
***STUDIO PER L'IDENTIFICAZIONE
DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI
DEL PROSCIUTTO CRUDO DI CUNEO DOP
REPORT PRELIMINARE***

IL PROGETTO

Su richiesta del Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo, sito a Cuneo in Via Vittorio Bersezio n. 9, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS) ha attivato un primo panel costituito da Maestri e Tecnici Assaggiatori ONAS, al fine di identificare le caratteristiche sensoriali del Prosciutto Crudo di Cuneo DOP.

L'analisi sensoriale ha interessato un'azienda afferente al Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo, che ha presentato un campione di Prosciutto Crudo di Cuneo DOP stagionato 24 mesi in un trancio del peso di 4,5 kg.

Lo studio è stato realizzato sottoponendo ad analisi sensoriale il campione affettato al momento con uno spessore della fetta di 1 mm.

Il campione è stato valutato utilizzando la scheda di Analisi Quantitativa Descrittiva (Q.D.A.) riservata ai Pezzi Anatomici Interi Crudi elaborata da ONAS. Durante la seduta di assaggio, è stato prima somministrato un campione di un prosciutto crudo di Parma DOP di 24 mesi in modo da consentire l'allineamento delle valutazioni e dei giudizi forniti dai panelisti, al fine di diminuire la deviazione standard nel campione di Prosciutto Crudo di Cuneo DOP da valutare.

Lo studio realizzato da ONAS ha tenuto conto di:

- ✓ Elaborazione Grafici e Risultati;
- ✓ Profilo sensoriale Prosciutto Crudo di Cuneo DOP;
- ✓ Conformità al Disciplinare di Produzione elaborato dal Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo.

RICEZIONE DEL CAMPIONE

Il campione di Prosciutto Crudo di Cuneo DOP è stato consegnato sottovuoto e riportava in etichetta le indicazioni obbligatorie previste dal Disciplinare (marchiatura sulla cotenna 27012023).

Le fotografie di seguito mostrano il campione di prosciutto ricevuto per la valutazione:

