

Alessandra Scansani

L'ANALISI SENSORIALE DEI SALUMI PIACENTINI DOP

*Strumento per la valorizzazione e la valutazione
della corrispondenza alla tipicità*

II EDIZIONE



Alessandra Scansani

L'analisi sensoriale dei salumi piacentini DOP

*Strumento per la valorizzazione e la valutazione
della rispondenza alla tipicità*

La realizzazione di questa stampa è permessa dal contributo ricevuto relativamente alla misura 133 del PSR 2007 - 2013 della Regione Emilia Romagna per il quale si ringrazia l'Assessorato all'Agricoltura della stessa Regione.

Si ringraziano pure tutti i produttori di Salumi DOP Piacentini per l'appoggio e la fiducia dimostrati nell'accogliere e rinnovare di anno in anno il sostegno alla realizzazione del presente volume.

Un particolare e sentito riconoscimento anche a tutti i giudici del panel d'assaggio del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini per la costante e generosa collaborazione, per la disponibilità e il serio impegno dimostrati durante le sedute, per il vivo interesse e la passione espressi nei vari momenti.

Indice

Prefazione	9
Introduzione	11
Scopo dello studio di valorizzazione: perché l'analisi sensoriale	13
I prodotti DOP	15
I salumi piacentini: un po' di storia	19
Il Consorzio salumi DOP piacentini	22
La produzione di salumi piacentini: qualche cifra	24
I metodi di produzione	26
La materia prima per la produzione dei salumi piacentini	26
La Coppa piacentina DOP	26
La Pancetta piacentina DOP	28
Il Salame piacentino DOP	30
I più comuni aspetti sensoriali peggiorativi della qualità dei salumi	32
Introduzione all'analisi sensoriale	35
Un po' di psicofisiologia	40
I salumi piacentini DOP: il giudizio dei consumatori	53
La tecnica di assaggio dei salumi piacentini DOP	59
L'addestramento del panel e la creazione della scheda di assaggio	63
La conduzione dei test con il panel addestrato	66
Le schede per l'assaggio dei salumi piacentini DOP	72
Il profilo sensoriale: i primi risultati	79
Accettabilità dei risultati dei test	87
Conclusioni	88
Consigli per acquisti e consumi consapevoli	90
Gli abbinamenti	94
Le ricette	97
Bibliografia	115

Prefazione

L'utilità di un testo la si misura anche dalla necessità o meno di effettuarne una ristampa. L'analisi Sensoriale dei salumi DOP Piacentini, edita nel 2007 ed esaurita da qualche tempo, vede l'assoluta necessità di essere ristampata con le dovute aggiunte e adeguamenti alle nuove disposizioni legislative proprio per la valenza che ha dimostrato di possedere, tanto da essere diventata da subito un riferimento certo per quanto concerne la valorizzazione e la valutazione della rispondenza alla tipicità dei tre salumi DOP Piacentini. Questi rappresentano sicuramente la bandiera agro-alimentare di Piacenza, tanto che appena istituite le DOP la Comunità Europea nel 1996 ha subito assegnato ai nostri tre salumi, Coppa Piacentina, Salame Piacentino, Pancetta Piacentina, il più alto riconoscimento cui un prodotto alimentare possa aspirare.

Nel tempo in cui l'inarrestabile globalizzazione propone stili di vita quanto meno preoccupanti, è doveroso per un paese come è l'Italia, ricco di ineguagliabili peculiarità alimentari, arginare l'evidente pericolo della cultura del cibo dai sapori indifferenziati e sempre uguali con azioni decise a difesa delle nostre tradizioni alimentari ricche di profumi, sapori, storia e tradizione.

Da sempre convinto di questa necessità, Il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, ha sviluppato, nel limite delle proprie forze e possibilità, un'articolata attività rivolta all'educazione alimentare, dove la caratterizzazione scientifica degli aspetti sensoriali dei nostri salumi DOP rappresenta un aspetto qualificante e di elevato valore.

Anche questa edizione, resa possibile dalle risorse finanziarie dalla misura 133 del PSR della Regione Emilia Romagna, sarà importante strumento per i nostri Associati per qualificare ancor più le loro produzioni, per i giovani, in particolar modo per gli studenti delle scuole alberghiere, ai quali consentirà di conoscere in modo professionale le caratteristiche distintive dei nostri salumi; per tutti i cultori della buona cucina, per gustare con rinnovate motivazioni i nostri magnifici DOP. Questo importante lavoro è stato realizzato con cura e tanta professionalità dalla Dott.ssa Alessandra Scansani da sempre collaboratrice del nostro consorzio cui va tutta la nostra stima e gratitudine.

Antonio Grossetti
Presidente Consorzio di Tutela
Salumi DOP Piacentini



Introduzione

L'Italia è da sempre il paese europeo portato ad esempio quando si parla di enogastronomia d'eccellenza. È una terra dove ogni regione può vantare almeno un prodotto della tradizione culinaria ed enologica.

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, in ogni mese dell'anno, è possibile imbattersi nella sagra paesana di turno dove, tra le vie di alcuni comuni storici e carichi di suggestione, si possono assaporare le prelibatezze che la gente del posto gusta da secoli, grazie al passaggio del mestiere da padre in figlio, di generazione in generazione.

Terra del gusto e delle tradizioni conviviali, Piacenza per la genuinità dei prodotti e la raffinatezza dei sapori, vanta da secoli una spiccata vocazione enogastronomia.

È uno dei numerosi luoghi d'Italia, dove è possibile vivere esperienze sensoriali indimenticabili, dove nello stesso istante in cui i nostri occhi osservano rapiti le torri di un castello, il naso ed il palato hanno il privilegio di deliziarsi con profumi e sapori delicati, armoniosi ed eleganti non meno delle bellezze architettoniche e paesaggistiche che caratterizzano tutta la provincia.

Nel paniere delle prelibatezze enogastronomiche, insieme ai vini DOC, ai tortelli con la coda, ai pisarei e fasò, agli anolini in brodo, alla *"pìcula ad caval"* e ad altri numerosi prodotti tipici locali, non potevano mancare i salumi. Del resto, Piacenza si trova in Emilia, dove la tradizione "norcina" vanta secoli di attività.

Attraversando il territorio, dalla pianura alla collina, in qualunque trattoria, bar, agriturismo, praticamente in ogni dove, si può fare la piacevolissima conoscenza di tre deliziosi salumi DOP: la Coppa Piacentina, la Pancetta Piacentina e il Salame Piacentino.

I salumi che hanno ottenuto il riconoscimento DOP in Italia sono attualmente vent'uno. Se pensiamo che ben tre di questi sono prodotti nella provincia di Piacenza, ci rendiamo subito conto di quale sia il patrimonio che abbiamo non solo il piacere, ma soprattutto il dovere di difendere e diffondere.

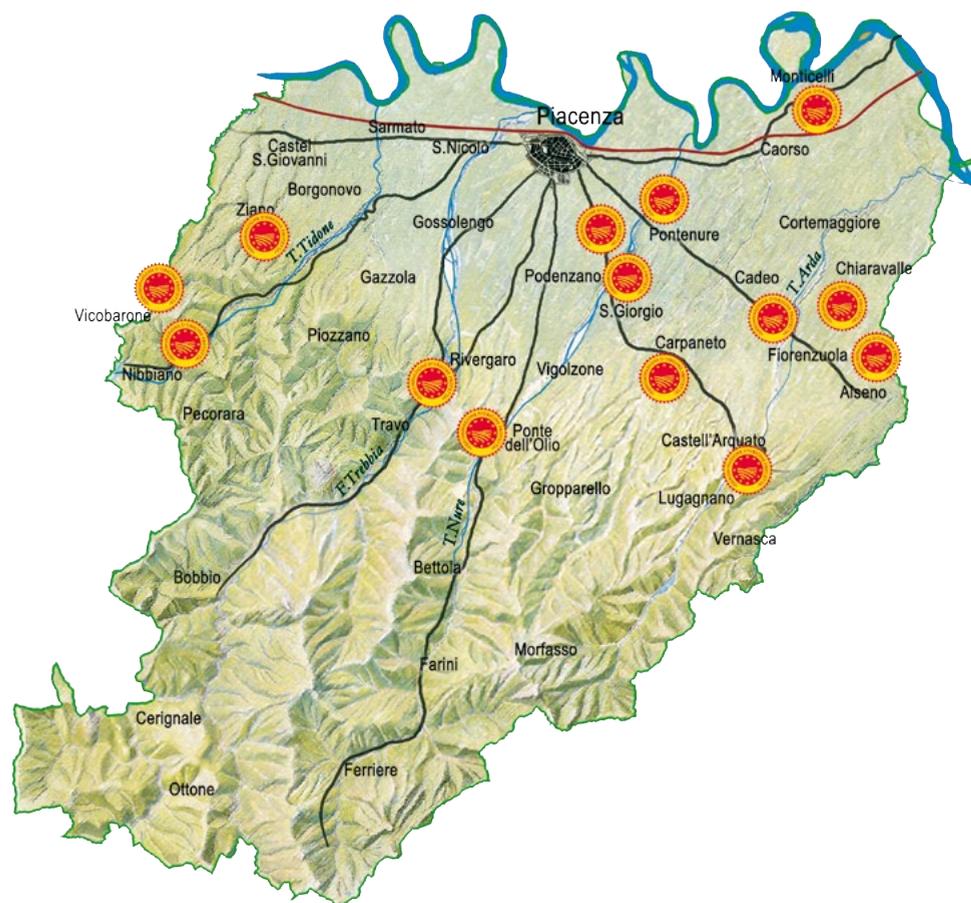
Il Consorzio Salumi Piacentini ha intrapreso questa strada dal 1971 e, nel 2004, a cinque anni dall'inizio del cammino di certificazione DOP (i primi pezzi marchiati uscirono sul mercato nel 1999), ha voluto intraprendere un percorso per valorizzare i suoi tre fiori all'occhiello, attraverso la caratterizzazione sensoriale.

È una lettura rivolta a chiunque voglia allargare le proprie conoscenze in materia di analisi sensoriale e di produzione di salumeria di qualità. Ci auguriamo che queste pagine possano costituire uno spunto di riflessione per i produttori ed i tecnici del settore, ma anche un aiuto per i semplici appassionati del buon cibo, che avranno l'opportunità di scoprire, cammin facendo, la piacevole differenza tra "mangiare" ed "assaggiare".

Chiudiamo con un suggerimento per il lettore: per meglio comprendere i contenuti di questo volume, consigliamo di sfogliarlo di fronte ad un bel piatto di salumi piacentini, perché leggere è utile, ma è risaputo che, per apprendere, nulla è più efficace della pratica.

Alessandra Scansani

12



Scopo dello studio di valorizzazione: perché l'analisi sensoriale

Le produzioni tipiche (DOP, IGP, DOC, prodotti tradizionali, ecc.) rappresentano oggi un forte richiamo per il consumatore, che le assimila alla tradizione, alla garanzia di qualità (data dai controlli cui sono sottoposti) e al legame con il territorio e con le antiche tecniche di produzione.

I disciplinari di produzione, tra i vari requisiti indicati, riportano le caratteristiche organolettiche tipiche che dovrebbero possedere i prodotti che regolamentano. Tuttavia, in quasi tutti questi documenti normativi, gli aspetti sensoriali sono generici, soggetti ad un'interpretazione arbitraria del significato dei descrittori utilizzati ("profumato", "aroma caratteristico", "delicato") e mancano di una definizione precisa degli intervalli di accettabilità.

Nei disciplinari sono stabiliti ranges per i parametri chimico-fisici (proteine, grassi, umidità, ecc.), all'interno dei quali il prodotto deve rientrare per poter essere dichiarato conforme; perché allora non definire anche un range sensoriale, al di fuori del quale il prodotto non risponde alla tipicità, considerato che il consumatore percepisce e valuta gli aspetti organolettici e non quelli chimico-fisici, per giudicare un prodotto?

La mancanza di una definizione precisa delle caratteristiche sensoriali di riferimento, spesso si traduce in un'elevata variabilità delle stesse nel prodotto, con il conseguente probabile rischio che il consumatore non lo riconosca e rimanga deluso quando, invece, da un prodotto garantito, si aspetterebbe del valore aggiunto.

Con questo non si vuole affatto auspicare la standardizzazione delle produzioni tipiche, poiché significherebbe sminuirle e costituirebbe uno spreco di energie, dato che una certa variabilità è congenita in queste tipologie produttive.

Al contrario, il fine di questo tipo di caratterizzazione si identifica con la necessità di stabilire un limite entro il quale questa variabilità fisiologica sia comunque identificabile come caratteristica, per fidelizzare il consumatore ad un determinato livello di qualità oggettiva e non rischiare che quest'ultimo perda la fiducia e finisca con il preferire prodotti meno autentici, più standardizzati e quindi più affidabili e costanti, grazie alla notorietà ed alla loro presenza quotidiana sui banchi dei punti vendita. Il percorso di valorizzazione intrapreso dal Consorzio Salumi Piacentini DOP, utilizzando le regole scientifiche dell'analisi sensoriale, è iniziato con l'obiettivo di gettare le basi per una metodologia che, distinguendo tra le caratteristiche sensoriali oggettive e l'apprezzamento soggettivo individuale, permetta di giungere alla definizione di un vero e proprio "profilo sensoriale", all'interno del quale i tre salumi DOP piacentini possano essere identificati.

Il progetto, durato 3 anni, ha visto il Consorzio impegnato sia in numerose manifestazioni fieristiche, dove sono stati condotti test sul consumatore, sia nella realizzazione di corsi per formare giudici addestrati, che hanno poi costituito il panel ufficiale.

13

Grazie alla collaborazione e all'impegno dei giudici, sono stati eseguiti diversi test per giungere, ad ottenere una prima definizione dei profili sensoriali di riferimento di Coppa, Pancetta e Salame Piacentini.

Il raggiungimento di questo obiettivo non rappresenta la meta, ma piuttosto un solido punto di partenza. È stata utilizzata un'efficace metodologia d'indagine, che nel futuro troverà senza dubbio spunti di miglioramento e rappresenterà un ulteriore vantaggio per i produttori aderenti al Consorzio, che potranno applicarla anche a tutti gli altri salumi prodotti, come strumento di supporto al controllo qualità, alla ricerca e sviluppo e all'innovazione tecnologica.

14



I Prodotti DOP

La DOP nasce (insieme alla IGP) nel 1992 grazie al Regolamento (CE) 2081/92, aggiornato al 2012 con Reg. UE 1151/2012, che si differenzia dal precedente per alcuni aspetti, che non approfondiremo in questa sede, perché la sostanza dei contenuti di nostro interesse è la medesima.

Questi regolamenti sono stati istituiti al fine di tutelare i prodotti della tradizione dei diversi paesi europei da fenomeni imitativi e per soddisfare la sempre maggiore ricerca da parte del consumatore di alimenti di qualità legati alla tradizione e ad un'origine geografica identificabile.

Attraverso la regolamentazione delle DOP e IGP, i prodotti alimentari sono divenuti facilmente riconoscibili da parte del consumatore, grazie all'apposizione dei simboli europei di identificazione.



Per potersi fregiare di questi due simboli europei, i prodotti alimentari devono seguire un preciso e rigido iter di riconoscimento a livello prima nazionale e successivamente europei. Prima di essere immessi sul mercato devono essere sottoposti a severi controlli da parte degli Enti di Certificazione, che operano sotto la sorveglianza del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF).

15

La differenza tra DOP e IGP



Secondo l'articolo 5 del Regolamento 1151/12, si intende per denominazione di origine "...è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata". Si parla, invece, di indicazione geografica nel caso in cui "...è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata".

Le definizioni sembrano quasi identiche, ma vi sono delle sostanziali differenze. Nel caso della DOP, tutto il processo di ottenimento di un prodotto (dalla materia prima all'elaborazione finale) fa riferimento all'area della denominazione, nel caso

dell'IGP è invece sufficiente che almeno una di queste fasi (produzione di materia prima o trasformazione o elaborazione) sia collegata alla zona d'origine.

Un'altra sostanziale differenza risiede nel fatto che, mentre nel caso della DOP occorre che la qualità o le caratteristiche del prodotto siano riconducibili all'ambiente geografico di origine, nel caso dell'IGP potrebbe essere sufficiente il solo legame tra la reputazione del prodotto e l'area di provenienza.

Per l'ottenimento della DOP, esiste una deroga al principio di riconoscimento riguardo la zona di provenienza della materia prima, che può essere più ampia della zona d'origine, purché sussistano i seguenti presupposti:

- la zona di produzione della materia prima sia delimitata;
- sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime;
- esista un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di dette condizioni.

È il caso di molti famosi prodotti della salumeria italiana, per i quali i suini possono provenire da undici regioni italiane; per i salumi piacentini la zona di origine della materia prima è delimitata nei confini delle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

La registrazione di una DOP

L'Italia ha approvato il Decreto Ministeriale del 14/10/2013 recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e delle IGP ai sensi del Regolamento (UE) n° 1151/2012.

Per conseguire una DOP i produttori devono associarsi con un atto pubblico ed esplicitare tra gli scopi sociali la volontà di registrazione del prodotto.

Le associazioni devono presentare domanda al MIPAAF, accompagnata da uno specifico documento: il disciplinare di produzione. Quest'ultimo deve comprendere i seguenti aspetti: il nome del prodotto agricolo o alimentare che comprende la denominazione d'origine, la descrizione del prodotto (indicazione delle materie prime, delle principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche o organolettiche), la delimitazione della zona geografica e gli elementi che comprovano che è originario di tale zona, la descrizione del metodo di ottenimento, gli elementi che giustificano il legame tra la qualità o le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico identificato, l'indicazione precisa delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare, qualsiasi regola specifica per l'etichettatura del prodotto.

La domanda deve essere presentata al MIPAAF, che, seguendo lo specifico iter definito nel Decreto Ministeriale del 14/10/2013, si pronuncia sull'accettabilità o meno della domanda di riconoscimento. In caso di esito positivo a livello nazionale, la domanda passa alla Commissione Europea che, riscontrata l'assenza di opposizioni in merito, entro tre mesi dalla presentazione dell'istanza, notifica allo stato membro l'iscrizione della denominazione nel registro europeo, attraverso la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Europea.

Il riconoscimento DOP di Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino è stato registrato con la pubblicazione del Regolamento (CE) n°1263/96.

I controlli

I controlli del rispetto dei dettami del Regolamento (UE) 1151/2012 in Italia sono sotto la responsabilità del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. Per la verifica del rispetto dei disciplinari di produzione, il Ministero autorizza Enti di Certificazione, che devono essere conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e che, devono essere accreditati.

La verifica del rispetto del disciplinare è effettuata anteriormente all'immissione del prodotto sul mercato e comprende il controllo su tutte le fasi della filiera, dall'allevamento all'etichettatura.

I Salumi Piacentini sono controllati e certificati dal 1998 da ECEPA- Ente di Certificazione dei Prodotti Agroalimentari, che opera con specifica autorizzazione Ministeriale.



I salumi piacentini: un pò di storia

L'allevamento del suino, sembra risalire già al 4000 a.C., epoca in cui i Cinesi, per primi, iniziarono ad addomesticare questa specie animale, secondo sistemi razionali. Anche in Europa, l'alimentazione dei popoli con la carne di suino ha radici molto lontane nella storia, grazie al fatto che era un animale facilmente allevabile dall'uomo in ambiente domestico, ricco di grasso e carni gustose.

Nella seconda metà del 1800, alcuni ritrovamenti archeologici di ossa di suini, entro l'area dei "terramare" (insediamento palafitticolo) parmense di Castione Marchesi e piacentino di Montata dell'Orto (Caorso) e Castelnuovo Fogliani, avvalorarono l'ipotesi che gli abitanti della pianura padana dovevano conoscere il maiale già nell'età del bronzo, circa un millennio prima dell'era cristiana.

La successiva civiltà romana, che utilizzava in larga misura la carne di suino per l'alimentazione, ha lasciato come testimonianza della presenza del maiale nell'area piacentina, un ciondolo-amuleto bronzeo raffigurante un piccolo maiale, conservato attualmente presso il Museo Civico di Piacenza.

Uno dei primi mezzi per conservare la carne fu il calore, con il quale si ottenevano l'essiccazione o l'affumicatura. La conservazione con il sale subentrò successivamente.

È nel Medioevo che le tecniche di preparazione delle carni affumicate si sviluppò considerevolmente in Europa, mentre in Francia e in Italia si diffuse la manipolazione delle carni di suino preservate tramite il sale.

Per secoli, anche in Emilia, la produzione di carni di suino conservate rimase una pratica domestica, per soddisfare i fabbisogni della famiglia. In terra piacentina, nel primo Medioevo, per macellare i suini occorreva la presenza del notaio, il quale certificava che il peso dell'animale non fosse inferiore a 250 Kg. I beccai, così si chiamavano i macellai in quel tempo, dovevano vendere carni sane ed il criterio per giudicarle tali era l'osservazione della camminata dell'animale durante il trasferimento al macello.

L'epoca medioevale ci ha lasciato diverse testimonianze in merito alla diffusione delle pratiche di lavorazione delle carni suine nel territorio piacentino, due in particolare sono portate ad esempio in quanto costituiscono anche patrimonio artistico locale. Si tratta di mosaici tematici risalenti al XII secolo, che si possono ammirare nel pavimento della chiesa di San Savino a Piacenza e in quello della chiesa di San Colombano a Bobbio.

Entrambe le opere raffigurano il calendario zodiacale, all'interno del quale, per ciascuna stagione, sono indicati i relativi lavori della campagna. In particolare le pratiche riconducibili alla macellazione del maiale, sono raffigurate nel mese di dicembre, adatto alla lavorazione delle carni grazie alle basse temperature che lo caratterizzano.

Bisogna giungere al XIV secolo, per avere testimonianze del commercio di carni

conservate nella provincia di Piacenza, rinvenibili negli antichi Statuti cittadini. Da questi documenti si evince che la vendita al minuto delle carni conservate (*carnes sicus*) era riservata unicamente agli aderenti alla corporazione o “Paratico” dei formaggiai, alcuni dei quali avevano banco stabile in Piazza del Duomo. L'aumento del consumo di carni suine lavorate portò successivamente alla costituzione di una specifica categoria di venditori: i “lardaroli”. Questi si aggregarono alla corporazione dei formaggiai, dando vita al “Paratico dei formaggiai e lardaroli”, ribattezzato poi in quello dei “Bottegai”. Alla fine del Settecento si contavano già centottantasei iscritti.

Le carni suine lavorate della nostra provincia erano molto apprezzate anche dai negozianti di Milano e della Lombardia, che, per differenziarle da quelle di altra parti dell'Emilia, erano soliti caratterizzarle con l'appellativo “roba de Piasenza”.

