

**NEWSLETTER INVERNO 2014-2015**



**In questo numero:**

- Fine estate di sapori FLAVOR – VACANZEDIGUSTO 2014
- Corso FOTOGRAFIAdiGUSTO2014 – RELOADED
- Campagna olivicola 2014
- Focus: l'analisi sensoriale
- È anche accaduto che...
- ...e accadrà che...

## **FINE ESTATE DI SAPORI FLAVOR – VACANZEDIGUSTO 2014**

*di Sergio Cozzaglio*

Abbiamo provato a far durare le vacanze un po' più a lungo, assaggiando i prodotti che gli amici di Flavor avevano cercato e trovato in giro per il mondo. Miele, birre, formaggi, accompagnati dall'eccellente vino de I Tre Filari che ci ha ospitato nell'incantevole campagna alle porte di Recanati.



Dopo l'introduzione della vicepresidente Sandra Barboni, il testimone è passato a Cesare Lapadula, che ci ha illustrato, in un breve ma intenso minicorso, come viene prodotta la birra, quali caratteristiche deve avere e, cosa che ha lasciato tutti di stucco, come deve essere versata! Inclinando la bottiglia a 90° rispetto al bicchiere, si versa e...sì, si fa in modo che si formi la schiuma, che servirà a preservare l'aroma della birra.



Come in ogni degustazione che si rispetti, abbiamo assaggiato birre dotate di grandi qualità e birre con difetti evidenti.

Il protagonista della seconda sessione è stato il miele, spiegato con dovizia da Barbara Alfei. Il "campione" più lontano proveniva dall'Australia: una qualità autoctona, perché i fiori grazie ai quali è stato prodotto si trovano solo in quella zona del mondo.



Naturalmente, oltre al piacere di assaggiare tutte queste delizie, c'era una grossa grassa invidia per chi aveva fatto queste splendide vacanze!

Ha chiuso le degustazioni ufficiali un formaggio proveniente dalla Norvegia. Come ci hanno ricordato i nostri maestri, un buon formaggio non deve aver bisogno né di mieli né di marmellate che lo accompagnino.

Tutto ciò con il piglio che il sottoscritto apprezza nel lavoro dell'associazione: serietà nel condurre la formazione e le degustazioni, unite ad una cordiale informalità che sa rendere l'aspetto umano dei soci e dei "docenti".

Il proseguo della serata è stato all'insegna del buon cibo, del buon olio e del buon vino: tutto offerto dai padroni di casa, i proprietari dell'agriturismo I Tre Filari.

---

## **CORSO FOTOGRAFIA di GUSTO 2014 – RELOADED**

*di Giorgio Tassi*



Si è concluso con successo il primo corso che ha visto riunite più esperienze sensoriali: la visione e lo scatto di immagini, passando attraverso il gusto, l'olfatto, il tatto durante l'assaggio e la degustazione di prodotti quali olio, miele, birra, vino hanno confermato ciò che era nelle intenzioni di Barbara e Giorgio; permettere un accesso ad una esperienza emozionale estesa,

superando il perimetro di ogni singola categoria. Questo è tanto vero, quanto il fatto che

finito il corso siamo già arrivati al secondo incontro, una volta a Monte San Vicino, l'altra al Conero, dove si è reiterato il piacere di essere insieme a condividere esperienze sensoriali.

La fotografia, ma ancor più le esperienze che coinvolgono il gusto, l'olfatto, il tatto, si muovono in maniera univoca nella direzione dell' "essere presenti"...sentire tutto in tutte le maniere, era il leitmotiv di poeti, pittori, oggi diremo degustatori, più in generale uomini e donne.

Basta ricordare che gli esseri umani, non sono una specie-specifica sopra le parti, ma una delle parti della natura, "nell'intero sistema delle cose", con la straordinaria capacità di



accumulare emozioni, ma ancor più in grado, attraverso processi di elaborazione simbolica, di "concepire l'inesistente". Cioè, immaginare.

