Ad ogni carne la sua identita'

INIZIO CORSO: lunedì 29 maggio 2023

durata: 6 ore

Prezzo: 366,00 € (300,00 € + IVA)

Lo studio del profilo sensoriale delle razze bovine permette di delineare la carta sensoriale delle carni, ricavando informazioni importanti che ne contraddistinguono le caratteristiche, tra cui l’età, l’alimentazione e la tipologia di allevamento. Le informazioni acquisite da questo tipo di analisi costituiscono un valore importante per gli operatori del settore che possono così utilizzarle come efficace strumento di comunicazione.

Il corso prevede una parte teorica volta ad approfondire le conoscenze relative alle principali tipologie di razze bovine da carne, e una parte pratica di analisi e degustazione a crudo e a cotto delle diverse razze oggetto di studio, che permetterà ai partecipanti di dentificare l'aspetto organolettico di ognuna.

Il corso è tenuto dalla Dott.ssa Elisa Guizzo per la parte teorica, da Iuri Martinato e Luca Breccia per quella pratica, in collegamento in cloud con centro studi assaggiatori per l’elaborazione in tempo reale dei dati e breve sintesi dei risultati ottenuti.

Obiettivi:

Il corso intende fornire nozioni e informazioni sulle principali tipologie di razze bovine da carne trattando i diversi aspetti che le caratterizzano quali: l'evoluzione della razza, le caratteristiche morfologiche e produttive, il loro allevamento. I discenti apprenderanno inoltre le tecniche di analisi della carne attraverso gli organi di senso quali vista, tatto, gusto e retro-olfatto.

Contenuti:

Le razze oggetto di studio, identificate per produttore, area geografica di nascita e di allevamento, età, alimentazione e tempo di allevamento, saranno le seguenti:

1. Wagyu
2. Rubia Gallega
3. Red Dane
4. Blonde D'Aquitaine
5. Limousine
6. Aveyron Label Rouge
7. Aberdeen Angus

Parte teorica: per ognuna delle razze verranno approfondite le caratteristiche morfologiche e produttive.
Parte pratica: per ogni tipologia di carne inoltre si svilupperà l'analisi visiva, tattile, gustativa e retro-olfattiva della carne cruda e cotta.

Il Centro Studi Assaggiatori elaborerà in tempo reale i dati pervenuti e fornirà un report sintetico sugli aspetti organolettici individuati dal gruppo

Calendario

Lunedì 29 maggio 2023
dalle ore 9.30 alle ore 15.30
Chiusura delle iscrizioni:
Luned? 22 maggio 2023

Destinatari:

Il corso si rivolge a professionisti di settore quali macellai e ristoratori ma anche ad appassionati del mondo della carne.