

NOCCIOLA PIEMONTE IGP: ECCO LE "PROVE" PER DIRE CHE E' LA PIU' BUONA DEL MONDO

Un test del Centro Studi Assaggiatori di Brescia conferma che la varietà piemontese, nota come Tonda Gentile risulta migliore, sotto il profilo organolettico, rispetto a quella del Lazio e a quella Turca, varietà maggiormente utilizzate nel mondo della trasformazione.

Il segreto della superiorità è nella dolcezza e nella persistenza olfattiva, che la rendono – soprattutto nei prodotti dolciari che la utilizzano - profumata di fiori, miele e frutta secca. Una conclusione alla quale era già arrivato, nel 2005, un altro panel test che metteva a confronto la Nocciola Piemonte IGP con altre 6 tipologie di nocciola (5 italiane e 1 turca).

Si fa presto a dire la più buona del mondo. Ma poi, per sostenere un'affermazione del genere, ci vogliono le prove. Nel caso della Nocciola Piemonte IGP, conosciuta anche come Tonda Gentile, adesso è possibile esibire, nero su bianco, le risultanze scientifiche (perché anche il gusto è diventato scienza) che portano a dire che si tratta, davvero, della migliore Nocciola esistente sul mercato.

Un'indagine commissionata a fine 2010 dall'Ente Fiera della Nocciola Piemonte e Prodotti Tipici dell'Alta Langa al **Centro Studi Assaggiatori di Brescia** (l'unità di analisi sensoriale che ha già realizzato analoghi test sul caffè espresso, sulla grappa, sulla birra ma anche sul Tartufo bianco di Alba), ha infatti preso in esame **campioni di nocciole provenienti dal Piemonte, dal Lazio e dalla Turchia**, con l'obiettivo di decretare la tipologia "regina" di questo prodotto.

Il test è stato effettuato su nocciole crude ma anche su alcuni prodotti trasformati - una mousse e un biscotto - con l'obiettivo di stabilire la tipologia con l'indice edonico (e quindi il gusto) migliore.

I giudici coinvolti, hanno utilizzato il **metodo Big Sensory Test Avanzato** che permette di stilare una scheda sensoriale complessa con i diversi descrittori suddivisi in livelli, in modo da generare un vero e proprio albero degli aromi del prodotto.

IL TEST SULLE NOCCIOLE: LA PIEMONTE IGP VINCE IN DOLCEZZA E PERSISTENZA OLFATTIVA

La superiorità della Nocciola Piemonte IGP cruda è ben riassunta da alcune caratteristiche che sono risultate distintive: la **buona consistenza**, l'**intensità olfattiva** (elemento, questo, fondamentale nella definizione di un buon profilo organolettico), la **percezione della frutta a nocciolo** molto marcata e, last but not least, la **dolcezza**.

Nelle nocciole del Lazio sono invece stati percepiti, accanto a gradevoli odori di frutta, anche elevati livelli di vegetale secco e lesso (non positivi nella determinazione di un buon profilo organolettico) e perfino un lieve sentore di rancido. L'elemento, forse, più negativo nel gusto di una nocciola.

Quelle provenienti dalla Turchia sono risultate maggiormente regolari nella forma ma con sentori marcati di frutta essiccata, tostato e caseoso (attributi con influenza negativa sulla piacevolezza dei prodotti).

PRODOTTI TRASFORMATI: LA PIEMONTE SI AFFERMA PER SENTORI DI FIORE, MIELE E NOCCIOLA

La **mousse a base di Nocciole Piemonte IGP**, in questo caso, si afferma per una maggiore **scioglievolezza** e una più **elevata percezione della nocciola**, accanto a gradevoli sentori di **fiori e miele** oltre alla consueta nota di **frutta a nocciolo e secca**.

Nella mousse ottenuta con nocciole turche torna la sottolineatura, negativa, di note vegetali, di lessato e caseoso. Mentre per la mousse di nocciole del Lazio si rilevano sentori di caseoso e fritti che compromettono la piacevolezza del prodotto.

Quando sono stati esaminati e gustati i campioni di **biscotti**, quelli con Nocciole Piemonte IGP sono stati caratterizzati dalle consuete note di **fiori, miele e nocciola**. Mentre i biscotti con nocciole turche hanno evidenziato, di nuovo, sentori di vegetale, lessato e caseoso e quelli da nocciole del Lazio percezioni di amaro, tostato e di odori empireumatici (odore sgradevole di sostanze carbonizzate).

CONCLUSIONE DELLA RICERCA: LA NOCCIOLA PIEMONTE HA IL PROFILO SENSORIALE PIU' COMPLESSO

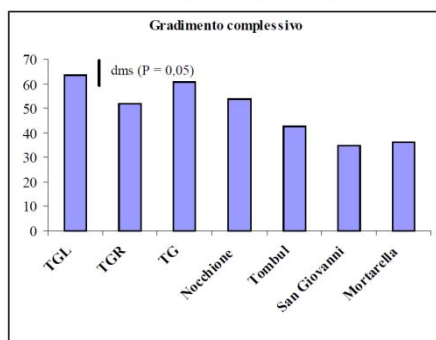
“In conclusione si può affermare che – si legge nelle ultime righe dello studio firmato da Luigi Odello del Centro Studi Assaggiatori – le Nocciole Piemonte presentano un profilo sensoriale più complesso e privo di difetti rispetto agli altri campioni di confronto. Inoltre tale profilo risulta ancora più caratterizzante nei prodotti derivati rispetto alla materia prima”.

