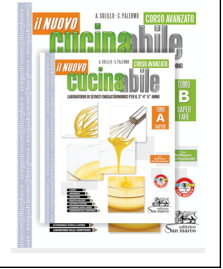


L'analisi sensoriale descrittiva

L'analisi sensoriale descrittiva prevede che gli **assaggiatori** che la effettuano siano professionisti e abbiano anni di esperienza nel descrivere un determinato prodotto. Essi devono usare un vocabolario comune e adeguato a fornire una **descrizione completa** di quanto analizzato, discriminandolo/distinguendolo da altri prodotti simili. Per alcuni prodotti, come il miele, l'olio, il caffè e il formaggio, esistono apposite **schede d'assaggio** o di **degu- stazione**, oltre a tecniche e procedure **normate** che consentono a un **panel** (gruppo) di esperti di misurare (**test**) le caratteristiche dell'alimento percepite dai cinque sensi.

A. Solillo
S. Palermo
**Il Nuovo
Cucinabile**
Corso Avanzato





Tipologie di degustazione

Le degustazioni, in base al criterio con cui si eseguono, sono distinte in differenti tipologie.

- ✓ Degustazione **varietale**, che confronta prodotti analoghi, di origine vegetale e animale, derivanti da varietà o razze differenti (per esempio carni provenienti da varie razze di manzo).
- ✓ Degustazione **territoriale**, che paragona campioni di prodotti simili con origine in territori o climi diversi (per esempio, differenti oli d'oliva).
- ✓ Degustazione **orizzontale**, che raffronta prodotti molto simili, spesso vicini territorialmente, ma provenienti da produttori diversi.
- ✓ Degustazione **verticale**, che paragona campioni dello stesso prodotto, provenienti dal medesimo produttore, ma con livelli di stagionatura differenti (esempi tipici sono i formaggi e i vini).

Una volta definiti l'oggetto e la tipologia della degustazione, si possono selezionare i campioni, passando alla vera e propria fase di degustazione che può avvenire secondo due percorsi differenti:

- ✓ con **approccio didattico**, nel quale i campioni sono degustati dopo la presentazione dei caratteri sensoriali, tecnici e storico-culturali che li definiscono;
- ✓ a **scatola chiusa**, in cui le caratteristiche del prodotto in esame sono rivelate soltanto alla fine della degustazione.

La valutazione oggettiva dei piatti

La valutazione oggettiva dei piatti, svolta dai critici gastronomici, si concentra su alcuni aspetti fondamentali: la qualità delle materie prime, la tecnica di preparazione e di cottura, l'equilibrio fra gli ingredienti e i condimenti, la creatività dello chef, l'efficienza della brigata nonché il rapporto qualità/prezzo. Un'attenzione particolare è anche rivolta all'abbinamento piatto/vino, portando a una valutazione finale che trova espressione nelle diverse e più o meno famose guide gastronomiche.

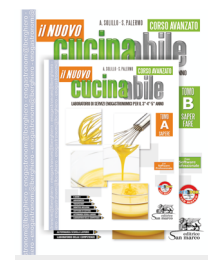
Esempio di scheda per la valutazione oggettiva di un piatto

Nella valutazione di un piatto, le componenti da analizzare sono molte e diverse fra loro. L'Accademia Italiana della Cucina per valutare le pietanze in gara a un concorso a tema "La cucina del Mediterraneo" ha, per esempio, elaborato la scheda proposta qui sotto.

La giuria era composta da uno chef (panel leader), da un pasticcere e da insegnanti di cucina.

Profilo del piatto	Valutazione con punteggio							
Nome della pietanza	0	1	2	3	4	5	6	
Ricerca e identità territoriale (mediterraneità)	0	1	2	3	4	5	6	
Presentazione:	0	1	2	3	4	5	6	
- estetica del piatto;	0	1	2	3	4	5	6	
- ordine;	0	1	2	3	4	5	6	
- aspetto cromatico;	0	1	2	3	4	5	6	
- forme;	0	1	2	3	4	5	6	
- decorazioni.	0	1	2	3	4	5	6	
Temperatura del cibo all'assaggio	0	1	2	3	4	5	6	
Profumo	0	1	2	3	4	5	6	
Aroma	0	1	2	3	4	5	6	
Gusto	0	1	2	3	4	5	6	
Consistenza	0	1	2	3	4	5	6	
Equilibrio (ingredienti in armonia fra loro)	0	1	2	3	4	5	6	
Considerazioni e note								





