

IL PROIBITO E LA DISCORDIA A LUCI ROSSE

Ogni analisi sensoriale è una sfida per la creatività degli ideatori, una sfida per la ricerca degli specialisti e una sfida con noi stessi oltre i limiti predisposti dalle associazioni meccaniche della nostra mente

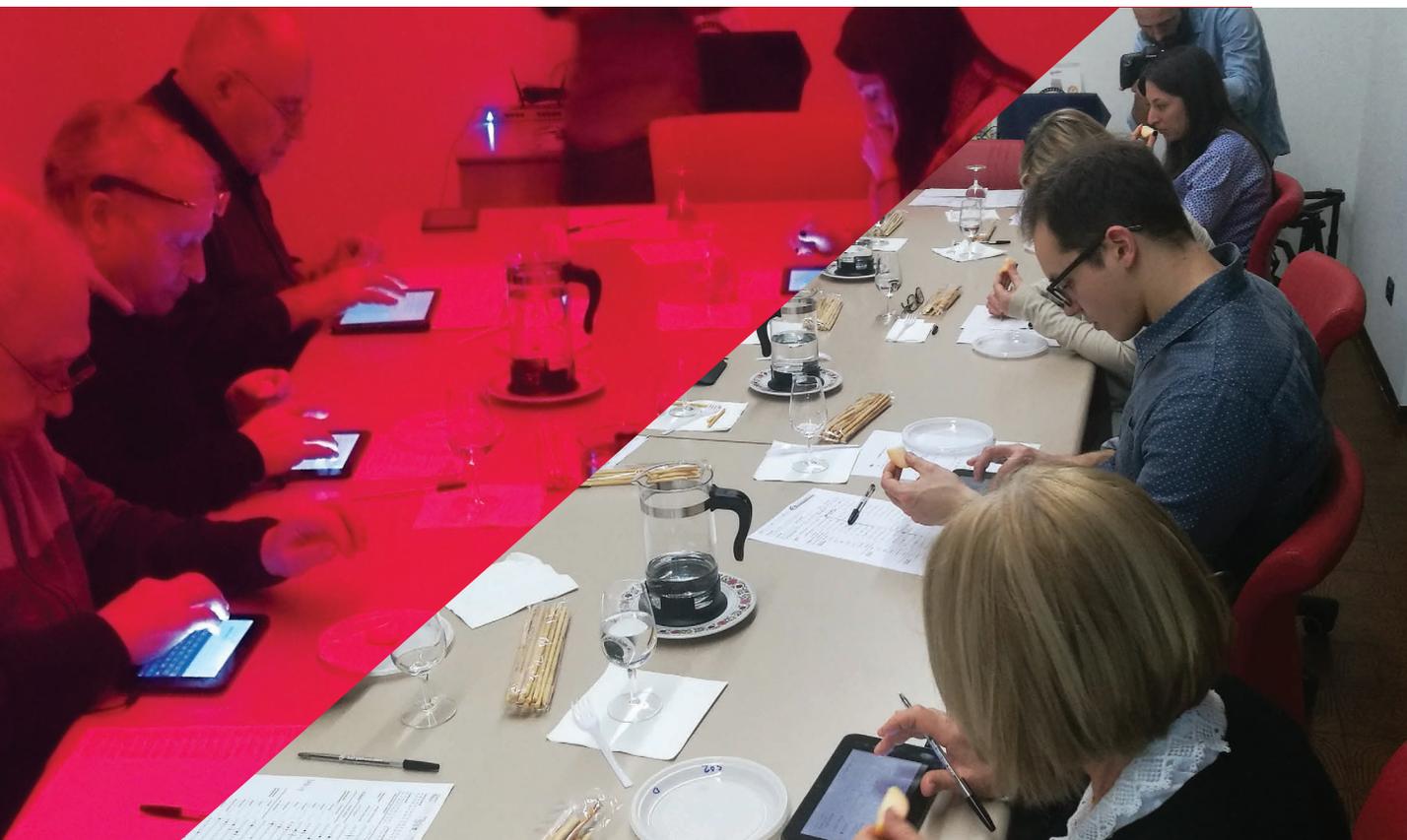
Quando un prodotto viene sottoposto all'attenzione del Centro Studi Assaggiatori si orchestrano una serie di elementi. Innanzitutto la richiesta di uno studio di analisi sensoriale si avvia con un'interpretazione e comprensione dell'oggetto in esame da parte degli esperti, così che questi possano scegliere il test adatto e pianificarlo. Una volta delineato il test sono coinvolti i giudici, ai quali viene proposto un piano di assaggio studiato ad hoc.

