

dal mondo dei formaggi

Informa

Magazine di cultura casearia

51

MARZO 2025

euro 7

ISSN 2281-5120

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% NO/CUNEO n° 1 anno 2025



Roma Capitale è Città del Formaggio



L'anima di Brindisi
soglia d'Oriente



Sapienza casearia
del siero innesto



Tutti i segreti
della pasta filata



Parigi, i formaggi
affinati sotto la Senna

Conaf

ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI FORMAGGI



di Giuseppe Zeppa*

Nel progetto per conoscere l'atteggiamento dei consumatori sulle produzioni di eccellenza un ruolo significativo è stato svolto dagli assaggiatori Onaf, per le loro conoscenze del prodotto e soprattutto per le loro capacità tecniche nell'analisi sensoriale e casearia

Le decisioni di acquisto da parte dei consumatori sono sempre guidate dalle loro percezioni verso attributi sia intrinseci quali le proprietà chimico-fisiche, strutturali e sensoriali che estrinseci quali marchio, prezzo, confezione, dichiarazioni sulla salute/sostenibilità, luogo di origine o certificazioni di qualità. Spesso le proprietà intrinseche sono però difficili da valutare, quindi, l'acquisto fa riferimento principalmente agli attributi estrinseci ed in particolare ai marchi e dalle certificazioni fra cui spicca quella Dop. Ciò nonostante i consumatori spesso evidenziano una scarsa consapevolezza e conoscenza di marchi e certificazioni e questo determina molta confusione fra i prodotti certificati e quelli non certificati ottenuti seguendo processi produttivi tecnologicamente simili o identici a quelli certificati nella stessa o in una diversa area di produzione. Questa situazione è particolarmente evidente per le Dop ed in particolare in quelle casearie dove molti formaggi Dop coesistono con formaggi non-Dop che però presentano tecnologie produttive e caratteristiche compositive e sensoriali molto simili ai primi.

Ma questi prodotti non-Dop sono distinguibili dagli "originali"? Esistono parametri che consentano di distinguere le due tipologie di prodotti o la variabilità intrinseca ad una Dop impedisce di fatto questa distinzione e quindi l'unica possibilità è quella del marchio? I consumatori hanno la consapevolezza o la conoscenza dei formaggi Dop? Le etichette con il marchio Dop influenzano

gli atteggiamenti dei consumatori? La scelta di acquisto è basata su un processo percettivo affettivo o piuttosto un processo razionale? A queste domande cerca di fornire una risposta il progetto "Protected Designation of Origin (Pdo) or non-Pdo cheeses: the interplay of consumer preferences and cheeseomics (Pdo not Pod)" finanziato nell'ambito del PRIN 2020 (Prot. 2020 NRKHA) ed il cui focus sono i formaggi Dop prodotti a latte crudo e quelli ottenuti con una tecnologia simile ma privi del marchio di tutela. Il coordinamento è della professoressa Monica Gatti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università di Parma con la partecipazione della professoressa Valentina Alessandria del Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari dell'Università di Torino e della professoressa Maria Calasso del Dipartimento di Scienze del Suolo, delle Piante e degli Alimenti dell'Università di Bari.

Gli obiettivi sono:

- I) studiare il microbiota di formaggi Dop e non-Dop e definire eventuali correlazioni con il volatoloma delle due tipologie di prodotti;
- II) comprendere le ragioni che guidano la scelta del consumatore verso l'acquisto di formaggi Dop o non-Dop ed in particolare valutare se la loro scelta è influenzata da proprietà sensoriali specifiche e/o cruciali.

Per raggiungere questi obiettivi sono state scelte quattro tipologie di formaggi (Grana Padano; Parmigiano Reggiano; Robiola di Roccaverano; Caciocavallo Silano) e per ciascuna sono stati reperiti 15 campioni Dop e 15 campioni non-

Dop o non Dop: questo è il dilemma!

Dop con uguale stagionatura. Oltre allo studio del microbiota e del volatiloma eseguiti presso le diverse Unità Operative in funzione della territorialità delle quattro Dop e dello studio del comportamento dei consumatori delle tre aree italiane nei confronti di questi prodotti, vi è stata anche una loro caratterizzazione sensoriale effettuata dagli assaggiatori dell'Onaf. I test sensoriali sono stati svolti infatti dalle delegazioni Onaf di Torino, Parma e Bari in due fasi. Nella prima sono stati esaminati con la scheda a punti Onaf 15 formaggi Dop e 15 non-Dop. Ciascuna delegazione ha operato sui formaggi del proprio territorio onde valorizzare le rispettive esperienze di assaggio e quindi la Robiola di Roccaverano Dop è stata esaminata a Torino, il Parmigiano Reggiano Dop a Parma ed il Caciocavallo Silano Dop a Bari. Per il Grana Padano Dop invece si è operato a livello nazionale e ciascuna delegazione ha esaminato cinque formaggi Dop forniti dall'Università di Parma e cinque non-Dop acquistati localmente. Terminata questa fase per ogni tipologia di formaggio sono stati individuati sia per i Dop che per i non-Dop i due prodotti con le valutazioni più elevate e di due con quelle più basse.

Gli otto formaggi sono stati quindi esaminati da ciascuna delegazione Onaf con un flash-profile, un test descrittivo-quantitativo alternativo alla classica QDA e che si svolge in due fasi. Nella prima gli assaggiatori devono esaminare tutti i campioni ed individuare i descrittori sensoriali che devono essere riportati in una apposita scheda ove a fianco di ogni descrittore vi è una linea di intensità.

