

(segue da pagina 9)

scomporre, attraverso un percorso ben preciso, le diverse sensazioni per qualificarle e quantificarle. Ad esempio il verde che si rileva osservando una foglia si scompone nelle singole sensazioni di verde inglese, verde smeraldo, verde brillante, verde glauco, verde sericeo, verde malachite, verde satinato, verde lucido e tanti altri verdi e si integra l'aspetto scelto, per meglio caratterizzare la qualità e l'intensità cromatica, con le definizioni di carico, scarico, tendente a ..., con riflessi di ... Si studia la foglia per questi e altri caratteri intrinseci senza confronti, paragoni e classifiche con i caratteri di altre foglie. Lo scomporre tutte le sensazioni percepite dai vari organi di senso nei loro singoli aspetti e il descrivere ogni aspetto, come nel caso del verde, con il lessico adeguato permette alla prova organolettica di essere ripetibile e riproducibile. Per esporre quanto emerge dall'esame organolettico serve, dunque, un lessico ben articolato, adeguato e universale in modo da descrivere l'analisi sensoriale in maniera precisa e circostanziata e serve una scheda di lavoro, cioè una guida standardizzata per l'univocità della parametrizzazione e della terminologia adottata. Solo in questo modo si può ripetere, volendo, l'esperienza a partire dagli esami visivo-tattile e gusto-olfattivo fino allo studio della persistenza delle sensazioni e al giudizio finale che sintetizza le impressioni complessive.

L'analisi organolettica vuole attenzione, concentrazione e condizioni ottimali dell'ambiente che deve essere ben illuminato e assolutamente privo di odori. Altrettanto privo di odori deve essere chi conduce la prova; soprattutto privi di odori il volto (dopobarba, ...) e le mani (saponi vari, ...). Niente fumo di tabacco, caffè, alcoolici e caramelle prima dell'analisi che conviene eseguire lontano dai pasti quando i sensi sono più acuti. Anche la gola irritata, il raffreddore o la stanchezza possono compromettere il lavoro.

Il primo momento dell'analisi sensoriale coinvolge il tatto e la vista che fanno percepire tutte le caratteristiche superficiali: la forma, la dimensione, il colore, la consistenza e l'aspetto nella sua globalità. All'analisi della consistenza partecipano anche i recettori da stiramento quali i fusi neuromuscolari e i corpuscoli muscolo-tendinei presenti nei muscoli della mano.

Il secondo momento vede impegnato l'olfatto per cogliere il profumo, i suoi pregi e/o i suoi difetti, dovuti, questi ultimi alla raccolta anticipata o viceversa ritardata oppure all'incipiente appassimento. Nel primo caso manca il completo sviluppo morfologico e fisiologico, mentre nel secondo, arrivata la senescenza, compare il progressivo disfacimento dei tessuti con la perdita del profumo caratteristico e la neoformazione di composti chimici. Altri difetti si devono all'esposizione, al terreno, all'andamento climatico e a tutte quelle cause che in qualche modo impediscono un corretto svolgimento dei processi fisiologici. Il tempo piovigginoso, ad esempio, può far sorgere forti sensazioni di muffa e di muschio.

Il terzo momento spetta alla bocca per l'esame gustativo, ma anche per le sensazioni tattili, termiche, uditive e di consistenza in quanto l'organo dell'udito viene sollecitato dalla masticazione, dall'impastamento e dalla deglutizione e all'esame della consistenza partecipano anche i recettori da

stiramento quali i fusi neuromuscolari e i corpuscoli muscolo-tendinei presenti nei muscoli masticatori.

Infine la deglutizione e l'espiazione attraverso le fosse nasali colgono l'aroma nella sua completezza mediante le complesse sensazioni retronasali.

Per l'esame organolettico bisogna seguire una metodologia di lavoro: non è facile avviarsi alla degustazione, non è facile tener conto di tutte le variazioni di intensità di uno stimolo, non è facile riuscire ad apprezzare uno stimolo pur minimo, non è facile formarsi un archivio mnemonico, ad esempio, degli odori, se non si esercita tutti i giorni l'olfatto, oggi purtroppo assopito dall'uniformità della quotidianità. L'olfatto è l'organo maggiormente coinvolto nell'esame di un'erba, avverte gli odori per via diretta accostando una foglia al naso, li avverte per via retronasale alla cui percezione collaborano il calore della bocca, i movimenti della lingua e la respirazione e li continua ad avvertire dopo la deglutizione aspirando dalle labbra ed espirando dalle narici. Infatti per stabilire il pregio di un'erba è importante l'odore per via nasale diretta, l'aroma per via retronasale e l'intensità della persistenza dopo la deglutizione.

Quando si inizia l'analisi sensoriale ben presto si nota che esiste una soglia di percezione, cioè la quantità minima di stimolazione necessaria. Vi è chi ha questa sensibilità più o meno fine e vi è chi l'ha più o meno grossolana, però con l'esercizio e l'esperienza si riesce ad affinare fino a cogliere le differenze sensoriali più sottili, cioè fino a cogliere lo scarto minimo necessario per capire distintamente che si tratta di due sensazioni.

Il processo mentale della percezione per organizzare, interpretare e catalogare le sensazioni, che sono praticamente i processi automatici mediante cui gli stimoli vengono captati e codificati grazie alla stimolazione dei recettori sensoriali e ai messaggi neurali inviati al cervello, si avvale della facoltà di comprendere, valutare e memorizzare. Si tratta di un lavoro di continuo confronto, nello sfogliare il catalogo della memoria, tra sensazioni passate e sensazioni attuali per identificare quelle che di mano a mano si fanno avanti. Solo così l'esame dei sensi riesce ad analizzare, definire, giudicare e catalogare.

