

LA PRIMA REGOLA DELL'ASSAGGIATORE È ALLENARSI SEMPRE

Il nostro consiglio: immergerci negli odori che ci circondano

di Armando Gambera

Tutti noi assaggiatori sappiamo che le percezioni sensoriali vengono acquisite col tempo e memorizzate nel nostro cervello. Fin dall'infanzia il gusto del latte, da quello materno a quello vaccino pecorino caprino, costituisce uno dei tasselli fondamentali del nostro corredo sensoriale; poi saranno infiniti altri. Alzi la mano chi, non più giovanissimo, non ricorda il gusto dei formaggi che ci venivano somministrati a merenda. Io personalmente ho un ricordo visivo-tattile-gustativo delle formaggette che faceva mia zia da quelle due pecore che mia cugina portava al pascolo e qualche volta ci andavo anch'io. Gli odori della stalla d'inverno, così "caldi", penetranti, animaleschi, e la nonna paterna che nella stalla si scaldava

con lo scaldino in coccio pieno di tizzoni ardenti e intanto raccontava favole e rammendava le calze o le faceva coi ferri incrociati. Odori terragni, forti, che il contadino nelle stagioni fredde portava con sé, gli abiti impregnati, quasi anche il corpo. Fare la storia degli odori del mondo sarebbe cosa bella, al limite dell'impossibile. Qualcuno ha tentato, tra questi Alain Corbin con la "Storia sociale degli odori. XVIII e XIX secolo". Il miasma degli escrementi e il profumo della giunchiglia descritti da Corbin per certi versi si specchiano negli odori dei formaggi. Ho scritto tutta questa estemporanea premessa



I nostri delegati organizzano incontri di assaggio didattici. Una bella occasione per misurare il grado di avanzamento dell'allenamento

per arrivare alla questione principale: l'allenamento sensoriale. Avete già compreso che l'allenamento è fondamentale per tanti motivi: primo, non ci fa dimenticare sensazioni già recepite e magari sopite; secondo, può essere una piacevole scoperta quando c'imbattiamo in qualcosa di nuovo per i nostri sensi; terzo, ci costringe a lavorare di analogia quando associamo certi odori e aromi al formaggio, sensazioni che al momento della scoperta potevano anche esulare del tutto dal mondo caseario. Ci si può allenare in tantissimi modi, ma il più facile, il più bello l'avete già intuito dalla premessa: immergerci in toto, in ogni

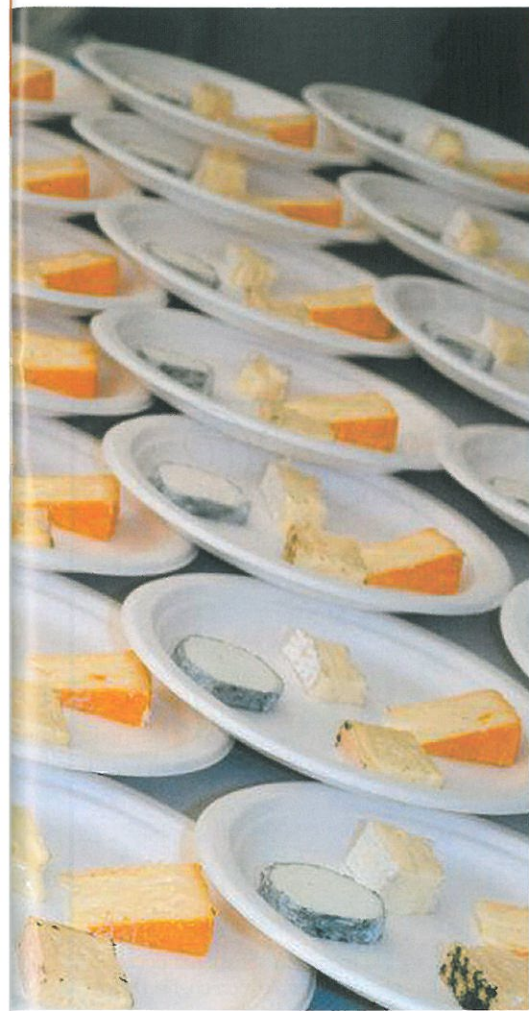
Un tavolo di degustazione della delegazione Onaf di Milano

