



Misura 16 “Cooperazione”

Tipologia di Intervento 16.1.1 “Sostegno per la costituzione e il funzionamento dei GO del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura”

Azione 2 “Sostegno ai Progetti Operativi di Innovazione (POI)”

ALLEGATO A - SCHEDA GENERALE di PROGETTO

(ABSTRACT)

Sommario

- Sezione I: Informazioni generali;
- Sezione II: Composizione del Partenariato;
 - A) Responsabile Tecnico Scientifico del POI
 - B) Gruppo di lavoro
 - C) Composizione del GO e elenco dei partner
- Sezione III: la proposta di Progetto Operativo di Innovazione;
- Sezione IV: Piano Finanziario.

SEZIONE I - INFORMAZIONI GENERALI

1. TITOLO DEL PROGETTO

RELAZIONE GUSTO-FENOLI NEI CEREALI PER EFFETTO DELLA RESA PER ETTARO

2. ACRONIMO DEL PROGETTO

NOBILI CEREALI

3. FOCUS AREA

3A “Migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali”.

4. SETTORE/COMPARTO

CEREALICOLO

5. **SOGGETTO CAPOFILA:** Azienda Agricola” IL FEUDO” di Ciccone Franco

6. **N. TOTALE DI PARTNER:** 4

7. **DURATA DEL PROGETTO (Numero di mesi - max 48):** 24

8. **COLLOCAZIONE GEOGRAFICA DEL PROGETTO:** nei comuni di *Sant’Angelo dei Lombardi, Conza della Campania e Morra de Sanctis (Avellino)*

9. **KEYWORDS (max 3 parole chiave):**

Qualità del cibo / lavorazione e la nutrizione

Competitività e diversificazione dell'attività agricola

10. **IMPORTO TOTALE RICHIESTO:**

€ 165.345,99

11. **LA TIPOLOGIA DI INNOVAZIONE È:**

DI *PROCESSO*

- DI PRODOTTO
- DI TIPO ORGANIZZATIVO
- DI PROCESSO E DI TIPO ORGANIZZATIVO

INDICARE SINTETICAMENTE OBIETTIVO GENERALE, FINALITÀ, ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITÀ E RISULTATI ATTESI DELLA PROPOSTA PROGETTUALE

Il prezzo dei cereali, deciso dalla Borsa merci, è basso perché la concorrenza a livello mondiale è alta. Ma se il prezzo è poco soggetto ai movimenti nei listini nazionali e quindi può considerarsi 'unico' data la limitata domanda di prodotto nazionale e l'afflusso di merce estera, non lo è la qualità, perché molto diversi sono i territori e i sistemi di produzione. Purtroppo, il parametro scelto per adeguare il prezzo alla qualità è la proteina, che però non ha alcuna relazione con l'aroma e lo stesso valore salutistico. Da qualche anno l'Anfosc ha ideato e sperimentato il **Metodo Nobile®** perché è stato dimostrato che la produttività degli animali e il tipo di alimentazione influenzano la qualità della materia prima (latte). E per qualità non si intende solo la proteina o il grasso e l'amido, bensì le componenti volatili e soprattutto i **polifenoli**, che oltre ad avere un elevato valore salutistico contribuiscono a determinare il gusto del prodotto. Obiettivo di questo progetto è quello di adottare il **Metodo Nobile®** applicandolo al **grano**, **all'orzo** e al **farro** e di studiare sia l'effetto della resa per ettaro e sia la **relazione che esiste fra la composizione fenolica e il gusto dei prodotti derivati**. A tale scopo, in ciascuna delle 3 aziende aderenti al progetto si metteranno a confronto i due sistemi di produzione: **Metodo Nobile®** e metodo intensivo. Sui campioni verrà effettuata l'analisi dettagliata dei polifenoli e **sui prodotti trasformati, oltre ai polifenoli si effettuerà l'analisi sensoriale** per testare la **relazione polifenoli/gusto**. Se la tesi venisse confermata i risultati sarebbero interessanti ed utili non solo per le aziende del territorio ma per l'intero comparto cerealicolo, ivi compreso l'industria molitoria e di trasformazione.

