



Una favola lunga vent'anni

Bianca Piovano



1ª edizione

Una favola lunga vent'anni

Bianca Piovano

MG SERVIZI TIPOGRAFICI - VIGNOLO (CN)

Si ringraziano le Autorità, gli Enti , le Associazioni che hanno permesso la realizzazione degli Eventi e i Soci che ad essi hanno partecipato.



Dedico “una favola lunga vent’anni” a mio marito, che ha condiviso con me più di cinquant’anni della mia intensa vita, supportando tutti i miei progetti, anche quelli più impegnativi....

Settembre, 2019

Bianca Piovano

Pubblicazione non in vendita, riservata ai Soci

ONAS: sede legale: via E. Filiberto 3 - 12100 Cuneo; sede operativa: via Roma 103 - 12045 Fossano (CN); tel e fax 0172 637204; www.onasitalia.org;
e-mail: onas@onasitalia.org; onas.cn@libero.it

I primi passi: 1999-2000-2001

Era il **1989**, quando la Camera di Commercio di Cuneo decise di promuovere i formaggi e i prodotti lattiero caseari con la costituzione dell'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, nel 1951 era già nata per volere della Camera di Commercio di Asti, l'ONAV, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino. Tra i soci Fondatori dell'ONAF c'era anche una giovane biologa che allora lavorava presso il laboratorio di Igiene e Profilassi di Cuneo e frequentava la Camera di Commercio di Cuneo come Esperto per gli esami di Abilitazione del REC, Registro Esercenti il Commercio. Verso gli anni 97-98, visto l'importante lavoro di promozione fatto da ONAF per la conoscenza e la divulgazione dei formaggi DOP piemontesi, la Camera di Commercio di Cuneo di concerto con l'APS, Associazione Produttori Suini, decide di avviare un'Associazione analoga all'ONAF per quanto riguardava i suini e i prodotti da essi derivati. Si forma un gruppo di lavoro che inizia ad elaborare una bozza di Statuto "ad immagine e somiglianza" di quello dell'ONAF. Dopo alcune riunioni, prende forma il progetto di creare un'Associazione dedicata alla filiera suinicola, anche in considerazione del grande numero di capi allevati in provincia di Cuneo. Viene chiamato a fare l'Atto costitutivo lo stesso notaio che 10 anni prima aveva costituito l'ONAF, Aldo Saroldi, e il 19 ottobre 1999 nasce nel salone d'onore della Camera di Commercio di Cuneo, l'ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi.



I soci Fondatori sono 29 e si tassano ognuno con 50.000 lire, quindi il capitale sociale di ONAS ammonta a 1.450.000 lire. Viene nominato Presidente e Legale Rappresentante fino al 31/12/2000 Bianca Piovano, vice-Presidenti Nadia Marchisio e Sara Ferrero. L'atto viene da tutti controfirmato, Bianca Piovano crede di essere stata nominata Presidente fino al 31/12/2000, ma quando va a ritirare una copia del documento dal notaio, scopre che 2000 è diventato 2001, come sempre si firma senza "leggere tutto". Quindi il neo-Presidente ha un capitale sociale di 1.450.00 lire, un debito per le spese notarili di 3.000.000 lire, nessuna sede operativa, nessun programma di corsi, non c'è materiale didattico, non ci sono docenti formati ad hoc, non ci sono schede di assaggio.

Sara Ferrero apre il cc corrente di ONAS presso l'Ufficio postale di Cuneo, va all'Ufficio delle Entrate di Cuneo per farsi rilasciare il codice fiscale. Sono gli atti per permettere alla nuova Associazione di muovere i primi passi. Non vi nascondo di aver avuto allora dei momenti di solitudine e sconforto, ma decisi con determinazione e caparbia di reagire e pezzo per pezzo di costruire ONAS, come si fa per realizzare un mosaico. Grazie a Lorenzo Becotto, socio Fondatore che lavorava in Coldiretti, ho avuto il permesso di utilizzare un computer presso la loro sede di piazza Foro Boario 18, la disponibilità di un mezzo armadio in condivisione con Sara Ferrero. Il primo libro Soci nasce con un foglio excell. Nel frattempo cominciamo a lavorare per i corsi non servendoci di docenti esterni, ma attingendo dalle nostre risorse umane interne. Questo sarà il "credo" che mi accompagnerà sempre, permettendomi di formare decine e decine di docenti ora apprezzati in tutta Italia. Viene creato dall'orafo Tallone di Fossano il distintivo per i Tecnici Assaggiatori smaltato in bordeaux, lo stesso distintivo che ci accompagna anche ora.



Cominciamo a fare il programma del corso 1° modulo in 5 lezioni con altrettante degustazioni: come docenti, la sottoscritta per la prima lezione di fisiologia degli organi di senso, assaggio e degustazione, la seconda sull'allevamento con Sara Ferrero, la terza sulle materie prime e gli additivi con Bianca Piovano, la quarta e quinta lezione di tecnologia con Nadia Marchisio e Angela Astesano. Non c'è materiale didattico, i docenti preparano i lucidi da proiettare con la lavagna luminosa. La sede del primo corso, il **3/3/2000**, è l'Istituto per l'Agricoltura di Cussano - Fossano che sempre ci supporterà anche negli anni seguenti, gli iscritti sono 43. Il 7/4/2000 parte lo stesso corso a Moretta presso l'Istituto Lattiero caseario, con l'aiuto dell'allora sindaco di Moretta, Mario Piovano, riusciamo a raggiungere 40 iscritti. Il 5/5/2000 è la volta di un primo modulo a Barolo presso l'Istituto Alberghiero. Nel frattempo viene creato il logo, da un giovane designer, di cui purtroppo non ho annotato il nome, che ce l'ha creato gratuitamente, se leggesse queste pagine sarei molto contento di rivederlo. Viene mantenuto il termine ONAS, ma siccome è l'anagramma di

naso, viene allungata la S a formare un naso. Nel 2000 seguono altri corsi primo modulo ad Asti, Saluzzo, Ghemme (nella foto un momento della consegna degli Attestati, dei distintivi e delle "patenti", con Nadia Marchisio), Alessandria, Diano d'Alba, Scerni (CH) e Grugliasco (TO) .



Intanto nasce la necessità di proseguire il piano di studi per permettere ai Soci di continuare la formazione. A questo punto mi trovo a dover prendere delle decisioni importanti per la futura vita associativa di ONAS. Pensare ad un piano di studi a due livelli come ONAF oppure fare altre scelte? Dopo aver a lungo riflettuto, tenendo conto della grande quantità di salumi che compongono il variegato mondo della salumeria italiana, salami cotti, crudi, pancette, coppe, prosciutti cotti e crudi, mortadella, wurstel, specialità locali..., ho ritenuto che fosse difficilmente realizzabile concentrare tutti questi prodotti anche molto diversi tra loro per storia, tecnologia e analisi sensoriale/assaggio in solo 2 corsi. Dopo essermi consultata con il Consiglio Direttivo, ho quindi optato per una soluzione didattica costituita da 4 corsi. La sperimentazione che ne è seguita ha dato esito positivo ed anche ora il piano di studi ONAS prevede 4 corsi: uno di base, il secondo dedicato ai salumi crudi, il terzo ai salumi cotti e il quarto per Maestri Assaggiatori dal titolo..."di Regione in Regione"... Il primo corso 2° modulo dedicato ai salumi crudi ha avuto luogo a Fossano il 17/10/2000. Nel 2000, da un'idea di Bianca Piovano e Lorenzo Becotto nasce la Manifestazione Targhe d'argento alla carriera. Dal sito www.onasitalia.org riporto le motivazioni e i presupposti per il conferimento del Premio. Nella foto sotto riportata i primi premiati alla CCIAA di Cuneo. "L'ONAS Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi ha istituito a partire dall'anno 2000, il Premio alla carriera per gli Operatori del settore suinicolo, riservato alle persone che abbiano dedicato la loro vita lavorativa ad allevare o macellare o trasformare o promuovere i prodotti derivati dall'allevamento dei suini. Il premio verrà consegnato ogni anno. L'ONAS ha ritenuto doveroso richiamare l'attenzione dei media e dell'opinione pubblica su un settore che impegna molte delle forze lavoro attive nel Cuneese ed in Piemonte, che è legato in modo molto stretto al territorio, in un momento in cui il consumatore richiede e pretende sempre più prodotti

tradizionali e di cui si conosca la provenienza. La Commissione, appositamente nominata e costituita dai membri designati dalla Provincia e CCIAA di Cuneo e dall'ONAS, nel valutare i curricula dei candidati inviati dalle Associazioni di categoria, ha tenuto conto dei seguenti parametri:

- Anzianità di servizio presso la stessa o più aziende nella specifica mansione di:
 - o categoria A: Allevatori,
 - o categoria B: Macellatori,
 - o categoria C: Trasformatori,
 - o categoria D: Operatori addetti alla Promozione
- Specificità della mansione svolta con continuità anche presso aziende diverse
- Professionalità dimostrata nel corso della vita lavorativa
- Obiettivo di diffondere e far conoscere la suinicoltura e tutte le attività imprenditoriali da essa derivate e/o ad essa collegate
- Formazione dei giovani
- Conoscenza del territorio e rispetto delle peculiarità delle produzioni tradizionali".



