

SAN SECONDO GLI STUDENTI DELL'ITIS GALILEI IMPEGNATI IN UN INTERESSANTE PROGETTO

Il sapore del culatello Dop? Si studia a scuola

SAN SECONDO

I ragazzi realizzeranno una guida per l'analisi sensoriale da presentare al November Porc 2017

Paolo Panni

Una guida per l'analisi sensoriale del culatello di Zibello. Questo l'importante progetto avviato dai ragazzi delle classi quarte - indirizzo agroindustriale - dell'Itis «Galileo Galilei» di San Secondo.

L'iniziativa è svolta in stretta collaborazione con il Crpa di Reggio Emilia, con il sostegno del Consorzio del Culatello di Zibello Dop e con il coordinamento del professor Federico Romano, docente di Laboratori tecnologici agrari.

Un progetto che rientra nelle numerose attività formative che, durante l'anno, il «Galilei» svol-

ge per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro dei giovani, introducendoli alla conoscenza, allo studio e alla pratica di discipline specifiche, spesso legate a produzioni tipiche del territorio.

Non a caso, negli anni, molte persone che si sono diplomate nell'istituto sansecondino, grazie alle loro specifiche preparazioni, si sono fatte largo in aziende della zona, anche con carriere particolarmente brillanti.

Il progetto avviato dalle classi quarte dell'indirizzo agroindustriale, come spiegato dal professor Romano, porterà nei prossimi mesi alla realizzazione di una guida cartacea ed elettronica sull'analisi sensoriale, appunto, del culatello di Zibello e sulla valutazione dei descrittori in riferimento alle caratteristiche gustative, non trascurando il collegamento con la parte legata alla trasformazione e alla stagionatura, capendone i

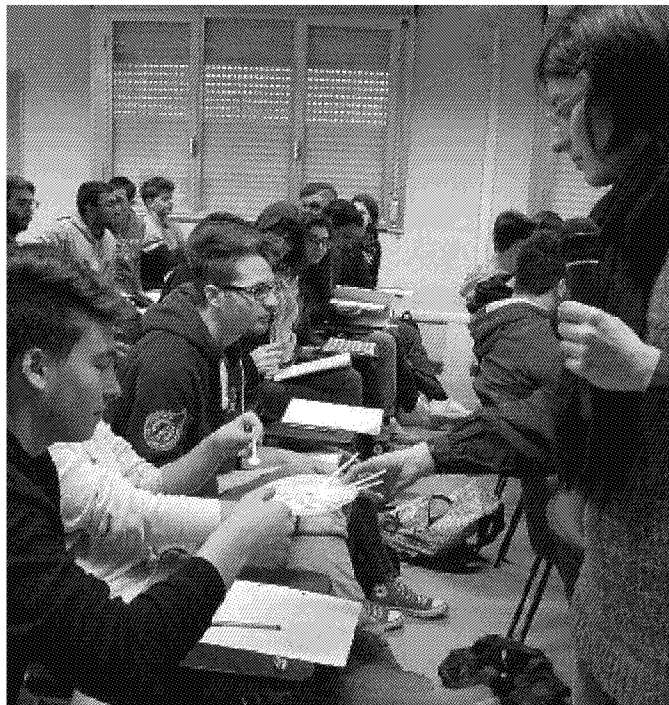
vari aspetti e come questi possano influire sulle caratteristiche sensoriali.

Ci sarà anche un lavoro di raccolta di dati e documentazioni rispetto a test che saranno svolti da un panel di giudici selezionati dal Crpa di Reggio Emilia.

L'obiettivo finale è quello di presentare la guida in occasione di November Porc 2017 e di far sì che questa possa costituire un parametro di riferimento per valutare i culatelli di qualità.

Nei giorni scorsi gli studenti hanno svolto la prima lezione, guidata da Anna Garavaldi e Valeria Musi del Centro Ricerche Produzioni Animali di Reggio Emilia.

Nei prossimi giorni si recheranno proprio nella sede dello stesso Crpa per il secondo incontro, cui ne seguiranno diversi altri, anche all'interno di aziende, per giungere al risultato finale della guida. ♦



Progetto Gli studenti dell'indirizzo alimentare durante la prima lezione.