UNO STUDIO DEL 2005 AVEVA GIA' DIMOSTRATO LA SUPERIORITA' DELLA CULTIVAR PIEMONTESE

Questa nota conclusiva, che sottolinea i particolari pregi della Nocciola Piemonte IGP come ingrediente base di prodotti trasformati (dalla mousse ai biscotti, dal torrone alle farciture per dolci da forno), conferma i risultati di uno **studio presentato in Spagna, nel 2005, da C. Bignami**, nel quale l'analisi sensoriale di diverse qualità di nocciole tostate (a 130°, per 20 minuti) serviva a individuare le cultivar di maggiore interesse per l'industria (ma anche per la produzione artigianale di qualità) dolciaria.

Anche in questo caso il panel di degustatori era giunto alla conclusione che **la tipologia di nocciola con il miglior gradimento complessivo (65) risultava la Tonda Gentile delle Langhe**, seguita dalla Tonda di Giffoni (60) e, a distanza considerevole, dal Nocchione laziale, dalla Tonda gentile Romana, dalla Tambul turca e dalla San Giovanni e dalla Mortarella, entrambe di origine campana.

(Figura 4.67) – Gradimento complessivo espresso nel panel test (anno 2003)



La superiorità della tipologia piemontese veniva spiegata, in quel caso, facendo riferimento alle **particolari caratteristiche di gradevolezza e d'intensità olfattiva** che la rendono in assoluto la più aromatica e piacevole al gusto.

I punteggi in assoluto più alti venivano attribuiti - riguardo alle sensazioni olfattive - proprio relativamente alla "gradevolezza" (55) e "intensità dell'odore" (42,7). Mentre, quando si passa alle sensazioni gustative, la Tonda Gentile si afferma per "intensità" (50,7) e "dolcezza" (42,7) straordinarie.

Questo test - tra i primi del genere effettuato sulle nocciole (preceduto da uno studio sperimentale di Badioni, del 1999, al quale si deve la costituzione delle schede edonistico-qualitative di riferimento per i panel test sulle nocciole, e da approfondimenti di Farinelli, sempre nel 1999, e di Zeppa nel 2003) - ha aperto la strada ad una vera e propria scuola di pensiero che considera determinante l'analisi sensoriale nella valutazione della qualità della nocciola, prima basata esclusivamente sulle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto.

In conclusione del loro lavoro i degustatori sottolinearono che nell'apprezzamento di una tipologia di nocciole, piuttosto di un'altra, avevano pesato soprattutto quattro fattori: il sapore, la dolcezza, l'intensità e l'oleosità. In particolare sapore, dolcezza e oleosità sono risultati positivamente correlati fra loro, mentre sapore e dolcezza hanno trovato una correlazione negativa con l'amaro. Una correlazione positiva è emersa, in questa analisi, anche da attributi come l'astringenza, l'amaro e l'intensità del sapore.

Figura 1: Caratteristiche organolettiche delle diverse tipologie di nocciola

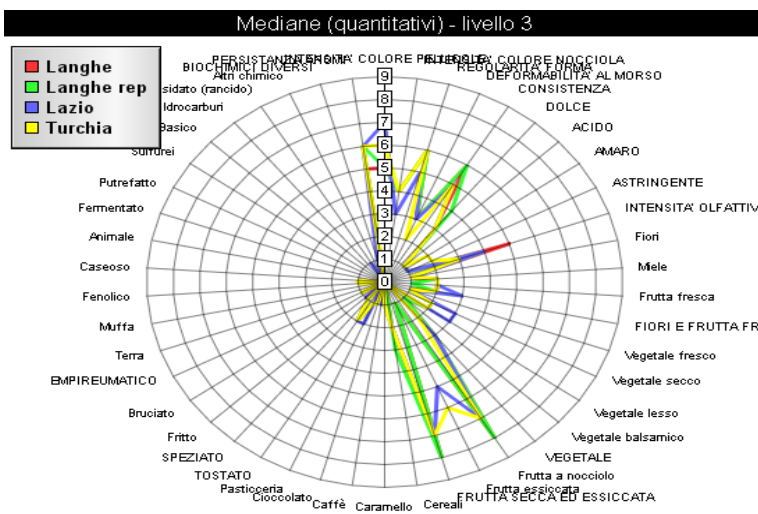


Figura 2: Caratteristiche organolettiche diverse tipologie di mousse a base di nocciola

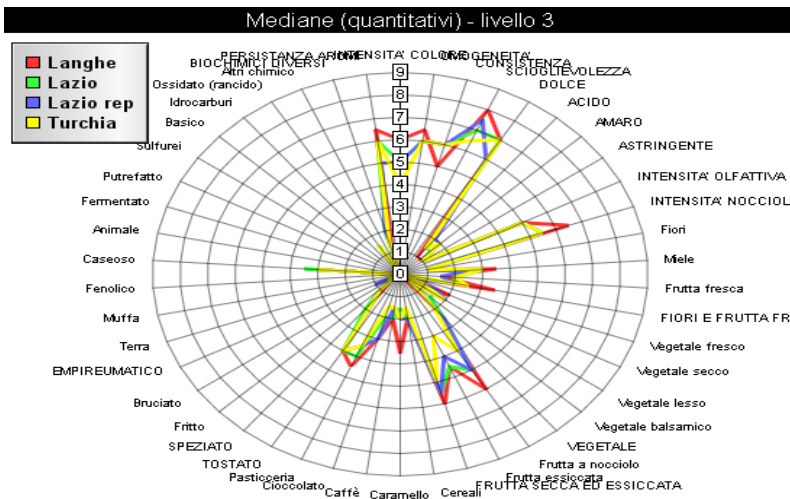


Figura 3: Caratteristiche organolettiche diverse tipologie di biscotti a base di nocciola.

