



GUIDA ALL'ANALISI SENSORIALE

*Storia, biodiversità, curiosità, ricette e schede sensoriali
sui prodotti tipici di Puglia*

COSIMO DAMIANO GUARINI
MARCO GREGGIO
GIUSEPPE MAGGI

ISBN: 978-88-9355-122-9

Finito di stampare nel mese di giugno 2019 da

A.G.A. ARTI GRAFICHE ALBEROBELLO - 70011 ALBEROBELLO (I - Ba)
Contrada Popoleto, nc - Tel. 080.4322044 - www.editriceaga.it - info@editriceaga.it

Premessa	5
Introduzione	7
Glossario	9
OLIO	
Origini	14
Cultivar del territorio	16
Analisi sensoriale	19
Curiosità	22
Ricette	24
VINO	
Origini	28
Cultivar del territorio	30
Analisi sensoriale	33
Curiosità	35
Ricette	39
SALUMI	
Origini	44
Prodotti del territorio	47
Analisi sensoriale	49
Curiosità	52
Ricette	54
FORMAGGI	
Origini	58
Prodotti del territorio	60
Analisi sensoriale	62
Curiosità	65
Ricette	66
CILIEGIA	
Origini	70
Cultivar del territorio	72
Analisi sensoriale	75
Curiosità	76
Ricette	78
FICO	
Origini	82
Cultivar del territorio	85
Analisi sensoriale	88
Curiosità	90
Ricette	91

PERA	
Origini	96
Cultivar del territorio	97
Analisi sensoriale	99
Curiosità	101
Ricette	102
UVA DA TAVOLA	
Origini	106
Cultivar del territorio	108
Analisi sensoriale	111
Curiosità	113
Ricette	114
ALBICOCCA	
Origini	118
Cultivar del territorio	119
Analisi sensoriale	122
Curiosità	124
Ricette	125
PESCA	
Origini	130
Cultivar del territorio	132
Analisi sensoriale	135
Curiosità	137
Ricette	138
SUSINA	
Origini	142
Cultivar del territorio	144
Analisi sensoriale	147
Curiosità	148
Ricette	149
MELA	
Origini	154
Cultivar del territorio	155
Analisi sensoriale	158
Curiosità	159
Ricette	160
Bibliografia	163
Sitografia	165
Ringraziamenti	165

PREMESSA

Una guida è sempre un qualcosa che evoca il viaggio, di vivere una dimensione esperienziale fortemente emozionale e sentimentale come accadeva ai viaggiatori tra '700 e '800. Una guida racconta di un qualcosa da esplorarsi e giustifica così la fatica di una strada intrapresa nel solco di una nuova conoscenza. Sentimenti ed emozioni che vi potrà accadere di vivere sfogliando le belle pagine di questo Guida all'analisi sensoriale, che abbiamo voluto editare nella piena consapevolezza che occorre riconoscere e valorizzare i "gusti" della nostra biodiversità.

Non a caso sono convinto che questa nostra operazione editoriale sia un altro buon frutto di questa pianta del sapere che ha cominciato a germogliare nel lontano dicembre 2016 nell'ambito del Progetto "Biodiversità in Rete".

Sono queste pagine preziose indubbiamente per l'alto valore culturale e scientifico, oltre che divulgativo, ma innanzitutto perché qui l'inchiostro racconta dell'orgoglio per aver accettato e vinto la sfida di fare rete tra pubblico e privato. E qui il mio pensiero corre sul filo della memoria per quella proficua complicità progettuale avviata tra prestigiose realtà di lunga esperienza nel settore, come il CRSFA "Basile Caramia" (CAPOFILA), il Centro di Ricerca per l'Olivicoltura, la Frutticoltura e l'Agrumicoltura (CREA-OFA), la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, IISS "Basile Caramia – F. Gigante", il Parco Naturale Regionale "Costa Otranto S.M. di Leuca e Bosco di Tricase", le Riserve naturali regionali orientate del litorale tarantino orientale, il SINAGRI srl Spin Off e i Vivai Capitanio Stefano. Tutte le attività organizzate hanno determinato davvero occasioni di confronto e di condivisione esperienziale, finalizzate ad una divulgazione scientifica sulla biodiversità.

Che emozione passare in rassegna questo volume per tuffarsi tra i campi, in quel viaggio di cui parlavo all'inizio, che è scoperta di tante specificità da conoscere direttamente sul campo

Quindi, la nostra vuole essere da una parte un'azione di diffusione di certi saperi; oggi con questa operazione vogliamo contribuire a restituire tutta quella dignità che merita l'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari, come “bagaglio di cultura essenziale” per gli operatori del settore e per le future generazioni.

prof. Vito Nicola Savino
Responsabile Scientifico del Progetto

INTRODUZIONE

L'analisi sensoriale è la scienza adottata per valutare gli attributi organolettici di un prodotto mediante i sensi (definizione ISO 5492 Analisi sensoriale - Vocabolario) è un metodo scientifico (ossia che fornisce risultati ripetibili nelle stesse condizioni), rigoroso che si avvale di competenze anche statistiche, usato per risvegliare, misurare, analizzare e interpretare quelle risposte a stimolo percepiti dagli organi di senso durante la valutazione di prodotti che sono esito della percezione tramite i sensi della vista, dell'olfatto, del tatto, del gusto e dell'udito come strumenti di rilevamento che inviano i segnali al cervello per essere valutati.

Detto metodo opportunamente adattato a casi di specifici d'interesse può essere utile per diverse applicazioni ad esempio: prevedere il comportamento del consumatore (consumer test), valutare l'accettabilità o capacità attrattiva di un prodotto nuovo o frutti di nuove varietà, i partecipanti sono un campione rappresentativo di una popolazione di consumatori, questi possono valutare il cibo in condizioni simili al consumo normale.

Se l'interesse è la caratterizzazione di un cibo, ossia una descrizione approfondita e tecnica (attraverso un panel test) bisogna rivolgersi a personale addestrato (un gruppo composto di 8-12 panelisti coordinati da un capo panel) finalizzata a valutare ad esempio la similitudine del campione di frutti ad un determinato standard varietale. I fattori chiave sono l'affidabilità e la sensibilità discriminatoria degli assaggiatori detti panelisti, che si possono considerare come uno strumento di misura analitico, usato per individuare e misurare le caratteristiche di un alimento.

Per avere un'educazione all'assaggio consapevole occorre avere un addestramento che metta nelle condizioni di comprendere cosa percepiscono i nostri sensi, dove tale sensazione viene percepita, con quale intensità e persistenza nel tempo, soprattutto, essere in grado di comunicare tutto questo. La sempre crescente attenzione

del consumatore verso la qualità dei prodotti agroalimentari, pone quindi essenziale una maggiore conoscenza delle diversità organolettiche e, in taluni casi, l'approccio base verso tali caratteristiche. Il gradimento degli alimenti è determinato per il 75% dall'Aroma. Sebbene sia il senso meno usato, il naso esce vincitore nel caso di una "competizione interna" quando cioè vengono stimolati più sensi contemporaneamente. Una bella mela che odora di marcio non piace. L'olfatto è il più sensibile dei cinque sistemi sensoriali; può infatti rilevare gli odori in parti per trillione mentre i recettori linguali possono rilevare i composti aromatici in parti per centinaia. Molto importante nell'analisi sensoriale è la conoscenza della "memoria olfattiva", in quanto, gli odori permettono di rivivere esperienze passate e solitamente con connotazioni emozionali. La memoria olfattiva è duratura nel tempo più di quella verbale o visiva e gli stimoli olfattivi sono elaborati dall'emisfero destro, legato alle emozioni. Un viaggio sensoriale, quindi, che fornirà gli "attrezzi da lavoro" essenziali per scoprire le proprietà sensoriali e avvicinarsi all'affascinante mondo dell'assaggio.

GLOSSARIO

Di seguito un glossario utile a comprendere la terminologia base dell'analisi sensoriale per un suo approccio chiaro e utile a farci acquisire un metodo.

DESCRITTORI SENSORIALI

Aroma Olfattivo: odore percepito attraverso il naso

Elasticità e Tenacità buccia: come risponde alla pressione dei denti

Consistenza polpa: resistenza offerta alla masticazione da parte di premolari e molari

Com'è la polpa: gommosa, fondente, fibrosa, granulosa, elastica

Succosità: quantità di liquido emesso a primo morso

Dolcezza: grado di dolcezza da minimo a massimo (zucchero sulla punta della lingua)

Acidità: grado di acidità da minimo a massimo (goccia di limone o aceto diluite)

Amaro: grado di amaro da minimo a massimo (Goccia di caffè senza zucchero)

Astringenza: sensazione di secchezza e restringimento dei tessuti

Aromi Retrofattivo: stimolo olfattivo volatile originato in bocca e trasferito nella parte posteriore del naso

Retrogusti: sensazioni olfattive o gustative che rimangono dopo la deglutizione

Aroma primario: note che contribuiscono al profilo: floreale, frutti di bosco, miele

Altri aromi: note che contribuiscono al profilo: floreale, frutti di bosco, miele

CARATTERISTICHE CHIMICO-MECCANICHE

Consistenza: resistenza offerta alla masticazione da parte di premolari e molari

Crocantezza: sensazione di resistenza alla masticazione che cede bruscamente fornendo chiare e piacevoli sensazioni uditive

Succosità: quantità di liquido emesso a primo morso

Dolcezza: grado di dolcezza da minimo (per niente dolce) a massimo (estremamente dolce)

Acidità: grado di acidità da minimo (per niente acido) a massimo (estremamente acido)

Amaro: grado di amaro da minimo (per niente amaro) a massimo (estremamente amaro)

Astringenza: sensazione di secchezza e restringimento dei tessuti

Aroma Retrolfattivo: stimolo olfattivo volatile originato in bocca e trasferito nella parte posteriore del naso durante masticazione e deglutizione (termine generico "sapore")

Retrogusti estranei: sensazioni olfattive o gustative che rimangono dopo la deglutizione

Altri aromi: note che contribuiscono al profilo, non associabili direttamente all'impatto principale del prodotto

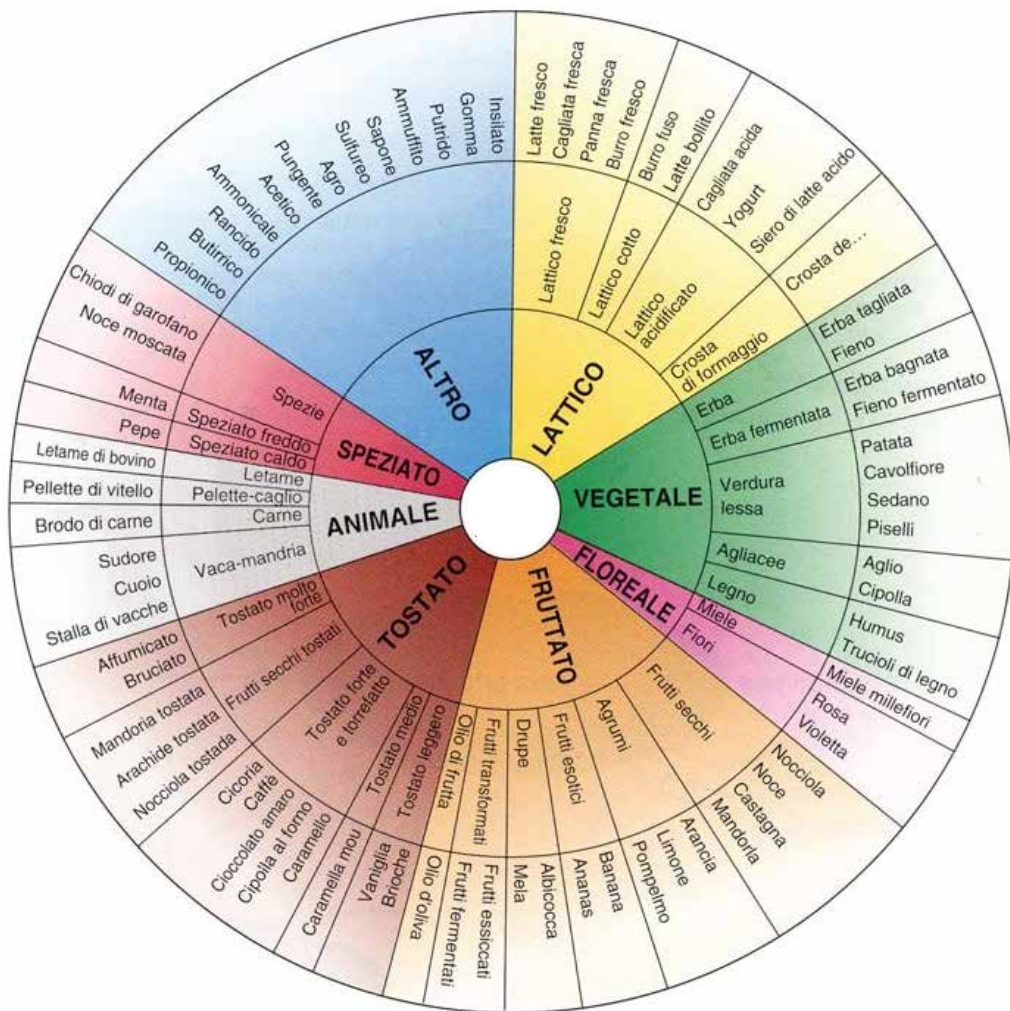
Attributi polpa: farinosa, fibrosa, granulosa, fondente

Giudizio Complessivo: valutazione sintetica rispetto ad uno "standard"

Negli attributi complessivi ritroviamo termini come il "flavour", combinazioni di sensazioni olfattive e gustative percepite durante la degustazione, influenzate da effetti tattili, termici, dolorifici e cinestetici.

Al flavour si aggiunge la "texture", ovvero, l'insieme di proprietà

reologiche e di struttura (geometriche e di superficie) di un prodotto alimentare, percepibili da parte di recettori meccanici, tattili, visivi ed uditivi.



OLIO



ORIGINI

Gli olivastri selvatici hanno accompagnato gli insediamenti dell'uomo fin dai primordi. Nelle caverne abitate 40.000 anni fa intorno al Mediterraneo si sono trovati noccioli d'oliva. Ma quando l'uomo - o meglio la donna - abbia cominciato a fare olio è più difficile da dire. È bene tener presente che il processo tecnico per ottenere l'olio è più semplice che per fare gli altri cibi e bevande che hanno caratterizzato la nostra civilizzazione.

Sin dall'antichità, l'olivo rappresenta il simbolo più importante per la cultura del Mediterraneo, dal suo utilizzo per fini cosmetici e curativi, fino ad arrivare alla valorizzazione come prezioso alimento a tavola.

La storia ci racconta le gesta atletiche degli atleti olimpici che al termine delle competizioni sportive ricevevano in premio la famosa "anfora panatenaica" piena di olio, ovvero, la versione storica dell'attuale coppa che si assegna ai campioni.



L'olio, infatti, era considerato un bene prezioso per il corpo, tanto che Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia" scrive che "due solo i liquidi che fanno bene al corpo: l'olio all'esterno e il vino all'interno. Ma l'olio è più necessario".

Testimonianze storiche in terra di Puglia legate all'olio se ne ritrovano in ogni angolo, dai frantoio ipogei di cui tutto il territorio è ricco, passando per i maestosi ulivi millenari, simbolo della forte sinergia che sin dalla notte dei tempi lega l'olio alla natura.

Bisogna ricordare che l'olivo per sua natura è un arbusto a forma cespugliosa e nella sua forma

"selvatica" è ricco di spine e con frutti piccoli e striminziti.

E' stato l'uomo, con l'arte della potatura e con la cura quotidiana a trasformare la forma selvatica in un maestoso albero, che ha ricambiato la sua bellezza acquisita nel tempo e che tutti oggi ammirano, con la produzione di una "drupa", l'oliva, che attraverso la semplice spremitura, dona un "succo di frutta" che tutti conosciamo sotto il nome di olio.

Già in epoca romana vi era una classificazione degli oli a seconda del momento in cui veniva raccolto il frutto che, quindi, donava all'olio caratteristiche chimiche, organolettiche e, quindi, qualitative differenti.

Classificazione dell'olio da olive nell'antichità

Ex albis ulivis l'olio più pregiato ottenuto da olive verde chiaro

Viride generato da frutti che stanno annerendosi

Maturum frutto di olive mature






Caducum prodotto da frutti raccolti per terra

Cibarium spremuto da olive bacate e destinato agli schiavi

Lampante quando era considerato non commestibile neppure per gli schiavi e si destinava all'illuminazione con l'utilizzo di lampade.

Affiorato olio che veniva separato dalle acque di vegetazione e raccolto per affioramento

	CULTIVAR	AREA DI COLTIVAZIONE	FRUTTO	OLIO
1	Peranzana	Gargano		Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro.
2	Ogliarola garganica	Gargano		Oli caratterizzati da un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.
3	Cima di Mola	Valle d'Itria		Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro.
4	Coratina	Nord barese		Oli caratterizzati da un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo
5	Ogliarola barese	Nord – Sud Barese		Fruttato intenso di oliva e di altra frutta di tipo maturo. Evidente la presenza al gusto del piccante con note gradevoli di mandorla, pomodoro e mela.

6	Ogliarola salentina	Prov. BR – LE		Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante e da una particolare sensazione di frutti di bosco.
7	Cellina di Nardò	Prov. BR – LE		Fruttato intenso di oliva, accompagnato da frutta e verdura. Gusto armonico con sensazioni evidenti di mandorla, pomodoro ed erba. Piccante forte e persistente, retrogusto piacevole di amaro. Note caratteristiche di frutti di bosco.
8	Pasola	Puglia		Fruttato di oliva medio prevalentemente dolce. Al gusto si evidenziano note gradevoli di erba e melanzana, accompagnata da un amaro piacevole e da un piccante forte e persistente. Viene prevalentemente utilizzata come oliva da mensa.
9	Oliva rossa	Valle D'Itria		Fruttato mediamente intenso con sentori di carciofo, pomodoro, erba e foglie. Sensazione di gusto equilibrata con amaro e piccante mediamente intensi.
10	Sant'Agostino			Lieve fruttato di oliva maturo; al gusto piacevolmente mandorlato, con percezioni appena presenti di piccante.



ANALISI SENSORIALE

L'assaggio di un olio eseguito secondo la metodologia COI Consiglio Olivicolo Internazionale è utile ad individuare gli attributi positivi e negativi del prodotto, al pari dell'esame olfattivo. Durante l'analisi sensoriale dell'olio, chiamata "Panel Test" ed effettuata da un gruppo di assaggiatori professionisti guidati da un "Capo Panel", i valutatori sono chiamati ad individuare in modo anonimo e indipendente le caratteristiche del campione di olio in esame.

Al fine di standardizzare le procedure l'olio in esame viene portato alla temperatura di 28° C con uno scarto di 2° in più o in meno quindi dai 26 ai 30° C

Per una valutazione sensoriale dell'olio una volta esclusa la presenza di difetti rilevabili, sono solo tre gli attributi positivi da individuare Fruttato, Amaro e Piccante. Non troviamo il colore ma una sensazione olfattiva Fruttato una gustativa Amaro ed una tattile Piccante



Nella valutazione qualitativa di un olio l'analisi visiva non assume alcuna importanza, anzi viene impedita per non influenzare il valutatore attraverso l'uso di bicchieri colorati. Anche se dal punto di vista organolettico e sensoriale è un'abitudine comune ritenere che il colore verde sia riferibile ad oli freschi o la torbidità possa in qualche modo indicare la qualità del prodotto in esame.

Occorre tener presente che nell'analisi organolettica di un olio, la vista può dare un'indicazione che più si attiene all'aspetto cromatico e di persuasione "genuina" del prodotto, ma qualitativamente non otteniamo con la vista alcuna notizia di ordine qualitativo. Ovviamente, potremo scorgere delle tonalità di colore che variano dal giallo paglierino al verde intenso, velature dovute all'utilizzo di un olio "non filtrato" che conserva delle impurità che andrebbero allontanate dall'olio per garantirne una corretta conservazione nel tempo.

Degno di nota, in un'ottica di qualità d'uso del prodotto, è l'importanza del colore in per tutto quello che riguarda l'utilizzo nella ristorazione, dove nella "composizione cromatica" di un piatto, anche il colore dell'olio ha la sua importanza. La vista è importante per valutare lo stato di maturazione della drupa (oliva); l'invasatura, ad esempio, è il momento migliore per raccogliere il frutto e lo si riconosce dal colore della buccia per metà verde e metà viola.



L'olfatto ha un ruolo centrale e predominante nella valutazione sensoriale di un olio. Tutto quello che riguarda la percezione olfattiva si riconduce inequivocabilmente ad un'origine ben precisa, in grado di raccontarci pregi e difetti di un olio, errori e azioni corrette svolte dal campo alla tavola, oltre che donarci piacevoli sensazioni legate alla cultivar e origine della materia prima. La caratteristica olfattiva più importante per l'olio extra vergine di oliva è il "Fruitato", flavor caratteristico di un olio che ricorda il frutto sano e integro. A seconda del grado di maturazione del frutto potremmo avere un fruttato "verde" (ottenuto da olive raccolte nella fase di invasiatura o pre-invasatura) o "maturo" (ottenuto da olive post-invasatura o mature). L'olfatto è importante per individuare anche alcuni "difetti" dell'olio dovuti a pratiche scorrette di gestione del frutto ed estrazione dell'olio. La mucosa nasale viene usata sia in inalazione per la valutazione delle intensità e persistenze dei profumi gradevoli e sgradevoli sia in esalazione per la valutazione degli aromi anche loro gradevoli o sgradevoli.

Le inalazioni devono essere lente e non troppo frequenti pena l'assuefazione.

Elenco dei descrittori per gli oli a denominazione di origine Sensazioni olfattive dirette o retronasali

Acerbo: richiama l'odore tipico dei frutti prima della maturità.

Agrumi: richiama gli agrumi (limone, arancia, bergamotto, mandarino e pompelmo).

Camomilla: sensazione olfattiva che richiama quella del fiore della camomilla.

Carciofo: sensazione olfattiva del carciofo.