Nei secoli successivi, sono numerose le testimonianze di apprezzamento dei nostri salumi; in particolare ricordiamo il piacentino Giulio Landi, scrittore che viaggiò lungamente in Europa, il quale nella sua opera “*La Foraggiata di Sere Stentato*” del 1542, fa un elogio ai salumi della sua terra ed in particolare definisce i salami piacentini “*i migliori che in Italia si facciano*”.

Cardinale
Giulio Alberoni



I nostri salumi sono stati spesso oggetto di dono ad illustri personaggi in visita nella nostra città, tra i quali ricordiamo, nel corso del 1500, gli arciduchi d'Austria Rodolfo ed Ernesto, figli di Massimiliano II, il principe Giovanni d'Austria, il cardinale Alessandro Farnese e Margherita d'Austria, duchessa di Parma e Piacenza.

Sempre al XVI secolo risale l'opera del religioso domenicano Giuseppe Falcone, “*La nuova, vaga et dilettevole villa*” dedicata al conte Bernardino Mandelli, signore del feudo piacentino di Caorso. In questo manoscritto, il frate dedica un capitolo alla carne di maiale, descrivendone, in modo molto particolareggiato, le pratiche di lavorazione e conservazione, quelle stesse pratiche che ancora oggi sono seguite dai produttori del territorio. Questa opera è sicuramente il primo disciplinare, conosciuto per la produzione dei salumi piacentini.

L'abilità nella macellazione e nella trasformazione delle carni divenne a poco a poco, nel piacentino, un vero e proprio mestiere espletato da esperti norcini, chiamati in dialetto “massalein”.

Questi ultimi, nei mesi invernali, scendevano dalle zone montane recandosi a casa

dei vari committenti per macellare i maiali e lavorarne le carni, su compenso.

Fu nei primi decenni del 1700 che la fama dei nostri salumi giunse anche alla corti di Francia e di Spagna, grazie ad un abile diplomatico piacentino, il cardinale Giulio Alberoni.

Egli seppe servirsi anche dei salumi e dei formaggi prodotti a Piacenza, per accattivarsi le simpatie di personaggi influenti, riuscendo a realizzare importanti progetti di politica internazionale, che lo portarono ad occupare la carica di primo ministro alla Corte spagnola.

Numerosi sono gli scambi epistolari tra Alberoni e la neo sovrana di Spagna, Elisabetta Farnese, figliastra di Francesco Duca di Parma e Piacenza e divenuta sposa di Filippo V di Spagna, grazie alle abili manovre politiche dell'illustre cardinale Piacentino.

In tali lettere, la regina era solita chiedere all'Alberoni rifornimenti di salumi piacentini, dei quali era particolarmente ghiotta.

Il tuffo nella storia dei salumi piacentini, ci conduce ai primi decenni del 1900, quando la lavorazione locale delle carni salate ed insaccate iniziava ad assumere una connotazione semindustriale, crescendo nel corso degli anni, fino a giungere alla realtà odierna, rappresentata da numerose aziende dislocate in tutto il territorio.

Concludiamo, ricordando che tra gli estimatori del nostro salame, vi fu anche Valente Faustini (1858-1922), il più noto tra i poeti dialettali piacentini.

Riportiamo di seguito alcuni versi di una sua poesia, composta nel 1919 per una riunione conviviale di reduci dal fronte:

<i>Via ad Piaseinza, caro mio,</i>	Via da Piacenza caro mio,
<i>al salam digh pur addio,</i>	al salame puoi dire addio,
<i>che ad salam is dann 'l vant,</i>	che di salame si danno vanto,
<i>ma dl grein ghè 'l num sultant;</i>	ma di maiale c'è il nome soltanto;
<i>roba puccia, càran lucca</i>	roba molle, carne insipida
<i>l'è 'l salam quand 'l s'armucca.</i>	è il salame quando si affloscia.
<i>Vriv savè l'arma ad cà nossa?</i>	Volete sapere qual è il simbolo di casa nostra?
<i>Salam dür e d' pasta grossa</i>	salame duro e di grosso impasto
<i>et sine fine dicentis</i>	et «sine fine dicentis»
<i>stumag san et bonis dentis</i>	stomaco sano «et bonis dentis»

Il Consorzio salumi DOP piacentini

Lo sviluppo e l'affermazione di numerose aziende produttrici hanno portato, nel 1971, alla costituzione, per iniziativa della Camera di Commercio, del Consorzio dei Salumi Piacentini, nato con lo scopo di tutelare i tre prodotti più tipici: la coppa, la pancetta e il salame.

Già all'epoca della costituzione, senza che vi fossero norme comunitarie per regolamentare le produzioni tipiche, era stata definita la zona geografica di produzione e le stesse aziende, aderenti al Consorzio, si erano imposte volontariamente di seguire e mantenere rigorosamente il metodo di lavorazione all'antica, con la salatura a secco, l'aggiunta di poche spezie (per ottenere un prodotto delicato) e la stagionatura prolungata.



Il metodo di preparazione e stagionatura fu seguito da un'apposita commissione tecnica, cui era affidato il compito di rilasciare il contrassegno metallico con il simbolo del Consorzio: la cornucopia colma di salumi, affiancata da un emblema araldico che ricorda quello della famiglia del cardinale Alberoni.

Sono passati ormai più di trent'anni, durante i quali le conoscenze tecnologiche e le modalità di divulgazione delle informazioni sono radicalmente cambiate, le aziende produttrici sono passate di padre in figlio e lo stesso

Consorzio ha visto ai suoi vertici uomini differenti tra loro per carattere ed estrazione. Nonostante questi cambiamenti, una cosa è rimasta invariata: la volontà del Consorzio di tutelare e promuovere i salumi piacentini, volontà scaturita nel 1996 nel riconoscimento delle tre DOP, a soli quattro anni dalla pubblicazione del primo documento normativo in materia: il Regolamento (CE) 2081 del 1992.

Dal rilascio del riconoscimento comunitario, all'immissione sul mercato dei primi salumi piacentini marchiati con il logo blu e giallo della UE, sono trascorsi meno di due anni.

In questo breve periodo, il Consorzio ha affiancato le aziende produttrici, nella creazione e organizzazione del sistema documentale necessario per comprovare il rispetto delle prescrizioni del disciplinare di produzione e giungere, quindi, alla certificazione.

L'attività di assistenza tecnica alle Aziende è stata portata avanti di pari passo con quella di promozione e divulgazione della cultura e del gusto di coppa, pancetta e salame, attraverso numerose e interessanti iniziative, promosse dal Consorzio ed appoggiate dalla Provincia di Piacenza.

Queste iniziative spaziano dalla partecipazione a fiere alimentari, manifestazioni locali, formazione specifica per i consumatori e gli studenti delle scuole (anche elementari), alla presenza sui canali mediatici provinciali e nazionali, all'organizzazione

di corsi per addetti alla vendita e alla promozione dei prodotti di salumeria, fino alla recente formazione di gruppi di giudici addestrati, per la conduzione di test sensoriali, attività quest'ultima, ampiamente trattata in questo volume.

Nell'agosto del 2007, è stato costituito anche il Consorzio Salumi DOP Piacentini, che, come Consorzio di tutela, ha il compito di salvaguardare ufficialmente i salumi piacentini DOP, difendendoli da qualunque forma di usurpazione o illecito utilizzo della denominazione di origine registrata.

Il Consorzio di tutela svolge la sua attività sotto la sorveglianza del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, organo nazionale deputato alla vigilanza sul rispetto del regolamento comunitario.



(Foto di repertorio)

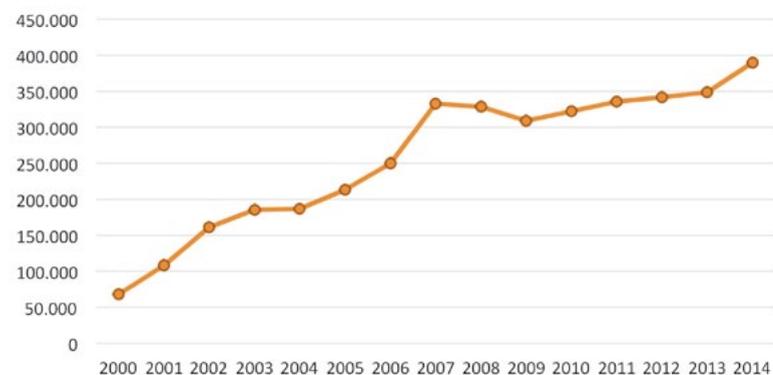
La produzione di salumi piacentini: qualche cifra

Dai grafici si evince che: nei primi 8 anni di attività si è avuto un incremento esponenziale della produzione con un conseguente aumento delle vendite, negli ultimi anni invece si è visto un trend opposto, ovvero nel 2009 e nel 2010, il Consorzio ha visto un leggero calo, che si è ripreso nel 2011.

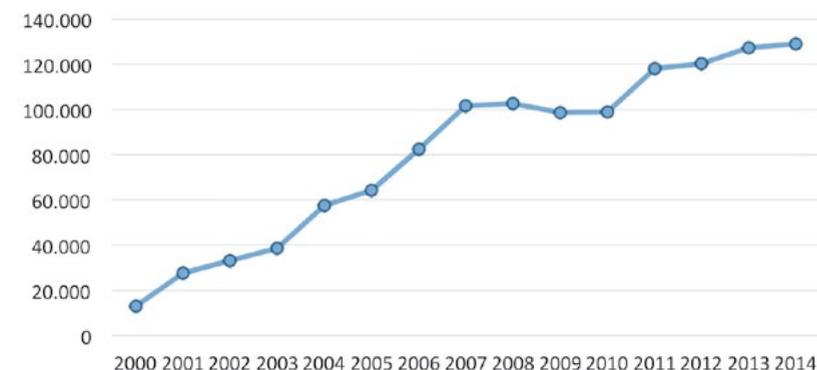
Tipologie di vendita

- L'anno appena trascorso conferma la tendenza crescente delle vaschette di coppa piacentina, pancetta piacentina, salame piacentino e antipasti dei tre salumi piacentini e confezionato degli ultimi anni. Questa tipologia di confezionamento rispetta quelle che sono le esigenze del consumatore moderno attento a come impiegare bene il proprio tempo e alla comodità e praticità in cucina.
- L'aumento dell'affettato, che riduce la vendita di tranci di salumi al banco, e la minore forza d'acquisto dei consumatori, hanno un effetto negativo sulle vendite di salumi piacentini interi. Il consumatore infatti è molto più attento e dedito all'acquisto consapevole tendendo a diminuire acquisti elevati.

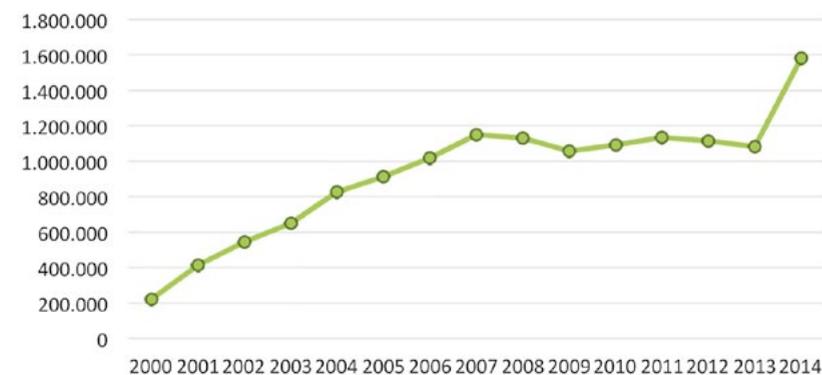
Coppa Piacentina Dop
(In Pezzi)



Pancetta Piacentina Dop
(In Pezzi)



Salame Piacentino Dop
(In Pezzi)



I metodi di produzione

La materia prima per la produzione dei salumi piacentini



Per la produzione di Coppa, Pancetta e Salame Piacentini, si utilizzano carni provenienti da suini pesanti italiani, nati, allevati e macellati nelle regioni Emilia Romagna e Lombardia.

I suini devono essere di peso di 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche del suino pesante italiano.

26

La Coppa Piacentina DOP



La zona di elaborazione della Coppa Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. Il pezzo fresco, che deve avere un peso di almeno 2,5 Kg, è ricavato dai muscoli cervicali perfettamente disanguati della regione superiore dei suini.

Dopo il trasporto delle masse muscolari allo stabilimento di trasformazione, le coppe vengono sottoposte a rifilatura e spremitura dei vasi sanguigni, quindi sono refrigerate prima di essere trasformate.

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco, che consiste nel mettere le carni a contatto con una miscela di sale, spezie e conservanti (solo nitrati nella dose massima di 150 ppm).



Alla salatura seguono la massaggiatura manuale o in zangola e il raffreddamento in frigorifero per almeno 7 gg. Le fasi successive consistono nel rivestirle con diaframma parietale suino, legarle e forarle prima di appenderle per lo sgocciolamento.

L'asciugamento avviene in appositi essiccatoi, in grado di mantenere una temperatura oscillante tra 15° C e 25° C, un'umidità tra il 40% e il 90% e un'adeguata ventilazione. Questa fase ha una durata minima di 7gg., che generalmente sono sufficienti a far comparire la caratteristica "fioritura" che determina il viraggio al tipico colore rosato.



Terminata l'asciugatura, inizia il periodo di stagionatura, che avviene in ambienti con temperatura compresa tra 10° C e 20° C ed umidità relativa tra il 70% e il 90%, con tolleranza di + 10%.

La stagionatura si protrae per un periodo minimo di sei mesi dalla data di salatura.

L'intera fase di stagionatura comprende generalmente anche determinati periodi in locali seminterrati o cantine o locali in grado di riprodurre le condizioni ottimali di stagionatura.

Il prodotto finito deve avere un peso minimo di Kg 1,5.

27



La Pancetta Piacentina DOP

28



La zona di elaborazione della Pancetta Piacentina comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. Per la produzione della Pancetta Piacentina si utilizza la parte centrale del grasso di copertura della mezzena che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, comprendendo la sola parte laterale delle mammelle.

La pancetta rappresenta uno dei tagli adiposi del suino, che si ottiene isolando con apposita sezionatura il cosiddetto "pancettone" da cui si ottiene la pancetta vera e propria. Dopo il sezionamento il pezzo viene squadrato e rifilato.

Il processo di elaborazione inizia con la salagione a secco, che consiste nel mettere le carni a contatto, con una miscela di sale, spezie e conservanti (solo nitrati nella dose

massima di 150 ppm).

Le pancette salate sono poi accatastate e messe a riposare per circa 10 gg. in celle frigorifere con temperatura di 3° - 5° C ed umidità relativa del 70 - 90%.

Terminato il periodo di riposo al freddo, si procede alla raschiatura al fine di togliere eventuali residui della lavorazione e l'eccesso di sali e spezie. Poi le pancette vengono arrotolate con eventuale aggiunta di carne magra e quindi cucite. Alle estremità non coperte dalla cotenna sono applicabili lembi di vescica di suino, diaframma parietale suino o altro tipo di budello naturale di suino. Sulla cucitura laterale invece è applicabile diaframma parietale suino, budello naturale suino o carta vegetale, allo scopo di ottenere una protezione naturale durante la stagionatura.

Dopo averle legate e forate, le pancette sostano in locali con temperatura da 0° a 5° C per alcune ore. Si passa quindi alla fase di asciugamento che avviene per un periodo di circa 7 giorni, ad una temperatura compresa tra 15° e 25° C. Durante questa fase si nota il caratteristico accentuarsi della colorazione della cotenna, indice del processo di maturazione.

La fase di stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore ai quattro mesi dalla data di salatura in ambienti a temperatura controllata, compresa tra i 10° e 18° C ed umidità relativa del 70 - 90%, con una tolleranza di + 10%. Il peso finale della Pancetta Piacentina deve essere compreso tra i 4 e gli 8 Kg.



Il Salame Piacentino DOP



La zona di elaborazione del Salame Piacentino comprende l'intero territorio della provincia di Piacenza. Il Salame Piacentino deriva da materie prime appartenenti a suini che corrispondono alle caratteristiche indicate nel disciplinare.

La percentuale di grasso utilizzabile va dal 10 al 30% in funzione della parte magra utilizzata.

Per la parte magra sono esclusi i tagli di carne provenienti dallo spolpo di testa, mentre per la parte grassa possono essere utilizzati lardo, gola e parti di pancetta prive di grasso molle.



Le carni suine magre e le parti grasse sono ridotte in pezzettini, successivamente passati al tritacarne con stampo a fori larghi, superiori a 10 mm di diametro. Seguono la salatura con una miscela di sale, spezie e conservanti (solo nitrati nella dose massima di 150 ppm), l'impastamento, l'insaccatura, la legatura e la foratura dell'involucro.

La successiva fase di asciugamento avviene in ambienti aventi una temperatura compresa tra 15° e 25° C ed umidità relativa compresa tra il 40% ed il 90%.

La stagionatura deve protrarsi per un periodo non inferiore ai 45 giorni, in ambienti con temperatura compresa tra 12° e 19° C ed umidità relativa del 70 - 90%, con una tolleranza di + 10%.

Il peso finale è compreso tra 400 g e 1 Kg.



I più comuni aspetti sensoriali peggiorativi della qualità dei salumi

Come in qualunque attività produttiva, anche nel campo dei salumi possono verificarsi delle condizioni che determinano la comparsa di alterazioni dei prodotti, traducendosi in un peggioramento delle caratteristiche sensoriali. Oggi, grazie alle tecnologie moderne, agli studi effettuati e all'esperienza sul campo dei produttori, si è imparato a prevenire queste alterazioni che, di fatto, si verificano con minore frequenza rispetto al passato.

Le cause che determinano difetti nel prodotto finito sono numerose ed eterogenee e possono ricondursi ad errori nella lavorazione, a materie prime non ideali o ad ambienti non adeguati. Individuare con una certa precisione il difetto sensoriale attribuibile ad un salume è di grande aiuto per scoprire le cause che lo hanno generato, agire di conseguenza per correggerle ed evitare che il difetto si ripresenti in futuro.

Di seguito si riportano alcuni dei più comuni aspetti sensoriali peggiorativi dei salumi con le relative possibili cause da cui possono derivare. Non è una trattazione esaustiva, poiché sono contemplati solamente i salumi interi crudi stagionati (come la pancetta e la coppa) e gli insaccati crudi stagionati (il salame), inoltre sono stati riportati solamente i difetti più comunemente riscontrabili.

32



Aspetti peggiorativi di carattere visivo

Dal punto di vista visivo, uno dei difetti più comuni, è la presenza di "incrostazioni esterne" scure che rendono non uniforme il colore. L'incrostazione è generalmente causata dall'utilizzo, in fase di asciugamento, di temperature troppo elevate e umidità relative troppo basse e/o di ambienti troppo secchi durante la stagionatura.

Queste condizioni, generalmente, determinano un'eccessiva disidratazione superficiale che causa la forma-

zione di una crosta dura e scura, tanto più spessa quanto più le condizioni descritte sono esasperate.

In alcuni casi capita invece di osservare al cuore del prodotto, quasi sempre in pezzi interi crudi stagionati, delle zone ben definite molto chiare (come macchie sbiadite), riconducibili il più delle volte ad una non adeguata ed uniforme penetrazione del sale e dei conservanti al centro del prodotto. È da sottolineare anche la possibile presenza di macchie di sangue (vasi sanguigni non correttamente vuotati) o di ematomi (provocati nelle fasi appena prima della macellazione).

Più raramente si verifica la presenza di colorazioni anomale come grigio o verde, che possono derivare da problematiche di carattere alimentare, da un'errata salatura, da batteri indesiderati (come ad esempio i batteri sulfidrilici che formano sulfomioglobina con colori verdastri).

Un altro aspetto poco apprezzabile è la presenza di grasso di colore giallo, dovuto

essenzialmente ad un processo ossidativo a carico dei lipidi, per eccessiva temperatura o presenza di luce negli ambienti di stagionatura o per un'alimentazione del suino troppo ricca di mais e soia integrale o anche a causa del grasso non perfettamente formato di un animale macellato troppo giovane. Il grasso giallo è tollerabile solo se in quantità appena percepibili e solo se si tratta di salumi stagionati a lungo.

Capita talvolta di osservare nei salumi crudi interi stagionati delle fessurazioni interne o delle infiltrazioni dall'esterno all'interno. La presenza di tali spaccature si nota a stagionatura già iniziata e, generalmente, si accompagna ad irrancidimento ed ammuffimento del prodotto.

Nello specifico panorama degli insaccati crudi stagionati, i salami, si possono evidenziare altri aspetti dequalificanti, come l'impasto slegato, determinato più frequentemente da problematiche di carattere fermentativo nella fase di asciugamento. Esso si traduce in una fetta che non tiene, che si sgrana e si rompe senza sforzo.

Tipico degli insaccati macinati sono anche l'imbrunimento e l'irrancidimento centrali. Il primo è dovuto a difetti della fermentazione accompagnati da un'alterazione della mioglobina che diventa di colore marrone; il secondo è causato da un errore nella fase di insaccamento, che lascia delle sacche interne di aria, le quali ossidano sia il grasso che diventa giallo, sia il muscolo che assume colorazione marrone.

33

Aspetti peggiorativi di carattere olfattivo e retroolfattivo

I più comuni difetti di carattere olfattivo sono i sentori di muffa, rancido, putrido gas, ruffino, stalla.

L'odore di muffa è riconducibile alla stagionatura in ambienti poco ventilati e con umidità relative elevate e/o alla presenza di muffe grigio-verdi e a chiazze nere visibili sulla superficie (talvolta tale odore richiama quello del peperone verde).



Se il produttore non agisce tempestivamente, il rischio di ritrovarsi con il prodotto finito che sa di muffa, è abbastanza elevato. L'odore di muffa è un difetto che purtroppo non si riesce a recuperare.

L'odore di rancido è provocato dall'ossidazione dei grassi ed è tanto più intenso, quanto più ampia è l'area di prodotto interessata dal fenomeno. Quando la presenza di grasso giallo è irrisoria, è di solito sufficiente rifilare la superficie per eliminare il sentore di rancido dalla fetta.

Quando la fase di asciugatura nei macinati non è ben condotta, possono entrare in azione batteri produttori di gas che danno origine a odori di idrocarburi.

Stress, digiuno prolungato, ferite profonde, iugulazione eseguita in modo errato, cattivo dissanguamento, salagione in ambienti non idonei, sono le cause più frequenti del fenomeno di putrefazione ad opera di batteri proteolitici, che provocano odori molto sgradevoli con possibile formazione di gas.

Il ruffino è il tipico odore che si può avvertire sulla superficie esterna dei salumi a

lunga stagionatura e che, se poco intenso, è spesso definito come “odore di cantina” ed apprezzato.

Vi sono poi altri possibili odori anomali, le cui principale cause sono di origine alimentare, sessuale (materia prima generalmente ottenuta da verri adulti), patologica (uremia: odore di urina; ittero: odore di stalla).

Aspetti peggiorativi di carattere gustativo

Dal punto di vista gustativo, le sensazioni peggiorative sono l'amaro, l'acido e il salato.

