

Cibo e cinque sensi: binomio vincente

Premiati ieri i 40 partecipanti del corso 'Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi' organizzato dall'Ota con la Facoltà di Agraria. E l'anno prossimo si replica

'Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi'. E' stato il titolo del corso, il primo inserito nel pionieristico percorso formativo di formazione continua di professionisti del comparto agro-alimentare inaugurato dall'OTA,

l'Ordine dei Tecnologi Alimentari del Molise, riservato ad esperti nella valutazione sensoriale di prodotti alimentari. Ieri mattina, la fase finale con la consegna degli attestati. "Un'iniziativa interessante che ha messo insieme più soggetti, enti ed istituzioni

pubbliche, onlus e ordini professionali", ha detto il Rettore dell'Università del Molise Giovanni Cannata al tavolo insieme al Preside della Facoltà di Agraria Emanuele Marconi, al direttore dell'Istituto Scienze dell'alimentazione del consiglio nazionale delle ricerche Raffaele Coppola, al direttore del Dipartimento



Da sinistra, il presidente dell'Ota Germano, il preside Marconi e il rettore Cannata

STAAM dell'ateneo molisano Gianfranco Panfilì, al vice presidente dell'Associazione Formica Onlus e docente di microbiologia degli alimenti Elena Sorrentino e al Presidente dell'OTA Molise Emilio Ivano Germano. L'obiettivo del corso era di fornire, attraverso un'azione formativa multidisciplinare e multi-competente tutti gli strumenti e le competenze utili per valutare in modo sensoriale gli alimenti e, in questo primo corso, soprattutto formaggi, salumi e pane. Insomma, i tecnologi alimentari e la loro multidiscipli-

plinarità di competenze nel campo degli alimenti non solo nelle preparazioni, nella tecnologia, nella sicurezza, nella garanzia e la salubrità dei prodotti alimentari ma anche nella loro valorizzazione sensoriale.

"Oggi la sicurezza alimentare è diventata un argomento importante e il tecnologo alimentare rappresenta il garante, il professionista degli alimenti. Ma il corso si è inserito in un discorso più ampio. Non solo produrre bene, salubre e sicuro un alimento ma anche buono. Il buono sta nella sensorialità", ha spiegato il Presidente OTA Molise Emilio Ivano Germano.

Garanzia a 360 gradi delle produzioni alimentari, dunque. E i cinque sensi sono stati applicati ai primi prodotti del Made in Italy e ovviamente ad alcuni prodotti tipici della nostra regione. "Ci abbiamo tenuto molto. Il tecnologo è della regione Molise, deve quindi valorizzare i prodotti molisani. Alcune aziende hanno dato la disponibilità a fornire alcuni alimenti caseari, di forno e salumi. Li abbiamo così messi in concorrenza di studio sensoriale ed i risul-

tati sono stati davvero molto graditi. Amplificare queste iniziative significa consentire di far conoscere i nostri prodotti". Capire quindi cosa

c'è dietro il gusto. "La visibilità, l'olfatto, il tatto, la verifica ponderale del prodotto se risponde a determinati requisiti", ha detto ancora Germano. Se per il consumatore il gusto è importante, per il tecnologo diventa necessario per capire se un aroma o una qualità riesce a dare una funzione o una disfunzione al prodotto finito. Il tecnologo potrebbe così correggerle andando a manipolare lo stesso prodotto. "Si sta lavorando, l'iniziativa è stata già approvata, per organizzare il secondo corso. Il tema sarà dedicato alla pasta, al caffè ed al miele. Il corso inizierà tra settembre e dicembre prossimi. Le docenze saranno attinte sia in ambito territoriale che extraterritoriale. Per il prossimo corso, per quanto riguarda il caffè cercheremo di avere un connubio con un'impresa locale importante ed un'impresa del nord. Non vogliamo metterle in concorrenza ma a confronto per verificare differenze produttive e di vendita".



I PARTECIPANTI

I 40 partecipanti al corso che hanno ricevuto gli attestati del percorso formativo effettuato su 'Formaggi, Salumi, Pane: il successo attraverso i sensi'. Marcello Casamassa, Cosimo Carmine Cassetta, Alessio Cavoto, Annamaria Cefaratti, Veronica Ciarlariello, Angela Ciccaglione, Fabiola Ciciola, Sara D'Alonges, Irene D'Amico, Daniela D'Aversa, Stefania Di Ciero, Marianna Fanelli, Stefano Ficca, Dora Formato, Alessandra Fratiani, Angelo Iacocca, Francesco Iapaolo, Germano Labbate, Pamela Larivera, Lucia Lofreda, Silvia Jane Lombardi, Remo Manoni, Pierangelo Masullo, Rossella Mignogna, Nicola Mottola, Serena Niro, Manuela Oriente, Carlo Palladino, Gianfranco Pannella, Luigi Perrella, Daniela Pietrunti, Marcella Pomponio, Luca Racano, Emanuele Romano, Francesco Ruggirello, Concetta Sassano, Erica Spina, Luca Tipaldi, Toni Testa, Antonella Tromba.

L'albo professionale che forma gli esperti dell'agroalimentare

L'OTA Molise è un albo professionale giovane della Regione che raccoglie un gruppo di esperti dell'agro alimentare abilitati all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare. La professionalità che ha raggiunto una specifica dimensione giuridica con un proprio codice deontologico, si inserisce all'interno della filiera agro-alimentare e può trovare collocazione in diversi ambiti del comparto food fornendo consulenza nell'innovazione tecnologica, in attività di marketing, in attività di distribuzione ed approvvigionamento e in materia legislativa. Requisito fondamentale della figura professionale è l'elevata dinamicità che consente una sinergica interazione con una realtà produttiva, quella agro-alimentare, in continua evoluzione.