SEZIONE II – COMPOSIZIONE DEL PARTENARIATO

A) RESPONSABILE TECNICO SCIENTIFICO DEL POI

Nome Cognome	Roberto RUBINO
Qualifica	agronomo-ricercatore
Telefono	348 8568631
Fax	0828.332247
Mail	presidente@anfosc.it
PEC	_____
Codice Fiscale	RBN RRT 48B18 A023Q

1. Competenza ed esperienza pregressa del Responsabile Tecnico Scientifico sui temi del progetto in termini di competenza tecnica e scientifica o partecipazione a eventuali progetti di ricerca e sviluppo; eventuali pubblicazioni tecniche, scientifiche e divulgative sul tema - le 5 più importanti.

Ha diretto il CRA di Potenza e di Roma occupandosi dei sistemi pastorali e della qualità del latte. Lavorando con le singole erbe capì che erano i pascoli “degradati” a trasferire al latte molecole che poi avrebbero determinato la differenza rispetto ai prodotti dei sistemi intensivi. Negli studi successivi si è interessato del rapporto omega6/omega3, del GPA (Grado di Protezione Antiossidante), le componenti volatili. Mancava ancora all’appello un parametro importante: il gusto. Decide allora di indirizzare le ricerche, lunghe e costose, sui polifenoli. La strada però è quella giusta e su questa sta continuando a lavorare. Crea allora il modello “Nobile”, un marchio collettivo che potesse garantire al consumatore un livello qualitativo tracciabile al prezzo giusto e al produttore un reddito adeguato. In collaborazione con l’UNAM, l’Università di Città del Messico, diffonde il modello anche in Messico. Il passo successivo è stato quello di trasferire questo metodo a tutte le materie prime. Nasce così il “Metodo Nobile®”. Ne definisce il disciplinare, organizza i produttori, che fondano il Consorzio Me.No (Metodo Nobile), ne avvia lo sviluppo attivando contemporaneamente progetti di ricerca, specialmente sul gusto, per poterne caratterizzare la diversità. Tra il 2011 e il 2015 ha partecipato a progetti di ricerca e sviluppo

finanziati dal PSR: Nobilat, Aria di Molise, Granfora.

Principali pubblicazioni

- Rubino R. (2018), El "metodo nobile", un modelo productivo que permite elegir el nivel de calidad deseado de las materias primas agrícolas, Editores, Colima, México.
- Rubino R. (2017), Conoscere il latte e il formaggio, Editor Giuseppe Cringoli
- Rubino R. (2014), A Special Section on Latte Nobile: An Evolving Model, Journal of Nutritional Ecology and Food Research Vol. 2, 1–9
- Rubino R. e al. (2011), A dawn-up approach to organise the variability of commercial, nutritional and aromatic properties of cow milk and its grading into quality classes, *Dronero (CN) Italy*.
- Rubino R. e al. 2007, Degree of Antioxidant Protection: A Parameter to Trace the Origin and Quality of Goat's Milk and Cheese.

1. ESPERIENZA DEL RESPONSABILE TECNICO SCIENTIFICO NELLA GESTIONE DI PROGETTI COMUNITARI

Nome del progetto

NOBILAT

Data di inizio del progetto (mese/anno)

GENNAIO 2011

Data di fine progetto (mese/anno)

NOVEMBRE 2014

Fonte del finanziamento

Misura 124 PSR Campania 2007-13

Nome del progetto

ARIA DI MOLISE

Data di inizio del progetto (mese/anno)

GIUGNO 2011

Data di fine progetto (mese/anno)

GIUGNO 2014

Fonte del finanziamento

Misura 124 PSR Molise 2007-13

Nome del progetto

GRANFORA

Data di inizio del progetto (mese/anno)

Data di fine progetto (mese/anno)

AGOSTO 2013

AGOSTO 2015

Fonte del finanziamento

GAL CILSI MISURA 124 PSR 2007-13

B) GRUPPO DI LAVORO

Nome Cognome	Inquadramento professionale/contrattuale	Ruolo nel progetto	Partner di riferimento
External expertise agronomo	Consulente	Consulenza tecnico agronomica in campo	A1
External expertise Geometra	Consulente	Attività di supporto ai produttori in fase di identificazione e misurazione dei lotti	A1
Adriano Gallevi	A.N.Fo.S.C. (Innovation Broker)	Disseminazione risultati e supporto capofila	A1
Michele Pizzillo	A.N.Fo.S.C. (Innovation Broker)	Disseminazione risultati e supporto capofila	A1
Dott. Giulio Masini	External expertise agronomo	Consulenza tecnico agronomica in campo	B1
External expertise agronomo	Consulente	Consulenza tecnico agronomica in campo	B2
Donatella Bianca Maria Ficco	Ricercatrice	Responsabile scheda CREA-CI	CREA-CI
Michele Savino	Tecnologo	Attività sperimentale di laboratorio presso CREA-CI	CREA-CI

