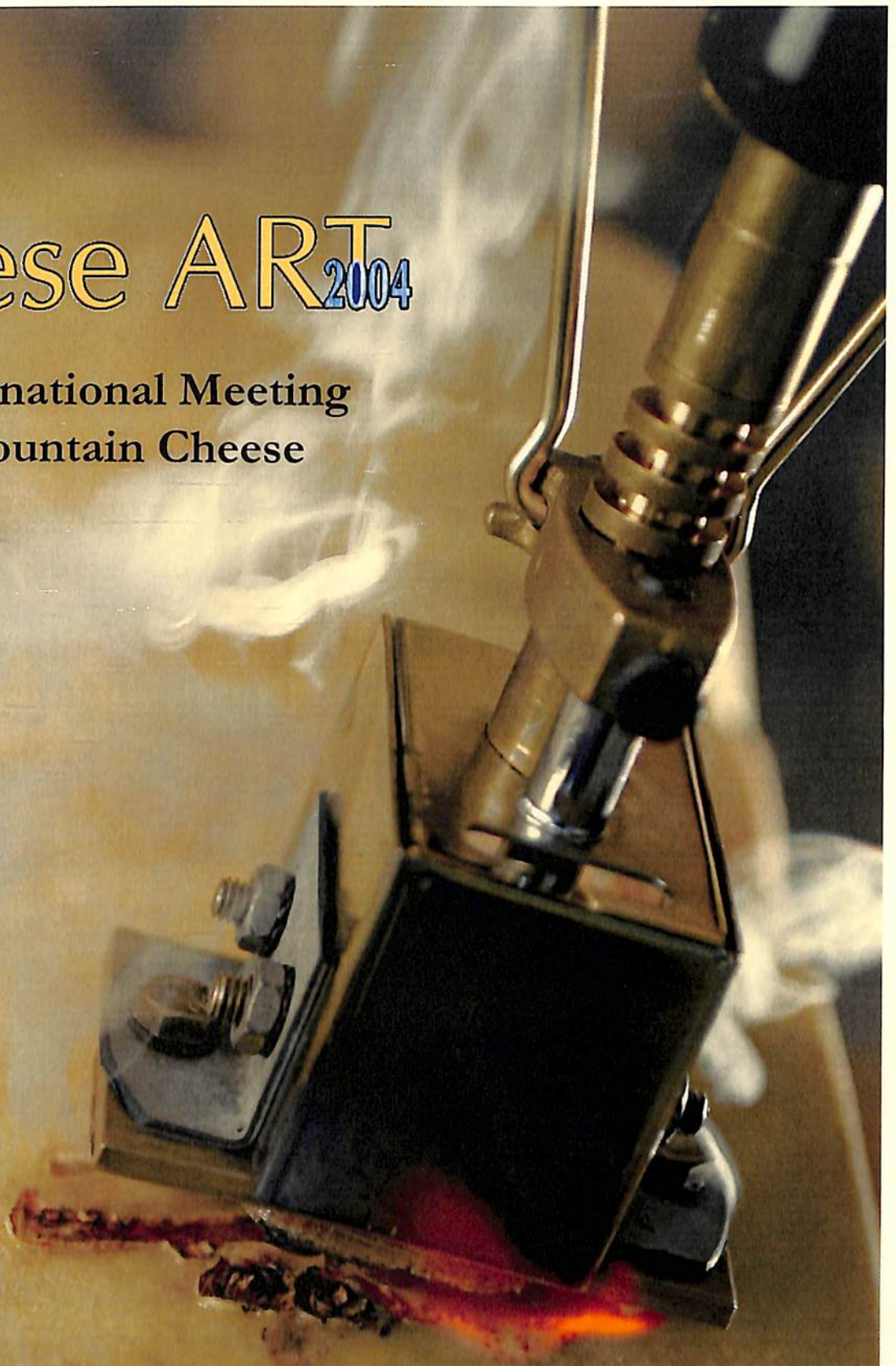




# Cheese ART<sup>2004</sup>

6<sup>th</sup> International Meeting  
on Mountain Cheese



**Dairy Food biodiversity: flavour and health properties**

Ragusa, Donnafugata Castle, June 1<sup>st</sup>-2<sup>nd</sup>, 2004

## TECHNOLOGICAL, CHEMICAL AND SENSORY CHARACTERISATION OF PIEDMONT CHEESES

G. Zeppa<sup>1\*</sup>, L. Rolle<sup>1</sup>, G. Tallone<sup>2</sup>, and V. Gerbi<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Università degli Studi di Torino, Dipartimento di Valorizzazione e Protezione delle Risorse Agroforestali, Sezione Microbiologia e Industrie agrarie, Grugliasco (TO), Italy; <sup>2</sup>Istituto Lattiero Caseario e delle Tecnologie Alimentari, Moretta CN  
giuseppe.zeppa@unito.it

Il Piemonte è caratterizzato da ampie superfici a prato ed a pascolo e questo giustifica la grande importanza che il settore lattiero-caseario ha sempre rivestito nella Regione. Le prime tracce risalgono, infatti, all'epoca del neolitico, tra il 5000 e il 2000 a.C. e di certo si sa che quando Annibale con le sue truppe attraversò il Piemonte, scendendo dalle Alpi verso Roma, nel 218 a.C., utilizzò le torme di allora per sfamare i Cartaginesi dopo un viaggio così lungo e dal difficile approvvigionamento. Venendo ai giorni nostri la rilevanza per il Piemonte del comparto lattiero-caseario è evidenziata dalla presenza di oltre 50 formaggi tradizionali e di ben 10 DOP di cui 6 caratteristici del solo territorio piemontese. Nel caso dei formaggi tradizionali si tratta di un grande patrimonio in larga misura poco conosciuto e quindi poco tutelabile e valorizzabile. Lo scopo di questo lavoro è stato quindi quello di colmare in parte questa lacuna definendo per una decina di questi scelti fra i maggiormente rappresentativi le rispettive caratteristiche tecnologiche, compositive e sensoriali. Lo studio tecnologico si è sviluppato mediante il rilievo diretto presso tutte le aziende produttrici della tecnologia