

Caratterizzazione di un prodotto tradizionale piemontese, la "Focaccia Novese"

GIUSEPPE ZEPPA*
LUCA ROLLE
VINCENZO GERBI

Università degli Studi di Torino - Dipartimento
Valorizzazione e Protezione delle Risorse
agroforestali - Settore di Industrie agrarie -
Via L. da Vinci, 44 - 10095 Grugliasco - To - Italia
* Corresponding author: Tel. +39 011 6708550 -
Fax +39 011 6708549 -
e-mail giuseppe.zeppa@unito.it

GIOVANNI PEIRA
ENRICA VESCE

Università degli Studi di Torino -
Dipartimento di Scienze merceologiche -
P.zza Arbarello, 8 - 10122 Torino - Italia

Characterisation of a typical product of Piedmont: the "Focaccia Novese"

SUMMARY

Flat bread is a bakery product available throughout the country with different texture, chemical, and sensory characteristics for each region. An important and very well known Italian flat bread is certainly the one produced in the Novi Ligure area Piedmont, North West Italy). Its production technology is characterised by double rising, a rolled dough and a "denting" to obtain the small alveolus that hold the extra virgin olive oil brushed on the flat bread surface once the bread is baked.

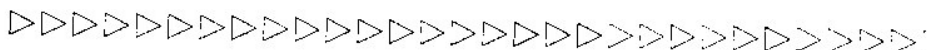
In this study 10 samples of "Focaccia Novese" flat bread and 4 samples of flat bread produced in other areas were examined. The "Focaccia Novese" show a higher fat content than the other flat breads; the odour and aroma of oil and the salty taste too are very different. These differences clearly distinguish the "Focaccia Novese" from the other existing flat breads on the market, so fully qualifying it for a possible attribution of the European Brand Denomination.

SOMMARIO

La focaccia è il prodotto da forno maggiormente diffuso nel mondo con caratteristiche strutturali, compositive e sensoriali tipiche per ogni area. Una delle focacce italiane più interessanti è certamente quella prodotta in Piemonte nella zona di Novi Ligure (AL). La sua tecnologia di produzione è molto particolare poiché prevede una doppia lievitazione, una "stiratura" della pasta ed una successiva "bucatura" al fine di ottenere dei piccoli alveoli che trattengono meglio l'olio, rigorosamente extra vergine di oliva, che viene pennellato sulla lamella al termine della cottura. In questo studio sono stati esaminati dieci campioni di "Focaccia Novese" e quattro campioni di focaccia provenienti da altre aree del Piemonte. La "Focaccia Novese" è caratterizzata da un contenuto in grassi superiore a quello delle altre focacce piemontesi e da una minore umidità. Anche l'aroma di olio ed il sapore salato sono molto diversi fra i due tipi di focacce. Queste caratteristiche consentono di differenziare chiaramente la "Focaccia Novese" dalle altre focacce piemontesi e giustificano pienamente una futura attribuzione della Indicazione Geografica Protetta.

INTRODUZIONE

I prodotti tradizionali costituiscono un elemento portante nel quadro delle produzioni agroalimentari piemontesi di qualità. Infatti, la complessità geomorfologica del territorio unitamente alle solide tradizioni e capacità degli operatori del settore fanno sì che l'offerta di prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte si presenti assai ricca e fortemente caratterizzata. Il successo sui mercati nazionali e internazionali dei prodotti tipici piemontesi è dovuto a diversi fattori. Il primo è, senza dubbio il piacere che suscitano nel consumatore, grazie alle loro peculiari caratteristiche compositive. Il secondo fattore di successo è, invece, legato alla loro provenienza, al loro patrimonio di originalità, in altre parole alla loro "tipicità" cioè alla risultante del sistema ambiente (terreno e clima)-materia prima-uomo che si esprime compiutamente solo laddove la produzione avviene secondo usi locali, leali e costanti. In altre parole, questi prodotti sono "tipici" in quanto riescono ad esprimere l'originalità dei fattori ambientali e tecnologici che ne determinano la produzione. Questa definizione porta però con sé due



conseguenze. La prima è che la tipicità non è un concetto statico e legato semplicemente alla tradizione, immutabile nel tempo, ma, al contrario, evolve con la cultura e con il miglioramento delle conoscenze di chi la persegue.

La seconda è che la tipicità è un elemento esplicito di un prodotto e, quindi, i fattori di tipicità devono essere percepibili dall'utilizzatore e/o dal consumatore.