Personale da assumere con concorso ad hoc	Collaboratore tecnico VI livello a t.d.	Attività sperimentale di laboratorio presso CREA-CI	CREA-CI
--	--	---	---------

SEZIONE III – Descrizione e presentazione del PROGETTO OPERATIVO DI INNOVAZIONE

1. Descrizione dello scenario settoriale e/o territoriale in cui il POI si sviluppa e della problematica/opportunità che si intende affrontare/cogliere.

La filiera agroalimentare è di primaria importanza per l'economia irpina, ed in molti aspetti la caratterizza in maniera molto forte, come un'autentica vocazione produttiva del territorio. La sola agricoltura, al netto della trasformazione industriale dei beni alimentari, incide per il 3,6% sul valore aggiunto provinciale nel 2017, al di sopra del 2,9% regionale e del 2,3% nazionale. Una incidenza rilevante, e oltretutto in crescita dal 3,5% del 2011. La produzione agricola totale ai prezzi base, pari ad oltre 292 milioni di euro nel 2017, **privilegia il comparto cerealicolo (17,6% del totale, a fronte dell'8,8% nazionale)**, olivicolo (4,3%), ortofrutticolo e leguminoso (10,2% a fronte dell'8,7% della composizione nazionale della produzione agricola), così come anche i prodotti forestali (6,5% della produzione agricola provinciale). **La produzione cerealicola nel 2017, che è una delle vocazioni tipiche del comparto primario provinciale, si focalizza soprattutto sul frumento duro (56,5% del totale) che è ovviamente legato alla produzione di pasta, seguito dall'avena, dall'orzo e dal frumento tenero.** Nella sola Alta Irpinia vi sono 20 mila ettari coltivati a grano e una pasta 100% irpina garantita da una filiera certificata. Un prodotto di altissima qualità con caratteristiche nutrizionali eccellenti.

Attualmente, il mercato italiano del grano sconta grossi problemi legati ai prezzi: quello convenzionale conferito agli ammassi va dai 18 €/ql per il grano tenero ai 24 €/ql per il grano duro. Sono prezzi che non consentono agli imprenditori di recuperare neanche le spese. In provincia di Avellino vi sono diverse realtà importanti che hanno puntato al 100% irpino e vanno incoraggiate con percorsi di filiera ad hoc per favorire la commercializzazione e la vendita a un pubblico più vasto, con un complessivo progetto di valorizzazione di filiera. Il Progetto, quindi, s'innesta su

questa realtà già di per se incoraggiante, per fornire ulteriori e più importanti strumenti conoscitivi che permettano, a quei cerealicoltori che vorranno seguirci su questa strada, di appropriarsi e applicare un MODELLO produttivo, assolutamente facile nell'esecuzione, che li porti a produrre cereali ad alto contenuto fenolico e, quindi, derivati (pane, pasta, birre, ecc) in grado di aggredire quella fascia di consumatori, specie di prodotti Bio, disposti a spendere per gustare, assaporare, finalmente, prodotti che danno quanto promettono. Prevediamo quindi che a, risultati raggiunti e diffusi, almeno il 15% delle aziende cerealicole possano adottare il modello.