L'amaro può essere causato, nei salumi a lunghissima stagionatura come i prosciutti crudi, da un'eccessiva proteolisi, che determina la riduzione delle proteine a dipeptidi o mono peptidi, da cui deriva la sensazione amarognola. Altre cause dell'amaro sono riconducibili a patologie dell'animale come l'ittero o allo sviluppo eccessivo di muffe in ambienti non idonei. È da considerarsi sempre un difetto.

L'acido è un parametro sensoriale che spesso accompagna i salumi giovani; è tollerabile se la sua intensità non è eccessiva e tende a scomparire con il procedere della stagionatura. Quando invece è causato da fermentazione anomala è generalmente molto fastidioso e accompagnato anche da odori sgradevoli.

La sensazione di salato può avere intensità molto diverse a seconda del tipo di salume e il suo apprezzamento o meno dipende molto dalle abitudini alimentari del soggetto che lo consuma. I salumi piacentini hanno la caratteristica di essere dolci, pertanto un eccesso della sensazione di sale è da considerarsi peggiorativo.

Aspetti peggiorativi di carattere tattile

Dal punto di vista tattile, le sensazioni che possono essere catalogate come peggiorative sono essenzialmente riconducibili all'astringenza e alla pungenza. Un'elevata durezza e secchezza dei salumi o la sensazione di gommosità non sono considerati veri e propri difetti, in quanto la consistenza alla masticazione varia con il procedere della stagionatura e questa modificazione è fisiologica in tutti i salumi crudi. Generalmente nel primo periodo i salumi tendono ad essere più gommosi, poi passano attraverso la fase di optimum, quando si sciolgono in bocca, per arrivare alla fase finale in cui assumono una consistenza più legnosa e secca. In quale periodo consumarli dipende solamente dai gusti personali.

Introduzione All'analisi Sensoriale

Consumatori, Giudici, Esperti: che Confusione!



Non crediamo di sbagliare affermando che presentare sul mercato un prodotto che soddisfi i bisogni espressi e latenti dei consumatori, sostenendo costi di produzione ragionevoli, sia l'obiettivo di qualunque produttore di beni di consumo.

Gli alimenti rappresentano il bene di consumo per eccellenza ed è innegabile che mangiare ciò che piace sia un'esigenza prioritaria.

I consumatori moderni sono più attenti, esigenti e consapevoli, perché informati e non disposti a investire in prodotti che non soddisfino le loro aspettative, anche nel lungo periodo.

Consumatori di questo tipo rappresentano per le aziende un costo, una sfida continua ed anche un'ottima opportunità per continuare a migliorare o almeno a mantenere standard qualitativi elevati.

Tutto ciò per le aziende significa investire in controllo qualità, assicurazione qualità e certificazione, alla base dei quali ci deve essere un sistema che permetta di garantire il mantenimento di quelle caratteristiche di prodotto, che sono riconosciute direttamente dai consumatori.

L'analisi sensoriale può aiutare le aziende a scoprire nei prodotti quelle peculiarità che il mercato riconosce e preferisce, a esplicitare una scelta che spesso nel consumatore è inconsapevole, ma che ancora più spesso determina la preferenza di un prodotto, e conseguentemente l'aumento della domanda dello stesso e il suo consolidamento sul mercato.

Come individuare dunque in un prodotto queste peculiarità? Quali strumenti abbiamo per analizzarlo e quali elementi per descriverlo?

Nel campo della valutazione delle caratteristiche proprie di un alimento, il mezzo più comunemente usato e conosciuto è l'analisi strumentale. La validità delle risposte e l'utilità dell'informazione così ottenuta sono universalmente riconosciute, ma l'analisi strumentale non prende in considerazione il fattore umano, insostituibile quando si tratta di valutare preferenze alimentari.

I condizionamenti di tipo psicologico sono preponderanti nella valutazione dei prodotti alimentari, poiché un individuo che consuma un alimento è profondamente influenzato dal suo carattere, dal suo stato d'animo e dall'ambiente che lo circonda. L'analisi sensoriale, proprio perché utilizza lo strumento “uomo”, è in grado di arrivare ad un risultato finale che, oltre a basarsi su criteri oggettivi, è espresso con una

terminologia comprensibile anche ai non addetti ai lavori ed ha il vantaggio di essere l'espressione di un'esperienza umana.

In questo senso, l'analisi sensoriale non può certo sostituirsi a quella strumentale, se mai fornisce una tipologia di dati che completano e arricchiscono il panorama di informazioni che servono a caratterizzare un prodotto alimentare.

È importante, a questo punto, sottolineare che le caratteristiche sensoriali oggettivamente possedute da un alimento e il gradimento soggettivo che questo suscita in chi lo consuma, sono due aspetti completamente diversi e si "misurano" in modi totalmente differenti, perché eterogenei sono i contenuti delle informazioni che si vogliono ottenere.

Le prime si ricavano utilizzando un ristretto gruppo di persone addestrate (giudici), le seconde interrogando un elevato numero di consumatori.



Vogliamo ora aprire una parentesi sui giudizi espressi da giudici monocratici le cui valutazioni, condotte generalmente su campioni di cui conoscono tutto (dal nome del prodotto, all'etichetta, al nome del produttore), sono poco attendibili, difficilmente riproducibili e non supportate da elaborazioni statistiche che conferiscano significatività ai risultati. Per non attirare le ire di chi fa questo con grande serietà e professionalità, cercheremo ora di ampliare il concetto.

È certamente capitato a tutti di leggere una guida enogastronomia, dove sono riportati giudizi su vini e pietanze espressi da illustri esperti. Senza togliere alcun riconoscimento alle indubbie capacità di utilizzo dei sensi che questi ultimi possiedono grazie ad un continuo allenamento, è tuttavia palese che il giudizio espresso è il risultato di una loro individuale e singolarissima esperienza su "quel" campione di vino e di cibo.

Affidare la valutazione di un prodotto al giudizio di una singola persona esperta e magari famosa, potrà avere dei risvolti positivi in termini d'immagine e dare lustro

al nome del produttore, ma rappresenta un grosso rischio quando si vuole utilizzare l'informazione ricavata per indirizzare scelte aziendali di carattere tecnologico o peggio ancora di mercato.

I gusti personali di un singolo individuo non possono sostituirsi al giudizio di preferenza di un insieme di consumatori. Con quale presunzione ciascuno di noi potrebbe affermare che se una cosa piace a lui allora piacerà a tutti? Per sapere cosa ne pensa il mercato, dobbiamo interrogare il mercato, i fruitori del prodotto e l'informazione sarà tanto più attendibile quanto più numeroso sarà il campione di persone intervistato.

Per valutare la qualità edonica di un prodotto, s'interroga quindi il consumatore, al quale non si chiede di codificare le sensazioni percepite, ma di esprimere un giudizio in merito a quanto è piaciuto il campione assaggiato.

Abbandoniamo il campo della qualità edonica e soffermiamoci per un momento sulla misurazione delle caratteristiche sensoriali oggettivamente possedute da un alimento. Anche in questo caso la valutazione di una sola persona, seppur condotta con la massima competenza, serietà ed obiettività, non potrà mai supplire a quella ottenuta da un gruppo di persone opportunamente addestrate, poiché nel primo caso non possono essere fatti confronti, non si può comprendere la capacità discriminante di chi ha assaggiato, non siamo in grado di affermare la validità statistica dei risultati. Questo concetto sarà ampiamente dimostrato nei capitoli a seguire.

Sfruttando le capacità di giudici addestrati, che sono in grado di riconoscere uno stimolo sensoriale e di misurarlo, si può giungere a delineare un profilo oggettivo, condiviso da un numero significativo di persone, nel quale rientrano le diverse percezioni suscitate dall'alimento (la tonalità e l'intensità del colore, l'intensità dell'odore speziato, il livello di dolcezza e di acidità, la persistenza aromatica, ecc.). Nel campo delle preferenze soggettive, al contrario, nemmeno il giudizio di un ristretto numero di giudici, generalmente otto-dieci, può essere rappresentativo nella determinazione di un livello di qualità edonica valido universalmente, poiché quest'ultima è assolutamente soggettiva e pertanto non codificabile in senso assoluto.

Utilizzando queste due strade d'indagine, test con giudici addestrati e test sul consumatore, si arriva all'identificazione del profilo sensoriale ideale di un prodotto. Il panel addestrato ci fornisce una descrizione dettagliata e precisa, il consumatore ci dà indicazioni in merito ai modelli di qualità, condivisibili da un certo target di popolazione.

La correlazione tra i caratteri oggettivi e quelli soggettivi, dovrebbero produrre informazioni circa i generatori edonici dei prodotti, ossia le caratteristiche sensoriali

oggettivamente possedute dal prodotto che favoriscono l'apprezzamento (es. spiccata dolcezza, intense note di spezie, ecc.) e quelle che invece lo deprimono (amaro, rancido, ecc).

Questi risultati non possono essere ottenuti effettuando assaggi rapidi ed arbitrari sul prodotto finito. Molto spesso in azienda si "assaggia" in modo non sistematico, con persone non addestrate a riconoscere le percezioni, senza una metodologia, nè una solida statistica di supporto e spesso in assenza di un preciso scopo. Il risultato è che le informazioni ricavate dal "test" non sono affidabili.

La maggior parte delle volte è sufficiente addestrare un panel interno ed avere in azienda qualcuno che si occupi di organizzare sedute di assaggio con test utili che, una volta studiati e organizzati, sono di rapida esecuzione e danno risposte concrete. È sufficiente seguire alcune semplici regole:

- costituire un panel ristretto di giudici addestrati per i test oggettivi;
- misurare il gradimento dei consumatori, interrogandone un numero elevato (almeno 100);
- effettuare gli assaggi alla cieca (chi assaggia non sa cosa sta assaggiando, pertanto non è condizionato in alcun modo);
- seguire precise regole per l'effettuazione dei test (distanza dai pasti, ambienti adeguati, presentazione corretta dei campioni, ecc.);
- far seguire ad un test l'elaborazione statistica dei dati, che oltre a dare un risultato concreto, dice anche se tale risultato è significativo ai fini statistici.

Scheda Assaggio Pancetta Piacentina DOP

Data 6.07.2007

Codice campione PA

Codice Giudice A

Descrittori oggettivi Sig. Rossi

Descrittori edonici

Colore parte magra

Quantità di grasso giallo

Spessore della fetta

Sensazioni visive

Intensità olfattiva

Speziato

Intensità aroma carne fresca

Intensità odori negativi

Sensazioni Olfattive

Dolce

Salato

Acido

Amaro

Consistenza alla masticazione

Sensazioni gustative/tattili

Globali aromi positivi

Globali aromi negativi

Sensazioni retroolfattive

Piacevolezza

Piacevolezza

Piacevolezza

Piacevolezza

Piacevolezza

Piacevolezza

Un po' di psicofisiologia



Non si può parlare di analisi sensoriale senza dedicare un po' di spazio agli straordinari strumenti che ci permettono di realizzarla: gli organi di senso. La loro anatomia e il loro funzionamento sono molto complessi e non è nostra intenzione, in questo contesto, scendere nei dettagli. Ci limiteremo a fornire qualche informazione di base, lasciando gli approfondimenti ai testi di medicina e di psicologia.

Il mondo e la sua rappresentazione

Il meccanismo di funzionamento degli organi di senso prevede uno stimolo esterno che si trasforma in percezione, quindi in segnale nervoso, in informazione e successivamente in rappresentazione dell'evento accaduto. I nostri organi di senso lavorano in continuazione e ricevono milioni di stimoli contemporaneamente, ma non tutti sono colti e metabolizzati dall'essere umano. Questo accade perché il nostro cervello non è in grado di assorbire e di memorizzare così abilmente, come ci aspetteremmo, tutti i segnali inviati dagli organi di senso, per dei limiti fisici e psichici, propri dell'essere umano, che lo portano a crearsi un proprio modello, una mappa che identifica la rappresentazione del mondo che egli ha elaborato.

“Vi è un'irriducibile differenza tra il mondo e l'esperienza che ne abbiamo. Noi esseri umani non agiamo direttamente sul mondo. Ciascuno di noi crea una rappresentazione del mondo in cui vive; creiamo in altre parole una mappa o modello, che usiamo per originare il nostro comportamento. La nostra rappresentazione del mondo determina in larga misura l'esperienza del mondo che avremo, il modo in cui lo percepiremo, le scelte che ci sembreranno disponibili vivendoci dentro.”
(Bandler & Grinder La struttura della magia).

Di conseguenza, il comportamento che l'essere umano (quindi anche il consumatore e il giudice addestrato) adotta, dipenderà dal tipo di mappa che si è creato e continua a crearsi.

Questa rappresentazione personale del mondo è generata dai processi di semplificazione che l'individuo applica in continuazione e che sono necessari per la sua sopravvivenza.

Nel nostro agire quotidiano ci troviamo a discriminare, selezionando gli stimoli informativi, al fine di decidere come meglio comportarci.

Il processo di discriminazione, di interpretazione, viene attuato dal nostro cervello utilizzando diversi meccanismi tra loro complementari. Alcuni sono meccanismi coscienti e razionali, altri sono inconsci o automatici. Il risultato di questa scelta è il contesto di riferimento che creiamo noi e non è necessariamente la realtà, ma solo la nostra rappresentazione della realtà: un escamotage che utilizziamo per decidere. Ecco un simpatico esempio di semplificazione:

Bnoua griotana!

Secnodo un pffrosseore dl'Unviesrità di Cmabrdige, non imorpta in che oridne apapaino le letetre in una paolra, l'uinca csoa immorptate è che la pimra e la ulimta letetra sino nel ptoso gituso. Il riustlato può serbmare mloto cnofsuo e noonstatne ttuto si può legerge sezna mloti prleobmi. Qesuto si dvee al ftato che la mtene uanma non lgege ongi ltetera una ad una, ma la paolra nel suo isinemem. Cuorsio, no?⁽¹⁰⁾

I meccanismi di formazione delle mappe

I programmi automatici che attiviamo per interpretare la realtà prendono le mosse da principi psicologici. Questi principi funzionano talmente bene e siamo così abituati ad utilizzarli, che raramente ci rendiamo conto del loro potere.

Di un qualsiasi evento a noi arriva solo ciò che filtra attraverso i canali sensoriali, perciò la successiva elaborazione può dare origine a una rappresentazione completamente diversa dalla realtà.

I meccanismi che portano alla formazione delle mappe sono costituiti da:

- tre vincoli (neurologici, sociali, individuali);
- tre meccanismi distorsivi (generalizzazione, cancellazione, deformazione);
- il canale informativo prevalente (visivo, uditivo o cinestesico);
- la sinestesia.

Cerchiamo ora di comprendere di cosa si tratta.

I vincoli

Vincoli neurologici: vi sono fenomeni fisici che sono ampiamente al di fuori dell'intervallo di percezione dei cinque canali sensoriali. Basta pensare al campo delle onde elettromagnetiche del visibile, l'unico che noi possiamo sfruttare per la visione, infatti al buio non vediamo. Intere parti del mondo non sono percepite dall'essere umano.

Vincoli sociali: sono costituiti da fattori come la lingua, la religione, la morale, la razza, ecc. Ci sono paesi nel mondo dove si mangiano cose di fronte alle quali la

maggior parte degli europei provrebbe un moto di repulsione, come i mussulmani ad esempio non consumano carne di suino per una questione religiosa.

Vincoli individuali: sono generati da una serie di rappresentazioni che creiamo come esseri umani. Ciascuno di noi colleziona una serie di esperienze che ne costituiscono la storia e sono uniche, alla pari delle sue impronte digitali. Chi non ha mai odorato una rosa, non può sapere che profumo abbia.

I meccanismi distorsivi

Tre sono i meccanismi che universalmente l'essere umano utilizza per costruirsi la propria realtà:

- *la generalizzazione:* procedimento con il quale elementi del modello di una persona vengono staccati dall'esperienza originaria e giungono a rappresentare l'intera categoria⁽⁹⁾.

Se abbiamo mangiato un cibo avariato, che in quella particolare situazione ci ha creato un disagio, siamo portati a pensare che questo cibo ci faccia male, indipendentemente dal fatto che sia o meno avariato nelle successive occasioni di consumo.

- *la cancellazione:* è quel processo per il quale eliminiamo alcune parti dell'esperienza, dando selettivamente più significato ad altre. Se ci troviamo in una stanza affollata, non riusciamo a cogliere i dettagli relativi a tutte le persone presenti e alle numerose conversazioni che si stanno svolgendo contemporaneamente. Una volta tornati a casa, avremo memoria solamente delle persone con cui avremo parlato e dei contenuti dei discorsi con esse intrapresi, ma nemmeno questi ultimi saranno completi, perché avremo cancellato anche parte dell'esperienza più direttamente vissuta.

- *deformazione:* meccanismo che ci permette di modificare la nostra esperienza, a partire dai dati sensoriali, in base alle nostre aspettative (o credenza). Su questo processo incide l'umore, perché tutti sappiamo che un'accoglienza simpatica e cordiale e un complimento al momento giusto, possono fare la differenza per una donna tra l'acquistare o meno un abito. Far capire i pregi e i vantaggi di ciò che si offre aumenta esponenzialmente la percezione della qualità.

Il canale informativo prevalente

Ogni essere umano ha un canale informativo prevalente rispetto agli altri, una modalità sensoriale preferita, per cui alcune persone tendono a essere più visive, altre più uditive, altre ancora cinestesiche.

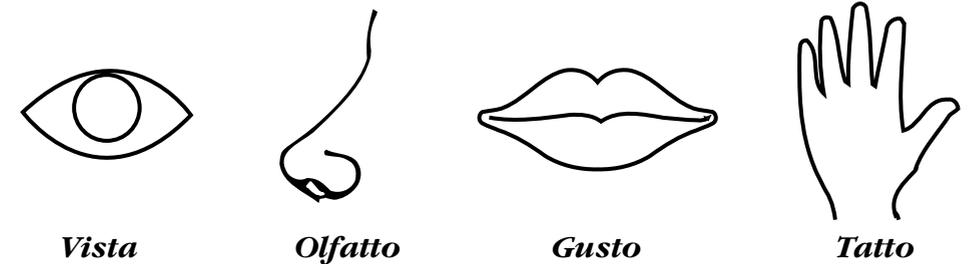
Della stessa esperienza di assaggiare una fetta di coppa ognuno vivrà aspetti diversi; pertanto è inutile cercare di persuadere un cinestesico con una bella fetta di coppa rossa e perfettamente rotonda se poi questa è salata, mentre un uditivo darà più importanza a ciò che accade nell'ambiente che lo circonda come una musica piacevole e la compagnia di un interlocutore interessante.

Pronunciando la parola "salame" un visivo avrà subito davanti a sé l'immagine di

una bella fetta rossa di salame con la goccia, mentre un cinestesico penserà al sapore e al profumo.

In realtà quando si assaggia un alimento o si consuma una bevanda, tutti i sensi contano, e non si possono dividere uno dall'altro. Sono correlati tra loro; un cibo consumato in occasione di una cena con una persona a noi cara in un ambiente accogliente, ci sembrerà di gran lunga migliore rispetto a quando lo consumiamo durante un fugace pranzo di lavoro.

Questi legami e interferenze tra sensi diversi s'inquadrano in un fenomeno detto sinestesia.



La sinestesia

Il termine sinestesia, di origine greca, significa "Attraverso e Percezione" ed indica la contaminazione dei cinque sensi nella percezione del percepibile.

La sinestesia può essere definita come un corto circuito tra i sensi e si compone di tutti quei fenomeni di interazione sensoriale in cui uno stimolo induttore, cioè una percezione reale relativa ad un senso, causa una sensazione indotta, ossia non realmente presente nello stimolo esterno, ma avvertita dal soggetto, e che può essere relativa allo stesso o a un diverso sistema percettivo.⁽⁷⁾

È il ben noto fenomeno per cui, in tutti gli individui, un tipo di stimolo percettivo ne evoca spontaneamente un altro, come quando, ad esempio, diciamo che un colore è "caldo" o "freddo", associando una percezione tattile ad una visiva.

I nostri sensi, pur essendo autonomi, non agiscono in maniera del tutto distaccata dagli altri.

Tutte le modalità di percezione si influenzano reciprocamente, anche se in misura diseguale: le relazioni tra vista e udito sono consistenti e anche le più studiate, mentre l'olfatto sembra lavorare piuttosto autonomamente. Il gusto ha invece un numero più elevato di collaboratori.⁽⁷⁾

La sinestesia è coinvolta anche con il processo di interazione tra i diversi fattori fisici e chimici che generano lo stimolo.

Per esempio, l'astringente è potenziato dall'acido e dall'amaro, mentre il dolce lo contrasta. L'amaro inoltre è potenziato dall'acido, mentre il salato, che accentua l'amaro e l'acido, contrasta con il dolce, dando origine a una sensazione "sapida".

Gli odori sono ancora più soggetti dei sapori non solo a interazioni con altri sensi, ma anche a evocare nella mente oggetti e situazioni, poiché l'olfatto è il senso delle emozioni e proprio per questo le percezioni che lo riguardano sono le più difficili da elaborare e codificare.

Psicologicamente parlando, è la vista a complicare più frequentemente le cose, condizionando le nostre percezioni olfattive, uditive e tattili. Noi creiamo la nostra mappa del mondo attraverso altri sensi, poi subentra la vista che tutto confonde.

Paradossalmente è corretta l'affermazione che "la vista ci rende ciechi". Ci rende sicuramente ciechi rispetto a tante altre informazioni sensoriali, perché siamo portati a credere che ciò che è piacevole ai nostri occhi non può essere poi così terribile

nella restante parte dell'esperienza sensoriale; ad esempio tolleriamo più facilmente una persona con una tonalità di voce sgradevole, se è di bell'aspetto.



Gli organi di senso e le valutazioni sensoriali

Per poterci muovere nell'ambiente abbiamo bisogno di conoscerlo e questo ci è possibile grazie agli organi di senso: vista, udito, tatto, gusto e olfatto. Essi sono degli

apparati in grado di trasformare le informazioni esterne in impulsi nervosi e quindi di comunicarle direttamente al sistema nervoso centrale.

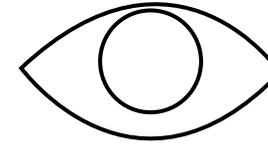
Gli organi di senso sono costituiti da cellule nervose specializzate, che vengono eccitate da stimoli adeguati: nel caso della vista la luce, per il tatto la pressione meccanica, per l'udito le vibrazioni dell'aria, per il gusto e l'olfatto particolari molecole chimiche.

La vista è sicuramente l'apparato più complesso ed è costituito dall'occhio, che può essere paragonato a una camera oscura che proietta su una sorta di schermo, la retina, le immagini provenienti dall'esterno.

Nell'udito l'orecchio ha il compito di raccogliere le onde sonore e trasmetterle sotto forma di impulsi nervosi al cervello e in particolare al lobo temporale.