Il Premio Targhe d'argento alla Carriera è continuato tutti gli anni in varie regioni italiane fino al 2018, quando il Premio è stato consegnato agli operatori a Cagliari in occasione del Convegno. ONAS cresce in numero di Soci e ha sempre più bisogno di una sede operativa. Grazie al Sindaco di Fossano, Beppe Manfredi e all'allora Assessore all'Agricoltura Bruno Giangiorgio, ottiene in affitto due stanze in via Roma 103, proprietà del Comune di Fossano, insieme ad altre Associazioni di volontariato, con un affitto calmierato, dove è tutt'ora la sede operativa. Acquistati i mobili con vari

contributi degli Enti, l'inaugurazione è un momento di grande festa ed avviene l'11/5/2001 nella sala seminterrata del Castello Acaja.



ONAS acquista il primo computer e Andrea Olivero crea socio+, il programma informatico che gestisce il Libro Soci, le quote associative, i corsi, i gadgets, le statistiche, ora affiancato per la parte relativa al web, con l'iscrizione diretta ai corsi e la gestione degli eventi, da Cloud. Il 5 ottobre 2001 viene registrato il dominio e creato dall'Ing. Romano Bertinetto il sito web www.onasitalia.org.

[ritorna alla homepage](#)

AREA RISERVATA SOCI
 Username
 Password

L'ASSOCIAZIONE

- Presentazione e finalità
- Storia dell'Organizzazione
- Struttura Organizzativa
- Statuto
- Regolamento
- Come associarsi
- Delegazioni

CORSI

- Presentazione e Livelli
- 1° Modulo
- 2° Modulo
- 3° Modulo
- Maestri Assaggiatori

EVENTI

- Premio alla Carriera
- Soci onorari
- Elenco comunicati ed eventi

PUBBLICAZIONI

- ONAS News
- ONAS Review

ONAS - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi

ONASITALIA.ORG vuole essere un metodo rapido di consultazione per conoscere l'attività della nostra Organizzazione. Nell'area riservata ai Soci è possibile trovare i vari appuntamenti e i corsi.

Eventi e comunicati dall'Associazione

	messaggio recente	Consegna Attestati e Distintivi ai Maestri Assagg	17/11/2002
	messaggio recente	Degustazione di sopressa Vicentina	17/11/2002
	messaggio recente	Degustazione di salumi d'oca	17/11/2002
	messaggio recente	Degustazione di prodotti umbri	17/11/2002
	messaggio recente	Degustazione di salumi tipici lucani	10/11/2002

[Elenco completo di tutte le news...](#)

Contattaci

Sede Legale:
 Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
 via Emanuele Filiberto, 3 - 12100 CUNEO

Sede operativa:
 via Roma, 103 - 12045 FOSSANO (CN)
 Tel. e Fax 0172637204

Email: onas.cn@libero.it

Note legali - Copyright © ONAS 1999-2002 - Engineered by Romano Bertinetto

[torna indietro](#) [torna ad inizio pagina](#) [stampa pagina](#)

Come si può vedere dallo screenshot dell'home page sopra riportato, conteneva la presentazione dell'Associazione, lo Statuto, il Regolamento, le news per i Soci e il programma dei corsi. Quindi era un utile mezzo di informazione per i Soci e per quanti volevano frequentare i corsi ONAS. Viene successivamente modificato nel 2005 con l'ampliamento dell'area Soci e aggiornato ancora nel 2012 per renderlo fruibile dai possessori di cellulari. Nel 2018 viene creata l'area di scarico diretto da parte dei Soci delle dispense e del materiale didattico, è inserita l'area documentazione con le slides di tutti i corsi e dei Convegni a disposizione dei Soci. Viene inoltre facilitata la ricerca con l'uso di parole chiave. Nelle gallerie foto sono inserite le foto più significative delle varie manifestazioni, che comprendono visite di istruzione e Convegni tecnico-scientifici. L'iscrizione ai corsi avviene direttamente sul sito, così come quella agli eventi nazionali e ai corsi di Aggiornamento e Specializzazione.

Nel 2001 nasce *ONAS news* trimestrale di vita associativa, inviato gratuitamente a tutti i Soci per posta.

La delegazione della Valle d'Aosta

Nel settembre del 2001 ONAS partecipa con Corrado Adamo a Lo Matson a Courmayeur, dove vengono presentati i salumi della Maison Bertolin: Lard d'Arnad DOP, Boudin, Teteun e Lo Boc. E' il mio incontro con Rinaldo Bertolin, da cui nascerà una collaborazione per corsi futuri, assaggi condivisi rivolti al miglioramento dei prodotti, e una profonda stima nei confronti di questo grande personaggio a cui la Valle d'Aosta dei salumi deve molto. Vengono fatti assaggi di salumi valdostani tra cui il Lard d'Arnad: le prime citazioni di questo salume risalgono al 1570 nel complesso monastico di Sant'Orso ad Aosta. In seguito nei registri del castello di Arnad si citano 4 *doils* già vecchi (1763). Negli anni 60/70 il lardo veniva usato per fare i salami. Nel 1970 nasce la «Fétha dou Lar» con 5 produttori. Negli anni 80 viene introdotto il barattolo di vetro. Il 19 luglio 1990 viene servito a Cossiga e Mitterand. Nel 1996 arriva la DOP. Il prodotto che viene presentato come Lo Boc, salame cotto con carne di capra e grasso suino, è prodotto da poco tempo dalla Maison Bertolin, per cercare di utilizzare la carne di capre a fine carriera. Ha l'aspetto di "un bollito", è grigio, per nulla appetibile. Io e Rinaldo decidiamo di migliorarlo, modificandone la tecnologia e dopo alcune prove diventa Lo Boc che conosciamo ora, di un bel colore rosato, appetibile dai consumatori.



Dopo alterne vicende, la Delegazione della Valle d'Aosta è seguita in questi ultimi anni da Vilma Cianci, a cui si deve l'organizzazione del corso di Aggiornamento di Arvier nel maggio 2015, con la visita a Maison Bertolin e la Veillà di sabato 23 maggio, e il Convegno tecnico-scientifico di domenica 24.



Le Delegazioni di Stresa, Biella e i primi Maestri Assaggiatori

Nel 2001 continuano i corsi primo modulo, viene di nuovo realizzato un corso ad Asti sempre con il supporto di AIS, inizia inoltre la collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Stresa e con il supporto dei prof. Enzo Scodes e Isabella Germondari viene avviato a Stresa il corso 1° modulo il 26/3/2001. A Sandigliano il corso 1° modulo permette la nascita della Delegazione di Biella con la festa di fine anno, ritratta nella foto. Il Delegato di Biella, Dario Torrione, organizzerà per ONAS alcune manifestazioni al Ricetto di Candelo, con degustazioni di prodotti tipici del biellese: la Bergna, la Paletta, la Salsiccia di riso, il Lardo della duja, il Lardo ducale, la Salamella biellese. Suggestive sono state le serate nelle cantine del Ricetto di Candelo con degustazione di Paletta. Questo salume deve il nome alla forma piatta dell'osso della spalla, che viene tagliato in senso longitudinale all'altezza dell'omero. Presidio Slow Food e P.A.T., è il vanto degli abitanti di Coggiola, che ritengono di essere stati i primi a produrla. La Paletta è un salume tradizionale, la cui produzione si tramanda di padre in figlio. Il territorio di questo borgo (altitudine 450 m), situato alla fine della Val Sessera, circondato da montagne tra cui sventa il Monte Barone (2040 m) e delimitato in basso dal torrente Sessera, possiede un particolare microclima che si adatta perfettamente alla produzione della Paletta, riuscendo a stagionarla e conservarla semplicemente all'aria. La Paletta è un salume profondamente ancorato al territorio.



