



**ONAS**<sup>®</sup>  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

## Maestri Assaggiatori

2° Livello

Possono iscriversi al corso i Soci che abbiano già frequentato il 1°, 2° e 3° modulo e superato i relativi esami.

Il programma prevede 8 lezioni ed altrettante sedute di degustazione di prodotti tipici di salumeria. Il titolo del corso è: ... di Regione in Regione..., in quanto si vuole estendere la conoscenza dei Soci a prodotti di altre regioni italiane, soprattutto di quelle più lontane.

*Il superamento dell'esame permette di acquisire la qualifica di Maestro Assaggiatore.*



Fossano (CN), Castello dei Principi d'Acaja (Sec. XIV)



**ONAS**  
ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI SALUMI

Sede legale: Via E. Filiberto, 3 - 12100 Cuneo

Sede operativa: Via Roma, 103 - 12045 Fossano

Tel. e Fax: 0172.637204

C.F. 96058370048

[onas@onasitalia.org](mailto:onas@onasitalia.org) • [www.onasitalia.org](http://www.onasitalia.org)

# Assaggiare



per  
Conoscere

# Presentazione e finalità della nostra Associazione

La nostra Associazione si è costituita a Cuneo, presso la Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura, nel '99. Ha come finalità la formazione di Tecnici Assaggiatori di salumi attraverso l'organizzazione di corsi di 1° e 2° livello.

Esegue con panel di Assaggiatori Esperti l'Analisi sensoriale dei salumi per formulare una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti per aziende produttrici e consorzi di tutela.

Può organizzare degustazioni guidate per consumatori e operatori turistici. Collabora con le Associazioni di categoria per la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici locali.

È possibile diventare soci frequentando i nostri corsi.

## 2° Lezione

- Allevamento ed alimentazione dei suini, importanza della selezione genetica.
- Macellazione.
- Classificazione dei tagli e loro utilizzazione nei prodotti di salumeria.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.



## 3° Lezione

- 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 1 in abbinamento con il vino.



## 4° Lezione

- Le varie categorie di salumi
- Gli insaccati ed i prodotti di salumeria: caratteristiche merceologiche e tecnologiche.
- I salumi cotti.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.



## 5° Lezione

- I salumi crudi: cenni tecnologici
- I prodotti DOP, IGP e le specialità tradizionali
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.

*Esame: al termine, il superamento dell'esame, permette l'accesso al 2° modulo.*

## Corsi

### 2° Modulo - 1° Livello

Il corso si articola in 8 lezioni dedicate ai più significativi prodotti di salumeria crudi.

Vengono trattate la storia, la tecnologia e l'analisi sensoriale di insaccati e pezzi anatomici interi, lavorati secondo i metodi tradizionali e che hanno ottenuto le denominazioni DOP, IGP o ST. Per le zone che compongono il territorio, ove ha sede il corso, vengono scelti i salami, le coppe, le pancette, i prosciutti crudi e gli altri salumi tipici locali più significativi.

Per ogni prodotto si prendono in considerazione i principali descrittori di qualità. Sotto la guida di docenti esperti vengono create apposite schede di degustazione per i vari prodotti.

*Al termine il superamento dell'esame permette l'accesso al 3° modulo.*

## Corsi

### 3° Modulo - 1° Livello

Il corso è articolato in 8 lezioni dedicate ai più significativi prodotti di salumeria cotti:

- Spalla e Prosciutti cotti - Wurstel - Mortadella  
- Salame cotto - Cotechini - Zamponi - Specialità di salumeria cotte: Salami di capra, d'oca, ecc., Galantina, Testa in cassetta, Lonza al forno.

Per ogni prodotto vengono prese in considerazione la storia, la tecnologia e la formazione dei principali descrittori di qualità. Sotto la guida di docenti esperti vengono create apposite schede di degustazione per i vari prodotti.

*Al termine il superamento dell'esame, permette l'accesso al corso di 2° Livello per Maestri Assaggiatori.*

## Corsi

### 1° Modulo - 1° Livello

#### 1° Lezione

- Definizione, storia e sviluppo dell'analisi sensoriale
- Elementi di fisiologia degli organi di senso. Vocabolario: termini da utilizzare per definire le varie sensazioni.
- Percezione, identificazione e descrizione degli stimoli visivi, olfattivi, gustativi e tattili.
- Costituzione di panel di analisi sensoriale, utilizzo di schede.
- Parte pratica: degustazione guidata di 3 salumi, di cui 1 in abbinamento con il vino.