GRUPPO T-Ohr

---

## **CAMPAGNA OLIVICOLA 2014**

*di Barbara Alfei e Fausto Malvolti*

*Quest'anno l'olio costerà caro  
Non si troverà una goccia d'olio  
L'olio sarà cattivo  
Quello buono sarà velenoso?!  
E soprattutto.....dove lo posso comprare???*

Queste sono le frasi più frequenti....molti consumatori sono perplessi e non sanno come barcamenarsi tra voci allarmistiche, articoli di giornale sull' "*annus horribilis per l'olivicultura italiana*".... preoccupazione ed ansia stanno prendendo il sopravvento e qualcuno ha il terrore di rimanere senza olio extravergine di oliva per il 2015....e inizia la caccia all'olio vecchio!

---

Associazione FLAVOR – culturadigusto

SEDE: Via Abruzzo, s.n. Loreto (AN) c/o I.I.S. "A.Einstein - Nebbia". P. IVA 02583360421 - Cod. Fisc. 93135270424  
[info@associazioneflavor.it](mailto:info@associazioneflavor.it) - [amministrazione@associazioneflavor.it](mailto:amministrazione@associazioneflavor.it) - [www.associazioneflavor.it](http://www.associazioneflavor.it)



## **Cosa è successo??**

Il 2014 si è rivelato effettivamente ...un anno da dimenticare per l'olivicoltura!

La stagione si è prospettata anomala sin dall'inizio, con un inverno mite, una primavera insolitamente calda, un'estate decisamente fresca e piovosa e un autunno di nuovo caldo. Le particolarità climatiche hanno portato ad una bassa produzione, soprattutto per difficoltà in fase di fioritura e allegagione, ma anche a causa delle problematiche fitosanitarie di difficile controllo, che hanno trovato impreparati soprattutto i piccoli olivicoltori che producono olio per casa....il cosiddetto "olio genuino", un prodotto sicuramente naturale, ma spesso di dubbia qualità.

La vera protagonista della stagione è lei: la mosca dell'olivo (*Bactrocera oleae*).

Elevate percentuali di infestazione hanno comportato una perdita di produzione per la polpa delle olive mangiata dalle larve che scavano gallerie all'interno, e per la cascola precoce che riduce il prodotto raccogliabile dall'albero. Ma a risentirne è soprattutto la qualità dell'olio, a causa della rottura delle cellule con conseguente aumento dell'acidità libera, del numero di perossidi e del  $K_{232}$ , e dell'avvio di fermentazioni e ossidazioni, che portano nell'olio difetti di avvinato, riscaldamento, fino al vero e proprio difetto di "verme", codificato nella voce "altri" dal Reg. CE 2568/91 e successive modificazioni.

## **Il risultato**

I problemi climatici e fitosanitari hanno portato a produzione scarsa in tutta Italia (mediamente si stima una riduzione del 35% rispetto al 2013), olive in molti casi rovinate o cadute anticipatamente, raccolta precoce per sfuggire all'ultima generazione di mosca, bassa resa in olio...

Complessivamente una stagione breve, molti non hanno neppure raccolto, diversi frantoi non hanno aperto, poco olio prodotto, generalmente di scarsa qualità, talora non rispondente alla categoria "olio extravergine di oliva" per valori di acidità superiori allo 0,8%, parametri chimici alterati e presenza di difetti a livello sensoriale. Il prezzo dell'olio è aumentato (attualmente si parla di 10-14 euro al litro) e questo stimola comportamenti fraudolenti.

Nonostante tutto, qualcuno ce l'ha fatta....gli oli buoni si trovano ancora!