Erba: sensazione olfattiva tipica dell'erba fresca appena tagliata.

Erbe aromatiche: sensazione olfattiva che richiama quella delle erbe aromatiche.

Eucalipto: sensazione olfattiva tipica della foglia dell'Eucalyptus.

Fiori: richiama l'odore dei fiori, denominato anche floreale.

Foglia di fico: sensazione olfattiva tipica della foglia del fico.

Foglia di olivo: richiama l'odore della foglia di olivo fresca.

Frutta esotica: richiama l'odore della frutta esotica (ananas, banana, frutto della passione, mango, papaia, ...).

Fruttato maturo: sensazione olfattiva tipica di oli ottenuti da olive in piena maturità.

Fruttato verde: sensazione olfattiva tipica di oli ottenuti da olive raccolte, prima o durante l'invasatura.

Frutti rossi: sensazione olfattiva tipica dei frutti del sottobosco: mora, lampone, mirtillo, ribes nero e ribes.

Mandorla: sensazione olfattiva che richiama le mandorle fresche.

Mela: sensazione olfattiva che richiama l'odore delle mele fresche.

Noce: sensazione olfattiva tipica del gheriglio delle noci.

Pepe verde: sensazione olfattiva tipica dei grani di pepe verde.

Peperone: richiama il peperone rosso o verde fresco.

Pera: sensazione olfattiva tipica della pera fresca.

Pinolo: richiama l'odore del pinolo fresco.

Pomodoro: sensazione olfattiva tipica della foglia del pomodoro.

Vaniglia: sensazione tipica della vaniglia secca naturale in polvere o in guaina, diversa dalla sensazione della vanillina.



IN BOCCA GUSTO E TATTO

Introdotta un piccolo sorso in bocca lo si scalda masticandolo poi si procede con lo "strippaggio" ossia una suzione violenta che vaporizza il campione in piccole le goccioline che vengono fatte uscire per via retro nasale in modo da valutare



anche gli aromi.

I due attributi positivi da individuare sono “Amaro” e “Piccante”.

L'amaro è quella sensazione di sapore elementare caratteristico dell'olio ottenuto da olive verdi o invaiate, percepito dalle papille caliciformi che formano la V linguale, quindi, nella parte laterale della bocca.

Il piccante, invece, è una sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità orale, in particolare nella gola.

Questi due attributi positivi possono variare d'intensità a seconda di vari fattori, tra cui: cultivar (varietà) di olive, zona di produzione, gestione dell'oliveto, periodo di raccolta, tecniche di estrazione dell'olio.

Al gusto potremo inoltre ritrovare diversi retrogusti che ricordano erbe aromatiche, verdure, ortaggi, etc.

Toccare un olio con le dita al non ci fornisce notizie utili alla nostra analisi sensoriale tattile. Quindi, all'assaggio noi potremo riscontrare un olio più o meno untuoso o viscoso.

Nell'assaggio di un olio di qualità, dal punto di vista del tatto dev'essere di un grado di lasciarci la bocca, asciutta e pulita, non unta. Se dopo l'assaggio di un olio ci ritroveremo con la bocca impastata e untuosa, probabilmente quell'olio nasconde dei difetti.

CURIOSITÀ

Nei paesi del Mediterraneo, l'agricoltura, da sempre, è fonte di sostentamento per quanti vivono a ridosso del mare nostrum. Ciò ha favorito la narrazione di storie, magari semplici, che hanno, però, avuto il merito di attraversare i secoli. Del resto, la vita contadina del "Sud" ha sempre potuto contare sull'appartenenza ad una comunità, vissuta in maniera solidale e condivisa anche nei beni di prima necessità. E' tra le pieghe dei tanti aneddoti e racconti popolari, quasi tutti legati alla civiltà contadina, che trova spazio la storia di "Mest Francisc", mastro ciabattino in un piccolo borgo nella "Piana degli Ulivi Monumentali di Puglia". In questo lembo di territorio, il lavoro bracciantile è, di fatto, l'unica fonte di reddito per le tante famiglie numerose che qui vantano un credito con la vita, soprattutto nei primi anni del secondo dopoguerra. Avere un "fazzoletto di terra" (piccola proprietà agricola) permette ai più di sentirsi agiati, anche se l'arte dell'arrangiarsi non manca mai.

La storia che raccontiamo è quella di un semplice calzolaio, che, all'indomani della seconda guerra mondiale, si ritrova con poco lavoro e una prole di dieci bocche, tutte da sfamare, ma la povertà dilagante non permetteva più a nessuno di indossare delle scarpe. Per tale motivo, pur di portare il pane a casa, "Mest Francisc" comincia a contattare amici e parenti, al fine di trovare una nuova occupazione. Dopo giorni si ricerca, finalmente qualcosa di buono si trova: "Mest Francisc" si rivolge ad un "maestro di potatura", pur non avendo esperienza alcuna nel settore. "Magari – ripeteva Francisc al suo potenziale datore di lavoro – potrei spezzettare i rametti caduti a terra; potrei dare una mano a raccogliere le fascine" ecc. ecc. Insomma, la voglia di lavorare non mancava. In quegli anni, un maestro di potatura poteva avere anche una o più "squadre" di potatori, composte da 20/30 operai. Si badi: quello del potatore era un mestiere (e lo è tuttora) che passava di padre in figlio. Le nuove generazioni non ricevevano soltanto un lavoro, ma una piccola missione: conservare al meglio gli ulivi. Siamo, dunque, negli anni '50 e il nostro "Mest Francisc" comincia il suo nuovo lavoro in una delle tante squadre di potatori. Tuttavia, il datore di lavoro aveva bisogno di giustificare la nuova assunzione al «padrone» del fondo.

Tanto più se il novizio non aveva nessuna esperienza. «“Mest Franci”, disse il Maestro di potatura; non ti preoccupare. Quando arriva il padrone tutti ti chiameranno “U Mestr” (il maestro). Del resto lo sei, anche se come ciabattino, aggiunse. Darai indicazioni precise su come eseguire i tagli; quali rami buttare giù o lasciare sull'albero per eseguire una buona potatura». Il povero Francesco era preoccupato, perché sapeva di non avere alcuna competenza nel settore e non poteva certo improvvisare l'arte della “pota”. Così gli fu spiegato come fare. Disse il Maestro: «Quando arriva il padrone tu guarda la chioma dell'olivo. Gli operai avranno tra le mani l'ascia. Osserva bene quale parte di essa poggiano sul ramo. Se poggiano il taglio (la parte tagliente), dovrai dire “tagliare”; se poggiano il “cozzo” (forma dialettale per indicare il cuneo, parte del ferro che si lega al manico) ordinerai di non tagliare». Così, rincuorato dall'aiuto ricevuto, Mestr Francisk si ritrova al cospetto del «padrone». Grazie alla solidarietà ricevuta e agli espedienti tecnici del vero “maestro d'ascia”, Mest Francisk avrà modo di fare una bella figura e portare il pane a casa, dove l'aspettano sua moglie e dieci figli.



Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva

Olio extra vergine di oliva: la mediana dei difetti è pari a 0 e la mediana del fruttato è superiore a 0; **Olio di oliva vergine:** la mediana dei difetti è superiore a 0 e inferiore o pari a 3,5 e la mediana del fruttato è superiore a 0; 3

Olio di oliva vergine lampante (non destinato al consumo umano): la mediana dei difetti è superiore a 3,5 o la mediana del fruttato è uguale a zero.

MELANZANE SOTT'OLIO**Ingredienti**

Melanzane, peperoncino, spicchi d'aglio, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, Sale (quanto basta), aromi a piacere

Procedimento

Lava accuratamente le melanzane, tagliale a fette spesse (almeno 1 cm); riempi un vasetto fino all'orlo alternando melanzane, sale grosso e aceto caldo; pressa per ridurre l'aria in eccesso; aggiungi l'aglio e un ciuffo di prezzemolo alla fine; pressa le melanzane con un peso e lascia riposare per 24 ore. Elimina il liquido, sciacqua e asciuga le melanzane: sterilizza i barattoli in forno a 130 gradi per 15 minuti o in acqua bollente; versa nel vasetto sterilizzato uno strato di olio e le prime fette di melanzana; alternando melanzane, olio e aromi che preferisci (aglio, timo, peperoncino, ecc); rabbocca ogni barattolo con l'olio, cerca di lasciare meno spazio possibile all'aria; completa con gli aromi che hai deciso di utilizzare; chiudete i barattoli, solo dopo essersi accertati che le melanzane siano completamente coperte di olio. Conservare in luogo buio, fresco e asciutto. Attendere almeno qualche settimana prima di mangiarle



ZUCCHINE ALLA POVERELLA

Lavate, spuntate e **affettate** le zucchine a fette sottili. Disponetele su un vassoio grande coperto da un canovaccio e lasciatele **asciugare** al sole, se è possibile, per tutta la mattina in modo che si disidratino.

Se non c'è questa possibilità potete affettare **le zucchine** la sera prima, disporle sempre su un vassoio ricoperto con uno strofinaccio, in modo che si asciugino fino al giorno successivo. Fatte seccare le zucchine, adesso sono pronte per essere cotte: in una padella versate l'olio e fatelo riscaldare, quindi aggiungete le zucchine e friggetele su entrambi i lati.

Recuperate le zucchine con un cucchiaino forato, ponetele su un piatto e conditele con il sale, l'aglio a piccoli pezzi, le foglioline di menta spezzettate con le mani e con un po di aceto, (la quantità di aceto dipende dal vostro gusto personale). Lasciatele insaporire per un po, mescolandole di tanto in tanto, prima di servirle.

Per una versione **più leggera** potete cuocere al forno le zucchine sempre dopo averle fatte seccare. Procedete così: riscaldate il forno a 170°, foderate la placca con carta forno, aggiungete un filo di olio e con l'aiuto di un pennello da cucina o con le mani, distribuitelo su tutta la superficie. Disponete le zucchine e infornatele. Vi consiglio di stare sempre vicino al forno e di rigirarle spesso perchè cuociono davvero velocemente. Quando diventano belle dorate toglietele dal forno e procedete con le altre zucchine. quando le avrete cotte tutte, salatele e conditele con aglio, menta, aceto e un filo di olio a crudo e lasciatele insaporire in frigo fino al momento di servire.

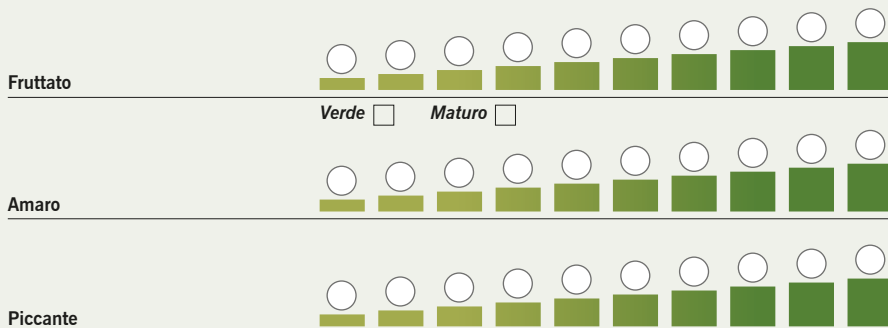


SCHEDA SENSORIALE

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI



INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI



Nome dell'assaggiatore _____

Codice del campione _____ Data _____

Osservazioni _____

VINO



ORIGINI

Quando ci avviciniamo al racconto dell'uva e del suo prezioso nettare, il vino, siamo ben consci di avere a che fare con una storia millenaria e una varietà vegetale quasi infinita. Le attuali cantine dove oggi l'uva si trasforma in vino sono l'insieme delle operazioni che si attuano per la trasformazione del prodotto, attività che in passato erano separate logisticamente e avvenivano una parte in "campo" e una parte in "cantina". Nei vigneti, infatti, si ritrovano ancora oggi testimonianze stori-

che della presenza del "Palmento", una struttura in pietra composta da tre parti: la parte dedicata alla pigiatura dell'uva detta calcatorium, la parte centrale che raccoglie il mosto e quella più bassa dove il mosto che ha subito una prima chiarificazione spontanea viene raccolto in anfore o contenitori di pelle per essere trasportato in cantina per la fermentazione. Il palmento era di norma collocato all'interno di un vigneto nella sua parte più bassa. La Puglia presenta un grande patrimonio di vitigni sul terri-








torio regionale, che vanno però distinti tra “tipici” e “autoctoni”.

Il termine autoctono, significa letteralmente nativo, che ha avuto origine proprio in quel luogo. Di quali vitigni pugliesi possiamo scientificamente dimostrare che sono con tutta probabilità anche autoctoni della regione? Per ora pochissimi. Quasi certamente lo sono la Malvasia di Lecce (o di Brindisi), perché se ne è dimostrata la discendenza da Negro amaro e Malvasia bianca lunga o del Chianti (Crespan et al., 2008b), il Moscatello selvatico, derivato da Bombino bianco e Moscato di Alessandria (Cipriani et al., 2010), l’Uva di Troia, il Bombino nero e l’Impigno, anche loro derivati dal Bombino Bianco (Lacombe et al., 2013; Bergamini et al., 2016). Per la maggior parte dei vitigni tipici pugliesi, però, o non vi sono prove per ora della loro nascita nella regione, o addirittura potrebbero essere stati introdotti da fuori. Lo è quasi certamente il Primitivo, più verosimilmente di origine balcanica, e forse il Bombino bianco, che ha un suo alter ego nella Trevolina slovena e dalmata (Schneider et al., 2014). Anche la Verdeca-Pampanuto è

pure tradizionale oltre-mare, e molti altri vitigni, sono storicamente presenti non solo in Puglia, ma anche nella penisola Balcanica e altrove. Peraltro, proprio i porti sicuri del sud-est d’Italia sono stati per secoli fiorenti scali commerciali lungo le rotte veneziane, che lambendo entrambe le sponde dell’Adriatico e dello Ionio interessavano le isole greche e si spingevano al vicino Oriente e nel mar Nero.

In attesa di far luce sulle migrazioni dei vitigni in questo tratto di Mediterraneo, sarebbe dunque più prudente parlare di vitigni tradizionali o locali pugliesi, più che di autoctoni, e destinare il termine di vitigni storici solo a quelli per cui si sono effettivamente trovati riferimenti precisi nei documenti del passato.

	VITIGNO	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	VINO
1	Aleatico	Puglia		Vini intensamente colorati, con aromi prevalentemente floreali-fruttati e sentori speziati. In bocca il sapore è armonico, rotondo, giustamente tannico, con una lunga persistenza.
2	Bianco d'Alessano	Puglia		Vino semplice dal colore giallo-paglierino scarico, profumi gradevoli, piacevolmente fruttato e floreale. Al palato è fresco e asciutto.
3	Bombino bianco	Prov. Foggia		Vino di colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini. Di buona intensità olfattiva, caratterizzato da note vegetali erbacee, mentre scarse sono quelle floreali e fruttate. Al gusto è secco e presenta discreta struttura e spiccata acidità.
4	Bombino nero	Nord BA e prov. FG		Il vino si presenta di colore rosso rubino, non molto intenso ma brillante, caratterizzato da una buona complessità aromatica in cui prevalgono note di frutta matura, in particolare frutti rossi. Presenta un buon equilibrio gustativo, ma la struttura è debole
5	Francavidda	Prov. BR		Il vino si presenta di colore giallo paglierino tenue, con deboli riflessi verdolini. È caratterizzato da una tenue intensità aromatica, con note erbacee accompagnate a leggere note floreali, mentre assenti sono le note fruttate. In bocca il vino risulta leggero, abbastanza debole nella struttura, ma sufficientemente equilibrato.

6	Impigno	Prov. BR-BA-TA (area valle d'itria)		Il vino si presenta di colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdolini e buona limpidezza. Complessità aromatica discreta con prevalenza di note floreali e fruttate. Discreto equilibrio complessivo con buona intensità e persistenza gustativa ed armonia complessiva.
7	Malvasia bianca lunga	Prov. BA-FG-LE		Vino di colore giallo paglierino, con tenore alcolico medio-elevato e buona acidità (6-8 g/L). Sapido e profumato, dal buon equilibrio gustativo.
8	Malvasia nera	Prov. BR e LE		Il vino che ne deriva si presenta alcolico, rosso rubino e di profumo gradevole, sapore armonico, robusto e di buon corpo.
9	Negro Amaro	Prov. LE e BR		Vino di colore rosso granato intenso; aroma fruttato; strutturato. Al gusto-olfatto sono risultati preminenti i caratteri di armonia, intensità e corpo.
10	Primitivo	Puglia (prima area storica di produzione Gioia del Colle)		Vino equilibrato, con buona intensità colorante e profilo gusto-olfattivo persistente. Prevalgono i sentori di fruttato, come frutta matura e frutta secca. Abbastanza intense sono le note speziate di cannella e chiodi di garofano. Rivela una struttura robusta ed elevato sentore di tannini.



ANALISI SENSORIALE



Nella valutazione visiva di un vino, sia esso bianco, rosato o rosso, occorre fare un'attenta valutazione prendendo in esame l'intensità e tonalità del colore, la limpidezza del vino, oltre alla sua consistenza ed effervescenza.

Per i vini bianchi, potremmo trovarci di fronte ad alcune alterazioni visive del vino come, ad esempio, presenza di torbidità (causata da lieviti e batteri), imbrunenti (dovuti all'ossidazione dei polifenoli) o al cosiddetto effetto pinking (sfumature grigio-rossastre causato da fenomeni ossidativi).

Per i vini rossi si potranno constatare imbrunimenti e torbidità per le stesse cause dei vini bianchi, carenze di colore (carenza di pigmenti ed eccesso di solfiti) o colorazioni rosso mattone o aranciato (combinazione tannini-antociani insufficiente).



Nella valutazione olfattiva di un vino andremo a considerare la sua intensità che andrà da un "carente" con pochissime sensazioni olfattive a "molto intenso" con sensazioni odorose particolarmente spiccate e intense.

Poi si passerà all'esame della complessità degli aromi e, quindi, ad una valutazione relativa alla persistenza dei profumi.

Si parte da una valutazione "carente", riservata a vini che hanno una bassissima successione di profumi, passando per poco/abbastanza complesso, fino ad ampio, nel caso di prolungata e complessa successione di profumi che può durare anche alcuni minuti. Una doverosa sintesi tra intensità e complessità viene fuori da una valutazione della "qualità" del vino, in una scala di valutazione che parte dal comune (poco pregio e scarso profumo) fino ad arrivare ad un molto fine (particolarmente gradevole, distinto, franco).

Infine, si giunge alla descrizione olfattiva di un vino, con i suoi descrittori primari (componente aromatica che riconduce alle carat-

teristiche del vitigno), secondari (vinoso, floreale, fruttato, franco, fragrante, erbaceo) e terziari (speziato, etereo, ampio).



Le caratteristiche tattili di un vino rientrano nella valutazione gustativa e, comunque, danno informazioni relative alle percezioni di contatto tra la bocca e il vino.

Potremo avere una sensazione "termica" legata alla temperatura di servizio che può influenzare la percezione delle sensazioni che valuteremo al gusto (morbidezza, acidità, sapidità e amarezza).

Sensazione pseudocalorica, da non confonder con quella termica e che non indica una gradazione alcolica, è la tipica sensazione di calore, bruciore e disidratazione dovuta alla presenza della componente alcolica.

In caso di secchezza e rugosità dovuta alla presenza di tannini, parleremo di astringenza, che con il tempo e, quindi, con l'invecchiamento del vino tenderanno a decrescere.

La presenza di anidride carbonica è causa di un caratteristico "pizzicore", peculiarità dei vini frizzanti e spumanti; parleremo quindi di sensazione pungente.

Infine, si valuterà la consistenza (acquosa, fluida, viscosa) del vino.



I sapori fondamentali per il vino sono 4:

DOLCEZZA/MORBIDEZZA (zucchero/alcool): è una sensazione piacevole determinata dalla presenza di residui zuccherini. È percepita essenzialmente sulla punta della lingua

ACIDITÀ/DUREZZA: poco piacevole, data dagli acidi presenti nel vino. Si percepisce sulle zone laterali anteriori della lingua. Gli acidi hanno la proprietà di provocare salivazione.

SAPIDITÀ: è una sensazione leggerissima e piacevole dovuta alla presenza di sali minerali e si percepisce nelle zone laterali e dorsali della lingua

AMAREZZA: è una sensazione determinata dalla presenza di polifenoli, in particolare tannini (chinoni). Se troppo pronunciata può essere invece un'anomalia (difetto del vino).

Delle sensazioni tattili ne abbiamo già discusso nella parte relativa al tatto; ci restano le sensazioni retronasali gusto-olfattive e, infine, la valutazione dello stato evolutivo (immaturo, giovane, pronto, matura, vecchio) e la sua armonia complessiva (poco armonico, abbastanza armonico e armonico) in base alla combinazione delle varie componenti responsabili delle caratteristiche organolettiche.



CURIOSITÀ

In Puglia gli anziani contadini amavano dire che si pianta la vigna per i figli e l'ulivo per i nipoti.

Questo scandire il tempo attraverso le piante e i loro preziosi frutti lascia intuire il forte legame tra l'uomo e la natura.

Legame indissolubile che porta la vite e l'ulivo a diventare i simboli di un mediterraneo ricco e produttivo.

Tucidide nel V secolo a.C. scriveva che «i popoli del Mediterraneo cominciarono a uscire dalla barbarie quando impararono a coltivare l'ulivo e la vite».

Non solo coltura, quindi, ma anche cultura e nascita di una società dei popoli che lega il suo futuro alla terra e ai suoi prodotti. Il trullo è il simbolo autentico e testimone internazionale del paesaggio contadino di Puglia; in questo contesto rurale, nel piazzale antistante ad ogni trullo, dove i ritmi della natura scandivano i tempi del raccolto e trasformazione dei prodotti della terra, era sempre buona abitudine allevare dei tralci di vite.

La vite come simbolo di bellezza e ornamento dell'abitazione, ma anche come grazioso pergolato per ripararsi dalla calura estiva e avere con comodità e semplicità sempre un grappolo a portata di mano, da gustare di primo mattino o al calar della sera.

