

**Dott. Gian Paolo Braceschi – Food Technologist – Centro Studi Assaggiatori – Ente Certificazione Prodotti Agroalimentari “L’analisi scientifica della nocciola – Le peculiarità della tonda gentile di Langa”**

Le peculiarità o meglio le caratteristiche del prodotto sono il tramite di collegamento tra la percezione da parte del consumatore ed il territorio, questo in quanto gli aspetti sensoriali caratterizzanti hanno effetto evocativo rimandando quindi al territorio, usi costumi, tradizioni, ecc.

In altri settori in particolare nel vino si parla spesso del concetto di terroir, come insieme di varietà, clima, terreno ed intervento dell’uomo che influenza le caratteristiche del prodotto finito. Quindi se le caratteristiche sensoriali dipendono dal terroir significa anche che il loro riconoscimento è un’evocazione chiara a quel territorio.

Ecco che nella caratterizzazione dei prodotti tipici, il profilo sensoriale risulta un concetto molto importante in quanto in grado di ricollegare il prodotto al suo territorio, alle sue origini.

Per definire il profilo sensoriale caratteristico, in modo corretto, dobbiamo basarci su metodi di analisi sensoriale in grado di validare anche i dati ottenuti garantendo quindi l’affidabilità, l’attendibilità e l’eshaustività dei dati.

Riportiamo i risultati ottenuti dai test effettuati su Nocciole e derivati effettuati allo scopo di individuare il profilo caratterizzante delle Nocciole delle Langhe e ricercarlo nei prodotti derivati. Si è utilizzata la metodologia BST messa appunto dal Centro Studi Assaggiatori che permette di utilizzare una scheda sensoriale complessa nella quale sono riportati i descrittori suddivisi in livelli in modo da generare un albero degli aromi del prodotto.

Le valutazioni sono state eseguite da prima su tre tipologie di campioni di Noccioli tal quali provenienti: dalle Langhe, dal Lazio e dalla Turchia. Quindi si sono eseguiti altri due test su prodotti derivati, una Mousse alle Nocciole e un Biscotto alle Nocciole. I prodotti derivati sono stati preparati dal medesimo operatore con la medesima ricetta unica variante la materia prima, utilizzando le tre tipologie di Nocciole viste prima.

Il panel di assaggio è stato composto da giudici già formati all’analisi sensoriale ed abituati a testare vari tipi di prodotto dei nove partecipanti quattro avevano qualifica di Giudici qualificato in analisi sensoriale, due di Giudice esperto e tre di Panel Leader, con una distribuzione di età dai 45 ai 70 anni.

Le sedute di assaggio sono state precedute da un breve momento formativo sulla scheda ed in generale sulla valutazione e prima di ogni sessione di analisi è stata effettuata una taratura allo scopo di allineare il panel e chiarire i descrittori per ogni tipologia di prodotto in valutazione.