Nel 2001 si svolge a Fossano il primo corso 3° modulo, dedicato ai salumi cotti: prosciutto cotto, mortadella, wurstel, salami cotti. Nel 2002 ha luogo a Fossano il primo corso per Maestri Assaggiatori dal titolo “di Regione in Regione”, con 55 soci iscritti (nella foto sopra) provenienti da varie località del Piemonte. Come docenti vengono coinvolti esperti dei vari settori: il Presidente del Consorzio del Varzi, Livio Bertorelli, Rinaldo Bertolin per i salumi valdostani, Gioachino Palestro per i salumi d’oca, Ernesto Allione e il prof. Giovanni Parolari per il prosciutto crudo di Cuneo, il prof. Carlo Cantoni dell’Università di Milano, la dott. Maria Assunta Lombardi dell’ALSIA di Potenza. Per il buffet di fine corso, i soci di Stresa portano un’intera porchetta cotta al forno, che sommata ai salumi e ai formaggi trasforma il momento conviviale in una grande festa..

Le Delegazioni di Novara e Parma

Nel 2002 ONAS partecipa con la delegazione di Novara, Giovanni Bergamaschi, Marco Porzio, Sergio Passera all’incontro delle Confraternite enogastronomiche al Castello di Sillavengo. Scopro così tutto un mondo di appassionati della cultura del cibo, del bere bene, custodi delle tradizioni, riuniti in gruppi, appunto Confraternite, con ognuna un “divisa” particolare caratteristica, dai lunghi mantelli. Ne cito qui solo alcune che fanno parte della F.I.C.E., Federazione Italiana Circoli Enogastronomici, Presidente Marco Porzio, Maestro Assaggiatore ONAS di Novara: Confraternita della Nocciola Tonda Gentile di Langa - Cortemilia; Accademia della Castagna Bianca di Mondovì; Accademia delle Tradizioni enogastronomiche di Calabria - Luzzi (CS); Confraternita del Bagnet, del Dolcetto e del Moscato di Mango (CN); Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa - Guarene (CN); Confraternita del Gorgonzola di Cameri - Fara Novarese (NO); Confraternita della Bagna caoda - Faule (CN); Confraternita della salsiccia di Bra (CN); Confraternita d’la tripa d’Moncalé - Moncalieri (TO); Helicensis Fabula - Borgo San Dalmazzo (CN), la famosa lumaca della fiera fredda di Borgo San Dalmazzo.... I corsi continuano a Landiona e Robecchetto con Induno (MI), presso l’Azienda Agricola Cirenaica fino al 2011.



Il 31/10/2002 in collaborazione con la Camera di Commercio di Parma, Giacomo Toscani avvia il corso 1° modulo a Parma. Ricordo di avergli spedito la lavagna luminosa, allora si usavano i lucidi, non computer portatile e video proiettore. Nasce la Delegazione di Parma tutt’ora attiva con Alberto Spisni, che continua l’attività didattica con i corsi e la partecipazione agli eventi sul territorio.



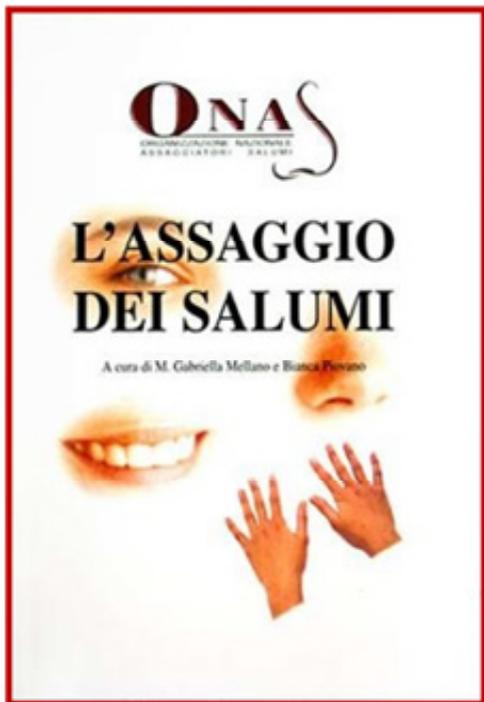
A settembre 2016, ONAS ha partecipato al Festival del Prosciutto di Parma, svoltosi a Langhirano, con 2 giorni di attività per i Soci: visite ai prosciuttifici il sabato e Convegno tecnico-scientifico la domenica.



ONAS scrive il primo libro: L'assaggio dei salumi, la 2° Convention a Stresa, la Delegazione di Potenza, inizia la collaborazione con AIAB e i salumi BIO

Nel 2003 Bianca Piovano e Maria Gabriella Mellano affrontano l'avventura di scrivere un libro interamente dedicato all'assaggio dei salumi: è il primo del genere. Si decide di distribuirlo gratuitamente ai Soci che rinnovano per la seconda volta la quota associativa. Viene chiesto un contributo alla Camera di Commercio di Cuneo per stamparlo: non ci sono soldi sufficienti per stamparlo tutto a 4 colori, per cui si opta per stampa in bianco e nero del testo con tavole in fondo a colori. Si comincia a delineare una procedura standard di assaggio, che viene documentata con varie fotografie del fotografo fossanese Alessandro Alessandrini: esame

visivo, olfattivo, gustativo in successione. Notevole successo riscuote questo libro a cui le due autrici dedicano molto tempo e notevoli energie. Viene richiesto da più parti, ma ONAS non avendo attività commerciale non può venderlo, è riservato ai Soci, quale incentivo anche alla crescita dell'Associazione e alla permanenza dei Soci in ONAS. E' comunque inviato gratuitamente a tutte le biblioteche italiane che ne fanno richiesta, viene esposto nella biblioteca di Fossano a disposizione dei lettori, così come lo saranno tutte le future pubblicazioni. Rileggendolo a distanza di 16 anni, mi sento di dire che si tratta ancora di un'opera importante che avrebbe bisogno di una nuova edizione aggiornata. Speriamo di poter attuare questo mio desiderio nei prossimi anni, magari con l'aiuto di qualche giovane socio-scrittore entusiasta del mondo dei salumi.



Nel 2003 la Convention, allora biennale, ha luogo a Stresa (VB) presso il Collegio Rosmini, organizzata dai prof. dell'Istituto Alberghiero di Stresa, Enzo Scodes e Isabella Germondari e dal Maestro Assaggiatore di Stresa, Eugenio Borroni. E' il primo evento congressuale in sede diversa da Fossano. Ha una larga partecipazione di Soci, al mattino si svolge il Convegno nel collegio, seguito poi da un memorabile buffet nel giardino con degustazione di salumi novaresi e del VCO e con una spettacolare grigliata, che ancora ricordo con grande piacere. Si consolida così il rapporto con Stresa, con l'Istituto Alberghiero che proseguirà per molti anni con corsi e degustazioni. La location è molto suggestiva sul Lago Maggiore e favorisce la partecipazione dei Soci agli eventi. Il pensionamento del prof. Enzo Scodes e vicende personali di Eugenio Borroni, interrompono purtroppo questa preziosa collaborazione. Rimane sempre in ONAS la prof. Isabella Germondari, Maestro Assaggiatore senior. Nella foto il tavolo degli oratori e il pubblico della Convention.



