

Carne, come diventare “assaggiatore esperto”?

scritto da Silvia Fissore | 11/01/2023



Colore, profumo, succulenza. Sono solo alcuni dei 40 descrittori con cui si destreggiano queste figure professionali, che oggi contano poche decine di esperti in tutta Italia, ma che sono in crescita grazie all'attività di Gustibus Carnis, l'Istituto Italiano Assaggiatori di Carne

Che cosa ci fa capire se un taglio di carne è buono? Se è fresco e soprattutto se è di qualità superiore? In parte il **gusto personale** e in parte la **capacità innata** - attraverso vista, olfatto e gusto - di cogliere le caratteristiche di un alimento per valutarne rischi e vantaggi nell'assunzione. Ma gusto e capacità possono essere "istruiti" e allenati e, proprio come per i **sommelier del vino e dell'olio**, oggi anche per la carne ci sono **nuove figure di esperti** che hanno affinato la tecnica dell'analisi sensoriale. Sono gli "assaggiatori di carne".

Assaggiatori di carne: ecco come diventare un esperto

Abbiamo incontrato quelli di **De Gustibus Carnis**, l'Istituto Italiano Assaggiatori di Carne nato nel 2011 per promuovere una maggiore consapevolezza soprattutto tra gli operatori (macellerie, ristoranti). Alcuni di questi esperti sono professionisti del settore, ma tra loro vi sono anche veri e propri appassionati che hanno deciso di dare vita a un "movimento" per la valorizzazione di questo alimento.

A parlarcene è **Iuri Martinato**, vice presidente dell'Istituto che attualmente riunisce in modo trasversale chi opera nella filiera della carne: **allevatori, commercianti, veterinari, ricercatori e, non ultimi, ristoratori.**

Come è nata l'idea di applicare anche alla carne i principi dell'analisi sensoriale?

«La carne non è solo proteine, grassi e molecole di vario genere ma è anche e specialmente gusto e profumo. Ha una serie di caratteristiche organolettiche che - una volta comprese - ci aiutano a valutarne e apprezzarne la qualità».



Il percorso per diventare un esperto

Iuri Martinato sottolinea che prima di tutto è fondamentale acquisire la conoscenza dei cosiddetti "descrittori", ovvero quelle parole chiave utili per classificare e identificare le **caratteristiche organolettiche** dell'alimento.

«I descrittori ci aiutano a delineare quei parametri o standard che ci permettono di distinguere un prodotto realmente di qualità da uno scadente».

Perché l'idea di creare queste figure?

«Tutto è iniziato quando il nostro presidente Luigi Sartori, stanco ormai di vedere arrivare sul mercato carne di ogni tipo, prezzo e provenienza si è chiesto se ci fosse qualcuno in grado di dirgli quali fossero le differenze sostanziali tra i vari prodotti sia dal punto di vista chimico che sensoriale. Dopo essersi informato, ha scoperto che una figura di questo tipo in Italia non esisteva. “Allora perché non inventarla?”».

Oggi l'istituto è strutturato con dei **Panel Leader** che sono in grado di attivare i cosiddetti **Panel Test** ovvero **analisi accurate di vari tipi di carne** e di distinguere le diverse caratteristiche del prodotto analizzato, quindi giudicare nei concorsi o nelle aziende se il campione analizzato è meglio o peggio di un altro.

Iuri, quali sono gli step per “giudicare” una carne?

«Vista, olfatto, gusto sono i tre sensi principalmente coinvolti. La vista ci permette di valutare il colore del pezzo (in una scala che va dal rosa pallido al rosso magenta) e altre caratteristiche come la presenza o meno di grasso. L'olfatto è il secondo step: una carne buona ci restituisce sentori ferrosi ed erbacei e mai sulfurei o sgradevoli. Infine il gusto, con cui si definisce la consistenza, la tenerezza, la succulenza o la sapidità di un pezzo. Proprio come per il vino o per l'olio».

Qual è la parte più difficile?

«L'eterogeneità della carne è sicuramente uno dei problemi più difficili da affrontare. A differenza di una bottiglia di vino, che possiede le medesime caratteristiche per un'intera partita, per la carne non è così. Ogni bovino, anche se della stessa razza e stalla, è diverso dall'altro e inoltre ogni taglio di carne può presentare caratteristiche totalmente diverse dal taglio adiacente».

Disciplinare di assaggio della carne

Per ovviare al problema della eterogeneità dei tagli e ad altri è stato elaborato dall'Istituto un **disciplinare di assaggio** che offre una guida sulle varie specifiche da tener conto prima di affrontare un assaggio con il panel.

In sintesi l'approccio moderno dell' **Istituto Italiano Assaggiatori Carne Degustibus** ha come obiettivo quello di **elevare la figura del macellaio professionista** ad un livello di competenze maggiore ma soprattutto di dare nuovi **mezzi di conoscenza anche al consumatore**, alla ricerca della bistecca che più lo soddisfa, e al ristoratore, per aiutarlo a valorizzare la proposta in menu.

Il sogno di De Gustibus? Promuovere la diffusione nei locali di una vera e propria **“Carta della Carne”**, come per vino, acqua e olio.

Per maggiori informazioni sull'Istituto Italiano Assaggiatori di Carne: www.degustibuscarnis.it