## **Che fare??**

Per orientarsi nell'acquisto scegliere oli italiani, richiedere un certificato di analisi chimiche e sensoriali (Panel test) a garanzia del livello qualitativo che ciascun produttore vanta

(“*il mio olio è il migliore del mondo*” la frase ricorrente), rivolgersi a produttori di fiducia che possono assicurare un corretto percorso produttivo, e soprattutto...imparare ad assaggiare! Utilizzare gli organi di senso, opportunamente addestrati, per riconoscere la qualità: l'olio deve essere FRUTTATO (sensazione che ricorda l'oliva sana e fresca, tendenzialmente acerba), AMARO e PICCANTE (caratteristiche estremamente positive in quanto legate ai polifenoli, sostanze che proteggono sia l'olio che le cellule dell'organismo umano dall'ossidazione e dall'invecchiamento), possibilmente arricchito di piacevoli sensazioni, quali erba, mandorla, carciofo, pomodoro, frutti di bosco, legate al patrimonio olivicolo estremamente variegato che caratterizza l'olivicoltura italiana.

### **Ruolo degli assaggiatori**

In un'annata come questa assume ancora più importanza il ruolo dei Panel e degli assaggiatori professionisti.

L'analisi sensoriale dà molte più informazioni sul livello qualitativo del prodotto rispetto alle singole analisi chimiche. Il verdetto finale spetta quindi al Panel, per la verifica delle caratteristiche sensoriali (Panel test) per la rispondenza alla categoria merceologica extravergine, o alle indicazioni previste nei disciplinari di produzione nel caso di prodotti DOP/IGP, monovarietali certificati e altro. È quindi importante sottoporre il prodotto alla valutazione ufficiale da parte di un Comitato di assaggio riconosciuto, prima del confezionamento e commercializzazione.

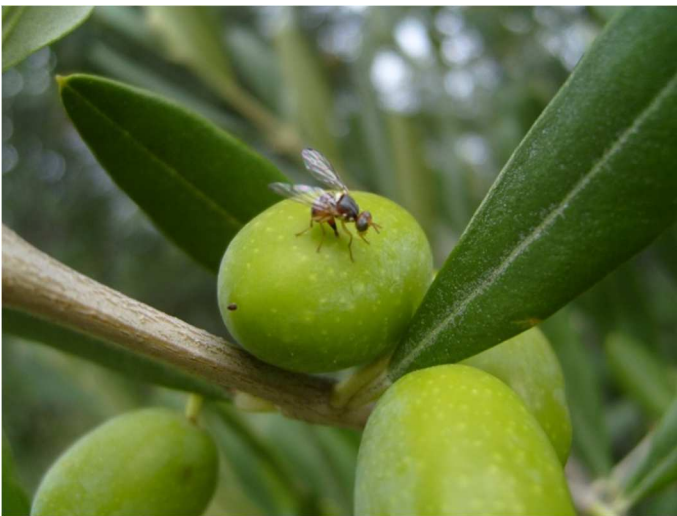
Il ruolo degli assaggiatori professionisti è però importante anche in corso d'opera, per valutare il livello qualitativo delle partite che vengono prodotte durante la campagna olivicola e proporre accorgimenti in campo tecnologico per ovviare alle problematiche legate alla stagione. Risulta fondamentale valutare le singole partite di olio prima di fare un blend e scartare eventuali partite difettate, pena lo scadimento qualitativo dell'intero prodotto. Anche nel caso della produzione di un olio monovarietale, è necessario verificare singolarmente i vari lotti ottenuti da diverse epoche di raccolta e/o diverse percentuali di infestazioni, prima di definire la partita finale monovarietale da porre in commercio.

## ODE AL PEGGIOR NEMICO

Il buon olivo dedica una poesia al suo peggior nemico, l'insetto che più di ogni altra avversità rovina il suo frutto: la mosca olearia.

Tratto da: "L'albero della passione" di **Giandomenico Borelli**, maggio 2011.

