di mille varietà di melo.

L'attività di divulgazione è volta anche alla promozione della biodiversità: è importante che le varietà delle colture non vadano perse a vantaggio del mercato globale.



Foto: onaf.it

ONAF

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

A seguire è l'Associazione Nazionale Assaggiatori di formaggio.

L'ONAF nasce nel 1989 a Cuneo e le delegazioni sono sparse su tutto il territorio nazionale. Viene pubblicata una rivista trimestrale dal nome "In Forma" ed è l'unica rivista italiana a parlare di formaggi e del mondo caseario, inviata esclusivamente ai soci ONAF.

Sono presenti due corsi, rispettivamente di primo e secondo livello che permettono di formare degli Assaggiatori e dei Maestri Assaggiatori. Le lezioni sono dieci e attraverso ad esse nel primo livello si spazia nel mondo caseario, passando in rassegna tutta la filiera, dall'animale al pascolo fino al consumo del formaggio.

Come Tecnici Assaggiatori si dà importanza a quella che è la metodica di assaggio, si cerca di leggere il formaggio attraverso l'analisi organolettica. Sono stati quindi approntati una tecnica di assaggio e un linguaggio appropriato, attraverso una serie di descrittori che si cerca di trasmettere ai soci e a coloro che vogliono avvicinarsi al mondo del formaggio, con uno spirito critico andando a cercare quella che è la qualità del prodotto.

La sede dell'ONAF si trova al castello di Grinzane Cavour (CN), da dove si dipartono i vari collegamenti nel resto dell'Italia, come anche in Francia.

Dalla primavera del 2020 sarà inaugurato anche un corso di terzo livello, in collaborazione con l'Università di Torino. Questo corso non sarà rivolto solo ai soci ONAF, ma sarà aperto anche a tutti i laureati e diplomati nel settore dell'agroalimentare, purché prima di frequentarlo superino una prova di assaggio del formaggio.

Il formaggio è un alimento complesso: in pochi mesi, settimane e giorni subisce una evoluzione chimica e biologica molto rapida, per questo l'assaggiatore si ritrova davanti a prodotti molto diversificati. Da questo si deduce che per assaggiare un formaggio è necessario un corredo di esperienze e conoscenze metodologiche abbastanza complesse.

Attraverso l'aspetto edonistico, che è l'assaggio, l'ONAF vuole portare i consumatori e gli appassionati a conoscere a fondo qual è il mondo dell'agroalimentare riferito ai formaggi, quindi la filosofia dell'Associazione è edonismo da una parte e rispetto per il territorio e i produttori dall'altra.

Il formaggio deve essere assaggiato da solo per essere valutato. Un altro elemento importante per effettuare una degustazione corretta è assaggiare in silenzio, nei limiti del possibile, cercare quindi di isolarsi e pensare al prodotto che si ha nel piatto. In quel momento ha inizio l'analisi organolettica perché soltanto con l'isolamento c'è la concentrazione necessaria.

L'assaggiatore ONAF deve conoscere anche qualche rudimento di quello che avviene durante la trasformazione del latte e, successivamente, dal latte al formaggio. In tutto questo c'è un aspetto microbiologico fondamentale che avviene nella prima fase, quando il lattosio presente nel latte si trasforma in acido lattico, in quanto questa è la condizione necessaria per avere la coagulazione lattica e per avere poi il formaggio.

Questa azione avviene quasi normalmente attraverso i batteri lattici. Quando si raggiunge un determinato pH e una corretta acidità avviene la coagulazione.

Quello che l'Associazione insegna inoltre è anche la **differenza tecnologica tra un formaggio a pasta molle e uno a pasta dura, a latte crudo e a latte pastorizzato.**

È importante, quando si può, acquistare dei formaggi a latte crudo, in quanto questo rappresenta il massimo del rispetto che si può avere nei confronti del prodotto. In certi casi non è possibile, perché quando il latte subisce passaggi diversi e con tempi lunghi, per evitare che si arricchisca di batteri anomali, diventa necessaria la pastorizzazione del latte. Invece, quando il latte venga trattato dopo poche ore dalla mungitura, non si corre nessun rischio e in questo caso si può produrre un formaggio a latte crudo



ONAS

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

A seguire è stato il dott. Roberto Pisano, Maestro Assaggiatore, che ha ripercorso le tappe fondamentali dell'ONAS.

