

L'ASSAGGIO

SCIENZE SENSORIALI PER L'INNOVAZIONE

76

INVERNO

2021



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI

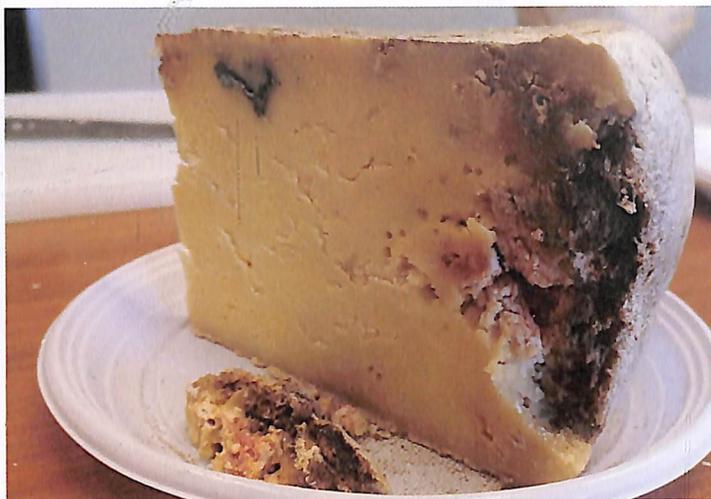
QUANDO IL DIFETTO È TIPICO SI FA PREGIO?

Formaggi ammuffiti, con gli acari o con i vermi, birre acetose e vini torbidi, tutti difetti venduti come pregi nel nome della tipicità. Quale ruolo hanno in tutto questo i consumatori che non si informano, i comunicatori che cavalcano le mode e i produttori che si liberano di prodotti non conformi?



Da sempre il settore agroalimentare è stato caratterizzato dalla presenza di alimenti "curiosi", molte volte al limite della edibilità. Guardati con sospetto erano considerati retaggio di antiche tradizioni e culture ormai superate e in via di scomparsa come l'Hákarl o squalo fermentato islandese, i formaggi con i vermi, le bevande fermentate con vari microrganismi o le uova di 100 anni nonché indice di povertà o comunque di scarsità alimentare come gli insetti, gli aracnidi, gli organi interni di molti animali (milza, polmoni, testicoli), il sangue o varie larve. Negli ultimi anni però si sta assistendo a una inversione di tendenza che in nome della tipicità e della tradizione sta riscoprendo molti di questi alimenti dimenticati o valorizza caratteristiche che si pensavano scomparse con l'evoluzione produttiva e tecnologica. Così i vini possono avere una leggera nota di *Brettanomyces* (il diavolo degli enologi...) che per alcuni dona una particolare tipicità. Ma non dimentichiamo i formaggi con gli acari che alcuni caseifici producono appositamente per la propria clientela che li ritiene sinonimi di tipicità (curioso che nelle case gli acari sono sinonimo di

sporizia e vengono combattuti con ogni mezzo e sui formaggi sono sinonimo di tipicità) o con evidenti segni di ammuffimento interno anch'esso considerato sinonimo di tipicità e di produzione artigianale. Per non parlare del sapore amaro di molti formaggi artigianali che spesso si ascrive all'utilizzo del latte crudo e alla alimentazione degli animali con foraggi freschi e quindi a fattori di tradizionalità della produzione mentre invece in genere è il risultato dell'attacco di coliformi e quindi batteri derivanti dalla scarsa igiene alle caseine con formazione di peptidi amari. E che dire delle birre fermentate all'aria aperta (ma le norme HACCP sui locali non valgono per tutte le produzioni in Europa?) così da avere inoculi misti con batteri e lieviti che innalzano l'acidità volatile e portano sentori evidenti di ossidato, ma osannate come tipiche e tradizionali e quindi da preservare e tutelare (perché un vino se contiene più di 1 g/L di acido acetico non si può commercializzare e una birra con molti grammi, sempre di acido acetico, è tipica? Forse che i due acidi acetici sono diversi?). Alla base di tutto questo ritengo vi sia un errato con-



cetto di "tipicità" che porta a ritenere di qualità un prodotto semplicemente difettoso. Un prodotto agroalimentare deve sempre essere innanzi tutto sicuro ossia non determinare patologie al consumatore. Chissà se questi sedicenti prodotti "tipici" o "tradizionali" soddisfano appieno questo pre-requisito o la presenza di microrganismi non conosciuti così come l'origine da materie prime e tecnologie non sempre controllabili o controllati possano determinare potenziali problemi ad un consumatore? In secondo luogo un prodotto agroalimentare deve essere di qualità ossia privo di difetti ed infine può essere tipico. Quindi la tipicità è e deve essere sempre l'ultimo anello di questa catena di caratteri e se vi sono dei difetti il prodotto non può essere edibile e quindi nemmeno di qualità, né tantomeno tipico. A chi ascrivere questa situazione così confusa? Forse la colpa è da ripartire equamente fra i consumatori (che sono sempre più incuriositi dalle novità, che scelgono senza valutare e spesso conosce-

re, che cercano un collegamento sempre più forte con l'artigianalità e gli aspetti più bucolici della produzione agricola), i comunicatori (che non si informano/formano e passano al consumatore messaggi errati ma che "cavalcano" le tendenze) e i produttori (che in questo modo spesso si liberano di prodotti non conformi e si facilitano la produzione). Tutto questo è un problema per la produzione? No se rimane un fenomeno limitato, circoscritto a reali situazioni di tipicità come per il Casu Marsu sardo, il formaggio con i "vermi". Se però si dovesse continuare in questa visione in cui tutto è permesso purché riconducibile a una non ben definita "tipicità" oppure ad una "tradizione" popolare o culturale ne risentirebbe tutto il sistema produttivo che non sarebbe più motivato nella sua ricerca, anche costosa e complessa, della qualità e della assenza di difetti. Le premesse ci sono tutte (vini torbidi perché la filtrazione altera gli aromi del vino, formaggi con ammuffimenti interni estesi perché "così era una volta..." o con strani aromi e occhiature perché ottenuti con latte crudo) e quindi la speranza è di un rapido ritorno "alla normalità" che non vuol dire "standardizzazione" ma semplice assenza di difetti cosicché non abbia più modo di sentirmi dire da un venditore ambulante - da cui avevo acquistato, a caro prezzo, numerosi formaggi diventati variamente colorati per le muffe presenti nella pasta al fine di capirne l'origine - "Lei si che è un intenditore!"

GIUSEPPE ZEPPA

Professore Università degli studi di Torino