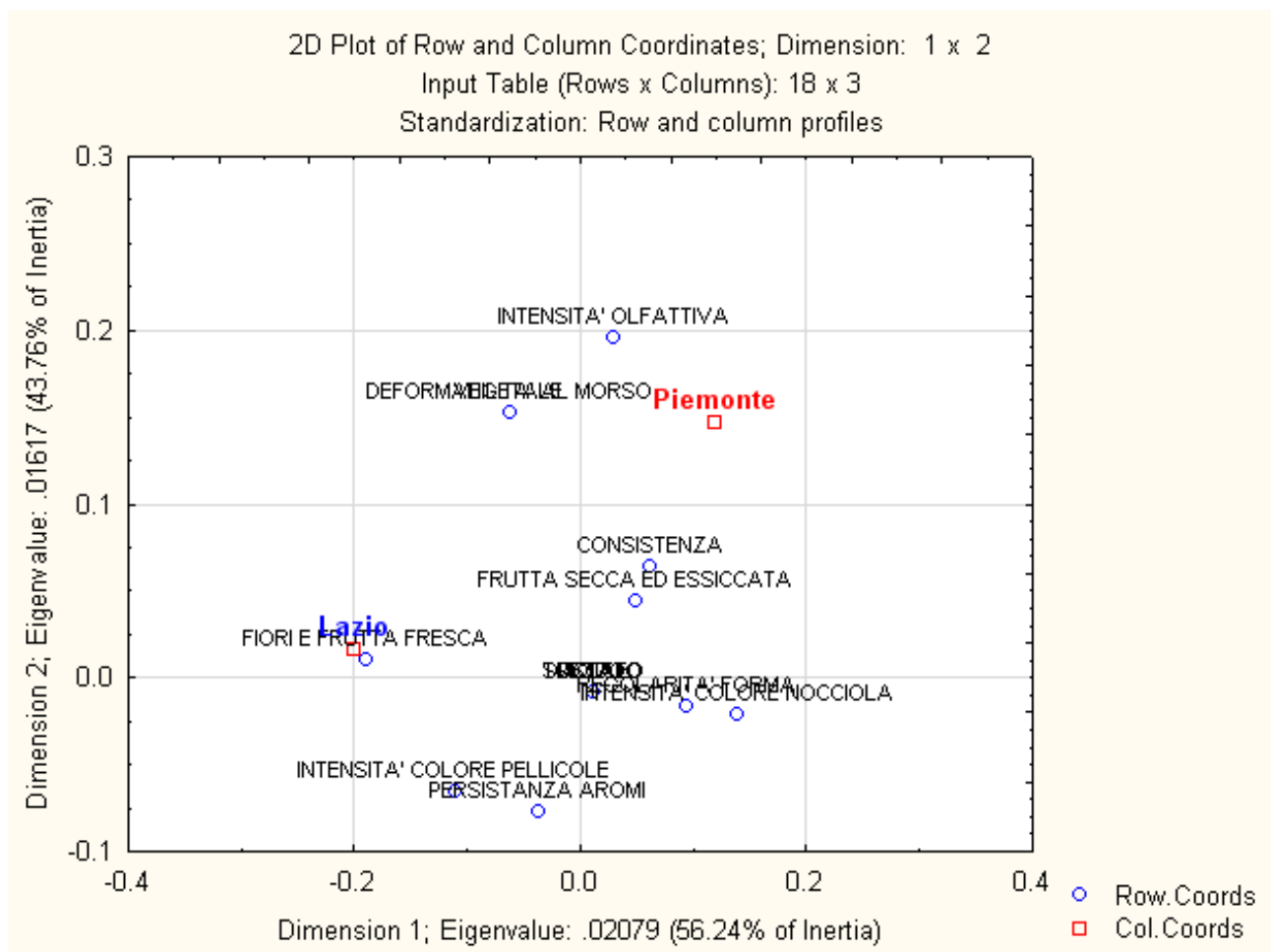
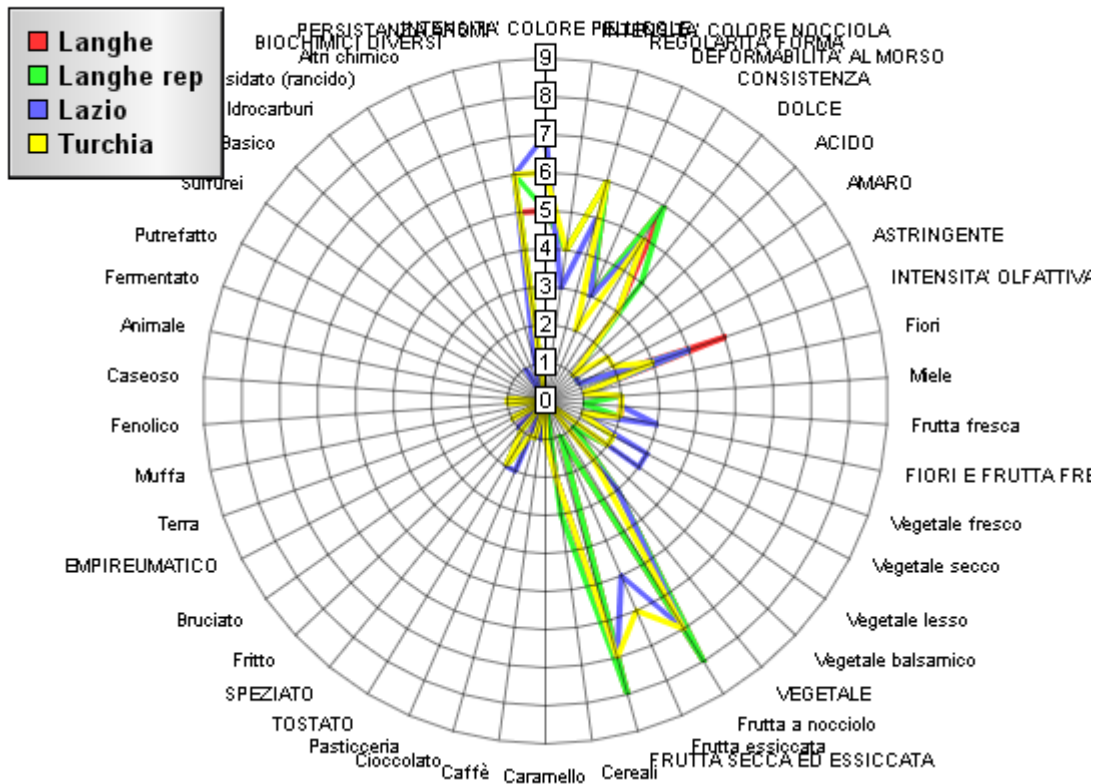
Nel primo test sono state analizzate le nocciole tal quali nei grafici 1 possiamo verificare i risultati ottenuti sintetizzati in grafico che riassume i profili sensoriali ottenuti. Dall’analisi dei risultati riportati in grafico 1 si evince che le nocciole delle Langhe si caratterizzano per la loro consistenza, per il dolce, l’intensità olfattiva e per la percezione della frutta a nocciolo più intensa rispetto agli altri campioni. Inoltre da tale grafico sono estratti i dettagli degli elementi caratterizzanti il profilo sensoriale.