L'orecchio è poi in grado di informarci anche della provenienza del suono e, grazie a un liquido presente al suo interno, di mantenere l'equilibrio statico del nostro corpo. Il gusto e l'olfatto, grazie a recettori presenti sulla lingua e nel naso, sono invece sensibili agli stimoli chimici e spesso interagiscono consentendo una migliore percezione dei sapori e degli odori. Il tatto, grazie a dei recettori specializzati presenti nella cute (anche quella del cavo orale), ci consente di valutare i cambiamenti

esterni, come la temperatura, le caratteristiche esterne degli oggetti e gli stimoli dolorosi. Tutti gli organi di senso portano al cervello informazioni sul mondo esterno. In questo contesto non tratteremo l'udito, poiché ininfluenza per le valutazioni di nostro interesse.



La vista

La vista è un organo di senso di tipo fisico che consente la percezione dell'ambiente esterno attraverso una forma di energia elettromagnetica: la luce.

Essa ha sede nell'occhio.

Le onde elettromagnetiche comprese nel campo del visibile hanno una lunghezza variabile tra 400 e 760 nanometri. A seconda della lunghezza d'onda catturata dal senso della vista, si ha la percezione del colore. Il colore di una superficie è determinato dalla lunghezza d'onda dell'energia riflessa.

La luce attraversa la cornea e il cristallino per finire sulla retina, dove trovano sede due tipi di cellule sensibili, i coni e i bastoncelli. I primi, sensibili ai colori e ai dettagli, sono preposti alla visione diurna; i secondi che danno una visione più approssimata, necessitano di una minore quantità di energia e sono preposti soprattutto alla visione crepuscolare.

Dai coni e dai bastoncelli il segnale viene trasmesso, attraverso il nervo ottico, al cervello. Di un oggetto, la vista ci permette di cogliere: la dimensione, la forma, la consistenza (liquido, solido, gelatinoso ...), l'aspetto delle superfici (liscia, ruvida, lucida, opaca), il colore (tonalità, intensità), ecc.



La valutazione visiva

La vista è il senso del quale abbiamo più fiducia, perché è immediato e soprattutto fornisce sensazioni stabili e facili da comunicare agli altri.

Le sensazioni di tipo visivo sono memorizzate con facilità, ad esse è facile attribuire etichette semantiche precise e molto probabilmente condivise universalmente da chi parla la nostra stessa lingua.

Se fissiamo un limone, gli associamo subito il colore giallo e osservandolo per qualche minuto, il suo colore non cambierà, permettendoci di memorizzare la sensazione con grande efficacia. Se parlando con qualcuno diciamo "giallo limone", siamo certi di essere stati compresi dall'interlocutore.

Queste caratteristiche, che generano la fiducia, operano però un inevitabile condizionamento, che si riflette negativamente sulla valutazione sensoriale operata sia dal consumatore sia dai giudici addestrati e dagli esperti assaggiatori. In particolare, siamo più lenti in questa fase della valutazione rispetto a quella operata con gli altri sensi.

Ulteriore conseguenza dell'affidabilità della vista è che tendiamo a dare troppa importanza all'aspetto visivo, quindi rischiamo di rilevare delle false informazioni (ciò che è bello è anche buono), che potrebbero rendere meno obiettive le successive fasi della valutazione sensoriale, per il fenomeno di sinestesia spiegato in precedenza.



L'olfatto

L'olfatto è un organo di senso di tipo chimico. Le cellule nervose che funzionano da recettori degli odori, sono situate nella parte alta delle cavità nasali e sono chiamate cellule olfattive. Esse sono collegate a una formazione sovrastante chiamata bulbo, a sua volta collegato con il cervello tramite il nervo olfattivo. Questi recettori sono sensibili alle sostanze chimiche, che inspiriamo, e combinandosi con esse generano un impulso nervoso.

I diversi tipi di sensazioni olfattive variano da una sostanza all'altra e dipendono dalla forma delle molecole delle sostanze stesse: a ogni forma corrisponde una determinata sensazione.

Nell'uomo l'olfatto ha un enorme potere di discriminazione, tanto è vero che possiamo distinguere centinaia di migliaia di odori anche quando le concentrazioni sono infinitesimali; ma questo potere diminuisce in rapporto all'intensità. Infatti, un odore forte e prolungato nel tempo, è percepito dai recettori olfattivi solo per un certo periodo, superato il quale, i recettori cessano di inviare segnali al cervello: interviene una sorta di adattamento o meglio di assuefazione agli stimoli esterni.

Le percezioni olfattive hanno inoltre un significato fortemente emotivo, in quanto rispetto agli altri organi di senso, l'olfatto ha maggiori connessioni con il sistema limbico e l'ipotalamo, le zone del cervello che controllano l'emotività. Non a caso il ricordo olfattivo è ampiamente legato a situazioni di forte coinvolgimento emotivo. Una molecola, per farsi riconoscere dall'olfatto e produrre una sensazione olfattiva, ha solamente due possibilità:

- entrare nel naso dalle narici: via olfattiva diretta;
- entrare nel naso dalla bocca: via retroolfattiva o retronasale.

La prima condizione essenziale affinché una specie chimica possa dare una sensazione è la sua attitudine alla volatilità, la seconda è la sua attitudine a penetrare nello strato di muco che ricopre la mucosa olfattiva, la terza è che sia capace di interagire con i recettori olfattivi. La mucosa olfattiva è un'area specializzata di circa 1,5 cm², dove sono immerse miliardi di ciglia olfattorie, vere e proprie antenne delle cellule olfattive.

La molecola determina una variazione del campo elettrico, che si trasforma in stimolo. Lo stimolo giunge ai nervi olfattivi e da questi è trasmesso al bulbo olfattivo e quindi alle aree del cervello preposte alla decodificazione e interpretazione.

Quando i composti odorosi sono in miscela, si possono percepire singolarmente o, più frequentemente, si possono generare una o più delle situazioni esemplificate di seguito:

- ibridazione (la sostanza A e la sostanza B perdono la loro identità dando origine ad un odore ibrido);
- amplificazione unidirezionale (il livello di percettibilità della sostanza A è amplificato dalla sostanza B);
- amplificazione bidirezionale (il livello di percettibilità delle sostanze A e B è reciprocamente amplificato);
- soppressione unidirezionale (il livello di percettibilità della sostanza A è soppresso dalla sostanza B);
- soppressione bidirezionale (il livello di percettibilità delle sostanze A e B è reciprocamente soppresso).

I diversi comportamenti possono variare anche in funzione dei rapporti con i quali le diverse specie sono presenti. È a causa di questi fenomeni che spesso risulta difficile identificare chimicamente e riprodurre un odore complesso, come ad esempio quello di un frutto.



La valutazione olfattiva

Tra le percezioni sensoriali, di cui l'uomo si serve per rapportarsi al modo esterno, quelle olfattive sono senza dubbio le più difficili da codificare e catalogare. Non a caso la fase di valutazione olfattiva è considerata in analisi sensoriale, la più complessa e chi ha un "buon naso" è considerato un fenomeno.

Queste difficoltà derivano da alcune caratteristiche che sono proprie di questo senso:

- innanzi tutto è molto difficile evocare un odore; pensando ad un limone, riusciamo a figurarci il giallo, ma non riusciamo a richiamarne l'odore alla memoria;
- le percezioni olfattive sono difficili da comunicare. La descrizione di una sensazione olfattiva lascia sempre il campo aperto all'interpretazione, alla confusione, all'esperienza della propria vita;
- il recupero mnemonico dell'etichetta semantica è spesso faticoso, a volte anche impossibile; identifichiamo l'odore come familiare, ma non riusciamo a riconoscerlo e a dargli un nome. È capitato a chiunque di percepire un odore, di rendersi conto di averlo già sentito, di averne avuta esperienza, senza riuscire ad attribuirgli un appellativo;
- gli odori sono capaci di indurre forti emozioni, hanno un elevato potenziale evocativo di situazioni ad essi collegate, condizionandoci in fase di valutazione.

Possiamo fare qualcosa per sopperire a questi limiti?

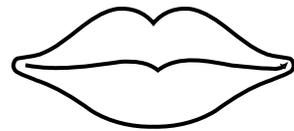
L'allenamento alla percezione di una sensazione olfattiva e l'immediata definizione dell'etichetta semantica migliora sia l'identificazione sia il riconoscimento dell'odore, specialmente se l'evento si compie in stato di forte emotività del soggetto. Fortunatamente le sensazioni olfattive permangono nella nostra memoria per lunghissimo tempo, proprio perché legate all'emotività.

Gli aspetti connessi alla complessità della percezione olfattiva, uniti alla dinamicità della rilevazione (il tempo di un'inspirazione), alla mancanza di una tecnica adeguata e all'incertezza costituzionale dell'essere umano quando si tratta di utilizzare questo senso, genera nei giudici una serie di comportamenti diversi per quanto riguarda:

- il riconoscimento;
- il gradimento;
- la valutazione di altri parametri.

In particolare il tutto si riflette in una scarsa discriminazione, scarsa ripetibilità di giudizio, lentezza di valutazione, delusione e abbandono, rilevazione di false informazioni, distorsione di altre valutazioni.

Per allenare i giudici, si possono utilizzare aromi naturali o artificiali. Si fanno annusare i campioni e si chiede loro di assegnare un'etichetta semantica all'odore percepito. In questo modo è possibile anche rendersi conto della capacità dei giudici nel riconoscere le sensazioni di tipo olfattivo.



Il gusto

L'organo del gusto è costituito dall'insieme dei recettori gustativi situati in maggioranza sulla lingua, ma anche nel palato, sull'epiglottide e nella parte iniziale della faringe. La superficie della nostra lingua appare vellutata grazie proprio alla presenza di piccole formazioni tondeggianti,

chiamate papille linguali. Sono sporgenze di forma e grandezza variabile, disposte in grande quantità sulla mucosa della lingua e in base alla loro forma vengono distinte in filiformi, fungiformi e vallate.

Le papille vallate sono concentrate nella parte posteriore del dorso della lingua, a livello della "V" linguale. Le papille fogliate sono maggiormente presenti sui lati della lingua. Le papille fungiformi si trovano numerose sulla punta della lingua.

In seguito al contatto con le sostanze chimiche contenute nei cibi e disciolte dalla saliva partono degli impulsi raccolti dalle terminazioni nervose del nervo linguale, che li invia al cervello. La percezione finale di un determinato cibo è comunque dovuta alla somma di sensazioni gustative, termiche e olfattive. Infatti i recettori del gusto sono in grado di percepire fondamentalmente solo quattro sapori: dolce, salato, acido e amaro, mentre nel cavo orale è possibile percepire anche sensazioni

tattili (temperatura, consistenza) e olfattive (aromi).

La punta della lingua è sensibile a tutti e quattro i sapori, ma in particolare al dolce e al salato, lateralmente è sensibile ai sapori acidi e sulla radice a quelli amari.



La valutazione gustativa

L'esame gustativo è di più semplice esecuzione rispetto a quello olfattivo, ma comunque più complesso di quello visivo.

Durante l'addestramento degli assaggiatori, uno dei compiti più difficili è insegnare agli allievi a disgiungere le sensazioni gustative da quelle olfattive. È importante, in questa fase, riuscire a individuare ed isolare le sensazioni di tipo gustativo (dolce, salato, acido e amaro) per darne una valutazione che non sia inficiata da quelle di tipo olfattivo e tattile. Per

addestrare i giudici si utilizzano soluzioni a concentrazioni predefinite di molecole che generano le sensazioni gustative: per il salato si utilizza il cloruro di sodio, per il dolce il saccarosio, per l'amaro la caffeina e per l'acido, l'acido citrico.

Effettuando il test di riconoscimento dei sapori, si hanno indicazioni sulle capacità di ciascun giudice nel percepire le sensazioni in modo corretto.

Il dolce è una sensazione generata da sostanze come zuccheri, polisaccaridi, alcoli, chetoni, proteine, saccarina. Contrasta con l'amaro e l'acido e con il salato produce una sensazione "sapida". Il tempo di latenza che intercorre tra lo stimolo e la percezione è di circa un secondo. All'aumentare della temperatura la sensazione del dolce cresce.

Responsabili della sensazione di salato sono alcuni composti inorganici come cloruro di sodio, di potassio, di magnesio, nitrati di sodio e potassio ed altri di natura organica. Il salato accentua l'amaro e l'acido e contrasta con il dolce. Ha un tempo di latenza inferiore al secondo ed è percepito quasi contemporaneamente al dolce. All'aumentare della temperatura la sensazione del salato cresce.

L'acido è un sapore percepito per contatto delle papille gustative con tutte le molecole in grado di liberare ioni idrogeno in quantità significativa, come ad esempio l'acido citrico contenuto nel limone. Contrasta con il dolce e questo è il motivo per il quale in cucina si aggiunge un pizzico di zucchero nei sughi, quando la passata di pomodoro è troppo acida. Ha un tempo di latenza poco superiore al secondo e la sensazione è stabile al crescere della temperatura, almeno nell'intervallo in cui si degusta normalmente un cibo o una bevanda.

Gli alcaloidi, come la nicotina e la caffeina, gli alcoli superiori, i polifenoli, le aldeidi, i chetoni, ed altre sostanze, sono responsabili della sensazione di amaro. Depresso dal dolce è invece potenziato dall'acido e dal salato. La sensazione decresce all'aumentare della temperatura fino ad un certo valore, oltre il quale aumenta.

Ha un tempo di latenza superiore a due secondi, infatti è la sensazione percepita per ultima e che rimane più a lungo. Ecco svelato il segreto dell'espressione "ha un retrogusto amaro".



Il tatto

Il tatto è un senso di tipo sia chimico sia fisico. I recettori tattili sono ubicati su tutto il nostro corpo e anche al suo interno.

Tra i diversi recettori di tipo fisico, possiamo distinguere le cellule di Merkel che registrano la pressione esercitata sulla cute, i corpuscoli di Meissner che percepiscono la pressione differenziale (vale a dire il delta intercorrente tra due momenti) e sono situate tra il derma e l'epidermide, i corpuscoli di Ruffini che misurano la variazione di tensione del derma, i corpuscoli di Pacini che rispondono alle vibrazioni, gli organi del Golgi che contribuiscono essenzialmente alla determinazione della posizione e, infine, le terminazioni libere che consentono di percepire il movimento, il dolore e la temperatura.

Le sensazioni chimiche derivano dalla risposta dei chemorecettori, in particolare quelli presenti sulle mucose, a determinati stimoli generati da agenti chimici.

Le percezioni sono trasmesse dai recettori al cervello, sfruttando un'intricatissima rete di vie e centri nervosi, lungo i quali avviene anche una parziale elaborazione delle stesse.

Le informazioni viaggiano lungo le vie nervose fino ai sistemi deputati al riconoscimento della sensazione. Di questo sistema sensitivo, fanno parte anche il nervo trigemino, che conferisce sensibilità alla faccia e alle mucose oro-nasali, il nervo facciale, che innerva i due terzi della lingua, il nervo glossofaringeo, che interessa la parte posteriore della lingua e il nervo vago, che trasmette quanto rilevato dall'esofago, dalla regione oro-faringea e dai polmoni.

Questi differenti recettori, sono distribuiti in modo differente nel corpo e con una diversa densità, a seconda delle necessità.

Per quanto riguarda l'analisi sensoriale si considerano zone tattili utili l'epidermide, la mucosa del cavo orale e, in minor parte, quella della cavità nasale.

La valutazione tattile

Per i nostri scopi, ci soffermeremo sulle sensazioni tattili avvertibili a livello del cavo orale e di interesse per l'analisi sensoriale degli alimenti. Attraverso le stimolazioni di tipo fisico possiamo definire un alimento sotto il profilo della dimensione, della forma, della rugosità (proprietà geometriche) e della durezza, dell'elasticità, della

viscosità, dell'aderenza (proprietà meccaniche), della collocazione spaziale e della temperatura.

Le sensazioni di tipo chimico più comuni sono invece l'astringente, il pungente, il piccante, il bruciante/rinfrescante, il metallico.

L'astringente è una sensazione generata dalla combinazione delle proteine dell'epitelio e/o dalla precipitazione delle proteine che lubrificano la saliva, per azione di particolari composti come polifenoli, alcoli, acidi in elevata concentrazione, sali di alluminio, cromo, zinco e piombo. La sensazione è, per intenderci, quella che avvertiamo quando mangiamo un caco immaturo, un carciofo crudo o quando beviamo un vino rosso ad alto contenuto di polifenoli.

Il pungente deriva da una risposta di tipo trigeminale a molecole irritanti come l'acido acetico, la soda caustica, l'acido cloridrico ecc.

Il piccante è una sensazione dovuta a molecole come la piperina nel pepe, la capsaicina nel peperoncino o l'isosolfocianato di allile nella senape.

Il bruciante/rinfrescante è una sensazione derivante dal contatto delle mucose con liquidi ad elevata concentrazione alcolica.

La sensazione di metallico è invece determinata dal contatto tra la lingua e oggetti metallici.



I salumi piacentini DOP: il giudizio dei consumatori

La prima fase dello studio di analisi sensoriale dei salumi piacentini si è concentrata sui test sul consumatore, condotti in occasione di alcune manifestazioni fieristiche. A titolo d'esempio riassumiamo i risultati emersi del banco di assaggio organizzato alla fiera "Alimentarti", che si è svolta a Bologna.



Seduta di assaggio



Il banco era stato allestito in apposito stand, dove il pubblico di consumatori intervenuti alla fiera poteva avvicinarsi e scegliere liberamente quali prodotti assaggiare tra quelli presentati dal Consorzio. Prima dell'assaggio, si chiedeva agli intervenuti di compilare una scheda, dove erano contenute alcune domande, riguardanti il profilo del consumatore (provenienza, regione, provincia, città, sesso, età, professione e il rapporto esistente tra la persona intervistata ed il prodotto esaminato, luogo di acquisto, frequenza di consumo, ecc); infine era presente uno spazio riservato al giudizio di piacevolezza sul prodotto assaggiato.

I campioni in assaggio erano stati scelti dal Consorzio, con lo scopo di valutare il gradimento di tutti i prodotti e fare un confronto tra coppa piacentina, pancetta piacentina e salame piacentino di diverse stagionature.

Sono stati presentati nove campioni di salumi (tre di coppa, tre di pancetta e tre di salame). I consumatori potevano sceglierne al massimo quattro, poi dovevano esprimere per ciascun campione un giudizio visivo, un giudizio olfattivo ed uno gusto-olfattivo.

Ad ogni percezione, l'assaggiatore doveva attribuire un valore da uno a sei, contraddistinto anche da un'etichetta semantica che ne definiva il significato (pessimo, scarso, mediocre, discreto, buono, ottimo). La decisione di far scegliere al consumatore quali salumi assaggiare tra quelli in catalogo non è stata casuale, ma mirata all'ottenimento di informazioni circa la preferenza di scelta.

CODICE CAMPIONE	TIPO DI PRODOTTO
C1	Coppa stagionatura 4 mesi
C2	Coppa piacentina DOP stagionatura 6 mesi
C3	Coppa piacentina DOP stagionatura 7- 8 mesi
P1	Pancetta piacentina DOP stagionatura 3 mesi
P2	Pancetta piacentina DOP stagionatura 5 mesi
P3	Pancetta piacentina DOP stagionatura 6 mesi
S1	Salame piacentino DOP stagionatura 45 giorni
S2	Salame piacentino DOP stagionatura 60 giorni
S3	Salame piacentino DOP stagionatura 75 giorni

Fiera Alimentarti - Catalogo dei prodotti in assaggio

Al termine della manifestazione sono state raccolte 680 schede per un totale di 2650 assaggi. La prima fase dell'elaborazione ha analizzato i dati relativi alle caratteristiche dei consumatori intervenuti, di cui riportiamo le informazioni più significative. I degustatori che hanno partecipato al banco d'assaggio, provenivano per più del 90% dal nord Italia. La popolazione comprendeva il 60% di maschi e il 40% di femmine, mentre l'età più rappresentativa era costituita dalle fasce dai 25 ai 34 anni e dai 35 ai 44. Buono il livello culturale, con un 26% di laureati e un 48% di diplomati.

Altre informazioni di carattere generale raccolte riguardavano la posizione sociale, la partecipazione a corsi di assaggio, le modalità di scelta per l'acquisto dei salumi, il luogo di acquisto, il luogo di consumo preferito, la frequenza di consumo dei salumi, la conoscenza dei salumi piacentini.

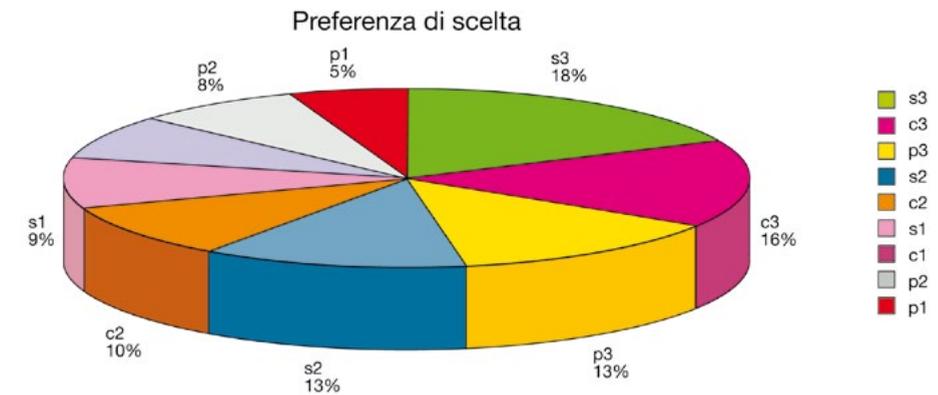
Molto incoraggiante è stato il dato relativo all'opinione sui marchi DOP e sui Consorzi di tutela: la quasi totalità della popolazione intervenuta, affermava di considerarli una garanzia di qualità dei prodotti.

I dati di preferenza, relativi al grado di stagionatura, hanno evidenziato in questa occasione una netta prevalenza di soggetti che preferivano i salumi da abbastanza a molto stagionati.

Interessante è il dato relativo alla preferenza in merito alla quantità di grasso di un salume. Rispetto a questo parametro, circa il 70% della popolazione che ha partecipato al banco, dichiarava di preferire i salumi tendenti al magro e circa il 30% quelli tendenti al grasso. Sarebbe interessante capire se la preferenza era stata dettata da considerazioni di tipo salutistico oppure sensoriale, fermo restando che i salumi presentati, pur non essendo magri, erano comunque piaciuti.

Circa le caratteristiche organolettiche, la popolazione si è divisa un due: chi dichiarava di preferire i salumi dolci e delicati e chi quelli sapidi e speziati.

Alla domanda relativa alla disponibilità, da parte degli intervistati, a spendere di più per un prodotto, le cui caratteristiche organolettiche fossero certificate in etichetta, quasi l'80% dichiarava di essere disposto ad affrontare una spesa superiore. L'analisi dei dati relativi alla fase della scelta dei prodotti in catalogo e alla valutazione ha evidenziato che i prodotti più frequentemente scelti e maggiormente apprezzati sono stati quelli più stagionati.