*D'inverno ti celi  
al riparo dai geli,  
e là, sottoterra,  
dai tregua alla guerra.  
Ma tosto a primavera  
t'involi fino a sera:  
ti nascondi dal mio amico,  
che, ignaro, pianta il fico.  
Quel fico adorato, da te,  
dittero Acaliptrato.  
Poi presto è l'estate  
Ed ecco le mie amate,  
già morbide e grosse...  
ma tu hai pronte le tue mosse!  
Nudo e impudico, per ore,  
senza posa fai l'amore;  
poi mi infili le tue uova,  
tanto hai già chi te le cova!  
Oh Brachicero Ciclorrafo,  
tu lo sai che mangi a sbafo,  
tu e il tuo verme schifoso,  
degnò figlio, avido e goloso!  
E intanto i miei frutti  
son sempre più brutti.  
Tefritide Schizoforo ed egoista,  
sarai il primo della lista!  
Il mio grande alleato  
Già la guerra ha dichiarato:  
sempre ti combatterà...  
e il mio frutto in cambio avrà.*



*Bactrocera oleae* (foto Alberto Alesi)

## **Un caso studio – le Marche**

La produzione olivicola nelle Marche nel 2014 è diminuita del 45% rispetto allo scorso anno (Fonte ISMEA), con una produzione stimata di 21.232 tonnellate di olive e 1.456 tonnellate di olio (Elaborazioni AIFO su dati AGEA, rilevazione SIAN).

La campagna olivicola 2014 verrà sicuramente ricordata per l'elevato calo di produzione derivante dai forti attacchi di mosca dell'olivo che nelle aziende dove non è stata eseguita una difesa attenta e puntuale ha portato anche alla completa perdita del prodotto.

Anche le condizioni meteorologiche sono risultate inclementi, in alcuni areali la grandine ha fortemente danneggiato le olive e le frequenti precipitazioni estive hanno favorito lo sviluppo di funghi e spesso dilavato i prodotti adalticidi per il controllo della mosca nonché favorito direttamente, grazie alla elevata umidità, lo sviluppo del dittero che si è protratto fino a tutto il mese di Ottobre grazie alle temperature favorevoli. Le stesse temperature miti hanno consentito uno sviluppo vegetativo dell'olivo rallentando la maturazione con conseguente diminuzione dell'inolizione.

Nel dettaglio la ripresa vegetativa rispetto all'annata precedente è risultata leggermente anticipata; la fioritura è avvenuta nell'ultima decade di maggio, mentre l'allegagione nella prima decade di giugno, particolarmente disomogenea fra oliveti e anche fra varietà, tendenzialmente medio bassa. A fine giugno primi di luglio sui frutticini in accrescimento si riscontravano già le prime punture di mosca delle olive, ancora prima dell'indurimento nocciolo.

L'accrescimento dei frutti è stato costante e favorito dalle condizioni meteo caratterizzate da frequenti piogge, anche se in alcuni areali la grandine ha lesionato le olive arrecando anche perdita di prodotto.

L'invasatura è stata rilevata nella terza decade di settembre per le cultivar più precoci, mentre la fase di maturazione di raccolta si è raggiunta da metà ottobre a metà novembre, in funzione del modello di maturazione delle singole varietà, della carica e del livello di infestazione.

Le rese in olio sono state mediamente piuttosto basse attestandosi attorno all'8-11% .

Dal punto di vista fitosanitario l'annata appena passata verrà certamente ricordata come una delle più gravi per quanto riguarda la mosca dell'olivo, che ha determinato in diversi oliveti danni ingenti causando perdite di prodotto anche del 100%. Le condizioni meteorologiche sono state per l'insetto quelle ottimali, già l'inverno particolarmente mite ha permesso alla mosca di sopravvivere in grande quantità, il leggero anticipo ed il rapido accrescimento delle olive ha fatto sì che già in fase pre indurimento nocciolo gli attacchi



fossero particolarmente significativi e consistenti. Successivamente gli attacchi si sono costantemente riproposti anche durante la stagione estiva, priva di alte temperature e con elevata umidità e poi in quella autunnale: in particolare durante il mese di ottobre con temperature particolarmente miti e favorevoli all'insetto.

I trattamenti di tipo adulticida sono stati consigliati già dai primi giorni di luglio e verificate le deposizioni è stato necessario, per le aziende convenzionali della fascia costiera (fascia di rischio elevato), intervenire la settimana successiva con trattamenti di tipo larvicida.