Analizzando in fine i risultati riportati in grafico 2 notiamo quali di questi attributi hanno avuto maggior peso sulla piacevolezza riscontrato dei prodotti. Nel grafico infatti sono riportati i generatori edoni; più ci avviciniamo a 1 più quel attributo ha peso positivo sulla piacevolezza mentre più ci avviciniamo a -1 più hanno influenza negativa sulla piacevolezza.

Possiamo notare che quelli che hanno maggior influenza positiva sulla piacevolezza sono la consistenza, dolce, la frutta a nocciolo e la persistenza che sono anche gli attributi caratterizzanti le nocciole delle Langhe. Mentre attributi come il vegetale (fresco secco e lessato), il caseoso hanno forti influenze negative sulla piacevolezza dei prodotti.

Grafico 1

Mediane (quantitativi) - livello 3



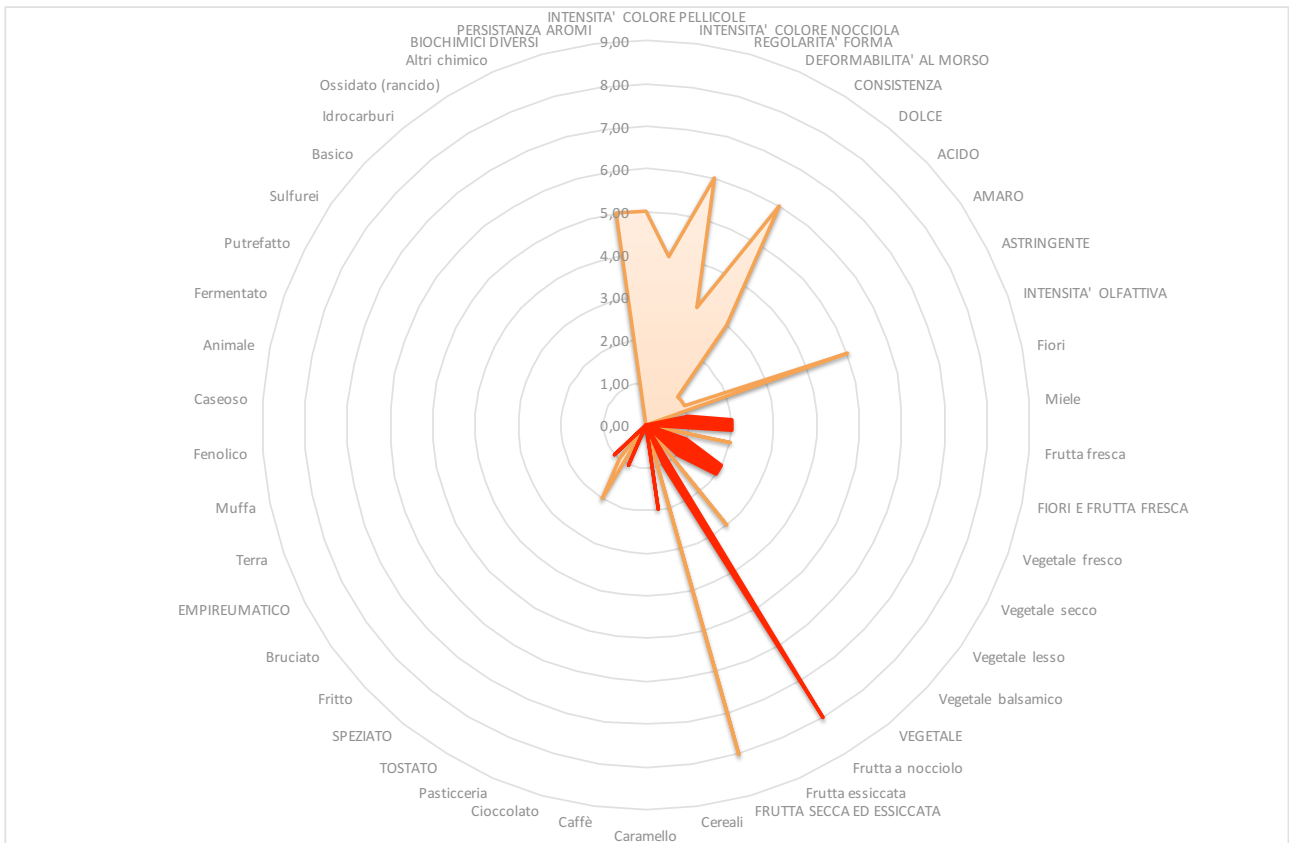
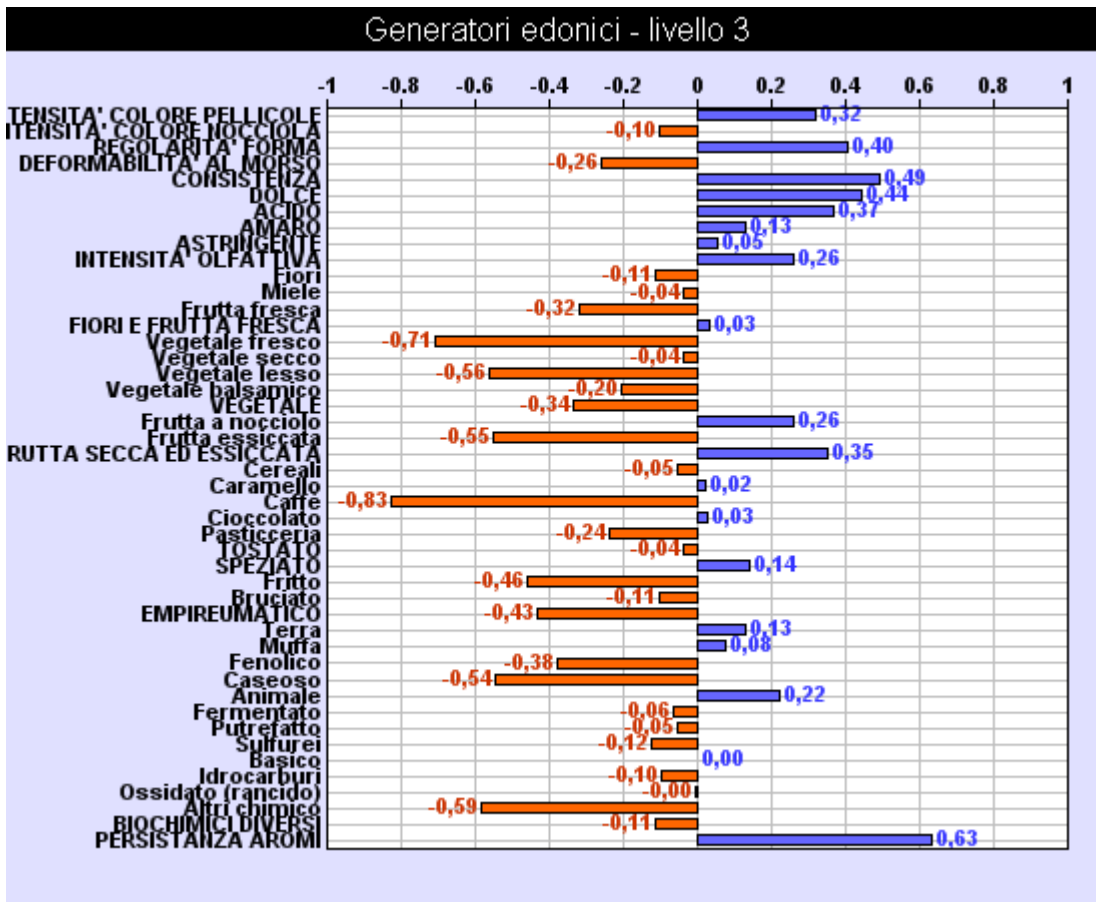