Sotto, Armando Gambera



momento, negli odori che ci circondano. Non è vero che esistono odori buoni e cattivi, si tratta di odori diversi e un buon assaggiatore li deve sentire tutti. A partire da quelli corporali: un corpo madido di sudore dopo un lavoro manuale pesante o dopo una corsa podistica esprime il suo stato di affaticamento con odori particolari; le urine di chi si trova nella fase digestiva di una bella porzione di asparagi emettono sentori caratteristici imputabili ad alcune essenze vegetali dell'asparago. Non bisogna avere paura dei nostri odori corporali. È chiaro che poi igiene e pulizia li elimineranno in un secondo momento per essere presentabili in società. Ma bisogna partire da qui, fare un piccolo ritorno al passato, prima che un sistema deodorizzato e asettico distrugga per sempre il nostro odorato.

Si è calcolato che i nostri bisnonni riconoscevano molti più odori di noi. Ci dice Corbin che nel XVIII secolo le grandi città, come Parigi e Londra, si riconoscevano dai loro odori a chilometri di distanza. Ora è lo smog ad uniformare tutti i grandi centri, da Roma a Madrid. È assodato che l'olfatto è il senso principale dell'assaggio. E allora teniamolo continuamente in allenamento. Usciamo dalle città mefitiche e nemiche dell'olfatto, e passeggiamo in campagna, sentiamo gli effluvi del sottobosco, il profumo del fieno a seccare al sole, l'afrore dell'acqua stagnante, e via elencando. Il salmastro del mare, il resinato delle pinete mediterranee, il metallico dell'aria dopo i temporali. Ritornare ad una vita più bella e più sana, per stare meglio in noi e con noi, per essere brillanti assaggiatori. Nelle nostre scampagnate



L'ASSAGGIATORE ERRANTE

Melodia in sette note

di Vincenzo Bozzetti

Il fiorire di assaggiatori e degustatori a vario titolo offre lo spunto per mettere a fuoco qualche concetto in tema di assaggi e assaggiatori. Innanzi direi che assaggiare significa provare il sapore di un cibo o di una bevanda mentre degustare vorrebbe dire riconoscere la qualità, giudicare e valutare un cibo o una bevanda. In breve, assaggiare sarebbe maggiormente attinente al giudizio soggettivo del "buono o, non buono", "mi piace o, non mi piace", mentre degustare sarebbe l'inizio del sentiero della scoperta dei sapori, degli aromi e della struttura del formaggio, almeno agli effetti del soggetto in azione.

Immaginiamo ora che attorno al tavolo di assaggio siano seduti sette assaggiatori di diversa estrazione e provenienza; ai sette assaggiatori viene offerto un campione di formaggio proveniente dalla stessa forma di formaggio. Eccoli con le loro "certezze"...

Il primo è il tecnico che ha prodotto il formaggio, da un lato definibile un assaggiatore tecnico, e dall'altro in flagrante conflitto d'interessi. Le sue note ovviamente, non sono critiche.

Il secondo, potrebbe essere definito un assaggiatore amatoriale; l'appassionato personaggio solitamente dedica le sue attenzioni alle specialità casearie a fine pasto, dopo la classica mangiata e bevuta tra amici appassionati di buona cucina e di buoni prodotti. Nel caso specifico ha la pretesa di essere il "leader del gruppo", in due parole, quando il formaggio è valido per Lui deve essere valido per tutti, almeno per tutti quelli seduti intorno a quel tavolo.

Il terzo assaggiatore è un esperto della degustazione enfaticizzata. Tanto per intenderci, quelle degustazioni da mercato, da fiera, da televisione; le sue note, piene di aggettivi ridondanti, enfaticizzati, descrivono il prodotto in modo affascinante ricco di aromi che sente solo Lui.

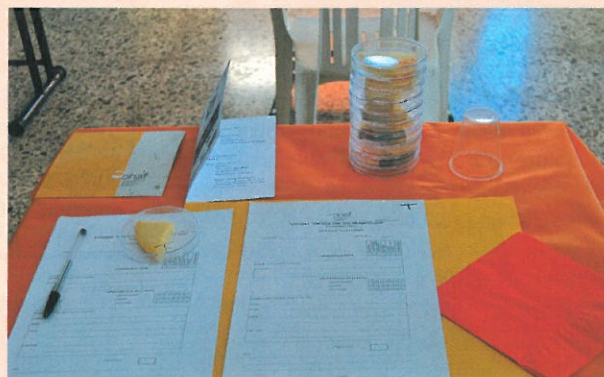
Il quarto assaggiatore, potrebbe essere perché no, un aspirante assaggiatore ONAF, abituato a valutare il formaggio impiegando la metodica di valutazione sensoriale basata su un assaggio ragionato e descrittivo, dove prima si descrive il prodotto e poi si valuta secondo

una scala a punti su una serie di otto parametri, ordinatamente riportati nelle sue note.

