

Bianca Piovano

Riconfermata alla presidenza nazionale di ONAS

DI ELENA MARIA PETRINI / FOTO ALBERTO CAMILLETTI E MARIKA SUSINNI

Lo scorso fine settimana quasi trecento soci provenienti da tutta Italia hanno votato il nuovo consiglio che, all'unanimità, ha rieletto la dottoressa Bianca Piovano alla presidenza nazionale di ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi), associazione senza finalità di lucro, fondata il 19 ottobre 1999 presso la CCIAA di Cuneo, per promuovere e diffondere la cultura del salume dall'allevamento alla macellazione, attraverso corsi di formazione, aggiornamento e specializzazione realizzati sia su tutto il territorio nazionale e anche a livello internazionale. ONAS esegue, con un panel di assaggiatori esperti di analisi sensoriale dei salumi, una valutazione dei caratteri organolettici dei prodotti per le aziende produttrici e consorzi di tutela, ma anche degustazioni guidate per consumatori ed operatori turistici. Collabora, inoltre, con le associazioni di categoria per promuovere la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici locali. Ma chi è Bianca Piovano? Si laurea nel 1967 in Scienze Biologiche (ora medaglia d'oro per i qua-



Bianca Piovano, presidente nazionale ONAS

rant'anni di professione dell'Ordine dei Biologi, che ha contribuito a fondare), ed inizia la sua lunga carriera nel caseificio Locatelli di Moretta (CN), come responsabile qualità del laboratorio analisi, una figura aziendale che ancora non esisteva. Di sua specifica competenza sono le prove della conservazione dei formaggi,

in particolare delle mozzarelle, per testare l'evoluzione delle loro caratteristiche organolettiche; al contempo, si occupa anche di allevamento di suini di razza Landrace White. Tre anni dopo si trasferisce al salumificio sempre dell'azienda Locatelli come responsabile del laboratorio analisi e dell'intera filiera di produzione dei salumi. Inizia ad approfondire la sensometria degli alimenti, una nuova disciplina nata negli Stati Uniti negli anni Cinquanta, che valuta perché alcuni cibi, benché validi ed equilibrati nutrizionalmente, siano maggiormente appetibili da alcuni soggetti e sgraditi ad altri. Sulla base di questi studi, viene creato al salumificio un gruppo di assaggio che si riunisce una volta alla settimana per valutare i prodotti da proporre sul mercato e le loro caratteristiche organolettiche compilando delle schede riassuntive di valutazione. Questa procedura, inizialmente vista con un certo scetticismo, si rivela invece utilissima poiché, assieme





all'analisi chimica e microbiologica, permette di scartare i prodotti difettosi prima che raggiungano i consumatori finali. Negli anni successivi, la Piovano diventa direttore di stabilimento della Balocco, con il ruolo di addetta al controllo qualità dei prodotti da forno. Dal 1969 frequenta a Lille (Francia) i corsi internazionali di microbiologia degli alimenti – latte, formaggi, carne e derivati, uova, pesce, acque minerali – ottenendo così il Diplôme d'études supérieures et spécialisées de Microbiologie des aliments e d'Hygiène des Collectivités nel 1990. Dal 1979 ha l'incarico di biologo dirigente del laboratorio di igiene e profilassi di Cuneo, dove si occupa dell'analisi microbiologica di acque potabili, minerali e alimenti. Nel 1989, viene costituita, presso la Camera di Commercio di Cuneo, l'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi), della quale è socio fondatore e maestro assaggiatore. Nel 1999, sempre alla Camera di Commercio di Cuneo, diviene socio fondatore di un'analoga associazione per la filiera suinicola, l'ONAS, con sede a Fossano, di cui assume la presidenza. L'Associazione Nazionale Assaggiatori di Salumi conta inizialmente ventinove soci, realizza quattro corsi specialistici e diversificati per tipologie di salumi e sviluppa un piano di studi ben articolato per chi vo-

glia acquisire il titolo di “maestro assaggiatore”. Viene, inoltre, costituito un gruppo tecnico di lavoro che porta alla stesura delle prime schede di valutazione sensoriale dei salumi che sono essenzialmente di quattro tipi: tritati crudi, tritati cotti, pezzi anatomici interi crudi e cotti. Attualmente è allo studio una quinta scheda per i salumi spalmabili. I corsi continuano, si aprono le prime delegazioni in molte città in tutta Italia; vengono preparate le dispense, i libri, le brochure sempre inviate gratuitamente ai soci. Nel 2007 nasce il GIA (Gruppo Italiano Assaggiatori) con i rappresentanti di sette associazioni di sensorialisti: AED ABTM (aceto balsamico tradiziona-

le di Modena DOP), Albo mieli, ANAG (grappa e acquaviti), ONAFrut (frutta), ONAF (formaggi), ONAS (salumi), ONAV (vino). ONAS ha il coordinamento del gruppo tecnico. Nel 2018, ONAV esce dal GIA ed entra ONAB (birra); ONAS e GIA sono marchi registrati con il riconoscimento giuridico di ONAS, il quale, nel 2019, festeggia vent'anni di intensa attività con ormai quasi cinquemila soci iscritti. Nel 2020, il Covid-19 stravolge tutto, ma ONAS reagisce brillantemente con *ONAS 2.0*, ovvero l'attività online: iniziano le videoconferenze gratuite per i soci, viene creata a Fossano la struttura logistica per l'invio dei salumi prima del corso ai partecipanti. Per ogni corso, in un'aula virtuale, su piattaforma professionale dedicata, ci sono le lezioni online, gli assaggi guidati in remoto dal docente in contemporanea con i corsisti. È un grande successo anche dall'estero: nasce così ONAS International, grazie al lavoro e all'impegno dei soci Simone Massenza e Vincenzo di Nuzzo, e ne viene registrato il marchio. Per i crediti formativi viene sostituito l'evento di persona con “Assaggi d'Europa”, avviato da poco, con docenze e assaggi di prodotti stranieri: spagnoli, francesi, tedeschi. Prossimamente anche Australia e USA.