Grafico 2



Anche nel test sui prodotti derivati si è presentata una situazione simile. Nel grafico 3 e 4 troviamo riassunti i risultati relativi alle Mousse alle nocciole in questo caso la mousse ottenuta con le nocciole delle langhe si caratterizza per una maggiore scioglievolezza una più elevata percezione della nocciola e percezioni di fiori e miele oltre alla frutta a nocciolo e secca, inoltre come si può notare nel grafico 4 tutti questi aspetti hanno avuto influenza positiva sulla piacevolezza.

Mentre nelle mousse ottenute con nocciole turche sono state riscontrate percezioni di vegetale lesso e caseoso ed in quella derivante da nocciole del Lazio il caseoso ma anche percezioni di fritto, tali aspetti in particolare il caseoso a forti influenze negative sulla piacevolezza del prodotto.

Grafico 3

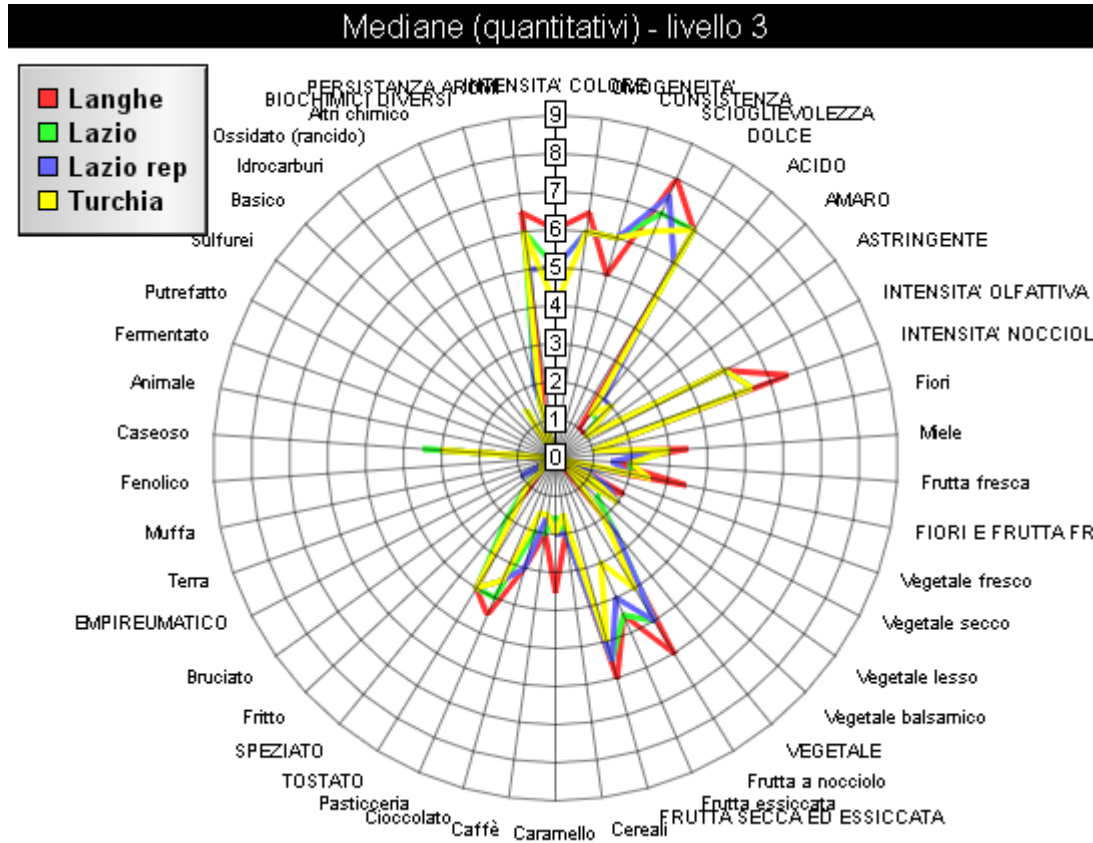
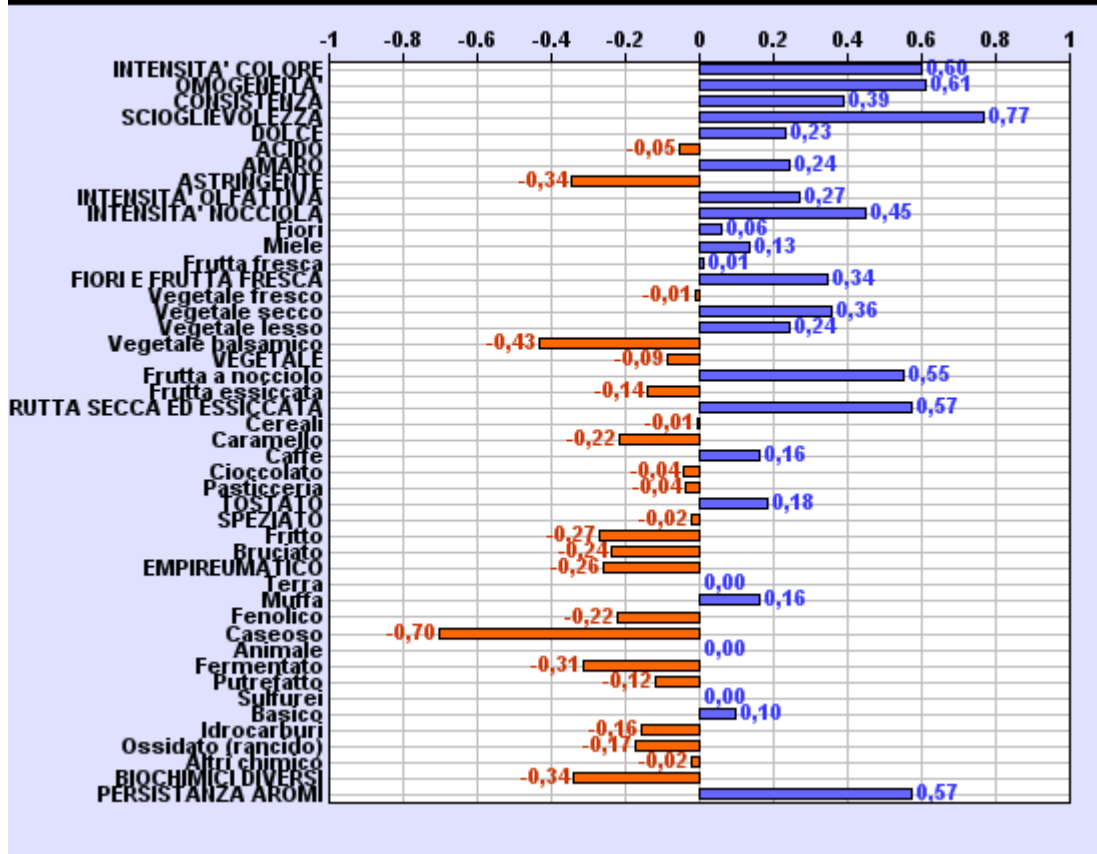


