

LA CARATTERIZZAZIONE SENSORIALE DELLA NOCCIOLA 'TONDA GENTILE DELLE LANGHE'

Giuseppe Zeppa, Luca Rolle

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, fa sì che l'offerta di prodotti agroalimentari tradizionali della nostra Regione 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 essi suscitano nel consumatore, grazie alle loro peculiari caratteristiche compositive. Il secondo fattore di successo è invece legato alla loro provenienza, al patrimonio di originalità, in altre parole alla loro "tipicità" cioè alla risultante del sistema ambiente-materia prima-uomo (il terroir dei francesi), 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 (si pensi ad esempio ad un turbante o ad una baita) la percezione di tipicità è immediata ed ovvia, ma nel caso di un prodotto agroalimentare i problemi sono maggiori e spesso non è sufficiente un'indagine storica e/o tecnologica e/o compositiva sul prodotto a rendere espliciti questi fattori.

Ed allora diviene indispensabile l'approccio sensoriale in quanto è rapido, semplice e soprattutto è lo stesso che il consumatore 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 per valutazione dei prodotti.

In realtà, se condotto in modo opportuno, l'esame sensoriale è uno strumento potente ed affidabile per la caratterizzazione dei prodotti agroalimentari, soprattutto di quelli, quali gli ortofrutticoli, in cui, mancando l'effetto delle tecnologie di trasformazione, le relazioni tra fattori della produzione e prodotto sono immediate.

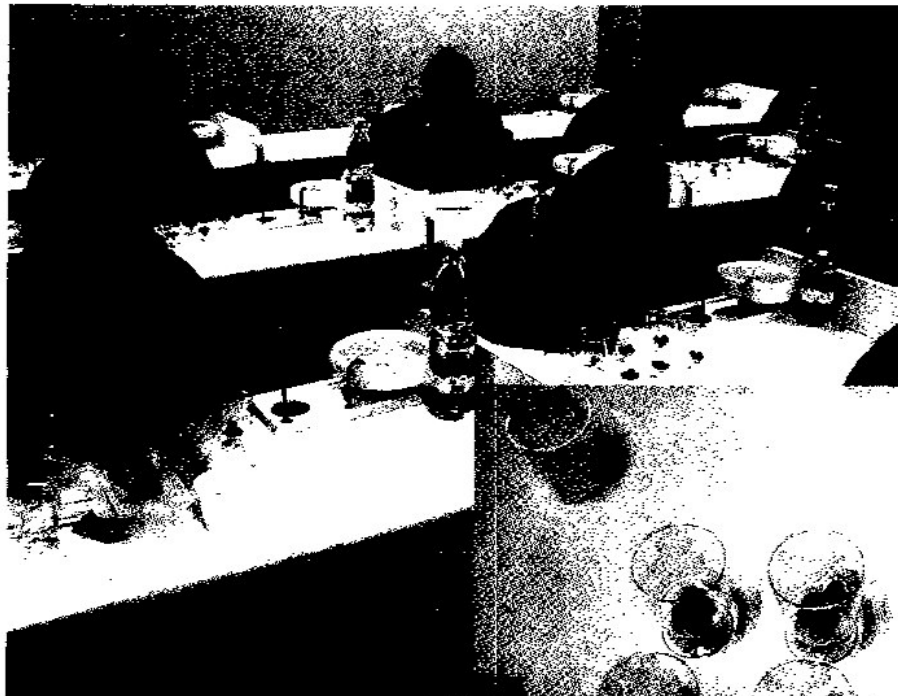
Un esempio al riguardo è quello della nocciola 'Tonda Gentile delle Langhe', oggetto nel 2000 di uno studio di caratterizzazione sensoriale finanziato dalla Regione Piemonte e che ha visti coinvolti il Dipartimento di Valorizzazione e



Scheda per l'analisi sensoriale delle Nocciole

Vista	Asaggiatore	Data		Campione				
		Nome	Banco	1	2	3	4	5
Regolarità forma	Regolare							
	Aspetto	1	2	3	4	5		
Olfatto	Intensità odore	Assente						Molto intenso
	Pane	Assente						Molto intenso
	Caramele	Assente						Molto intenso
	Legno	Assente						Molto intenso
	Cieppo	Assente						Molto intenso
	Rancio	Assente						Molto intenso
	Offatto	1	2	3	4			
Gusto	Dolce	Assente						Molto intenso
	Amaro	Assente						Molto intenso
	Astringente	Assente						Molto intenso
	Sapore	1	2	3	4	5		
Struttura	Durezza	M bassa	Bassa	Medio	Elevata			Molto elevata
	Granulosità	M bassa	Bassa	Medio	Elevata			Molto elevata
Sens. final. retronasali	Intensità sapore	Assente						Molto intenso
	Caramele	Assente						Molto intenso
	Legno	Assente						Molto intenso
	Cieppo	Assente						Molto intenso
	Rancio	Assente						Molto intenso
	Bruciato	Assente						Molto intenso
	Herulo	Assente						Molto intenso
	Aroma	1	2	3	4	5		
Giudizio complessivo		1	2	3	4	5		

Figura 1 - Scheda per la descrizione e la valutazione delle nocciole tostate.



