



## CONSORZIO SIGILLO ITALIANO A MARCA BY BOLOGNAFIERE PER UN SEMINARIO SULLA CARNE

*Il Codice Sensoriale della Carne*

12 aprile ore 11:00 - Pad. 29 | Stand F34-G33

In occasione di **Marca by BolognaFiere** (12 e 13 aprile) - la fiera nazionale btob dedicata alla marca dei prodotti dell'eccellenza italiana - il **Consorzio Sigillo Italiano** propone ai visitatori un'esperienza di degustazione sensoriale della carne.

In programma per **martedì 12 aprile alle ore 11:00** (Pad. 29 | Stand F34-G33), *Il Codice Sensoriale della Carne* è un vero e proprio seminario, organizzato in collaborazione con l'**Istituto Italiano Assaggiatori De Gustibus Carnis**, il cui intento è quello di trasmettere ai partecipanti le tecniche e gli strumenti essenziali per un'adeguata analisi sensoriale.

Ispirato alla serie di monografie *Codice Sensoriale*, che approfondisce il meccanismo percettivo alla base del nostro comportamento, il seminario è diviso in due parti: una teorica, dedicata all'**approccio psicologico, metodologico e merceologico della degustazione**, e una pratica, focalizzata sull'**assaggio guidato** di diversi campioni di carne bovina certificata con il **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia**.

Durante la prima sessione dell'incontro, dalle ore 11:00 alle ore 12:00, verrà teorizzato il **linguaggio del prodotto interpretato dai sensi**, fondamentale per comunicare correttamente le sensazioni e dare valore agli stimoli. A livello merceologico verrà spiegato come tradurre adeguatamente il **collegamento tra il percepito e le variabili di lavorazione**: razza, allevamento, alimentazione, macellazione, conservazione e cottura.

La seconda parte, dalle ore 12:00 alle ore 13:00, sarà invece incentrata sull'**analisi visiva e olfattiva** della carne cruda e l'**analisi gustativa, tattile e aromatica** della carne cotta, con il supporto di **mappe sensoriali**.

Grazie alla guida degli esperti *trainer della carne*, al termine del seminario i partecipanti saranno in grado di **descrivere, misurare e valutare** le sensazioni rilevabili nella carne e, di conseguenza, garantirne la qualità sensoriale.

Questo appuntamento si inserisce perfettamente nella missione del marchio Consorzio Sigillo Italiano, nato proprio per rappresentare una garanzia assoluta sull'origine, la sicurezza alimentare e la qualità delle **carni prodotte in Italia**.

[www.sigilloitaliano.it](http://www.sigilloitaliano.it)

Ufficio stampa Consorzio Sigillo Italiano

Gloria Pozzi | [pozzi@abcomunicazioni.it](mailto:pozzi@abcomunicazioni.it) - 335 6237960



FEASR  
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:  
l'Europa investe nelle zone rurali  
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 Sottomisura 3.2