Grafico 4

### Generatori edonici - livello 3



Nell'ultimo test sono stati valutati tre biscotti ottenuti con le tre tipi di nocciole. Dai risultati riportati in grafico 5 si evince che il biscotto ottenuto con le nocciole delle langhe si caratterizza per la sua integrità e per sentori di miele oltre a quelli della nocciola. Mentre si può notare che nel biscotto ottenuto con le nocciole turche ancora si evidenziano sentori di vegetale lessato e di caseoso anche in questo caso correlati negativamente alla piacevolezza.

Nel biscotto ottenuto con le nocciole del Lazio abbiamo la percezione dell'amaro del tostato e anche di odori empireumatici.

Grafico 5

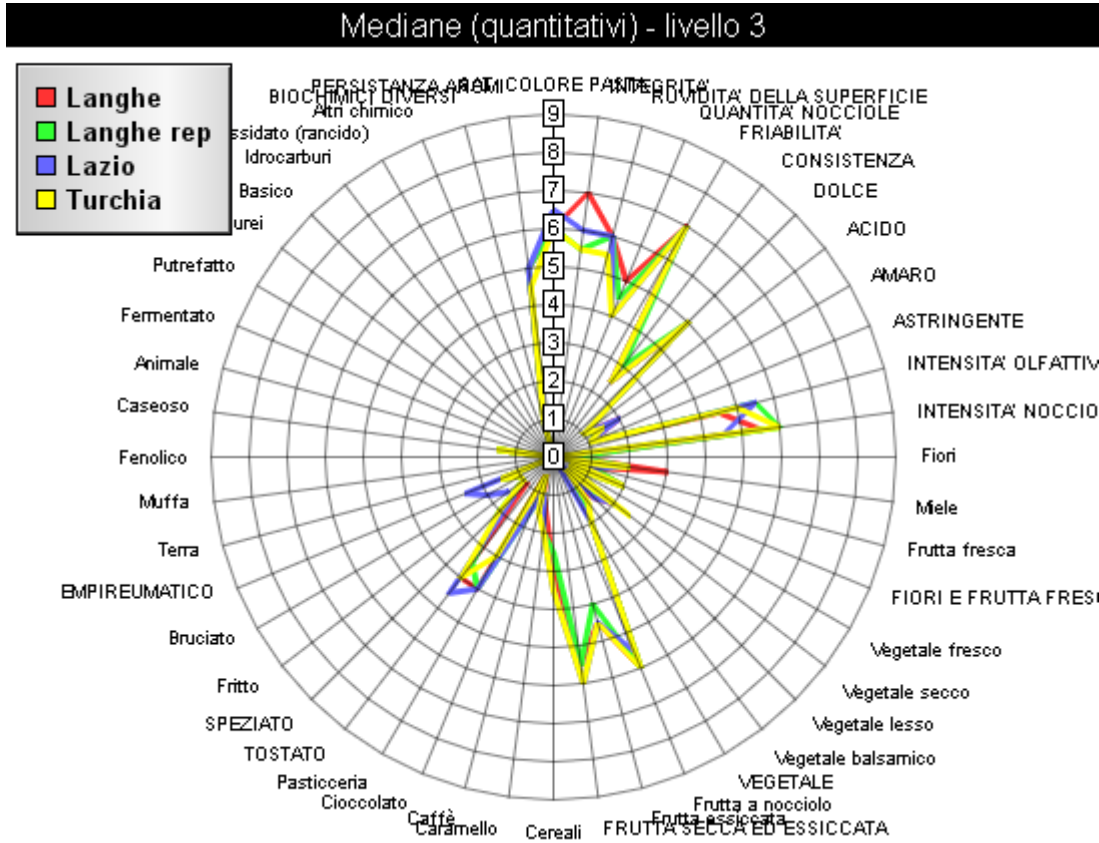
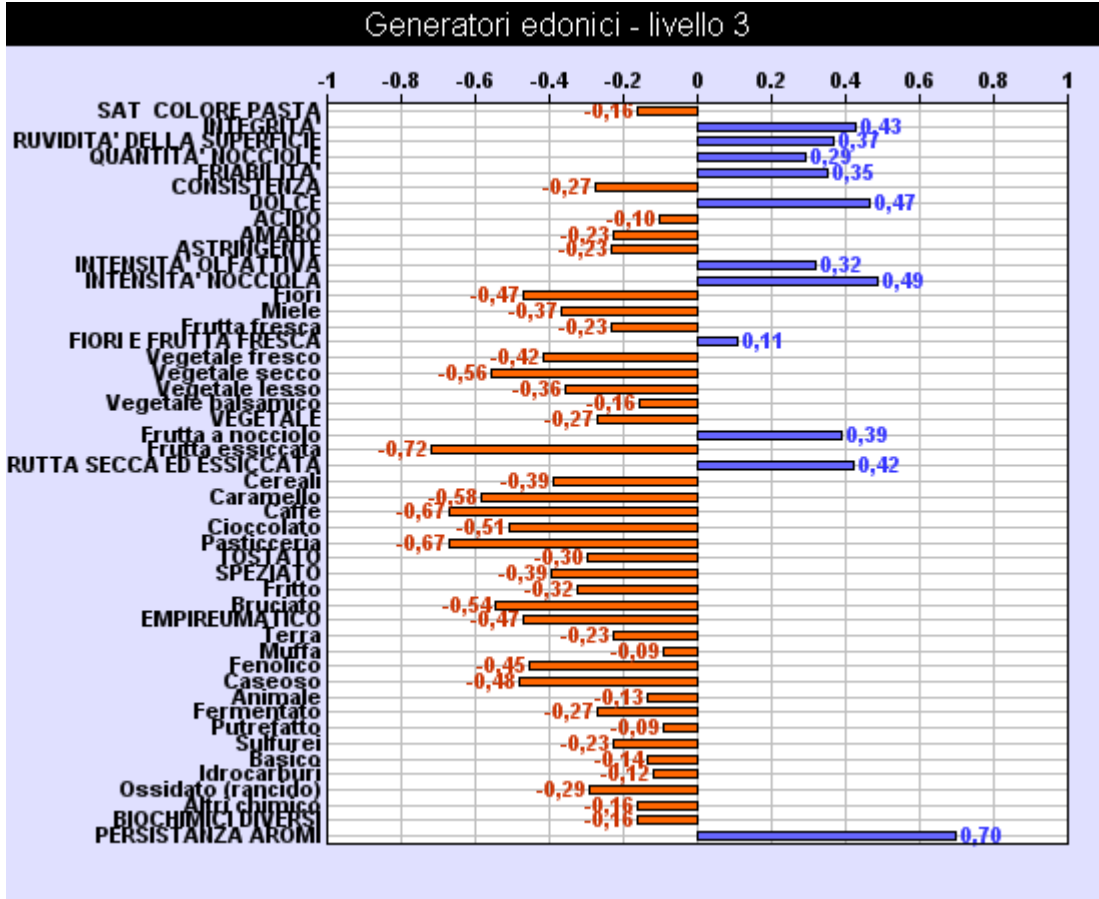


Grafico 6



In conclusione si può affermare che le Nocciole delle Langhe presentano un profilo sensoriale più complesso e privo di difetti rispetto agli altri campioni di confronto. Inoltre tale profilo risulta ancora più caratterizzate nei prodotti derivati rispetto al prodotto tal quale. Comunicare e rendere noto il profilo del prodotto favorisce sicuramente il collegamento e l'evocazione tra le caratteristiche del prodotto ed il suo terroir.