Quando i Greci iniziarono a colonizzare il sud Italia (VII sec. a. C.) diffondendo soprattutto in Campania e Lucania i loro vitigni a bacca nera, il vino Ellenico per quanto pregevole non penetrò in Puglia, questo forse perché un vino forte e rosso già esisteva. Prova ne è il fatto che in epoca romana accanto alla parola "vinum" si utilizzava anche la parola "merum" per indicare il vino schietto, sincero, puro in contrapposizione al primo che indicava il vino miscelato con acqua, miele, resine ed altri additivi per renderlo più sciropposo. Ebbene mentre la parola "vinum" è entrata in tutte le lingue indoeuropee, la

parola “merum” è rimasta invece solo nei dialetti pugliesi, dove ancor oggi il buon vino si chiama “mjier”o “mieru”. Evidentemente il vino che già si faceva in Puglia non era “vinum”, ma “merum” nel senso di schietto, puro, vero; cioè vino buono, pregiato. E ciò sin dai tempi più antichi, prima dei romani e dei greci, quando le popolazioni autoctone forse usavano il lemma “mir” che in illirico (e ancor oggi in albanese) vuol dire buono, bello, ben fatto per indicare il loro vino rosso. Il Primitivo dunque può considerarsi il più diretto erede dell’antico “merum”, il vino storico per eccellenza della Puglia, quello che per primo si affermò e divenne famoso nei dintorni di Taranto, dove Orazio paragonò i “mera tarantina” al più famoso dei vini romani, il Falerno della Campania.

Giunto in Puglia con ogni probabilità dall’altra sponda dell’adriatico per mano dei popoli della regione balcanica dedito alla coltivazione della vite, il Primitivo iniziò ad essere commercializzato in tutto il Mediterraneo dai Fenici, antichi frequentatori delle nostre coste.

Dopo i romani, la coltivazione servile pian piano tolse ai vini trentini il loro carattere speciale, dovuto sia al clima, alla terra e al vitigno, ma anche al libero lavoro umano e alle sue tecniche di coltivazione e conservazione, che richiedono tanta cura e tanto amore individuale. Iniziò così la decadenza che si protrasse per tutto il medioevo quando solo i monaci basiliani nel Salento e i monaci benedettini sulla Murgia tennero viva la coltivazione della vite secondo le antiche abitudini dei contadini del posto.

La massima espressione del primitivo la si ha però nelle terre salentine, specialmente nelle terre di Manduria e Maruggio, dove il vitigno troverà un habitat favorevole al miglioramento delle proprie qualità.

I primi documenti storici attendibili sul diffondersi di questo straordinario vitigno risalgono però alla seconda metà del 1700,

quando un uomo di chiesa, don Francesco Filippo Indellicati primicerio della chiesa di Gioia del Colle notò che tra i tanti vitigni che si usava coltivare nelle sue vigne, ve n'era uno che giungeva a maturazione prima degli altri e dava un'uva particolarmente nera, dolce, gustosa che si poteva vendemmiare già a fine agosto. L'Indellicati selezionò quella varietà ed impiantò un vigneto tutto di quel tipo; nacque così la prima monocoltura di "Primaticcio" che grazie ai suoi pregi quantitativi e qualitativi si estese ben presto in tutti gli agri di Gioia del Colle, Altamura e Acquaviva delle Fonti.

Questo ultimo breve viaggio del Primitivo lo si dovette alle nozze tra la contessina Sabini di Altamura e Don Tommaso Schiavoni – Tafuri di Manduria. La nobildonna infatti portò dalla sua città natale alcune barbatelle scelte della preziosa pianta, una specie di dote che il marito manduriano seppe sfruttare molto bene. E visto che il Primitivo di Manduria veniva più alcolico, corposo e più rosso violaceo di quello di Gioia i francesi vollero proprio questo vino quando alla fine degli anni '80, la fillossera distrusse tutti i vigneti del Roussillon, la regione che forniva vino da taglio a tutta la Francia. Nacque così la vocazione al taglio del Primitivo di Manduria, anche se più che una vocazione, lo si dovrebbe definire un matrimonio d'interesse, dato che i nuovi acquirenti d'oltralpe consentivano di incamerare lauti guadagni. Così il famoso vino rosso tarantino non fu solo bevuto e consumato in loco, ma riprese alla grande le vie del commercio internazionale.

Infatti il primissimo rosato imbottigliato in Italia viene dal Salento ed è il FiveRoses (Leone de Castris) così battezzato nel 1945 quando gli alleati americani fecero un grosso ordine di rosato italiano (chiedendo però che avesse un nome americano). Fu così che i vinificatori delle vigne "Cinque rose" di Salice Salentino crearono il "FiveRoses", ancora tra i più amati ed esportati.

VINCOTTO

Il vincotto si presenta di colore bruno con riflessi rossi più o meno intensi, molto dolce e denso per la caramellizzazione degli zuccheri presenti nel mosto d'uva.

In genere la commercializzazione del vincotto avviene in bottiglia.

Il processo di produzione tradizionale per l'ottenimento del vincotto prevede la bollitura, per circa 12-15 ore, in una grossa caldaia di rame o acciaio del mosto d'uva appena pigiato, ottenuto da uve raccolte tardivamente per avere una maggiore concentrazione di zuccheri. L'operazione di bollitura è condotta a fuoco diretto fino all'evaporazione di un terzo o anche più del contenuto di acqua del mosto, così da ottenere un sentore di caramello. Dopo questa energica pastorizzazione e riduzione della massa, il vincotto ottenuto viene posto, dopo essere stato raffreddato, in vasi di creta per una decina di giorni, dopodiché si passa all'imbottigliamento.

I contadini producevano in passato un preparato derivante dalla cottura del mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve. Era così prezioso che risultava l'unico condimento che la popolazione locale utilizzava nel corso delle festività invernali e talvolta, a scopo terapeutico.



CALAMARI AL NEGRAMARO

Ingredienti: un bicchiere di Negramaro, calamari, prezzemolo, carota, sedano, pomodorini, pangrattato, olio evo, aglio, sale e pepe. Pulire bene i calamari e svuotarli.

Tagliare a pezzettini i tentacoli e farli insaporire in padella con olio, aglio, gli odori e i pomodorini. Riempire i calamari con la farcia ottenuta e chiudere l'apertura aiutandosi con stuzzicadenti. Passare i calamari farciti in padella con olio caldo, aggiungere un bicchiere di Negramaro e far sfumare. Cuocere alcuni minuti e servire il piatto caldo.



SALUMI



RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright Ferrara salumi salumi

ORIGINI

Dalla Preistoria, dunque, diverse sono state le fasi che la salumeria ha attraversato prima di arrivare al livello che oggi conosciamo: durante la prima fase, quella preistorica, carni di piccole dimensioni venivano essiccate e conservate grazie all'azione del fuoco o del sole, mentre in quella successiva, che coinvolge Egitto e Grecia, sembra siano stati preparati i primi veri **insaccati**, tra cui il salame, come testimonia un iscrizione sulla

tomba di **Ramsete III** (1166 a.C.). Nell'**Odissea** (VII-VIII secolo a.C.) abbiamo la prima descrizione di un insaccato re-alizzato con grasso e sangue e lo stesso **Aristofane** (450 a.C. circa – 388 a.C. circa), nelle sue commedie, cita più volte la “**lucanica**”.

Lo stesso **Ippocrate** (460 a.C. – 377 a.C.), il padre della medicina, considera la carne di maiale particolarmente preziosa, in virtù della forza e vigore che conferisce al corpo umano



per via della sua estrema digeribilità.

La terza fase è quella etrusco-romana: a parte le notizie indirette (risalenti al 500 a.C.), le prime tracce scritte sulla lavorazione della carne sono contenute nell'opera *Salsiccia* di un commediografo siculo del V sec a.C.. Ma è **Catone il Censore** (234 a.C.- 149 a.C.) che nel suo *De Agricoltura* illustra, per la prima volta, un metodo di conservazione delle cosce suine che consiste in salatura e successiva asciugatura. Ma abbiamo molte altre fonti letterarie illustri: il poeta latino **Orazio** (65 a.C. – 8 a.C.) racconta, nelle *Satire*, di "... uno zampetto di porco affamato...", e **Giovenale** (60 d.C.- 140 d.C.) nelle sue *Satire*, parla di carne di porco come cibo per i giorni di festa.

Anche una preparazione simile alla mortadella si diffonde, a quest'epoca, in area romana: è realizzata con carne di maiale e mirto; tuttavia le primissime radici di questo insaccato sono da ricercarsi in **Bonomia** (antico nome della città di Bologna, da cui prenderà il nome) durante il I sec. d. C. Bisognerà

aspettare il **Seicento** però, e precisamente il 1661, perchè il **Cardinale Farnese** pubblichi un bando di codifica per suddetta preparazione.

Ma i romani apprezzavano anche il prosciutto crudo tanto da dedicargli una via: l'odierna **Panisperna** (termine composto dalla parola *panis* che significa pane e perna, prosciutto). Questi prodotti suini erano così apprezzati dai romani che **Marco Terenzio Varrone** (I sec. a.C), nel suo trattato *De re rustica*, segnala importazioni di prosciutti dalla Gallia Cisalpina per soddisfare la richiesta sempre maggiore di tale prodotto.

Anche **Annibale** apprezzava prosciutti e affini, una passione nata in occasione della vittoriosa battaglia sul Trebbia (217 a.C). Per onorarlo i cittadini parmensi gli offrono l'unica cosa che era rimasta dalle razze belliche: il prosciutto. Tuttavia, alcuni scavi a Forcello, nel mantovano, risalenti al V sec. a.C., fanno credere che, qui, metodi di trasformazione della carne suina fossero già noti; difatti sono stati ritrovati maiali di circa 3 anni con gli arti inferiori asportati.

La quarta fase, quella **longobarda**, prolunga il periodo romano e a questa si deve la vera svolta con l'introduzione di **innovative tecniche di conservazione**. In particolare, a questo periodo si deve il **passaggio dal cotto al crudo**, con una messa a punto dei sistemi di conservazione della carne cruda.

Con le **invasioni barbariche** il suino diventa una delle risorse più rilevanti: non solo è un animale che si trova comunemente allo stato selvatico in tutta Europa, ma le semplici tecniche di conservazione conosciute – salatura, affumicatura, essiccazione – consentono di accumulare, per lunghi periodi, scorte alimentari commestibili assai appetitose. Inoltre, molti salumi, come i prosciutti e le pancette, diventano moneta di scambio.





Nonostante ciò, dovremo aspettare il XIII e XIV secolo perché l'**arte salumiera** inizi con lo specializzarsi, riuscendo a presentare con orgoglio i derivati suini sulle opulente e scenografiche **tavole rinascimentali**. In questo periodo, inoltre, si consolidano le **differenze regionali** in fatto di gastronomia

e preparazioni culinarie, si inizia con l'utilizzare il salnitro artificiale per conservare la carne e nascono le prime **Corporazioni** per regolamentare e tutelare la produzione dei salumi.

Mentre è decisamente recente – siamo già in pieno **Ottocento** – la diffusione di **veri salumifici e laboratori industriali**. Le nuove tecnologie sviluppano sistemi per limitare le alterazioni e il deterioramento degli alimenti, dando il via ad un commercio e un artigianato modernamente concepito e favorendo così la nascita di spacci alimentari e salumerie di vendita.

Siamo dunque arrivati all'ultima fase, quella attuale, e ciò che bisogna riconoscergli è il merito di impegnarsi nella **tutela e valorizzazione di prodotti tipici** e a rischio d'estinzione, nella riduzione di additivi e conservanti, nell'informatizzazione della tracciabilità di filiera e nella produzione di prodotti dietetici e biologici per garantire a tutti la degustazione di queste leccornie.

	TIPOLOGIA	AREA DI ORIGINE	IMMAGINE	CARATTERISTICHE
1	Capocollo di Martina Franca	Valle d'Itria		Colore rosso vinoso intenso, aroma speziato e affumicato. Morbido e fragrante.
2	Lardo di Faeto	Faeto		Esternamente presenta la cotenna; ricoperto da foglie di alloro e pepe in grani. Appare umido con una consistenza omogenea e morbida. Profumo aromatico e sapore fresco.
3	Muschiska	Prov. FG		Colorazione scura con essiccazione molto presente. Presenza di aromi e spezie; il gusto varia a seconda della percentuale delle carni utilizzate (capra, pecora, vitello).
4	Prosciutto di Faeto	Faeto		Pezzatura media, colorazione rosso mattone, lardo roseo. Sapore e aroma molto marcati; presenza di spezie.

5	Pzzntel	Bari e BAT		<p>Piccola pezzatura, essiccato, colorazione scura, presenza di aromi e spezie, prevalenza della carne rispetto al grasso.</p>
6	Salsiccia a punta di coltello	Bari e BAT		<p>Presenza di budello, taglia piccola/media, colore rosso cupo con zone biancastre di lardo in modo disomogeneo. Sapore dolciastro e presenza di aromi.</p>
7	Soppressata dell'appennino dauno	Prov. FG		<p>Forma allungata di media dimensione con presenza di budello. Colore rosso scuro esternamente e la fetta si presenta rosso vivo con striature bianche di grasso.</p>
8	Salsiccia dell'appennino dauno	Prov. FG		<p>Forma allungata con grana medio/fine e colore rosso intenso. La fetta ha un colore roseo con presenza uniforme del grasso. Presenza di aromi e piccante a seconda delle preparazioni.</p>



ANALISI SENSORIALE



L'analisi visiva di un salume prende in considerazione diversi aspetti e ponendoli in una scala di valutazione porta alla definizione di un profilo sensoriale del prodotto.

Si parte dall'analisi della forma e della taglia, per poi passare ad una valutazione della superficie esterna (presenza/assenza di peli o muffa) oltre alla presenza (uniforme o a macchia) di eventuali muffe, colorazione, aspetto della cotenna, consistenza. Prima caratteristica che viene presa in esame è l'ammontare del grasso con la valutazione della quantità di grasso presente e la sua colorazione. Successivamente, si passa a valutare il grado di untuosità e la colorazione della parte magra del salume, valutata sull'intensità del colore rosso.

Viene altresì valutato il rapporto tra la parte magra e la parte grassa e poi si analizza il grado di coesione della fetta tra grasso e magro, oltre a valutare l'eventuale presenza di incrostazioni sulla parte esterna.

È importante anche valutare la compattezza, elasticità, triturazione della parte magra e grassa.



Come già avviene per altri prodotti, anche qui occorre fare una distinzione tra odore e aroma.

L'odore di un salume prende in considerazione la stagionatura (più o meno stagionato) e l'acido (odore acidulo).

L'intensità dell'odore dev'esser valutata (debole, media, elevata) indicando anche le diverse famiglie di odori, dal carneo all'animale, dallo speziato/vegetale ad altri sentori.

Identica valutazione va fatta anche per l'aroma in fase di assaggio. Andremo, quindi, ad individuare la presenza di speziature e componenti aromatiche, frutta secca, affumicatura o eventuali odori sgradevoli (rancido, muffa, fetido, letame, idrogeno solforato).



La valutazione tattile ci permette di stabilire alcune caratteristiche del salume, dalla sua umidità alla durezza, la sua essudazione (assente, poco presente, presente) passando per la sua masticabilità in fase di assaggio.



L'assaggio parte dalla prima sensazione legata alla resistenza alla masticazione (consistente o poco consistente) per poi valutarne la sua untuosità, solubilità, intensità di aromi e le relative percezioni aromatiche. Interessante è anche la valutazione nel finale di bocca con la relativa persistenza, complessità, finezza e stagionatura.



CURIOSITÀ

Il capocollo di Martina Franca è un salume che, a dispetto delle condizioni climatiche del luogo d'origine, non avrebbe dovuto avere un ambiente favorevole per diventare tanto apprezzato in tutto il Mezzogiorno d'Italia.

La collocazione geografica e originaria del capocollo di Martina Franca è dunque la Murgia dove ci sono i Trulli e in particolare la Valle d'Itria, famosa anche per i suoi caratteristici borghi come Locorotondo e Cisternino.

La stessa Martina Franca si trova a un'altitudine di circa 450 metri slm e il clima secco d'inverno e caldo quanto ventilato d'estate non è certo quello che si direbbe adatto alla stagionatura dei salumi.

La maestria dei salumieri che hanno pensato alla creazione di questo tipo di capocollo ha, però, avuto la meglio. Il salume ripercorre l'antica tradizione di quei capocolli che in altre parti d'Italia vengono identificati come lonza al nord e coppa in centro Italia. Altri capocolli del sud Italia hanno ricevuto anche il marchio DOP, come quello di Calabria, che si rifà a una simile tradizione enogastronomica.

Nella preparazione del capocollo di Martina Franca, infatti, è presente anche il vino rosso, che favorisce non solo il gusto, ma anche la conservazione con una leggerissima componente alcolica.

La particolarità di questo capocollo che prende il nome dalla ridente cittadina di Martina Franca, ha invece origine nel '700 e ha trovato il momento di maggiore gloria proprio nel periodo napoleonico e durante l'occupazione dei Borboni del Regno delle Due Sicilie. Veniva consumato soprattutto dal popolo, che doveva garantirsi del cibo da poter consumare anche nei mesi di scarsità di derrate alimentari.

Il suo particolare sapore, aromatico quanto basta, rispecchia in parte l'alimentazione dei suini che ancora oggi è a base di frutti di alberi come le querce, i lecci, i fragni, le rovelle.

L'impronta del capocollo di Martina Franca è, quindi, strettamente legata al territorio e alla tradizione, che segue una precisa preparazione della carne stessa, salata e aromatizzata con erbe selvatiche.

L'affumicatura affonda le sue radici nella presenza sul territorio di un'antichissima pianta come il fragno.

La sua origine è da ricercarsi nelle terre slave e pare che sia sopravvissuta all'ultima glaciazione, tanto da diffondersi anche sulle coste adriatiche italiane.

Il capocollo di Martina Franca quindi subisce l'affumicatura facendo bruciare la corteccia di questo albero insieme alle sue ghiande e ai rami di altri alberi autoctoni, come mortella, timo e alloro, tipici della macchia mediterranea.

La lavorazione antica ancora oggi rispettata con grande cura, impone di non creare alcuna fiamma, ma di sottoporre il Capocollo di Martina Franca solo ai fumi aromatici in un ambiente chiuso, ma con vie di areazione strategicamente collocate. È l'affumicatura il passaggio più importante perché il salume si mantenga nel tempo e possa accedere senza problemi alla fase di stagionatura, che dura circa 3-5 mesi.

Per ottenere un ottimo risultato la parte privilegiata del maiale che viene lavorata è quella tra zona cervicale e della costata. È questa la parte che conferisce il tipico colore rosso intenso scuro con le venature di grasso che favoriscono la degustazione di fette sufficientemente idratate e morbide.

La tradizione vuole che il miglior capocollo di Martina Franca si ottenga dai maiali cresciuti nelle campagne locali. Si tratta di una specie di suino pezzata che cresce allo stato brado e si nutre del cibo che riesce a procacciarsi, senza l'intervento dell'uomo.

Il capocollo di Martina Franca fa parte del consorzio omonimo che ne garantisce la genuinità e anche del presidio Slow Food, che lo protegge nelle sue caratteristiche tipiche e nel sapore inconfondibile dato dai prati delle Murge tarantine.

CAVATELLI CON POMODORINI E CAPOCOLLO

Per i cavatelli con pomodorini e capocollo iniziate con il tagliare molto sottilmente il cipollotto dopo averlo lavato e ben asciugato. Mettetelo a soffriggere in una casseruola con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva appena sarà diventato trasparente (va cotto a fiamma moderata) aggiungete i pomodorini tagliati in quattro parti. Salate, pepate e lasciate cuocere a fiamma dolce sino a quando i pomodori non avranno rilasciato tutta l'acqua di vegetazione e il sugo risulta ben asciutto e cotto.

A parte, in un pentolino, mettete due cucchiaini di olio extravergine di oliva e in capocollo che avrete tagliato a striscioline non troppo sottili. Fatelo appena soffriggere e togliete dalla fiamma.

In una pentola capiente mettete a bollire dell'acqua salata. Appena avrà raggiunto il bollore aggiungete i cavatelli e cuoceteli sino ad arrivare ad una consistenza piuttosto al dente. Scolate la pasta (tenendo da parte una tazzina di acqua di cottura per mantecare) e versatela nella pentola dove avete cotto i pomodorini. Spadellate velocemente a fiamma vivace e solamente alla fine aggiungete il capocollo croccante. Mescolate per qualche secondo e servite ben caldo.



PZZNTELL CON PATATE AL FORNO

Per preparare il *pzzntell* con patate al forno dovrete lavare le patate e in seguito pelarle;tagliatele a dadini, tutti circa dello stesso spessore;mettetele in ammollo in una ciotola di acqua per circa 15 minuti.

A questo punto potrete scolare le patate e riporle in una ciotola, ora impastate con le mani in modo che il condimento sia uniforme. Mettete i *pzzntell* in una tortiera o una pirofila assieme allo spicchio di aglio.

Eliminate lo spago dai *pzzntell* (se ce l'hanno) , ma non bucherellateli. In questo modo, durante la cottura in forno, non fuoriuscirà il grasso rendendoli più teneri e succosi.

Cuocete i *pzzntell* con patate al forno a 200° per 15 minuti, girando il tutto di tanto in tanto.

A questo punto, irrorate con il vino bianco e rimettete in forno per altri 15-20 minuti. È proprio il vino bianco messo a metà cottura che le rende tenere e succose e lascia inalterato il sapore!

Infine, per altri 5 minuti, azionate la funzione grill che renderà i *pzzntell* con patate al forno croccanti fuori e morbidi dentro.



FORMAGGI



ORIGINI

La storia del latte e dei latticini è legata alla storia dell'uomo da tempi remotissimi, sicuramente da quando l'uomo ha iniziato a addomesticare gli animali ed in seguito ad allevarli. Questa è l'inconfutabile evidenza nella quale ci si imbatte quando ci si interroga sull'origine dell'uso alimentare del latte e dei suoi derivati. Già 8000 anni fa le popolazioni della Mesopotamia tentavano di addomesticare animali lattiferi ed è verosimile pensare che

già allora gli uomini cercassero di utilizzare e di lavorare il latte a fini alimentari.