Quello che è sempre stato in passato e che sarà in futuro il lavoro dell'ONAS è stato riassunto in tre semplici ma importanti parole: **conoscenza, radicamento, scientificità.**

La conoscenza la si persegue attraverso convegni, aggiornamenti e incontri di studio. Ci si concentra solitamente su quelle che sono le materie prime, sui prodotti di salumeria e sulla tecnologia che è riferita alla produzione, ma anche alla conservazione e commercializzazione.

Il radicamento è un altro punto fondamentale, in quanto ormai l'ONAS è presente su tutto il territorio nazionale, isole comprese, e questa presenza così estesa su tutta l'Italia consente un approfondimento e una conoscenza sempre più estesa dei salumi presenti nel Paese da parte dei soci. Tutto questo viene anche realizzato grazie a visite presso i salumifici e degustazioni di prodotti.

L'altro punto, che viene perseguito dal nuovo Statuto, è l'istituzionalizzazione di delegazioni provinciali, interprovinciali e regionali, quindi una presenza sul territorio sempre più consapevole e importante.

Per quanto riguarda la scientificità, si intende la formazione dei soci, la predisposizione del materiale didattico e l'affinamento della tecnica di assaggio.

La formazione comprende i corsi di primo e secondo livello, che sono sempre più diffusi e numerosi. Il materiale didattico fornito mette a disposizione dei soci una banca dati ricca di preziosi contenuti.

Un elemento fondamentale distintivo dell'Associazione è la tecnica di assaggio, che viene costantemente migliorata. Un esempio importante è la scheda tecnica di assaggio, ultimamente modificata e arricchita di differenze sostanziali.





Foto: ilgiornaledelcibo.it

ADAM

Associazione Degustatori Acque Minerali

L'ultimo intervento del convegno è stato rappresentato dall'Associazione Degustatori Acque Minerali (ADAM), che non fa parte del GIA, grazie alla relazione della dott. Silvia Parola.

L'ADAM organizza corsi di primo, secondo e terzo livello, ma non solo: sono tante anche le pubblicazioni sulla matrice e sui possibili abbinamenti delle acque minerali con i vari altri alimenti.

Questa Associazione nasce principalmente rivolta al mondo della ristorazione e per questo ha realizzato una carta delle acque minerali, andando a proporre tipologie di acque diverse in abbinamento con cibi diversi.

Nei corsi di primo livello non si può evitare di iniziare con una classificazione di questa matrice.

L'acqua è l'unico caso al mondo nel quale un elemento diventa alimento, nel momento in cui viene reso disponibile ai consumatori.

Per definizione l'acqua minerale deriva da una falda acquifera profonda, proviene da una o più sorgenti naturali perforate e si distingue dall'ordinaria acqua potabile per la purezza originaria, il tenore degli elementi ed eventualmente per le proprietà favorevoli alla salute.

Si parte dal presupposto che la maggior parte delle acque minerali che sgorgano naturalmente lo fanno in ambienti incontaminati, come può essere l'alta montagna. L'acqua sgorga naturalmente dalle rocce granitiche dalle quali viene filtrata.

Nelle acque minerali non c'è la presenza di alcun tipo di contaminante né fisico né microbiologico: questo perché l'assenza dell'attività di natura antropica, industriale ma anche di allevamenti intensivi fa sì che eventuali inquinanti non finiscano nell'acqua minerale.

Da non dimenticare è che l'acqua, scorrendo all'interno di rocce, negli strati sottostanti rispetto al suolo, non soltanto si arricchisce di minerali, ioni e sali di cui è ricca la roccia che attraversa, ma la roccia funge anche da filtro naturale. La classificazione delle acque avviene in base al **residuo fisso**, quindi in base al contenuto di sali soluti presenti all'interno dell'acqua. Pertanto possono essere classificate in minimamente mineralizzate, con un residuo fisso inferiore ai cinquanta milligrammi per litro; oligominerali, nelle quali il residuo fisso è inferiore ai cinquecento milligrammi; ricche in sali, nelle quali è presente un contenuto superiore a millecinque milligrammi.

