

LA VALUTAZIONE SENSORIALE DEL GELATO: STRUMENTI E FASI

Nato da un delicato equilibrio fisico e chimico che ne determina la stabilità, il gelato si è fatto spazio nei cuori di grandi e piccini. Quali sono gli strumenti che si usano per la sua valutazione sensoriale? E la tecnica?

GLI STRUMENTI PER L'ASSAGGIO

L'assaggio spesso inventa degli strumenti (basti pensare al tastevin del sommelier, al *gôtecafé* o al bicchierino blu per l'olio d'oliva) piuttosto bizzarri per spingere l'assaggiatore a compiere operazioni particolari nella valutazione. Una valutazione tecnica mirata a volte necessita di questo, magari per evidenziare determinati difetti o escludere l'influenza percettiva del colore; ma un'analisi sensoriale tesa a comprendere le caratteristiche valutate dal consumatore dovrebbe riprodurre anche la gestualità e la dinamica del consumo. Quindi: cono o coppetta?

Il cono

Il cono nasce come modalità pratica di consumo del gelato per strada: necessita dell'uso di una mano sola, quindi permette di gustarsi un gelato passeggiando a braccetto della persona amata o tenendo per mano la mamma. È più antico di quanto si possa pensare in quanto nasce all'inizio del novecento, con i carretti ambulanti del gelato.

Al museo Carpigiani è possibile ammirare uno dei primi stampi per la cottura dei cono in cialda. Il cono è un contenitore che non richiede la paletta, il che evita che la valutazione tattile in bocca sia influenzata da materiali estranei con la loro particolare temperatura, superficie, geometria e consistenza.

Tuttavia l'influenza che la cialda ha inevitabilmente sulla percezione del gelato la rende un supporto discutibile per la sua analisi sensoriale. La cialda necessiterebbe di analisi sensoriale a sé; la friabilità, il colore e le caratteristiche aromatiche sono fondamentali per un consumo soddisfacente da parte degli amanti del cono. Qui ci concentreremo sull'analisi per mezzo di coppetta e paletta, che consente un assaggio più lento e delle valutazioni aggiuntive rispetto al cono.

Coppetta e paletta

La paletta consente una valutazione visiva e tattile della consistenza e della struttura del gelato prima del primo boccone: per questo è così congeniale a comprendere le caratteristiche ideali per gli italiani, così tendenti a valutare con la vista. La valutazione ovviamente si fa più lenta: per questo il contenitore della porzione campione di gelato deve avere delle caratteristiche termiche ottimali. Coppetta e paletta sì, quindi, ma non qualunque. Della coppetta sono fondamentali alcuni aspetti.

- **Il colore:** per non alterare la percezione visiva della superficie del gelato la coppetta dovrebbe essere bianca almeno all'interno. Può anche essere trasparente, a condizione che dietro ci sia una superficie bianca.
- **Il materiale:** il gelato va assaggiato appena servito alla temperatura di -14°C , mentre in una sala adatta



- all'analisi sensoriale la temperatura può essere tra i 20 e i 24°C. La coppetta ideale isola termicamente il gelato più a lungo possibile: per questo plastica e carta con pareti sottili vanno bene solo con l'accorgimento di prelevare il gelato dal centro e non dai lati. Diverso sarebbe con il polistirolo o altri materiali che inglobano aria, quindi isolanti. Vetro spesso o porcellana vanno bene a condizione di essere preventivamente raffreddati alla stessa temperatura del gelato; la porcellana ha una tenuta termica più lunga del più usato vetro. Tutti e due risultano tuttavia pesanti rispetto agli strumenti abituali di consumo. Oggi esistono anche speciali coppette in vetro termico borosilicato, dotate di una camera d'aria all'interno che isola in modo ottimale: l'accorgimento deve comunque essere di riempire completamente l'interno di gelato portandolo a contatto con le pareti, altrimenti l'aria che entra in mezzo lo scioglie né più né meno.
- **La geometria:** la coppetta dovrebbe avere forma tale da equilibrare la superficie di contatto con l'aria (soggetta a scioglimento) rispetto allo spessore del gelato; dovrebbe inoltre consentire un'impugnatura che non riscaldi le pareti a contatto con il gelato.

E la paletta?

- **Il colore:** come per la coppetta.
- **Il materiale:** della paletta occorre considerare soprattutto la percezione che dà a contatto con la lingua, sia termica sia in quanto a grana della superficie. Il metallo è da escludere per la sensazione di freddo che può alterare quella del gelato stesso; il legno anche per l'assorbimento della superficie. L'ideale è plastica dalla superficie liscia.
- **La forma:** la paletta dovrebbe essere maneggevole, quindi con una buona impugnatura, e priva di spigoli o bordi taglienti. Fa eccezione l'estremità che serve per spatolare il gelato, idealmente piatta e sottile.

Come si impugna la coppetta

Prendere una coppetta circondandola con la mano equivale, a livello di risultato, a impugnare un calice da vino per "la pancia". C'è un motivo tecnico ben preciso: se la presa dura a lungo si cambia la temperatura del prodotto in modo incontrollato. C'è un'eccezione a questa regola: nel caso si utilizzi una coppetta termica, in genere l'isolamento delle pareti rallenta di molto il riscaldamento e la fusione, ma nel caso del vetro per esempio le impronte lasciate dalle dita sulle pareti possono rovinare l'aspetto visivo della presentazione del prodotto.



La maniera ideale è afferrare la coppetta circondando con pollice, indice e medio il bordo del fondo rialzato, generalmente presente, in maniera tale da non rischiare di scaldare le pareti sovrastanti a contatto con il gelato. Alcuni amano rischiare stringendo tra queste tre dita il bordo rialzato da un singolo lato, ma a meno che il rialzo non sia molto alto si rischia solo di lasciarsi sfuggire la presa.