2. Analisi dello stato dell'arte della ricerca nella tematica considerata ed esposizione dei fabbisogni che ne derivano.

Quando si parla di aroma di un alimento ci si riferisce all'odore e alle percezioni gustative, per via retronasale, a seguito della deglutizione. L'aroma conseguente a queste sensazioni combinate con quelle gustative della lingua determina il primo criterio di accettabilità di un prodotto. Il sapore, basato sui cinque gusti [dolce, salato, acido (aspro), amaro e umami (saporito)], completa il giudizio complessivo. Le sensazioni olfattive e retro-olfattive sono dovute a sostanze volatili e sono state sufficientemente studiate nei prodotti a base di cereali. Al contrario, quelle non volatili, responsabili del gusto, sono da qualche anno argomento di studio soprattutto in riferimento alla loro possibile interazione con le sostanze odorose. Tra queste, rientrano i polifenoli a cui si attribuiscono proprietà nutraceutiche per il loro potere antiossidante e un effetto su alcune note gustative. Infatti, come riporta uno studio canadese (West e coll., 2013), la pasta prodotta da semola con aggiunta di crusca presenta note di amaro rispetto a quella prodotta esclusivamente con semola. Altro lavoro più specifico di Langfried (2013) evidenzia una prima relazione fra singoli acidi fenolici e specifiche note gustative: ad esempio, tra gli acidi fenolici più abbondanti nei cereali, l'acido ferulico è responsabile dell'amaro mentre l'acido vanillico lo è dell'astringenza. Al momento è noto solo il ruolo di alcuni singoli acidi fenolici, ma poco si sa sulla relazione fra gusto e polifenoli e, soprattutto, sui fattori che determinano la loro sintesi nel pathway metabolico, il loro accumulo nelle cariossidi e il loro contenuto nei prodotti trasformati. Poiché non esistono studi che mettono in relazione il livello produttivo, con differenti rese per ettaro e la

complessità aromatica dei cereali e dei derivati, il ns. studio vuole proprio verificare se due diversi sistemi di produzione (ad alto e basso input di mezzi tecnici) possano avere un effetto sul contenuto dei polifenoli della granella e, quindi, sull'accettabilità finale dei prodotti trasformati.

6. Qual è il potenziale vantaggio che il sistema agricolo può trarre dalla buona riuscita del POI in termini di impatto sugli assetti competitivi intesi come capacità di migliorare le performance economiche e/o ambientali delle aziende? Inoltre attraverso quali indicatori di progetto è possibile misurare e verificare i risultati?

Attualmente il prezzo dei cereali è unico e regolato dalla borsa merci. In qualche caso si tiene conto della proteina, ma poi sul mercato spesso la pasta meno cara è quella che ha il più alto contenuto di proteina. Il produttore quindi non ha strumenti per difendersi se non nel tenere alte le rese e nel ridurre i costi. Il che significa concimazioni abbondanti, diserbo, utilizzo di sementi selezionate. In questo modo i costi si mantengono alti e l'impatto sull'ambiente è il più alto possibile. E comunque il proprio prodotto rimane anonimo. Così come quello di una particolare area. Non c'è il famoso legame con il territorio. Lo stesso vale per l'orzo utilizzato per la birra; il prezzo è sempre lo stesso fatte salvo le varietà, che devono essere quelle indicate dal maltificio. Poco influente è la resa per ettaro e le basse concimazioni. In questa situazione il settore è esposto alle bizze del mercato e non ha strumenti per difendersi. Invece la resa per ettaro, una resa, beninteso, che ha stretti legami con il livello qualitativo, è l'unico strumento che offre a tutti, ai consumatori, ai mugnai, ai pastificatori, ai panificatori e agli stessi birrai, garanzie per ottenere il livello qualitativo voluto. L'impatto sulle aziende, sul territorio e sulla stessa gastronomia sarà enorme. Il produttore, in relazione al territorio in cui vive, alle proprie aspirazioni e agli obiettivi, può scegliere il livello produttivo che deciderà a tavolino, come fanno i produttori di vino. Se il produttore sa che il prezzo sarà legato alla resa, potrà scegliere il **Metodo Nobile®** o qualsiasi altro sistema di produzione che permetta di tenere basse le rese. In questo modo si consumerà meno CO2 perché le lavorazioni diminuiranno, le concimazioni saranno minime e si privilegerà il letame, si potranno evitare i diserbanti, con un vantaggio per l'ambiente facilmente prevedibile e misurabile.

Ma anche le aziende di trasformazione ne trarranno beneficio. Ora dicono tutti la stessa cosa: pasta trafilata in bronzo ed essiccata lentamente, pane cotto a legna e con lievito madre. Ultimamente sul mercato c'è una invasione di prodotti da forno e pasta che hanno individuato nelle varietà di cereali l'elemento di differenziazione. Ma come si fa a dimostrare che quel biscotto è veramente diverso e in che cosa, se non si conoscono i parametri da misurare? Invece la resa permetterà di mettere a punto un sistema di pagamento basato su classi in funzione della resa (p.e. classe1, fino a 20q/ha, classe 2 da 20 a 30, ecc.) e allo stesso modo di immettere sul mercato prodotti da forno o paste distinte in base a tali classi. Un sistema facilmente misurabile, perché al momento della trebbiatura si può facilmente controllare la produzione per ettaro e il cui effetto è immediatamente percepibile dal consumatore perché l'influenza sul gusto è evidente. In merito agli indicatori che permettono di misurare i risultati quelli più importanti sono almeno due:

