

Provincia

Nasce un gruppo di assaggiatori professionisti che guiderà i consumatori e organizzerà mini-corsi di assaggio nel territorio

Olio di qualità: con l'associazione «Flavor» l'amore nasce dai sensi

Andrea Mozzoni

C'è un sapore amaro che vale la pena di essere assaggiato. È il sapore di un olio di qualità (meglio ancora se "fruttato" e piccante) che, utilizzando i nostri organi di senso, potremo oggi imparare ad apprezzare grazie anche all'associazione «Flavor» (dal termine anglosassone che indica la fragranza e l'aroma). Un gruppo che vuole riunire gli assaggiatori professionisti, i quali metteranno a disposizione le loro abilità sensoriali e le competenze tecniche al fine di valutare la qualità dei prodotti agroalimentari, formare ed

lo scorso 17 dicembre, con sede presso l'Istituto Alberghiero «Einstein - Nebbia» di Loreto. Del consiglio direttivo fanno parte le vice presidenti Barbara Alfei e Sandra Barboni, assieme a Federico Cappelletti, Donatella Di Sebastiano, Fausto Malvolti, Demetrio Ruffini, Ugo Testa e Silvano Zannotti. Notevole attenzione è stata riservata, poi, all'importanza del «panel test» nel settore dell'analisi sensoriale. Strumento impiegato per valutare le qualità dell'olio extravergine di oliva, utilizzato da un'equipe di esperti che tramite l'assaggio ne valuta e certifica le caratteristiche organolettiche. L'analisi sensoriale, infatti, rappresenta un importante strumento che

consente una scelta consapevole al consumatore,

assumendo un particolare significato anche dal punto di vista del marketing, cioè del pieno coinvolgimento nei processi di acquisto. L'associazione «Flavor», infine, ha già programmato le attività per il 2013, alternando ai corsi di formazione alcune serate divulgative sempre all'interno dell'Enoteca maceratese alle 18.30. Questi i primi appuntamenti previsti: dopo il primo incontro del 13 febbraio, mercoledì 13 marzo prosegue il mini-corso di assaggio dell'olio; mercoledì 20 febbraio, invece, è previsto un mini-corso di assaggio del formaggio. Per informazioni è possibile consultare il sito www.associazioneflavor.it o scrivere all'indirizzo: info@associazioneflavor.it.



educare il consumatore, creare dei gruppi di assaggio (il cosiddetto «panel test») su singoli prodotti, trasferire la cultura dell'analisi sensoriale ai giovani e nelle scuole, oltre che creare importanti sinergie con Enti pubblici, Università e Istituti di ricerca. Presentata mercoledì 6 febbraio a Macerata all'interno dei locali della Civica enoteca, l'Associazione - presieduta da Tonino Cioccolanti - si era costituita

Un "vocabolario" tutto da scoprire

Di seguito andiamo ad approfondire il significato di alcuni dei termini specifici legati all'olio di oliva.

Acidità: misura l'insieme degli acidi grassi liberi espressi in grammi di acido oleico libero su 100 gr di olio.

Amaro: sapore caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate.

Armonicità: buon equilibrio di tutte le componenti dell'olio, in particolare nel profumo e nel sapore.

Brucatura: raccolta delle olive a mano direttamente dai rami.

Carciofo: vena di sapore che ricorda quest'ortaggio, tipico di oli freschi e di qualità.

Dolcezza: caratteristica di un olio con vena aromatica poco pronunciata, tuttavia non sgradevole.

Drupa: indica l'oliva. È una varietà di frutto con la parte esterna sottile, la media carnosa e l'interna, che contiene il seme, legnosa.

Fiori: si attribuisce ad oli particolarmente aromatici, che ricordano appunto il profumo dei fiori.

Fluidità: indica la viscosità dell'olio, ossia la velocità di diffusione su un piano. In genere, più l'olio è viscoso, più è considerato migliore.

Foglia: è un difetto riferito a un olio prodotto con olive molto immature, oppure molite con presenza di foglie.

Freschezza: caratteristica fondamentale di un buon olio. Il suo opposto è il rancido.

Fruttato: indica il grado di permanenza del gusto del fruttato, ossia delle olive sia al naso, sia sul palato. Più un olio è ricco, più elevata è la sua qualità, fermo restando l'assenza di difetti.

Fruttato maturo: aroma ottenuto dai frutti maturi, solitamente leggero e di sapore dolciastro.

Fruttato verde: aroma durevole che ricorda l'odore e il gusto del frutto colto al punto ottimale di maturazione.

Grasso: termine talvolta attribuito a oli pieni e ricchi di sapore in modo quanto

mai improprio; tutti gli oli hanno all'incirca uguale tenore di grassi (ossia 9,3 kcal per grammo).

Intensità: grado di pienezza del colore dell'olio. Più è pieno, meglio è. Si riferisce, inoltre, al grado del profumo e del sapore. La sua scala scende dal pungente al forte, al medio, al debole, all'inesistente.

Limpidezza: grado di trasparenza dell'olio.

Mandorlato: sapore talvolta presente nel gusto finale di un olio. Taluni lo considerano un pregio, altri, con maggior fondamento, un difetto. L'olio deve sapere d'oliva e non di mandorla.

Mela: è il profumo dell'olio che ricorda questo frutto nelle diverse varietà.

Metallico: si dice di un olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche, durante i procedimenti di macinatura, impastatura, pressione o stoccaggio.

Morchia: è il residuo lasciato dall'olio d'oliva. Si riferisce a un olio rimasto per molto tempo a contatto con queste impurità.

Neutro: è un olio esente da difetti, ma privo di fruttato e di qualunque vivacità.

Piccante: sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all'inizio della campagna, principalmente ancora verdi.

Rancido: aroma caratteristico, comune a tutti gli oli che hanno subito gravi processi ossidativi, a causa di una prolungata esposizione all'aria, alla luce, o ancora alle alte temperature.

Stanco: espressione che si riserva a un olio troppo avanti in età.

Tipicità: è la caratteristica che definisce le espressioni peculiari di un olio rispetto all'oliveto e alla zona o regione dove è situato; in altre parole, la sua personalità.

Tonalità: lunghezza d'onda cromatica, ovvero colore dell'olio. A seconda che prevalgano clorofilla e carotenoidi, l'olio tenderà al verde oppure al giallo rossastro.

Velatura: grado di non trasparenza dell'olio, proprio dell'olio non filtrato.

Verde foglia: aroma che ricorda il sapore amarognolo della foglia fresca.

depliant **cataloghi** **Etichette**
manifesti **cartoline** **grafica**
Editoria **cartelline**
libri **e-book** **Flyer** **siti web**
riviste digitali

tipolito
il@ri

Zona Ind.le Cerrete Collicelli
CINGOLI (MC)
tel. e fax **0733 602361**
info@tipolitoilari.it
www.tipolitoilari.it