



L'esperienza di un "convivio dei sensi dell'olio" per capire la funzionalità sensoriale dell'olio d'oliva di eccellenza.

Sedersi in piccoli gruppi intorno ad un tavolo per assaporare i cibi arricchiti dai profumi e dai sapori di preziosi oli d'oliva di eccellenza. E' questa, in essenza, la proposta del "convivio dei sensi dell'olio".

Su ogni tavolo 7 piccole bottiglie, ciascuna con un olio di eccellenza: DO-RE-MI-FA-SOL-LA-SI.

I sette oli, come le 7 note, formano un'armonia di colori, profumi e sapori: dai delicati, ai profumati, ai più saporiti, tutti resi vivaci da una sensazione tattile di piccante, più o meno intensa. Lo Chef prepara i piatti a cui manca solo l'aggiunta dell'olio giusto per completarne il profilo sensoriale. Saranno i Convitati stessi a farlo, aggiungendo l'olio più adatto per dare personalità, profumo, sapore e morbidezza ai cibi.

Per iniziare a definire i limiti dell'esperienza, si assaggiano tre piccole porzioni di riso in bianco, neutro dal punto di vista sensoriale, a ciascuna delle quali si aggiungono rispettivamente l'olio più delicato, un olio profumato e quello più saporito. Sarà il nuovo profilo sensoriale degli assaggi di riso a svelarci le potenzialità sensoriali degli oli usati. Proseguiremo poi con lo stesso metodo assaggiando i successivi piatti prima e dopo l'aggiunta dei vari oli. Potremo così verificare se è vero che il valore aggiunto dell'olio di eccellenza sta nella sua capacità di caratterizzare e dare personalità ai cibi ai quali viene aggiunto: il risultato è il piacere del palato.

I produttori di oli d'oliva di eccellenza conoscono la funzionalità sensoriale dei propri oli. Sanno trovare i profili sensoriali a cui arrivare, sfruttando le varietà di olive, le pratiche agronomiche opportune, il grado di maturazione e le tecnologie di estrazione, per avere oli differenziati da trasmettere ai propri clienti con un nuovo linguaggio descrittivo ed emozionale: sapori, profumi, emozioni sensoriali, ricordi del territorio.

Nella cultura dell'olio di eccellenza i protagonisti sono:

- Una scala sensoriale di oli di eccellenza
- Uno Chef che sappia preparare cibi che si arricchiscono di sapori e profumi dall'unione con gli oli.
- Dei Convitati curiosi e raffinati che offrono una vivace attenzione sensoriale.

In una degustazione conviviale si possono valutare gli oli, al fine del loro abbinamento con il cibo, con il semplice uso dei nostri sensi: OLFATTO - TATTO - GUSTO

La varietà delle olive, il loro stato di maturazione e la tecnologia di estrazione dell'olio sono i fattori che condizionano il profilo sensoriale degli oli di eccellenza.

Per guidare i consumatori nella scelta degli oli sulla base della loro funzionalità sensoriale suggeriamo di classificarli in tre categorie:

DELICATI : in cui le componenti di profumo, piccante ed amaro sono di leggera intensità e il pregio risiede nella loro capacità di dare ai cibi: morbidezza, rotondità, armonia tattile e palatabilità.

PROFUMATI: in cui il profumo rappresenta il carattere dominante, con aspetti di piccante ed amaro equilibrati e di media intensità.

SAPORITI: che conferiscono forza e carattere ai cibi con cui vengono abbinati, grazie all'amaro e al piccante intensi.

Il controllo totale della filiera produttiva, dall'olivo alla tavola, è l'unica reale possibilità di ottenere oli di eccellenza. Tutto il lavoro che è necessario per produrre un olio d'oliva di eccellenza trova il suo riconoscimento solo se il produttore riesce a trasmettere al cliente finale il valore sensoriale, salutistico ed emozionale del suo olio.

Solo un rapporto di fiducia tra Consumatore e Produttore permette ad entrambi l'ottenimento della propria soddisfazione, tra prezzo e qualità: questa è la missione che la costituenda Rete di Impresa Olio Sapiens vuole proporre ai Produttori di olio d'oliva di eccellenza che ritengono di volerne far parte.

Lamberto Baccioni – www.agrivation.it

I nostri sensi per valutare la funzionalità sensoriale degli oli d'oliva di eccellenza

OLFATTO

Odore per via nasale: erba tagliata, pomodoro
Aroma per via retro-nasale: frutta (mela, banana, guava, pomodoro, frutti di bosco, limone, ecc.); semi (mandorla, noce, ecc.); verdura (carciofo, cardo, ecc.)

Intensità: |- ----- +|

TATTO

Piccante: |- ----- +|

Astringente: |- ----- +|

GUSTO

Amaro: |- ----- +|

