

## Salumi di Calabria? «Buoni sì, ma possono migliorare»

Author : Redazione Paese24.it

Categories : [Primo Piano](#), [Provincia](#)

Tagged as : [incontro salumi calabria](#), [salumi calabriaunica incontro salumi calabresi](#)

Date : 2018/10/19

Sarà dedicata ai salumi di Calabria la giornata di studio organizzata dall'ONAS (*Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi*), con la partecipazione dell'ARSAC e del Dipartimento di Ingegneria DIMEG, che si terrà nell'**aula 43B dell'Università della Calabria, sabato 20 ottobre, a partire dalle ore 9.**

**“Tecniche e metodi per il miglioramento della qualità dei salumi”**, questo il tema dell'incontro. La qualità e il miglioramento delle tecniche di produzione nasce, infatti, dalla constatazione che **«non tutte le produzioni calabresi sono all'altezza della loro fama»**. Spesso, i difetti sono dovuti alla **«non conoscenza dei processi chimico-fisici che portano a realizzare salumi di alta qualità»**. Si parlerà di vera e propria arte salumiera. Insomma, non basta tritare carne suina e insaccarla per fare salumi di pregio: muffe, fermenti, starter, asciugatura, stufatura e stagionatura sono solo alcuni dei passaggi e delle tecniche che interagiscono e che sono necessari, se ben controllati, al miglioramento della qualità delle produzioni.

Da due anni è operativo in Calabria un gruppo ONAS che ha portato all'acquisizione della qualifica di Maestri Assaggiatori per una ventina di appassionati e tecnici del settore.

All'incontro, coordinati dal prof. **Giovanni Mirabelli** del DIMEG, parteciperanno: la dott.ssa **Bianca Piovano**, presidente nazionale dell'ONAS; il veterinario **Andrea Scalercio**; la biologa ed esperta di sicurezza alimentare, **Stefania Oliverio**; il dott. **Antonio Pettinato**; i professori **Antonello di Palma** e **Salvatore Germinara**.

**Federica Grisolia**