Ci sono delle acque che possono essere di aiuto per la salute in determinate condizioni fisiologiche o parafisiologiche. Si possono trovare le acque bicarbonate, che facilitano la digestione, perché tamponano l'attività del pH gastrico, le solfate, come le magnesiate, che hanno un effetto lassativo, le calciche, importanti soprattutto in condizioni parafisiologiche femminili.

Ogni acqua minerale ha la sua specifica carta d'identità, che riporta il nome dell'acqua, il nome della sorgente, il luogo dove può essere utilizzata ed eventualmente le proprietà favorevoli per la salute. Tutto questo si troverà sempre in qualsiasi etichetta delle acque minerali presenti in commercio.

È proprio il profilo chimico-fisico, che deriva dalla sua origine, che ci consente di valutare le caratteristiche organolettiche di un'acqua minerale e quindi di approcciare a quella che è l'analisi sensoriale di questa.

Le uniche due valutazioni che possono essere fatte sono **di tipo olfattivo e gustativo**; per quanto riguarda il colore infatti tutte le acque devono risultare limpide.

Per quanto riguarda l'olfatto, si possono percepire degli odori riconducibili al contenuto minerale, degli odori caratteristici delle sorgenti, ma anche odori causati da possibili alterazioni di questo profilo puro all'origine.



Per quanto riguarda l'acqua minerale questa non può subire nessun tipo di trattamento né fisico né chimico, quindi in questo caso non ci saranno sicuramente odori causati da trattamenti di potabilizzazione.

Quando si parla di odori per l'acqua si intendono **note olfattive** appena percepibili: infatti solo Assaggiatori esperti possono fare delle valutazioni. Le note olfattive vengono date dalle rocce che vengono attraversate dalle acque.

Si possono ritrovare degli odori sgradevoli, come quello di muffa, che spesso sono ascrivibili al processo di stoccaggio.

I gusti che si possono percepire, anche in questo caso, derivano dalla storia dell'acqua minerale stessa. Quindi si possono ritrovare delle **acque dolci**, tipiche di quelle che si sono arricchite di bicarbonati, come **acque più salate**, che oltre ai bicarbonati contengono cloruri e solfati in grande quantità. Salate significa che hanno una struttura più corposa. Ci sono anche acque che possono avere un **gusto acido**, in quanto contengono una quota di CO₂ naturale. Il **sentore amaro** è invece tipico di quelle acque che vengono a contatto di rocce metamorfiche, quindi hanno un contenuto di magnesio o manganese un più elevato.

Anche la **temperatura** alla quale assaggiamo l'acqua ha un'incidenza importante. A questo proposito l'amaro ha il massimo della sua espressione al di sotto della temperatura ambientale di 17°C, mentre il dolce si percepisce ad alta temperatura, anche 40°C.

Il convegno si è concluso con la consegna delle targhe ricordo a tutte le Associazioni del GIA e alla dott. Silvia Parola.

Sono inoltre stati consegnati i distintivi d'oro con rubino naturale ai Maestri Assaggiatori che fanno parte dell'ONAS da più di cinque anni e sono diventati tutor e docenti dei corsi, che sono così entrati nella categoria di Maestri Assaggiatori seniores.





Ringraziamenti

Si ringraziano la Camera di Commercio di Cuneo, i rappresentanti degli Enti intervenuti, i Soci Fondatori e tutti i Soci ONAS che partecipano all'Evento, provenienti da quasi tutte le Regioni italiane.

Il numero dei Soci partecipanti all'Evento è pari a 135 più gli accompagnatori e gli invitati per un totale di circa 180 persone.

Il prossimo appuntamento è per festeggiare i 30 anni di ONAS nel 2029

La pubblicazione di ONAS Review riprenderà a gennaio con gli articoli scientifici..