Alcune prove di quanto siano antichi l'uso diretto e la lavorazione del latte si trovano anche in Italia. Il colino di terracotta scoperto a Piadena, risalente a 3500 anni fa è, infatti, molto probabilmente uno strumento che serviva per lo sgrondo della cagliata. Le scoperte archeologiche confermano dunque che gli antichi consumavano sia il latte che il formaggio, ma non



è tuttora chiaro in che modo l'uomo sia riuscito a scoprire la cagliata e, di conseguenza, a produrre formaggio.

La leggenda, appunto, narra che un mercante arabo, nell'attraversare il deserto, portò con sé, come pietanza, del latte contenuto in una bisaccia ricavata dallo stomaco di una pecora. Il caldo, gli enzimi della bisaccia e l'azione del movimento acidificarono il latte trasformandolo in "formaggio". Latte, enzimi, movimento, acidificazione: un nesso c'è. Ma non fa storia. Stando a quella ufficiale.




Che, invece, tira in ballo gli antichi greci. Già, anche in questa faccenda bisogna partire da lì. Per scoprire le origini dell'etimologia della parola "formaggio". Deriva, infatti, da "formos", termine usato per indicare il paniere di vimine dove veniva depositato il latte cagliato per dargli forma. Il "formos" divenne poi la "forma" dei romani, quindi il "fromage" dei francesi, per arrivare all'italianissimo "formaggio".





Per quanto riguarda la nascita del formaggio, invece, il modo di dire "perdersi nella notte dei

tempi" è più che mai calzante. Una sorta di prima classificazione arriva da Marco Terenzio Varrone che illustra i principali tipi di formaggi consumati nel II secolo a.C. (vaccini, caprini e ovini freschi e stagionati) e nel *De rustica* documenta come il gusto dell'epoca fosse rivolto ai formaggi ottenuti con il caglio di lepre o capretto, anziché di agnello.

E gli Etruschi? Sì, ci misero del loro. Perfezionando l'uso di coagulanti di tipo vegetale, come il fiore di cardo e il latte di fico, e le loro tecniche di applicazione. Quelli di agnello o di capretto, però, incontravano di più. I Romani, che la sapevano lunga, arrivarono a utilizzare anche lo zafferano e l'aceto. Inoltre, per accelerare la stagionatura dei formaggi li misero sotto pressione con dei pesi forati (pressatura).

Arte casearia vera e propria, dunque. Che diffusero nelle terre conquistate.

	TIPOLOGIA	AREA DI ORIGINE	IMMAGINE	CARATTERISTICHE
1	Burrata	Prov. Ba-Bat-Br		Formaggio fresco a pasta filata e panna. Superficie esterna liscia, assenza di crosta, colore bianco latte. Struttura fibrosa con rilascio di liquido al taglio. Fragrante, sapore tendente all'acidulo e delicato
2	Cacioricotta	Puglia		Il suo odore, gusto e aroma dipende dalle tipologie di latte utilizzato e dalle relative percentuali (ovino, caprino, misto). Forma cilindrica, piccola pezzatura, esterno giallo paglierino. Pasta bianca, friabile, priva di occhiature. Sapore delicato e gradevole.
3	Caciocavallo silano DOP	Puglia		Forma ovale con presenza di insenature sulla parte esterna. Media pezzatura con crosta sottile, liscia e di colore giallo paglierino. Consistenza semi-dura con pasta omogenea di colore bianco/gialla. Sapore delicato tendente al dolce, che diventa più piccante all'avanzare della stagionatura.
4	Giuncata	Puglia		Formaggio fresco, piccola pezzatura, con parte esterna bianca a superficie liscia e lucente. Pasta molto fragile, con odore e sapore molto delicati e che ricordano molto il latte fresco.
5	Mozzarella	Puglia		Formaggio fresco a pasta filata, piccola pezzatura. Parte esterna biancastra e superficie liscia. Struttura fibrosa, al taglio rilascia liquido lattiginoso e consistenza morbida. Sapore e odore delicati con tendenza all'acidulo.

6	Pecorino (foggiano e di Maglie)	Prov. Lecce e Foggia		<p>Formaggio a breve o lunga maturazione. Parte esterna gialla morbida con occhiatura assente e media dimensione. All'aumentare della stagionatura potremmo avere una crosta rugosa di colore giallo scuro tendente al marrone. La pasta si presenta dura con lievi occhiature e con sapore e odore molto intensi</p>
7	Scamorza	Puglia		<p>Formaggio fresco a pasta filata di piccola pezzatura. Crosta sottile di colore bianco o giallo paglierino. Sapore dolciastro leggermente sapido; odore delicato.</p>
8	Vaccino	Puglia		<p>Formaggio duro di piccola/media pezzatura. Crosta rugosa di colore giallo che tende ad inscurirsi con l'avanzare della maturazione. Consistenza dura e colore giallo con lievi occhiature. Sapore leggermente acidulo.</p>
9	Canestrato pugliese DOP	Prov. FG-BAT-BA		<p>Formaggio a pasta dura con sapore delicato (se fresco) o intenso (se stagionato) con carattere deciso e lievemente piccante. Crosta rugosa di colore marroncino con insature derivanti dai "canestri di giunco" utilizzati per la stagionatura.</p>

ANALISI SENSORIALE



L'esame visivo nel caso dei formaggi è importante, perché da questa valutazione si è in grado di ottenere indicazioni utili sulla qualità.

La valutazione interessa inizialmente la parte esterna del prodotto, analizzando la forma e dimensione, per poi esaminare lo stato e colore della crosta.

Per ognuno di questi aspetti si possono valutare il grado di omogeneità e le eventuali imperfezioni; questa informazione è utile per individuare anche l'età del formaggio.

Dall'esterno si passa all'interno, premio taglio della forma, per esaminare la morfologia della pasta (compatta, rugosa, liscia, granulosa), il colore, l'uniformità, la presenza di occhiature (buchi a forma di occhio causati da microrganismi presenti nel latte), presenza di eventuali imperfezioni (rotture o strappi), spessore della crosta e stato del sottocrosta.

Tale valutazione ci permette di ottenere informazioni utili in merito alla temperatura, umidità, rugosità e untuosità del formaggio.



Nella valutazione olfattiva dobbiamo distinguere due fasi di analisi; la prima riguarda l'odore del prodotto e la seconda riguarda l'aroma in fase di masticazione.

In merito all'odore, si annusa il prodotto spaccandolo in due per recepire al meglio i composti volatili, al fine di valutare l'intensità complessiva dell'odore (intenso o debole).

Successivamente si apprezza la componente lattica (burro, latte, yogurt) in base alla preponderanza o meno nel profumo complessivo del formaggio. In genere, questa componente è caratteristica dei prodotti freschi, mentre, è meno presente nei formaggi stagionati.

L'analisi olfattiva prosegue con la ricerca di altri sentori o famiglie di odori: vegetale, fruttato, floreale, tostato, speziato e animale.

In materia di eventuali difetti, si prendono in considerazione odori derivanti da fermentazioni indesiderate (acetico, rancido, muffa, putrido, etc.).

Dall'odore si passa poi all'aroma, a seguito della masticazione di una piccola quantità di prodotto e conseguente espirazione di aria dal naso.

Come per l'odore, anche qui si cerca di individuare le note aromatiche che a poco a poco si sviluppano; prima l'intensità aromatica complessiva, poi la presenza della componente lattica, successivamente si cercano note secondarie (vegetale, fruttato, etc.) ed infine le note aromatiche di fermentazione.



La struttura di un formaggio, ovvero, la consistenza alla maturazione, è una componente importante nella valutazione dei formaggi. Tali caratteristiche si percepiscono al tatto e con la masticazione.

Si andranno ad analizzare l'elasticità, la durezza, la deformabilità, la friabilità, l'adesività, la solubilità, l'umidità, la microstruttura e altri descrittori della struttura del formaggio.



Nella degustazione di un formaggio si valuta la presenza di sapori come il dolce, salato, acido e amaro, facilmente identificabili e la giudica anche la presenza o assenza di sensazioni trigeminali come il piccante e astringente che legano in bocca.

Particolare attenzione viene riservata alle sensazioni finali, ovvero, alla presenza o meno di retrogusti e alla persistenza di sensazioni retroolfattive e gustative.



CURIOSITÀ

Si tratterebbe di Lorenzo Bianchino – nomen omen – casaro della masseria di Piana Padula, all'interno dell'odierno Parco Nazionale dell'Alta Murgia nella provincia di Barletta-Andria-Trani.

Meno concordi si è sulla data di nascita: chi la colloca negli anni '20 del Novecento, chi negli anni '30, chi la spinge più avanti, addirittura a metà degli anni '50. Fatto sta che l'ingegnoso casaro avrebbe inventato questo goloso formaggio in occasione di un'abbondante nevicata che lo aveva isolato all'interno della masseria, impedendogli di trasportare il latte in città. E, come sempre quando si parla di produzione agricola e sostentamento, lasciare andare a male il latte non era un'opzione. Bianchino si sarebbe allora messo all'opera, recuperando la panna che affiorava naturalmente dal latte e, come nel procedimento per la conservazione del burro, creò un involucri con la pasta per la mozzarella per tentare di conservarvi all'interno il prodotto fresco. All'interno dell'involucro, poi, oltre alla panna, infilò anche altri residui di pasta filata. E da lì, il resto è una storia di successo, che ha portato la burrata a diventare un ingrediente importante nel già ricco paniere della cucina pugliese e a entrare nelle grazie degli chef.

Oggi la burrata di Andria vanta il marchio IGP, un consorzio di tutela nato nel 2017 e un disciplinare di produzione che prescrive con precisione le regole per una lavorazione che, se correttamente eseguita, può essere fatta in tutta la Puglia, e non solo nell'andriese.

ORECCHIETTE CON CACIORICOTTA

Sbollentate i pomodori per un minuto in modo da poterli pelare facilmente, quindi tagliateli a tocchetti abbastanza piccoli. In un'ampia padella fate scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato e, se volete, il peperoncino tritato.

Quando l'olio è caldo aggiungete il pomodoro a pezzetti, salate e fate cuocere coperto per 10-15 minuti a fuoco medio. Nel frattempo grattugiate la ricotta salata usando una grattugia a fori larghi, in modo che i pezzetti rimangano piuttosto grandi.

Quando il sugo si sarà addensato aggiungete il basilico e spegnete il fuoco. Cuocete le orecchiette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo. Riaccendete il fuoco e fatele saltare per un minuto, quindi aggiungete due cucchiari di ricotta salata; spegnete il fuoco e mescolate bene.

Servite le orecchiette al pomodoro e cacioricotta ben calde, spolverizzandole con la ricotta salata rimasta.



INSALATA DI BURRATA E ACCIUGHE

Lavare i filetti d'acciuga, asciugarli e adagiarli su un piatto. Affettare l'aglio ed aggiungerlo alle acciughe, unendo anche il succo dei limoni, lasciando marinare il tutto per circa 30 minuti.

Tritare il prezzemolo e aggiungerlo ai filetti d'acciuga precedentemente tolti dalla marinatura di succo di limone e aglio. Unire anche il peperoncino fresco tritato finemente.

Distribuire nei piatti le burrate, aggiungere le acciughe, completare con il basilico fresco e servire subito.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Forma _____ Superficie _____

Colore della crosta _____ Superficie della crosta _____

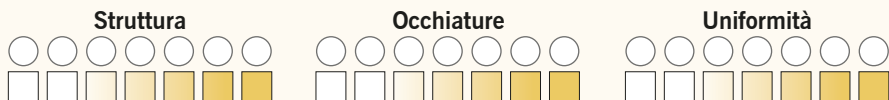
Spessore _____

INTERNO

Pasta:

molle compatta rugosa liscia granulosa

COLORE



Sottocrosta _____

Altre caratteristiche _____

ESAME GUSTATIVO

Resist. alla masticazione



Umidità



Sapore (indicare un valore da 1 a 7)

Acido Amaro

Descrittori aromatici



Intensità degli aromi



Dolce Salato

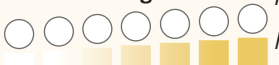
ALTRE PERCEZIONI

(indicare un valore da 1 a 7)

Piccante



Astringente



Retrogusto Persistenza

Friabilità Solubilità

Microstruttura

Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Intensità:

(indicare un valore da 1 a 7)

Componentistica lattica:

burro latte yogurt

Vegetale Fruttato Floreale

Tostato Speziato Animale

Note descrittive di fermentazioni indesiderate (acetico, rancido, muffa, putrido) _____

LINEE GUIDA

Viene, di seguito, proposta una sequenza di operazioni per la valutazione sensoriale di un campione rappresentativo di frutti, con la finalità di prendere in considerazione diversi aspetti che, collocati in una scala di valutazione definita, conducono alla definizione di un profilo sensoriale del prodotto.

Fin dall'infanzia, quando scegliamo o rifiutiamo un cibo, anche involontariamente, usiamo quegli stimoli generati dai nostri sensi che, attraverso il sistema nervoso, giungono al nostro cervello dove vengono confrontati con quelli che abbiamo memorizzato come piacevoli o spiacevoli; se si tratta di nuova sensazione viene catalogata e data una correlazione positiva o negativa. Così anche nella scelta del frutto preferito lo guardiamo, osservandone dimensioni, forme, colori e brillantezza, poi lo prendiamo e ne facciamo una valutazione tattile (da morbido a duro, da liscio a ruvido, da glabro a tomentoso, da elastico a plastico), quindi lo annusiamo (cercando odori da deboli ad intensi di breve o lunga persistenza) prima di portarlo alla bocca per gustarlo, infine, lo mastichiamo valutandone le caratteristiche fisiche (croccantezza, consistenza, succosità, il cui

insieme è definito tessitura) e chimiche (sapori: dolce, acido, amaro, sapido); i vapori che si verranno a liberare passeranno per via retronasale dalla bocca al naso, generando sensazioni aromatiche valutabili da leggere ad intense, di breve o lunga persistenza.

Riassumendo la prima osservazione è visiva con gli occhi, segue quella tattile con la mano, quella olfattiva col naso, la gustativa insieme ad una tattile (con la lingua, i denti ed i muscoli della bocca) e infine la retroolfattiva nuovamente nel naso.

Bisogna attendere un congruo tempo di riposo tra una valutazione e le successive, per evitare di assuefare gli organi atti alla percezione, in particolare delle mucose nasali ed orali.

Analisi Sensoriale Visiva utilizza il senso della VISTA

La valutazione visiva dei frutti ha assunto nel tempo un'importanza crescente, anche nei programmi di miglioramento genetico. I venditori al mercato declamano "Frutta bella", trascurando l'importanza di sapore o salubrità, perché la merce "si compra con gli occhi"; in questo modo si rischia di avere frutti bellissimi ma poco rispon-

denti alle aspettative sensoriali, in particolare il gusto, con delusione del consumatore che con molta probabilità sarà portato a ridurre l'utilizzo. Quante volte sentiamo dire che la frutta non ha i profumi e soprattutto i sapori di una volta. Ciò capita in particolare modo con le persone anziane che sicuramente avranno perso nel tempo la capacità di percepire i vari sentori, ma anche perché la ricerca si è concentrata su aspetti esteriori trascurando elementi cruciali quali sapore, profumo e aroma; inoltre le esigenze commerciali di conservazione e manipolazione richiedono una raccolta anticipata di frutti che non hanno ancora raggiunto la maturazione fisiologica, compromettendone la qualità.

Al valutatore si chiede di osservare con attenzione il campione di frutti in esame, valutandone gli aspetti percepibili di omogeneità o disomogeneità tra loro, ma anche nel singolo frutto (simmetria/asimmetria). Poi si valutano i caratteri esterni del frutto quali: dimensione (detta anche pezzatura, che potrà essere da scarsa a elevata), forma, assenza o presenza e relativa dimensione del peduncolo; in seguito ci si concentra sull'epicarpo (buccia) per passare ai caratteri interni (polpa). Per quanto concerne la buccia, si andrà a prendere in esame la tipologia e intensità del colore di fondo (da

chiaro a scuro), la sua brillantezza o opacità (dovuta alla cere), il sovracoloro che può essere da quasi bianco (esempio alcune varietà di ciliegio, pesca ghiaccio), verde (fico), giallo (mele) o rosso, viola fino a nero (alcune cv ciliegio, susino)), la eventuale presenza di rugginosità (mela ruzza, annurca), peluria (pesche, mentre le nettarine sono glabre) e la dimensione e numero delle lenticelle. Possono essere presenti fessurazioni più o meno estese e profonde (cracking deriva dalla parola "crack" che significa "rottura") che espongono i tessuti ad attacchi di potogeni in particolare di funghi (Monilia). Approfondendo l'esame alla polpa, si valuta, uniformità, tipo ed intensità di colorazione, rapporto parte edibile con gli scarti (rapporto polpa nocciolo per le drupacee o torsolo, che contiene i semi, per le pomacee). Altro elemento di valutazione è la facilità di consumo, valutando la pelabilità del frutto (ad esempio nel fico e nella nocciola), se il frutto è spicco o meno (ossia quando il nocciolo si separa facilmente dalla polpa o meno), lo sciolto quando il nocciolo si spacca e resta aderente alla polpa.

Analisi Sensoriale Tattile utilizza il senso del TATTO

L'esame tattile della frutta, eseguito sia con le mani, ma anche attraverso la lingua e la bocca nel

suo insieme (denti e muscoli connessi alla masticazione), prende in considerazione le caratteristiche meccaniche cinestesiche relative alla tessitura; in particolare vengono valutati: consistenza, densità, grana (ad esempio nel pero la presenza di sclereidi rende la polpa molto granulosa), durezza, compattezza, elasticità, croccantezza della polpa, masticabilità (facilità a rendere il campione deglutibile), ma risulta importante anche la succosità, ossia la quantità di liquidi che si liberano durante i primi cinque atti masticatori. Possiamo valutare l'astringenza, tipica di frutti immaturi, una sensazione di secchezza delle fauci accompagnata da una sensazione come di "sabbiolina", dovuta alla presenza di tannini che reagendo con la saliva precipitano sotto forma di tannati.

In alcune specie e varietà la consistenza, come altre caratteristiche, possono cambiare anche all'interno del singolo frutto, ad esempio la parte esposta al sole potrebbe essere ad un diverso grado di maturazione rispetto alla parte coperta; in alcune varietà di albicocche la maturazione comincia nella parte apicale del frutto, pertanto la porzione di polpa prossima al peduncolo può presentarsi acerba e quindi astringente e consistente, mentre la parte distale sarà molto morbida, succosa e dolce.

Nella mandorla si distinguono al tatto varietà a guscio "premise" o fragile (cioè facile da rompersi anche solo con le mani) ed a guscio duro che contiene la parte edibile ossia il seme; altro elemento di valutazione è la resa in sgusciato ossia il peso della parte edule rispetto agli involucri di scarto.

Analisi Sensoriale Olfattiva utilizza il senso dell'OLFATTO

La mucosa nasale viene usata sia in inalazione per la valutazione delle intensità e persistenze di odori gradevoli e sgradevoli, sia in esalazione per la valutazione degli aromi anche loro gradevoli o sgradevoli. Le inalazioni devono essere lente e non troppo frequenti pena l'assuefazione.

Di ogni sensazione valutiamo l'intensità del segnale percepito e la relativa persistenza (ossia la durata nel tempo della sensazione percepita), ma anche la complessità o la sostanziale monotonicità olfattiva.

Avvicinando il campione al naso ed inalando lentamente possiamo percepire odori gradevoli che chiamiamo note di profumo, come quelle che riguardano il chiaro richiamo al frutto (fruttato), ma anche sgradevoli come quando si sviluppano fermentazioni o muffe o restano residui di sostanza chimiche usate come i pesticidi.

Una volta introdotto il campione

nella bocca si andranno a ricercare le note olfattive retro nasali dette aromi, che si liberano durante la masticazione, stimando intensità e relativa persistenza, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli. Sentori di vegetale, balsamico, floreale risultano piacevoli, mentre sono sgradevoli quelli di chimico, muffa, etc.; questi andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale nel suo complesso.

Analisi Sensoriale Gustativa utilizza il senso del GUSTO

Quando introduciamo un campione in bocca durante la masticazione possiamo valutare, oltre ai canonici gusti fondamentali di dolce, acido, sapido, umami e amaro, anche l'intensità del segnale percepito, la persistenza (ossia la durata nel tempo della sensazione percepita) e la complessità o la sostanziale monotonicità gustativa. Si ricercano in tal modo nel gusto conferme o smentite rispetto alle sensazioni olfattive che avranno generato delle aspettative.

Per i frutti un giusto equilibrio tra dolce ed acido esalta l'intensità ed incide sulla persistenza della sensazione.

Le sensazioni acide normalmente stimolano la salivazione.

Analisi Sensoriale Uditiva utilizza il senso dell'UDITO

Anche il senso dell'udito può darci utili indicazioni ad esempio per la valutazione della croccantezza della polpa di un frutto, valutando i rumori durante il primo morso e la masticazione (l'onomatopeico *croc* in inglese *crunchy*).

Si possono ricevere informazioni anche ascoltando il rumore che produce una nocula sbattendo nel suo involucro lignificato. Se non sentissimo nessun rumore scuotendo ad esempio una nocciola o una mandorla potremmo pensare che è vuota, soprattutto se soppesandola nella mano la sentiamo leggera; se invece fosse pesante potremmo pensare che è ancora molto umida e non si è distaccata dalla parete interna e per tanto non si può muovere e quindi sbattere emettendo suoni caratteristici.

Per il fico anche l'udito può fornire indicazioni in merito alla croccantezza, numerosità e durezza dei semi contenuti nella polpa; infatti durante la masticazione anche l'udito percepisce il caratteristico rumore della rottura degli acheni sotto i denti.

CILIEGIA



ORIGINI

La culla d'origine del ciliegio dolce (*Prunus avium*) è ritenuta essere un'ampia area compresa tra il Mar Nero ed il Mar Caspio, a confine tra i continenti europeo ed asiatico. E' questo, d'altronde, il luogo d'origine comune alle altre drupacce quali albicocco, mandorlo, pesco e susino.