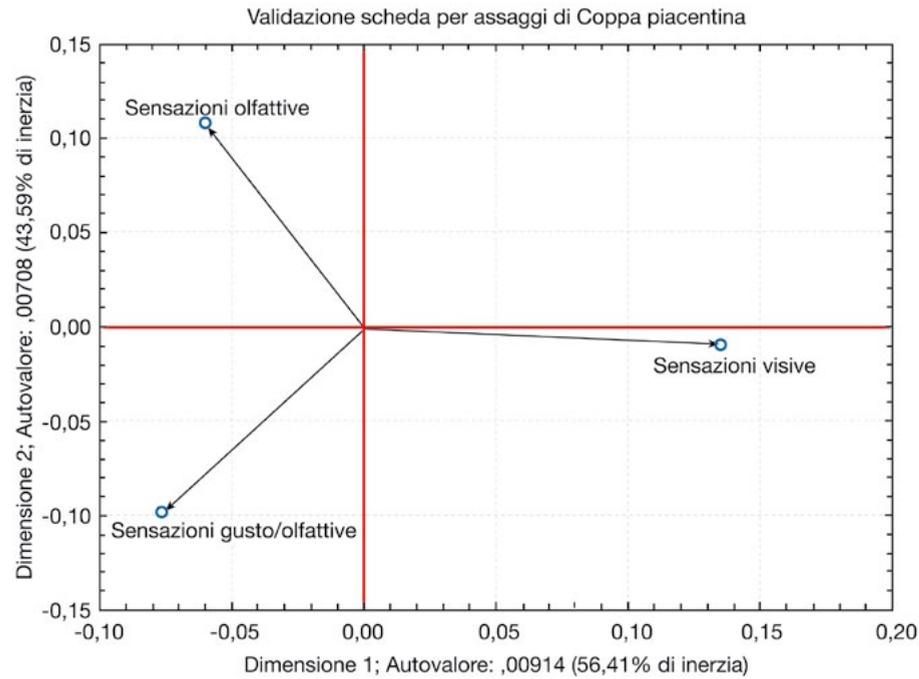
Dopo aver elaborato i dati della prima parte della scheda, per individuare il profilo dei consumatori intervenuti, si è proceduto alla seconda fase dell'analisi, che si è concentrata sui giudizi espressi dagli assaggiatori sui campioni in catalogo.

Prima di procedere all'elaborazione dei dati raccolti, è stato necessario verificare la corretta comprensione, da parte dei degustatori, dei parametri di valutazione.

La verifica è stata condotta attraverso l'analisi delle corrispondenze, che permette di rappresentare la capacità discriminante dell'assaggiatore, ossia la capacità di assegnare punteggi diversi a percezioni distinte.

La valutazione, così condotta, ha evidenziato che i consumatori avevano compreso la scheda a punteggio, poiché avevano discriminato molto bene tra le diverse percezioni cui si chiedeva di dare un giudizio.

Dall'analisi è risultato che la scheda utilizzata era adeguata ai fini dell'indagine. Di seguito è riportato, a titolo d'esempio, il grafico risultante dall'analisi delle corrispondenze dei dati relativi agli assaggi di Coppa Piacentina DOP.



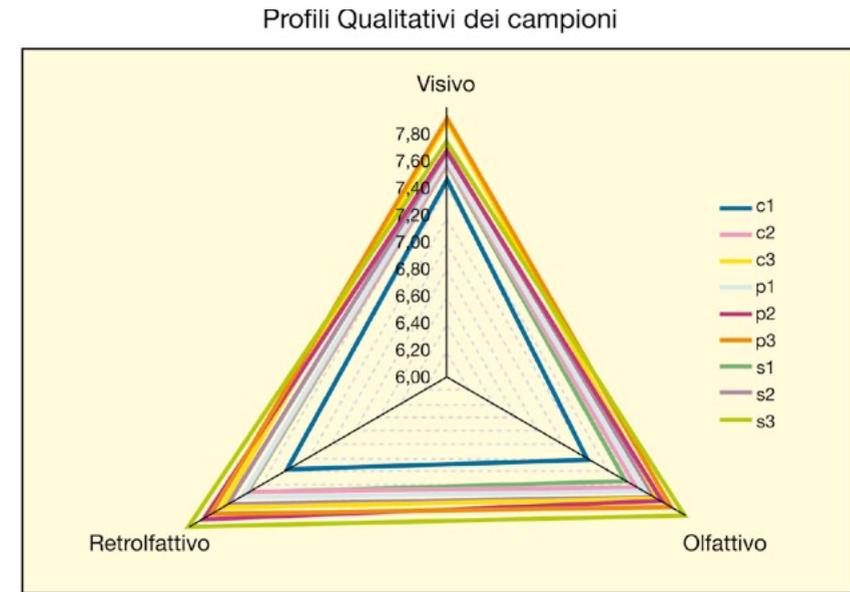
L'elaborazione dei dati di piacevolezza espressi dai consumatori, ha condotto al profilo descrittivo qualitativo e all'indice globale di preferenza.

Il primo rappresenta la preferenza dei consumatori, suddivisa nelle tre diverse percezioni: visiva, olfattiva, gustativo-tattile.

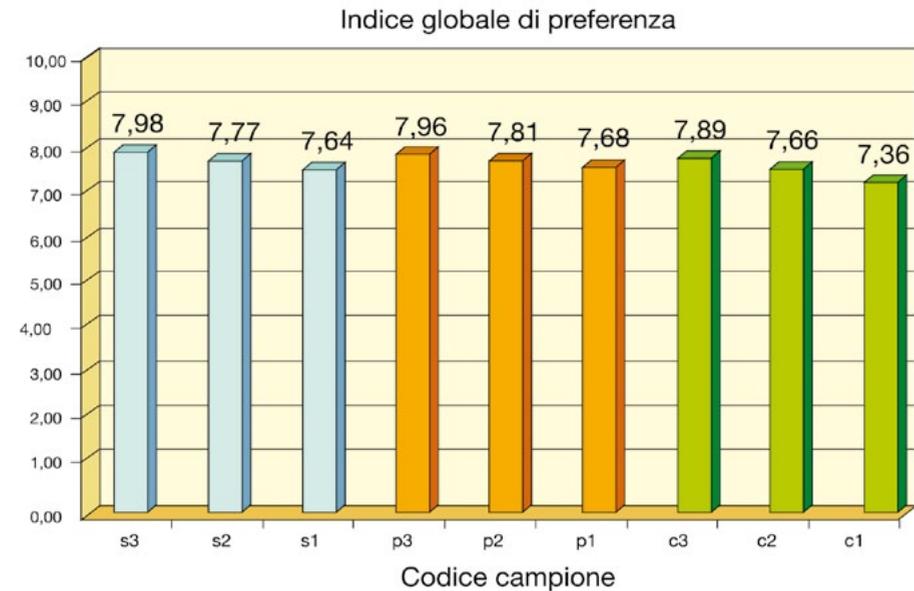
Il secondo costituisce invece il giudizio finale complessivo di piacevolezza, senza distinguere tra le diverse percezioni. Entrambi sono stati riportati in una scala da 1 a 10.

PRODOTTO	CODICE	PERCEZIONE VISIVA	PERCEZIONE OLFATTIVA	PERCEZIONE GUSTO -OLFATTIVA
Coppa 4 mesi	C1	7,47	7,22	7,36
Coppa piacentina 6 mesi	C2	7,64	7,65	7,71
Coppa piacentina 7- 8 mesi	C3	7,92	7,81	7,94
Pancetta piacentina 3 mesi	P1	7,60	7,69	7,78
Pancetta piacentina 5 mesi	P2	7,56	7,83	8,10
Pancetta piacentina 6 mesi	P3	7,92	7,92	8,03
Salame piacentino 45 giorni	S1	7,64	7,54	7,73
Salame piacentino 60 giorni	S2	7,68	7,78	7,88
Salame piacentino 75 giorni	S3	7,77	8,04	8,21

Preferenze espresse dai consumatori



L'Indice Globale di Preferenza emerso dall'elaborazione dei dati, dopo aver pesato l'influenza delle tre fasi di assaggio prese singolarmente, ha evidenziato che tutti i prodotti assaggiati hanno avuto una valutazione superiore al 7, pertanto un giudizio generale soddisfacente con una preferenza per i salumi più stagionati, come evidenziato anche nel grafico.





La tecnica di assaggio dei salumi piacentini DOP

In questo capitolo il lettore troverà informazioni specifiche sulla tecnica di assaggio dei salumi Piacentini DOP utilizzata dal Consorzio per la conduzione dei test sensoriali di laboratorio con il panel addestrato.

Questo tipo di approccio all'assaggio è applicabile da chiunque voglia avvicinarsi a questi prodotti in modo più consapevole, in un ambiente adeguato, con gli strumenti idonei, nei momenti opportuni e sperimentando l'uso dei propri sensi quando si appresta ad "assaggiare" e non semplicemente a "mangiare" uno di questi salumi o un qualunque altro alimento.

La valutazione oggettiva delle caratteristiche sensoriali delle DOP piacentine, condotta nel corso delle sedute con il panel addestrato, ha consentito al Consorzio di arrivare a delineare una prima definizione del loro profilo sensoriale, che rappresenta il punto di partenza per la valorizzazione, il miglioramento della qualità e il supporto ai produttori, cioè gli obiettivi principali del percorso intrapreso.



Le condizioni adeguate per l'assaggio

A meno di difettosità fisiologiche e fisiche, come uno strumento analitico, l'uomo è in grado di rilevare la presenza di una sostanza chimica con l'olfatto ed il gusto, di sfruttare il campo delle radiazioni luminose con la vista, di avvertire le variazioni di temperatura o di stato con il tatto. Fermo restando che l'essere umano è il miglior strumento esistente per fare analisi sensoriale, a differenza di uno strumento non ha la stessa facilità di trasformare il percepito in informazione, a causa di quei limiti psicologici e fisici di cui abbiamo già ampiamente disquisito.

A questi limiti dobbiamo sommare la razionalizzazione delle sensazioni da una parte e l'inevitabile facoltà di provare emozioni dall'altra, che entrano in gioco ed influenzano notevolmente il giudizio anche quando l'individuo si impegna consapevolmente a svolgere un'attività che richiede una grande concentrazione.

Date le premesse, è facile intuire come le condizioni psicofisiche in cui il giudice si trova al momento dell'assaggio e le caratteristiche ambientali in cui si svolge il test, risultino essere fattori di fondamentale importanza per la qualità dei dati raccolti.

È per questo che i test devono essere organizzati in ambienti idonei, nei giusti momenti della giornata e utilizzando gli strumenti adeguati. Messo nelle migliori condizioni possibili e fornito delle indicazioni e degli strumenti opportuni, il giudice avrà una maggiore facilità nel concentrarsi e di conseguenza sarà più elevata la probabilità che esprima valori significativi nel corso dell'assaggio.

L'unica variabile non condizionabile sarà a questo punto rappresentata dal suo stato psicofisico, ma per quest'ultimo ben poco può fare anche il più esperto dei panel leader, se non limitarsi a scartare i dati dei giudici insufficienti, nella fase di elaborazione statistica.

Le condizioni ambientali

Per condurre un test sensoriale in condizioni ambientali idonee, si devono tenere in considerazione i seguenti principi generali:

- l'ambiente deve avere una buona illuminazione (possibilmente naturale);
- non devono essere presenti odori estranei che potrebbero interferire con quelli del campione (es: cosmetici, profumi, odori di cibo, fumo, ecc.);
- la temperatura e l'umidità relativa devono essere tali da non mettere a disagio i giudici;
- l'ambiente deve essere il più possibile silenzioso e tranquillo, senza rumori o altri fattori di disturbo (come persone che si muovono o parlano nella stanza).

Le condizioni psicofisiche dell'assaggiatore

Al momento dell'assaggio il giudice non dovrebbe essere in condizioni di stress emotivo e fisico. È auspicabile che sia riposato, tranquillo e sereno, affinché possa esprimere giudizi attendibili. Prima dell'assaggio non dovrebbero essere assunte sostanze tali da limitare le capacità percettive, quali tabacco, caffè, caramelle e altri alimenti particolarmente aromatici e persistenti.

Il momento dell'assaggio

Anche se di difficile realizzazione pratica, a causa della limitata disponibilità dei giudici nel corso della giornata, le sedute di assaggio dovrebbero essere condotte né troppo vicine né troppo lontane dai pasti, per evitare di avere nel panel giudici troppo affamati o troppo sazi. Il momento ideale sarebbe tra le 10 e le 12 e tra le 16 e le 18, presupponendo che l'assaggiatore abbia assunto regolarmente la colazione e il pranzo senza eccedere nelle quantità. Per le problematiche di disponibilità enunciate prima, i panel possono essere organizzati di sera, con l'accortezza di raccomandare ai giudici di mangiare leggero, sia per quantità che per tipologia di alimento.



I materiali

Per condurre adeguatamente un panel di salumi è necessario dotarsi di alcuni materiali di semplice reperibilità e utilizzo. I campioni devono essere presentati su di un piatto bianco; uno sfondo colorato cambierebbe tonalità al colore della fetta. È sufficiente poi mettere a disposizione dei giudici un po' d'acqua, un pacchetto di grissini non salati (tipo torinesi) da assumere tra un campione e l'altro, posate, tovagliolo e ovviamente la scheda di assaggio.



per il Salame da 1 a 2 mm.



Le condizioni dei campioni

I campioni devono essere serviti immediatamente dopo averli affettati, avendo cura di estrarli dal frigorifero in anticipo, affinché nel piatto raggiungano una temperatura intorno ai 15° - 18° C. Le fette, rigorosamente intere, devono essere disposte tutte al centro del piatto avendo cura di stenderle completamente. Lo spessore delle fette deve essere uguale per tutti i campioni e per tutti i giudici; per Coppa e Pancetta 1 mm,

La valutazione visiva

L'aspetto visivo dei salumi piacentini si valuta osservando la fetta, tenendo il piatto in posizione perpendicolare rispetto alla direzione dello sguardo. È opportuno che siano servite almeno due fette di coppa e pancetta che dovranno essere sovrapposte per percepire meglio il colore; data la sottigliezza della fetta potrebbe infatti essere influenzato dalla trasparenza.

Il salame, il cui spessore del campione è maggiore, può essere valutato senza sovrapposizione delle fette. La vista non si stanca, pertanto il giudice tenderà a soffermarsi molto in questa fase di valutazione. È consigliabile raccomandare agli assaggiatori di rilevare le sensazioni al primo impatto, per non rischiare che il ragionamento influenzi troppo il percepito.

La valutazione olfattiva

La valutazione olfattiva è eseguita posizionando il piattino contenente il campione, a circa 2 - 3 cm dal naso. Si compie, quindi, un'inspirazione della durata di qualche secondo e poi si allontana il campione dal naso.

Questa operazione può essere ripetuta una seconda volta, per avere conferma delle sensazioni percepite alla prima olfatazione. Al termine si registrano i descrittori percepiti. L'olfatto, al contrario della vista, è un senso che si stanca velocemente ed è soggetto ad assuefazione, è pertanto inutile che il giudice annusi ripetutamente il campione.

La valutazione gustativo-tattile

La fase di valutazione gustativo-tattile andrebbe eseguita introducendo nel cavo orale una fetta intera del campione. Se la fetta è troppo grande, se ne può assaggiare metà, avendo l'accortezza di tagliarla in modo tale che le due parti abbiano più o meno lo stesso rapporto grasso/magro della fetta intera.

Quest'aspetto è di fondamentale importanza per avere omogeneità nei campioni.

Una volta introdotto il prodotto nel cavo orale, si deve masticare per un tempo sufficiente ad omogeneizzare la fetta e ad imbibirla adeguatamente di saliva. È inutile cercare sensazioni gustative, se le molecole che danno sapore non si sono solubilizzate. Dopo la deglutizione si registrano i descrittori percepiti.

La valutazione retrofattiva

La valutazione retrofattiva si esegue seguendo le stesse indicazioni tecniche utilizzate per quella gustativa, ma in questo caso il giudice presterà attenzione agli aromi, poiché in questa fase interviene nuovamente l'olfatto.

62



L'addestramento del panel e la creazione della scheda di assaggio

La formazione del panel

Parallelamente alla conduzione di banchi di assaggio con i consumatori, sono stati condotti test per ottenere informazioni di carattere oggettivo.

È stato indispensabile provvedere alla creazione di un panel di giudici addestrati, attraverso l'organizzazione di due specifici corsi di formazione, grazie ai quali il Consorzio può contare su un paniere di una quarantina di giudici, dal quale attingere per l'esecuzione delle sedute di assaggio.

63

I giudici sono stati prima selezionati in base alle loro capacità percettive, attraverso l'esecuzione di specifici test di riconoscimento dei sapori e degli aromi, eruditi mediante lezioni inerenti la psicofisiologia degli organi di senso, la metodologia dell'analisi sensoriale, il processo di ottenimento e la storia dei salumi piacentini DOP e successivamente addestrati all'uso delle scale e delle schede.

Le schede presentate ai giudici erano state create sulla base delle informazioni ricavate da alcuni incontri con i produttori di salumi piacentini, con la collaborazione dei quali, utilizzando la tecnica della tavola rotonda, è stata definita una serie di descrittori da inserire nelle schede iniziali. Le schede di partenza sono state poi perfezionate, intraprendendo il percorso illustrato di seguito.

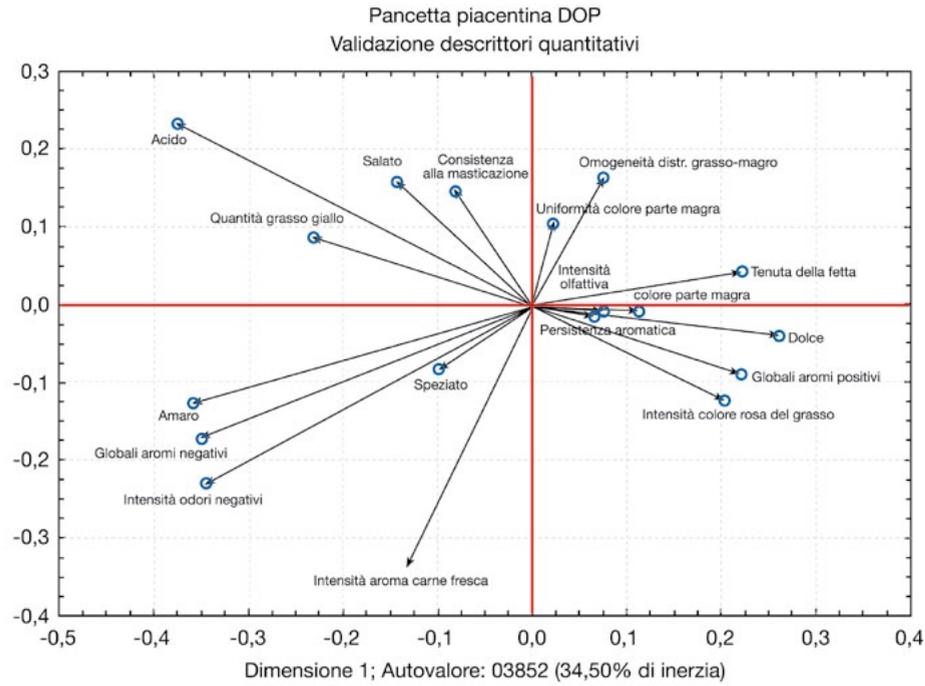
La scelta dei descrittori per le schede di assaggio

Nel corso delle sedute di assaggio effettuate sia durante i corsi, sia in occasione di test veri e propri, le schede sono state perfezionate, eliminando descrittori ridondanti o modificando l'etichetta semantica di alcuni già esistenti, ma non adeguatamente definiti.

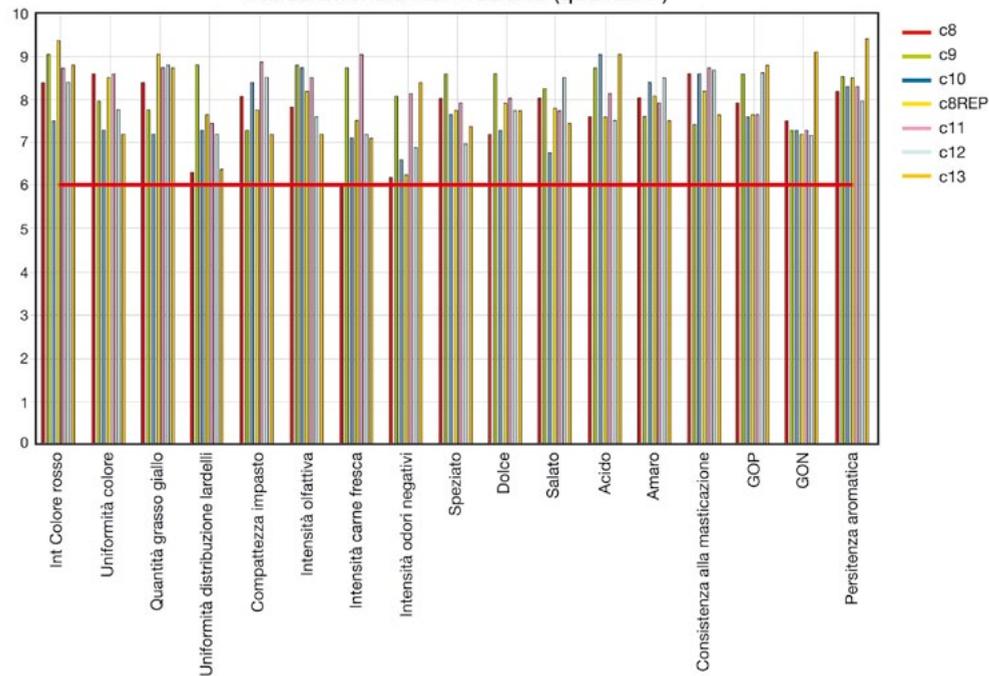
Per perfezionare la scheda e come conferma della correttezza delle scelte riguardanti i descrittori, oltre che della logica, ci si è avvalsi dell'ausilio dell'analisi delle corrispondenze e della valutazione dell'attendibilità della mediana di ciascun descrittore, condotta per ciascun test effettuato.

È importante sottolineare che per poter giungere a informazioni affidabili, ad ogni test veniva valutata anche l'attendibilità dei giudici con apposite tecniche statistiche, illustrate nei successivi paragrafi.

A titolo d'esempio, si riportano di seguito il grafico relativo all'analisi delle corrispondenze condotta in occasione di un test di pancetta piacentina e il grafico rappresentante l'indice di attendibilità delle mediane, per un test su salame.