Nel 2003 inizia la collaborazione con l'ALSIA Agenzia Lucana di Sviluppo e di Innovazione in Agricoltura di Potenza, e viene avviato il primo corso ONAS nella sede di Pantano - Pignola, grazie al contributo della dott. Maria Assunta Lombardi. Ricordo che i dipendenti della struttura costruirono loro per ONAS i tavoli di assaggio: è un commovente ricordo. La collaborazione durerà alcuni anni con la realizzazione di un secondo modulo sempre a Pantano - Pignola nel 2005, e di un

successivo corso di Aggiornamento nel 2007 a Potenza, per poi interrompersi con il Commissariamento dell'ALSIA e la destinazione della dott. Maria Assunta Lombardi ad altro incarico. Ho un gradito ricordo dei viaggi che ho intrapreso per fare da docente in questi corsi, accompagnata da Chiara Cravero e Pierluigi Bertolino: arrivavamo a Napoli in aereo, prendevamo un'auto in affitto e raggiungevamo Pignola. Eravamo alloggiati in un bel B B di cui non ricordo più il nome, ma ricordo che aveva dei bei cavalli che pascolavano.



Cito da Internet Attività ONAS 2005: i Soci della Delegazione di Potenza hanno partecipato alle seguenti manifestazioni: - il 25 gennaio degustazione di salumi presso il Ristorante "Le Arcate" di Potenza; - il 3 febbraio alla Sagra della Salsiccia di Cancellara (nella foto) con la Rassegna "Conosciamo la salsiccia"; - il 22 giugno e a dicembre ad una serata di aggiornamento presso l'ALSIA di Pantano Pignola (PZ); - dal 30 settembre al 2 ottobre ad Aglianica wine festival con degustazioni guidate di salumi, in ottobre alla Fiera di Tito "Non solo Lucano".

Nel 2003, Bianca Piovano incontra Giovanni Matteotti, ONAS conosce il mondo del BIO, e a Fossano al Castello Acaja ha luogo in collaborazione con l'AIAB, la prima Rassegna di salumi

BIO, dal titolo: "Il maiale si fa BIO!". AIAB e ONAS mettono a punto il progetto, AIAB invita i produttori di salumi BIO ad inviare a Fossano i campioni, che vengono degustati in modo anonimo in alcune sedute dal panel addestrato di ONAS. Viene fatta l'elaborazione statistica dei dati e in occasione del Convegno vengono consegnate le targhe ai vincitori delle varie categorie. Partecipa alla manifestazione Julio Sevilla, che porta in degustazione il prosciutto spagnolo, Jambon ibérico Pata Negra. Si scopre così un tipo di salume completamente diverso dai prosciutti crudi italiani, con il grasso di un potere di fusione più basso, di colore più giallo del grasso dei suini "rosa" e che "cola" facilmente durante l'esposizione nelle vetrine per la vendita. Tale rassegna viene ripetuta nel 2009, in occasione della 5° ONAS Convention, con la presenza della dott.ssa Caterina Sartori dell'AIAB, nella foto la premiazione con targhe dei salumi BIO ai vincitori, che si erano presentati nelle varie categorie ed erano stati assaggiati dal panel addestrato di Fossano al Castello Acaja.



La Delegazione di Modena

Nel 2004 viene avviato il primo modulo a Campogalliano con la costituzione della Delegazione di Modena. Sono realizzati nuovi corsi fino alla 4°Convention del 2007 nel Palazzo del Pio a Carpi (MO). La Convention dedicata alle analisi sensoriali, è molto partecipata anche dalle altre Associazioni di sensorialisti, al termine del Convegno durante il buffet Bianca Piovano incontra Mario Gambigliani Zoccoli, Presidente AED ABTM, Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Da questo incontro nasce l'idea di costituire un Gruppo Tecnico che riunisca più Associazioni di sensorialisti, onde mettere in comune le conoscenze per far apprezzare ai consumatori le caratteristiche organolettiche di cibi e bevande, in modo che possano trarre dall'alimentazione anche piacere.



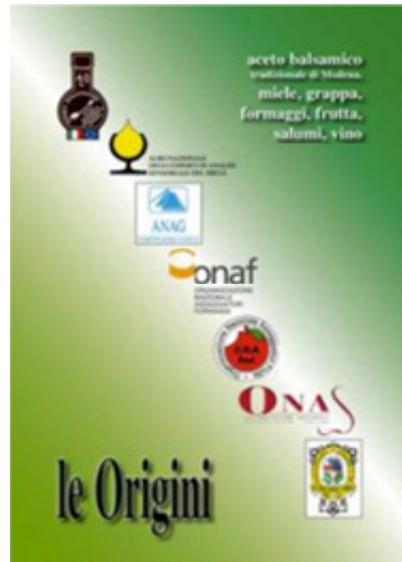
Il 23/11/2007 al Castello Acaja di Fossano (CN) viene costituito, per iniziativa dell' ONAS, il Gruppo di Coordinamento delle Associazioni di Assaggiatori con i rappresentanti di: AED ABTM (Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena), ANEAM (Albo Nazionale degli Esperti di Analisi sensoriale del Miele), ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori di Grappa e Acquaviti), ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), ONAFrut (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Frutta), ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi), ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino). Dalle linee guida: "Ogni Associazione mantiene la propria identità, indipendenza sociale ed economica, conformemente al proprio Statuto e Regolamento. Il Gruppo di Coordinamento ha valenza tecnica per la realizzazione di iniziative comuni a tutte le Associazioni, presenti nel Gruppo". E' nato il GIA, Gruppo Italiano Assaggiatori. Nel 2017 il marchio GIA diventa marchio registrato, entra ONAB, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Birra, ANEAM viene sostituita da AMi - Ambasciatori dei mieli, esce ONAV.

GIA[®]
Gruppo Italiano Assaggiatori

Nel corso degli anni vengono pubblicate 4 brochure ad opera del GIA:

Assaggiare per conoscere: 2008; Le Origini: 2010; Dalla natura alla tavola:2011;Aspetti nutrizionali ed enogastronomia: 2013.

Il GIA continua a lavorare con 2 riunioni all'anno per mettere a punto la partecipazione congiunta ad Eventi e Fiere, ad es. alla Fiera di Modena, alla Douja d'or, ad APIMEL. E' presente il sito www.gruppoitalianoassaggiatori.it.



La collaborazione con la Delegazione ONAS di Modena cessa nel 2008 con una vertenza legale, che porta ONAS alla perdita di tutti i Soci modenesi, che costituiscono una loro Associazione.

E' l'unico momento veramente triste che ONAS ha dovuto vivere in questi venti anni. La Delegazione di Modena rinasce nel 2019 con Marcello Benetti, in collaborazione con il Consorzio del Prosciutto di Modena, il Consorzio Tutela Budello naturale e il Consorzio Modena a Tavola. A Modena in occasione della cena per la consegna dei distintivi ai nuovi soci, viene tagliata la prima torta del ventennale ONAS.

Le Delegazioni di Cagliari e Villafranca d'Asti

Nel 2005 ha luogo il primo corso 1° modulo a Cagliari, in collaborazione con il Centro Servizi per le Imprese della Camera di Commercio di Cagliari. La collaborazione con Alessandra Dessi continuerà fino al 2011, con la realizzazione di altri corsi tra cui quello da Maestri Assaggiatori del 2008. Bianca Piovano ha così modo di conoscere ed assaggiare i salumi sardi, in particolare Salsiccia sarda e Mustela. I corsi sono tenuti nel week end ed io, che lavoro ancora, parto da Torino in aereo il venerdì pomeriggio e rientro in ufficio il lunedì, con una full immersion di cultura enogastronomica. In alcuni di questi viaggi mi accompagna Chiara Cravero. Nell'albergo dove siamo ospitate sentiamo passare al mattino presto i fenicotteri rosa, che in stormo cambiano stagno. L'attività viene interrotta nel 2011, ma viene ripresa con un corso primo modulo nel 2015, grazie ad Amalia Pierina Menneas e a Roberto Pisano. Da allora l'attività di ONAS continua in modo intenso con realizzazione di corsi anche a Nuoro e Oristano, la partecipazione ad eventi e con la Convention a Cagliari del 2018, che ha permesso il sabato 5/10 a più di 130 soci di visitare il Salumificio Campidanese Su Sartizzu di Monastir, il Caseificio Argiolas di Dolianova e in trenino le Saline Conti Vecchi di Macchiareddu - Grogastu Cagliari con i fenicotteri rosa, e di assistere il 6/10 al Convegno tecnico-scientifico presso il Seminario Arcivescovile di Cagliari, dedicato alle materie prime, agli additivi e agli starter nei prodotti di salumeria. Durante il Convegno sono state consegnate le Targhe d'argento alla carriera.