Per un capo di abbigliamento od un immobile la percezione di tipicità è immediata ed ovvia, ma, nel caso di un prodotto agroalimentare, i problemi sono maggiori e spesso non è sufficiente una indagine storica e/o tecnologica e/o compositiva sul prodotto per rendere espliciti questi fattori.

Ed allora diviene indispensabile l'approccio sensoriale in quanto è rapido, semplice e, soprattutto, è lo stesso che il consumatore spesso utilizza per percepire la tipicità di un prodotto.

In genere, si è portati a ritenere questo tipo di indagine troppo semplicistico ed indicato quasi esclusivamente alla valutazione dei prodotti. In realtà se condotto in modo opportuno l'esame sensoriale è uno strumento efficace ed affidabile per la caratterizzazione dei prodotti agroalimentari, anche di quelli in cui la tecnologia di produzione è particolarmente complessa e farebbe ritenere inadeguato un tale tipo di approccio.

Un esempio al riguardo può essere quello della "Focaccia Novese", un particolare tipo di focaccia prodotto in provincia di Alessandria nei territori dei comuni di Ovada e di Novi Ligure, dal quale appunto trae il suo nome.

Simile alla più nota focaccia ligure (I.N.S.O.R., 2000), dalla quale si differenzia solo per alcune particolarità nel ciclo di lavorazione e dalla quale sicuramente deriva, ha sempre costituito un'abitudine irrinunciabile per gli abitanti della zona tanto da indurre per estenderne la fama e valorizzarne la produzione alla richiesta del marchio comunitario di Indicazione Geografica Protetta o IGP (Reg. CEE 2081/92). Lo scopo di questo lavoro è stato, quindi, quello di definirne la tecnologia di produ-

zione e le caratteristiche compositive e sensoriali al fine di fornire elementi oggettivi a supporto dell'istanza di IGP e verificarne le differenze nei confronti di altre focacce reperibili sul territorio piemontese.

LA CARATTERIZZAZIONE TECNOLOGICA

Negli oltre 70 panifici dell'area novese si producono quotidianamente più di 2,5-3 t di focaccia che vengono consumati d'abitudine durante tutto l'arco della giornata: dalla prima colazione allo spuntino di metà mattina o in luogo del pane nel corso del pasto o per merenda nel pomeriggio.

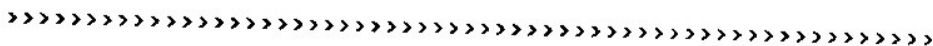
Come risulta dal Disciplinare di Produzione predisposto ai fini della istanza di IGP, gli ingredienti della "Focaccia Novese", riferiti ad 1 kg di farina di grano tenero tipo "00" (W300), sono 0,55 kg di acqua, 50 g di olio extra vergine di oliva, 50 g di strutto, 25-50 g di lievito compresso, 20 g di sale e 10 g di estratto di malto. Il ciclo produttivo della "Focaccia Novese" è molto complesso e richiede tempi di esecuzione molto più lunghi di quelli utilizzati in genere per la produzione di questo particolare prodotto (Quaglia, 1984; Faridi e Pomeranz, 1988; Matz, 1995; Qarooni, 1996). La prima operazione è l'inserimento nell'impastatrice di tutti gli ingredienti ad esclusione del sale, che verrà aggiunto al termine dell'impasto quando lo stesso, secondo il gergo tipico del mestiere "ha preso", e dell'olio. Tutti i produttori aggiungono all'impasto in lavorazione anche della pasta "di riporto" ossia della pasta di lavorazioni precedenti appositamente conservata, con lo scopo di conferire al nuovo prodotto sofficità e maggiore spinta.

L'impasto permane nell'impastatrice per circa 15 min se questa è di tipo "a spirale" e circa 30 min se di tipo "a forcella", quindi, viene estratto e fatto riposare per circa 15 min, piegato e lasciato riposare per altri 15 min. A questo punto si effet-

tua la pezzatura ossia la suddivisione in porzioni a seconda delle caratteristiche della teglia che in genere misura però 40x60 e come da Disciplinare deve contenere 1 kg di impasto. Segue un ulteriore periodo di riposo, per consentire all'impasto di raggiungere la necessaria elasticità ed una prima stiratura della pasta sulla superficie della teglia precedentemente unta. La superficie della pasta viene quindi spennellata con olio e lasciata riposare per circa 15 min circa. È interessante rilevare che a questo punto della lavorazione, la pasta non ricopre ancora tutta la superficie disponibile della teglia, ma solo una parte di essa. Se con il primo passaggio di stiratura si portasse infatti l'impasto a coprire l'intera superficie la pasta si "arrabbierebbe" e non risulterebbe più "tirabile" al termine di questo periodo di riposo l'impasto viene nuovamente oliata, spruzzata con acqua salata e "tirata" adattando le dita degli alveoli sulla superficie avendo cura di non forare o strappare la pasta. Si bagna, quindi, la superficie con olio e l'impasto con abbondante acqua salata (fig. 1) e lo si lascia riposare per circa 30 min al termine dei quali si ha la cottura in forno per circa 20 min ad una temperatura media di 230°C. La focaccia, se non appena sfornata viene, in genere, ulteriormente spennellata con abbondante acqua salata allo scopo di ammorbidirne la crosta e di aumentarne l'aroma.