- 1. Il disciplinare del Metodo Nobile® relativo ai cereali dell'area del Gal.** Per ora il prezzo è unico per tutti. In prospettiva e grazie ai risultati di questo progetto si potrebbe adottare un metodo di pagamento basato sulle classi di qualità, ma nel frattempo come si può attivare da subito un meccanismo di riconoscimento della differenza di queste materie prime? Adottando il Metodo Nobile, aderendo al Consorzio dei produttori, ma apportando al settore le acquisizioni e le informazioni ottenute nel corso del progetto. In pratica la differenza fra le classi e il disciplinare del MN è che le classi possono essere diverse, 5, 6 dipende dagli accordi fra le parti, mentre un disciplinare pone una sola asticella, un solo limite. In generale il disciplinare del Consorzio prevede un limite di 25q/ha, ma non per tutti i cereali. Quindi, in funzione dei risultati i produttori decideranno un proprio specifico disciplinare che terrà conto della realtà del territorio.
- 2. La resa per ettaro.** Di per sé la resa non è un indicatore, anche perché si potrebbe obiettare che, a prescindere dalla scelta del produttore, questa può cambiare in funzione dell'annata, dell'areale, del microclima, ecc. Nel caso specifico la resa ha un valore oggettivo per i dati che si disporranno fra questa e il livello dei diversi polifenoli. Avendo a disposizione gli estremi dei livelli produttivi in aree diverse, non sarà difficile individuare la correlazione che c'è fra resa, gusto e polifenoli per arrivare a definire la regola che ci potrà permettere di conoscere il

livello qualitativo attraverso la resa. Certo, ci sarà ancora e tanto da studiare, ma se si pensa che al momento i cereali si pagano a un prezzo uguale per tutti, disporre di un metodo misurabile e il cui effetto è facilmente percepibile, è di per sé una grande svolta.

8. Descrizione delle attività di divulgazione e disseminazione dei risultati (sia parziali che definitivi), specificando il mix di strumenti individuato per lo sviluppo di un efficace piano di comunicazione.

Il modello di comunicazione dipende dal prodotto da comunicare. Nel caso specifico si vuole far passare il messaggio che non tutti i cereali sono uguali e che la differenza la si può riscontrare e percepire assaggiando i prodotti derivati in maniera tale da poter percepire e cogliere la specificità dell'aroma e in particolare del gusto. In questo caso, non si parla di una semplice degustazione in cui, chi conduce e chi ascolta cerca di raccontare quello che percepisce, l'odore di frutta verde piuttosto che l'acidità. Serve a poco sapere che si sente la mela verde se non si conosce non solo la molecola implicata, **ma perché c'è quella molecola**. E questo per il semplice fatto che in tal modo non si controllano i fattori di produzione e quindi il fenomeno non è replicabile. Il nostro obiettivo è quello di far notare la variabilità dell'aroma e, soprattutto, del **gusto** per concludere alla fine che quella **differenza è dovuta anche ai polifenoli o ad alcuni di essi e che il responsabile di quel livello è la resa per ettaro**. Ecco perché, non solo la degustazione va utilizzata come strumento di conoscenza e di comunicazione, ma questa degustazione deve mettere a confronto, per ciascun prodotto, **gli estremi**, i prodotti ottenuti con cereali a basse ed alte rese, **perché solo dal confronto si possono cogliere le differenze e le motivazioni che ne sono alla base**. Di qui il titolo di tutti gli eventi: **"Estremi a confronto"**. In pratica non appena si avranno a disposizione i grani, si procederà con la trasformazione degli stessi che saranno oggetto di valutazione ogni qual volta si organizzerà una riunione, sia che si tratti di un semplice confronto fra i partecipanti al progetto, o delle scolaresche o un pubblico più generico e sia che ci si ritrovi al cospetto di un parterre di scienziati o di specialisti del settore. Contemporaneamente ai prodotti, verrà predisposto un opuscolo scritto in maniera semplice ma altamente scientifico affinché resti traccia del lavoro fatto e delle implicazioni scientifiche. Questo format verrà utilizzato nelle seguenti occasioni:

- riunioni periodiche con i partner
- seminari nei comuni dei partner per coinvolgere i produttori locali
- seminario scientifico per la presentazione dei risultati a cui saranno invitati a partecipare scienziati del settore e nutrizionisti per l'implicazione che i polifenoli hanno sulla salute
- almeno 5 seminari con chef, gastronomi e scuole alberghiere
- due seminari da tenersi a Napoli ed Avellino con giornalisti e chef di alto livello
- partecipazione al Salone del Gusto (Torino 2020) con uno stand in cui il format sarà utilizzato almeno due volte al giorno.

