Buffet del giorno

Tris di salumi:
Prosciutto cotto di Grufolino con rosette di cavolfiore all'olio e.v. di Marostica
Prosciutto crudo di Grufolino
Salame di Grufolino

Buffet di formaggi con confetture e miele: *Soligo Selezione Oro* *Soligo barricato al pepe* *Casatella trevigiana LEA* *Bocconcini di mozzarella con stracchino A.D. Lattebusche Piave* *Selezione Oro*

Yogurt alla frutta

Salsiccia di Grufolino scottadito con radicchio di Treviso brasato
Cotechino di Grufolino con verza stufata *e polenta di mais Marano*

Risotto con radicchio castellano

Pani rustici (Panfranco)

Torta di noci caramellate

Panettone Loison

Gelato Cremosino

Acqua minerale e succhi di frutta

La Qualità degli alimenti

Ovvero:

valorizzare i prodotti locali attraverso le loro caratteristiche nutrizionali **oggettive**

La Qualità Alimentare

La Qualità Alimentare può essere:

- OGGETTIVA;
- SOGGETTIVA (Percepita)

Criteri di sicurezza e qualità

La produzione di un alimento, qualunque sia la sua natura (animale o vegetale), deve rispondere ai criteri di:

- SICUREZZA (salubrità)
- QUALITA' (caratteri igienici, organolettici, nutrizionali)

SICUREZZA alimentare

QUALITA' alimentare

PRE-REQUISITO

REQUISITO

La Qualità Alimentare può essere:

- Biologica (requisiti intrinseci di nutrizionalità; caratteri organolettici);
- Tecnologica e commerciale (requisiti di costo, comodità d'uso, conservabilità, proprietà funzionali (es. ridotto apporto di CT e grassi saturi, maggior contenuto vitaminico, ecc.), costanza dei caratteri ed innovazione.

Perché è importante riconoscere le qualità nutrizionali oggettive?

- ✓ Filiera di produzione basata sull'ottenimento del prodotto con specifiche caratteristiche nutrizionali oggettive (verificabili);
- ✓ Disponibilità di prodotti con caratteristiche organolettiche e nutrizionali ottenibili grazie a sistemi di produzione codificati;
- ✓ **Dati bromatologici certi (non generici)**
  (Poter disporre di valori reali dei macro e micro nutrienti è fondamentale per una corretta formulazione di un adeguato regime alimentare - es. protocolli nutrizionali, superando i limiti delle tabelle nutrizionali standard di riferimento).

Caratteristiche nutrizionali dei prodotti della Assoc. Ambrosia presenti nel menù del buffet

Dati nutr. / Prodotto	Umidità (%)	Proteine (g)	Glucidi (g)	Lipidi (g)	Colesterolo (mg)	A.G. ω-3 (mg)	CLA (mg)	Sodio (mg)
Prosciutto cotto*	68,9	25,7	-	3,7	66	9	7	550
Prosciutto crudo*	58,2	30,5	-	4,2	63	8	6	1780
Salame*	40,0	21,5	-	31,5	67	79	136	1150
Salsiccia*	53,0	18,0	-	25,8	66	230	39	670
Cotechino*	48,9	15,1	-	31,6	85	313	35	1000
Panfranco	30,5	4,5	61,5	2,9	6	3	1	300
Gelato Cremosino	61,5	3,9	23,7	9,0	103	48	50	50

* Carne di maiale Grufolino (rif. 100 g di parte edibile)

Conclusione:

In termini di Qualità alimentare, al giorno d'oggi, si fa riferimento a:

- Qualità igienica (sicurezza)
- Qualità gastronomica (caratteri organolettici)
- Qualità nutrizionale

Riconoscimento attraverso le certificazioni, marchi di tutela/qualità, ecc.

Quale garanzia? (E' una questione aperta)

Buffet del giorno

Tris di salumi:
Prosciutto cotto di Grufolino con rosette di cavolfiore all'olio e.v. di Marostica
Prosciutto crudo di Grufolino
Salame di Grufolino

Buffet di formaggi con confetture e miele: *Soligo*
Selezione Oro *Soligo*
barricato al pepe *Casatella*
trevigiana LEA *Bocconcini di*
mozzarella con stracchino A.D. Lattebusche Piave
Selezione Oro

Yogurt alla frutta

Salsiccia di Grufolino scottadito con radicchio di Treviso brasato
Cotechino di Grufolino con verza stufata *e*
polenta di mais Marano

Risotto con radicchio castellano

Pani rustici (Panfranco)

Torta di noci caramellate

Panettone Loison

Gelato Cremosino

Acqua minerale e succhi di frutta

Buon Appetito