



INTERNATIONAL ACADEMY
OF SENSORY ANALYSIS

RASSEGNA STAMPA
2016

Ufficio stampa
Centro Studi Assaggiatori



BALSAMICO NEWS

a cura di Leonardo Giacobazzi



Convegno IASA nuove strategie per le eccellenze



Il 27 gennaio, presso la sede di Agriform (Sommacampagna), ha avuto luogo l'incontro annuale di IASA (International Academy Sensory Analysis) a tema: "Eccellenze Italiane: alla ricerca di nuove opportunità". Carlo Hausmann (Presidente Comitato Scientifico Narratori del gusto) ha condotto la giornata insieme a Prof. Mario Fregoni (Presidente IASA) come moderatore fra i numerosi operatori intervenuti. Nelle sale erano stati anche

allestiti stand dei prodotti italiani più riconosciuti (formaggi, salumi, vini, liquori etc), fra cui anche il caviale (il maggior produttore mondiale è proprio italiano) e Aceto Balsamico Tradizionale DOP. Anzi, fra i due prodotti è stato tentato l'abbinamento con un risultato totalmente inaspettato: ebbene sì, l'aceto balsamico si abbina incredibilmente con il caviale. Un abbinamento certamente costoso, ma anche una vera esplosione di gusto!

