

All'Unimol il corso 'Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi' Comprendere ciò che si mangia con i professionisti dell'agroalimentare

CAMPPOBASSO. Il cibo è in grado di suscitare in ognuno di noi emozioni diverse. Un 'percorso' che si avvale dei cinque sensi e che trova la sua massima espressione nella figura del professionista del comparto agro-alimentare e in particolare del tecnologo alimentare. In quest'ottica si colloca il corso per la formazione di esperti nella valutazione sensoriale di prodotti alimentari e intitolato 'Formaggi, salumi, pane: il successo attraverso i sensi'. E' proprio su questi tre prodotti, tipica espressione del made in Italy ma anche del made in Molise, si focalizza l'iniziativa della Regione Molise (Ordine dei tecnologi alimentari della Regione Molise), realizzata in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi del Molise, l'Associa-

zione Formica Onlus, l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Consiglio Nazionale delle Ricerche e con la Camera di Commercio di Campobasso.

I dettagli sono stati forniti ieri mattina, nel corso di un'apposita conferenza stampa, dal presidente dell'Ota Molise Emilio Germano. "Il corso - ha spiegato - intende fornire strumenti e competenze utili per la conduzione di valutazioni sensoriali di alimenti ed in particolare di prodotti lattiero-caseari, prodotti carni e prodotti da forno". Il tecnologo alimentare, del resto, è diventata una professionalità importante nella filiera dell'agro-alimentare e può trovare collocazione in diversi ambiti del comparto food. Il tutto in un contesto nel quale la sicurezza dei cibi, l'eli-

minazione degli sprechi e lo sviluppo di prodotti che rispondano alle esigenze del consumatore sono diventati 'passaggi' fondamentali.

"Il corso - ha sottolineato ancora il presidente dell'Ota - si articola in tre moduli formativi relativi alle tre differenti tipologie di alimenti. Ciascun modulo, dalla durata di 34 ore, è caratterizzato da una sezione formativa di carattere generale, dalla durata di 18 ore, che intende fornire i principi di analisi sensoriale, e da una

parte speciale, dalla durata di 16 ore, rivolta all'acquisizione degli strumenti e delle conoscenze per l'analisi sensoriale dello specifico prodotto".

Inoltre, ha aggiunto Germano, "il corpo docente è individuato da Formica Onlus". Senza dimenticare "la collaborazione sia con enti di ricerca, quale l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione di Avellino del Consiglio Nazionale delle Ricerche sia con la Camera di Commercio Industria e Artigianato e Agricoltura di Campobasso".



Emanuele Marconi

L'iniziativa è stata possibile anche grazie al proficuo rapporto con l'Università del Molise e in particolare con la Facoltà di Agraria. "E' un momento fondamentale - ha detto il preside della facoltà Emanuele Marconi - sia per la formazione accademica sia



Da sinistra il prof. Gianfranco Panfili, la prof.ssa Elena Sorrentino, il preside di Agraria Emanuele Marconi e il presidente dell'Ota Emilio Germano

per le ripercussioni che possono esserci a livello regionale". Il direttore del Dipartimento Distaam dell'Università del Molise, Gianfranco Panfili, invece, ha messo in evidenza che "l'analisi sensoriale è molto particolare in quanto i nostri organi di senso sono caratteristici di una persona e dietro c'è una soggettività personale e culturale spiccata". E quindi "affrontarla in maniera scientifica è abbastanza complicato". Perciò, "la formazione di esperti in questo campo è fondamentale". Concetto ribadito anche dalla vice presidente del Formica Onlus Elena

Sorrentino a fine conferenza stampa.

Per iscriversi al corso è necessario compilare una domanda di partecipazione disponibile sul sito www.otamolise.it e spedirla via mail all'indirizzo info@otamolise.it o via posta all'indirizzo 'Settore Formazione Ota Molise via Carducci, 88/Q, 86100 Campobasso' entro il 21 gennaio. **sp**

Il Quotidiano
del Molise

FONDATA NEL 1998