Lezioni dal Frantoio

Assaggi multisensoriali

Olio,
recondita e suprema
condizione della pentola,
piedistallo di perdizione,
chiave celeste della maionese,
soave e saporoso
sopra le lattughe...
da *Ode all'Olio*, Pablo Neruda

ABSTRACT

Fruttato, erbaceo con note floreali più o meno evidenti, dal sapore piccante, pungente o amaro. Ogni olio è diverso nel gusto, e la degustazione è uno dei fattori decisivi per coglierne qualità e sfumature inaspettate, come per esempio l'aroma della menta, della mandorla, persino del carciofo. Guidati da un Ambassador Monini e un giovane chef, diventeremo assaggiatori per un giorno e, seguendo tutti i passaggi, creeremo il nostro personale "dizionario sensoriale" provando a inventare nuovi abbinamenti. Curiosità, creatività, e tutti i nostri sensi ci accompagneranno inoltre, con un esperto in biologia molecolare, alla scoperta dei segreti e delle proprietà organolettiche e nutraceutiche dell'olio extravergine d'oliva.

I FOCUS

→ DEGUSTAZIONE

La degustazione è uno dei fattori decisivi per cogliere le note sensoriali degli oli e capire se sono di qualità. Vi sono precise tecniche di assaggio attivate da gruppi di assaggiatori preparati e qualificati. I risultati conseguiti permettono di determinare se un olio di oliva appartiene alla classe degli extravergini oppure deve essere declassato.

→ DIZIONARIO SENSORIALE

Lo specifico vocabolario per l'olio di oliva vergine, predisposto dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) di Madrid ed adottato dall'Unione Europea è utilizzato per individuare e classificare in modo univoco e con l'esatta terminologia la percezione delle caratteristiche da riportare sull'apposita scheda di valutazione degli oli.

→ PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE, NUTRACEUTICHE E NUTRIGENOMICHE

L'olio extravergine di oliva è uno dei grassi più utilizzati nella dieta mediterranea. È considerato un alimento nutraceutico, capace cioè di prevenire diverse patologie, grazie alla sua particolare composizione chimica. È costituito per il 98 % da lipidi, una miscela di trigliceridi in cui la glicerina è legata agli acidi grassi, e per il 2% da numerosi composti chimici ancora non completamente identificati.

Per approfondire

DEGUSTAZIONE

Ogni olio è diverso nel gusto e i fattori di qualità sono molti.

Il rito dell'assaggio
→ La rigorosa e fondamentale prova dell'assaggio. le procedure

L'assaggio che riconosce aromi, sapori e qualità
→ Guida all'assaggio dell'olio EVO

Accademia Nazionale dell'olivo e dell'olio di Spoleto. la valutazione delle caratteristiche sensoriali dell'olio EVO
→ Accademia Nazionale dell' Olivo e dell' Olio

DIZIONARIO SENSORIALE

Si tratta di una sorta di matrice validata dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) con la quale il team di assaggiatori dell'olio confronta le proprie percezioni sensoriali per comunicare quanto percepito in modo chiaro, univoco e privo di equivoci.

Dizionario sensoriale
→ Il vocabolario dell'olio

Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine a denominazione d'origine
→ Consiglio oleicolo internazionale - (risoluzione n. res-2/93-iv/05)

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE, NUTRACEUTICHE E NUTRIGENOMICHE

La Nutrigenomica è la scienza che studia il modo in cui le sostanze nutritive influenzano i geni del DNA, per riconoscere quali alimenti sono in grado di proteggere le cellule dell'organismo umano rallentando i naturali processi di invecchiamento. Questo rende più semplice identificare la strategia di prevenzione nutrizionale da adottare (Nutraceutica) per far sì che la nostra salute non venga compromessa.

Museo dell'olio di Matera
→ A Matera il museo in un antico frantoio ipogeo

Coi - Consiglio oleicolo internazionale (in inglese)
→ Il sito dell' International Olive Council

Ricette per piatti buoni, belli, salutari
→ L'oliva al piatto e la torta evo, due ricette d'autore

Per approfondire

ANALISI SENSORIALE DEGLI OLII VERGINI

→ Regolamento (CEE) n. 2568/91 della commissione dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli olii d'oliva e degli olii di sansa d'oliva

→ «Analisi sensoriale. Vocabolario generale» COI/T. 20/Doc. no 4/Rev. 1

→ «Bicchiere per l'assaggio di olii», COI/.T20/Doc. n. 5 del 18 giugno 1987

→ Guide for the selection, training and quality control of virgin olive oil tasters-qualifications of tasters, panel leaders and trainers

CONSIGLI DALLO CHEF

"La scienza delle verdure" e "La scienza della carne" → di Dario Bressanini, ed. Gribaudo
"La grammatica dei sapori" → di Niki Segnit, ed. Gribaudo
"Kitchen confidential" → di Anthony Bourdain, ed. Feltrinelli
"La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" → di Pellegrino Artusi
"Chef's table" → serie TV su Netflix

ALIMENTAZIONE E SALUTE

→ Il tema dell'alimentazione legato alla salute e ad alcune patologie

→ La relazione tra salute e dieta mediterranea

→ Tre articoli scritti in maniera semplice e che trattano il tema tra olio e tumori, rischi cardiovascolari e anche invecchiamento (vedi allegati pdf)