In Europa, i ritrovamenti di noccioli in insediamenti umani dell'età preistorica, testimoniano la sua presenza già in quei tempi.

In Italia invece si hanno notizie della sua presenza in un periodo compreso tra il I secolo a.C ed il I secolo d.C. ad opera di diversi autori latini.

Dalla Grecia, il ciliegio sarebbe stato introdotto per la prima volta in Italia dai Romani nel 73 a.C. ad opera del generale Lucio Licinio Lucullo il quale, dopo aver vinto Mitridate re del Ponto, avrebbe portato a Roma come bottino di guerra alberi di ciliegio provenienti da una città della storica Cappadocia, l'an-








tica Cerasunte oggi Giresun; in breve tempo la coltivazione si estese a tutto l'Impero Romano, ino alla Britannia. (Bargioni, 1982).






Le prime notizie sulla coltivazione del ciliegio in Italia sono riportate da Autori latini: Varro (116-27 a.C.), che nel *De Re Rustica* dedica un intero capitolo al ciliegio e alla sua coltivazione, e Plinio Il Vecchio (23-79 d.C.), che nel Libro XV della sua *Naturalis Historia* cita 10 biotipi di ciliegie che secondo lui erano già coltivati in Italia alcuni secoli prima di Cristo. La coltivazione del ciliegio in Puglia ha origini molto antiche e riguarda essenzialmente le province di Bari e BAT. La prima testimonianza storica della coltura del ciliegio in Puglia compare nel libro del Procuratore Generale del Capitolo di San Leone in Castellana (Castellana Grotte) dove, a partire dal 1648, per ciascun anno e per oltre un secolo vengono riportati gli acquisti di ciliegie effettuati per fare omaggio alla "Signora Abbatessa" del Monastero di San Benedetto di Conversano. Altri documenti fanno riferimento all'Archivio

Diocesano di Molfetta, nel quale, tra le cause civili dell'anno 1720, si riporta la vertenza di una serva che non ha ottenuto il pagamento delle giornate impiegate per "... portare ciliegie da Molfetta a Barletta per ivi venderle sul mercato...".

Prova della presenza del ciliegio in terra di Bari è testimoniata nell'inventario dell'Archivio Diocesano di Molfetta per l'anno 1572, dove tra le specie arboree (olivi e mandorli su tutte) vengono segnalati anche alberi di carrubo e "nere".

"Nere" è proprio il termine dialettale per indicare il magaleppo (*Prunus mahaleb*) che, com'è noto, costituisce il portinnesto del ciliegio dolce oggi coltivato. D'altronde questa specie è indicata tra quelle autoctone che crescono nella zona murgiana o ai piedi del promontorio garganico. Le prime coltivazioni.

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Amarena locale	Prov. FG-BAT-BA		Dimensione piccola, buccia di colore rosso scuro, tenera e polpa rossa; sapore acido e nocciolo di medie dimensioni.
2	Visciola comune	Prov. FG-BA		Dimensione molto piccola, buccia nera, polpa rosso scuro e consistenza tenera. Nocciolo di medie dimensioni, sapore acido.
3	Bianca	Prov. BA		Dimensione piccola, buccia bianco-gialla, polpa tenera e bianca. Nocciolo di medie dimensioni e sapore dolce.
4	Comune	Prov. BA		Frutto molto piccolo, buccia nera e polpa rosso scuro di consistenza tenera. Nocciolo di piccole dimensioni con sapore molto dolce.
5	Durona di Bisceglie	Prov. BAT		Frutto di piccole dimensioni con buccia rosso aranciato. Polpa bianco crema con elevata consistenza. Noccioli di medio-grande dimensione e sapore medio.

6	Duroncina nera	Prov. BA-BR-TA		<p>Frutto di piccole dimensioni con buccia nero-violacea. Nocciolo di medie dimensioni; polpa con sapore molto dolce e retrogusto acidulo.</p>
7	Ferrovia	Prov. BA - BR		<p>Dimensioni del frutto molto grosse, buccia di colore rosso intenso, polpa rosso chiaro ed elevata consistenza con nocciolo medio e sapore buono.</p>
8	Maiatica	Prov. FG		<p>Frutto molto piccolo, buccia di colore rosso a fondo giallo, polpa bianco crema e consistenza tenera. Nocciolo di piccole dimensioni e sapore dolce.</p>
9	Mascialora	Prov. BR – LE		<p>Frutto di piccole dimensioni con buccia di colore rosso a sfondo giallo chiaro. Polpa bianco crema e poco consistenze. Sapore molto dolce e nocciolo di medie dimensioni.</p>
10	Zuccherina di Bitonto	Prov. BA		<p>Frutto di media dimensione con buccia di colore rosso vermiglio e polpa bianco crema a consistenza media. Nocciolo medio-grande e sapore medio.</p>

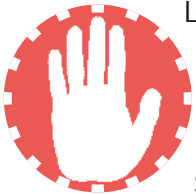


ANALISI SENSORIALE



L'esame visivo di un campione rappresentativo di frutti nel suo complesso prende in esame la dimensione o pezzatura media, l'omogeneità. Analizzando il singolo frutto viene presa in considerazione, la simmetria, la forma ed eventuali marciumi o lesioni provocate da insetti o agenti atmosferici, concentrandoci sugli aspetti caratterizzanti esterni (buccia) e interni (polpa e nocciolo). Per quanto concerne la buccia, si andrà a valutare lo spessore, la tipologia e intensità di colore, brillantezza.

Approfondendo l'esame alla polpa, si valuta la consistenza, uniformità la tipologia e intensità di colorazione.



L'esame tattile della frutta prende in considerazione le caratteristiche relative alla compattezza della buccia.

Da valutare anche durante le prime masticazioni la croccantezza, la succosità, compattezza della polpa e il distacco del nocciolo dalla stessa.

Se il frutto non fosse maturo avremmo la sgradevole sensazione di astringenza dovuta i tannini.



Aroma e note di profumo riguardano il chiaro richiamo al frutto (fruttato) e relativa intensità. Si andranno a ricercare le note retronasali e la loro intensità, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli. Sentori di vegetale, balsamico, floreale, andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



Per la frutta, oltre ai canonici gusti fondamentali di dolce, acido, sapido e amaro, nell'esame gustativo sarà preso in esame la complessità o la mancata diversificazione dei possibili sentori percepibili dalle papille sensoriali presenti nella bocca del valutatore.

CURIOSITÀ

La Ciliegia "Ferrovia", depurative, disintossicanti, diuretiche e antireumatiche, sono ricche di proprietà benefiche per la nostra salute e la nostra bellezza.

Che la frutta faccia bene al nostro organismo è ormai un dato di fatto ma forse pochi sanno che nelle ciliegie si nascondono innumerevoli proprietà nutritive importanti per la nostra salute. Per cominciare, le ciliegie sono ricche di vitamina C e A che aiutano a proteggere la vista e contribuiscono al buon funzionamento delle difese immunitarie. Contengono inoltre acido folico, calcio, potassio, magnesio, fosforo e flavonoidi, sostanze importanti per la lotta ai radicali liberi.

Le origini del nome:

"Tra la fine degli anni '40 e gli inizi '50, quando il mercato si teneva sulla piazzetta vicino alla chiesa di San Giovanni e le persone portavano le ciliegie nei cesti e sulle spalle. Nessuno conosceva il nome di questa varietà, ma subito ci si accorse che le sue caratteristiche, resistenza e bontà, la rendevano adatta al trasporto per i mercati del barese. Non essendoci camion o altri mezzi, la ciliegia fu trasportata con il treno, che all'epoca era definito in gergo semplicemente 'ferrovia'.

Le ciliegie sono inoltre un tipo di frutta decisamente non sprecona: con i peduncoli è possibile infatti realizzare decotti e tisane utili per purificare i reni e calmare la cistite. Nel primo caso vi basterà portare ad ebollizione un litro d'acqua e poi immergervi una manciata di gambi secchi di ciliegia. Lasciate in infusione per circa 10 minuti e poi bevete la tisana. In caso di cistite preparate invece un infuso facendo bollire una manciata di peduncoli spezzati di ciliegio selvatico in un litro d'acqua per 10 minuti. Filtrate e bevete due tazze al giorno lontano dai pasti.

Ma le ciliegie non sono solo delle perfette alleate della nostra salute ma anche della nostra bellezza. Grazie alla presenza di caroteni e sali minerali, sono infatti il frutto ideale per pro-

teggere la pelle dal sole e ottenere una tintarella naturale e omogenea. La loro polpa inoltre è un ottimo rivitalizzante per la pelle del viso soprattutto se irritata. Se invece la vostra pelle è grassa provate questa maschera alla ciliegia, ricca di vitamine, sana e low cost: prendete alcune ciliegie, togliete loro il nocciolo e poi schiacciatele e stendetele su viso e collo. Quasi prive di calorie, le ciliegie possono essere consumate anche nell'ambito di diete ipocaloriche e nel regime alimentare dei diabetici.



CONFETTURA DI CILIEGIE

Per preparare la confettura di ciliegie iniziate privando le ciliegie del picciolo. Lavatele bene, poi asciugatele e tagliatele a metà, togliendo il nocciolo (otterrete così circa 1 kg di ciliegie). Mettetete le ciliegie in una ciotola e aggiungete lo zucchero, la scorza di limone e 3 cucchiaini di succo di limone. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate riposare il tutto per almeno 6 ore o per tutta la notte in un luogo fresco e asciutto o in frigorifero. Trascorso questo tempo eliminate le scorze del limone.

Mettete la frutta in un tegame capiente e cuocete a fuoco moderato per circa un'ora, mescolando di tanto in tanto e togliendo la schiuma che si forma in superficie con una schiumarola. Mentre la confettura cuoce, dedicatevi alla sanificazione dei barattoli e dei tappi, come indicato dalle linee guida del Ministero della Salute riportate in fondo alla ricetta. Una volta che avrete svolto questa operazione, tornate alla confettura e controllatene la cottura: sarà pronta quando, versandone una goccia su un piatto inclinato, questa non colerà ma resterà compatta, omogenea e senza sbavature. Passate quindi la confettura con un passaverdure. Se però amate la frutta in pezzi potete lasciarla così o passarne circa la metà. A questo punto versate la confettura ancora bollente nei vasetti che avete sanificato, avendo cura di lasciare 1 centimetro di spazio dal bordo del vasetto. Avvitare bene i tappi sanificati ma senza stringere eccessivamente e lasciate raffreddare. Con il calore della confettura si creerà il sottovuoto, che permetterà di conservare il prodotto a lungo. Una volta che i barattoli si saranno raffreddati verificate se il sottovuoto è avvenuto correttamente: potete premere al centro del tappo e, se non sentirete il classico "click-clack", il sottovuoto sarà avvenuto. La vostra confettura di ciliegie è pronta per essere gustata!



PISTOFATRU ALLE CILIEGIE




E' un dolce povero a base di semola di grano duro e vincotto, aromatizzato e reso solido a mezzo di cottura. Di antichissima origine, viene considerato l'antesignano dei dolci salentini, e come tale viene accreditato su diversi testi di cucina e di tradizioni salentine. Far bollire il vino rosso con le ciliegie denocciolate, le noci tritate grossolanamente, i chiodi di garofano, la cannella e lo zucchero per 30-40 minuti e poi aggiungere la farina a pioggia mescolando con un cucchiaino di legno e cuocere per un'altra quindicina di minuti, fino a ottenere una polenta piuttosto soda che si staccherà dalla parete della pentola. Stenderla su un piano di marmo o su carta forno su uno strato di circa 1 centimetro. Quando è fredda tagliare a losanghe e spolverizzare di zucchero a velo.

La ricetta proposta si potrebbe anche scindere e cioè preparare un dessert di ciliegie cotte nel vino utilizzando tutti gli ingredienti escludendo la semola oppure ritornare alla ricetta originale ed escludere le ciliegie e le noci aumentando in proporzione la semola.



SCHEDA

DEGUSTAZIONE: Assaggiatore _____ Data __/__/__ Campione N° _____

	INTENSITÀ	0%	50%	100%	Note
					
ESAME VISIVO					
FRUTTO	Dimensioni	Piccolo		Grande	
	Dimensioni seme	Piccolo		Grande	
	Forma	Asimmetrica		Simmetrica	
	Colore Fondo	Scarico		Carico	
	Tonalita'	Spento		Brillante	
	Sovra Colore	Scarico		Carico	
	Tonalita'	Spento		Brillante	
Attrazione	Bassa		Alta		
ESAME OLFATTIVO					
ODORE	Intensità Crudo Cotto	Lieve		Forte	
	Persistenza	Breve		Lunga	
AROMA	Intensità	Lieve		Forte	
	Persistenza	Breve		Lunga	
ESAME GUSTATIVO TATTILE UDITIVO					
Campione	Crocantezza	Lieve		Forte	
	Succosità	Bassa		Alta	
	Intensità Gusto	Lieve		Forte	
	Persistenza Gusto	Breve		Lunga	
PERCEZIONE DI PREGIO O DIFETTO					
	Dolcezza	Lieve		Forte	
	Acidità	Poco		Molto	
	Astringenza	Poco		Molto	
	Muffa	Lieve		Forte	
	Fermentato	Lieve		Forte	
	Altro Pelabilità	Lieve		Forte	
GIUDIZIO COMPLESSIVO		Sgradevole		Gradevole	

FICO



ORIGINI

Il fico rappresenta, da sempre, una delle colture più importanti del panorama agricolo pugliese; tra le specie arboree che hanno retto l'economia agricola regionale si può dire che esso è, per importanza, al terzo posto dopo Olivo e Vite. Come afferma Ferdinando Vallese: "Quand'anche non avessero trasportato piante, i fichi secchi dovevano costituire senza dubbio una delle provviste più gradite e di più facile e

lunga conservazione nei viaggi intrapresi dalle antiche stirpi che popolarono il bacino del Mediterraneo". Per tutta la Regione, quindi, questa pianta ha assunto, ino a pochi decenni fa, un valore enorme se si pensa alla possibilità di sostentamento che da questa coltura hanno tratto famiglie di braccianti, coloni e mezzadri, una coltura di rapida entrata in produzione e di facile ed autonoma trasformazione dei



frutti. Il radicale cambiamento dei mercati e dei consumi ed il conseguente crollo delle coltivazioni ha posto il fico, in pochi anni, tra i cosiddetti frutti minori. Chi oggi attraversa il territorio pugliese può vedere solo ciò che rimane di un antico sistema colturale legato al Fico, ma può scorgere ancora i segni di un paesaggio rurale strettamente legato a questa specie. Lo troviamo consociato ad Olivo, Mandorlo ma anche a colture ortive lungo le zone costiere del Basso e Alto Salento, sulle Murge, nella Piana di Bari, nel vasto Tavoliere Foggiano, sui Monti Dauni e sul Gargano. L'industria dei fichi secchi ha rappresentato una grande importanza per l'economia agricola pugliese del Novecento, intere famiglie erano dedite all'essiccazione, ponendo i frutti tagliati a metà o interi ad essiccare su caratteristici graticci di canne chiamate sciaje o cannizzi. Nel leccese i fichi erano molto spesso essiccati sulle spase, ovvero sulla roccia affiorante o lastre di pietra, oppure sulle littère, costruzioni di pietre appena sollevate dal terreno, coperte con uno strato

ben compresso di erba di San Giovanni crespa che permetteva la giusta aerazione. In alcuni casi si usavano come cannicci steli secchi ed intrecciati di Asfodelo. I fichi posti sui cannicci dovevano essere rigirati, una volta essiccati da un lato, e coperti alla sera affinché non penetrasse l'umidità o la pioggia. I fichi secchi erano distinti e selezionati secondo la qualità, si distinguevano fichi di prima e seconda scelta dai fichi cosiddetti scarti che erano destinati alla distilleria.






I fichi essiccati interi venivano spesso scottati in acqua bollente e asciugati, dopo di che erano posti in barattoli di vetro per farli coprire di una patina di zucchero che fuoriusciva dal frutto. I fichi spaccati ed essiccati erano farciti con mandorle tostate, semi di inocchio e scorza di limone a costituire i cosiddetti fichi maritati, cotti in forno. Questo prodotto, tipico di Ceglie Messapica, San Michele Salentino e San Vito dei Normanni, in provincia di Brindisi, ha ottenuto il riconoscimento come presidio Slow Food "Fico mandorlato di San Michele Salentino". Nel Lec-






cese i fichi erano accoppiati e disposti a croce a formare le cosiddette Crocette, mentre a Ginosa venivano riuniti a triangolo a formare la Scarcèdda. Si produceva inoltre dalla loro cottura il caratteristico cotto di fichi.

Nel Salento meridionale si possono ancora ritrovare costruzioni rupestri legati al Fico. I furnieddhi, antichi forni di pietra a secco per la cottura dei fichi, le mantagnate, muraglie di pietre a secco costruite per proteggere le piante dal vento salso lungo la costa o dai venti freddi nell'entroterra. Lungo le marine ostili e calde delle coste salentine si svolgeva il profumato viaggio dei fichi e delle carrube; i fichi buoni raccolti ed essiccati in agosto lasciavano il posto a quelli caduti e stramaturi che insieme alle cornule andavano allu mbarcu, si imbarcavano cioè per le industrie della distillazione presenti, peraltro, anche in importanti centri leccesi come San Cesario di Lecce.

Oggi, in tutte le province, la coltivazione del fico è quasi sempre associata ad altri fruttiferi o colture erbacee ma, da qualche

anno, sono stati realizzati nuovi impianti ed altri sono in fase di realizzazione; un ritrovato interesse ha spinto alcuni imprenditori agricoli ad investimenti coraggiosi per la produzione di fico fresco e per la trasformazione in essiccato e composte. Anche il settore agrituristico ha dato, negli ultimi anni, un contributo sostanziale sia alla conservazione sia alla promozione di questo patrimonio, con l'impianto di piccoli ficheti per il consumo interno alla propria ristorazione.

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	A sangue	Prov. BR		Frutto di media dimensione, sferico, buccia mediamente spessa di colore verde. Polpa di colore violetto, succosissima, acheni medio grandi.
2	Abate	Prov. LE		Grande e sferico con polpa di colore rosso scuro, molto succosa. Sapore intenso a maturità completa.
3	Abbondanza	Prov. BR		Frutto di grandi dimensioni con forma sferico-appiattiva. Buccia spessa di colore viola-bluastrò e sovracoloro a bande viola. Polpa di colore rosso con succosità media. Sapore intenso, aromatico con retrogusto acidulo.
4	Borsamelo bianco	Prov. LE		Frutto di grandi dimensioni con forma sferico-appiattiva. Buccia mediamente spessa di colore giallo. Polpa di colore rosso chiaro o ambrato e succosissima. Sapore dolce e aromatica a maturità completa.
5	Borsamelo nero	Prov. BR		Frutto di grandi dimensioni a forma sferica. Buccia mediamente spessa di colore violetto scuro. Polpa di colore rosso chiaro o ambrato con elevata succosità. Sapore dolce e aromatico a maturità completa.

6	Chiazzaredha	Prov. LE		<p>Frutto di medie dimensioni, piriforme. Buccia mediamente spessa di colore verde-giallo. Polpa di colore rosso-rosa scuro mediamente consistente. Sapore intenso e aromatico.</p>
7	Columbro a campanello	Prov. BR		<p>Frutto di medie-grandi dimensioni e piriforme. Buccia mediamente spessa di colore violetto. Polpa di colore rosso scuro, mediamente fine, soda e succosa. Sapore intenso e aromatico.</p>
8	Culummu nero	Prov. LE		<p>Frutto di medie dimensioni e piriforme. Buccia mediamente spessa di colore violaceo. Polpa di colore rosa, brillante, mediamente fine, soda e succosa. Sapore dolce a maturità completa.</p>
9	Dottato	Puglia		<p>Frutto di medie dimensioni e piriforme. Buccia mediamente spessa di colore verde. Polpa di colore ambrato o rosso, mediamente fine, soda e succosa. Sapore aromatico intenso.</p>
10	Farà	Prov. LE		<p>Frutto piriforme di medie dimensioni. Buccia spessa di colore giallo-verde. Polpa di colore rosso brillante con tessitura media, granulosa e poco succosa. Sapore leggermente acidulo.</p>



ANALISI SENSORIALE



L'esame visivo riguarda gli aspetti percepibili con la vista, osservando un campione rappresentativo di frutti. Si valuterà quindi l'omogeneità tra i frutti che compongono il campione, mentre per il singolo frutto verrà presa in considerazione simmetria, dimensione o pezzatura, forma, presenza o assenza del peduncolo detto "collo". Per ogni singolo frutto osserverà sarà inoltre esaminata la parte esterna (buccia) e quella interna (polpa e semi). Per quanto concerne la buccia, si andrà a valutare la tipologia e intensità di colore sia del fondo che del sovraccolore, la presenza e dimensione delle eventuali costolature e fessurazioni. Interessante è anche l'osservazione dell'ostiole che può essere aperto o serrato e dal quale può uscire un liquido "goccia" che rapprendendo può indurire. Approfondendo l'esame della polpa, si valuta la uniformità e intensità di colorazione, la dimensione e numerosità dei semi detti acheni; bisogna fare anche attenzione alla eventuale presenza di larve di insetti che possono svilupparsi in un ambiente così favorevole al loro sviluppo.



L'esame tattile della frutta prende in considerazione le caratteristiche relative alla compattezza e spessore della buccia, omogeneità, succosità della polpa, durezza e numerosità dei semi e loro croccantezza (durante la masticazione anche l'udito percepisce il caratteristico rumore della rottura dei semi sotto i denti). Anche la pelabilità è una caratteristica interessante per il consumatore ossia la facilità di asportare le bucce, ma anche la facilità nel lacerarsi o rimanere integra a sollecitazioni meccaniche.



