

Il Panel di Assaggio della NOCCIOLA



Panel Leader Irma Brizi

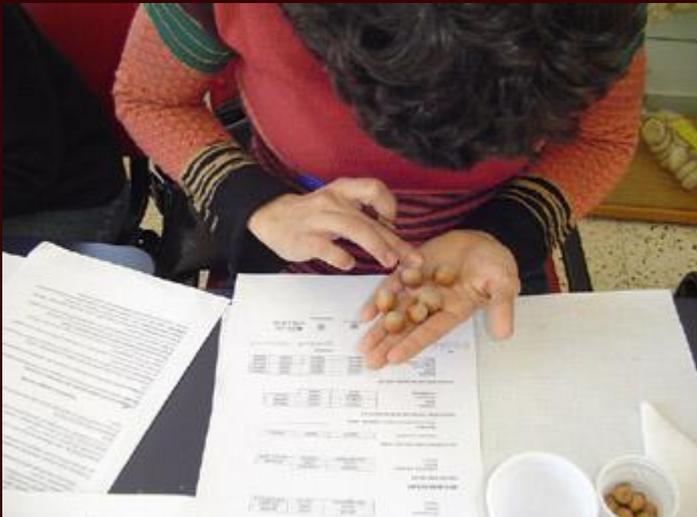


Cos'è un Panel?

- *Panel* è un termine inglese che significa *gruppo*.
- Un *Panel d'assaggio* è un gruppo di assaggiatori esperti che si riuniscono per effettuare *un'analisi sensoriale*, cioè una valutazione visiva, olfattiva e gustativa delle caratteristiche di un prodotto alimentare e, per ognuna di queste, individuare particolari descrittori.

Scheda d'Assaggio

- Attraverso la compilazione della scheda, l'assaggiatore, segue scrupolosamente le fasi impegnando i sensi come *vista*, *olfatto*, *gusto*, *tatto* e *udito* e annota le sensazioni individuali.



- I risultati delle schede di ogni singolo assaggiatore si inseriscono in un programma che calcola la mediana e delinea il profilo sensoriale della cultivar esaminata.

Analisi Sensoriale

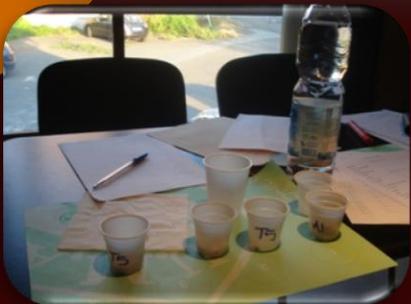
- La vista permette di valutare le **dimensioni**, la **sfericità** **l'omogeneità del calibro**, la **fibrosità** e la **pelabilità del seme**.
- L'olfatto riconosce **l'intensità dell'aroma** e i descrittori come note aromatiche di *legno* e sentore di *vegetale*, *crosta di pane* o *caramello* .
- Il tatto e l'udito sono implicati nella valutazione della **croccantezza** attraverso il suono "scricchiolante" emesso dal frutto secco o tostato quando viene frantumato dai denti e durante la masticazione.
- Il gusto ci permette di riconoscere le sensazioni di **dolce**, **intensità aroma** e **persistenza aromatica**.

Valutazione Finale

- I risultati delle schede di ogni singolo assaggiatore si immettono in un programma che calcola la media e delinea il profilo sensoriale della cultivar esaminata.
- La vecchia scheda d'assaggio della nocciola per il frutto secco e la scheda d'assaggio per il frutto tostato sono state redatte dall'Accademia Segetum nell'ambito del Progetto Regionale Terre Antiche del Nocciolo
- La nuova scheda è stata redatta da i Tecnici/Assaggiatori di Citta della Nocciola in collaborazione con Cefas-Camera commercio di Viterbo e Università della Tuscia e Umao.

A cosa serve la Scheda d'assaggio ?

1. Individuare i profili sensoriali delle varietà esaminate;
2. Certificare il prodotto;
3. Affiancare il produttore nella valorizzazione del prodotto;
4. Al miglioramento qualitativo;
5. Ad Informare il consumatore.



- Dal 2003 ad oggi ogni anno, si è riunito il Panel d'assaggio della nocciola guidato dal Panel Leader Irma Brizi.

I risultati sono su consultabili su ww.cittadellanocciola.it nella sezione per addetti ai lavori

- Il raccolto 2010 è stato analizzato in collaborazione con UMAO e il panel di assaggio si è riunito nella Sala Panel Regione Lazio dell 'UMAO Roma il 15 settembre 2010.



Vocabolario

All'assaggiatore raccomandiamo di

- Essere calmo e tranquillo cercando di memorizzare il maggior numero di sensazioni.
- Le ore migliori per l'assaggio sono quelle della mattina
- Non fumare almeno 30 minuti prima dell'assaggio
- Non usare alcun profumo, sapone o cosmetico il cui odore persista al momento della prova
- Non aver ingerito alcun alimento, almeno un'ora prima dell'assaggio
- Accertarsi che le proprie condizioni fisiologiche e psicologiche siano positive, tali da non compromettere la prova
- Bere acqua naturale per pulire la bocca durante gli assaggi tra le varie cultivar.

Il campione preso in esame comprende una quantità minima 6/8 frutti. La valutazione avviene ponendo le nocciole campione su un fondo bianco.