produttiva mentre quello compositivo e sensoriale ha interessato un numero significativo di campioni rappresentativi di tutte le diverse realtà produttive. In particolare lo studio sensoriale ha cercato di definire mediante l'applicazione dell'Analisi Quantitativa Descrittiva i profili sensoriali dei diversi prodotti in studio. Nel caso dell'Ossolano e del Saras del Fèn lo studio ha interessato altresì i componenti volatili e la frazione grassa evidenziando sia la dipendenza del prodotto dalle particolari condizioni di produzione che soprattutto dal territorio di origine. In particolare nel caso del Saras del Fèn la frazione volatile ed in particolare quella di natura terpenica si è dimostrata addirittura in grado di differenziare i differenti alpeggi di produzione del prodotto permettendo la predisposizione di una 'carta di identità' dello stesso prodotto. Molto interessante a questo fine si è dimostrata altresì la componente acida che utilizzata nella costruzione di Reti Neurali Artificiali ha evidenziato una buona capacità nella discriminazione dei formaggi esaminati. I risultati ottenuti hanno evidenziato quindi la presenza di un elevato potenziale produttivo che necessita però, pur nel rispetto della soggettività aziendale, di un accurato intervento di 'standardizzazione' che contenga la variabilità spesso eccessiva consentendo così una efficace promozione e diffusione del prodotto.

### SUMMARY

The dairy industry is a very important sector for the Piedmont economy. Among the thirty Italian cheeses POD, nine are from Piedmont and there are 55 Traditional cheese in Piedmont. Some of these are very interesting for their quantity or technological, chemical and sensory characteristics therefore these cheeses can qualify for the POD petition. The aim of this work was the technological and chemical characterisation of the more important (Ossolano, Murianengo, Cevrin di Coazze, Tomino di Talucco, Tuma 'd Trausela, Toma del lait brusc, Saras del Fèn).