Il 7/4/2005 con il corso 1° modulo a Villafranca d'Asti, inizia la collaborazione con il Comune e sotto la guida di Sandra Ronco sono attivati molti corsi fino a quello di Maestro Assaggiatore il 14/10/2013. Con il panel astigiano vengono fatte ogni anno rassegne per il salame crudo e cotto del Monferrato - astigiano e nel 2013 ha luogo presso la sala Bordone la 7° ONAS Convention.





Nella foto sotto il Sindaco di Villafranca d’Asti, Guido Cavalla, il Delegato della provincia di Asti, Sandra Ronco, la sottoscritta, al momento della consegna degli Attestati di un corso.



Attualmente l’attività continua con l’inserimento di nuovi Soci, l’ultimo Convegno ha avuto luogo a maggio 2019, in occasione della fiera Maiale d’autore con degustazione di salami crudi e cotti del Monferrato – astigiano. Nel 2016 la Delegazione organizza a Ferrere d’Asti un corso specialistico, dedicato in particolare all’anatomia e fisiologia degli organi di senso.





Test dei profumi

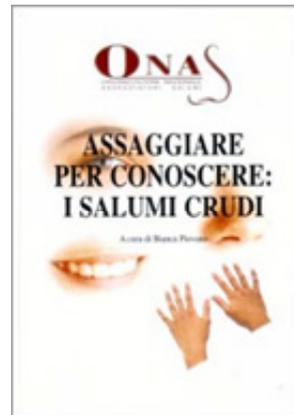


Pubblicazione del 2° libro ONAS: I salumi crudi

Nel 2005 Bianca Piovano si rende conto che i Soci ONAS hanno bisogno di libri di testo che accompagnino i partecipanti ai corsi nel loro cammino di formazione. Raccoglie pertanto le lezioni di tutti i docenti in un volume, costituito da una parte generale legata all'assaggio e da una parte speciale dedicata ai vari tipi di salumi crudi, in particolare D.O.P., I.G.P. e P.A.T.. Sarà il libro di testo del corso 2° modulo, dedicato ai salumi crudi. Siccome alcuni Soci dopo aver frequentato il 1° modulo, non continuano con gli altri corsi, si decide di inviare anche a loro questo libro alla terza iscrizione, affinché abbiano la possibilità di continuare a studiare anche se non possono più frequentare i corsi in programma, a volte distanti dal luogo di residenza.



Le copie stampate vengono esaurite e viene realizzata la 2°edizione completamente rinnovata e aggiornata nel 2017.



La Delegazione di Brescia

Nel 2006 ha luogo il primo corso 1° modulo a Rovato (BS) ed inizia la collaborazione con i Norcini Bresciani. La nascita della Delegazione di Brescia sotto la guida di Ugo Bonazza e Renato Morzenti permette la realizzazione di molti corsi, gare di salumi, la creazione di un panel per la valutazione in particolare dei salumi bresciani con la creazione di schede ad hoc. L'organizzazione del Convegno in occasione dei 15 anni di ONAS: "I salumi italiani incontrano la Franciacorta" ha luogo nel 2014 al Monastero di San Pietro in Lamosa a Provaglio d'Iseo. La cornice naturalistica è di notevole impatto: si tratta delle Torbiere del Sebino a ridosso del monastero con percorsi naturalistici che hanno fatto da corollario all'evento.





Nel 2017, per i 18 anni di ONAS la Delegazione di Brescia ha organizzato il Corso specialistico a Maguzzano Lonato del Garda, con degustazioni guidate il sabato, per tutti i Soci partecipanti dei salumi tipici bresciani: osso dello stomaco De.Co. di Lonato, salame crudo De.Co. delle colline Moreniche di Pozzolengo, salame crudo De.Co. di Quinzano, salame cotto De.Co. di Quinzano. La domenica ha avuto luogo il corso sulle materie prime nella lavorazione dei salumi. Quasi 200 i partecipanti con una grande festa il sabato sera “per la maggiore età di ONAS”.



18 Anni ONAS



A marzo 2019 in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Salame di Varzi D.O.P., la Delegazione di Brescia ha organizzato un Evento Nazionale con la visita ai salumifici il sabato mattina, la visita guidata della città di Varzi con le celebri cantine il sabato pomeriggio e il Convegno tecnico-scientifico sull'anno del maiale, le neuroscienze e la storia, la tecnologia e l'analisi sensoriale del salame di Varzi la domenica mattina.



La Delegazione di Lodi

Nel 2007 viene avviato il primo corso 1° modulo a Lodi, è costituita la Delegazione di Lodi, nel corso degli anni successivi sono realizzati altri corsi fino alla 6° Convention del 2011 a San Fiorano in collaborazione con il Comune e la Pro-Loce nel Teatro medioevale.



Nel 2012 ha luogo sempre nel Teatro medioevale di San Fiorano, il Convegno “Prodotti e Patrimoni del territorio Iodigiano” e ONAS incontra e degusta il salame crudo SanFioranetto.



Le Delegazioni di Verona, Trento e Torino

Nel 2007 ha luogo il primo corso 1° modulo a Cerea (VR), seguono altri corsi, nasce la Delegazione di Verona con Cristina Mariani come referente (nella foto sotto). Cristina è molto attiva e per alcuni anni partecipa come docente ai corsi e come relatore ai Convegni. Nel 2015 lascia l'ONAS.



Nel 2007 viene avviato il primo corso 1° modulo a Trento in collaborazione con l'Accademia d'Impresa di Trento. L'attività prosegue fino al 2013.

La Delegazione di Roma e il Lazio

Nel 2008 ha avuto luogo il primo corso 1° modulo a Roma con la compianta Francesca Adinolfi. L'avevo conosciuta in occasione della costituzione dell'ONAF nel 1989 alla Camera di Commercio di Cuneo. Funzionario del Ministero dell'Agricoltura era un profondo conoscitore dei formaggi, in particolare di quelli D.O.P..



Nel 2001 diventa Socio ONAS per titoli e comincia a collaborare anche con ONAS per creare la Delegazione di Roma, che viene costituita nel 2008. Alla morte di Francesca, la Delegazione viene retta per un certo periodo da William Loria, mentre attualmente il Referente è Andrea Russo. E' una Delegazione con alterne vicende e che si afferma con fatica nel territorio. Rimane l'unica Delegazione del Lazio, mentre grazie alla collaborazione con Simonetta Coccia, a Viterbo nel 2017 viene organizzato il corso di Aggiornamento dei Soci. Simonetta è molto disponibile a far visitare il Salumificio Coccia Sesto, a programmare lavorazioni ad hoc e grande successo ha l'evento nazionale con la visita al Salumificio il sabato, il Convegno tecnico

scientifico sui prodotti della Tuscia presso la Camera di Commercio la domenica mattina, e la visita guidata alla città di Viterbo la domenica pomeriggio. Nelle foto sotto riportate, il Convegno e la Targa ricordo consegnata a Simonetta.



Nel 2018 il panel della Delegazione di Roma lavora per circa un anno alla costruzione del profilo di analisi sensoriale del Prosciutto crudo di Norcia IGP. Vengono inviati dal Consorzio del

Prosciutto crudo di Norcia tre campioni di produzioni lavorate presso tutti e 9 gli stabilimenti, che sono assaggiati in modo randomizzato, per 3 volte dal panel addestrato di Roma, nella foto. I dati elaborati statisticamente sono stati presentati al Consorzio con il profilo di analisi sensoriale.



Nel 2019 ha luogo a Roma il primo corso per Maestri Assaggiatori ONAS e dall'impegno dei neo-Maestri nasce il Convegno dell'Evento nazionale di Viterbo, dedicato ai salumi del Lazio. Il sabato mattina lezione teorica e poi pratica presso il Salumificio Coccia Sesto, con lavorazioni preparate ad hoc, il sabato pomeriggio visita a Civita di Bagnoregio, la domenica mattina Convegno presso la Camera di Commercio di Viterbo, e la domenica pomeriggio visita alla città sotterranea di Viterbo.