Con le cellule della mucosa nasale ponendo il campione sotto il naso ed inspirando lentamente verranno valutate le note di odori che riguardano il chiaro richiamo al frutto (fruttato, vegetale, etc) e relativa intensità e persistenza. A seguito della masticazione si liberano le note retronasali dette aromi, provenienti dalla bocca e pertanto si andrà a ricercare la loro intensità e persistenza, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli. Sentori di vegetale, balsamico, floreale, andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



Per la valutazione gustativa del frutto, oltre ai canonici gusti fondamentali di dolce, acido, sapido e amaro, rilevabili nel cavo orale, sarà valutata anche la presenza di gusti anomali; in particolare i succhi possono facilmente andare incontro a fermentazioni e/o ammuffimenti che genereranno sensazioni gustative caratteristiche.



Per il fico anche l'udito, insieme al tatto, può fornire indicazioni sulla croccantezza, numerosità e durezza dei semi, infatti l'orecchio percepisce durante la masticazione il caratteristico rumore della rottura dei semi sotto i denti.



CURIOSITÀ

Il fiorone è un prodotto tipico della nostra terra, ma i botanici storcerebbero il naso a sentire chiamare frutto, quella che in realtà è una infiorescenza, detta siconio.

*La storia che ci porta al fiorone è una vicenda particolare e affascinante, una simbiosi che si è sviluppata tra l'albero del fico (*Ficus carica*) e un insetto minuscolo, che noi profani potremmo definire moscerino, ma che in realtà è una piccola vespa, la *Blastophaga psenes*.*

La pianta e l'insetto si sono evoluti insieme fino ad arrivare al punto che l'una, non potrebbe sopravvivere senza l'altro e viceversa. Le varietà di fico si distinguono in varietà che producono solo fichi e varietà che producono sia fichi che fioroni.

Nelle varietà che producono anche i fioroni a fine primavera, in autunno si formano i fiori dove gli insetti depongono le uova. Una volta deposte le uova queste si schiuderanno e durante la primavera successiva, in aprile, fuoriescono prima i maschi di vespa. Questi facendosi largo tra i fiori all'interno del siconio, che in pratica per forma è uguale a un fiorone in miniatura., fecondano le femmine e impollinano i fiori femminili. Questi svilupperanno il fiorone in giugno, il frutto che ben conosciamo.



Le femmine fecondate poi fuoriescono dal proprio siconio, e andranno su una nuova infiorescenza, dove deposte le uova, muoiono. Le nuove vespe nate sono la generazione che provvederà ad impollinare quelli che poi saranno i fichi prodotti a fine estate.

FICO MANDORLATO

Il paesaggio agricolo storico dell'Alto Salento è costituito da colture promiscue, dove olivi secolari si alternano ad alberi di mandorle e fichi, albicocche e vigneti. Un solo ettaro e mezzo di queste coltivazioni variegata era più che sufficiente in passato alle famiglie per vivere dignitosamente. In particolare, il territorio tra San Vito dei Normanni e Ceglie Messapica (in provincia di Brindisi) storicamente è uno dei luoghi di maggiore produzione di mandorle e fichi della Puglia; queste campagne vantavano decine di cultivar di mandorle e di fichi, e con questi frutti, si preparava un dolce tradizionale: il fico mandorlato.

La tradizione dell'essiccazione dei fichi è tipica di tutto il sud Italia ed era praticata soprattutto dalle famiglie contadine. Ma l'idea di arricchire i fichi essiccati, aggiungendo la mandorla, nasce in questo territorio. San Michele Salentino è una località che fino a non molto tempo faceva parte dei comuni di San Vito dei Normanni e Ceglie Messapica. Qui le famiglie contadine iniziarono ad utilizzare entrambi i frutti per rendere un dolce molto semplice e povero, più complesso e ricco.

La preparazione avviene raccogliendo a scalare i fichi in via di maturazione: si utilizzano solo i bianchi della varietà Dottato che vengono aperti a metà, appiattiti, e lasciati essiccare su graticci di canne (sciaje) al sole per una settimana. Una volta raggiunto il giusto grado di essiccazione, si pone dentro il fico aperto una mandorla intera tostata e non pelata in ogni metà (l'amaro della pellicina fa da contrasto con la dolcezza del fico e ne fa apprezzare di più il sapore). Le mandorle appartengono a una grande varietà di cultivar locali, tra le quali si ricordano: Riviezzo (Ceglie), Bottari (il nome locale della Genco), Sciacallo, Tondina, Sepp d'Amic. Si unisce, quindi, una scorzetta di limone e qualche seme di finocchio selvatico. Si sovrappone il fico ad un altro fico e si chiude: si infornano quindi a temperatura medio-bassa per circa un'ora. Una volta tolti dal forno, i fichi sono controllati uno ad uno, e si scartano quelli troppo cotti. La preparazione dei fichi mandorlati comincia alla fine di agosto e prosegue fino alla fine di settembre.

Questo dolce tipicamente invernale si trova a San Michele Salentino, a San Vito dei Normanni e a Ceglie Messapica. Una curiosità: la popolazione locale della varietà di fico Dottato viene chiamata Narduleja dal nome di Leonardo Leo, un compositore del '700 di San Vito dei Normanni noto per la dolcezza delle sue composizioni.



MARMELLATA DI FICHI

I fichi vengono sbucciati, spezzettati in un recipiente e mescolati con lo zucchero (quasi esclusivamente di canna). Si fanno riposare per una notte, indi si versano in una pentola apposita assieme alle scorze di limoni, si fa sciogliere lo zucchero a fuoco basso avendo cura di mescolare sempre. Una volta sciolto lo zucchero si alza la fiamma e si cuoce fino a quando la marmellata non è gelificata. Sarà pronta quando una goccia sul piattino, fatto precedentemente raffreddare in frigorifero, si solidifica e non scivolerà via. Si eliminano le bucce di limoni e si versa, ancora calda, nei vasetti tiepidi e perfettamente puliti che devono essere subito chiusi e conservati in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso. Per togliere un pò del sapore dolciastro alla marmellata di fichi a volte si aggiunge, al momento della cottura, succo di limone o cannella. La resa è del 25%.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO

DESCRITTORE: colore buccia

- Giallo Giallo brillante Verde bluastrò Verde scuro
 Verde Verde brillante Marrone Viola Nero violaceo

Sovracolore

- Assente Regolare con bande gialle Regolare con bande verdi
 Regolare con bande porpora A macchie irregolari con settore giallo
 A macchie irregolari con settore porpora A macchie irregolari con settore verde

Note di colorazione atipiche, maculate etc. _____

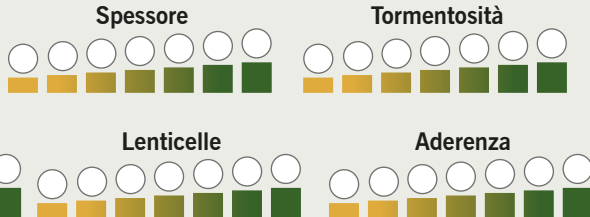
DESCRITTORE: colore polpa

- Bianco Ambrato Rosa Rosa scuro Rosso Rosso scuro
 Bianco Ambrato Rosa Rosa scuro

Note di colorazione atipiche, maculate etc. _____

ESAME OLFATTIVO

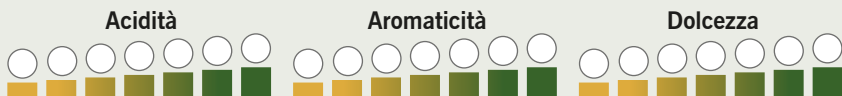
DESCRITTORE: caratteristiche della buccia



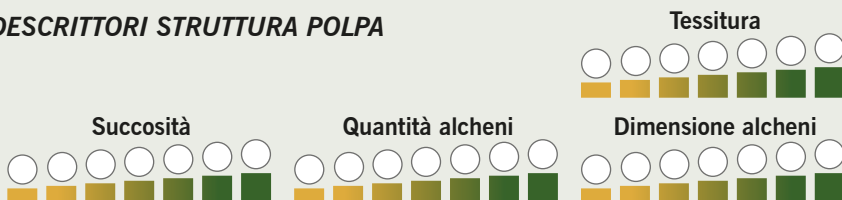
Note di sensazioni caratteristiche _____

ESAME GUSTATIVO

DESCRITTORI PRIMARI POLPA



DESCRITTORI STRUTTURA POLPA



PERA



ORIGINI

Pianta antica risalente a più di 4000 anni fa, il pero appartiene alla famiglia delle Rosacee e ha rivestito un importante ruolo anche nel mondo delle legende; si narra, infatti, che Polifemo per fare colpo sulla ninfa Galatea enumerò tra le sue ricchezze proprio il frutteto di pere.

La coltivazione è presente già nel 350 a.C. nella Magna Grecia, per poi essere raccontato con le sue diversificazioni tra domestico e selvatico anche nell'antica Roma.






La pera, erroneamente chiamato frutto, è in realtà un “falso






frutto”, in quanto non è altro che l'ingrossamento del ricettacolo florale.

In Puglia la coltivazione interessa tutto il territorio regionale e non ritrova dei pereti specializzati ma, piuttosto, piante sparse sul territorio, soprattutto nei tratti interessati dalla transumanza.

Infatti, un tempo il “perastro” selvatico era destinato all'alimentazione del bestiame e nella forma dialettale vengono chiamati “calaprisce” o “pirazzi” e, tuttavia, posso dar vita a frutti commestibili.



	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	A Sole	Prov. BA-BR		Dimensione media, forma asimmetrica, buccia liscia, polpa biancastra, succosa, soda e croccante. Al palato si presenta dolce e con acidità media.
2	Agostina	Prov. BA		Media, buccia liscia di colore verde-giallo, polpa biancastra, succosa, soda e al palato si presenta dolce, molto aromatica e con acidità medio-alta.
3	Alezzo	Prov. BR		Dimensione media, forma asimmetrica, buccia liscia verde-giallo sottile. Polpa biancastra con tessitura grossolana e succosa. Molto aromatica, dolce, con acidità medio-alta.
4	Campanello	Puglia		Frutto medio-piccolo, buccia molto liscia di colore verde-giallo, appena rugginosa. Polpa biancastra con tessitura medio-fine; soda e succosa. Al palato si presenta dolce con retrogusto acidulo.
5	Cardinale	Prov. BAT		Medie dimensioni del frutto, forma asimmetrica, buccia ruvida di colore verde-giallo, mediamente spessa e rugginosa. Polpa di colore biancastro, croccante, soda e mediamente succosa. Sapore acidulo.

6	Cazzatello	Prov. LE		<p>Frutto molto piccolo, sferoidale, asimmetrico, con buccia liscia, sottile, di colore verde-giallo. Polpa di colore biancastro, croccante e succosa. Sapore dolce con acidità media.</p>
7	Ciuccio	Prov. LE		<p>Media dimensione del frutto, leggermente asimmetrico con buccia cerosa di colore verde-giallo e di medio spessore. Polpa di colore biancastro con tessitura farinosa e succosa. Retrogusto acidulo.</p>
8	Del Carmine	Prov. BA		<p>Frutto medio con buccia liscia e colore verde-giallo, sovracoloro assente e mediamente spessa. Polpa biancastra, tessitura grossolana, mediamente succosa e molto saporita, con acidità media.</p>
9	Spadona	Puglia		<p>Frutto di medio-grosso con forma leggermente asimmetrica. Buccia untuosa di colore verde chiaro, mediamente spessa e poco rugginosa. Polpa di colore biancastro con tessitura croccante, soda e succosa. Al palato si presenta molto saporita e con media acidità.</p>
10	Verde	Puglia		<p>Frutto con dimensioni medie, forma asimmetrica e buccia liscia di colore verde-giallo, mediamente spessa e lievemente rugginosa. Polpa di colore biancastro, tessitura fine, soda, granulosa, mediamente succosa e molto saporita.</p>

ANALISI SENSORIALE



L'esame visivo del campione rappresentativo di frutti riguarda gli aspetti inerenti l'omogeneità del campione; del frutto si valuta inoltre: forma, simmetria e dimensione, parte esterna (buccia) ed interna (polpa). Per quanto concerne la buccia, si andrà a valutare, la tipologia e intensità di colore e di sopraccalore, le eventuali lacerazioni provocate da agenti atmosferici o insetti e marciumi.

Approfondendo l'esame nel frutto alla polpa, si valuta uniformità, tipologia ed intensità di colorazione. Eventuali difetti dovuti a marciumi, presenza d'insetti carpfagi. Risulta importante anche l'incidenza del torsolo.



L'esame tattile della frutta prende in considerazione le caratteristiche relative alla croccantezza della polpa ove, la presenza di sclereidi, ne rendono elevata la compattezza e granulosità. Da valutare anche, la succosità, la facilità di masticazione e l'eventuale sensazione di astringente.



Le note di profumo riguardano il chiaro richiamo al frutto (fruttato) di cui si valuta intensità e persistenza. Si andranno a ricercare, facendo seguito alla masticazione, le note retronasali (Aromi) e la loro intensità e persistenza; ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli. Sentori di vegetale, balsamico, floreale, andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



Per la frutta, oltre ai canonici gusti fondamentali di dolce, acido, sapido e amaro, nell'esame gustativo saranno valutate anche le sensazioni anomale come fermentato, muffa o chimico.



CURIOSITÀ

*Nelle campagne pugliesi si ritrovano tantissime piante di pero sparse, ma non veri e propri pereti specializzati. I perastri selvatici (*Pyrus amygdaliformis* Vill.) venivano innestati dagli agricoltori sia per uso familiare, ma anche per la vendita ai mercati. Nei seminativi e nei boschi sono presenti inoltre un gran numero di piante di perastro in quanto un tempo i frutti venivano usati anche per l'alimentazione del bestiame.*

I frutti del perastro vengono chiamati in dialetto calaprisco' o pirazzi, a seconda delle zone, sono molto tannici e astringenti, tuttavia alcuni biotipi possono dare frutti commestibili.

Le varietà presenti in Puglia presentano una elevata variabilità di forme, colori, ma soprattutto per le epoche di maturazione che variano dagli inizi dell'estate, ino all'inverno. Il lavoro di ricerca del germoplasma autoctono ha permesso di ritrovare quasi 200 accessioni appartenenti a diverse varietà, ritrovati in tutti gli areali della Regione. Frequenti i casi di sinonimia riscontrati, ma anche di omonimia, varietà diverse fra loro che in realtà hanno lo stesso nome.



FRUTTONE

Il fruttone è un prodotto tradizionale leccese composto da pasta frolla con ripieno di pasta di mandorle e marmellata di pere e ricoperto da uno strato di cioccolato o zucchero fondente.

Si prepara prima la base di pasta frolla nel modo seguente: si prende la farina e si fa un buco nel centro dove si aggiunge la margarina e si lavora al fine di farla amalgamare bene. Si aggiunge lo zucchero, durante l'impasto, si continua ad impastare e si aggiungono i tuorli d'uovo, la bustina di lievito e la vaniglia. Si continua ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. In seguito la pasta frolla si mette nelle formine aiutandosi con i pollici al fine di farla aderire alla parete e fare un buco nel centro. Si aggiunge il condimento (mandorle, amarene, ciliegie, albicocche) e si ricopre con altra pasta frolla. Sempre con i pollici si fanno aderire bene i due strati e si fa al centro una piccola cupoletta, si passa con un pennello uno strato di uovo sbattuto e si mette tutto nel forno per la cottura, per circa 15 minuti a 180°C. Alla fine, una volta raffreddati i dolcetti vengono cosparsi con cioccolata liquida.



CROSTATA DI PERE

La crostata di pere è un dolce ideale per lasciarsi farcire da confetture di frutta o frutta intera. Ecco, quindi, che utilizzando la preziosa biodiversità pugliese, abbiamo immaginato una gustosa crostata di pere “nostrane” che si fa apprezzare soprattutto con l’arrivo della stagione autunnale.

Utilizziamo farina, burro a pezzetti leggermente ammorbidito e zucchero.

Aggiungiamo i tuorli d’uovo e la scorza di limone grattugiata per poi lavorare l’impasto con le mani fino a formare un’unica massa che faremo riposare in frigorifero per 30 minuti.

Stendere la pasta sino a renderla sottile e oliare lo stampo per crostata rovesciandovi all’interno la frolla distesa.

Aggiungere la marmellata di pere livellando il tutto con una spatola in modo omogeneo; dopo questa operazione aggiungere delle pere tagliate e preventivamente sbucciate fino a ricoprire tutta la superficie e infornare per 40 minuti a 180 gradi.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura



Peso



Calibro



FORMA

Buccia (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)



Uniformità di colore



Polpa (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)



Uniformità di colore



ESAME GUSTATIVO

Consistenza/crocantezza



Elasticità e tenacia



Acidità



Polpa

- gommosa
- fibrosa
- elastica
- fondente
- granulosa

Astringenza



Succosità



Dolcezza



Amaro



Compattezza



Distacco del nocciolo



Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Aroma



Vegetale



Balsamico



Fruttato



Floreale



Note descrittive aggiuntive: _____

UVA DA TAVOLA



ORIGINI

L'uva da tavola è uno dei principali prodotti agricoli della Puglia ed è fondamentale per l'economia della regione insieme ad altri prodotti di elevata qualità come le olive, il pomodoro, le mandorle, le ciliegie, i carciofi, il frumento, l'uva da vino.

La Puglia oltre ad essere una regione molto interessante e conosciuta nel mercato estero per la produzione vinicola è decisamente molto importante, a livello nazionale ed internazio-

nale, per la coltivazione di diverse varietà di uva da tavola come dimostrato dagli ottimi dati relativi alla superficie coltivata e alle esportazioni, dirette principalmente in Germania ma anche in Polonia, Repubblica Ceca e Russia. Le varietà di uva da tavola maggiormente coltivate in Puglia sono l'Italia, la Victoria, la Red Globe, la Regina bianca, la Palieri, seguite dalle cultivar (cv) seedless (senza seme o apirene) come la Crimson seedless e la Superior



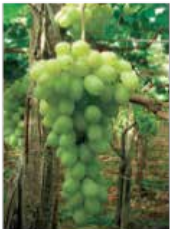





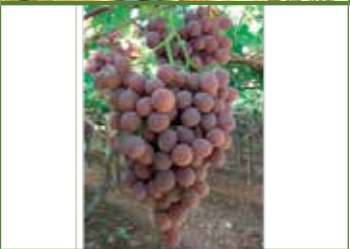
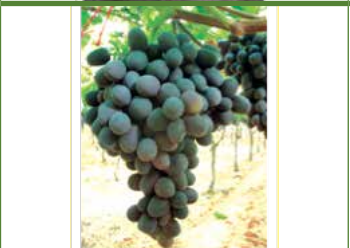


seedless (Sugraone) verso le quali si sta orientando sempre di più il gusto dei consumatori stranieri e che, per questo motivo, sono destinate più all'esportazione che al consumo nazionale. Altre tipologie di uve con semi come la Baresana, la Black Pearl e la Black Magic non raggiungono percentuali di coltivazione molto elevate.

L'uva Regina a bacca bianca è una delle varietà tradizionali della Puglia ed è caratterizzata da un acino grande e lievemente allungato che presenta un colore giallo-dorato a maturazione completa, una buc-

cia spessa e consistente e una polpa croccante e dal sapore dolce. Il vigneto ha origini molto antiche e sembra sia stato introdotto in Italia dagli antichi romani che lo trovarono in Siria.

Il comune di Adelfia in provincia di Bari dedica ogni anno, nel mese di settembre, una vera e propria festa (la Festa dell'Uva) a questo prezioso prodotto agricolo.

	CULTIVAR	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Italia		La bacca è di colore giallo- dorato e di forma ovoidale. La polpa ha un sapore dolce e con delicato aroma di moscato.
2	Victoria		La bacca è di colore giallo e di forma ellittica – cilindrica con naturale tendenza a raggiungere notevoli dimensioni. La polpa è croccante con sapore neutro-dolce.
3	Pizzutella		La bacca è di colore giallo dorato e di forma ellittica. La polpa è croccante e dolce.
4	Regina		Presenta grappoli di forma cilindrica. La buccia soda racchiude una polpa croccante e succosa dal sapore dolce e aromatico.
5	Corniola bianca		Acino di forma allungata, leggermente asimmetrico con buccia di colore rosa dorato. Polpa di colore rosa ambrato, dolcissima croccante e succosa.

6	Michele Palieri		<p>La bacca è di colore nero-violaceo e di forma ovale. La polpa è croccante, soda e succosa con sapore neutro.</p>
7	Red Globe		<p>La bacca è di colore rosso-violaceo e di forma sferica con naturale capacità di raggiungere notevoli dimensioni. Polpa croccante e gusto dolce.</p>
8	Black Pearl		<p>Grappolo di colore nero di forma ellissoidale. Polpa croccante dal gusto neutro</p>
9	Uva fragola o Isabella		<p>Acino piccolo e ovale con buccia grossa dal colore nero-violaceo. Polpa soda e succosa di colore rosso scuro</p>
10	Baresana		<p>L'acino grosso di colore dorato chiaro racchiude una polpa croccante e non particolarmente incisiva.</p>



ANALISI SENSORIALE

La qualità dell'uva da tavola è correlata a caratteristiche quali: l'assenza di semi "Apirene"; il colore, la forma e l'uniformità degli acini; la consistenza e la croccantezza; la dolcezza, l'acidità e l'aroma. La valutazione sensoriale dell'uva da tavola è generalmente effettuata applicando la cosiddetta "Analisi Quantitativa Descrittiva" (QDA), che consiste nel proporre una serie di descrittori visivi, olfattivi e gustativo-tattili, da valutare generalmente su una scala strutturata. A completamento dell'aspetto olfattivo/aromatico, agli assaggiatori può essere chiesto di indicare gli odori e gli aromi percepiti (floreali, fruttati, legnosi, erbacei ecc.), selezionandoli da una lista riportata sulla scheda sensoriale e preventivamente stabilita attraverso sedute ripetute di generazione degli attributi. I descrittori riportati nella scheda sensoriale dovrebbero consentire la valutazione del grappolo nella sua interezza e nelle diverse parti che lo compongono (raspo e pedicelli, acini e, nell'ambito degli acini, buccia, polpa e vinaccioli). La scheda sensoriale, se ben redatta, può essere utilizzata per descrivere le varietà di uva da tavola, ma anche per effettuare confronti varietali, e per valutare l'effetto singolo e combinato di differenti tecniche agronomiche, zone di produzione e modalità di trattamento post-raccolta.



