

LA TECNICA DI ASSAGGIO DELLE NOCCIOLE

Carissimi Noccionauti voglio dedicare alcuni post all' Assaggio della nocciola, argomento a me noto, visto che mi occupo dal 2004 in qualità di Panel Leader dell'analisi sensoriale della nocciola italiana e della formazione del Panel d'assaggio della nocciola per l'Associazione Nazionale Città della Nocciola. Nel lontano 2003 insieme ad un gruppo di assaggiatori di provata esperienza sensoriale abbiamo iniziato a lavorare sulla compilazione della prima scheda d'assaggio della nocciola per il frutto secco e per il frutto tostato che sono state redatte dall'Accademia Segetum, associazione di cui faccio parte come tecnico, nell'ambito del Progetto Regionale "Terre Antiche del Nocciolo".

Nel 2008 è stata redatta una nuova scheda da i Tecnici/Assaggiatori dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola e Accademia Segetum in collaborazione con Cefas-Camera commercio di Viterbo e Università della Tuscia e si è iniziato a parlare sempre di più dell' assaggiatore di nocciola o noccioltester e di Panel d'assaggio della nocciola.

Panel è un termine inglese che significa gruppo. Un Panel d'assaggio è un gruppo di assaggiatori esperti che si riuniscono per effettuare un'analisi sensoriale, cioè una valutazione visiva, olfattiva e gustativa delle caratteristiche di un prodotto alimentare e, per ognuna di queste, individuare particolari descrittori. Attraverso la compilazione di una scheda debitamente firmata, l'assaggiatore segue scrupolosamente le fasi impegnando i sensi come vista, olfatto, gusto, tatto e udito e annota le sensazioni individuali, aggiungendo informazioni quali: data assaggio, numero identificativo del campione di assaggio, nome, cognome .

I nostri sensi sono, se opportunamente allenati, degli efficaci rilevatori di misurazione rispetto ai prodotti agroalimentari mi spiego meglio, ad esempio per quanto riguarda la nocciola, la vista ci permette di valutare le dimensioni, la sfericità, l'omogeneità del calibro, la fibrosità e la pelabilità del seme. L'olfatto riconosce l'intensità dell' aroma e i descrittori come note aromatiche di legno e sentore di vegetale nel caso della nocciola cruda e la crosta di pane e/o caramello per la nocciola tostata.

Il tatto e l'udito sono implicati nella valutazione della croccantezza attraverso il suono "scricchiolante" emesso dal frutto secco o tostato quando viene frantumato dai denti e prosegue durante la masticazione.

Il gusto ci permette di riconoscere le sensazioni di dolce, intensità aroma e persistenza aromatica.

I risultati delle schede debitamente compilate da ogni singolo assaggiatore vengono inserite in un programma che calcola la mediana e delinea il profilo sensoriale della cultivar esaminata.

Le Regole di base che ad ogni assaggiatore si raccomanda di seguire sono elencate qui di seguito:

- Essere calmo e tranquillo cercando di memorizzare il maggior numero di sensazioni.
- Le ore migliori per l'assaggio sono quelle della mattina
- Non fumare almeno 30 minuti prima dell'assaggio
- Non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova
- Non aver ingerito alcun alimento, almeno un'ora prima dell'assaggio
- Accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova
- Bere acqua naturale per pulire la bocca durante gli assaggi tra le varie cultivar.

Ora siamo pronti per iniziare ... ma vi rimando al prossimo post per fare la valutazione visiva e guidarvi nel percorso per diventare esperti di nocciole.

Irma Brizi, Panel Leader Internazionale Assaggio Nocciola

Carissimi se avete deciso di continuare il vostro percorso per diventare esperti di nocciole, vi faccio i miei complimenti: siete arrivati alla fase più importante.

Ora dopo aver letto e seguito i consigli per iniziare l'assaggio, procediamo; procuratevi la quantità necessaria per effettuare l'analisi del campione preso in esame ovvero una quantità minima di 6/8 frutti; la valutazione avviene in una sala ben illuminata ponendo le nocciole campione su un fondo bianco. Procederemo con l'ANALISI VISIVA che viene effettuata sul seme intero con guscio, sgusciato essiccato e tostato poi passeremo all'ANALISI OLFATTIVA: questa avviene in modo diretto in seguito alla rottura della nocciola essiccata o tostata, in modo tale che gli aromi e l'intensità possano essere percepiti dai recettori a livello nasale.

Poi si passa all'ANALISI GUSTATIVA: anch'essa avviene in modo diretto in seguito alla rottura e alla masticazione della nocciola essiccata o tostata e contemporaneamente si effettua l'ANALISI STRUTTURALE/UDITIVA che avviene al momento della rottura del seme con i denti.

Esiste un vocabolario d'assaggio della Nocciola che vi permette di interpretare i descrittori presenti sulle schede di assaggio, ogni descrittore viene misurato dall'assaggiatore segnando su una linea la sensazione rilevata ... iniziamo a valutare.

Analisi Visiva del seme con guscio

Dimensioni: valutazione visiva delle dimensioni del seme.

Sfericità: legata alla cultivar di appartenenza (es. la Tonda Gentile Romana all'esame visivo apparirà sempre di forma tondeggiante)

Colore: il color marrone riferito alla nocciola essiccata è legato alla cultivar e varia nel tempo aumentando l'intensità; sulla nocciola tostata si prende in considerazione il colore avorio che varia in base al livello di tostatura e alla cultivar.

