

Oggetto: ONAS – CURRICULUM. L'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS), associazione senza fini di lucro, si è costituita nel 1999 presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo. La sede operativa è a Fossano (CN) in via Roma 103. ONAS è impegnata nella: - formazione di analisti sensoriali per la matrice salumi attraverso formazione, studi, ricerche e iniziative didattiche; - promozione di un Albo Nazionale degli Assaggiatori di salumi e della professionalità degli associati presso gli organi della U.E., dello Stato, delle Regioni, delle Camere di Commercio e di altri Enti nonché presso produttori, commercianti ed organizzazioni di consumatori; - difesa, tutela e valorizzazione della filiera e delle produzioni suinicole di qualità sul territorio nazionale e della relativa economia; - valorizzazione e promozione dei prodotti DOP, IGP, STG e PAT; - costruzione di panel sensoriali specializzati nella valutazione dei prodotti di norcineria attraverso specifiche attività addestrative. ONAS collabora costantemente con Enti istituzionali, Università, istituzioni accademiche e scientifiche, associazioni di categoria. In tale contesto, solo nell'ultimo biennio, ha organizzato: - (settembre 2024) sessioni di degustazioni guidate a favore della Camera di Commercio di Torino, della Regione Marche e della Regione Sardegna nell'ambito di Terra Madre - Salone del Gusto di Torino; - (ottobre 2024) un progetto per la definizione sensoriale di salumi di pecora in collaborazione con l'Università di Palermo; - (novembre 2024) un convegno a Pisa sulla Peste Suina Africana in collaborazione con l'Università di Pisa, l'ASL Toscana, Associazioni di Veterinari e l'Ente regionale sardo LAORE; - (febbraio 2025) una conferenza a Chiavenna (SO), patrocinata dalla Regione Lombardia e dal Comune di Chiavenna, sulla valorizzazione del suino Nero delle Alpi in collaborazione con l'Università di Milano, il CNR, la Direzione Agricoltura Sovranità Alimentare e Foreste della Regione Lombardia e la rete alpina Pro Patrimont; - (aprile 2025) la prima rassegna nazionale sui salumi da razze suine autoctone realizzata in collaborazione con gli Istituti Zooprofilattici di Portici, Firenze, Roma e Parma, con gli Enti regionali Arsac (Calabria), Agris e Laore (Sardegna) a Napoli; - (a cadenza mensile) incontri con produttori ai quali vengono forniti le schede di caratterizzazione sensoriale dei loro prodotti valutati sul piano organolettico e utili a migliorarne la qualità del processo produttivo; - partecipazione a manifestazioni ed eventi realizzati da enti istituzionali sull'intero territorio nazionale; - collaborazione con Consorzi e Associazioni di categoria per il supporto tecnico mirato alla valutazione sensoriale dei prodotti di salumeria; - partecipazione a giurie regionali, nazionali ed europee per la valutazione di prodotti di norcineria. Sul piano didattico, inoltre, per il 2025 ONAS ha organizzato n. 12 corsi che hanno qualificato circa 400 Tecnici Assaggiatori e Maestri Assaggiatori provenienti da tutto il territorio nazionale. Dall'anno della sua nascita sono stati qualificati circa 5.000 soci attraverso percorsi di qualificazione di vario livello. Da Statuto e Regolamento interno ONAS non svolge attività commerciali e non percepisce compensi da Aziende Produttrici di salumi, o comunque appartenenti alla filiera della salumeria, sotto qualsiasi forma per prestazioni legate alla promozione dei loro prodotti o della stessa Azienda. Trieste, 10 febbraio 2026
Il Presidente Vincenzo di Nuzzo