



## Academy Trust Your Taste, la prima Masterclass targata ASSICA

L'Academy Trust Your Taste è la **prima masterclass targata ASSICA**, un'iniziativa nata per evidenziare e raccontare le caratteristiche dei prodotti suinicoli, valorizzarli e rendere gli operatori più informati e consapevoli delle evoluzioni in atto nel settore.

L'Academy è un **articolato percorso di formazione online**, con docenti d'eccezione e **nove tematiche**, introdotte da Luca Cesari, *Giornalista Gastronomico* e approfondite di volta in volta da rappresentanti di ASSICA ed esperti del settore: Davide Calderone, *Direttore ASSICA*, Gianluigi Ligasacchi, *Direttore Istituto Salumi Italiani Tutelati (ISIT)*, Massimo Malnerich, agente *vigilatore ISIT*, Fabrizio Nonis, *macellaio gastronomo, volto e produttore tv*, Livia Galletti, *biologa nutrizionista* e Monica Malavasi, *Direttore Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)*.

Al termine del percorso è previsto **un test di valutazione** e il rilascio di un **attestato di qualifica come "Trust Your Taste Certified"**.

Le lezioni offrono una prospettiva interessante anche per tutte le persone che vogliono acquisire maggiori conoscenze e una prospettiva più ampia su questi prodotti, per un consumo più consapevole.

L'Academy è fruibile sul sito [www.trustyourtaste.eu](http://www.trustyourtaste.eu)

Di seguito il programma delle lezioni:

### LA STORIA DEI SALUMI

**Protagonisti:** Luca Cesari, *Giornalista Gastronomico*

**Topics:** ripercorrere le varie epoche storiche per capire come il suino sia entrato nelle abitudini alimentari dell'uomo, che origine hanno i salumi che sono arrivati fino a noi, come sono cambiati nel tempo e perché hanno riscosso così tanto successo nel corso dei secoli.

**Durata:** 9.32"



[Vai alla Lezione 1](#)





## I SALUMI OGGI

**Protagonista: Davide Calderone,**  
*Direttore ASSICA*

**Topics:** i salumi di oggi sono il risultato del miglioramento delle tecniche di produzione e di conservazione, e dell'attenzione dell'industria di trasformazione verso i nuovi stili di vita dei consumatori. Una tecnologia moderna che permette al contempo di rispettare il patrimonio culturale che caratterizza queste eccellenze.

**Durata:** 7.56"



[Vai alla Lezione 2](#)

## I MARCHI DI QUALITÀ DOP E IGP

**Protagonista: Gianluigi Ligasacchi,**  
*Direttore Istituto Salumi Italiani Tutelati*

**Topics:** i riconoscimenti europei DOP e IGP, significato e obiettivi, differenze fra i 2 riconoscimenti; caratteristiche, disciplinari di produzione, garanzie per il consumatore, importanza e ricaduta nei luoghi di produzione. I marchi di qualità come strumenti di comunicazione e marketing.

**Durata:** 10.26"



[Vai alla Lezione 3](#)

## DOP E IGP: CONTROLLI E NORMATIVA

**Protagonisti: Gianluigi Ligasacchi,**  
*Direttore ISIT* e **Massimo Malnerich,**  
*agente vigilatore ISIT*

**Topics:** i salumi italiani tutelati; il quadro normativo, gli organi che certificano il prodotto e l'iter da seguire per essere certificati; i controlli e la vigilanza, il ruolo dei Consorzi; il simbolo comunitario e come riconoscerli.

**Durata:** 09.24"



[Vai alla Lezione 4](#)





## I TAGLI DI CARNE SUINA

**Protagonista: Fabrizio Nonis**, *macellaio gastronomo, volto e produttore tv*

**Topics:** le mille risorse del maiale e la sua "multietnicità"; l'evoluzione nutrizionale della carne di maiale: salubrità, versatilità e sostenibilità; conoscere i diversi tagli di carne suina, sapere come gestirli, come è meglio utilizzarli, come proporli al consumatore.

**Durata:** 11.04"



[Vai alla Lezione 5](#)

## IL PRODOTTO AL BANCO

**Protagonista: Fabrizio Nonis**, *macellaio gastronomo, volto e produttore tv*

**Topics:** Il lavoro del macellaio oggi. Come valorizzare e comunicare il prodotto al banco; come allestire correttamente un banco e come valorizzare i tagli a livello espositivo; come spiegare il prodotto e quali consigli, spunti e suggerimenti dare al consumatore.

**Durata:** 09.57"



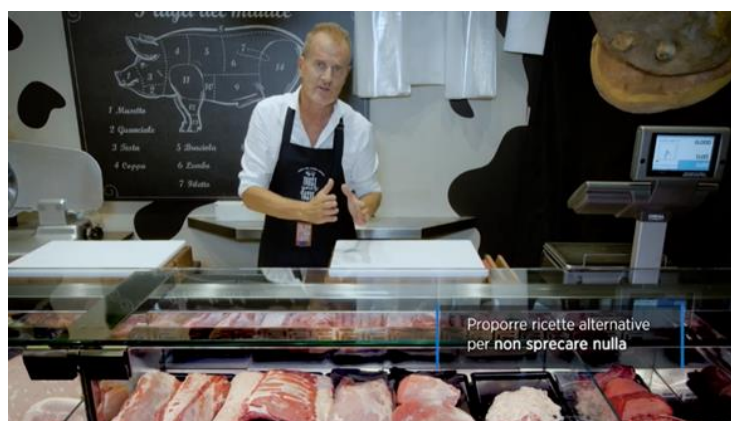
[Vai alla Lezione 6](#)

## CONSIGLI ANTISPRECO

**Protagonista: Fabrizio Nonis**, *macellaio gastronomo, volto e produttore tv*

**Topics:** il ruolo di banconisti, macellai e salumieri per promuovere un consumo etico, responsabile e sempre più sostenibile. Il maiale come esempio ideale di alimento antispresco. Come valorizzare i tagli meno nobili, con consigli legati alle specifiche caratteristiche e suggerendo nuove ricette.

**Durata:** 08.03"



[Vai alla Lezione 7](#)





## LA CARNE SUINA NELLA DIETA

**Protagonista:** **Livia Galletti**, *biologa nutrizionista*

**Topics:** caratteristiche e valori nutrizionali della carne suina e dei salumi e differenze rispetto ad altre carni; approfondimenti sui singoli componenti (vitamine, ferro, etc.). Il ruolo della carne in una dieta varia ed equilibrata e in relazione ai diversi stili di vita.

**Durata:** 13.20"



[Vai alla Lezione 8](#)

## CARNE E SOSTENIBILITA'

**Protagonista:** **Monica Malavasi**,  
*Direttore Istituto Valorizzazione Salumi Italiani*

**Topics:** la sostenibilità della carne e l'evoluzione del settore lungo tutta la filiera; le nuove esigenze del consumatore; l'impegno di ASSICA per la sostenibilità nelle sue 3 dimensioni (ambientale, economica e sociale); le best practice aziendali, i GOAL dell'Agenda 2030 e il Programma Sostenibilità di ASSICA.

**Durata:** 06.05"



[Vai alla Lezione 9](#)

