



OPERA

**RUOLO
DELL'ANALISI
SENSORIALE PER LA
VALORIZZAZIONE
DELLE PRODUZIONI
ALIMENTARI
ITALIANE**

CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE DEI GRISSINI TRADIZIONALI PIEMONTESI

Giuseppe Zeppa, Vincenzo Gerbi, Luca Rolle, Giovanna Di Blasi

Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Settore di Industrie agrarie, Via L. da Vinci 44, 10095, Grugliasco (TO), e-mail giuseppe.zeppa@unito.it

La tipicità è la risultante del sistema ambiente-materia prima-uomo e si esprime compiutamente solo laddove la produzione avviene secondo usi locali, leali e costanti. L'attribuzione di questa tipicità è però cosa ardua, sia perché la tipicità non è un concetto statico e legato semplicemente alla tradizione, ma un valore in continua evoluzione, sia perché spesso mancano degli elementi oggettivi che ne consentano una definizione precisa ed univoca. A differenza infatti di un prodotto industriale, di un prodotto tradizionale spesso non si conoscono la tecnologia di produzione, la composizione e le caratteristiche sensoriali e quindi la sua tutela, così come la sua valorizzazione, risultano in pratica impossibili. In relazione però alla sempre maggiore richiesta da parte del mercato di prodotti tradizionali è necessario un vasto intervento che porti rapidamente alla definizione precisa degli elementi di questa tipicità. Innanzi tutto perché non si può difendere e valorizzare ciò che non si conosce e quindi ogni azione di tutela dei produttori e dei consumatori deve partire da una profonda conoscenza del prodotto. In secondo luogo alcuni di questi potrebbero ambire alla IGP od alla DOP se fosse possibile dimostrarne la peculiarità tecnologica e/o compositiva. Fra i numerosi prodotti tradizionali che la Regione Piemonte annovera nel suo territorio alcuni stanno per ottenere la IGP o la DOP e quindi sono in corso di definizione i relativi disciplinari di produzione. Per molti altri invece, e sono la maggioranza, le conoscenze sono frammentarie e superficiali, benchè la loro produzione sia ampiamente consolidata e conosciuta anche oltre la ristretta cerchia regionale. È il caso del Rubatà e del Grissino Stirato, due grissini tipici dell'area torinese, la cui produzione si perde nei secoli e la cui fama ha da anni superato i confini regionali, provocando però una proliferazione di imitazioni che forti dell'assenza di un Ente di controllo e di dati aggiornati sulle tecnologie di produzione utilizzate e sulle caratteristiche compositive e sensoriali hanno danneggiato, oltre ai produttori piemontesi, l'immagine stessa del prodotto. L'obiettivo di questo lavoro è stato quindi quello di colmare almeno in parte questa lacuna caratterizzando dal punto di vista sensoriale il Grissino Stirato ed il Rubatà così da poterli discriminare su basi oggettive e fornire degli elementi a supporto dell'istanza per l'attribuzione dell'IGP.

Le caratteristiche sensoriali sono state definite da un gruppo di assaggiatori che hanno esaminato i diversi campioni dopo 24 ore di conservazione a temperatura ambiente.

E' stato effettuato un esame di tipo descrittivo-quantitativo valutando l'intensità di sette parametri sensoriali (friabilità, durezza, croccantezza, dolce, salato, amaro e olio) mediante una scala da 0 a 9.

L'elaborazione delle valutazioni sensoriali espresse dagli assaggiatori per i 50 campioni di grissini esaminati ha evidenziato la presenza di due profili che, pur non raggiungendo differenze statisticamente significative per tutti i parametri considerati, evidenziano però alcune peculiarità dei prodotti ascrivibili alle diverse materie prime ed alla diversa tecnologia produttiva. In particolare i Rubatà risultano più dolci e più duri, mentre i Grissini Stirati sono caratterizzati da maggiore friabilità, croccantezza, sapore salato ed aroma di olio. I risultati ottenuti da questa indagine uniti ai rilievi tecnologici e compositivi permettono quindi di confermare che il Grissino Stirato ed il Rubatà sono, nonostante le personalizzazioni esistenti a livello aziendale, due prodotti da forno nettamente differenziati e giustificano pienamente l'istanza di riconoscimento della IGP supportandola peraltro con importanti elementi oggettivi.