Indice attendibilità mediana (qualitativi)



Oltre ai descrittori quantitativi, sono stati inseriti nelle schede i descrittori qualitativi per ogni fase di percezione, assolutamente soggettivi e necessari per dare una valutazione alla qualità edonica dei prodotti.

La sperimentazione è proseguita fino alla scelta dei descrittori quantitativi e qualitativi da utilizzare stabilmente e di seguito riportati.

I descrittori quantitativi

Descrittori Coppa piacentina	Descrittori Pancetta piacentina	Descrittori Salame piacentino
Intensità colore parte magra	Intensità colore parte magra	Intensità Colore rosso
Uniformità di colore	Quantità di grasso giallo	Uniformità di colore
Quantità di grasso giallo	Tenuta della fetta	Quantità di grasso giallo
Marezzatura	Intensità olfattiva	Uniformità distribuzione lardelli
Intensità olfattiva	Speziato	Compattezza dell'impasto
Speziato	Intensità aroma carne fresca	Intensità olfattiva
Intensità aroma carne fresca	Intensità odori negativi	Speziato
Intensità odori negativi	Dolce	Intensità aroma carne fresca
Dolce	Salato	Intensità odori negativi
Salato	Acido	Dolce
Acido	Amaro	Salato
Amaro	Consistenza alla masticazione	Acido
Consistenza alla masticazione	Globali aromi positivi	Amaro
Globali aromi positivi	Globali aromi negativi	Consistenza alla masticazione
Globali aromi negativi		Globali aromi positivi
		Globali aromi negativi

Descrittori qualitativi

Per tutti e tre i prodotti sono stati inseriti in scheda i seguenti descrittori qualitativi:

- Piacevolezza visiva
- Piacevolezza olfattiva
- Piacevolezza gustativo-tattile
- Piacevolezza retroolfattiva

La conduzione dei test con il panel addestrato

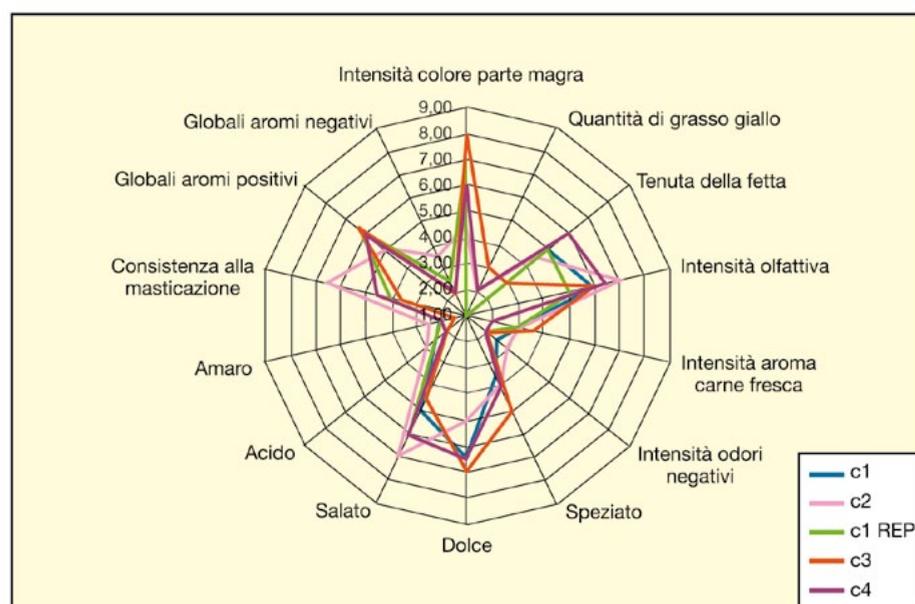
Dopo aver formato adeguatamente il panel di giudici ed aver creato le schede di assaggio, sono stati condotti test su campioni di Coppa, Pancetta e Salame Piacentini messi a disposizione dai produttori del Consorzio.

Ad ogni test veniva verificato il grado di attendibilità dei descrittori e l'indice di efficacia di ciascun giudice. Le valutazioni dei giudici insufficienti erano di volta in volta eliminate e l'elaborazione dei dati, condotta solamente con quelli attendibili.

I profili quantitativi

Nel corso della sperimentazione, da ciascun test era ricavato, utilizzando i dati delle mediane, il profilo descrittivo quantitativo, che veniva rappresentato attraverso un grafico a radar come quello riportato di seguito a titolo d'esempio:

Profili Quantitativi campioni di Pancetta piacentina DOP



Il grafico rappresenta la fotografia dei campioni ricavate sulla base delle mediane dei valori di intensità espresse dai giudici per ciascun descrittore.

Il profilo descrittivo quantitativo ci permette di confrontare in modo rapido i campioni assaggiati e cogliere eventuali differenze tra i profili, differenze la cui significatività a livello statistico deve comunque essere confermata da altre elaborazioni che, per i nostri fini, non sono state necessarie.

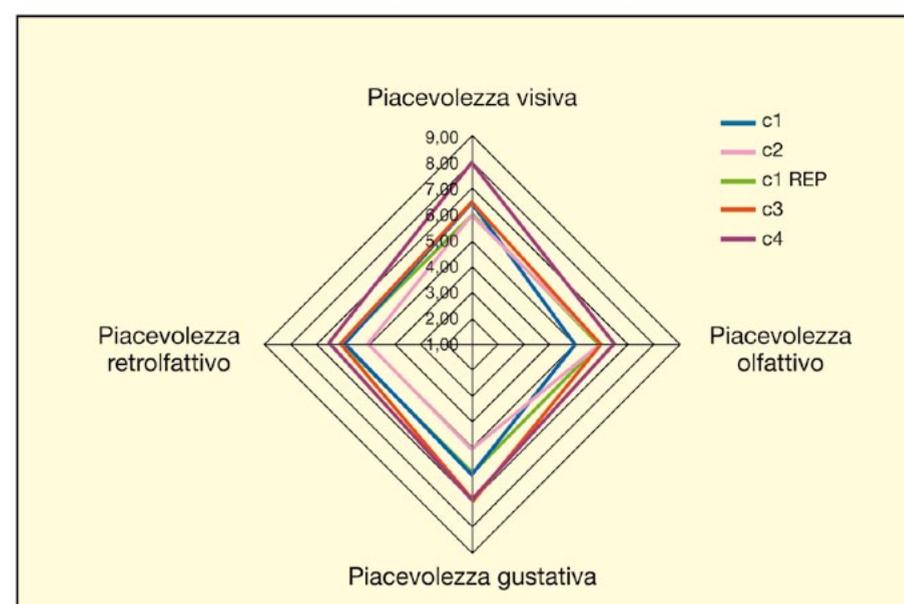
La preferenza edonica espressa dal panel addestrato: profili qualitativi, indici e generatori edonici

I profili qualitativi

I test condotti con il panel addestrato, oltre alle informazioni sui profili quantitativi oggettivi appena descritti, ci forniscono indicazioni molto importanti in merito alla preferenza edonica espressa dai giudici, che non va confusa con l'indice di preferenza espresso dai consumatori.

Elaborando i valori assegnati dal panel ai descrittori edonici inseriti in scheda, è possibile ottenere un valore di sintesi per ciascuna delle quattro percezioni di piacevolezza e giungere ad avere i profili qualitativi dei prodotti, come quello riportato di seguito:

Profili Qualitativi campioni di Pancetta piacentina DOP



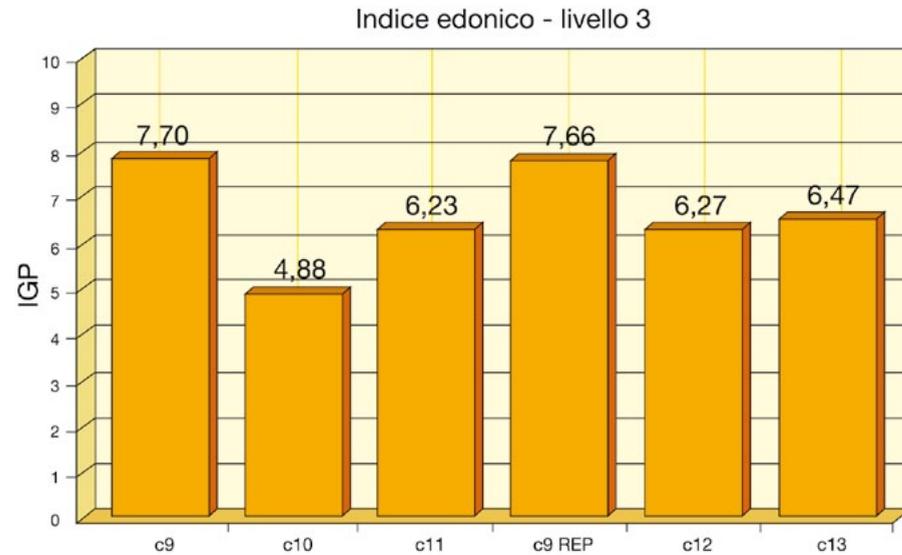
L'indice globale di preferenza

Partendo sempre dai valori attribuiti ai descrittori soggettivi, è possibile delineare l'indice edonico o indice globale di preferenza (IGP), che rappresenta il giudizio di gradimento complessivo ottenuto da un prodotto presso il panel di giudici addestrati. L'indice è il risultato di sintesi delle valutazioni qualitative espresse dai giudici sul singolo campione e tiene in considerazione il peso assegnato ad ogni tipologia di valutazione (visiva, olfattiva, gustativo-tattile e retroolfattiva).

Effettuando lo stesso calcolo per tutti i campioni analizzati e confrontandoli attraverso l'IGP si ottiene l'ordinamento di essi secondo la preferenza.

L'IGP è più affidabile quanto più numeroso è il gruppo che ha partecipato al test e quanto più il gruppo costituisce il campione rappresentativo di una popolazione. L'indice edonico così ottenuto, è correlabile con i valori attribuiti dal panel ai descrittori quantitativi per ricavare indicazioni in merito ai generatori edonici, che permettono di comprendere quali descrittori quantitativi deprimono e quali promuovono la piacevolezza.

Anche in questo caso si parla di "stima", dato il numero esiguo di casi analizzati in occasione di un panel.

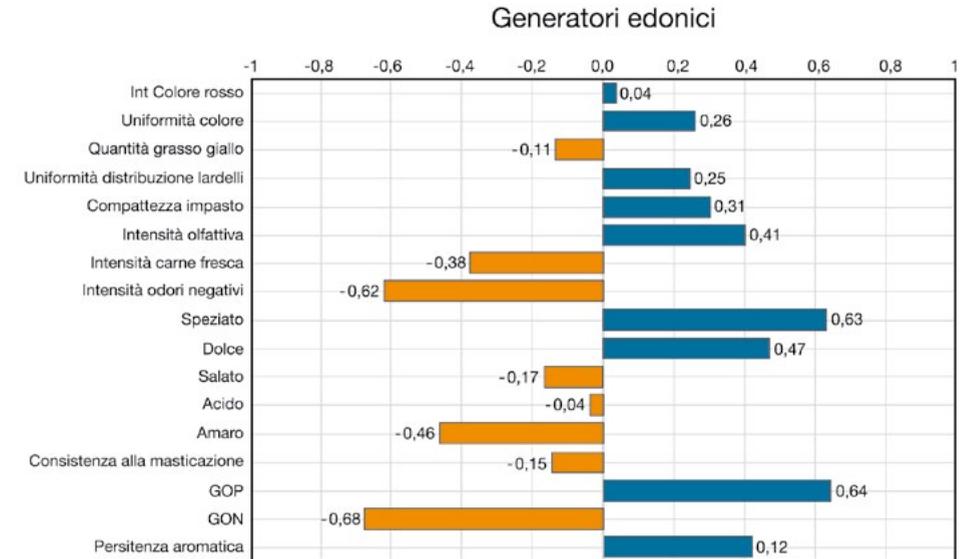


I generatori edonici

Conoscere il livello di piacevolezza dei prodotti è importante, ma è ancora più significativo sapere quali caratteri dei prodotti enfatizzare o deprimere per migliorarli. Questo consente di pianificare un'innovazione di prodotto mirata, con conseguente massimizzazione dell'efficacia delle risorse impegnate. Per ottenere queste informazioni, ci siamo serviti del coefficiente di correlazione.

I valori massimi assunti dal coefficiente di correlazione sono -1 (perfetta correlazione negativa) e + 1 (perfetta correlazione positiva). Quando l'indice assume un valore negativo, significa che all'aumentare del valore di quel descrittore, diminuisce il grado di preferenza espresso dal panel; al contrario un valore positivo significa che all'aumentare del valore di quel descrittore, aumenta anche il grado di preferenza espresso dal panel.

Nel grafico riportato di seguito, i descrittori rappresentati dalle barre arancioni, sono quelli che hanno depresso la piacevolezza, quelli in azzurro l'hanno invece favorita. Per la tecnica statistica utilizzata sono da considerare i valori oltre 0,30, sia positivi sia negativi. Oltre - 0,5 e + 0,5 la correlazione è significativa.



Dal grafico riportato a titolo di esempio si evince che per quanto riguarda, ad esempio, i dati relativi ad un test condotto su campioni di salame piacentino, i descrittori che hanno determinato o fanno supporre una correlazione positiva con il gradimento espresso dai giudici sono stati la compattezza dell'impasto, l'intensità olfattiva, l'odore di speziato, la dolcezza, e gli aromi positivi (la persistenza aromatica è stata eliminata dalla scheda, pertanto non la terremo in considerazione).

I descrittori che all'inverso hanno generato una correlazione negativa sono: gli odori negativi, l'odore di carne fresca, l'amaro e gli aromi negativi retrofattivi. Gli altri descrittori non sono stati decisivi nella determinazione del giudizio di piacevolezza espresso dal panel.

Inutile dire quanto queste informazioni ricavate dal panel possono essere utili per la progettazione e sviluppo, il controllo qualità in azienda, le ricerche di mercato, l'innovazione tecnologica, ecc.

L'utilità è necessariamente legata alla conduzione di test attendibili e alla significatività statistica dei risultati, per non rischiare di fare importanti scelte produttive basate su informazioni del tutto arbitrarie.

L'attendibilità dei giudici: come misurarla?

L'attendibilità di un test sensoriale, è indissolubilmente correlata all'affidabilità dei giudizi espressi. È per questo motivo che i giudici sono valutati in ogni singola seduta di assaggio, utilizzando le opportune tecniche statistiche (cross test).

La valutazione è effettuata tenendo in considerazione tre aspetti fondamentali: la ripetibilità, la collimazione e la capacità di discriminare.

Indice di Ripetibilità

Misura la capacità del giudice di valutare lo stesso campione in due momenti diversi assegnando ad ogni descrittore valori analoghi.

Indice di Collimazione

Misura la capacità del giudice di dare, per ogni descrittore e per ogni campione, valori simili a quelli complessivi del gruppo, espressi sinteticamente dalla mediana.

Indice di Discriminazione Storica

Misura la capacità del giudice di utilizzare tutti i valori della scala e quindi di non essere soggetto a vincoli psicologici che si esprimono con tendenze al minimalismo, massimalismo o pavidità.

Indice di Discriminazione sul Panel

Misura la capacità del giudice di utilizzare tutta la scala a disposizione confrontando il suo comportamento con quello dell'intero panel.

Indice di Discriminazione sui Campioni

Misura la capacità discriminante del giudice, cioè la sua abilità a trovare differenze fra i campioni relativamente a ciascun descrittore.

Indice di Efficacia

È la sintesi dei cinque indici sopra descritti opportunamente pesati e deve raggiungere almeno il valore 6, affinché la prova del singolo giudice sia considerata valida. I valori espressi dai giudici non affidabili sono scartati.

Gli indici sono calcolati sulle mediane e sono espressi su scala da 0 a 10.

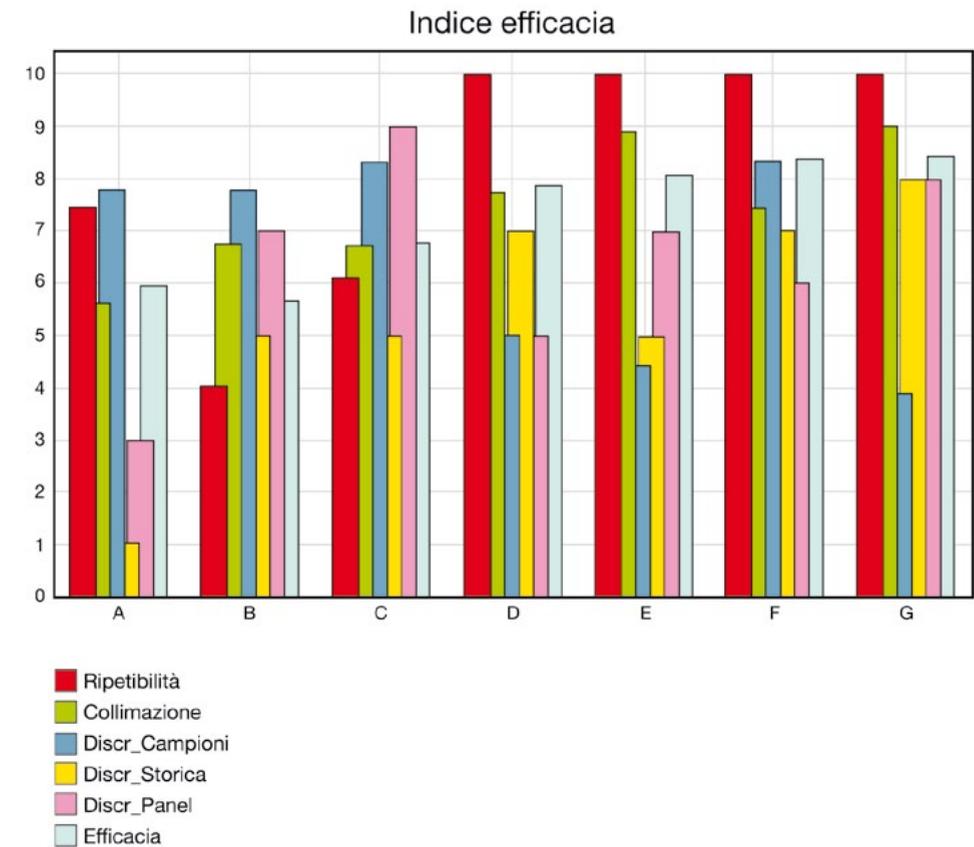
Di seguito è riportato il grafico nel quale sono indicati gli indici di efficacia dei giudici, risultati da una seduta di assaggio di Pancetta Piacentina DOP.

Osservando il grafico, si può notare che i giudici A e B non hanno raggiunto la sufficienza nell'indice di efficacia, pertanto i dati da loro forniti non dovranno essere presi in considerazione nell'elaborazione statistica.

Sfruttando le informazioni derivanti da questa valutazione, il panel leader può

“correggere” i giudici, intervenendo in modo specifico sulle carenze di ciascuno e indirizzando la formazione in modo specifico sugli aspetti nei quali ciascuno è più debole.

È il modo più efficace per formare nel tempo un panel adeguatamente preparato ad affrontare anche test particolarmente complessi.



Descrittori qualitativi

Le sensazioni visive:

- *Piacevolezza visiva*: misura il grado di apprezzamento visivo da parte del giudice.

Le sensazioni olfattive:

- *Piacevolezza olfattiva*: misura il grado di apprezzamento olfattivo da parte del giudice.

Le sensazioni gustative/tattili:

- *Piacevolezza gustativa/tattile*: misura il grado di apprezzamento gustativo/tattile da parte del giudice.

Le sensazioni retroolfattive:

- *Piacevolezza retroolfattiva*: misura il grado di apprezzamento retroolfattivo da parte del giudice.

La scheda della pancetta piacentina

I descrittori quantitativi

Le sensazioni visive

- *Intensità colore parte magra*: da intendersi come l'intensità del rosso della parte magra (muscolo) della fetta.

- *Quantità di grasso giallo*: da intendersi come il colore giallo che il grasso può assumere per effetto dell'ossidazione.

- *Tenuta della fetta*: misura il livello di capacità della fetta a rimanere compatta, senza srotolarsi.

Le sensazioni olfattive

- *Intensità olfattiva*: è da intendersi come l'intensità globale di odore del campione, dato dall'insieme degli odori (sia positivi che negativi), quando il prodotto è annusato.

- *Speziato*: rileva il sentore globale delle spezie presenti nel prodotto (pepe, chiodi di garofano).

- *Intensità odore carne fresca*: rileva l'odore riconducibile alla carne fresca, al salume poco stagionato.

- *Intensità odori negativi*: rappresenta l'insieme degli odori negativi che un salume può presentare (muffa, rancido, ruffino, putrido, budello...).

Le sensazioni gustative/tattili

- *Dolce*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore dolce

- *Salato*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore salato

- *Amaro*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore amaro

- *Acido*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore acido

- *Consistenza alla masticazione*: misura il livello di resistenza che il prodotto offre alla masticazione, in termini di gommosità.

Le sensazioni retroolfattive

- *Globali aromi positivi*: misura il livello dell'insieme degli aromi tecnicamente positivi, percepiti per via retroolfattiva.

- *Globali odori negativi*: misura il livello dell'insieme degli odori tecnicamente negativi percepiti per via retroolfattiva (muffa, rancido, budello, ruffino, putrido).

Scheda Assaggio Pancetta piacentina DOP																			
Codice Giudice					Data														
Nome Cognome					Codice campione														
Descrittori oggettivi					Descrittori edonici														
Sensazioni visive																			
Intensità colore parte magra	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quantità di grasso giallo	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tenuta della fetta	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sensazioni olfattive																			
Intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità aroma carne fresca	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sensazioni gustative / tattili																			
Dolce	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Salato	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acido	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Consistenza masticazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sensazioni retroolfattive																			
Globali aromi positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Globali aromi negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9

I descrittori qualitativi

Le sensazioni visive

- *Piacevolezza visiva*: misura il grado di apprezzamento visivo da parte del giudice

Le sensazioni olfattive

- *Piacevolezza olfattiva*: misura il grado di apprezzamento olfattivo da parte del giudice

Le sensazioni gustative/tattili

- *Piacevolezza gustativa/tattile*: misura il grado di apprezzamento gustativo/tattile da parte del giudice

Le sensazioni retroolfattive

- *Piacevolezza retroolfattiva*: misura il grado di apprezzamento retroolfattivo da parte del giudice.

La scheda del salame piacentino

I descrittori quantitativi

Le sensazioni visive

- *Intensità colore parte magra*: da intendersi come l'intensità del rosso della parte magra (muscolo) della fetta.

- *Uniformità di colore*: è da intendersi come l'assenza di zone di colore significativa mente più chiaro o più scuro della parte magra, nell'insieme della fetta.

- *Quantità di grasso giallo*: da intendersi come il colore giallo che il grasso può assumere per effetto dell'ossidazione.

- *Uniformità distribuzione dei lardelli*: misura il grado di uniformità di distribuzione dei lardelli di grasso nella fetta.

