

Relazione Finale 2021

***“ABILITÀ E COMPETENZE INNOVATIVE NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE:
IL PERCORSO DI ANALISI SENSORIALE.”***

CONTESTO DI RIFERIMENTO

Per chi lavora nell'ambito della ristorazione è importante riuscire a comprendere le caratteristiche organolettiche a livello qualitativo e quantitativo dei prodotti enogastronomici, capendone i pregi e i difetti legati alla filiera produttiva e definendone così il livello della qualità.

E' importante acquisire questa capacità non solo per realizzare pietanze corrette e di grande effetto ma anche per costruire relazioni con i propri clienti, attraverso un'informazione accattivante sui prodotti che si propongono (dai prodotti singoli ai piatti complessi), fornendo attraverso la degustazione e la percezione sensoriale, pillole di curiosità e di grande emozione.

Il progetto formativo che si sviluppa nei 4 anni coinvolge le classi della scuola sul tema dell'educazione, della percezione e della comunicazione sensoriale

METODOLOGIE

Negli incontri i ragazzi sono coinvolti in lezioni teoriche e soprattutto in attività pratiche che mirano a sviluppare la competenza nell'ambito della percezione sensoriale, a stimolare il continuo collegamento tra le caratteristiche organolettiche e la filiera produttiva, a trasferire i valori dei prodotti al cliente/consumatore, anche attraverso una conoscenza delle tecniche di comunicazione interattive sensoriali.

Ogni classe affronterà per il proprio anno scolastico tematiche diverse così da poter costruire negli anni una formazione completa e attinente alle capacità dei ragazzi. Il percorso formativo soprattutto vuole andare di pari passo con il programma di merceologia e di cucina dei colleghi della scuola così da avere un impatto sinergico, concreto e reale del progetto educativo

OBIETTIVI

L'obiettivo del progetto è quello di fornire ai ragazzi strumenti utili per:

- capire le proprie capacità percettive
- comprendere le caratteristiche organolettiche dei prodotti enogastronomici legandole agli step della filiera produttiva
- acquisire un lessico corretto e condiviso per comprendere e descrivere al meglio i prodotti enogastronomici
- creare descrizioni enogastronomiche efficaci e complete in grado di attrarre e allo stesso informare i consumatori/clienti.

Elaborazione Dati e RISULTATI (1/3)

Classi PRIME - Educazione sensoriale base e fisiologia della percezione

I ragazzi hanno constatato che:

- ✓ L'analisi sensoriale degli alimenti è una disciplina scientifica che abbraccia diversi ambiti; descrive, misura e interpreta le caratteristiche di un prodotto che possono essere percepite dagli organi di senso dell'uomo.
- ✓ L'uomo funge da strumento di misurazione come un qualsiasi altro strumento di laboratorio.
- ✓ Nell'analisi sensoriale si distinguono due tipi di test.
 - ✓ L'analisi sensoriale analitica o obiettiva fornisce dati il più possibile neutri e imparziali, che possono essere confrontati con quelli ottenuti con strumenti di misurazione delle caratteristiche chimiche o fisiche. (assaggiatori con formazione specifica)
 - ✓ La cosiddetta analisi sensoriale edonistica basata sull'impressione soggettiva per valutare, ad esempio, la popolarità di un prodotto o la preferenza accordata dai consumatori. (assaggiatori senza una particolare preparazione)

Elaborazione Dati e RISULTATI (2/3)

Classi SECONDE

Educazione sensoriale legata agli ingredienti e ai singoli prodotti enogastronomici. Il concetto di qualità del prodotto attraverso l'analisi dei caratteri organolettici. L'utilizzo degli ingredienti in base alla percezione.

I caratteri organolettici di un alimento rispecchiano le qualità percepibili attraverso uno o più organi di senso. Aspetto, colore, forma, aroma, sapore, consistenza e caratteristiche ad essa collegate (fluidità, viscosità, friabilità), sono solo alcuni dei caratteri organolettici più importanti e conosciuti:

- **Colore** - una caratteristica organolettica importantissima dal punto di vista psicologico; esistono, per esempio, degli studi di marketing pubblicitario incentrati esclusivamente sull'aspetto delle etichette e sulla loro capacità di attrarre il consumatore.
- **Gusto degli alimenti** - può essere modificato grazie ad una o più sostanze che interferiscono con la percezione delle quattro caratteristiche principali (o base) del gusto: il salato, il dolce, l'aspro (o acido) e l'amaro.
- **Odore**
- **Aroma degli alimenti** - sensazioni complesse legate all'odore, al sapore e alla struttura fisica del prodotto; in taluni casi viene coinvolto anche l'udito ("crack" del grissino, "scrock" delle patatine, ecc).

I sensi maggiormente coinvolti nella percezione di queste caratteristiche sono il gusto, l'olfatto e la vista

Elaborazione Dati e RISULTATI (3/3)

Classi TERZE E QUARTE - L'ANALISI DI UN CASO

Educazione sensoriale legata agli ingredienti, ai singoli prodotti enogastronomici e alle pietanze complesse. Verifica della capacità di analisi e presentazione organolettica di un piatto. I ragazzi hanno applicato quanto imparato dall'analisi sensoriale degli alimenti per descrivere, misurare e interpretare le caratteristiche di un prodotto che possono essere percepite dagli organi di senso dell'uomo.

L'ANALISI SENSORIALE: LA CREMA DI PISTACCHI

«Fra tutti i suoi prelibati prodotti, che l'azienda Marco Colzani produce, ho deciso di eseguire l'analisi sensoriale della Crema di Pistacchi della Sicilia, ottenuta dai migliori pistacchi siciliani, di Bronte, fatti essiccare lentamente e delicatamente ad aria, lavorandoli poi accuratamente, evitando surriscaldamenti, per mantenerne la freschezza organolettica.

La crema è contenuta in un barattolo piccolo, di vetro trasparente, con un tappo di metallo. L'etichetta è bianca e la dicitura è semplice. Nell'insieme dà un'idea di pulizia e di essenzialità. Osservandola dall'esterno, la crema sembra avere un colore verde chiaro, intenso, ma solo quando apro il barattolo il verde si rivela davvero acceso e lucido, a tratti rispecchiante: questo è dovuto all'olio rilasciato. Portandola al naso percepisco preponderante un sentore di olio di oliva.

Gustando la crema ne sento tutta la dolcezza. A livello aromatico avverto la fragranza floreale del gelsomino, una nota fruttata data dall'olio extravergine, inoltre posso percepire un sentore tostato che mi ricorda la crosta del pane. Infine avverto un sentorespeziato, simile alla cannella.

La morbidezza di questa crema la associo a quella della Nutella. È come un impasto che riempie tutte le parti della bocca. È corposa. Ne sento la consistenza tra lingua e palato.

La crema potrebbe essere gustata spalmandola su un prodotto di pasticceria appena sfornato: un croissant caldo, un biscotto di pastafrolla, ma anche una fetta di panemorbido.

È un prodotto, a mio avviso, adatto a tutti i tipi di età, dal bimbo all'adulto all'anziano. Le sensazioni che mi suscita questo prodotto sono quelle di un calore avvolgente, come il ricordo di vacanze natalizie in famiglia»