Il porzionamento: pallina o rosetta

In paesi diversi la tendenza a porzionare facendo la pallina o la rosetta è sintomatico di diversi atteggiamenti culturali. La pallina è di solito più geometrica e anche più misurabile, quindi più frequente nei paesi amanti della precisione, come quelli del centro Europa. Lascia anche i gusti più separati nella stessa coppetta. La rosetta lascia più mano all' esercente nelle quantità e più estro nella costruzione di strutture verticali che danno l'impressione di generosità e di abilità manuale, dato il virtuosismo equilibrato che richiede. Se la manualità manca può capitare che i gusti si miscolino di più ai bordi. Per l'analisi sensoriale ciò che importa di più è agevolare la spatolatura immediatamente precedente il porzionamento, che riporta il gelato alla struttura e alla consistenza ideali. Nella pallina questa operazione avviene per raschiamento, quindi è in genere preferita la spatola. D'altronde si presuppone che le porzioni per l'analisi sensoriale non rechino più di un gusto alla volta, quindi non c'è rischio che più gusti si contaminino a vicenda. Ovviamente, usare una spatola pulita per ogni gusto.

LA PERCEZIONE

È capitato anche a voi? Se si va insieme a qualcuno a mangiare il gelato, pur prendendo lo stesso identico gusto, difficilmente ci si troverà d'accordo sui giudizi e sulle impressioni. Questo vale per qualsiasi prodotto, dal vino al pane: pur essendo uguale a se stesso, racconta una storia diversa a ogni persona che incontra. Perché la mappa che ognuno di noi si genera della realtà è in relazione al proprio vissuto, quindi può essere simile, ma mai uguale a quella di un altro.



Ecco perché è così bello assaggiare in compagnia e scambiarsi le informazioni su quanto si scopre: è solo così che la mappa del gelato in questione si completa, si dettaglia e assume tridimensionalità. Sempre tenendo presente che il gelato è un ambiente così complesso che cambia con la temperatura, mostrando così aspetti inediti del suo essere.

E anche l'assaggiatore evolve, perché la sua percezione cambia man mano vengono elaborati gli stimoli aromatici, non da meno di quanto può cambiare il suo stato psicologico sotto l'influenza dell'esperienza. Partiamo quindi assicurandoci quantomeno di valutare tutti eseguendo le stesse operazioni.

La procedura di valutazione in 5 mosse

• Fase 1

Impugnate correttamente la coppetta avendo cura di non toccare pareti a diretto contatto con il gelato contenuto, il che rischierebbe di accelerare il riscaldamento e la conseguente fusione. Avvicinatela agli occhi in un ambiente bene illuminato a luce bianca. Inclinatela nelle sue angolazioni, se occorre. Osservate il colore, il modo e la misura in cui la superficie riflette la luce e la sua struttura, notando la tessitura del gelato e l'eventuale presenza di particelle solide visibili. Abbiate cura di compiere questa operazione appena dopo il servizio e di non prolungarla molto, perché la superficie del gelato tenderà a fondere rapidamente presentandosi più lucida. In questo caso potete asportare per mezzo della paletta, con un gesto netto, lo strato superficiale fuso e osservate come si presenta la struttura sottostante.

• **Fase 2**

Ora impugnate la paletta e prelevate una piccola porzione di gelato dalla superficie, tirandola verso l'alto.

Osservate la meccanica con cui il gelato si comporta durante e in seguito al prelievo e alla trazione. Non spatolatelo, cioè non impastatelo o mescolatelo con la paletta, perché questo cambierebbe la temperatura della porzione e la sua struttura fisica interna.



• **Fase 3**

Portate ora la coppetta vicino al naso. Inspirate per circa 3 secondi. Non tenete il naso sul gelato per lassi di tempo prolungati, il che vi porterebbe in breve a non percepire più nulla per l'effetto dell'adattamento.

Eventualmente allontanate la coppetta dal naso per alcuni secondi prima di ripetere l'operazione. Il gelato non è fatto per essere apprezzato tramite olfazione diretta, ma l'intensità delle note olfattive – specialmente quelle dell'ingrediente principale – sono sicuramente un buon anticipatore dell'intensità con cui le stesse si sprigioneranno in bocca, nella fusione. Sorprendentemente, si è osservato che per gli esperti l'intensità olfattiva delle note positive è anche una delle caratteristiche più correlate con la piacevolezza.

Calatevi quindi in questo profumo e contemporaneamente lasciate che evochi emozioni ed episodi: scoprirete così non solo di conoscere e ricordare centinaia di odori acquisiti nel corso della vostra vita, molti più di quante pensavate, ma anche che il gelato può contenerne una grande varietà persino al di là dell'ingrediente principale che gli dà il nome, cosa che mai avreste sospettato.



• **Fase 4**

Ora prelevate un consistente boccone di gelato affondando la paletta nella parte centrale della coppetta (5-10 grammi sono sufficienti) e mettetelo in bocca lasciando che fonda su lingua e palato, fino a diffondersi fuso su tutta la superficie della lingua e alla deglutizione, senza compiere alcun movimento artificioso.

Appreziate i sapori (dolce, eventualmente acido, amaro, a volte salato) e gli stimoli tattili: consistenza, sensazione di freddo, velocità di fusione, cristallizzazione, omogeneità tattile ed eventuale untuosità residua dopo la deglutizione.

• **Fase 5**

Socchiudete ora la bocca e respirate con naturalezza concentrandovi sugli aromi che percepite in bocca. Ancora lasciate che le emozioni e gli eventi della vostra vita scorrano man mano che gli aromi di bocca si presentano uno dopo l'altro al cospetto dell'olfatto.

ARTICOLO TRATTO DA



shop.assaggiatori.com