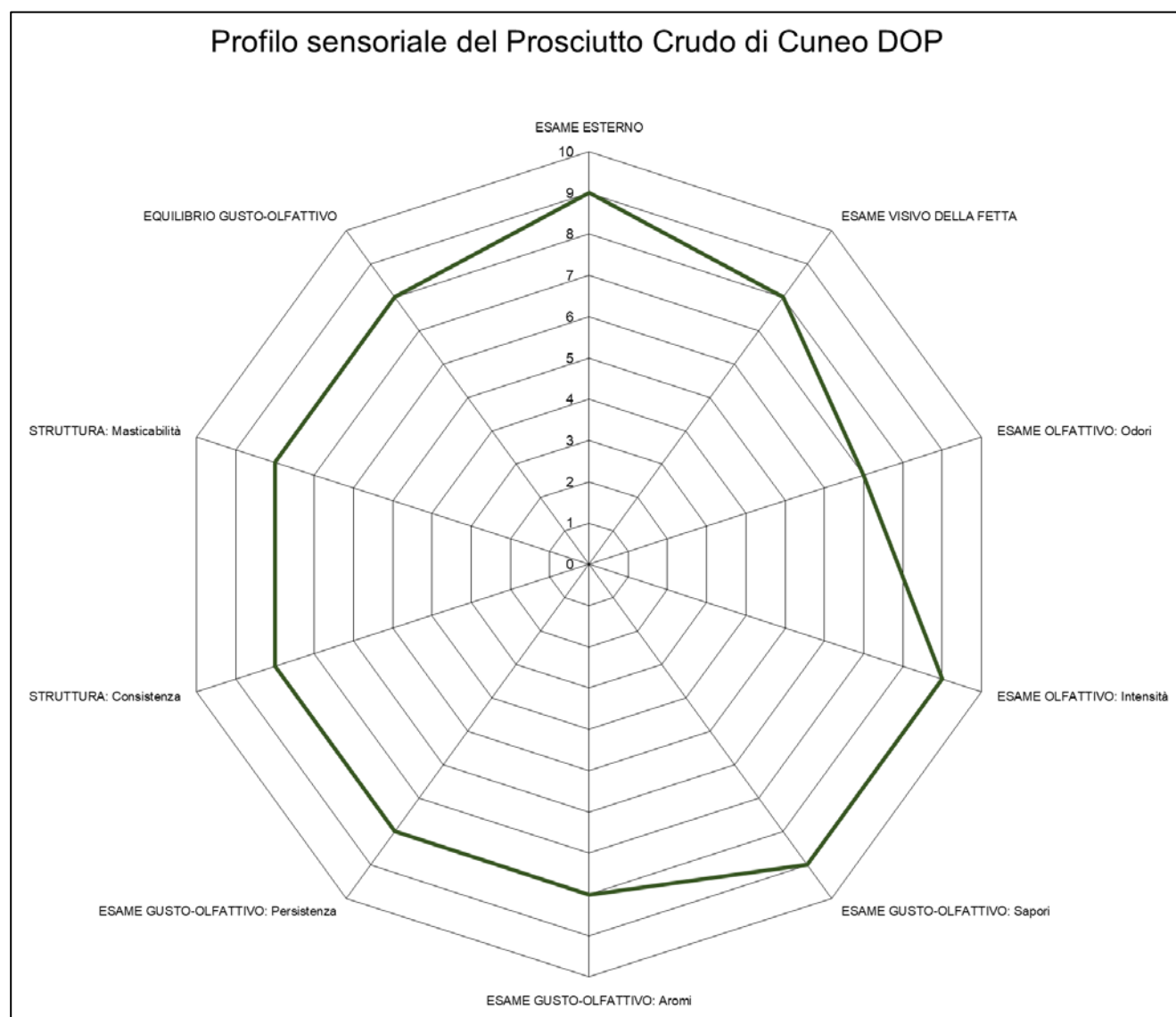


REALIZZAZIONE DEL PROFILO SENSORIALE

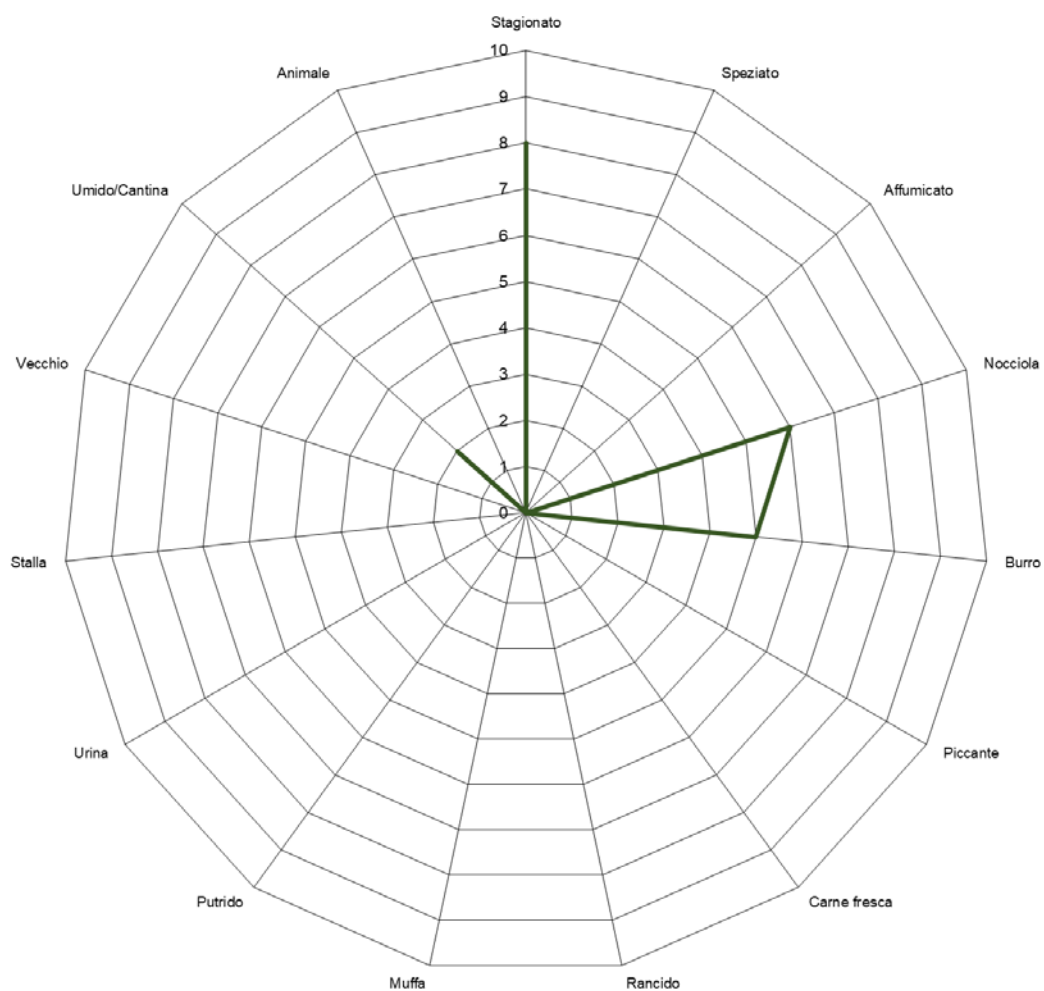
Il panel ONAS, costituito da nove Maestri Assaggiatori e Tecnici Assaggiatori, ha effettuato la seduta di assaggio nella giornata di sabato 15 marzo 2025 a Parma.