Quindi gli assaggiatori devono riesaminare i campioni, classificarli in ordine di intensità e riportare sulla linea di intensità questa classifica. Questo test è quindi simile alla QDA ma rispetto a questa pur avendo ovviamente una minore capacità discriminante, presenta alcuni significativi vantaggi. Innanzi tutto i descrittori vengono definiti da ogni assaggiatore e questo consente di ottenere un numero più elevato di descrittori e quindi una descrizione più dettagliata del prodotto.

Un ulteriore vantaggio è l'assenza di una fase molto complessa di addestramento degli assaggiatori sui singoli descrittori ed indispensabile per quantificare l'intensità di ogni descrittore nei campioni. Nel flash-profile non viene fornito infatti un valore di intensità dei descrittori ma una classifica dei campioni sulla base delle intensità

percepite quindi non è necessario uno specifico addestramento con evidenti vantaggi in termini di preparazione del gruppo di assaggio.

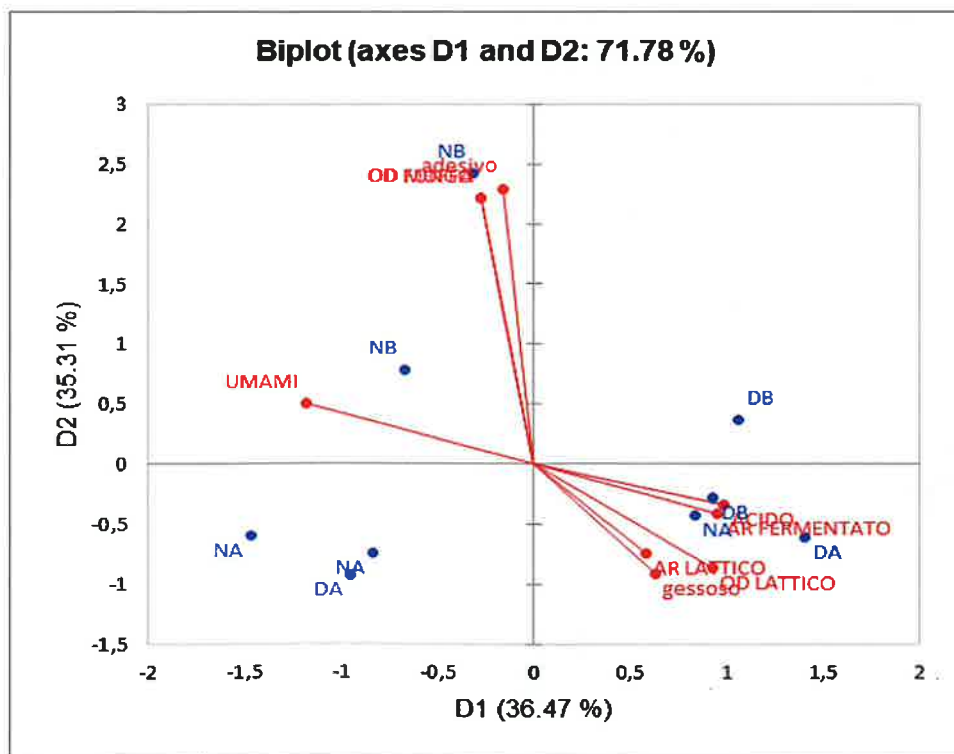
Le graduatorie dei campioni per i diversi descrittori sono state quindi elaborate mediante l'Analisi della Componenti Principali (PCA).

Nell'immagine è riportato a titolo di esempio per la Robiola di Roccaverano la distribuzione dei campioni e dei descrittori sensoriali sul piano individuato dal 1° e dal 2° fattore della PCA. Si evidenzia che nella metà superiore del piano vi sono i campioni con bassi valori di gradimento mentre nella metà inferiore vi sono quasi tutti i campioni con elevate valutazioni di gradimento. Dal punto di vista sensoriale i campioni poco graditi sono caratterizzati da elevati valori per l'odore di fungo e di muffa nonché di adesività ed umami mentre quelli più graditi hanno elevati valori di odore ed aroma lattico, aroma di fermentato nonché di acidità. La PCA evidenzia inoltre una separazione abbastanza netta fra i

prodotti Dop (posti in prevalenza a dx nel grafico) con elevati valori per l'aroma e l'odore lattico, l'acidità e il fermentato da quelli non-Dop (posti in prevalenza a sx nel grafico) con elevati valori di umami, muffa e fungo.

Risultati analoghi si sono avuti anche per gli altri formaggi il che evidenzia la possibilità mediante l'assaggio non solo di discriminare i prodotti in funzione della gradibilità ma anche in funzione della tipologia (Dop e non-Dop). Questi risultati, uniti a quelli delle valutazioni compositive e microbiologiche forniranno nuovi elementi di valorizzazione e tutela delle produzioni Dop che potranno essere estesi in futuro anche alle altre denominazioni italiane. Ed in questo processo un ruolo significativo è svolto dagli assaggiatori Onaf sia per le loro conoscenze del prodotto ma soprattutto per la loro adattabilità a tecniche di assaggio innovative e non convenzionali.

*Docente Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari Università degli Studi di Torino



• Distribuzione sul piano individuato dalle prime due Componenti Principali dei campioni di Robiola (score plot) e dei descrittori sensoriali (loading plot). Le sigle indicano campioni Dop a punteggio di gradimento alto (DA) e basso (DB) nonché campioni non Dop a punteggio di gradimento alto (NA) e basso (NB)