Nella terza decade di Luglio il primo trattamento larvicida è stato esteso anche nella fascia più interna del territorio (fascia a rischio medio).

La difesa con il metodo adulticida, unico sistema per le aziende a conduzione biologica, è risultata particolarmente difficile, complici anche le condizioni meteorologiche con le frequenti piogge dilavanti; complessivamente sono stati consigliati tutti gli otto trattamenti possibili con il prodotto a base di Spinosad in formulazione pronta con esca, e anche un

paio di interventi con piretro.



Per quanto riguarda il metodo larvicida sono stati consigliati complessivamente tre trattamenti e un eventuale quarto per le raccolte tardive andando quindi in deroga ai due ammessi dal Disciplinare di Produzione Integrata Marche.

Un altro grave problema fitosanitario è stato causato da funghi, come la lebbra, che nel periodo pre raccolta si sono sviluppati sulle olive, già danneggiate

dalla mosca, compromettendone ulteriormente la qualità. E' stata registrata inoltre la presenza sporadica di cocciniglia mezzo grano di pepe, rogna, in particolare negli oliveti grandinati e/o occhio di pavone e cercosporiosi.

*Si ringrazia Angela Sanchioni del Centro Agrometeo ASSAM di Pesaro Urbino per la collaborazione.*

## FOCUS: L'ANALISI SENSORIALE

di Massimiliano Magli



L'analisi sensoriale è una disciplina scientifica usata per stimolare, misurare, analizzare ed interpretare le reazioni a quelle caratteristiche dei cibi e dei materiali che sono percepite con i sensi della vista, dell'olfatto, del gusto, del tatto e dell'udito. Questa disciplina richiede un approccio articolato e multidisciplinare, che si propone di integrare competenze che vanno dalla fisiologia umana alle scienze del comportamento. L'analisi sensoriale nasce, come disciplina scientifica, da una necessità: rendere il più possibile oggettive, con metodi sperimentali definiti, valutazioni che hanno come base peculiare la soggettività del giudizio. Esprimere il proprio gusto nei confronti del cibo è probabilmente da

sempre considerata un'attività usuale. Sviluppare la capacità di valutare efficacemente gli alimenti ha anche un indubbio valore in termini biologici. E' stato determinante nel corso dell'evoluzione, saper riconoscere gustativamente e olfattivamente sostanze potenzialmente tossiche, come alcaloidi, fitotossine o metaboliti batterici, per decidere se un cibo fosse innocuo o pericoloso.

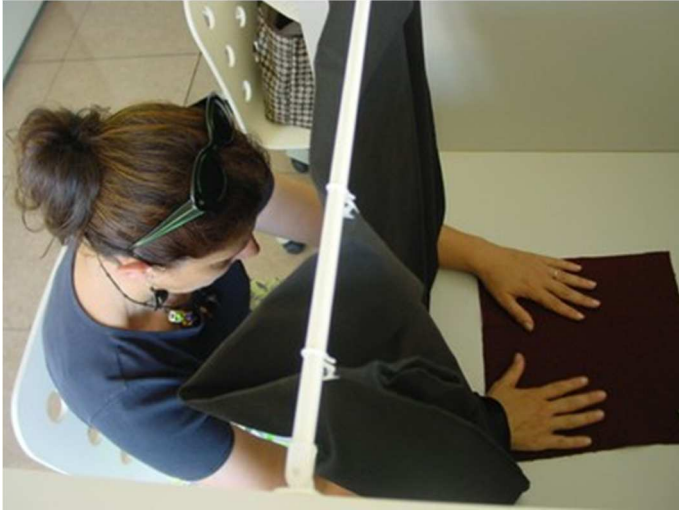
Nel percorso della civiltà umana poi, con lo sviluppo del commercio, valutare la qualità divenne operazione usuale prima di decidere l'acquisto di derrate alimentari. Oggi, aspetti fisici, chimici, nutrizionali, microbiologici possono essere misurabili strumentalmente e sono utili nel definire per un prodotto un



SENSORIALISTI AL LAVORO

livello di qualità "standard", ma non sono sufficienti a distinguerlo, senza l'ausilio di una valutazione umana, da un prodotto d'eccellenza <sup>(1)</sup>.

