

Diversificazione dei prodotti

Analisi sensoriale mediante panel test

Alba Pietromarchi - FIRAB

Il panel test si è svolto a giugno 2021 presso l'azienda Floriddia con prodotti da forno e pasticceria preparati dalle farine delle aziende-madri delle 4 MAC per rilevare un giudizio di tipo edonistico su prodotti che ancora non ha un vero e proprio mercato.

Nel progetto *Cereali Resilienti*, al fine di migliorare la qualità degli alimenti derivati da popolazioni evolutive di cereali e valutare il loro gradimento da parte dei consumatori e quali innovazioni di prodotto fossero più attrattive per il mercato, FIRAB ha condotto un Test di accettabilità (analisi sensoriale). Il panel test si è svolto l'11 giugno 2021 presso l'azienda Floriddia promuovendo l'assaggio di prodotti da forno e pasticceria preparati dalle farine delle aziende-madri delle 4 MAC e registrando il feedback dei partecipanti su apposite schede. Si è trattato di un test di analisi sensoriale condotto da persone prive di competenze specifiche (consumer panel, distinto dal panel analitico realizzato da persone professionalmente preparate allo scopo, generalmente volto allo sviluppo di strategie di marketing) per valutare un giudizio di tipo edonistico per un prodotto che ancora non ha un vero e proprio mercato.

Le prove di assaggio di prodotti da forno e pasticceria, preparate con le farine molite a pietra dal Molino Angeli, sono state frutto di ricette sperimentali del mastro pasticcere Gabriele Cini,

fiorentino, da anni impegnato in ricerca, insegnamento e rielaborazione di ricette tradizionali adattate all'uso di grani locali e popolazioni evolutive.

Le farine da popolazioni sono caratterizzate da una forza del glutine contenuta e da una eterogeneità, espressione del miscuglio di grani - geneticamente diversi tra loro - da cui si ottengono. Il loro utilizzo, in sostituzione delle varietà che si trovano in commercio (omogenee, per essere meglio gestite nel sistema agro-industriale), richiede

da parte degli operatori di settore, trasformatori ed utilizzatori finali, un'attenta conoscenza per la loro valorizzazione. Di qui discende un accurato lavoro per preparare i prodotti ottenuti da queste farine, basato su un lavoro di concerto tra il mugnaio e il mastro pasticcere. I prodotti sono stati preparati nello stesso giorno del test, applicando la stessa ricetta per ognuna delle farine. A parità di altre condizioni solo la pasta madre era diversa, essendo stata ottenuta in modo diretto dalla farina di ciascuna azienda-madre.



In considerazione dell'emergenza COVID19, la partecipazione è stata limitata a 50 persone per un totale di 4 sessioni di panel test, ciascuna con la presenza di 12-13 partecipanti. Ogni sessione ha previsto un iniziale approccio di conoscenza e di (in)formazione sulla metodologia. Sono state create postazioni distanziate provviste di scheda sensoriale. I campioni di assaggio sono stati presentati uno alla volta, chiedendo di esprimere un giudizio edonistico su una scala con orientamento orizzontale (scala edonica da 1 a 5, con 5=ottimale). Dall'analisi stati-

stica dei giudizi dei partecipanti è stato ricavato il giudizio finale da cui emerge un grande apprezzamento generale per i prodotti a base di grani evolutivi.

Tutti i pani, nonché i biscotti ed i grissini, hanno ottenuto voti molto buoni – in alcune valutazioni anche ottimi – rispetto agli attributi qualitativi, con valori tra il 3 e il 4. Non solo, ma lo scoprire che tale ricchezza di diversità, che caratterizza le farine di popolazioni evolute, si potesse anche tradurre in una ricchezza di sapori, aromi e sensazioni ben espressi durante le prove di assaggio, è stato considerato stimolante e ha favorito una maggiore attenzione dei partecipanti durante tutto il panel test. In particolare, è emerso che sono

apprezzati gli attributi sensoriali relativi a sapore, aroma, odore, gusto, aspetto e consistenza per i pani ottenuti da farine con grani evolutivi, soprattutto per le MAC Collina e Pianura.

Per i grissini emergono giudizi leggermente più positivi per la popolazione della MAC collina. Infine, tutti i biscotti sono stati apprezzati indipendentemente dall'areale di coltivazione.

Dai risultati emerge come vi siano ottime prospettive per i prodotti da grani evolutivi, oltre che per il ruolo di fondamentale importanza nella tutela e conservazione della biodiversità, proprio in relazione al gradimento da parte dei consumatori e l'ottenimento

di un prodotto innovativo, che può favorire e alimentare un'economia diversificata.

Attivare una filiera resiliente con prodotti da farine evolute potrebbe aiutare ad affrontare un cambiamento sempre più necessario, sia nel sistema di produzione che di consumo. Per fare questo è molto importante che il riconoscimento di diversità e ricchezza delle varietà e popolazioni passi, non solo attraverso i contadini e le contadine, ma anche attraverso i fornai, i panificatori e ogni altro preparatore che devono sperimentare e conoscere le caratteristiche di tali farine biodiverse, per capire come valorizzare quelle giuste per le loro necessità.



Interessante sottolineare, infine, che i risultati dell'analisi sensoriale descrittiva quantitativa hanno evidenziato come i partecipanti abbiano particolarmente apprezzato questa ricchezza di profumi e aromi data dalla diversità genetica delle popolazioni, e come tale diversità sia stata valutata come una ricchezza e non un difetto.

Grafico 1. Risultati dell'analisi sensoriale comparati per tutti e 3 i prodotti (pane, biscotti e grissini) per le 4 MAC:

- A = MAC Collina - Floriddia
- B = MAC Costa - Grimaldi
- C = MAC Pianura - Passerini
- D = MAC Montagna - Antonini