Il cuoco da giudice a giudicato

Il cuoco in un primo tempo è il giudice responsabile della scelta degli ingredienti, dei quali valuta la **qualità** organolettica o sensoriale, che dipende da più fattori (origine e genuinità ambientale, legale, microbiologica, nutrizionale). Nella fase successiva del suo lavoro, invece, diviene colui che è giudicato, perché i suoi piatti sono sottoposti alla valutazione degli addetti ai lavori (critici e giudici gastronomici) e dei clienti.

■ Analisi sensoriale edonistica

La qualità del **prodotto-piatto**, che dipende dalle materie prime, dal loro abbinamento e dalle tecniche di preparazione e cottura, è sottoposta quotidianamente alla prova dell'assaggio o della **degustazione** da parte dei **clienti**. La maggior parte dei consumatori, però, non ha una preparazione per l'**analisi sensoriale** dei cibi, quindi, esprime un apprezzamento o una critica secondo le proprie aspettative, influenzate da fattori psicologici, sociali e culturali. Questo tipo di valutazione è detta **analisi sensoriale edonistica**.

L'attenzione che i consumatori rivolgono alla qualità dei prodotti alimentari, soprattutto alle preparazioni con una storia o un metodo di lavorazione particolare, cresce nel tempo, insieme alla tendenza al miglioramento delle proprie capacità di individuare e distinguere i sapori, se non, addirittura, i profili organolettici dei cibi e le differenze tra alimenti simili. Il web, attraverso i blog, dà spazio alle loro voci con recensioni che hanno, però, un valore **sogettivo**.

Il ruolo del cuoco nell'analisi edonistica

Il successo di un cuoco si misura sulla sua capacità di lasciare un buon ricordo nel consumatore, valorizzando le materie prime. Egli, agendo con competenza, professionalità e anche con una certa maestria, deve essere in grado di preparare un piatto di qualità, che soddisfi il cliente dal punto di vista organolettico (cioè sia bello da vedere, profumato e buono da gustare) e da quello nutrizionale.

Durante la cottura, infatti, gli alimenti subiscono numerose trasformazioni chimico-fisiche, che il cuoco deve conoscere per utilizzarle allo scopo di arricchire e rendere migliori le sue preparazioni, senza danneggiarle.

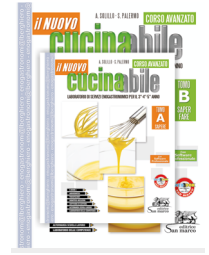
La cottura può agire sugli alimenti in maniera positiva, poiché:

- ✓ li fa diventare più sicuri dal punto di vista igienico (eliminando o riducendo la loro carica microbica, soprattutto di agenti patogeni);
- ✓ li trasforma in commestibili se non lo sono da crudi (ammorbidendo le fibre di alcuni vegetali o i connettivi animali troppo duri, oppure eliminando le cosiddette sostanze antinutrizionali);
- ✓ li rende più appetibili (intensificandone il colore, l'aroma o il sapore);
- ✓ li rende più digeribili (degradando alcune molecole nutritive in modo analogo a quanto avviene durante i processi digestivi).

D'altro canto la cottura provoca anche alcuni effetti negativi sui cibi:

- ✓ ne modifica le caratteristiche nutrizionali (tempi di cottura prolungati riducono il valore nutritivo degli alimenti);
- ✓ causa la produzione di sostanze tossiche (per esempio alcuni alimenti grassi e proteici se cotti alla brace possono sviluppare benzopirene e ammine aromatiche o, se fritte, perossidi e acroleina).

Conoscere i cambiamenti subiti dagli alimenti per effetto del calore è importante per scegliere le tecniche di cottura più adeguate, gli utensili più opportuni e i condimenti (acidi o basici) più adatti per esaltarne l'aroma e il sapore.



ESERCIZI

COMPLETA

Completa la seguente mappa inserendo le parole mancanti, scegliendole tra quelle proposte:

analisi - aroma - aspro - edonistica - oggettività - orizzontale - pairing - schede - umami.