Il quinto sarebbe un assaggiatore agonistico, solitamente impiegato nelle giurie dei concorsi per formaggi durante le feste patronali locali. Quelle festanti giurie composte generalmente da politici, maggiorenti, eno-gastronomi e così via che, s'incontrano direttamente in fiera per eleggere un vincitore con un vero e proprio assaggio agonistico, in modo che alla fine della fiera, la coppa offerta dallo sponsor, possa/debba essere consegnata al vincitore del concorso.

Le sue note riportano il suo secco giudizio che ignora la descrizione del prodotto.

Il sesto assaggiatore, quotidianamente impegnato in un laboratorio di analisi sensoriale, è



un membro di un panel addestrato, in costante esercizio per valutare i prodotti su basi e riferimenti scientifici, la cui elaborazione statistica aumenta la ripetibilità dei vari test: di differenza, di descrizione, di standard, in grado di limitare le variabili di giudizio alle sole, singole e momentanee capacità percettive. Questo, muovendosi in un ambito diverso dal consueto è insicuro nelle note, se non propriamente confuso.

Il settimo assaggiatore, è un personaggio che non s'accontenta facilmente, è uno che cerca di arrivare ad un giudizio sensoriale professionale utilizzando terminologie idonee e non ambigue. Descrive il formaggio in assaggio utilizzando aggettivi misurabili, seguendo un modello di degustazione ripetibile.

Nell'occasione viene ribattezzato l'assaggiatore errante (nel senso di nomade, di viaggiatore evoluto), perché si documenta e studia, perché sperimenta e raffronta diversi metodi, perché tende a migliorare, con umiltà e prudenza. Nelle sue brevi note è l'unico che usa il verbo condizionale e che evidenzia la soggettività del giudizio.

andiamo alla ricerca dei piccoli caseifici artigianali, dei malgari di montagna, respiriamo a pieni polmoni l'aria di questi luoghi: un po' di quest'aria andrà a comporre il corredo odoroso e aromatico dei formaggi qui prodotti, a dargli loro personalità e a renderli biodinamicamente diversi. Per capire a fondo il muffato e l'animalesco delle mozzarelle di bufala bisogna visitare gli ambienti in cui la bufala vive e mangiare la croccante mozzarella appena fatta.

Dopo questa prima fase di allenamento, fondamentale, gli assaggiatori si riuniscono per far fruttare le loro esperienze sul campo e a confrontarle con le esperienze altrui. Si analizzano formaggi di determinate aree e si cerca di collegare le percezioni sensoriali osservate col territorio di provenienza di quei formaggi. È il modo più immediato e corretto di allenare i nostri sensi nel rispetto delle aree di produzione del formaggio. Si lavora di memoria, di corrispondenze analogiche, di consultazione di schede e di testi. Non dimenticate che ormai di ogni formaggio, anche il più remoto, esistono tracce su internet. Ma non fidatevi troppo del mezzo telematico: cercate informazioni su chi dà la notizia, nella fattispecie di chi parla di quel cacio. Perché in giro ci sono tanti finti assaggiatori che tranciano giudizi spaventosi e raccontano il formaggio senza averlo mai visto. I nostri delegati ONAF organizzano incontri di assaggio didattici: costituiscono una bella occasione per misurare il grado di avanzamento del nostro allenamento.

Perché un assaggiatore che non si allena, non è un buon assaggiatore.

L'esperienza nell'allenamento del gruppo di maestri campani

di Maria Sarnataro

L'esperienza nell'allenamento del gruppo di maestri assaggiatori della Campania ha creato più profonde professionalità. Dal 2007 infatti come Onaf seguiamo il concesso annuale del provolone del Monaco e ancora da prima altri concorsi provinciali organizzati in Regione. Nonostante ci fossimo incontrati ed allenati molte volte, è in quest'ultimo anno che si sono cristallizzate nel gruppo una serie di riflessioni importanti.