L'esame visivo riguarda gli aspetti caratterizzanti il grappolo, il raspo e gli acini.

Il grappolo può avere aspetto serrato, tipico delle uve da vino, quando gli acini sono molto ravvicinati tra loro, oppure può essere spargolo quando gli acini sono ben distanziati, caratteristica delle uve da tavola.

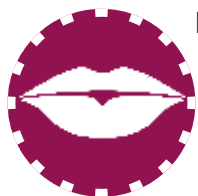
Oltre all'uniformità della maturazione degli acini e del colore, si andrà a valutare la loro turgidità, l'eventuale presenza di marciumi o avvizzimenti e/o di macchie di anidride solforosa, presenza o meno dei vinaccioli nella polpa e la loro dimensione .



Si parte dall'analisi della buccia con la valutazione dello spessore, per poi osservare la polpa in merito alla sua succosità, croccantezza/consistenza, elasticità e tenacità. Per i vinaccioli si andrà ad analizzare la loro resistenza allo schiacciamento. Verrà segnalata anche la eventuale sensazione di astringenza.



Fondamentale è l'intensità odorosa del "Fruttato" della polpa con presenza di odori che richiamano la freschezza erbacea; come difetto si possono riscontrare presenza di sentore fermentato, muffa o anidride solforosa o altre sostanze chimiche, specialmente in caso di frigoconservazione.



Per l'acino è fondamentale la presenza della sensazione di dolce in equilibrio con quella acida che ne allunga la persistenza al palato; vengono valutati anche, il sapido e l'amaro oltre alla presenza di eventuali sapori anomali.



CURIOSITÀ

L'uva Regina è conosciuta in Italia con un grande numero di sinonimi: Pergolone o Provolone in Abruzzo, Inzolia imperiale o Parchitana in Sicilia, Mennavacca bianca nel Sud Italia, Galletta in Toscana, Dattero di Negroponte, Pizzutella.

L'esistenza di tutti questi nomi alternativi per identificare lo stesso vigneto sembra essere dovuta alla grande diversità morfologica esistente all'interno della varietà per quanto riguarda, ad esempio, la forma o le caratteristiche dell'acino o del grappolo.

Nel Registro Nazionale delle varietà di vite, la Regina è presente insieme a tre suoi cloni che si differenziano per la forma dell'acino (tondeggianti o allungati) mentre la cultivar Pizzutello bianco è registrata con un altro codice e presenta un acino molto allungato ed appuntito simile ad una mezza luna.

Una recente ricerca basata su studi molecolari ha fatto luce sulla corrispondenza tra le denominazioni usate per indicare a livello locale l'uva Regina e la cv stessa le piante di vite considerate nello studio e denominate Pizzutella, Pizzutello di Adelfia, Pizzutello vero, Regina Inzolia, Mennavacca, Williams erano tutte appartenenti alle diverse tipologie di Regina.

MOSTARDA DI UVA E MELE COTOGNE

Per ottenere questo prodotto si parte dall'eliminazione dei semi dagli acini di uva, quindi, si passa alla loro cottura per 30 minuti circa, mentre, a parte vanno cucinate le mele cotogne preventivamente sbucciate e fatte a pezzi.

Al termine delle due cotture i prodotti ottenuti vengono miscelati e si procede ad una nuova cottura per 2 ore con aggiunta di zucchero. Ultimata la cottura del prodotto si pone in recipienti di terracotta, si ricopre con uno strato di olio extra vergine di oliva e con foglie di vite e alloro legate tra loro.



PITTEDDHE CON MOSTARDA D'UVA

Mettere insieme in un contenitore la farina, l'olio extra vergine di oliva, sale, buccia di limone tritata e mescolare a lungo fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, aggiungendo dell'acqua se necessario. Lasciare riposare l'impasto per circa mezz'ora e con l'aiuto di un mattarello stendere fino ad uno spessore di 2 mm.

Con uno stampo ricavare dei dischi dal diametro di 10 cm e porre al centro un cucchiaino di mostarda d'uva e mele cotogne.

Sollevare i bordi della pasta pizzicandola in diversi punti fino ad ottenere una forma simile ad una stella.

Cuocere in forno a 180 gradi per circa 30 minuti.



SCHEDA SENSORIALE


ESAME VISIVO E TATTILE


GRAPPOLO

Forma *difforme*  *ben conformato*

Colore *difforme*  *colore uniforme*

RASPO

Raspo *bruno*  *verde*


Marciumi/lesioni *marcio*  *sano*

ACINI

Colore *poco colorato*  *colore uniforme*

ESAME GUSTATIVO

ACINO

Crocquantezza *poco*  *molto*

Consistenza *morbido*  *duro*


POLPA

Consistenza *succulento*  *sodo*

Aroma *neutro*  *intenso*

Gusto dolce/acido *squilibrato*  *equilibrato*

BUCCIA

Spessore *spessa*  *sottile*

Tannicità *allappante*  *non tannica*

Gusto dolce/acido *squilibrato*  *equilibrato*

VINACCIOLI

Dimensione *impercettibili*  *grandi*

Durezza *duri*  *inconsistenti*

Tannicità *allappante*  *non tannica*

ESAME OLFATTIVO

Aroma *difforme*  *ben conformato*






ALBICOCCA








ORIGINI

Viene citato da Plinio il Vecchio nella sua “Naturalis Historia” e da Columella dal “De Rustica”, indicandoli col nome di “Malum Praecox”. I Romani infatti chiamavano tale frutto anche col nome di Praecocuum, in quanto lo consideravano una specie di prugno distinguibile dagli altri per la precocità di maturazione. Altre introduzioni sono sicuramente avvenute in seguito dal Nord Africa, dai Balcani dalla Grecia e dai Paesi d’Oltralpe, come testimonia il diverso materiale genetico rinvenuto in tutte le Regioni italiane. Tramite la libera impollinazione incrociata e la successiva propagazione per seme, si sono originate un numero elevatissimo di varietà, che hanno potuto adattarsi alle diverse caratteristiche pedoclimatiche.



	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	A percoca	Prov. BA-BR-FG		Forma circolare, e linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore aranciato, sovracoloro rosso lieve punteggiato, lenticelle mediamente presenti, e di piccole dimensioni. Polpa di colore aranciato, mediamente soda, Nocciolo medio, Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
2	Albicocco di Galatone	Prov. LE		Forma oblata, con linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovracoloro rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro-biancastro, poco soda, tessitura. Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
3	Ananassa	Prov. BAT		Forma oblata, con linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovracoloro rosso punteggiato, lenticelle scarse e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro-biancastro, poco soda, tessitura ine, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo media. Nocciolo medio e sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
4	Barese	Prov. BA		Forma ovata con linea di sutura leggermente incavata. Buccia leggermente rugosa, colore aranciato chiaro, sovracoloro rosso punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro, poco soda, tessitura mediamente fibrosa, staccata al nocciolo, cavità al nocciolo media. Nocciolo medio; sapore buono, aromatico, dolce, di media acidità.
5	Giallo tardivo	Prov. BA BR-TA		Forma oblata, con cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovracoloro rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro-biancastro, poco soda, tessitura ine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia. Nocciolo medio-grande; sapore della mandorla leggermente amaro. Sapore eccellente, dolce, di media acidità.

6	Mandorla dolce	Puglia		<p>Forma ovata con linea di sutura mediamente incavata. Buccia liscia, colore aranciato, sovraccolore rosa-rosso sul 50% della superficie del frutto, lenticelle medie e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato, media consistenza, con filamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta. Nocciolo medio; molto saporita e dolce, di media acidità.</p>
7	Perza	Prov. FG		<p>Forma oblata con linea di sutura mediamente incavata. Buccia rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso chiaro punteggiato, lenticelle numerose e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura mediamente fibrosa e nocciolo medio; sapore eccellente, aromatico dolce, di bassa acidità.</p>
8	Picocca	Prov. BAT-BA		<p>Forma circolare con linea di sutura mediamente incavata. Buccia liscia, colore giallo intenso, sovraccolore sfumato e punteggiato rosso chiaro sul 50% della superficie del frutto, lenticelle numerose e di piccole dimensioni. Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, leggermente fibrosa. Nocciolo medio; molto saporita e dolce, di bassa acidità.</p>
9	Risomma	Puglia		<p>Forma oblata o rombica, con linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosa-rosso sfumato e punteggiato sul 50% della superficie del frutto, lenticelle medie e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato chiaro, media tessitura, poco soda. Nocciolo medio; molto saporita, buon equilibrio tra zuccheri e acidità.</p>
10	Tabacchiera	Prov. BA		<p>Forma oblunga con linea di sutura leggermente incavata. Buccia leggermente rugosa, colore aranciato, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato, soda, tessitura mediamente fibrosa. Nocciolo medio; sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.</p>



ANALISI SENSORIALE

L'analisi delle componenti principali evidenzia come l'aroma, in tutte le sue componenti (intensità e ricchezza olfattiva, persistenza e complessità aromatica) sia il principale fattore responsabile della variabilità fra le varietà. Altri importanti fattori sono la consistenza, l'acidità, la pastosità e l'aderenza al mesocarpo, ovvero la facilità di distacco della polpa dal nocciolo "Spicco".

Le valutazioni olfattive e retroolfattive portano all'identificazione di diversi descrittori e tre categorie di odori ed "aromi", vale a dire fruttato, erbaceo e floreale.

Parte dei descrittori individuati conferma quanto già evidenziato da ricerche condotte da vari autori riguardo valutazioni strumentali approfondite della componente aromatica dell'albicocca.

Nella valutazione dei sentori risulta spesso predominante il sentore di rosa, invece, nelle cultivar medio-tardive si rileva una predominanza della percezione di sentori di pesca e vaniglia.

Un elemento che caratterizza particolarmente le varietà, differenziandole, è l'intensità olfattiva percepita; a tal proposito, l'intensità dell'odore è una caratteristica peculiare varietale, indipendente dall'epoca di maturazione.



L'esame visivo dell'albicocca riguarda il frutto intero e porzionato, analizzando buccia, polpa e nocciolo.

Nel frutto intero si valuta dimensione, forma, simmetria, colorazione di fondo, sovracoloro e eventuale presenza di fessurazioni dell'epicarpo. Anche la colorazione della polpa risulta un fattore rilevante nella valutazione. Riguardo al nocciolo si valuta dimensione, facilità di distacco dalla polpa, colore e forma.



Occorre descrivere la durezza e succosità del frutto, oltre alla presenza di peluria (tomentosità) sulla buccia, la resistenza al porzionamento e l'aderenza del mesocarpo al nocciolo. Valutabile anche la sensazione di eventuale astringenza.



Si prende in considerazione l'intensità e persistenza ovvero di tutte le note olfattive inerenti il frutto nella sua integrità, ma anche il frutto porzionato. Occorre valutare la persistenza ed intensità aromatica della polpa a seguito di masticazione. Annusando il campione si cercheranno quegli odori che richiamano il frutto (fruttato) e relativa intensità e persistenza. Dopo la masticazione si andranno a ricercare le note retronasali e la loro intensità e persistenza, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli come chimico, fermentato. Sentori di vegetale, balsamico e floreale andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



Si valuterà intensità e persistenza delle sensazioni di dolcezza, acidità, sapidità e amaro, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di gusti sgradevoli come chimico, fermentato. Sentori di vegetale, balsamico e floreale andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



CURIOSITÀ

In Puglia esiste una elevata gamma di varietà coltivate a seme dolce e a seme amaro.

Nel gergo dialettale si distinguono le “vernecocche” dalle “cri-somme” i quali sono più grossi e leggermente aciduli, mentre le vernecocche propriamente dette sono piccole e dolcissime.

Il nord-barese è l'antica zona di coltivazione e di esportazione di Albicocche, dove sono antiche varietà come l'Ananassa, la Cibo del Paradiso, la Tabacchiera e le diverse a Mandorla dolce. Anche nella zona Murgiana, sui Monti Dauni e sul Gargano sono state rilevate interessanti accessioni che erano invece coltivate negli orti famigliari o per un limitatissimo mercato locale, così come anche nel Brindisino, Murgia di Sud est e Valle D'Itria.

Nel Salento invece, è presente la varietà Albicocco di Galatone, zona in cui tale varietà era molto coltivata ed esportata. Oggi tale cultivar è presidio Slow food dal 2012, e su di essa si punta con la valorizzazione sia del prodotto fresco che del trasformato. L' area di produzione è rappresentata dai comuni di Galàtone, Nardò, Seclì e Sannicola.

MARMELLATA DI ALBICOCHE DI GALATONE

La conservazione della frutta attraverso la realizzazione di confetture e marmellate è tipico della tradizione contadina. Così, ecco la ricetta per la preparazione della marmellata di albicocche di Galatone.

Il tutto parte da una corretta e accurata fase di lavaggio dei frutti e successiva asciugatura con un panno. Si procede con il taglio a metà del frutto stesso ed eliminazione del nocciolo.

Riporre i frutti tagliati in una coppa aggiungendo dello zucchero e versando del succo di limone precedentemente filtrato. Mescolare bene il tutto e lasciare a riposo per un giorno. Riprendere il preparato trascorse le 24 ore e cuocere il macerato di albicocche a fuoco lento mescolando il tutto con cura e lasciando cuocere per circa 1 ora.



ALBICOCHE SCIROPATE

Far bollire in una pentola acqua e zucchero fino al suo completo dissolvimento e lasciare intiepidire lo sciroppo aggiungendo una foglia di menta.

Sbollentare in una pentola con acqua per pochi minuti le albicocche per poi scolarle, asciugarle e tagliandole a metà eliminando il nocciolo.

Sistamarle in modo uniforme e compatto in vasetti e ricoprire la frutta con lo sciroppo.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura



Peso



Calibro



FORMA

Buccia (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/arancione/rossastra)



Uniformità di colore



Polpa (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/arancione/rossastra)



Uniformità di colore



ESAME GUSTATIVO

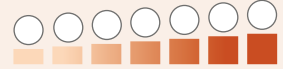
Consistenza/crocquantezza



Elasticità e tenacia



Acidità



Astringenza



Succosità



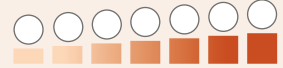
Polpa

- gommosa
- fibrosa
- elastica
- fondente
- granulosa

Dolcezza



Amaro



Compattezza



Distacco del nocciolo



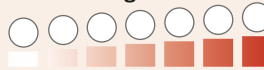
Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Aroma



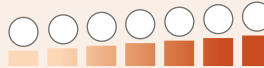
Vegetale



Balsamico



Fruttato



Floresale



Note descrittive aggiuntive: _____

PESCA



ORIGINI

Il pesco è originario della Cina settentrionale dove si trova allo stato selvatico e nella cui cultura tradizionale riveste un ruolo molto importante, rappresentando l'immortalità nella mitologia.

Il pesco fu chiamato dai Romani *Malum persicum*, perché importato a Roma dalla Persia. Il frutto arrivò a Roma nel I secolo a.C. e grazie ad Alessandro Magno e si diffuse in tutto il bacino del Mar Mediterraneo. Pare infatti, secondo lo scritto-






re romano Rutilio Tauro Emiliano Palladio, che egli ne fosse rimasto affascinato quando lo vide per la prima volta nei giardini di re Dario III, durante la spedizione contro la Persia. Secondo alcuni autori invece, i Greci lo avrebbero introdotto dall'Egitto, in cui era presente dai tempi di Cambise (530-522 a.C.) e portato quindi in Italia. Le descrizioni varietali di Plinio, Columella e Marziale nel I secolo d. C. fanno ritenere che il pesco fosse cono-








sciuto all'epoca dell'Impero di Ottaviano Augusto. Plinio parla inoltre dei Peschi di Gallia, ma in Francia il Pesco sarebbe arrivato dai Balcani seguendo la via del Danubio.

Il pesco, considerato dal punto di vista agronomico, comprende i seguenti tre gruppi di frutti:

- Pesche comuni: frutti tormentosi, spiccagnoli, utilizzati per il consumo fresco
- Percoche: frutti tormentosi, aderenti al nocciolo, utilizzati in prevalenza per usi industriali
- Nettarine: frutti glabri, utilizzati per il consumo diretto

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Pesca Aprituna	Prov. BA-BR		Frutto molto piccolo di forma rotonda, leggermente asimmetrica. Buccia di medio spessore, colore giallo, sovraccolore rosso chiaro sfumato. Polpa di colore bianco e non aderente al nocciolo. Nocciolo di medie dimensioni. Mediamente saporita e aromatica a maturità completa.
2	Pesca poppa di Venere	Prov. LE		Frutto grande di forma oblata, leggermente asimmetrica. Buccia sottile, colore giallo, sovraccolore rosso intenso. Polpa di colore giallo arancio di media consistenza. Nocciolo di medie dimensioni di colore marrone chiaro. Sapore acidulo.
3	Percoca Bianco di ottobre	Prov. BA - BR		Frutto piccolo di forma rotonda. Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso. Polpa di colore giallo, mediamente consistente, duracina, mediamente fibrosa e molto aderente al nocciolo di medie dimensioni. Sapore dolce.
4	Pesca Madonna del Carmine	Prov. BA		Frutto piccolo a forma. Buccia mediamente spessa, colore bianco verdastro, sovraccolore rosa rosso opaco. Polpa di colore bianco, tenera. Nocciolo di medie dimensioni; sapore dolce aromatico.
5	Pesca sanguigno	Puglia		Frutto piccolo a forma oblata. Buccia sottile, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso uniforme. Polpa di colore rosso, bassa consistenza e nocciolo di piccole dimensioni. Al gusto di presenta dolce acidula, saporita e aromatica a maturità completa.

6	Percoca Santa Maria Maddalena	Prov. LE		<p>Frutto medio a forma oblata. Buccia mediamente spessa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso intenso uniforme. Polpa di colore arancio e a bassa consistenza. Nocciolo di medie dimensioni. Sapore dolce; molto aromatica.</p>
7	Percoca Settembrino giallo	Puglia		<p>Frutto piccolo a forma rotonda. Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore assente, pubescenza presente, molto aderente alla polpa. Polpa di colore giallo, mediamente consistente. Nocciolo di medie dimensioni dal colore marrone medio. Sapore dolce.</p>
8	Nettarina "Noce persichina"	Prov. BR-BA		<p>Frutto molto piccolo a forma rotonda. Buccia sottile, colore giallo, sovraccolore rosso chiaro sfumato occasionalmente presente. Polpa di colore giallo, media consistenza, duracina. Nocciolo di medie dimensioni. Molto saporita e aromatica a maturità completa.</p>
9	Pesca Biancona	Prov. BR-BA		<p>Frutto di medie dimensioni e di forma rotonda. Buccia di medio spessore, colore bianco crema, sovraccolore rosso chiaro sfumato. Polpa di colore bianco-rosata, bassa consistenza. Nocciolo di medie dimensioni, arrotondato. Molto saporita e aromatica a maturità completa.</p>
10	Pesca Curdulo	Prov. BR		<p>Frutto di medie dimensioni a forma ovata. Buccia mediamente spessa, colore giallo verdastro, sovraccolore rosso chiaro. Polpa di colore bianco, tenera, tessitura fondente, poco fibrosa; nocciolo di medie dimensioni. Sapore dolce acidulo.</p>



ANALISI SENSORIALE

La pesca è sicuramente un frutto con un notevole “impegno” sensoriale, perché è in grado di stimolare con molta attenzione gusto, olfatto, aroma, vista e tatto.

I frutti presentano una polpa succulenta, di sapore zuccherino più o meno acidulo. Si distinguono pesche acide e subacide, di color bianco, giallo o verdastro, con elevato contenuto in acqua e presenza di pectina; il nocciolo può essere aderente alla polpa oppure facilmente staccabile “spicco”.

Durante l’analisi sensoriale saranno presi in considerazione la forma del frutto, la sua consistenza all’atto della masticazione, spessore della buccia, colore e sovracoloro della buccia, per poi valutare la polpa e il nocciolo.

In bocca ci concentreremo sulla valutazione della dolcezza/acidità/aroma/astringenza.

La formazione degli aromi in un frutto è un processo dinamico, durante il quale la concentrazione dei composti volatili cambia sia qualitativamente sia quantitativamente. In particolare, con la maturazione del frutto avviene un notevole cambiamento dell’aroma.



Alla vista occorre prendere in considerazione il frutto nel suo complesso, valutando dimensioni, forme, simmetria; ci si concentra poi sulla buccia e, successivamente, sulla polpa e relativo nocciolo, valutando intensità e uniformità di colore, oltre all’eventuale presenza di colorazioni che vanno a sovrapporsi. Il nocciolo può essere “Spicco” ossia può staccarsi agevolmente dalla polpa o rimanere aderente, Si può osservare il difetto di “scatolato” quando il nocciolo si apre e rimane aderente alla polpa.



Occorre descrivere la durezza e succosità del frutto, eventuale astringenza, la resistenza al tatto durante l'apertura e la sua fibrosità, oltre alla difficoltà di distacco del nocciolo.



L'intensità olfattiva riguarda la polpa, ma anche il frutto porzionato. Occorre valutare anche l'intensità e la persistenza aromatica e tutte le note olfattive che riguardano il frutto nella sua integrità, che variano notevolmente a seconda del grado di maturazione.



All'analisi gustativa sarà presa in considerazione l'intensità e persistenza della sensazione, di dolce, acido, salido e amaro, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di gusti sgradevoli come chimico, fermentato. Sentori di vegetale, balsamico e floreale andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



CURIOSITÀ

Moltissime sono le leggende legate a questa pianta. Una di queste attribuisce la sua nascita ad un nocciolo che un pescatore aveva trovato nel ventre di un pesce e che aveva piantato nel suo giardino: ne nacque un albero dai fiori rosei e il frutto venne chiamato pesca per ricordare la sua origine marina. Con l'attività di recupero del germoplasma sono state ritrovate diverse varietà di pesco citate nella bibliografia antica tra cui la Poppa di Venere e la Santa Maria Maddalena, descritte nella celebre Pomona di Gallesio. Merita molta attenzione il Guardiaboschi, ovvero l'autentico Percoco di Turi.