LA CARATTERIZZAZIONE COMPOSITIVA E SENSORIALE

Ai fini della caratterizzazione compositiva e sensoriale sono stati esaminati 10 campioni di "Focaccia Novese" gentilmente forniti dalla Associazione Panificatori Alessandria e 4 campioni di altre focacce reperite presso alcuni panificatori in altre province piemontesi (fig. 2). Le determinazioni chimiche hanno riguardato l'umidità (Baldini *et al.*, 1996), il cc



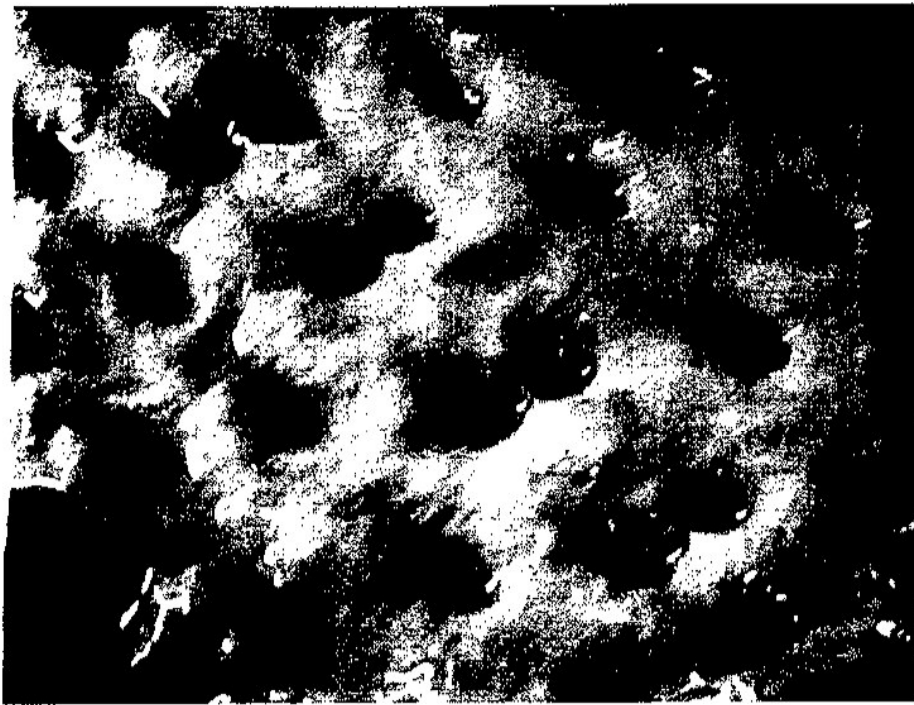
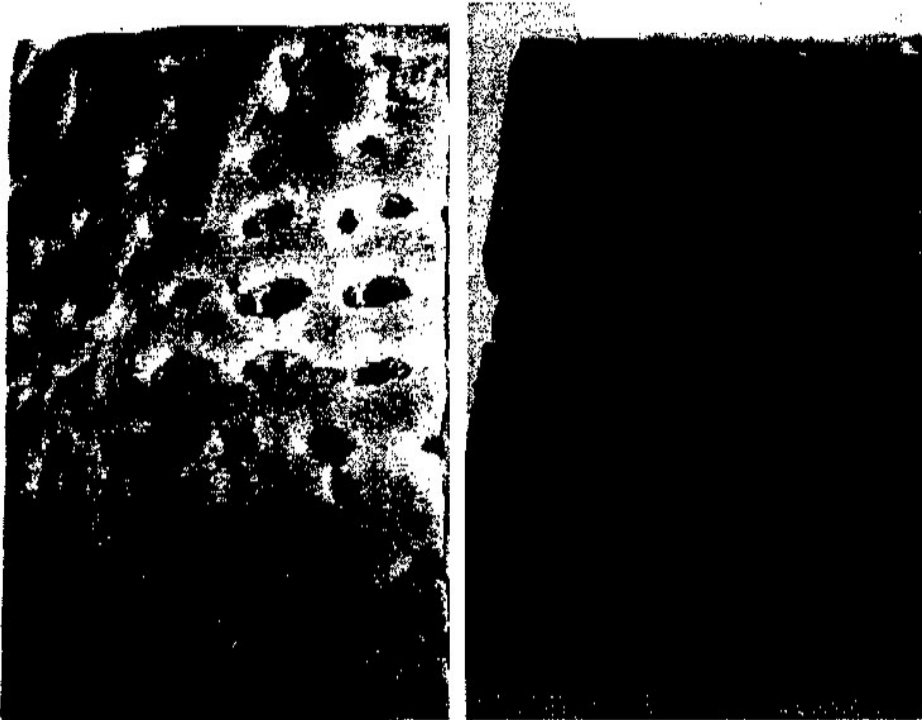