È stata una mela a bussare alla nostra porta e dopo un attento studio del prodotto da parte degli specialisti per la pianificazione del test, le eccentriche caratteristiche cromatiche del prodotto, in particolar modo della polpa, hanno fatto muovere la proposta proprio verso un gioco di luci e colori. L'intento è stato quello di mascherare alla vista l'assoluta singolarità delle mele che ci sono state proposte e che a tutti gli effetti sono uniche sul mercato.

CONI, BASTONCELLI E ASSAGGIATORI

Gli assaggiatori usano la vista in modo parossistico, tanto che vedendo un cibo o una bevanda, ne immaginano gusto e aroma ancora prima di averli gustati, creando delle aspettative che non di rado modificano l'attendibilità della percezione.

Questa casistica, è stata studiata e valutata dal Centro Studi Assaggiatori e successivamente proposta in un panel di assaggio con protagoniste le mele in cui sono stati egualmente coinvolti coni e bastoncelli. L'analisi sensoriale, come sempre, ha voluto analizzare, scomporre, identificare, misurare e valutare le percezioni prodotte dal prodotto attraverso i sensi, ma non solo. La precedente, è una definizione riduttiva, perché, come si apprende nei percorsi di formazione di analisi sensoriale, il vero strumento a cui ci affidiamo è la nostra testa con tutte le deformazioni che questo comporta.



SE ADAMO E PARIDE SI FOSSERO TROVATI IN UNA STANZA A LUCI ROSSE

Calandoci nel merito del panel di assaggio organizzato, l'indagine realizzata dal Centro Studi Assaggiatori si è strutturata rispetto alle norme del Trialtest®, un metodo descrittivo con grande qualità informativa essendo articolato con descrittori oggettivi, descrittori edonici e descrittori liberi, i quali permettono di ottenere un quadro d'insieme estremamente esauriente. Va precisato che gli otto giudici, non avevano nessuna informazione in merito ai campioni in analisi.

In sintesi possiamo individuare due momenti fondamentali, il primo, durante il quale i giudici si sono approcciati al prodotto con la luce rossa e successivamente un secondo con luce bianca. La domanda dunque sorge spontanea: quanto può essere coerente un assaggio a luce bianca e uno a luce rossa capace di alterare le qualità cromatiche di qualsiasi campione? Tra la mela d'oro di Paride e il biblico frutto proibito non ci sarebbe agli occhi alcuna differenza, ma dietro ogni assaggio si cela un arcobaleno di sfumature, oltre le aspettative e le abitudini dei colori.



Una volta ultimato il Trialtest®, in seguito al trattamento dei dati dei vari descrittori, sono emerse considerazioni rilevanti.

Il primo campione, esteriormente vicino all'immaginario collettivo, ma estroso nell'estetica della polpa è stato valutato con grande attenzione da parte dei giudici che messi alla prova dai cambiamenti della luce hanno confermato in entrambi gli assaggi uno spiccato bouquet fruttato accompagnato da succo di mela e banana, e un fondo di vegetale accostato alla zucca nel caso della luce rossa e all'erba tagliata con luce bianca.

La distinzione maggiore della percezione si apprezza nelle sfumature di una descrizione più ampia. Infatti l'assaggio effettuato con la luce bianca ha fatto precisare che in apertura si trattasse di frutta tropicale, litchi, melone e un delicato sentore di papaveri con erba fresca in conclusione. Mentre l'assaggio a luce rossa ha accentuato le associazioni al colore rosso essendo stati percepiti fragola e mirtillo seguiti da limone e agrumi e, per quanto riguarda il vegetale conclusivo che si conferma, divergono nel dettaglio vaniglia e zucca.

Il secondo prodotto in esame, si è presentato a tinte più tenui sia all'esterno sia all'interno e la percezione ha confermato, a dispetto della luce, una sensazione di freschezza seppur differentemente abbinata a frutta, agrumi, mela e litchi con la luce rossa mentre a luce bianca apre un bouquet di fiori e miele accompagnato da note fruttate di banana, mirtillo, fragole e mandorla. La discrepanza maggiore si apprezza nel finale, dove si contrappone il vegetale di zucca e siepe colto a luce rossa al sottofondo di vaniglia a luce bianca.