Infine, i membri del Comitato scientifico, oltre a pubblicare su riviste di settore, provvederanno a scrivere articoli divulgativi da pubblicare sui vari blog enogastronomici della regione e nazionale.

1. Altre informazioni aggiuntive (facoltativo):

Il ruolo della materia prima

Cos'è il sapore? Per rispondere partiamo dalla terra. L'agricoltura vive da decenni una situazione paradossale. Da una parte, se ne esalta il ruolo, si parla di materia prima, legame con il territorio, chilometro zero, prodotto unico e inimitabile. Dall'altra però, fatto salvo il mondo del vino e delle uve, il prezzo delle materie prime è definito addirittura a livello mondiale, con la borsa merci. Senza dunque prendere in considerazione le differenze tra un certo prodotto e un altro. Facile immaginare gli effetti di questo modello: chi fa qualità non riceve un prezzo adeguato, mentre chi produce mediocrità viene premiato, godendo dello stesso prezzo di vendita degli altri.

Senza considerare che il consumatore finale, di fronte a un prodotto livellato e tutto uguale, tende a comprare quello che costa meno.

Se la materia prima non è tutta uguale

Se fosse vero, e la materia prima fosse tutta uguale, sarebbe giusto andare avanti con questo modello, che privilegia le grandi aziende, chi può fare investimenti enormi per poter produrre sempre di più, abbassando in tal modo i costi.

Ma sappiamo che così non è. Basta guardare e poi gustare un burro da pascolo e uno da stalla. Il primo è giallo, ha profumi erbacei e un sapore lungo e pieno, il secondo è bianco, non ha odore né

sapore. Ma la quasi totalità degli uomini di scienza ci dice e scrive che l'intensivo è il sistema più efficiente e che c'è una relazione positiva fra quantità e qualità, gli stessi produttori pretendono un prezzo unico per tutti, e il riferimento alla materia prima è, in realtà, poco decisivo, tanto che tutta l'attenzione dei gastronomi viene spostata sulla parte finale della filiera, quella industriale: latte crudo, fermenti, forno a legna, lievito madre, pasta trafilata in bronzo e essiccata lentamente, luppoli e lievito nella birra. Si parla di questo, molto meno di quel che c'è prima. E quel che c'è prima ha un impatto decisivo sul prodotto finale. E se anche il mondo che ruota intorno all'agricoltura pare seguire un'altra strada, occorre cercare i giusti strumenti – prima di tutto conoscitivi - per seguire una strada diversa. Dunque, cos'è il sapore?

Cos'è il sapore: partiamo dalla degustazione. Cosa dice il palato?

In che modo? Posso solo dire come e cosa ho fatto io. Ho iniziato a fare la cosa che, all'inizio, mi sembrava la più inutile: degustare il prodotto, studiando aroma, sapore, insapore, odori, corpo e via così. Non limitandomi, però, a fare una fotografia dei sentori e degli odori, dei sapori erbacei o fruttati di una birra o un formaggio, ma cercando di arrivare a un'analisi più approfondita: analizzandone le diversità, individuando le molecole che fanno la differenza e capendo cosa determina la presenza di queste molecole nella materia prima.

Cos'è il sapore: oltre la degustazione. Chiediamoci sempre: perché?

Perché queste domande? Perché se noi non sappiamo leggere la qualità al momento della degustazione, se non riusciamo a distinguere le molecole interessate e che determinano le diverse sensazioni che abbiamo in bocca e, infine, se non siamo in condizioni di sapere quali fattori incidono sul livello di quelle molecole, allora la degustazione resta un esercizio interessante ma inutile.