- *Compattezza dell'impasto*: misura il livello di "legatura" dell'impasto.

Se l'impasto tende a sgranarsi e/o a formare buchi, significa che è poco legato; se invece rimane ben coeso anche in caso di lieve trazione, allora significa che è ben legato.

Le sensazioni olfattive

- *Intensità olfattiva*: è da intendersi come l'intensità globale di odore del campione, dato dall'insieme degli odori (sia positivi che negativi), quando il prodotto è annusato.

- *Speziato*: rileva il sentore globale delle spezie presenti nel prodotto (pepe, aglio)

- *Intensità Odore carne fresca*: rileva l'odore riconducibile alla carne fresca, alla salsiccia

- *Intensità odori negativi*: rappresenta l'insieme degli odori negativi che un salume può presentare (muffa, rancido, ruffino, putrido, budello....).

Le sensazioni gustative/tattili

- *Dolce*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore dolce

- *Salato*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore salato

- *Amaro*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore amaro

- *Acido*: sensazione gustativa data dalle sostanze a sapore acido

- *Consistenza alla masticazione*: misura il livello di resistenza che il prodotto offre alla masticazione, sia in termini di gommosità sia di legnosità.

Le sensazioni retroolfattive

- *Globali aromi positivi*: misura il livello dell'insieme degli aromi tecnicamente positivi, percepiti per via retroolfattiva.

- *Globali odori negativi*: misura il livello dell'insieme degli odori tecnicamente negativi percepiti per via retroolfattiva (muffa, rancido, budello, ruffino, putrido).

Scheda Assaggio Salame piacentino DOP																			
Codice Giudice					Data														
Nome Cognome					Codice campione														
Descrittori oggettivi					Descrittori edonici														
Sensazioni visive																			
Intensità colore rosso	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uniformità di colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quantità di grasso giallo	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uniformità distribuzione lardelli	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Compattezza dell'impasto	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sensazioni olfattive																			
Intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità aroma carne fresca	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sensazioni gustative / tattili																			
Dolce	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Salato	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acido	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Consistenza masticazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sensazioni retroolfattive																			
Globali aromi positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
Globali aromi negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9		1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Piacevolezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9

I descrittori qualitativi

Le sensazioni visive

- *Piacevolezza visiva*: misura il grado di apprezzamento visivo da parte del giudice.

Le sensazioni olfattive

- *Piacevolezza olfattiva*: misura il grado di apprezzamento olfattivo da parte del giudice.

Le sensazioni gustative/tattili

- *Piacevolezza gustativa/tattile*: misura il grado di apprezzamento gustativo/tattile da parte del giudice.

Le sensazioni retroolfattive

- *Piacevolezza retroolfattiva*: misura il grado di apprezzamento retroolfattivo da parte del giudice.

I descrittori liberi

Nelle schede sono presenti numerose righe libere dove i giudici sono incoraggiati, all'inizio di ogni test, a riportare tutte le ulteriori sensazioni, sia oggettive sia soggettive, non codificate nella scheda, ma che percepiscono durante l'assaggio. In questo modo è possibile raccogliere tutte le informazioni utili alla descrizione dei campioni che, poiché non definite a priori nella scheda, andrebbero perse.

Se in scheda fossero inseriti descrittori più specifici, si correrebbe il rischio di condizionare il giudice. La rilevazione di nuovi descrittori, che all'apparenza può sembrare di marginale importanza, rappresenta invece una grande opportunità di ampliare l'informazione, di caratterizzare in modo più completo i prodotti e di verificare continuamente la completezza della scheda.

Il profilo sensoriale: i primi risultati

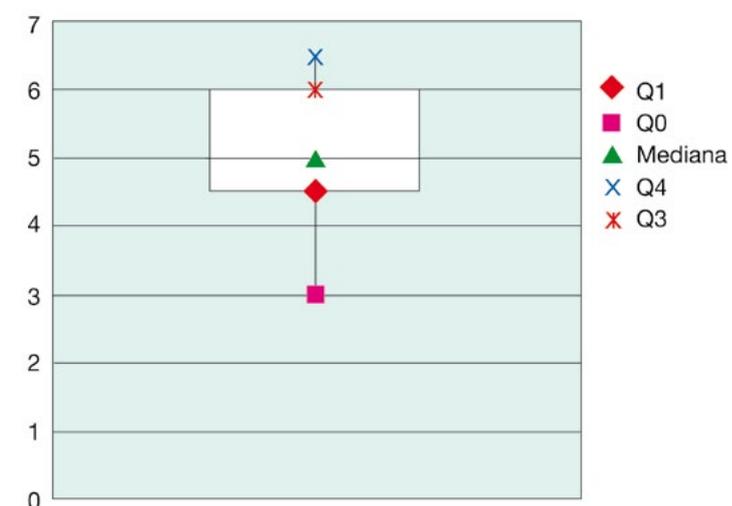
Fino a qui abbiamo descritto le tecniche applicate dal Consorzio Salumi Piacentini per formare il panel, per definire i contenuti delle schede di assaggio e per condurre il panel test. In questa sezione sono riportati i primi risultati dello studio condotto, che è scaturito nella definizione di tre possibili profili sensoriali di riferimento dei salumi piacentini DOP.

Sono stati raccolti i dati relativi a tutti gli assaggi effettuati nel corso di due anni, e che hanno visto protagonisti i salumi della quasi totalità dei produttori aderenti al Consorzio.

I Box Plot

Tutti i dati raccolti nel corso dei panel sui salumi piacentini, sono stati elaborati per determinare ranges di riferimento il più rappresentativi possibile.

Per fare questo si è iniziato con la rappresentazione statistica della distribuzione dei dati, utilizzando il metodo dei box plot.



La linea interna alla scatola rappresenta la Mediana della distribuzione.

Le linee estreme della scatola rappresentano il primo ed il terzo quartile.

La distanza tra il terzo ed il primo quartile, distanza interquartile, è una misura della dispersione della distribuzione. Il 50% delle osservazioni si trovano comprese tra questi due valori. Se l'intervallo interquartile è piccolo, tale metà delle osservazioni si trova fortemente concentrata intorno alla mediana; all'aumentare della distanza interquartile aumenta la dispersione del 50% delle osservazioni centrali intorno alla mediana.

Le distanze tra ciascun quartile e la mediana forniscono informazioni relativamente alla forma della distribuzione. Se una distanza è diversa dall'altra allora la distribuzione è asimmetrica.

Le linee che si allungano dai bordi della scatola (baffi) individuano gli intervalli in cui sono posizionati i valori rispettivamente minori di Q1 e maggiori di Q3; i punti estremi dei "baffi" evidenziano i valori adiacenti.

Se si indica con $r = (Q3-Q1)$ la differenza interquartile, il valore adiacente inferiore (VAI) è il valore più piccolo tra le osservazioni che risulta maggiore o uguale a $Q1-1,5r$.

80

Il valore adiacente superiore (VAS), invece, è il valore più grande tra le osservazioni che risulta minore o uguale a $Q3+1,5r$. Pertanto se gli estremi della distribuzione sono contenuti tra $Q1-1,5r$ e $Q3+1,5r$ essi coincideranno con gli estremi dei "baffi", altrimenti come estremi verranno usati i valori $Q1-1,5r$ e $Q3+1,5r$.

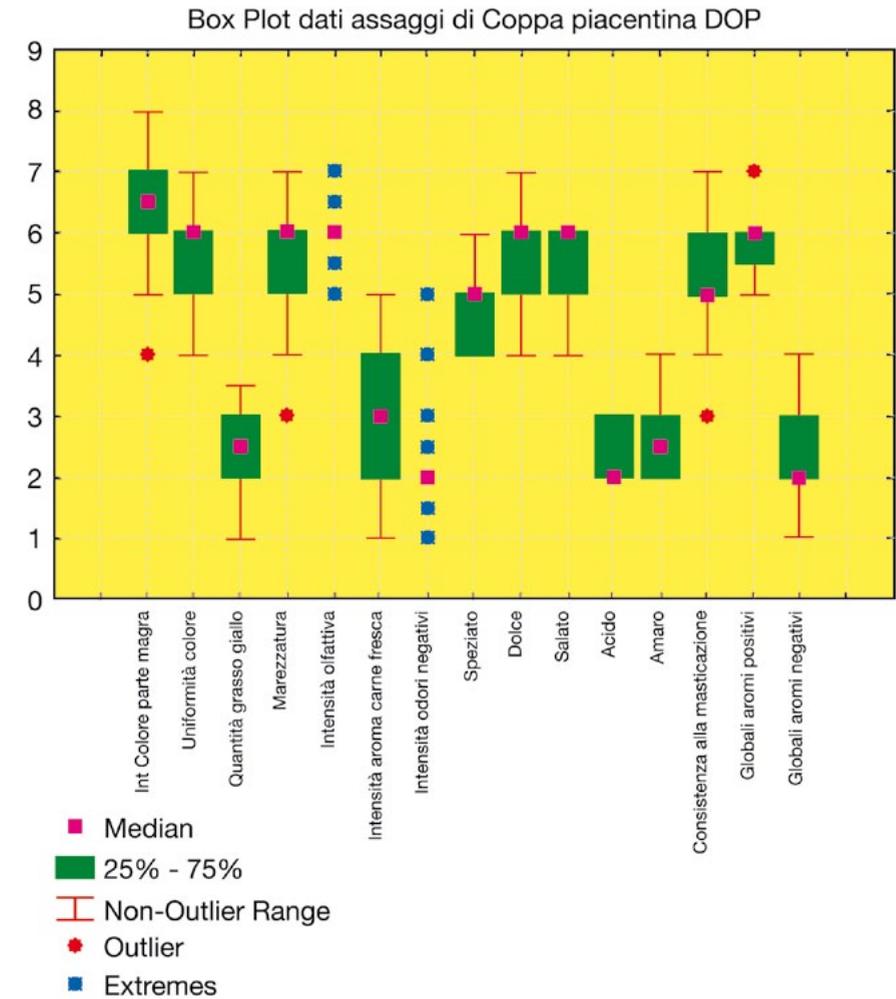
I valori esterni a questi limiti (esterni rispetto ai valori adiacenti, chiamati in genere valori anomali), vengono segnalati individualmente nel box-plot per meglio evidenziarne la presenza e la posizione. Questi valori infatti costituiscono una "anomalia" rispetto alla maggior parte dei valori osservati e pertanto è necessario identificarli per poterne analizzare le caratteristiche e le eventuali cause che li hanno determinati. Essi forniscono informazioni ulteriori sulla dispersione e sulla forma della distribuzione.

Quando i valori adiacenti, superiore e inferiore, coincidono con gli estremi della distribuzione non comparirà alcun valore fuori limite.

I valori adiacenti, inferiore e superiore, forniscono informazioni sulla dispersione e sulla forma della distribuzione ed anche sulle code della distribuzione.

Per definire i ranges di scala da utilizzare come intervallo guida per il profilo sensoriale di riferimento, sono stati presi in esame i grafici box plot ricavati dagli assaggi di salumi piacentini DOP. L'analisi di questi grafici è servita per avere un'indicazione dei minimi e massimi di scala da utilizzare come limiti degli intervalli, la cui scelta definitiva si è basata anche su una serie di considerazioni di carattere tecnologico e di informazioni emerse durante i test.

Il profilo sensoriale di riferimento per la Coppa Piacentina DOP



81

Dall'esame dei box plot scaturiti dai dati di assaggio di coppa piacentina, sono stati formulati i ranges sensoriali di riferimento, indicati in giallo:

Valutazione visiva

Intensità colore rosso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uniformità di colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quantità di grasso giallo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Marezzatura	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione olfattiva

Intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità aroma carne fresca	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

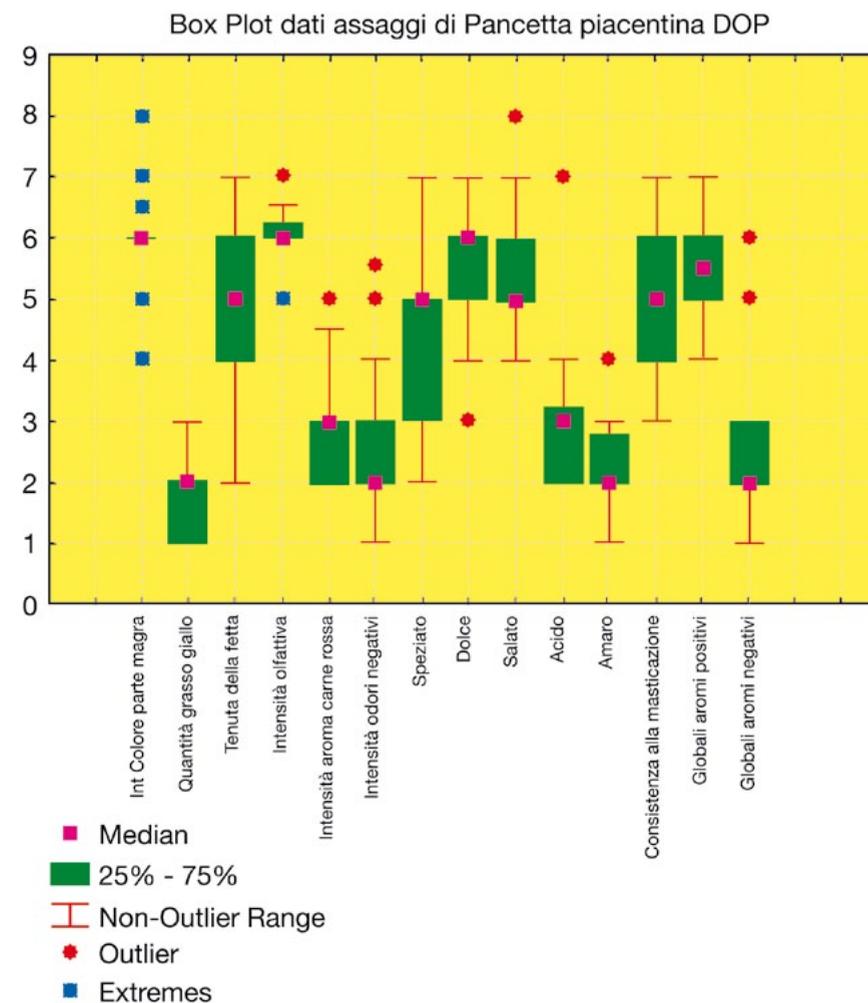
Valutazione gustative/tattili

Dolce	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Salato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acido	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Consistenza masticazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione retroolfattiva

Globali aromi positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Globali aromi negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Il profilo sensoriale di riferimento per la Pancetta Piacentina DOP



Una volta individuati i ranges di ciascun descrittore, è stata calcolata la percentuale di campioni analizzati che vi rientravano. Nel caso della coppa la % di conformità era superiore al 90% per tutti i descrittori e per alcuni arrivava anche al 100%.

Dall'esame dei box plot scaturiti dai dati di assaggio di pancetta piacentina, sono stati formulati i ranges sensoriali di riferimento, indicati in giallo:

Valutazione visiva

Intensità colore parte magra	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quantità di grasso giallo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tenuta della fetta	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione olfattiva

Intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità aroma carne fresca	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

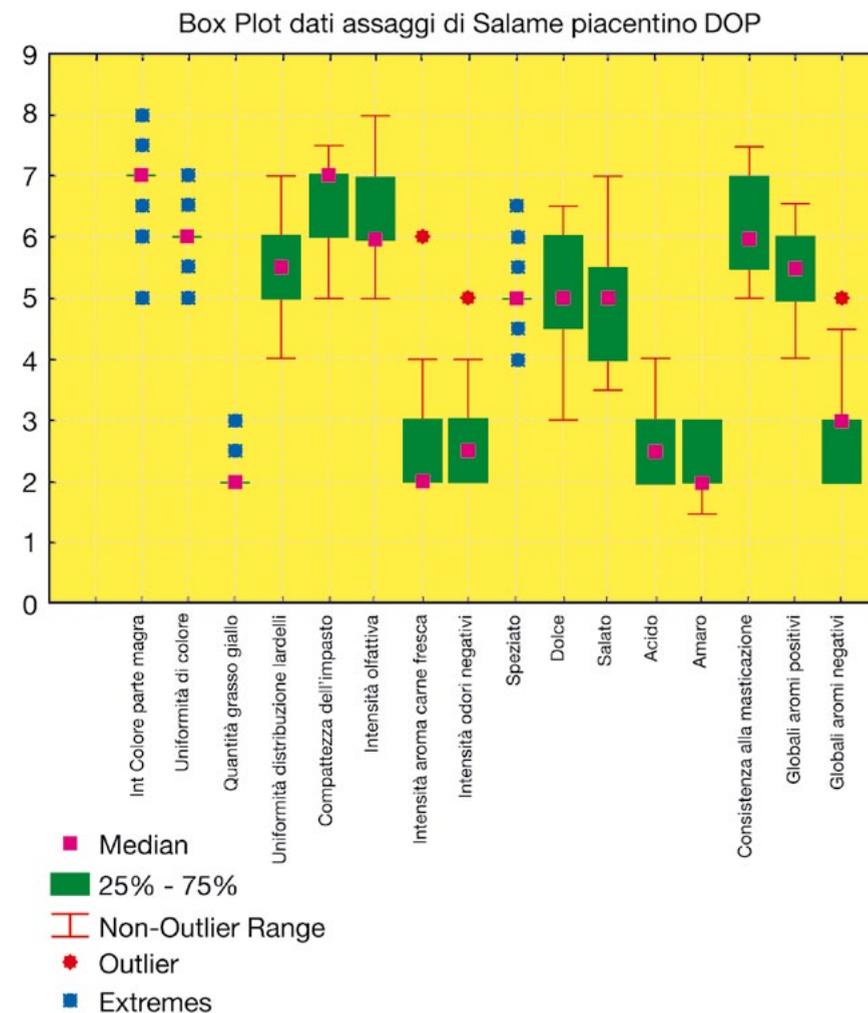
Valutazione gustative/tattili

Dolce	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Salato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acido	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Consistenza masticazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione retroolfattiva

Globali aromi positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Globali aromi negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Il profilo sensoriale di riferimento per il Salame Piacentino DOP



Una volta individuati i ranges di ciascun descrittore, è stata calcolata la percentuale di campioni analizzati che vi rientravano. Nel caso della pancetta la % di conformità era superiore all'80% per tutti i descrittori e per alcuni arrivava anche al 100%.

Dall'esame dei box plot scaturiti dai dati di assaggio di salame piacentino, sono stati formulati i ranges sensoriali di riferimento, indicati in giallo:

Valutazione visiva

Intensità colore rosso	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uniformità di colore	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quantità di grasso giallo	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Uniformità distribuzione lardelli	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Compatezza dell'impasto	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione olfattiva

Intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità aroma carne fresca	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Intensità odori negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione gustative/tattili

Dolce	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Salato	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Acido	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Consistenza masticazione	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Valutazione retroolfattive

Globali aromi positivi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Globali aromi negativi	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Una volta individuati i ranges di ciascun descrittore, è stata calcolata la percentuale di campioni che vi rientravano. Nel caso del salame la % di conformità era superiore all'80% per tutti i descrittori e per alcuni arrivava anche al 100%.

Accettabilità dei risultati dei test

Stabilito l'intervallo di riferimento per ciascun descrittore, il passo successivo consiste nel definire i limiti entro i quali in futuro si potranno considerare attendibili i test e conformi i campioni.

Per verificare l'attendibilità di ogni singolo test, si ricorre al calcolo dell'indice di attendibilità delle mediane di ciascun campione analizzato nella seduta di assaggio. Se il test risulta attendibile, si procede con la valutazione della percentuale di descrittori che, per ogni campione, rientrano negli intervalli di conformità quindi, a seconda del risultato, si dichiara il prodotto "conforme" o "non conforme".

Per eseguire tali valutazioni, devono essere definiti dei limiti minimi di accettabilità, sia per l'attendibilità delle mediane, sia per la conformità dei descrittori.

Si potrebbe fissare ad esempio a 80% il limite minimo di attendibilità delle mediane di ciascun singolo campione di salume piacentino DOP. Questo significherebbe che almeno l'80% dei descrittori dovrebbe essere valutato dal panel con una distribuzione intorno alla mediana che renda la mediana stessa rappresentativa dei valori attribuiti dai giudici.

Per quanto riguarda invece gli intervalli di riferimento dei singoli descrittori, si potrebbe stabilire in futuro che almeno l'80% di questi ultimi debbano rientrare nei ranges individuati.

Questa percentuale si tradurrebbe in:

- Almeno 13 descrittori conformi per il salame piacentino DOP
- Almeno 12 descrittori conformi per la coppa piacentina DOP
- Almeno 11 descrittori conformi per la pancetta piacentina DOP

Dovrebbero essere considerati un'eccezione i descrittori "negativi", vale a dire quei descrittori che rappresentano un difetto e per i quali un superamento dei limiti non sarebbe accettabile anche se tutti gli altri descrittori dovessero rientrare nei ranges.

Se uno solo dei descrittori:

- quantità grasso giallo;
- intensità odori negativi;
- amaro;
- globali odori negativi,

non rientrasse negli intervalli di riferimento, il campione sarebbe da considerarsi non conforme.

Conclusioni

Non possiamo che esprimere soddisfazione per i risultati raggiunti in questi anni di lavoro svolto con impegno e fiducia. Il consumatore ci ha espresso il suo apprezzamento, ci ha fornito informazioni utili per indirizzare le scelte produttive verso salumi a lunga stagionatura.

Avremo ancora occasioni in futuro per interrogare i fruitori finali e potremo approfondire le informazioni utili a conoscere meglio le motivazioni che si celano dietro alla legge della domanda, ma per il momento ci accontentiamo di sapere che i nostri salumi incontrano i gusti dei consumatori e che questi ultimi vorrebbero avere più garanzie in merito all'effettiva qualità organolettica dei prodotti che si fregiano di un riconoscimento così carico di aspettative come la Denominazione di Origine Protetta.

I profili sensoriali emersi dagli assaggi compiuti fino ad oggi, rappresentano un traguardo molto importante per la caratterizzazione dei salumi piacentini.

È importante sottolineare che le schede, e di conseguenza i possibili profili di riferimento, non sono da ritenersi definitivi, poiché test futuri potrebbero portare alla luce nuovi descrittori significativi ai fini della caratterizzazione sensoriale o escluderne alcuni di quelli che ad oggi sembrano essere adeguati.

Riaffermiamo quanto detto all'inizio del cammino, non è nelle intenzioni standardizzare i prodotti e non è nemmeno possibile farlo con salumi di questo tipo. Il nostro compito, il nostro grande e ambizioso obiettivo è piuttosto quello di individuare ed eliminare le eventuali pratiche tecnologiche che possono causare difetti sensoriali, per arrivare ad aumentare la percentuale di prodotto conforme, allo stesso tempo enfatizzare le caratteristiche positive, affinché questa percentuale si possa fregiare di un riconoscimento d'eccellenza. Siamo ottimisti e vogliamo credere ancora che il mercato, fatto di consumatori, di persone e quindi di "sensi", finirà sempre col premiare la qualità.