L'analisi sensoriale permette la valutazione della qualità e dell'eccellenza di prodotti anche non alimentari. Pensiamo ad esempio ai prodotti tessili: l'Italia ha un'importante tradizione storica nella produzione di tessuti di lana. Tessuti tradizionali vengono ancora prodotti in alcune particolari aree geografiche del nostro Paese e rappresentano produzioni tipiche intimamente legate ad ambienti, culture, tradizioni locali. Valutare i caratteri peculiari di



questi tessuti per mezzo sia dell'analisi sensoriale che delle analisi strumentali può portare alla caratterizzazione di questi prodotti e favorirne l'introduzione in sistemi di marketing territoriale garantendone l'autenticità. Le proprietà sensoriali dei tessuti vengono apprezzate attraverso la manipolazione, normalmente eseguita da tessitori, sarti, venditori, ma anche dai consumatori

finali. La valutazione delle caratteristiche tattili è importante non solo per lo sviluppo di nuovi tessuti ma anche per definire e controllare l'originalità di tessuti tradizionali. E' difficile immaginare un consumatore che all'atto dell'acquisto di un prodotto tessile non lo tocchi al fine di percepirne in qualche modo le caratteristiche tattili confrontandole con le proprie aspettative in termini di qualità. Inoltre, informazioni sul prodotto relative alla sua "identità" nel senso di appartenenza ad un determinato territorio giocano un ruolo fondamentale nella scelta del consumatore; questo approccio può avere un'importanza ancora maggiore per quei consumatori che ricercano nei prodotti tessili caratteristiche di tipicità e autenticità. La definizione di profili sensoriali su queste tipologie di prodotto può quindi essere il punto di partenza per guidare i consumatori in esperienze tattili capaci di fargli comprendere la qualità e l'eccellenza di questi prodotti <sup>(2)</sup>.

1 S. Predieri. "Analisi sensoriale ed esperienza gustativa. Metodi e strumenti" in *Educare al (buon) gusto. Tra sapore, piacere e sapere* a cura di F. Bochicchio. ISBN: 978-88-6866-008-6.

2 Laura Bacci, Francesca Camilli, Serena Drago, Massimiliano Magli, Enrico Vagnoni, Antonio Mauro and Stefano Predieri. *Sensory evaluation and instrumental measurements to determine tactile properties of wool fabrics. Textile Research Journal* 82(14) 1430–1441, 2012.

## **È anche accaduto che...**

- Il 28 e 29 novembre si è tenuto il corso “Conosciamo l’olio extravergine di oliva – l’arte dell’assaggio”, presso la Civica Enoteca Maceratese..... e aumenta il numero dei consumatori consapevoli!



- FLAVOR - culturadigusto segue costantemente la formazione e l’addestramento dei suoi assaggiatori attraverso la realizzazione di sedute certificate di assaggio olio, volte alla iscrizione dei suoi soci all’Elenco dei Tecnici ed esperti negli assaggi di oli vergini di oliva, in base al DM 1334/12.

## **...e accadrà che...**

- FLAVOR – culturadigusto organizzerà per il terzo anno consecutivo un corso di idoneità fisiologica all’assaggio degli oli vergini di oliva presso l’Università Politecnica delle Marche – Ancona, nel marzo 2015 (programma a breve disponibile sul sito)

---

**Tutte le attività di FLAVOR - culturadigusto vengono promosse sul sito [www.associazioneflavor.it](http://www.associazioneflavor.it), sulla pagina Facebook Flavor-culturadigusto e sul profilo Facebook Flavor culturadigusto.**

---

*a cura di Sandra Barboni e Barbara Alfei*