

Alla cortese attenzione della
Prof.ssa Francesca Venturi
Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari
e Agro-ambientali
Via del Borghetto, 80
56126 Pisa

Gentile Dottoressa,

l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi (ONAS, www.onasitalia.org) è un'associazione senza fini di lucro, con riconoscimento giuridico e con sede legale presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Cuneo.

Da più di 20 anni ONAS è impegnata nella formazione di tecnici assaggiatori, specialisti nell'arte dell'analisi sensoriale applicata ai prodotti di norcineria, e nella salvaguardia della cultura e delle tradizioni suinicole. Al riguardo, ONAS - presente sul tutto il territorio italiano e unica nel suo genere sia a livello nazionale che in Europa - rappresenta l'unica associazione ad erogare corsi specifici per la formazione di Tecnici e Maestri Assaggiatori di salumi.

Facendo seguito ai contatti recentemente intercorsi, siamo lieti di poter stabilire una collaborazione con la struttura da Lei rappresentata e, a tale scopo, Le formuliamo di seguito la nostra migliore offerta per l'attivazione di un **corso per Tecnici Assaggiatori salumi** di 1° Livello - 1° Modulo come di seguito specificato:

- sede: c/o la vostra struttura di Pisa, ex Podere Cipollini, via Vecchia di Marina, 3, San Piero a Grado;
- durata: n. 3 giornate che comprenderanno 10 ore di lezioni teoriche/pratiche con degustazioni guidate;
- data di possibile svolgimento: 01 e 15 aprile, 6 maggio e una quarta data da definire a carattere sociale e per la consegna dei diplomi;
- target: Docenti e personale tecnico dell'Università, studenti del Dipartimento di Scienze Agrarie, aspiranti soci esterni;
- numero partecipanti: il corso sarà attivato con la partecipazione di almeno 20 iscritti (numero massimo 30);
- costo per partecipante: Euro 158,00 comprendente sia il corso (Euro 113,00) sia la tessera associativa annuale (Euro 45,00). Il costo comprende inoltre le docenze, la fornitura di campioni di salumi per gli esercizi di degustazione, le dispense, la pubblicazione "L'Assaggiatore" e le spese di trasferta del personale incaricato. I Docenti, il personale tecnico e gli studenti iscritti all'Ateneo pisano riceveranno uno sconto sulla quota di iscrizione (100,00 Euro invece dei 113,00 Euro previsti);
- pagamento: verrà effettuato successivamente alla comunicazione dell'attivazione con il raggiungimento del numero minimo previsto di iscritti su coordinate bancarie fornite dalla Segreteria Generale ONAS.

Al termine del corso, dopo aver superato il relativo esame finale, al partecipante verrà rilasciata **Patente e Attestato di Tecnico Assaggiatore salumi**.

In attesa di un Suo cortese cenno di riscontro, voglia gradire i nostri più cordiali saluti.

Lucca, 16 febbraio 2023

ONAS
Il Delegato Toscana
Dario Sarti