Nel 2007 ha luogo il primo corso 1° modulo a Torino presso la Facoltà di Agraria dell'Università. Nasce la Delegazione con Martina Muscato come referente. La Delegazione ha un grande sviluppo con corsi molto frequentati. Nel 2014 Martina lascia l'ONAS e viene sostituita da Anna Albertetti e successivamente da Giacomo Lorenzati. Prosegue l'attività con vari corsi, la partecipazione ogni anno alla Festa dell'Università a Grugliasco e alla Sagra del Brut e Brut di Villareggia: si tratta di un salame dal colore simile al cioccolato, in quanto viene utilizzato sangue nella lavorazione e poi viene cotto. La festa popolare viene organizzata dal Comune di Villareggia ed ha luogo a marzo con Convegni, degustazioni di prodotti tipici locali, in particolare salumi e formaggi.

Il Gruppo toscano

Nel 2008 il compianto Michele Montanaro avvia il primo corso 1° modulo in Toscana, a Venturina (LI). Seguono altri corsi organizzati a Cecina (LI), Paganico (GR), Lucca. Alla sua morte, Michele viene sostituito da Serena Francini che lascerà l'incarico nel 2015, sostituita ora da Dario Sarti. Il Gruppo toscano organizza nel 2015 la 8° Convention a Massarosa.



Le Delegazioni di Villanova di Cepagatti (PE) e Udine

Nel 2009 inizia la collaborazione con l'ARSSA Abruzzo, viene attivato il primo corso 1° modulo e costituita la Delegazione con Angelo Tarquinio come referente. I docenti provengono dal Piemonte con una lunga trasferta. La Delegazione rimane attiva per alcuni anni e nel 2011 ha luogo il corso per Maestri Assaggiatori, a cui ho partecipato come docente: ricordo la cena di fine corso con il gruppo dei Soci, molto amena e gustosa: arrosticini abruzzesi anche di pecora e la favola della "Pecora ubriaca" che mi ha raccontato Angelo in quell'occasione. Lo scioglimento dell'ARSSA determina praticamente la chiusura della Delegazione. Nella foto Angelo Tarquinio, relatore al convegno di Fossano - Castello Acaja, nel 2013 dal titolo: "I colori dell'autunno".



In Abruzzo riprende l'attività dell'ONAS nel 2013 con un corso primo modulo a Montesilvano (PE), comune dove vive Angelo Tarquinio. Frequenta il corso Roberto Manzi, che segue per qualche tempo la Delegazione. Successivamente, Simona Di Nicola avvia corsi ad Avezzano (AQ) e Pratola Peligna (AQ), ma l'ONAS fa fatica ad affermarsi sul territorio abruzzese, nel 2019 non si riesce ad avviare il previsto corso con Clara Giulia Pinto, Maestro Assaggiatore senior.

Nel 2009 ha luogo il corso 1° modulo a Martignacco (UD), con l'avvio della Delegazione di Udine sotto la guida di Lorenzo Pertoldi. Vengono avviati i corsi 2° modulo nel 2009 e 3° modulo nel 2010 presso l'Istituto Salesiano e i Soci ONAS partecipano alle locali "Gare del salame". Sono anni di intensa attività per ONAS, dopo alcuni anni diventa Referente territoriale Saida Favotto, che purtroppo lascia l'ONAS nel 2017. Questo fatto determina l'abbandono da parte di quasi tutti i Soci dell'Associazione, in quanto non viene più fatta attività sul territorio. Nelle foto sotto riportate i partecipanti al primo modulo di Martignacco e ai 2 moduli fatti a Udine con Lorenzo Pertoldi, Maestro Assaggiatore senior.





Delegazione di Napoli

Nel 2010 è realizzato un primo corso 1° modulo a Napoli, viene creata la Delegazione con Mario Avallone. La collaborazione poi si interrompe fino a che Marco Contursi della Delegazione di Salerno, riprende l'attività con altri corsi a Pompei nel 2015 e Pozzuoli nel 2018 e 2019.

Delegazioni di Savona, Genova e Salerno

Nel 2013 ha luogo il primo corso 1° modulo in Liguria, a Bergeggi nell'Agriturismo di Liana Mazza. Nasce la Delegazione ONAS, che poi continuerà la sua attività a Genova, presso l'Istituto Alberghiero Marco Polo. Quando Liana lascia la Delegazione, continuano l'attività su Genova Francesco Siri e Silvia Faitanini.

Nel 2013 Marco Contursi, già Socio ONAS dal 2006, avvia a Salerno presso Botteghelle 65 un corso 1° modulo, inizia la collaborazione con Pino Adinolfi e nasce la Delegazione di Salerno che avvia altri corsi, 1-2-3° modulo anche in altre località della Campania, fino a quello per Maestri Assaggiatori del 2018. Nel 2016 ha luogo a Salerno il corso di Aggiornamento, organizzato dalla Delegazione di Salerno, della durata di 2 giorni:

- il sabato, visite ad unità produttive: caseificio, fabbrica della ceramica, Museo della Ceramica e cantina a Vietri, con merenda tipica locale a cura dell'Associazione Ristoratori Vietri sul mare
- la domenica, il Convegno tecnico-scientifico: "ONAS incontra la Calabria", presso il Museo Diocesano con degustazione di salumi, formaggi, dolci e vini tipici locali.



La Delegazione di Salerno è tuttora attiva con corsi e manifestazioni in Campania, referente Marco Contursi. Nel 2019 è stato organizzato a Salerno un corso di recupero per i Maestri Assaggiatori che per vari motivi non avevano completato la formazione, con lezioni sui salumi crudi e cotti e degustazioni guidate.

La Delegazione di Cosenza

Nel 2015 è realizzato un corso 1° modulo a Cosenza, ma non si riesce ad avviare la Delegazione, dei corsisti rimane in ONAS solo Stefania Oliverio. La Delegazione inizia nel 2017 dopo un altro corso 1° modulo e la collaborazione con ARSAC. Il Referente, Martino Convertini, riesce a far concludere l'attività formativa ai corsisti e il corso da Maestri Assaggiatori ha luogo sempre a Cosenza nel 2018. Nel 2018 ha luogo il Memorial dedicato a Francesco Monaco, organizzato da Arsac, che è per ONAS l'occasione di un evento a Cosenza in collaborazione con ARSAC. Il sabato mattina sono visitati un salumificio locale, un allevamento di suino nero e una cantina. La domenica il Convegno ad Acri è dedicato alla valorizzazione della salumeria d'eccellenza della Regione Calabria, con consegna targhe ai vincitori della Rassegna dei salumi.





La consegna degli Attestati ai Maestri Assaggiatori ONAS





Ad ottobre 2018, viene organizzata in collaborazione con il prof. Giovanni Mirabelli dell'Università di Rende (CS), una giornata di studio sulla lavorazione delle carni suine, la loro

trasformazione, i principali problemi tecnologici da risolvere, l'analisi sensoriale come strumento di valutazione dei difetti e i parassiti dei salumi. I relatori sono docenti esperti nei vari settori: veterinari, tecnologi, microbiologi, esperti in parassitologia. Lo scambio di informazioni con i partecipanti, in particolare con i produttori, è molto importante.





Continuano i corsi della Delegazione di Cosenza e a maggio 2019 viene organizzata una giornata formativa nazionale per festeggiare i Vent'anni di cultura enogastronomica di ONAS. Il venerdì sera ha luogo il brindisi presso la sede ONAS di Cosenza con il taglio della torta. Il sabato, 18 maggio, sono programmate le visite ad Agro Piccolo in Santa Sofia d'Epiro, allo stabilimento Aran-C, all'azienda Madeo, avviene l'incontro con la cultura arbëreshë e con la chiesa di rito greco-bizantino in San Demetrio Corone. La domenica a Cosenza ONAS interviene al Convegno organizzato da ARSAC: La Calabria e le sue ricchezze - i salumi D.O.P..