Abbiamo un'innegabile responsabilità nei confronti di chi ci ha "gratificato" con il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, ma abbiamo soprattutto un tesoro immenso da difendere, fatto di persone, di aziende, che hanno dedicato una vita intera a tramandare una tradizione che da secoli rappresenta un'icona di distinzione e pregio per la provincia di Piacenza.

In un mercato globalizzato, ci sarà sempre chi cercherà di confondere i nostri gioielli gastronomici con delle brutte copie; se è vero che non possiamo impedirgli di provarci, dobbiamo almeno fare tutto ciò che è in nostro potere per distinguerci e per non facilitarli il compito.

E infine lo dobbiamo al consumatore, che ripone la sua fiducia in un marchio europeo, in un simbolo d'unione e di trasparenza, che sceglie i prodotti italiani perché sa

di vivere nel Paese che produce la miglior enogastronomia del mondo. Dobbiamo premiare questa fiducia, impegnandoci al massimo delle nostre possibilità per garantirgli la qualità che si merita.

Non dobbiamo mai peccare di leggerezza, perché anche il consumatore più fiducioso non è ingenuo; infatti quanto più apprezza la poesia che si cela dietro alla tradizione, tanto più sarà sensibile al disincanto che con il tempo genera inevitabilmente delusione e abbandono. Che ciascuno faccia il proprio esame di coscienza.

Consigli per acquisti e consumi consapevoli

La legislazione comunitaria e nazionale, in materia di riconoscimento e tutela delle Denominazioni di Origine Protetta, si basa su vari principi atti a salvaguardare non solo i prodotti, ma anche il consumatore. In un contesto più ampio, quando si parla più generalmente di alimenti e bevande, il concetto che accomuna tutta la normativa in materia, è quello della trasparenza.

Seguendo questo principio, è stata pubblicata sulle varie gazzette europee e nazionali, una quantità considerevole di leggi, volte a disciplinare le modalità di presentazione dei prodotti al consumatore, che dovrebbe essere difeso da etichette e pubblicità ingannevoli.

In questa sezione, senza scendere nei dettagli cavillosi della normativa, cercheremo di fornire al lettore, alcune semplici indicazioni per effettuare acquisti consapevoli, partendo dai contenuti dell'etichetta fino ad arrivare alle modalità di conservazione casalinga dei prodotti acquistati. Ci limiteremo a trattare la materia oggetto di questo volume: i salumi piacentini DOP.

L'etichetta

I salumi piacentini DOP possono essere commercializzati interi, in trancio sotto vuoto e preaffettati. Il formato dell'unità di vendita è ininfluente sui contenuti dell'etichetta, che deve riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita: es: "Coppa Piacentina DOP" o "Coppa Piacentina a Denominazione di Origine Protetta";
- il simbolo della Comunità europea;



- la dicitura "Certificato da organismo di controllo autorizzato dal ministero delle politiche agricole alimentari e forestali";
- la numerazione della singola unità di vendita (i salumi piacentini interi e a tranci sono tutti numerati).

Possono essere presenti anche il logo del Consorzio Salumi DOP Piacentini e il riferimento al regolamento comunitario di riconoscimento della denominazione (Reg. CE 1263/96).

Tutti i pezzi di salume in commercio, nessuno escluso, devono essere dotati di etichetta conforme alle indicazioni sopra riportate.

Costituisce eccezione, la vendita dell'affettato al banco della salumeria, per la quale l'etichetta apposta sul pacchetto al momento dell'acquisto, non ha la funzione di garanzia come quella di un prodotto venduto confezionato. In questo caso, il rivenditore, che generalmente espone i prodotti privati dell'etichetta per motivi pratici di servizio, dovrebbe conservare quest'ultima fino al completo utilizzo del pezzo esposto. I pezzi interi esposti, devono in ogni caso essere provvisti dell'etichetta del produttore, poiché costituiscono unità di vendita.

Qualunque altra forma di presentazione, diversa da quelle sopra riportate, rappresenta un utilizzo illecito della denominazione e il prodotto, oltre a non essere garantito, quasi certamente non è nemmeno originale.

La conservazione casalinga

Una volta acquistato il prodotto, è necessario conservarlo adeguatamente per poterlo consumare nelle migliori condizioni di freschezza e qualità organolettica.

Se acquistato intero, è opportuno mantenerlo in un ambiente fresco e umido (es. cantina) fino al momento del taglio. Se gli ambienti a disposizione non sono idonei (10-14° C e umidità relativa intorno all'80%) è sconsigliabile stocarvi i salumi interi per lunghi periodi, perché si rischia di farli seccare eccessivamente o di far sviluppare muffe indesiderate (nel caso di ambienti troppo umidi), con conseguente perdita delle qualità sensoriali.

È preferibile, invece, conservarli in frigorifero, avvolti in un canovaccio leggermente inumidito, dopo aver tolto completamente il budello (coppa e salame) o lavato accuratamente la cotenna (pancetta). La coppa e il salame, così conservati, dovrebbero essere consumati al massimo entro una quindicina di giorni, mentre la pancetta mantiene le sue caratteristiche più a lungo. Le modalità di conservazione appena descritte, sono valide anche per i prodotti acquistati in trancio, non confezionati sotto vuoto.

Il prodotto in tranci sotto vuoto deve essere conservato in frigorifero nell'imballaggio originale, fino al momento del consumo. Una volta aperta la confezione, va mantenuto in frigorifero, con le stesse modalità già descritte al precedente paragrafo. Le vaschette, o le confezioni sotto vuoto degli affettati, devono essere conservate in frigorifero e, una volta aperte, il prodotto dovrebbe essere consumato entro le 24 ore successive. Il prodotto affettato fresco, va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore dall'acquisto.

Il consumo

Se si è acquistato un prodotto in trancio o intero, è probabile che questo sia conservato al freddo per un certo periodo di tempo ed affettato secondo il bisogno. Prima di procedere al taglio, si dovrebbero eseguire alcune operazioni di semplice esecuzione per eliminare dal salume le parti che hanno risentito dell'esposizione all'aria. È importante, per prima cosa, eliminare la parte superficiale del taglio che è rimasta a contatto con l'esterno. Lo spessore della "prima fetta" dipenderà dal periodo di tempo in cui il prodotto è rimasto inutilizzato nel frigorifero. Si dovrebbe eliminare tanto prodotto quanto basta a raggiungere una superficie di taglio non inscurita dall'ossidazione.

A volte può essere necessario rifilare anche la superficie esterna, quando il prodotto, rimasto a lungo nel frigorifero, dovesse presentare un leggero imbrunimento della parte magra o un lieve ingiallimento del grasso.

La pancetta deve essere privata della cotenna, prima di essere affettata. Per ottenere fette più compatte, è opportuno affettare i salumi quando sono freddi e servirli quando abbiano raggiunto una temperatura adatta al consumo (almeno 10° C); salumi troppo freddi non sprigionano bene gli aromi.



Gli abbinamenti

Fin qui abbiamo disquisito di tecniche di assaggio, volte a delineare gli aspetti sensoriali peculiari dei salumi piacentini DOP. È giunto il momento di fare un passo avanti, uscendo dalla metodologia severa dell'analisi sensoriale, per addentrarci nel clima più rilassato e "condito" della degustazione. Usiamo questi due aggettivi, a beneficio del consumatore, non certamente dei Sommeliers, che della tecnica di abbinamento cibo-vino hanno fatto una professione seria ed apprezzata, per svolgere la quale è necessario essere molto preparati e seguire regole ben definite.

In questo contesto, ci limiteremo a fornire qualche indicazione sulle tipologie di vino adatte ad accompagnare i salumi piacentini, cercando di spiegare, in modo molto semplice, i principi che stanno alla base degli abbinamenti proposti. Ricordiamo al lettore che useremo i termini della degustazione e non quelli dell'analisi sensoriale. Sono la natura e l'intensità delle sensazioni gustative e olfattive del cibo da una parte e del vino dall'altra, che devono essere tenute in considerazione per individuare, almeno inizialmente a livello teorico, la categoria di vino che potrebbe accompagnare adeguatamente un alimento, in un'ottica di valorizzazione di quest'ultimo.

Inizieremo con il riassumere le caratteristiche peculiari dei salumi piacentini, partendo dalla coppa. Una coppa piacentina stagionata per sei, sette mesi dovrebbe essere delicata in tutti gli aspetti sensoriali: leggermente sapida, tendente al dolce, lievemente speziata, abbastanza aromatica, abbastanza grassa.

Anche la pancetta piacentina, intorno ai tre mesi di stagionatura, presenta delle caratteristiche organolettiche molto delicate, ma a differenza della coppa è un poco più speziata (essendo arrotolata le spezie si trovano anche al centro del prodotto), certamente più grassa e in alcuni casi presenta ancora un residuo di acidità, che tende a scomparire con il procedere della stagionatura.

Il salame piacentino, pur essendo in ogni caso abbastanza delicato, ha delle note aromatiche più intense rispetto a coppa e pancetta; del resto è un prodotto fermentato e macinato, nel quale sono aggiunti vino, aglio e pepe.

Sensazioni olfattive così delicate richiedono un vino che dal punto di vista aromatico, lo sia altrettanto. Dovrà avere profumi semplici, tipici di un vino giovane, leggero. La sensazione di grassezza richiede invece che il vino abbia la capacità di "sciacquare" il cavo orale, togliendo la patina di grasso che si viene a formare. In questo senso ci verrà in aiuto un vino frizzante, poiché le bollicine di anidride carbonica in esso presenti, hanno la funzione di sciogliere il grasso residuo. La tendenza dolce e la sapidità, se equilibrate tra loro, saranno ben accompagnate da un vino leggermente sapido o neutro. Infine, un vino con una buona acidità, produrrà una sufficiente salivazione, utile a preparare il cavo orale ad accogliere i bocconi successivi.

Il profilo appena descritto, è quello di un vino giovane, frizzante e leggero. Bianco o rosso? Data la delicatezza dei tre salumi, la cosa importante è che il vino lo sia altrettanto. La scelta dipenderà anche dal momento del consumo. Se serviamo i salumi

come antipasto, è preferibile abbinare un vino bianco, in particolare se per le successive portate è prevista una serie di bianchi. Quando consumiamo una merenda, un bel bicchiere di rosso è un'ottima soluzione, specialmente per chi ama vini più strutturati. La pancetta rappresenta forse un'eccezione, poiché, almeno nella nostra esperienza, ha sempre dimostrato di essere esaltata dai vini bianchi, mentre i rossi tendono a sovrastarne il gusto delicato.

È giunto il momento, dopo tutte queste disquisizioni tecniche, di chiamare in causa la tradizione, un po' per campanilismo lo ammettiamo, ma in buona parte perché su quest'ultima si basano molti abbinamenti riuscitissimi. Consigliamo, quindi, i vini D.O.C dei Colli Piacentini: un bell'Ortrugo, o altri vini giovani bianchi da abbinare a tutti e tre i salumi, ma anche un più incisivo Gutturino frizzante per accompagnare il salame e la coppa.

Il successo dell'abbinamento, tuttavia, non è valido a priori, poiché vini e salumi di una stessa tipologia possono essere molto differenti tra loro, anche in funzione del grado di maturazione. Coppe e salami molto stagionati potrebbero accostarsi bene anche a vini un poco più maturi. L'unico modo per confermare la teoria è la pratica. Un ultimo suggerimento in chiusura, dettato dalla convinzione che, al di là dei consigli, nulla in cucina ha più valore dei gusti e delle preferenze di ciascuno: per trovare il "vostro" abbinamento, assaggiate, fate esperienza dei vostri sensi e lasciate libero sfogo alla curiosità e alla fantasia. Il divertimento è assicurato.

Buon appetito!

*Abbinamenti e ricette proposti da
Pietro Fumi
Presidente dell'Accademia della Cucina Piacentina*

I TRE DOP E MELONE

(pancetta - coppa - salame)

Ingredienti per 6 persone

- pancetta
- coppa
- salame
- melone
- burro

Procedimento

Pulite il melone togliendo la buccia ed i semi.

Affettatelo, disponete le fette a ventaglio su un capace piatto.

Nell'altra metà del piatto disponete il salume suddiviso in tre triangoli.

Fiocchettate con riccioli di burro.

BURTLEINA

Ingredienti per 6 persone

- gr. 300 farina bianca
- 1 bicchiere acqua
- gr. 500 strutto
- 2 pizzichi di sale

Procedimento

In una padella (30 – 35 cm.) ponete lo strutto. Con la farina, l'acqua ed il sale fate una pastella molto densa. Portate a temperatura alta lo strutto (prima della fumosità).

Versate nello strutto o a cucchiariate o con un piccolo mestolo il composto con moto dal bordo verso il centro del cucchiario formando dei grossi ovali.

Lasciate friggere sino a quando prendono colore, girateli sinchè il colore sia uniforme (dorato) da ambo le parti. Tagliateli, scolateli dall'unto e disponeteli su un foglio di carta assorbente.

Vogliono essere caldi. Va servita con i tre salumi DOP piacentini: pancetta, coppa e salame.

SALAME CON I FICHI

Ingredienti per 6 persone

- 18 fichi bianchi e neri
- n. 24 fette di salame

Procedimento

Su ogni piatto di antipasti disponete 3 fette di salame spellato prima del taglio a raggera.

Incedete a spicchi la pelle dei fichi e staccatela a mò di margherita lasciando attaccata la parte inferiore e disponeteli dietro alle fette di salame.

In alternativa ponete tutti i fichi su una metà di un capace piatto di servizio e nell'altra metà il salame disposto a raggera.

COPPA AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 6 persone

- n. 4 piccole cappelle di funghi affettati
- n. 18 fette di coppa
- olio di oliva extravergine
- un trito di prezzemolo e aglio
- 1 bicchiere di latte
- una noce di burro
- 2 cucchiari di farina
- 1 dado per brodo
- dadolata di gambi di funghi trifolati con olio
- pasta fillo o brisè

Procedimento

Con il latte, la farina, il burro e il dado fate una besciamella, unite i funghi trifolati. Foderate 6 stampini o tegliette da 4 cm. di diametro (circa) altezza 1 cm. e ½ o 2 cm. con la pasta e passatela al forno. Riempiteli con la crema di gambi ed impiattate il tutto disponendo da un lato del piatto 3 fette di coppa, le fette di fungo sotto a semicerchio e all'altro lato del piatto la tartelletta farcita. Sui funghi una grattatina di pepe nero ed un filo d'olio.

Servite da antipasto o piatto di mezzo.

INVOLTINI IN CREMA DI CANNELLINI

Ingredienti per 6 persone

- n. 18 fette di coppa
- bastoncini sottili di carote, sedano, zucchine, peperone giallo e rosso scottati e passati alburro
- gr. 200 fagioli cannellini ammollati e lessati
- due noci di burro
- sale q.b.

100

Procedimento

Avvolgete i sottili bastoncini (tagliati lunghi quanto il diametro della fetta di coppa) nelle fette di coppa. Disponeteli a ventaglio di tre a lato di un piatto.

Passate al passaverdura i cannellini e riduceteli con il burro in purea cremosa e suddividetela nei piatti a specchio.

Servite quale antipasto.

Il piatto può essere eseguito, in alternativa, o in alternanza di rotolini di coppa e di pancetta (2 + 2)

Ricette ideate e realizzate da

Ettore Ferri

Chef del ristorante La Colonna di S. Nicolò

Piacenza

101



APETIZER DI COPPA PIACENTINA DOP

Ingredienti per 4 persone

g. 100 di burro
4 acciughe
4 fette di pane bianco
g. 150 di coppa piacentina DOP

Procedimento

Preparare il burro alle acciughe (frullare il burro con le acciughe) e metterlo in un sac a poche. Passare il pane bianco nei rulli della pasta fino a uno spessore di 5 millimetri, imburrare leggermente e stendere le fette di coppa piacentina DOP, passare una striscia di burro alle acciughe e arrotolare il pane come un cannolo. Lasciare rapprendere in freezer per 2 ore. Tagliare a rotolini di 2 cm. Mettere una forchettina e servire.



PANZEROTTI DI COPPA GRATINATI CON CIALDE DI COPPA PIACENTINA DOP

Ingredienti per 4 persone

Per le crepes:

l. 0.600 di latte

g. 200 farina bianca

n. 3 uova

g. 30 di olio extra vergine

Sale e pepe q.b.

Per il ripieno

g. 300 di ricotta

g. 50 grana padano

g. 100 di coppa piacentina DOP

Salsa di pomodoro

Procedimento

Fare le crepes e stenderle. Frullare la coppa piacentina DOP e impastarla con la ricotta e il grana padano, regolare di sale e pepe e stendere l'impasto sopra le frittatine; arrotolare e tagliare i panzerotti alti 3 cm.. Sistemarli in una teglia da forno, precedentemente imburata e aggiungere uno strato sottile di pomodoro e panna. Spolverare di grana padano, mettere in forno a 200° c. per 15 minuti. Servire sopra una cialda di coppa piacentina DOP fatta essiccare in forno.



TIBALLO DI POLENTA AL GRANA PADANO CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone

g. 150 di farina di mais

cc.0.550 di acqua

1 cucchiaio di sale

g. 50 di grana padano

Burro per imburrare gli stampini

Pancetta piacentina DOP

Prcedimento

Fare la polenta ,versando la farina nell'acqua salata e rimestandola fino alla cottura per circa 40 minuti. Togliere dal fuoco e mantecarla con il grana padano. Imburrare gli stampini, versarvi la polenta e infornare per 5 minuti a 180°C. Togliere dal forno i timballi di polenta e posizionarli al centro del piatto e contornandoli e coprendoli di pancetta piacentina DOP.



SUSHI DI PATATE CON PANCETTA E ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone

g. 300 di patate a fettine

g. 450 di patate lessate

1 cipollotto di circa g. 100

g. 60 di tuorlo d'uovo

Sale e pepe q.b.

Pancetta piacentina DOP in fette

Procedimento

Passare le patate lessate allo schiacciapatate. Condire con il cipollotto tagliato sottilmente e rosolato in olio d'oliva extra vergine. Unire i tuorli d'uovo e aggiustare di sale e pepe. Stendere un foglio di pellicola sul tavolo, formare uno strato di patate crude affettate alla mandolina, sovrapporre uno strato di patate cotte e condite, infine aggiungere le fette di pancetta piacentina DOP e il rosmarino.

Chiudere la pellicola formando un involtino, mettere in freezer per 15 minuti.

Rosolare gli involtini così ottenuti in padella con olio in modo da rendere le patate croccanti. Scolare su carta assorbente salare e pepare. Tagliare con un coltello ben affilato il sushi in bocconcini di 3 cm. Servirli uno accanto all'altro su foglie di cerfoglio condito con olio extra vergine.



***LOMBETTO DI CONIGLIO IN MANTO DI
COPPA PIACENTINA DOP CON CARCIOFI E PURE'
DI CAROTE***

Ingredienti per 4 persone

g. 600 di lombo di coniglio
coppa piacentina DOP q.b.
g. 200 di carote
1 patata
4 carciofini, 1 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco
olio extra vergine
sale e pepe q.b.

Procedimento

Rosolare i lombi di coniglio in padella con olio e burro, regolare di sale e pepe. Lasciare intiepidire la carne e subito dopo avvolgere i lombetti con la coppa piacentina DOP. Bollire i carciofi con acqua acidula e sale, toglierli dal fuoco al dente, tagliarli a quadretti e saltarli in padella con olio e burro. A parte bollire le carote con la patata, raggiunta la cottura frullare, rosolare e aggiustare di sale e pepe e mantenere il composto in caldo. Passare gli involtini di coniglio in padella con olio e poco burro. Mettere in forno a 160°C. per 10 minuti, intanto tritare lo scogno e passarlo in padella, aggiungere il vino bianco, quindi far restringere la salsa, lucidare con una noce di burro e filtrare. Mettere il purè di carote su un piatto aggiungere i carciofi, mettere sopra i lombetti tagliati a metà, irrorare con la salsa e servire.



***MACCHERONI BOBBIESI CON RAGÙ DI PASTA DI SALAME
CON JULIENNE DI SALAME PIACENTINO DOP***

Ingredienti per 4 persone:

1 cipolla media

1 carota

1 costola di sedano

1 spicchio d'aglio

rosmarino tritato poco, prezzemolo

½ bicchiere di vino bianco

Olio extra vergine q.b.

g. 200 di pasta di salame

n° 8 fette di salame piacentino DOP

1 bicchiere di passata di pomodoro

113

Procedimento

Tritare le verdure e farle passare in padella con poco aglio, aggiungere la pasta di salame macinata, soffriggere e aggiungere il vino bianco. Lasciare ridurre a $\frac{3}{4}$, aggiungere la passata di pomodoro e fare cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Salare e pepare. Cuocere i maccheroni in acqua salata, spadellare con il ragù e una noce di burro e alla fine unire il salame piacentino DOP tagliato a listarelle. Mettere sul piatto la pasta e aggiungere attorno ancora un poco di salame piacentino.

Bibliografia

- 1) Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- 2) Storia e storie dei Salumi Tipici Piacentini - Luciano Imbriani - Consorzio Salumi Tipici Piacentini.
- 3) I salumi piacentini - Serafino Maggi. Camera di Commercio dell'Industria, artigianato e agricoltura di Piacenza (1973).
- 4) Guida turistica Piacenza e la sua provincia - Leonardo Cafferini (2012).
- 5) L'Assaggio n. 11- Assaggiare e far di conto - elementi di statistica per l'analisi sensoriale E. Brentari - L. Odello - (2004).
- 6) L'Assaggio n. 12 - L'assaggio dell'Aceto balsamico di Modena - Centro studi e formazione assaggiatori - (2004).
- 7) Rivista "L'Assaggio" n. 1 - 2 - 17 (Centro studi e formazione assaggiatori)
- 8) Programmazione Neuro Linguistica di Richard Bandler e John Grinder (1982).
- 9) La struttura della magia - Richard Bandler e John Grinder (1981).
- 10) Conferenza di Predappio 2004 "L'attenzione selettiva: processi di semplificazione della realtà e tecniche di persuasione" (Anna Sozzi e Stefano Soranzo).
- 11) Appunti dal Master di 1° livello in analisi sensoriale dei prodotti alimentari Università Cattolica del Sacro Cuore Piacenza - A. Scansani (2003).
- 12) Manuale di norcineria - Azienda Sanitaria Locale della provincia di Brescia (2006).
- 13) Sito web: www.qualivita.it.

Progetto grafico:

Andrea Sala

Fotografie:

Alfredo Zagni

Andrea Sala

Dimensione Immagine

Segreteria organizzativa:

Lorella Ferrari

Finito di stampare
nel mese di dicembre 2014
da Tipolito Farnese - Piacenza