Protezione delle Risorse Agroforestali (Di.Va.P.R.A.), il Dipartimento di Scienze Merceologiche ed il Dipartimento di Colture arboree dell'Università degli Studi di Torino e le Associazioni di categoria.

La Tonda Gentile è infatti un prodotto che pur avendo già ottenuto la Indicazione Geografica Protetta è ancora poco conosciuto dal punto di vista sensoriale e per la quale non sono mai stati definiti degli elementi oggettivi in grado di caratterizzarla e tutelarla sul mercato nel confronto con altre nocciole di diversa provenienza.

Lo scopo di questo studio era individuare questi elementi ed a questo fine so-



no stati esaminati nove campioni di Tonda Gentile provenienti da diverse aree corrilcole piemontesi e quattro campioni di nocciola da industria (Tonda di Giffoni, Tonda Gentile Romana, Nocchione e Selezione 104E) provenienti dall'Azienda Sperimentale di Cravanzana (CN). La to-

statura è stata effettuata presso il Dipartimento di Colture Arboree, mentre l'esame sensoriale si è svolto presso la sala di analisi sensoriale del Di.Va.P.R.A. con l'ausilio di un gruppo di una quindicina di assaggiatori. Per l'analisi è stata utilizzata una scheda appositamente predisposta in cui sono presenti sia descrittori edonistici, riportati in neretto corsivo e valutati mediante una scala a cinque intervalli, in cui il valore uno indica il prodotto meno gradito ed il valore cinque quello

maggiormente gradito, sia parametri quantitativi (fig. 1).

I risultati ottenuti hanno evidenziato numerose differenze fra la TGL e le altre varietà. Questa presenta una maggiore intensità odorosa e in particolar modo un odore di pane e di oleoso superiore rispetto alle altre varietà (fig. 2). Il colore del seme è invece più chiaro nella TGL. Fra i sapori è da evidenziare l'amaro che risulta anch'esso più contenuto. Per quanto concerne invece le valutazioni edonistiche la Tonda Gentile delle Langhe è stata ritenuta migliore per quanto riguarda l'aspetto, l'odore, il sapore e l'aroma e di conseguenza anche a livello di giudizio complessivo la preferenza è andata a quest'ultima.

La conclusione che si può trarre da questa esperienza è che l'analisi sensoriale è un potente strumento nelle mani dell'industria alimentare per il miglioramento del livello di qualità dei prodotti, ma essendo un'analisi molto complessa i suoi limiti non risiedono nei metodi impiegati quanto nelle modalità di esecuzione, né più né meno di quanto avviene con le analisi chimiche e microbiologiche.

Giuseppe Zeppa, Luca Rolle
Di.Va.P.R.A. - Microbiologia e Industrie agrarie
Facoltà di Agraria - Università di Torino

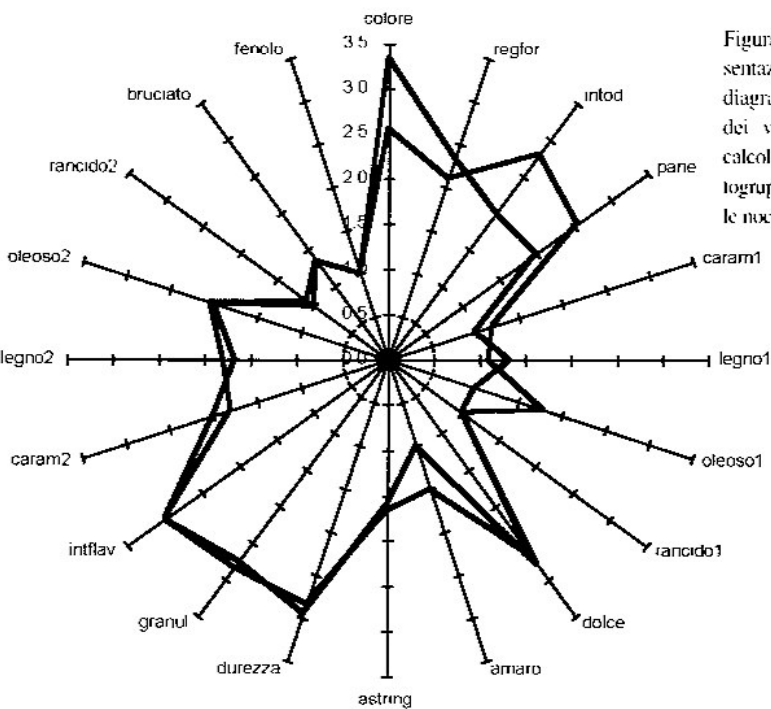


Figura 2 - Rappresentazione mediante diagramma a radar dei valori medi calcolati per i tre sottogruppi nel caso delle nocciole tostate.