

PANE E LIEVITATI: ESPERIENZA SENSORIALE

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) ha organizzato un corso di analisi sensoriale «Pane e lievitati». Su richiesta dell'associazione cantonale ticinese, Paolo Loraschi, vicedirettore e responsabile di produzione della Confiserie Al Porto di Tenero, presente al corso, ne ha raccolto e sviluppato i contenuti in una relazione.

Ho partecipato al Corso di analisi sensoriale organizzato dalla SMPPC: «Pane e Lievitati», una giornata di formazione teorica e pratica che mi ha permesso di approfondire in modo molto più scientifico e consapevole il mondo della percezione sensoriale applicata ai prodotti da forno e ai lievitati. Il corso è stato condotto in modo molto efficace da Gian Paolo Braceschi e da Novella Bagna della Good Senses SRL di Brescia (I), che si sono alternati durante la giornata affrontando ciascuno gli argomenti di propria competenza. Ho particolarmente apprezzato questa organizzazione: ognuno, grazie alla propria specializzazione, è riuscito a trasmettere in maniera chiara e concreta i diversi aspetti e i processi che devono essere considerati durante un'analisi sensoriale.



sapori. La diversa conformazione delle sue zone e il modo in cui i liquidi e le sostanze vengono trattiene possono però influenzare la persistenza di alcune sensazioni, come ad esempio l'amaro.

TEST SUI CAMPIONI

La parte pratica ha completato molto bene quella teorica. Attraverso i diversi test sui campioni di pane e panettone abbiamo potuto applicare concretamente le metodologie apprese, cercando di distinguere, descrivere e quantificare le diverse percezioni. Un altro aspetto che mi ha fatto riflettere è stato quello dell'effetto alone durante una degustazione. Quanto può influenzare il nostro giudizio un'informazione che riceviamo prima ancora di assaggiare il prodotto? Il nome, l'aspetto, il colore, la confezione, la reputazione del produttore o semplicemente ciò che ci aspettiamo di trovare possono condizionare la nostra percezione. Ed è proprio questo uno degli insegnamenti che porto con me dal corso: per analizzare veramente un prodotto bisogna cercare di mettere da parte, il più possibile, ciò che già sappiamo o pensiamo di sapere e lasciare parlare i nostri sensi.

SCOMPORRE E RICONOSCERE

Uno degli aspetti che mi ha maggiormente colpito è stato comprendere che l'analisi sensoriale non valuta semplicemente se un prodotto è «buono» o «cattivo», né stabilisce direttamente la sua qualità: cerca invece di misurare e descrivere ciò che viene effettivamente percepito dai nostri sensi, nella sua intensità e nelle sue caratteristiche. Questo porta a cambiare completamente il modo di affrontare una degustazione. Se sto analizzando un pane, devo essere capace, per quanto possibile, di estraniarmi dall'idea che sto semplicemente assaggiando «un pane». Il nostro laboratorio sensoriale deve cercare di scomporre e riconoscere le molteplici sensazioni generate da quel singolo boccone, cercando di comprenderne e descriverne le caratteristiche nel modo più oggettivo possibile.

COMPLESSI MECCANISMI

Durante il corso ho ripreso e approfondito il funzionamento dei nostri sensi, in particolare la vista e l'olfatto, scoprendo quanto siano complessi i meccanismi che intervengono nella percezione. Un argomento che mi ha particolarmente incuriosito è stato quello della sinestesia, cioè il fenomeno attraverso il quale stimolazioni o percezioni legate a un senso possono essere associate ad altri ambiti sensoriali. Interessante anche la parte dedicata alla lingua e alla percezione dei sapori. È caduto quello che considero un piccolo «mito»: la famosa rappresentazione della lingua suddivisa in zone precise per dolce, salato, acido e amaro. Gian Paolo Braceschi ha spiegato che tutta la lingua è predisposta a percepire i diversi

L'ANALISI SENSORIALE: NON CIÒ CHE PENSIAMO DI ASSAGGIARE, MA CIÒ CHE REALMENTE PERCEPIAMO.

NUOVI STRUMENTI

È stata quindi una giornata molto interessante, che mi ha permesso di acquisire nuovi strumenti e, soprattutto, di guardare la degustazione da una prospettiva diversa: non limitarsi ad assaggiare, ma imparare a osservare, percepire, distinguere, descrivere e comprendere ciò che accade in ogni singolo boccone. In definitiva, non si tratta più semplicemente di chiedersi «mi piace?», ma di imparare a capire «cosa sto percependo, con quale intensità e perché?». Questa, per me, è stata la vera ricchezza del corso. ■

Paolo Loraschi