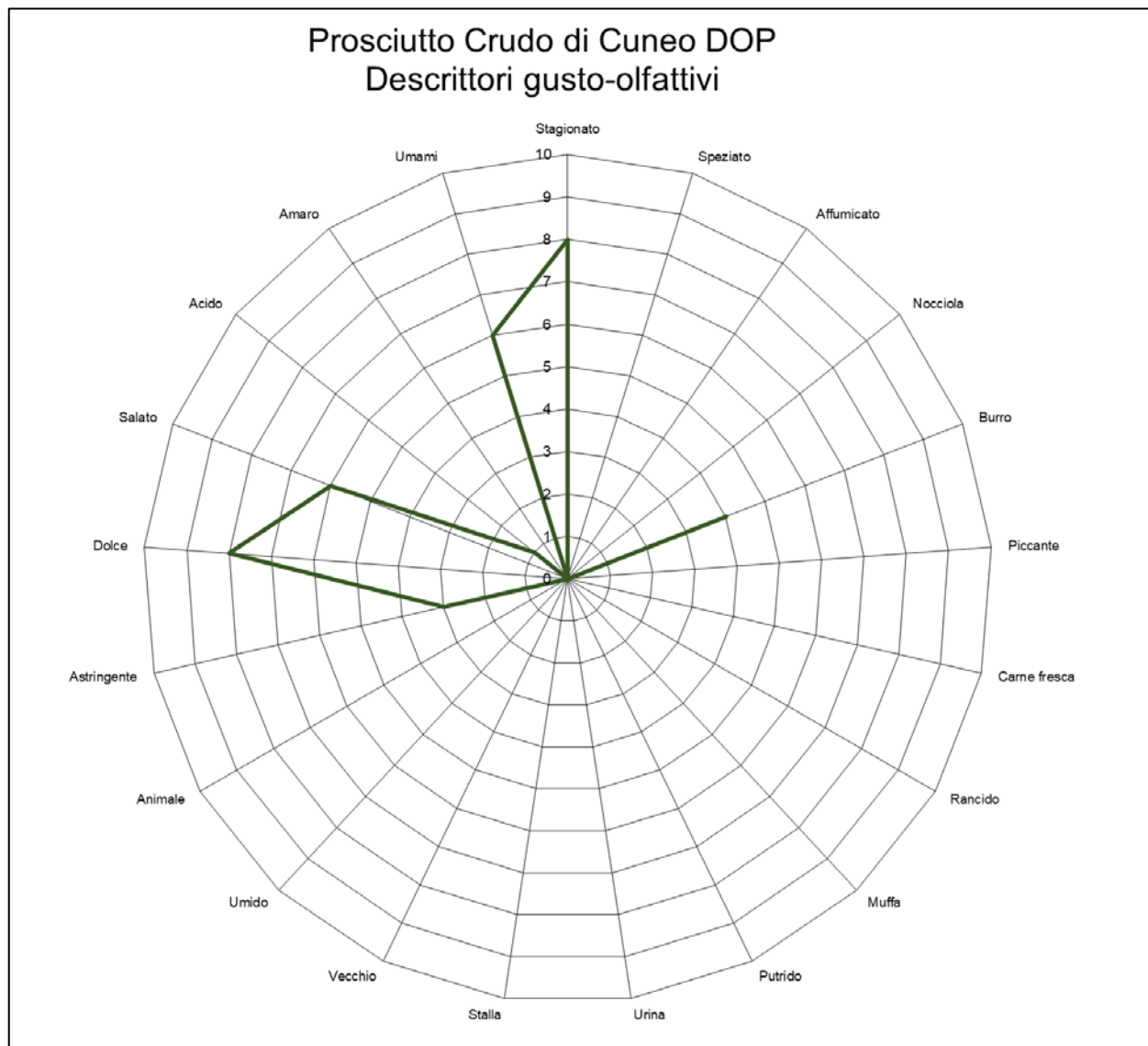
Per il prodotto esaminato è stata data una valutazione a punteggio espressa in centesimi, integrata da dettagliate note descrittive. Così come richiesto dal committente, è stata inoltre effettuata una valutazione sui singoli descrittori olfattivi e gusto-olfattivi riscontrati.