ASSOCIAZIONE LIBERA SENZA FRENI

Nonostante le perplessità che avranno pervaso molti lettori, gli assaggi, indipendentemente dalla luce, hanno presentato un'idea uniforme del prodotto, dandoci la possibilità di verificare empiricamente come i sensi convergano sull'oggetto come egual intensità, soprattutto nel momento in cui si viene privati di quello che per lungo tempo è stato considerato in Occidente il senso importante nella comprensione del mondo, accompagnato

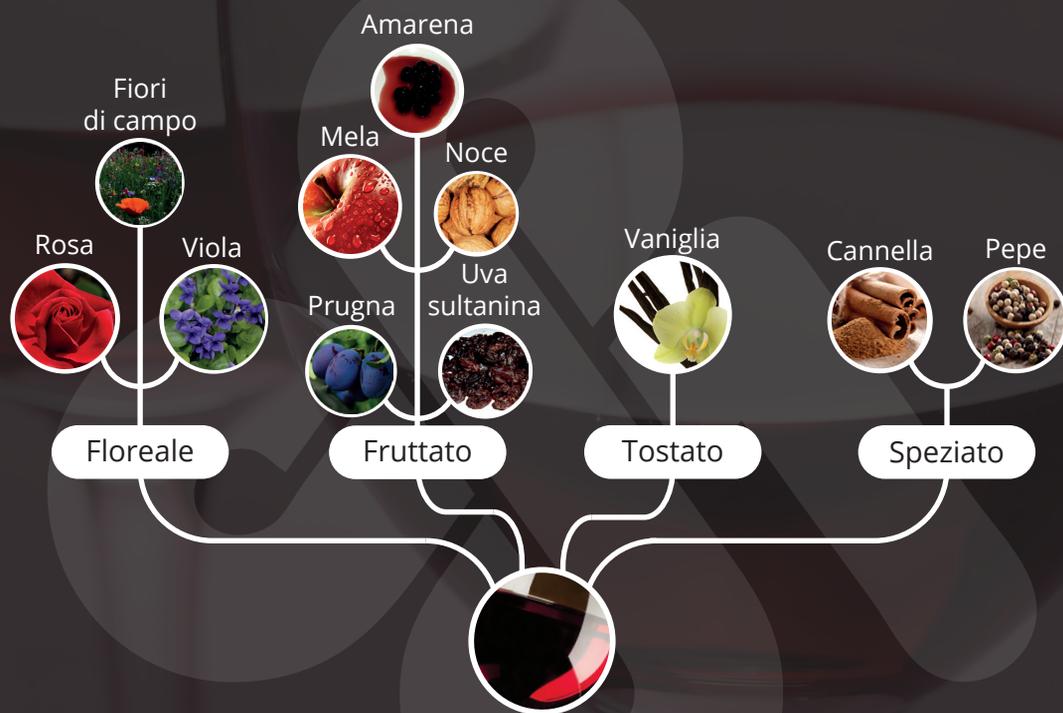
dalla metafora della luce fonte di verità e sinonimo di risveglio e presa consapevole di razionalità. Proprio a questo proposito è necessario aprire uno scenario di contraddizioni e nuove consapevolezze. Sicuramente la vista avrà rappresentato per lungo tempo la metafora della luce della ragione, eppure nello studio conclusivo che pone la sua attenzione sui descrittori liberi, ogni parola vive di vita propria e ha una sua storia o più di una, oltre le associazioni del raziocinio in un mare di ossimori che rendono ogni sensorialista scrittore della propria esperienza. Va precisato che un ruolo fondamentale in questa ultima fase è rappresentato dalla memoria, sempre attiva nei processi percettivi, avendo la funzione psichica di riprodurre nella mente l'esperienza passata, di riconoscerla come tale e localizzarla nel tempo e nello spazio permettendoci di confrontarla. Dopo tutto, come ha scritto J.M Barrie "la memoria ci è stata donata per sentire il profumo delle rose anche a dicembre". Entrando nel merito del confronto dei descrittori liberi, pri-

mezziano i riferimenti stagionali, anche in forte contrapposizione gli uni con gli altri: il primo campione a luce bianca ha fatto tornare alla mente le stagioni più calde, mentre il secondo campione a luce rossa viene associato contemporaneamente all'autunno e alla primavera. Per quanto riguarda i riferimenti condivisi, a entrambe le mele è stata associata la fiaba dei fratelli Grimm, Biancaneve. Entrando nei meriti specifici, quella che possiamo denominare come mela rossa è stata più volte associata al sesso femminile, forse per la tradizione religiosa cristiana che unisce la mela alla figura di Eva, e abbiamo come conferma anche la scelta del nome di Adamo nei descrittori a luce rossa. Sicuramente di maggior interesse sono riferimenti che si staccano dall'immaginario collettivo e vanno a toccare le corde dell'intimità di ogni giudice, alle conoscenze specifiche e le esperienze, basti pensare ai riferimenti: tramonto sul lago d'Idro, Santo Domingo e adagio di Vivaldi.

ALESSANDRA MANINI

SOLDERA 100% SANGIOVESE TOSCANA IGT 2010 - AZIENDA AGRICOLA CASE BASSE

ALBERO DEGLI AROMI



Sentori di fiori di campo, rosa e viola ben si sposano con prugna, uva sultanina, mela, noce e amarena. A chiudere il bouquet di straordinaria ampiezza troviamo vaniglia, cannella e pepe.