

DIVERSIFICAZIONE DEI PRODOTTI: ANALISI SENSORIALE MEDIANTE PANEL TEST



NEL PROGETTO CEREALI RESILIENTI 2.0, AL FINE DI MIGLIORARE LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI DERIVATI DA POPOLAZIONI EVOLUTIVE DI CEREALI (COMPOSITE CROSS POPULATION, CCP), E, NELLO STESSO TEMPO, DI VALUTARE IL LORO GRADIMENTO DA PARTE DEI CONSUMATORI E QUALI INNOVAZIONI DI PRODOTTO FOSSERO PIÙ ATTRATTIVE PER IL MERCATO, FIRAB HA CONDOTTO UN TEST DI ACCETTABILITÀ (ANALISI SENSORIALE) MEDIANTE PANEL TEST COSTITUITO DA CONSUMATORI (CONSUMER PANEL).

II PANEL TEST

Il panel test è stato organizzato l'11 giugno 2021 presso l'azienda agricola Floriddia (di lato alcune fasi del test), promuovendo l'assaggio di prodotti da forno e pasticceria preparati dalle farine delle 4 aziende-madri che coltivano CCP in aree climatiche diverse (collina, pianura, costa, montagna) e registrando il feedback dei partecipanti su apposite schede. Si è trattato di un test di analisi sensoriale che può essere condotto o da persone professionalmente preparate allo scopo (panel analitico), laddove si vogliono ottenere dei risultati ripetibili da usare, ad esempio, da base per lo sviluppo di strategie di marketing, o da persone prive di competenze specifiche (consumer panel), come in questo caso, per valutare un giudizio di tipo edonistico per un prodotto che ancora non ha un vero e proprio mercato.

Le prove di assaggio di prodotti da forno e pasticceria, preparate con le farine delle 4 aziende-madri molite a pietra dal Molino Angeli, sono state frutto di ricette sperimentali del mastro pasticciere Gabriele Cini, da anni impegnato nella ricerca, insegnamento e nella rielaborazione di ricette tradizionali adattate all'uso di grani di vecchia costituzione (cd antichi) ed evolutivi (di lato in foto Cini e Angeli).

Come sappiamo le farine da CCP sono caratterizzate da una forza del glutine contenuta e da una eterogeneità, espressione del miscuglio di grani - geneticamente diversi tra loro - da cui si ottengono, ed il loro utilizzo, in sostituzione delle varietà che si trovano in commercio (omogenee, per essere meglio gestite nel sistema agro-industriale) richiede da parte degli operatori di settore (trasformatori ed utilizzatori finali) una attenta conoscenza per la loro valorizzazione, senza trascurare le esigenze e le difficoltà date dalle loro caratteristiche. Questo conferma che è stato fatto un attento lavoro per preparare i prodotti ottenuti da queste farine: un buon lavoro di concerto con il molino ed il mastro pasticciere.

I prodotti sono stati preparati nello stesso giorno, applicando la stessa ricetta per ognuna delle farine; a parità di altre condizioni, solo la pasta madre è stata distinta per la farina di ogni macroarea di coltivazione della CCP.

In considerazione dell'emergenza COVID19 la partecipazione è stata limitata a 50 panelisti, con sessioni mediamente da 12/13 consumer panel ciascuna, per un totale di 4 sessioni di panel test effettuate. Ogni sessione ha previsto un iniziale approccio di conoscenza e di (in)formazione sulla metodologia, non essendo in presenza di personale qualificato e periodicamente sottoposto a formazione e addestramento. Sono state create postazioni distanziate provviste di scheda di sensoriale; i campioni di assaggio sono stati presentati uno alla volta a ciascun consumatore-giudice chiedendo di esprimere il loro giudizio edonistico sulla scala che aveva un orientamento orizzontale (metodo con scala edonica da 1 a 5, con 5=ottimale); il giudizio finale è stato poi espresso tramite l'elaborazione statistica dei risultati.

ACCETTABILITÀ DI PRODOTTI OTTENUTI DA FARINA CCP FRUMENTO TENERO



Dall'analisi statistica dei giudizi dei panelisti/consumatori sembra, in generale, emergere un grande apprezzamento da parte dei consumatori per i prodotti a base di grani evolutivi: tutti i pani, nonché i biscotti ed i grissini, hanno ottenuto voti molto buoni - anche quasi ottimi - relativamente ai complessivi attributi qualitativi, mediamente tra il 3 e il 4 in una scala di preferenze da 1 a 5. Non solo, ma lo scoprire che, tale ricchezza di diversità che caratterizza le farine da CCP, si potesse anche tradurre in una ricchezza di sapori, aromi, sensazioni, ben

espressi durante le prove di assaggio, è stato considerato divertente, a detta dei partecipanti, e ha favorito una maggiore attenzione durante tutto il panel test.