PERCOCHE E VINO

Il Mediterraneo da sempre è condivisione, scambio e contaminazione di dialetti, culture e ricette in tavola. Ecco, infatti, una dimostrazione di come la rinomata e tipica "Sangria", in Puglia diventa il classico e semplice vino con le percoche come aperitivo o per accompagnare i pasti.

Prendere una grossa caraffa di vino (bianco, rosso o rosato che si voglia) e aggiungere all'interno dei pezzi di percoche tagliati grossolanamente dove, in alcuni casi, ci si aggiunge anche qualche fogliolina di menta.

Il vino e percoche può essere anche usato come un fine pasto, perché alla fine ci si ritroverà a mangiare con gusto le fette intrise degli aromi e sentori del vino.



PERCOCHE SCIROPATE

Far bollire in una pentola acqua e zucchero fino al suo completo discioglimento e lasciare intiepidire lo sciroppo aggiungendo una foglia di menta.

Sbollentare in una pentola con acqua per pochi minuti le percoche per poi scolarle, asciugarle e tagliandole a metà eliminando il nocciolo.

Sistamarle in modo uniforme e compatto in vasetti e ricoprire la frutta con lo sciroppo.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura



Peso



Calibro



FORMA

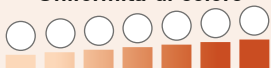
Buccia (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/arancione/rossastra)



Uniformità di colore



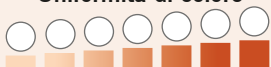
Polpa (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/arancione/rossastra)



Uniformità di colore



ESAME GUSTATIVO

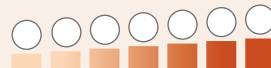
Consistenza/crocchezza



Elasticità e tenacia



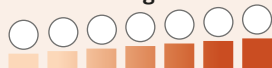
Acidità



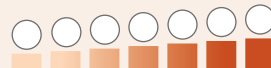
Polpa

- gommosa
- fibrosa
- elastica
- fondente
- granulosa

Astringenza



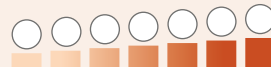
Succosità



Dolcezza



Amaro



Compattezza



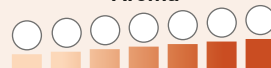
Distacco del nocciolo



Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

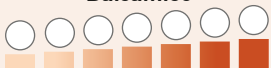
Aroma



Vegetale



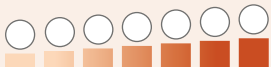
Balsamico



Fruttato



Floreale



Note descrittive aggiuntive: _____

SUSINA



ORIGINI

Il Susino, al contrario delle altre drupacee, Susini americani, come il *Prunus americana* non è ascrivibile a una sola specie. Il susino Marsh., *P. mexicana* Wats, *P. nigra* Ait e altre appartiene all'ordine Rosales, famiglia Rosaceae, sottofamiglia Prunoideae, genere *Prunus*, sottogenere *Prunophora* (Redher, 1954).

La presenza del susino europeo nel vecchio continente è molto antica; semi risalenti al periodo preistorico sono stati rinvenuti

in zone lacustri della Svizzera, Savoia e Delinato. Nel VI secolo a. C. poeti greci menzionano le prugne damaschine, mentre Plinio il Vecchio nel I sec. d.C. riporta notizie sull'esistenza di numerose varietà di prugne. Virgilio e Ovidio distinguevano tipologie a frutto blu e a frutto giallo.

Per il susino si distinguono diversi gruppi di specie a seconda dell'area geografica di provenienza. La classificazione del Morettini (1963) suddivide













le principali specie di susino in tre grandi gruppi:

- Susini asiatico-europei a cui appartengono i susini europei ovvero *Prunus domestica* L., i siriaci (*P. domestica* subsp. *insititia* Schneider), i mirabolani (*P. cerasifera* Ehrh.) e altre specie selvatiche quali il prugnolo (*P. spinosa* L.).
- Susini cino-giapponesi, il più importante dei quali è il *Prunus salicina* Lindl., e altre specie meno importanti come il *P. simonii* Carr. specie. La massima variabilità la ritroviamo nelle cultivar cino-giapponesi che derivano quasi sempre dall'ibridazione di specie asiatiche (*P. salicina*), con altre americane (*P. americana*) ed euroasiatiche (*P. cerasifera*). I rispettivi centri di origine di questi tre grandi gruppi sono rispettivamente:
- il centro ovest dell'Asia per il gruppo degli europei, in particolare *P. spinosa*, *P. insititia* e *P. cerasifera*. Il *P. domestica* si ritiene originato per incrocio naturale fra il *Prunus cerasifera* ed il

Prunus spinosa.

- la Cina per il *P. salicina*
- il Nord America per *P. americana*.

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Susino europeo "A punta di Sant'Anna"	Prov. BR		Frutto di medie dimensioni e forma ellissoidale allungato con apice appuntito. Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore rosso aranciato, medio-sottile. Polpa di colore giallo dorato; nocciolo piccolo ed ellittico. Sapore aromatico e dolce.
1	Susino europeo "Carmelitana rossa"	Prov. BA-BR		Frutto di medie dimensioni a forma oblunga e apice leggermente incavato. Buccia liscia, pruinosa, colore violetto purpureo, sovraccolore rosso. Polpa di colore giallastro con consistenza media e nocciolo piccolo. Sapore intermedio.
3	Susino europeo "Cascaville"	Prov. FG		Frutto molto piccolo a forma obovata e apice appiattito. Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente. Polpa di colore verde giallastro; nocciolo piccolo. Sapore intermedio e aromatico.
4	Susino europeo "Coscia di donna"	Prov. FG		Frutto di medie dimensioni con forma ovata. Buccia liscia, pruinosa, colore giallo arancio, sovraccolore rosso sfumato. Polpa di colore giallo arancio a consistenza media. Nocciolo piccolo, ellittico; sapore dolce e aromatico.
5	Susino europeo "Ingannaladro"	Prov. FG- BA-BR- TA		Frutto piccolo a forma obovata. Buccia liscia, pruinosa, colore giallo dorato, sovraccolore assente. Polpa di colore verde giallastro. Nocciolo piccolo; sapore aromatico

6	Susino cino giapponese "Cuore di donna"	Prov. BR-LE		<p>Frutto grande a forma cuori-forme. Buccia liscia, pruinoso, colore giallo, sovraccolore rosso e polpa di colore giallo. Nocciolo piccolo; sapore acidulo e aromatico.</p>
7	Susino cino giapponese "Sanguigna"	Puglia		<p>Frutto piccolo, sferoidale e simmetrico. Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso scuro sul 100% della superficie. Polpa di colore rossa con succo incolore e abbondante. Nocciolo molto piccolo; sapore acidulo.</p>
8	Mirabolano (o ciliegio-susino) "Prunedda"	Puglia		<p>Frutto molto piccolo e sferoidale. Buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso sfumato sul 60-70% della superficie. Polpa di colore giallo; nocciolo molto piccolo. Sapore acidulo.</p>
9	Mirabolano (o ciliegio-susino) "Prunedda a foglia rossa"	Puglia		<p>Frutto molto piccolo a forma di goccia e simmetrico. Buccia liscia, pruinosa, colore rosso scuro e sottile. Polpa di colore rossa con succo incolore e abbondante. Nocciolo molto piccolo. Sapore acidulo.</p>
10	Mirabolano (o ciliegio-susino) "Prunedda bianca"	Puglia		<p>Frutto molto piccolo e sferoidale; buccia liscia, pruinosa, colore verde-giallo, sottile. Polpa di colore giallo con nocciolo molto piccolo; sapore acidulo.</p>



ANALISI SENSORIALE



L'esame visivo riguarda gli aspetti caratterizzanti esterni (buccia) e interni (polpa e nocciolo). Per quanto concerne la buccia, si andrà a valutare la pezzatura, il calibro, la forma, la tipologia e intensità di colore e la consistenza.

Approfondendo l'esame nel frutto alla polpa, si valuta la consistenza, uniformità e intensità di colorazione.



L'esame tattile della frutta prende in considerazione le caratteristiche relative alla compattezza della buccia, alla sua forma, dimensione e omogeneità.



Per la frutta, oltre ai canonici gusti fondamentali di dolce, acido, sapido e amaro, nell'esame gustativo sarà preso in esame l'elasticità e tenacità, oltre alla croccantezza e consistenza della polpa.

Da valutare anche la croccantezza, la succosità, compattezza e distacco del nocciolo dalla polpa.



Aroma e note di profumo riguardano il chiaro richiamo al frutto (fruttato) e relativa intensità. Si andranno a ricercare le note retronasali e la loro intensità, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli. Sentori di vegetale, balsamico, floreale, andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.

CURIOSITÀ

In Puglia sono stati recuperate diverse varietà di Susino ascrivibili alle diverse specie.

- *Susini europei, come il Settembrino, la Sant'Anna, la Santa Rosa di Acquaviva.*
- *Susini siriaci come la Cascaville dei Monti dauni, e gli Aliscini e gli Aulicini.*
- *Susini cino-giapponesi, derivati in realtà da ibridazioni con i mirabolani, presenti da quasi un secolo quali il gruppo dei susini a cuore.*
- *Mirabolani, ovvero le cosiddette prunedde i cui frutti commestibili erano e sono utilizzati a livello familiare.*

E' presente inoltre allo stato spontaneo il Prugnolo (Prunus spinosa L.), utilizzato anche come portainnesto di alcune varietà, ma importante soprattutto per i frutti dal caratteristico colore blu, a maturazione autunnale, dal gusto acido e astringente, utilizzati per la preparazione di marmellate e di liquori.

Si distinguono inoltre susine da consumare fresche, da essiccare (prugne) e da confetture.



CONFETTURA DI SUSINE

Lavate e asciugate le susine; successivamente tagliatele in pezzi, privandole del nocciolo e del picciolo.

Mettete le susine in una casseruola dal fondo spesso, copritele di zucchero e versatevi sopra il succo di un limone.

Accendete il fuoco e lasciate cuocere a fuoco vivace per 40 minuti circa.

Versate la marmellata in barattoli di vetro sterilizzati, chiudeteli ermeticamente e lasciate raffreddare il tutto capovolgendo i barattoli.



FRUTTA ESSICCATA

Mettere sul fuoco una pentola piena di acqua, portarla a bollore e, nel frattempo, lavare molto bene le susine. Quando l'acqua bolle, immergere le prugne per 2 minuti e poi scolarle.

Una volta tiepide, inciderle con un coltello eliminando il nocciolo lasciando intero il frutto.

Per l'essiccamento si può scegliere il sole (alcuni giorni) girandole di tanto in tanto, come metodo naturale.

Oppure, in forno a 120 gradi per 90 minuti.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura



Peso



Calibro



FORMA

Buccia (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)



Uniformità di colore



Polpa (consistenza): sottile spessa

Colorazione

(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)



Uniformità di colore



ESAME GUSTATIVO

Consistenza/crocantezza



Elasticità e tenacia



Acidità



Polpa

- gommosa
- fibrosa
- elastica
- fondente
- granulosa

Astringenza



Succosità



Dolcezza



Amaro



Compattezza



Distacco del nocciolo



Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Aroma



Vegetale



Balsamico



Fruttato



Floreale



Note descrittive aggiuntive: _____

MELA













ORIGINI

Il Melo è una delle piante di più antica coltivazione. Le varietà coltivate appartengono alla specie *Malus x domestica* Borkh; il genere *Malus* appartiene alla famiglia delle Rosacee, sottofamiglia Pomoidee. La regione geografica di origine del melo è il Turkestan occidentale, in un territorio che comprende il Kazakistan al confine con la Cina, il Turkmenistan, l'Uzbekistan, il Tagikistan, il Kirghizistan.

Tracce di frutti di melo sono stati ritrovati in Europa negli insediamenti del Neolitico e grazie alle conquiste dell'Impero Romano giunse in Occidente e da qui, in tutta l'Europa continentale. Nel Medioevo, i contadini e i monaci di tutta Europa producevano numerose qualità di mele, che sarebbero poi state alla base di un'attissima selezione in epoca Rinascimentale.



	CULTIVAR	AREA DI COLTIVAZIONE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Di Maggio	Puglia		Frutto molto piccolo con forma sferico-appiattito. Costolatura assente. Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle mediamente numerose e piccole. Polpa di colore bianco, tessitura media o farinosa, mediamente consistente e succosa. Mediamente saporita, aromatica e dolce. Acidità medio-alta.
2	Limoncella	Prov. FG		Frutto medio con forma ellissoidale. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore a volte presente rosa sfumato, medio spessore, rugginosità fino al 25 %, lenticelle di medie dimensioni. Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto consistente e molto succosa. Sapore acidulo e aromatico.
3	San Giovanni	Puglia		Frutto molto piccolo a forma sferico-conico e asimmetrico. Costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle di medie dimensioni. Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante e mediamente succosa. Sapore acidulo.
4	Sanguigna	Prov. BA-BR		Frutto medio-piccolo di forma sferico-conico e asimmetrico. Buccia cerosa, colore rosso vinoso, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente e lenticelle grandi. Polpa di colore bianco con ampie zone marcate di rosso Sapore dolce acidulo.
5	Sergente	Prov. FG		Frutto di medie dimensioni a forma sferico-conico. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso striato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25%. Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa. Sapore dolce acidulo.

6	Vetro	Prov. FG		<p>Frutto di medie dimensioni a forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosa sfumato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25%. Polpa di colore bianco, tessitura friabile, mediamente succosa. Sapore dolce acidulo.</p>
7	San Nicola	Prov. FG		<p>Frutto di medie dimensioni a forma sferico-conica e leggermente asimmetrico. Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle numerose e piccole. Polpa di colore bianco, tessitura media, molto consistente e succosa. Mediamente saporita, aromatica e dolce. Acidità alta.</p>
8	Mela rosa	Prov. FG		<p>Frutto medio-piccolo a forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore giallo verde, sovraccolore rosa uniforme dal 21 al 40% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle grandi. Polpa di colore bianco, soda, mediamente succosa. Sapore dolce.</p>
9	Limoncella rossa	Prov. FG		<p>Frutto medio-piccolo di forma conico stretta e asimmetrico. Buccia cerosa, colore verde, sovraccolore rosso intenso marezzato su tutta la superficie, medio spessore, rugginosità sino al 25 %, lenticelle grandi. Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante e succosa. Sapore dolce acidulo.</p>
10	Gaetanella	Prov. FG		<p>Frutto di medie dimensioni e forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore sul 20% della superficie colore rosso intenso striato, medio spessore, rugginosità fino al 25%. Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa. Sapore dolce acidulo ed aromatica.</p>



ANALISI SENSORIALE



L'esame visivo del campione di frutti nel suo insieme riguarda gli aspetti rilevabili quali dimensione, forma e simmetria. Per ogni singolo frutto si valutano le caratteristiche esterne (buccia) e interne (polpa). Per quanto concerne la buccia, si andrà a valutare, la tipologia e intensità di colore nonché la presenza di sopraccolore, cerosità e lucentezza, presenza numero e dimensione delle lenticelle.

Approfondendo l'esame nel frutto alla polpa, si valuta uniformità, intensità di colorazione, oltre a eventuali difetti come marciumi e presenza di insetti carpofagi.



L'esame tattile della frutta prende in considerazione le caratteristiche relative alla croccantezza, succosità alla durante la masticazione, compattezza della buccia, farinosità, durezza ed elasticità della polpa. Risulta molto importante anche la valutazione della eventuale astringenza.



Annusando il campione si cercheranno quegli odori che richiamano il frutto (fruttato) e relativa intensità e persistenza. Dopo la masticazione si andranno a ricercare le note retronasali e la loro intensità e persistenza, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di connotazioni sgradevoli come chimico, fermentato. Sentori di vegetale, balsamico e floreale andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.



Per la mela sarà presa in considerazione l'intensità e persistenza della sensazione, di dolce, acido, sapido e amaro, ponendo attenzione anche all'eventuale presenza di gusti sgradevoli come chimico, fermentato. Sentori di vegetale, balsamico e floreale andranno a comporre il quadro olfattivo dell'analisi sensoriale.

CURIOSITÀ

La presenza della coltivazione del melo in Puglia è concentrata soprattutto in alcune territori particolarmente vocati come la zona dei Monti Dauni, dove tuttavia non ci sono molti meleli specializzati. Il patrimonio varietale si presenta molto vario e ricco, ma legato soprattutto alla presenza della varietà Limoncella, che presenta elevata variabilità clonale con diverse forme dei frutti, su cui stanno puntando alcune piccole realtà locali che hanno cominciato a trasformare e mettere sul mercato dei prodotti molto interessanti quali la composta, la purea, i frutti in sciroppo, l'aceto, il rosolio. La zona di maggiore presenza è quella dei Monti Dauni Meridionali, a confine con la provincia di Avellino, in paesi come Orsara di Puglia, Panni, Monteleone di Puglia, Bovino,

Accadia e Deliceto. Tuttavia ci sono delle varietà che sono presenti in tutta la Regione come la Mela di San Giovanni o anche la Maggiatica, che presentano la particolarità di maturare agli inizi dell'estate. In alcuni paesi inoltre sono presenti delle tradizioni molto particolari legate ad alcune di queste varietà. A Serracapriola (Fg) ad esempio la varietà Gaetanella, che si conserva molto bene per tutto l'inverno viene usata per profumare i corredi delle giovani donne dato il suo aroma molto delicato e piacevole.



TORTA DI MELE

In grande ciotola mettere burro e zucchero, con l'aiuto di una frusta elettrica amalgamare il tutto a velocità media fino a quando non diventi chiaro e spumoso; aggiungere uova, farina cannella, bicarbonato, sale e noci. Alla fine aggiungere le mele sbucciate e tagliate a piccoli cubetti e mescolare fino a rendere il tutto omogeneo. Versare il tutto in una tortiera e lasciar cuocere per 45 minuti a 180 gradi.



MARMELLATA DI MELE

Lavate bene ed affettate le mele - senza sbucciarle e togliendo il torsolo.

Mettetele in un tegame pieno con acqua per circa 5 cm e poi mettere il tutto sul fido fino a completa evaporazione.

Frullate il tutto fino ad ottenere una crema e alla fine aggiungere alla stessa lo zucchero e due limoni.

Rimettere il composto sul fuoco, mescolarlo e lasciarlo bollire per 10 minuti.



SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura



Peso



Calibro



FORMA

Buccia (consistenza):

sottile spessa

Colorazione:

(bianco/giallo/rosa/rossoviola)



Uniformità di colore



Presenza di lenticelle:



Polpa (consistenza):

sottile spessa

Uniformità di colore



Colorazione:

(bianco/giallo/rosa/rossoviola)



ESAME GUSTATIVO

Consistenza/crocantezza



Elasticità e tenacia



Acidità



Astringenza



Succosità



Polpa

gommosa

fibrosa

elastica

fondente

granulosa

Dolcezza



Amaro



Compattezza



Distacco del nocciolo



Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Aroma



Vegetale



Balsamico



Fruttato



Floreale



Note descrittive aggiuntive: _____

BIBLIOGRAFIA

Atlante dei frutti antichi di Puglia – CRSFA Basile Caramia di Locorotondo 2018

Atlante dei vitigni di Puglia – CRSFA Basile Caramia di Locorotondo 2018

Atlante dei prodotti tipici agroalimentari di Puglia IIa edizione

Frutta in tutti i sensi – MIPAAF

Strumenti per la produzione sostenibile ed economicamente remunerativa dell'albicocco di Valleggia – PSR Regione Liguria

La qualità delle produzioni "Made in Emilia-Romagna" – CISA Mario Negri di Imola

Valutazione della qualità della frutta tramite analisi sensoriale e consumer science – Istituto di Biometeorologia CNR Bologna

Analisi sensoriale degli alimenti – DiSSPA Università degli Studi Aldo Moro di Bari

Appunti del corso di analisi sensoriale – Facoltà di Agraria Università degli Studi di Torino

La valutazione multidimensionale del cibo e aspetti sensoriali – Università degli Studi di Brescia, Accademia nazionale dei Lincei

Rivista di Frutticoltura e di ortofloricoltura – Anno LXXIV supplemento al n.11 del 2012

Guida all'analisi sensoriale – Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano

Definizione del profilo sensoriale del formaggio Asiago D'allevato ed effetto delle diverse filiere di produzione – Quaderno SOZOOALP n.3 del 2006

Utilizzo delle analisi chimico fisiche e sensoriali per la valutazione qualitativa di frutti di melo, nespolo del Giappone, lici e mango coltivati in Sicilia – Dottorato di Ricerca Università degli Studi di Palermo (Ciclo XXIII – A.A. 2012-13)

Ortofrutta, per la qualità è efficace l'analisi sensoriale – CISA “Mario Negri” di Imola (BO)

Valutazione di packaging innovativi attraverso l'analisi sensoriale – CRPA LAB

L'analisi sensoriale nell'esempio del salame – Agroscope

Analisi sensoriale, risultati di un progetto di ricerca di salumi tipici – Suinicoltura n.7/8 luglio/agosto 2010

Animali, Umani, Macchine – Atti del convegno 2012 del CODISCO (Coordinamento dei Dottorati Italiani di Scienze Cognitive)

Risoluzione OIV/VITI 371/2010 – OIV

Documento sull'analisi sensoriale del vino – OIV Aprile 2015

SITOGRAFIA

www.aisitalia.it
www.assaggiatori.com
www.astrainnovazione.it
www.bibenda.it
www.colturaecultura.it
www.crsfa.it
www.entecra.it
www.lacucinaitaliana.it
www.laterradipuglia.it
www.mipaaft.it
www.olimonovarietali.it
www.pugliainesclusiva.it
www.rivistadiagraria.org
www.teatronaturale.it

RINGRAZIAMENTI

Si ringrazia lo chef Antonio Marraffa per la preziosa collaborazione.

© 2019. Tutti i diritti riservati

*Ai sensi della Legge sui diritti d'autore tutelati dal Codice Civile
è vietata la riproduzione di questo libro o di parte di esso con qualsiasi mezzo*