fig. 1 - Particolare della produzione della Focaccia Novese. Si noti l'abbondante presenza olio all'interno degli alveoli creati sulla superficie della pasta



A

B

fig. 2 - Esempio di campione di Focaccia Novese (A) e di focaccia prodotta in panifici piemontesi (B)

tenuto di sostanza grassa (Baldini *et al.*, 1996) e quello delle ceneri al netto del sale aggiunto (D.M. 23 luglio 1994).

L'analisi sensoriale è stata effettuata presso il Laboratorio di Analisi Sensoriale del Di.Va.P.R.A. mediante una scheda descrittiva-quantitativa (Meilgaard *et al.*, 1991) messa appositamente a punto ed i cui descrittori sono stati segnalati dagli stessi assaggiatori al termine dell'esame preliminare di alcuni campioni di "Focaccia Novese" e non (fig. 3).

L'analisi statistica dei risultati è stata effettuata mediante il software Statistica ver. 5.5. I risultati ottenuti dalle analisi chimico-fisiche evidenziano che la "Focaccia Novese" è molto meno umida della sua equivalente torinese e molto più grassa mentre il contenuto in ceneri non evidenzia differenze statisticamente significative fra i due prodotti pur risultando tendenzialmente più elevato nella "Focaccia Novese" (tab. 1).

È quindi evidente l'effetto sulla composizione finale del prodotto delle ripetute aggiunte di olio e dell'utilizzo, a differenza di quanto avviene nella produzione della generica focaccia salata o "pizza bianca", di un impasto ad hoc anziché di quello preparato per il pane.

Anche nel caso dei parametri sensoriali, si evidenziano numerose differenze statisticamente significative fra i due gruppi di focacce (tab. 2).

Dal confronto tra i valori medi calcolati per i suddetti gruppi risulta che la "Focaccia Novese" presenta un odore molto più intenso della focaccia acquistabile nel torinese e, a differenza di quest'ultima, nella quale prevale l'odore di cotto, abbia un odore di olio molto intenso.

Gli assaggiatori hanno altresì evidenziato che i campioni di focaccia provenienti dal torinese sono più compatti e più elastici di quelli della "Focaccia Novese" che risultano essere, invece, molto più salati, più secchi e con un'intensità dell'aroma molto elevata. Infine, come già per l'odore, anche nel caso dell'aroma, è quello di olio a prevalere nella "Focaccia Novese", mentre negli altri campioni è quello di cotto.

La Cluster Analysis (metodo di Ward) ap-

RINGRAZIAMENTI

Lavoro eseguito con il contributo della Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura.

BIBLIOGRAFIA

M. Baldini, F. Fabietti, S. Giannarioli, R. Onori, L. Orefice, A. Stacchini. 1996. "Metodi di analisi utilizzati per il controllo chimico degli alimenti". Rapporti ISTISAN n. 34.

Decreto Ministeriale 23 luglio 1994 "Approvazione dei metodi ufficiali di analisi dei cereali e derivati - Supplemento n. 4". Gazzetta Ufficiale n. 186 del 10 agosto 1994.

H. Faridi, Y. Pomeranz. 1988. "Wheat: chemistry and technology". Vol. 2. Am. Ass. Cereal Chem., St. Paul (MN), USA.

I.N.SO.R. 2000. "Atlante dei prodotti tipici: il pane". RAI-AGRA Ed., Roma, Italia.

S.A. Matz. 1995. "Glossary of cereal science and technology". C.H.I.P.S. Ed., Weimar (TX), USA.