In particolare, è emerso che sono apprezzati gli attributi sensoriali relativamente a sapore, aroma, odore, gusto, aspetto e consistenza per i pani ottenuti da farine con grani evolutivi, meglio se coltivati in areali di collina e pianura; per i grissini emergono giudizi leggermente più positivi se da popolazioni coltivate in collina; infine, tutti i biscotti sono apprezzati al di là dell'areale in cui sono state coltivate le CCP.

OTTIME PROSPETTIVE PER L'UTILIZZO DELLE CCP

Dai risultati sembra quindi emergere che vi sono ottime prospettive per l'utilizzo delle CCP, oltre che per il ruolo di fondamentale importanza nella tutela/conservazione della biodiversità, anche per il gradimento da parte dei consumatori



GRANDE APPREZZAMENTO PER I PRODOTTI A BASE DI GRANI EVOLUTIVI

Sono apprezzati gli attributi sensoriali relativamente a sapore, aroma, odore, gusto, aspetto e consistenza

- per i pani ottenuti da farine con grani evolutivi, meglio se coltivati in areali di collina e pianura (fig.1);
- per i grissini emergono giudizi leggermente più positivi se da popolazioni coltivate in collina (fig.2);
- infine, tutti i biscotti sono apprezzati al di là dell'areale in cui sono state coltivate le CCP (fig.3).

BISCOTTI Fig.3

Valutazione complessiva di tutti i descrittori (scala da 1 a 5, con 5=ottimale)

GRISSINI Fig.2

Valutazione complessiva di tutti i descrittori (scala da 1 a 5, con 5=ottimale)

PANE Fig.1

Valutazione complessiva di tutti i descrittori (scala da 1 a 5, con 5=ottimale)

A: collina; B: costa; C: pianura; D: montagna

e l'ottenimento di un prodotto tipico e innovativo, che può favorire e alimentare un'economia diversa: non solo consumare un prodotto da grani evolutivi biodiversi, ma partecipare ad un welfare rigenerativo e proattivo/evolutivo, in cui lo scambio è, non solo di sementi e di prodotti, ma soprattutto di condivisione di saperi e di valori.

Attivare una filiera "resiliente" con prodotti da farine CCP potrebbe aiutare ad affrontare un cambiamento sempre più necessario, sia nel sistema di produzione che di consumo; per fare questo è molto importante che il riconoscimento della

diversità e ricchezza delle varietà passi, non solo attraverso i contadini e le contadine, ma anche attraverso i fornai, i panificatori e ogni altro preparatore che devono sperimentare e conoscere le caratteristiche di tali farine biodiverse, per capire come valorizzare quelle giuste per le loro necessità.

Interessante sottolineare, infine, che i risultati dell'analisi sensoriale descrittiva quantitativa hanno evidenziato come i consumatori hanno particolarmente apprezzato questa ricchezza di profumi e aromi, dati mescolanza di tantissime varietà diverse di frumento tenero, e come le differenze dovute alla presenza di molte varietà di frumento siano state valutate come una ricchezza e non un difetto.

APPREZZATA LA RICCHEZZA DI PROFUMI E AROMI DATA DALLA DIVERSITÀ GENETICA DELLE POPOLAZIONI

Tale diversità valutata come una ricchezza e non un difetto: voti quasi ottimi per pani, biscotti e grissini, mediamente tra il 3 e il 4 in una scala di preferenze da 1 a 5.

Il gradimento da parte dei consumatori e l'ottenimento di un prodotto innovativo, può favorire e alimentare un'economia diversificata

Potrebbe aiutare ad affrontare un cambiamento sempre più necessario, sia nel sistema di produzione che di consumo

Analisi sensoriale: risultati complessivi
(scala da 1 e 5, con 5=ottimale)

Prodotto	A	B	C	D
Pane	3,34	2,81	3,30	3,21
Biscotti	3,9	3,8	3,66	3,83
Grissini	3,8	3,18	3,17	3,5

INFORMAZIONI SU QUESTA SCHEDA ED IL PROGETTO CEREALI RESILIENTI 2.0

Editore
Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB), Italia
Via Molajoni 76 - 00159 ROMA
Autore: Alba Pietromarchi (FIRAB)
Contatto: Alba Pietromarchi alba.pietromarchi@firab.it

CEREALI RESILIENTI 2.0
"DIVERSITA' NEI CEREALI PER L'ADATTAMENTO AI CAMBIAMENTI CLIMATICI - SECONDA FASE (PEI) - AGRI) - Annualità 2017 PS-GO 46/2017
Reg. UE n.1305/2013 - PSR 2014-2020 - Decreto R.T n. 12927 DEL 07/08/2018
Progetto Sottomisure: 16.2; 1.2; 1.3