Omogeneità del calibro: valutazione dell'omogeneità dei semi presi a campione.

Analisi Visiva del seme sgusciato

Sfericità: legata alla cultivar di appartenenza (es. la Tonda Gentile Romana all'esame visivo apparirà sempre di forma tondeggiante)

Fibrosità: valutazione del grado di presenza di fibra esterna sul seme essiccato.

La Pelabilità si valuta nella nocciola sgusciata e tostata; essa è indice del grado di distaccabilità del perisperma (pellicina esterna) della nocciola tostata (maggiore è la pelabilità più pregiata è la nocciola).

Analisi Olfattiva del seme sgusciato e seme tostato

Intensità: percezione della forza e del vigore con cui gli aromi colpiscono i recettori nasali.

Nota aromatica vegetale: sensazione positiva verde legata alla cultivar che percepiamo con maggiore intensità nel prodotto giovane ma anche con intensità più leggera in alcune cultivar, ricche in polifenoli e antiossidanti, e di conseguenza più conservabili.

Nota aromatica legno: (es. castagno, pino, resina,) sensazione positiva matura legata alla cultivar che percepiamo con maggiore intensità nel frutto a conservazione intermedia 6/8 mesi dopo l'essiccazione, momento in cui si sviluppano e maturano questi sentori.

Per il seme tostato:

Crosta di pane: sensazione positiva legata alla tostatura e alla cultivar che ricorda l'odore della crosta di pane.

Caramello: sensazione positiva legata alla tostatura e alla cultivar che ricorda l'odore del caramello.

Analisi strutturale/uditiva

Crocantezza: valutazione del suono "scricchiolante" e della sua intensità emesso dal frutto secco quando viene frantumato dai denti e prosegue durante la masticazione.

Analisi gustativa

Intensità: sensazione gustativa legata alla sapidità del frutto secco o tostato.

Dolce: valutazione della sensazione dovuta alla presenza di sostanze zuccherine nel frutto e della sua intensità.

Sensazioni Retrolfattive:

Intensità aroma: valutazione del vigore con cui gli aromi colpiscono i recettori gusto/olfattivi dopo la deglutizione del seme.

Persistenza aromatica: insieme delle sensazioni gusto/olfattive che perdurano in bocca dopo la deglutizione del seme.

Arrivati a questo punto, l'assaggio è concluso ma in realtà durante l'analisi sensoriale si possono rilevare dei sentori estranei al frutto, delle sensazioni negative che spesso il consumatore finale non è in grado di identificare perché non è istruito a riconoscere una nocciola di qualità e spesso identifica questi difetti come sensazioni positive.

Il più diffuso è il Rancido, sensazione negativa gusto/olfattiva che ritroviamo nelle nocciole, sia secche che tostate, che hanno subito un processo ossidativo, in altre parole nocciole ormai passate e/o conservate in modo errato.

Amaro: sensazione negativa caratteristica delle nocciole secche/tostate che hanno subito un attacco di cimice (insetto che punge il frutto alterando il sapore della nocciola).

Astringente: sensazione negativa caratteristica delle nocciole tostate che hanno subito un abbrustolimento eccessivo tale da coprire la percezione dei pregi: è spesso presente in nocciole tostate con caratteristiche di scarsa pelabilità. Anche in questo caso la tostatura elevata è riconosciuta spesso dal consumatore finale come pregio e non come difetto che copre l'aroma della nocciola in purezza o nasconde il sapore di nocciole ormai passate.

Oleoso/Molle : sensazione negativa caratteristica accompagnata da una sensazione tattile di seme molle dovuto ad un'eccessiva presenza di olio.

Muffa: sensazione negativa che ritroviamo nelle nocciole secche e tostate nelle quali si sono sviluppati funghi e lieviti per lo stoccaggio in ambienti umidi o per errata essiccazione.

Vi segnalo l'indirizzo del sito **www.cittadellanocciola.it** dove potete trovare, nella sezione "per gli addetti ai lavori", i risultati dei profili sensoriali delle cultivars italiane esaminate dal Panel di assaggio ufficiale dell'Associazione Nazionale Città della Nocciola dal 2004 a oggi. Il Panel si riunisce in modo ufficiale una volta l'anno durante l'Assise Nazionale Città della Nocciola e continua ad analizzare campioni durante l'anno, per valutare l'evoluzione organolettica e anche il grado di commestibilità delle nocciole.

Vi lascio con due quesiti (quelli che più frequentemente mi vengono posti).

A cosa serve l'assaggio della nocciola e panel ufficiale d'assaggio ?

- Individuare i profili sensoriali delle varietà esaminate;
- Certificare il prodotto;
- Affiancare il produttore nella valorizzazione del prodotto;
- Al miglioramento qualitativo;
- Ad informare il consumatore.

Quali sono i requisiti essenziali per una nocciola di qualità?

- la forma tonda che assicura l'integrità del frutto
- l'alta pelabilità alla tostatura che esalta la purezza dell'aroma.
- pellicina interna (perisperma) sottile e facilmente staccabile.
- calibratura e pezzatura omogenea del frutto.
- dimensione media del frutto
- polpa bianca consistente e aromatica.

Irma Brizi Panel Leader Internazionale