Si riportano qui di seguito i grafici con le mediane dei valori attribuiti dal panel:



Prosciutto Crudo di Cuneo DOP Descrittori olfattivi





ESAME ESTERNO

VISIVO E TATTILE

Il prodotto presentato è sottovuoto, con rimozione dell'osso, presenza di punti di cucitura in plastica e di spago elastico. La cotenna si presenta pulita, di colore marrone chiaro con sfumature aranciate e riporta tutte le marchiature previste dal disciplinare di produzione. La porzione scotennata si presenta ben rifilata, con magro di colore rosso uniforme e grasso di copertura di colore bianco tendente al giallo in alcuni punti.

Al tatto risulta compatto e non untuoso.

ESAME VISIVO DELLA FETTA

La fetta si presenta abbastanza compatta.

Il magro è di colore rosso, non uniforme, con una porzione di colore rosso cupo nella parte non protetta dalla cotenna.

Il grasso è di colore bianco porcellanato, con poca marezza non uniformemente distribuita all'interno dei fasci muscolari.

La parte centrale della fetta presenta un piccolo difetto di rifilatura derivante da una non perfetta mondatura in fase di disosso.

ESAME OLFATTIVO

ODORI

Carne stagionata con sentori di nocciola e di burro nella parte grassa. Leggeri sentori di umidità derivante dalle celle/locali di stagionatura.

INTENSITÀ

Elevata con prevalenza delle note stagionate.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

SAPORI

In bocca è dolce e salato in equilibrio, con leggera acidità e astringenza, e umami di media intensità.

AROMI

Vengono confermate le note di carne stagionata con sentori tostati e burrosi già presenti nella fase olfattiva. Leggeri sentori di umidità dei locali di stagionatura.

PERSISTENZA

Persistenza medio-elevata con prevalenza della dolcezza.

STRUTTURA

CONSISTENZA

In bocca è tenero, coeso, succoso e scioglievole con una leggera fibrosità nella parte magra più scura, evidenziata già all'esame olfattivo.

MASTICABILITÀ

Buona masticabilità con facile e piacevole formazione del bolo.

EQUILIBRIO GUSTO - OLFATTIVO

Prodotto nel complesso equilibrato ed elegante, anche se non spiccano sentori marcati e distintivi.

CONSIDERAZIONI IN RELAZIONE ALLA CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL CRUDO DI CUNEO DOP

Durante la valutazione è stata riscontrata una colorazione non uniforme del magro con una spiccata tendenza al rosso scuro in una sezione laterale della fetta.

Da approfondire la presenza di note acide e astringenti, non previste dal disciplinare. Tali note non compromettono tuttavia il prodotto e sono generalmente riconducibili ad una stagionatura troppo prolungata, un elemento che riteniamo possa essere completamente assente nel caso di tempi di stagionatura leggermente ridotti (ad esempio già a 20 mesi).

Fossano, 24 marzo 2025

Il Coordinatore Panel
William Loria

Il Presidente
Vincenzo di Nuzzo