Di solito in un concorso siamo chiamati a dare una misura dell'intensità dei caratteri presi in considerazione e perdiamo una serie di informazioni che ci servono a comunicare il formaggio. Nell'affinare l'allenamento del gruppo di assaggio siamo partiti quindi da una considerazione: se il prodotto del nostro lavoro in un concorso non è individuare meramente una graduatoria di merito ma fornire ad un produttore una scheda di sintesi, ci siamo resi conto che il vero punto critico delle nostre descrizioni è la corretta comunicazione della percezione. Questo dipende molto dal vocabolario a disposizione del giudice e dalla sua abilità associativa.

Quindi il primo focus è stato realizzare un aggiornamento sulla metodica che nel frattempo a livello Nazionale aveva avuto una evoluzione. La numerosità dei descrittori nella nostra metodica ci permette di fatto di avere un buon livello di dettaglio che ci consente di fare un ritratto del formaggio molto vicino alla realtà. Un errore frequente, però nelle schede, era non dare un'indicazione nella parte descrittiva sull'intensità della percezione odorosa e aromatica, il che in fase di valutazione avrebbe permesso di capire la scelta tra un discreto e un ottimo a parità di descrittori. Spesso poi qualche giudice utilizzava un vocabolario ridotto rispetto alla reale disponibilità dei termini. Come caso estremo dire "ottimo all'odore" non mi dà nessuna informazione sulla natura della percezione.

Abbiamo lavorato pertanto sui giudici per uniformare quanto più possibile il linguaggio. Il passo successivo è stato ovviamente lavorare sulle scale. La scelta di un punteggio varia in base ad un incredibile numero di fattori. I problemi maggiori riguardavano la percezione del salato, dell'acidità

Il Provolone del Monaco Dop

SCHEDA RIASSUNTIVA DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEL FORMAGGIO
100 - CATEGORIA 6-8 MESI



Forma regolare a pera, presenza di 6 facce evidenti, crosta di colore giallo paglierino abbastanza uniforme, scarsa presenza di muffa. La pasta presenta un colore giallo paglierino scarico uniforme, con unghia evidente. Occhiatura numerosa, di forma abbastanza regolare, di dimensione da piccola a media, diffusa in modo uniforme, struttura al tatto abbastanza elastica. Al naso sentori di media intensità di latte cotto, animale, e meno intense di vegetale e di acido, al Faroma sono confermate le percezioni indicate. Al gusto mediamente salato, mediamente dolce e mediamente piccante. La struttura è elastica e mediamente solubile.



Il Provolone del Monaco Dop

è stato il protagonista del concorso Gran gala tour 2011 di Vico Equense

A lato, Maria Sarnataro, il presidente del consorzio Giosuè De Simone, Laura La Torre, il direttore del consorzio Vincenzo Peretti e Patrizia Montone

e in misura minore dell'amaro. Di giovamento per noi è stato proporre delle prove di riallineamento con acqua e sale, acqua e acido citrico e acqua e caffeina a diverse concentrazioni per poi passare all'allineamento di formaggi di diversa sapidità, acidità o amaro. Per ogni seduta inizialmente abbiamo sempre fatto una taratura con un formaggio, individuando un range accettabile per ogni parametro.

Nel caso specifico del concorso del provolone del Monaco per garantire ancora di più l'anonimato dei formaggi, già da alcuni anni viene fatta una doppia codifica della forma e del pezzo di formaggio da utilizzare nell'esame olfattivo e gustativo. Ogni commissione lavora su una categoria, in

media su una decina di formaggi, quindi in tutta tranquillità. I campioni di formaggio sono preparati in capsule petri e forniti ai giurati per l'analisi della struttura al tatto, esame visivo e olfattivo. Solo a completamento di questa fase poi vengono mostrati i formaggi per l'espletamento dell'esame visivo con una codifica però differente.

Molto utili in questo percorso di aggiornamento sono state le visite aziendali per approfondire la conoscenza di un determinato formaggio e l'analisi comparative alla ceca di prodotti provenienti da diverse aree come è stato fatto nel nostro panel per la Mozzarella di Bufala Campana Dop o realizzare delle verticali di un formaggio di una stessa azienda, per seguirne l'evoluzione, come abbiamo fatto presso qualche produttore nel caso del Provolone del Monaco Dop.

Ovviamente l'aggiornamento deve prevedere un lavoro continuo, un buon giudice oltre ad essere caratterizzato da grande passione deve essere cosciente che solo un buon allenamento può ridurre il margine di errore e rendere sempre più realistica la comunicazione di un formaggio.