Affinché il prodotto sia ripetibile, affinché ci siano le condizioni per programmare a tavolino il livello qualitativo del prodotto che vogliono coltivare, dobbiamo sapere queste cose. Ed è quello che ho fatto, indubbiamente aiutato dall'aver a disposizione le analisi chimiche di quel prodotto e di poter consultare la bibliografia disponibile. Ho testato il metodo di degustazione con i formaggi e poi sono passato agli altri prodotti. Ho assaggiato decine di paste e di birre per riuscire a separare il ruolo della materia prima da quello della tecnica di produzione. E così con la carne, l'olio, la pizza, il pane.

Cos'è il sapore. Un caso esemplare: la birra

Per comprendere meglio questo approccio, il caso della birra è esplicativo perché vi si riesce, con relativa semplicità, a separare gli elementi che fanno la specificità di un certo prodotto, le molecole interessate e i fattori implicati. Procediamo con l'analisi.

Appena ci avviciniamo al bicchiere, ci viene incontro una nuvola più o meno densa di odori. Sappiamo che si tratta di molecole odorose, di monoterpeni e sesquiterpeni, e che i responsabili sono i lieviti che il birraio immette nel mosto a seconda della sua ricetta; in qualche caso il luppolo. A questo punto iniziamo a bere. L'impatto può essere più o meno intenso a seconda del tipo di malto, che influisce anche sul colore. Sentiamo comunque l'alcool e gli zuccheri, che servono a bilanciare la forza dell'alcool. Poi, spesso, arriva subito la saliva e l'amaro. I luppoli sono responsabili dell'amaro, quindi iso-alfa-acidi, e di alcune note odorose. Molte birre terminano con note dolci e in questo caso parliamo di destrine.

Non abbiamo ancora incontrato i fenoli, che nel vino sono considerati come responsabili del corpo e dell'eleganza. Nella birra, gli studiosi danno molta importanza ai fenoli per il loro potere antiossidante che può accreditare la birra come una bevanda utile nella protezione cardiovascolare. E il corpo? I birrai e gli stessi studiosi non danno molta importanza ai fenoli come responsabili del corpo anzi, stabilizzano i tannini con il PVPP (polivinilpirrolidone) perché i fenoli, polimerizzando, creano problemi alla limpidezza della birra.

Cos'è il sapore. Il ruolo della materia prima

Quindi la complessità, la specificità della birra dipendono dai lieviti, dai luppoli e dall'acqua. E l'orzo, che ne è il costituente principale? I birrai ne tengono poco conto. Hanno selezionato e scelto 4-5 varietà e pretendono solo che la granulometria sia quella giusta. Per cui il prezzo dell'orzo è unico per tutti e non si parla mai della sua qualità. Conclusione: la birra si fa a partire dall'orzo ma questa materia prima conta meno che niente. E lo stesso vale per il grano, per il latte, la carne ecc. Ma se la materia prima non è tutta uguale, chi determina questa differenza e come la misuriamo?

Parametri e fattori di qualità della materia prima

Chi si occupa di agricoltura, chi - per mestiere - produce o utilizza un alimento, la prima cosa a cui dovrebbe essere interessato è il livello qualitativo della materia prima. Chi produce vino, a



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe
nelle zone rurali



prescindere dal vitigno o nell'ambito dello stesso vitigno, sa come organizzare i fattori di produzione per ottenere il livello qualitativo che ha deciso al momento di impiantare il vitigno. E così abbiamo bottiglie di Cabernet da un euro o da mille euro. Niente avviene a caso e, salvo cattive annate, tutto è ben gestito. Dato per scontato che la materia prima deve essere ben lavorata, nel mondo del vino tutti danno per accettato che la qualità si fa in vigna e che, se si vogliono raggiungere alti livelli qualitativi, si devono abbassare le rese per ettaro.

Nel resto dell'agricoltura, dal momento che il prezzo della materia prima è unico, vi è la corsa alla produzione. Si dà il premio alla vacca che produce più latte, gli animali più possenti sono indicati come buoni produttori di carne, le rese per ettaro dei cereali, dei legumi, dei fieni devono essere al massimo e se ne va orgogliosi. Tutto questo ha portato ad un appiattimento dei sapori e dei profumi, il pane non ha più odore, le paste hanno tutte lo stesso insapore, la frutta e verdura sono anonimi.

IL CAPOFILA

IL RESPONSABILE TECNICO SCIENTIFICO

AZIENDA AGRICOLA Ciccone Franco

Via Feudo 4 - 83040

Morra De Sanctis (AV)

P. I. 02032760648

C. F. CCCFNE68C28C976D