M. Meilgaard, G.V. Civille, B.T. Carr. 1991. "Sensory evaluation techniques". CRC Press, Boston, USA.

J. Qarooni. 1996. "Flat bread technology". Chapman & Hall, New York, USA.

G. Quaglia. 1984. "Scienza e tecnologia della panificazione". Chiriotti Editori, Pinerolo (To), Italia.

Regolamento CEE n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari. Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee n. 208/1 del 24 luglio 1992.

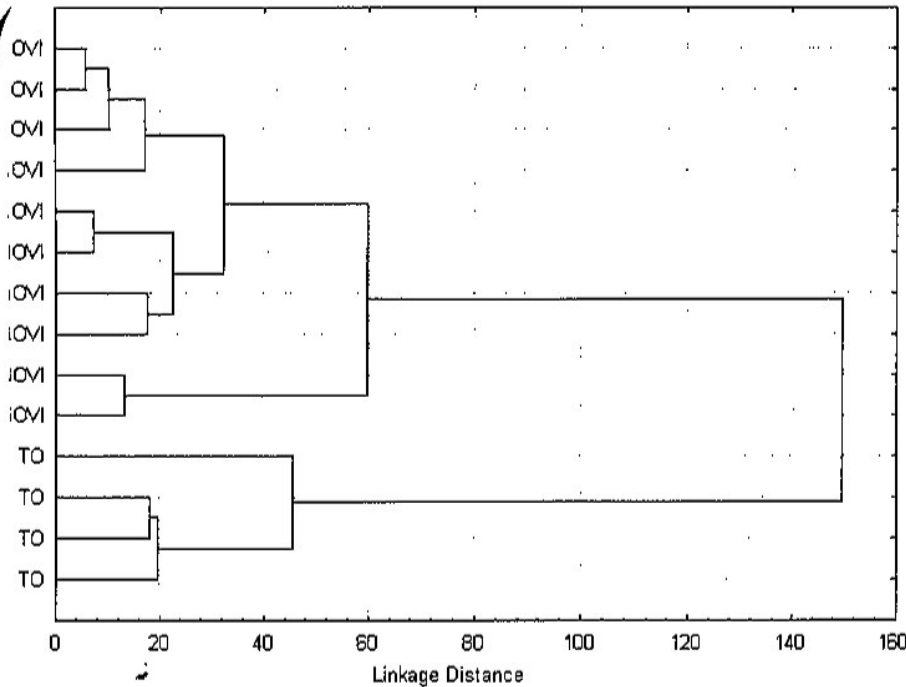


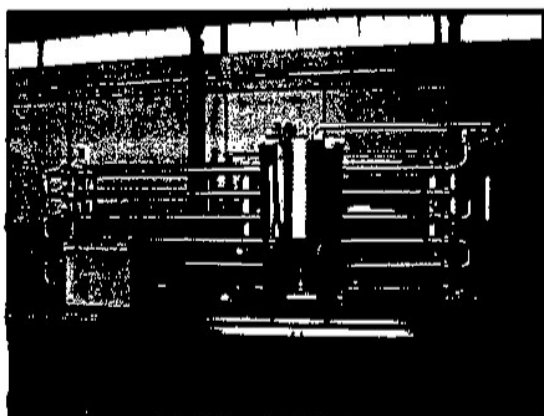
Fig. 4 - Distribuzione dei 14 campioni di focaccia sulla base dei descrittori sensoriali (Novi focaccia Novese; To - Altre focacce).

con conseguente danno di immagine per gli stessi produttori.

Piemonte. La ricchezza in olio ed in sale, la scarsa umidità della pasta e la ridotta elasticità ne costituiscono gli elementi maggiormente discriminanti e sui quali si potrà basare la stesura di un futuro Disciplinaire di Produzione. È però necessario un rapido intervento di standardizzazione produttiva che, pur salvaguardando la variabilità propria di un prodotto artigianale, ne contenga le oscillazioni attualmente ancora troppo elevate.

CONCLUSIONI

"Focaccia Novese" si presenta come un prodotto ben caratterizzato e diverso in tutti i suoi aspetti rispetto alla comune focaccia torinese e più in generale, in



Agromeccanica sas

Di Petrosino Andrea & C.
Via Passanti, 153bis - 84018 Scafati (SA)
e-mail: agromec@libero.it - Tel./Fax: 081-8630400

COSTRUZIONI MECCANICHE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE,
LINEE COMPLETE PER LA TRASFORMAZIONE DEL
POMODORO, FRUTTA, FRUTTA SECCA, LEGUMI, VERDURE,
LIQUORI, IMPIANTI DI PASTORIZZAZIONE, IMPIANTI PER
IL TRATTAMENTO DEL LATTE.

AZIENDA CERTIFICATA ISO 14001