- ANALISI VISIVA: viene effettuata sul *frutto intero con guscio* e successivamente anche sul *seme* (privato del guscio) *essiccato o tostato*.
- ANALISI OLFATTIVA: avviene in modo diretto in seguito alla rottura della *nocciola essicata o tostata*, in modo tale che gli aromi e l'intensità possano essere percepiti dai recettori a livello nasale.
- ANALISI GUSTATIVA:
Avviene in modo diretto in seguito alla rottura e alla masticazione della *nocciola essicata o tostata*.
- ANALISI STRUTTURALE/UDITIVA: avviene al momento della rottura del seme e durante la masticazione.

Analisi visiva

- **Dimensione:** valutazione visiva delle dimensioni del seme. (legata alla cultivar ma può variare a causa di condizioni climatiche favorevoli o avverse (piovosità, siccità)).
- **Sfericità:** legata alla cultivar di appartenenza (es. la tonda gentile romana all'esame visivo apparirà sempre di forma tondeggiante).
- **Colore: marrone** riferito alla nocciola essiccata è legato alla cultivar e varia nel tempo aumentando l'intensità.
- **Colore: avorio** riferito alla nocciola tostata il colore varia in base al livello di tostatura e alla cultivar.

Analisi visiva

- **Omogeneità del calibro:** valutazione dell'omogeneità dei semi presi a campione.
- **Sfericità:** legata alla cultivar di appartenenza (es. la tonda gentile romana all'esame visivo apparirà sempre di forma tondeggiante)
- **Fibrosità:** valutazione del grado di presenza di fibra esterna sul seme essiccato.
- **Pelabilità:** valutazione del grado di distaccabilità del perisperma (pellicina esterna) della nocciola tostata.

Analisi Olfattiva

- **Intensità:** percezione della forza e del vigore con cui gli aromi colpiscono i recettori nasali.

Aromi per nocciola essicata

Nota aromatica Vegetale: sensazione positiva verde legata alla cultivar che percepiamo con maggiore intensità nel prodotto giovane ma anche con intensità più leggera in alcune cultivar, ricche in polifenoli e antiossidanti, e di conseguenza più conservabili.

Nota aromatica Legno: (es. castagno, pino, resina,) sensazione positiva matura legata alla cultivar che percepiamo con maggiore intensità nel frutto a conservazione intermedia 6/8 mesi dopo l'essiccazione, momento in cui si sviluppano e maturano questi sentori.

Aromi nocciola tostata

- **Crosta di pane:** sensazione positiva legata alla tostatura e alla cultivar che ricorda l'odore della crosta di pane.
- **Caramello:** sensazione positiva legata alla tostatura e alla cultivar che ricorda l'odore del caramello.

Analisi strutturale/uditiva

Croccantezza: valutazione del suono "scricchiolante" e della sua intensità emesso dal frutto secco quando viene frantumato dai denti e prosegue durante la masticazione.

Analisi gustativa

- **Intensità:** sensazione gustativa legata alla sapidità del frutto secco o tostato.
- **Dolce:** valutazione della sensazione dovuta alla presenza di sostanze zuccherine nel frutto e della sua intensità.

Sensazioni Retroolfattive

- **Intensità aroma:** valutazione del vigore con cui gli aromi colpiscono i recettori gusto/olfattivi dopo la deglutizione del seme.
- **Persistenza aromatica:** insieme delle sensazioni gusto/olfattive che perdurano in bocca dopo la deglutizione del seme.



VALUTAZIONE DELLE SENSAZIONI NEGATIVE

- Avviene a livello visivo, olfattivo e gustativo e misura il grado di intensità.
- Barrare la LINEA SE NON SI PERCEPISCONO
SENSAZIONI NEGATIVE.

Sensazioni negative

- **Rancido:** sensazione negativa gusto/olfattiva che ritroviamo nelle nocciole, sia secche che tostate, che hanno subito un processo ossidativo.
- **Amaro:** sensazione negativa caratteristica delle nocciole secche/tostate che hanno subito un attacco di cimice (insetto che punge il frutto alterando il sapore della nocciola).

-
- **Astringente:** sensazione negativa caratteristica delle nocciole tostate che hanno subito un abbrustolimento eccessivo tale da coprire la percezione dei pregi, spesso presente in nocciole tostate con caratteristiche di scarsa pelabilità.
 - **Oleoso/Molle** : sensazione negativa caratteristica accompagnata da una sensazione tattile di seme molle dovuto ad una eccessiva presenza di olio.
 - **Muffa:** sensazione negativa che ritroviamo nelle nocciole secche e tostate nelle quali si sono sviluppati funghi e lieviti per lo stoccaggio in ambienti umidi o per errata essiccazione.



Nella valutazione finale della scheda sono presenti anche le voci **Gradimento complessivo** e note dell'assaggiatore oltre che al nome dell'assaggiatore, la data e il numero del campione analizzato.

I requisiti essenziali per una nocciola di qualità

- *la forma tonda che assicura l'integrità del frutto*
- *l'alta pelabilità alla tostatura che esalta la purezza dell'aroma.*
- *fibrosità pellicina interna (perisperma) sottile e facilmente staccabile.*
- *calibratura e pezzatura omogenea del frutto.*
- *dimensione media del frutto*
- *polpa bianca consistente e aromatica.*



Il Panel di assaggio 2011
si riunirà a Dicembre per esaminare
il raccolto 2011 e stilare i profili
sensoriale della nocciola italiana
i risultati saranno pubblicati su

www.cittadellanocciola.it