I Soci intervenuti alla festa di “compleanno ONAS”



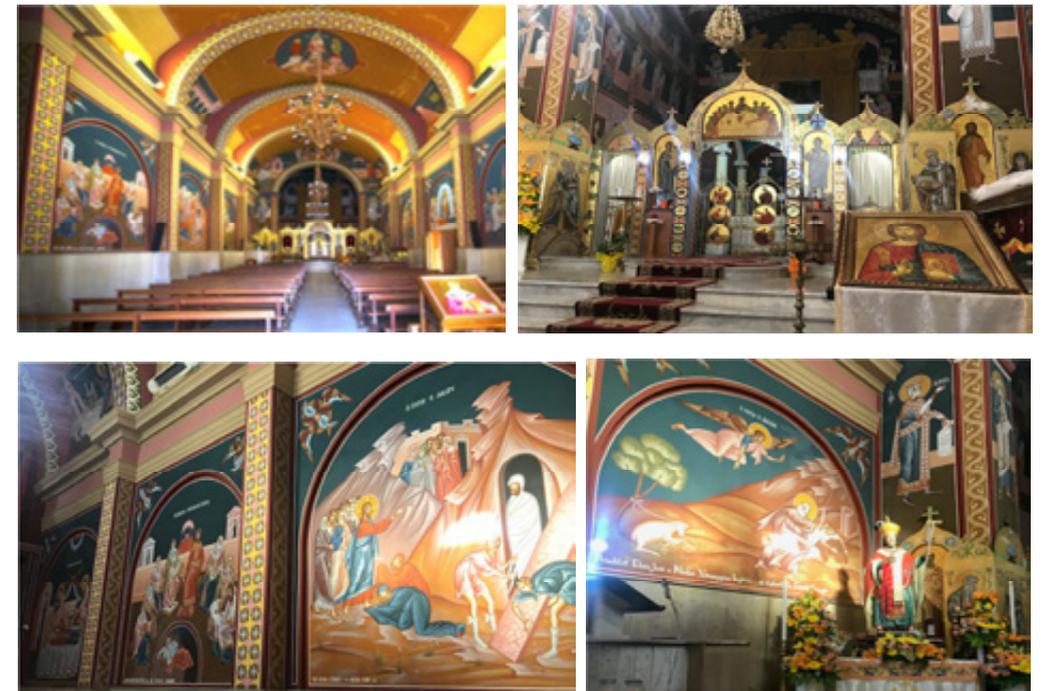
Visita ad Agro Piccolo



Visita allo stabilimento Madeo

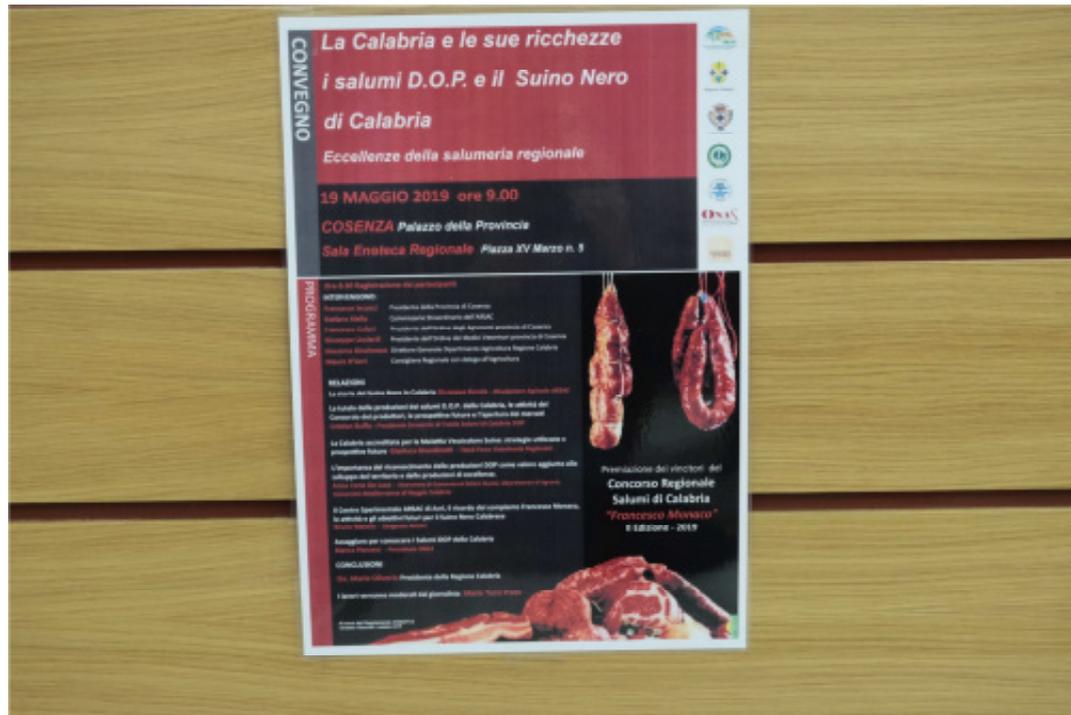


Visita alla chiesa greco-bizantina





Il 2° Memorial Francesco Monaco, il Convegno ARSAC, la premiazione dei salumi calabresi D.O.P. e di suino nero in Rassegna, valutati dal panel ONAS di Cosenza - Palazzo della Provincia di Cosenza



ONAS in Sicilia

Nel 2018 ONAS ha realizzato un corso primo modulo a Capizzi (ME) e un secondo modulo a Capo d'Orlando (ME).

La Delegazione di Cuneo

L'attività della Delegazione di Cuneo si intreccia con quella della sede, ogni anno viene organizzato un Convegno per la consegna delle Targhe d'argento alla carriera al Castello Acaja di Fossano. Vengono organizzati corsi sia a Fossano che in provincia di Cuneo, sono stati realizzati altri eventi che vedete riportati di seguito.

Consegna Targhe d'argento alla carriera e Attestati corso terzo modulo - 2001 Castello Acaja di Fossano



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2002 Castello Acaja di Fossano



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2003 Castello Acaja di Fossano



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2004 Castello Acaja di Fossano



Nel 2005 ha luogo al Santuario della Beata Vergine di Cussanio, la 3° ONAS Convention, manifestazione biennale molto frequentata dai Soci con Convegni tecnico-scientifici.



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 Cussanio
Convitto del Santuario - fraz. Cussanio, 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
- Saper gustare i sapori: "vedere, pensare, sentire..." (Anonimo '800)
dott. Provano Bianca
- ore 10,00: Storia dell'allevamento del maiale in Provincia di Cuneo
prof. Cravero Vittorino
- ore 10,15: L'allevamento del suino: 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.



Sede legale: via E.Filiberto 3 - 12100 Cuneo



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2005 Castello Acaja di Fossano.



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2006 Castello Acaja di Fossano



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2007 Castello Acaja di Fossano



Consegna Targhe d'argento alla carriera - 2008 Castello Acaja di Fossano



Il 2009 è l'anno del decennale e vengono realizzati molti eventi per festeggiarlo.

Il 16 maggio, ha luogo a Cussanio-Fossano presso l'Istituto Professionale per l'Agricoltura un Convegno dedicato ai salumi piemontesi con assaggi guidati dei più importanti prodotti locali.





Il 10 ottobre 2009 ha luogo presso la Camera di Commercio di Cuneo il Memorial con la consegna della Targa ricordo ai Soci Fondatori.



Il 18 ottobre 2009 ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano, il Convegno tecnico-scientifico di presentazione delle Associazioni del GIA, Gruppo Italiano Assaggiatori: AED ABTM, ANAG, ANEAM, ONAF, ONAFrut, ONAS, ONAV con relazioni di vari esperti del GIA.



Nel 2010, il 5 novembre ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano il Convegno “Matrimonio d’autore” a cura del GIA, Gruppo Italiano Assaggiatori, nella stessa serata sono consegnate le Targhe d’argento alla carriera 2010.

