

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale

Marzo-Aprile 2020

N. 352

RIALZATI
ITALIA

Ristorazione: come scegliere *le materie prime?*

A cura di
Roberto Rubino
Esperto agroalimentare*

IL MONDO DELLA RICERCA NON SI È OCCUPATO DEL GUSTO E NON SE NE CONOSCONO I FATTORI CHE DETERMINANO IL SUO LIVELLO. COME DISTRICARSI ALLORA TRA I NUMEROSI PRODOTTI?

Vi starete chiedendo che c'entra uno studioso della qualità dei formaggi, come il sottoscritto, con i cuochi e il mondo della gastronomia. Aggiungo che non so cucinare né ho intenzione di imparare. Me lo sarei chiesto anch'io 5 anni fa, quando mi mancavano ancora alcuni tasselli chiave, di cui oggi invece dispongo, e che saranno l'oggetto di questa rubrica. Perché **è di gusto che vorrei parlare e dell'insapore, che ci permette di capire qual è la distanza fra le materie prime e il loro livello qualitativo.**

Quando studiavo i pascoli, negli anni '80, comprai un gregge di capre, che pascolava placidamente. Un giorno mi chiama un capraio lamentando che non riusciva a vendere il latte. Capii che il problema principale del Sud era dato dal latte e dai formaggi: nessuno li studiava. Misi in piedi un caseificio sperimentale e iniziammo le ricerche sulla qualità del latte. Ma quali parametri utilizzare? **I parametri per valutare qualsiasi cosa dipendono da chi li sceglie. Nel caso dell'agroalimentare li sceglie l'industria, per la quale la materia prima deve essere il più possibile uniforme e dare meno pro-**

blemi possibili al momento della lavorazione. Agli inizi degli anni '90 comprai un *gas-massa*, strumento di laboratorio che analizza le componenti volatili delle materie prime, e le cose sono cambiate. Finalmente riuscivo a trovare una relazione fra i dati analitici e le sensazioni che provavo quando assaggiavo un formaggio. Avevano cominciato i francesi studiando i terpeni e li proponevano come marcatori del territorio. I terpeni intervengono anche nell'odore, ma non sono i soli. Poi si è capito che tutte le molecole volatili contribuiscono a formare l'aroma: aldeidi, chetoni, acidi, alcoli, lattoni, terpeni.

A fine del secolo scorso molti istituti di ricerca studiavano l'aroma ma quasi nessuno o pochi hanno cercato di capire quali

fossero i fattori che influenzavano il contenuto di quelle molecole. Insomma, **se un formaggio o un pane hanno un odore specifico, non solo è importante sapere quali molecole si devono misurare ma anche da cosa dipende quel contenuto**, altrimenti il fenomeno non è gestibile, tutto diventa casuale.

Un giorno ho telefonato al miglior



studioso di cereali che ci fosse in Italia. Gli ho posto questa domanda: se voglio produrre un pane che abbia un profumo, come scelgo il grano? Bella domanda, mi rispose. Nel nostro piccolo, noi abbiamo insistito su questa tematica e alla fine abbiamo capito che era l'alimentazione responsabile delle note odorose e soprattutto le singole erbe, ciascuna delle quali apportava molecole diverse. A questo punto sono andato in pensione. Ma mancava ancora un tassello per terminare il mosaico. Tutti sappiamo che per *flavour* si intende la componente odorosa, chiamata aroma o banalmente odore, determinata da molecole volatili e il gusto, che è dovuta a molecole non volatili. Bene, a quel tempo e finora quando si parlava e si parla di *flavour* ci si riferisce soprattutto alla componente volatile e chi arriva a quelle non volatili riporta i fenoli totali e, raramente, si va oltre con alcuni acidi fenolici e i flavonoidi.

Quindi, **conosciamo le molecole responsabili dell'aroma ma non abbiamo idee chiare su come ottenere i livelli desiderati. Invece del gusto non conosciamo né le molecole responsabili e, naturalmente, nemmeno i fattori che ne determinano il contenuto.** E poi c'è un'altra domanda che merita risposta: le note volatili, e cioè l'aroma, e quelle non volatili, il gusto, viaggiano insieme: quando aumenta una componente, aumenta anche l'altra? Questa domanda mi ha permesso di trovare la risposta o almeno la mia risposta al gusto.

Mi avevano invitato nel Cilento per una degustazione. Concordo con l'organizzatore di prendere un caciocavallo podolico che so già di grande livello, ma è bianco e inodore. Poi, lo assaggio. Un gusto lunghissimo, come non mai. Dopo pochi mesi, faccio l'esperienza opposta. Apriamo un caciocavallo molto giallo e profumato. Lo assaggio e il gusto era cortissimo, quasi inesistente. Capisco allora che le due componenti non viaggiano insieme, anzi in determinati periodi vanno in direzione opposta e, comunque, che i responsabili del gusto sono i polifenoli. Quindi

se nel formaggio la regola è che è l'alimentazione, che a sua volta influisce sulla quantità di latte prodotto, che determina il livello dell'aroma e del gusto, allora questa regola deve valere per tutte le altre materie prime. La natura non consente eccezioni.

E poi l'altra domanda che vi fa capire perché questa rubrica: **se il mondo della ricerca non si è occupato del gusto di cui non si conoscono nemmeno i fattori che determinano il suo livello,** come fa il mondo della ristorazione a scegliere le materie prime? Se quello che penso è vero, tutto sarà casuale, perché il livello qualitativo di quasi tutte le materie prime, fatta eccezione per l'uva e il vino, può e deve essere decisa a tavolino.

Ecco il motivo per cui ho accettato di tenere questa rubrica e nei prossimi articoli voglio provare a raccontare come andrebbero scelte le materie prime, perché e cosa possiamo e dobbiamo raccontare. 🇮🇹



** Roberto Rubino ha diretto il Centro di ricerca di Potenza e di Tor Mancina a Roma. Per alcuni decenni ha studiato la relazione fra alimentazione degli animali e la qualità del latte e dei formaggi. Adesso si occupa del gusto delle materie prime, delle molecole che lo determinano e dei fattori che ne condizionano il contenuto.*

Per approfondimenti: robertorubino.eu