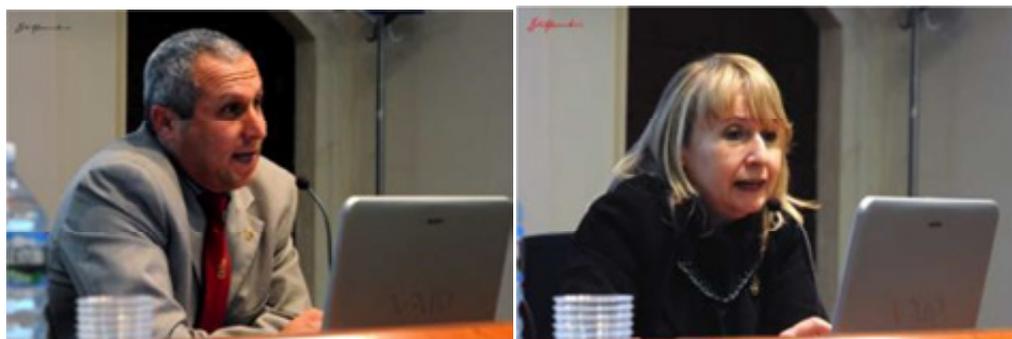
FOSSANO (CN)
Castello Acaja
5 NOVEMBRE
2010

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

CONVEGNO TECNICO SCIENTIFICO A CURA DEL GIA GRUPPO ITALIANO ASSAGGIATORI
Sala Polivalente - Castello Acaja - FOSSANO (CN)
5 NOVEMBRE 2010 - ore 20,30

PROGRAMMA

ore 20,30	Saluto delle Autorità	ore 21,45	... "il sì"... con la frutta Dot. Mellano M. Gabriella ONAFrut
ore 20,45	Benvenuto del coordinatore del GIA Dot. Piovano Bianca	ore 22,00	... "il sì"... con i vini Dot. Mo Flavio ONAV
ore 21,00	I salumi piemontesi si presentano Dot. Genovesi Luciano ONAS	ore 22,15	... "il sì"... con la grappa Am. Piombi Lucio ANAG
ore 21,15	... "il sì"... con l'aceto balsamico tradizionale di Modena Dot. Genighini Zuoli Mario AED ABTM	ore 22,30	Consegna Targhe d'argento alla carriera ONAS 2010
ore 21,30	... "il sì"... con il miele Prof. Ferrazzi Paola ANEAM	ore 22,45	Buffet di salumi piemontesi in abbinamento con le altre specialità



Nel 2010 e 2011, ONAS partecipa alla Fiera del Marrone di Cuneo, con degustazioni guidate e abbinamenti di salumi e formaggi con il vino e le castagne. La Fiera del Marrone è una delle più importanti manifestazioni dell'autunno cuneese. Vengono programmati incontri e Convegni, in via Roma sono allestiti stand delle più importanti produzioni agro-alimentari del territorio. Sono preparati i "mundai" ad opera delle Pro-loco dei paesi, dove si producono le castagne, accendendo in piazza i fuochi per arrostitire le castagne, che sono vendute in caratteristici cartocci di carta. L'incontro di degustazione viene organizzato in collaborazione con la Camera di Commercio di Cuneo e l'Associazione Cuochi. Ad una breve presentazione sulle caratteristiche organolettiche dei prodotti da parte di ONAF per i formaggi, ONAFrut per la frutta, ONAS per i salumi e ONAV per i vini seguono gli assaggi guidati dagli Assaggiatori delle varie matrici. Dopo la degustazione in

purezza vengono allestiti i vari abbinamenti. La manifestazione incontra il favore del pubblico sia il primo che il secondo anno.

2010



2011



A novembre 2011, ha avuto luogo presso il Castello Acaja di Fossano, il Convegno “Qualità e sicurezza alimentare un binomio da vivere - I salumi del Paniere della Provincia di Torino”, con consegna di Attestati e Targhe d’argento alla carriera.





Il 28 settembre 2012, ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano un corso di Aggiornamento sui salumi di Cinta senese.



Il 26 ottobre 2012, al Castello Acaja di Fossano ha luogo un importante Convegno, che è stato molto partecipato, con anche la consegna delle Targhe d'argento alla carriera.





A settembre 2013, ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano il corso di Aggiornamento sul prosciutto crudo, ospite il Prosciutto crudo di Cocconato (AT).



Il 18 ottobre 2013, ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano il Convegno dal titolo “Il risveglio dell’autunno”, hanno relazionato i rappresentanti del GIA. In quella occasione è stata presentata la brochure del GIA “Aspetti nutrizionali ed enogastronomia” e sono state consegnate le Targhe d’argento alla carriera.

ONAS
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE
ASSAGGIATORI SALUMI

G.I.A.
Gruppo Italiano Assaggiatori

**Convegno
Tecnico - Scientifico**

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

Fossano (CN)
Castello Acaja - sala polivalente
18 ottobre ore 20,30

Convegno Tecnico-Scientifico

Programma

ore 20,30	Saluto del coordinatore del GIA Presentazione della brochure GIA: Aspetti nutrizionali ed Enogastronomia. Dot. Bianca Piosacco	ore 21,30	La frutta autunnale, un trionfo di colori e sapori Sig. Cesare Gallesio
ore 20,45	Saluto delle Autorità	ore 22,00	La matanza del maiale tra passato e presente Dot. Gabriele Costantini
ore 21,00	Il mosto cotto: colori e sapori. Avv. Mario Gambigliani Zoccolli	ore 22,15	L'importanza della qualità dell'uva per ottenere un grande vino - Enologo Luca Veglio
ore 21,15	Il miele in autunno: le api e gli apicoltori continuano ad operare. Dot. Gian Luigi Marcomini	ore 22,30	Consegna Targhe d'argento alla carriera ONAS
ore 21,30	Il ritorno delle mandrie dall'alpeggio. Sig. Giacomo Trossani	ore 22,45	Buffet con degustazione di prodotti tipici



A marzo 2014, ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano un corso di Aggiornamento in due giornate:

- primo giorno sulle analisi sensoriali, gli assaggi, le degustazioni dei salumi, docente Andrea Giomo
- secondo giorno su tecnologia di produzione e assaggi del Prosciutto di Modena DOP, docente Anna Anceschi.



Ad aprile 2014, ha luogo presso il Castello Acaja di Fossano un corso di Aggiornamento dedicato alla tecnologia dei salumi, docenti Gianluigi Restelli e Enea Beretta.



A novembre 2015, ha luogo il corso di Aggiornamento per Maestri Assaggiatori presso il Castello Acaja di Fossano, docenti i Maestri Assaggiatori seniores. Vengono trattati i vari temi della storia, tecnologia e analisi sensoriale dei principali salumi DOP, IGP, PAT, con assaggi guidati che prendono in considerazione sia l'aspetto esterno che le caratteristiche organolettiche della fetta.



A novembre 2018, viene realizzato a Fossano il primo Master, obbligatorio per i docenti ONAS, in quanto da più parti si richiede una migliore formazione nella tenuta dell'aula, nella dialettica con i corsisti, per una più proficua gestione degli interventi. L'incarico di gestire la formazione viene dato all'agenzia Feel Good Solution con Maria Caterina Praticò, laureata in Neuroscienze e Davide Grassi, coach. Il corso ha luogo presso la Chiesa del Gonfalone, ospiti della Fondazione Cassa di Risparmio di Fossano.



Vengono assegnati i distintivi d'oro con rubino ai Maestri Assaggiatori seniores, Maestri che hanno concluso il ciclo di formazione da più di 5 anni e che sono docenti ONAS. A loro sono demandati in modo particolare la formazione dei nuovi iscritti, l'aggiornamento delle dispense, la revisione delle schede di assaggio.





Conclusioni

Scrivere “una favola lunga vent’anni”, è stato un percorso lungo nei ricordi più belli di una “camminata” in città vicine, in luoghi lontani e non conosciuti prima.

Questa avventura mi ha permesso di conoscere tante persone di diversa età e cultura, di imparare a decifrare il complesso mondo dei salumi italiani.

Per me che ho fondato dieci anni prima l’ONAF e che mi ero accostata titubante al mondo dei salumi, è stata una vera scoperta, ho capito che in Italia ogni campanile ha il suo salume, frutto di una tradizione tramandata di padre in figlio. Le ricette sono custodite gelosamente, poi riscoperte, modernizzate tecnologicamente con prodotti nuovi ma rispettosi del passato, per tornare a nuova vita.

In questa brochure non ho ovviamente potuto ricordare tutti i corsi, le manifestazioni, gli eventi, le degustazioni a cui ho partecipato praticamente in tutte le regioni italiane. Mi scuso con quanti non sono stati citati, per motivi di spazio e anche perché inevitabilmente i ricordi tendono a rendere più vivi determinati episodi e a sfocarne altri.

Vi auguro buona lettura, con l’augurio di poter di nuovo fare una “camminata” nei ricordi quando ONAS compirà trent’anni.

Bianca Piovano

