

*Ciclo di incontri su “L’etica della comunicazione per la transizione verso stili alimentari più salutari e sostenibili”*

*Quinto Seminario*

## **Nuova informazione per il cambiamento in cucina**

+

*Obiettivo: affrontare, con l’aiuto di alcuni esperti, la tematica della formazione dei comunicatori del cibo, con particolare attenzione ai contenuti che si possono trasferire agli operatori del settore per quanto concerne la filiera corta e la sostenibilità.*

*Giovedì 14 dicembre 2023*

Romualdo Lodovici

**Gusto Vegetale  
e analisi  
sensoriale**

**Si ma alla fine deve  
essere buono  
«Michele Ferrero»**

# Che cosa è l'analisi sensoriale

La scienza che **studia e misura** come i consumatori / fruitori di beni-alimenti / servizi percepiscono il prodotto attraverso i propri sensi

Ma a cosa serve

*È fondamentale nell'industria alimentare, cosmetica e in altri settori per garantire la qualità, sviluppare nuovi prodotti e soddisfare le preferenze dei consumatori.*

Steve Jobs, Co-Fondatore e Ex CEO di Apple: "Avvicinati più che puoi ai tuoi clienti. Così tanto da dirgli quello di cui hanno bisogno ben prima che se ne rendano conto"

# Buono perché lo faccio «lo»

- 99,5 % delle piccole e medie imprese agri – food non fanno analisi sensoriale
- Perché cambiare Tanto vendo già tutto
- Lo facciamo così da sempre
- Si sa che ogni anno l'olio è diverso
- Quel cliente non capisce niente il vero ..... si fa così come lo faccio lo da 40 anni



Tú

che ne pensi dei prodotti plant based



**ChatGPT**

I prodotti a base vegetale, come quelli offerti da Burger King e altre catene di fast food, rappresentano una tendenza crescente nell'industria alimentare, con importanti implicazioni in termini di sostenibilità e salute. Ecco alcune considerazioni su questi prodotti:

1. **Sostenibilità Ambientale:** I prodotti plant-based sono generalmente considerati più sostenibili rispetto alle loro controparti di carne. La produzione di carne, in particolare

# Plant Based

< TORNA AI PRODOTTI

## Plant-Based WHOPPER<sup>®</sup>

SE LO  
ASSAGGI  
NON CI  
CREDI.



# Plant Based

Succoso burger 100% vegetale **grigliato sulla nostra fiamma, sulla stessa griglia dei burger di carne,** pomodoro freschissimo, cipolla tagliata al momento, lattuga, cetriolini, ketchup e maionese con uovo. Gusto? 100% Whopper. Provalo, ma non ci crederai.

Si ma alla fine deve essere buono  
«*Michele Ferrero*»

# Come l'analisi sensoriale aiuta una oggettiva valorizzazione dei prodotti tipici tradizionale VS gli industriali



Tú

Conosci i cibi sostenibili

- I cibi sostenibili sono prodotti alimentari che vengono prodotti e consumati in un modo che minimizza l'impatto ambientale e sostiene la produzione locale e le pratiche agricole responsabili. Questo tipo di alimentazione si concentra sulla riduzione dell'impronta ecologica e sull'incremento della sostenibilità a lungo termine. Ecco alcuni esempi e caratteristiche dei cibi sostenibili:
1. **Prodotti Biologici:** Gli alimenti biologici sono coltivati senza l'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici. Questo non solo è benefico per l'ambiente, ma spesso questi prodotti hanno anche una qualità superiore rispetto a quelli convenzionali.
  2. **Cibi Locali e di Stagione:** Consumare cibi prodotti localmente e in stagione riduce l'impatto ambientale legato al trasporto degli alimenti e sostiene le economie locali. Inoltre, i prodotti di stagione sono spesso più freschi e nutrienti.
  3. **Alimenti a Base Vegetale:** Una dieta ricca di alimenti vegetali, come frutta, verdura, legumi e cereali integrali, ha un minor impatto ambientale rispetto a una dieta ricca di carne e prodotti di origine animale. La produzione di carne, in particolare, è associata a un elevato consumo di risorse e a un significativo impatto ambientale.
  4. **Pesce Sostenibile:** Scegliere pesce proveniente da fonti sostenibili o pratiche di pesca responsabili aiuta a proteggere gli ecosistemi marini e a mantenere le popolazioni ittiche.
  5. **Prodotti Fair Trade:** Gli alimenti certificati Fair Trade (Commercio Equo e Solidale) sono prodotti in modo etico, assicurando condizioni di lavoro eque per gli agricoltori e i lavoratori e una remunerazione adeguata.
  6. **Riduzione degli Sprechi Alimentari:** Minimizzare gli sprechi alimentari è un aspetto fondamentale della sostenibilità. Ciò implica essere attenti alle quantità di cibo acquistate, conservare correttamente gli alimenti e utilizzare gli avanzi in modo creativo.
  7. **Imballaggi Eco-compatibili:** Scegliere prodotti con imballaggi riciclabili o biodegradabili contribuisce a ridurre l'inquinamento da plastica e l'impatto ambientale.
  8. **Alimenti Rigenerativi:** Questi cibi provengono da pratiche agricole che rigenerano il suolo e migliorano la biodiversità. L'agricoltura rigenerativa include metodi come la rotazione delle colture, il pascolo gestito e l'agroforestazione.
  9. **Alimenti Innovativi:** Ci sono anche nuove forme di produzione alimentare sostenibile, come la carne coltivata in laboratorio e le proteine alternative (es. proteine derivanti da insetti), che offrono alternative sostenibili alle fonti tradizionali di proteine.
- Ricordiamo che la scelta di cibi sostenibili non solo beneficia l'ambiente, ma può anche avere un impatto positivo sulla salute e sul benessere delle comunità locali.

# Come l'analisi sensoriale aiuta una oggettiva valorizzazione dei prodotti tipici tradizionale VS gli industriali



Tú

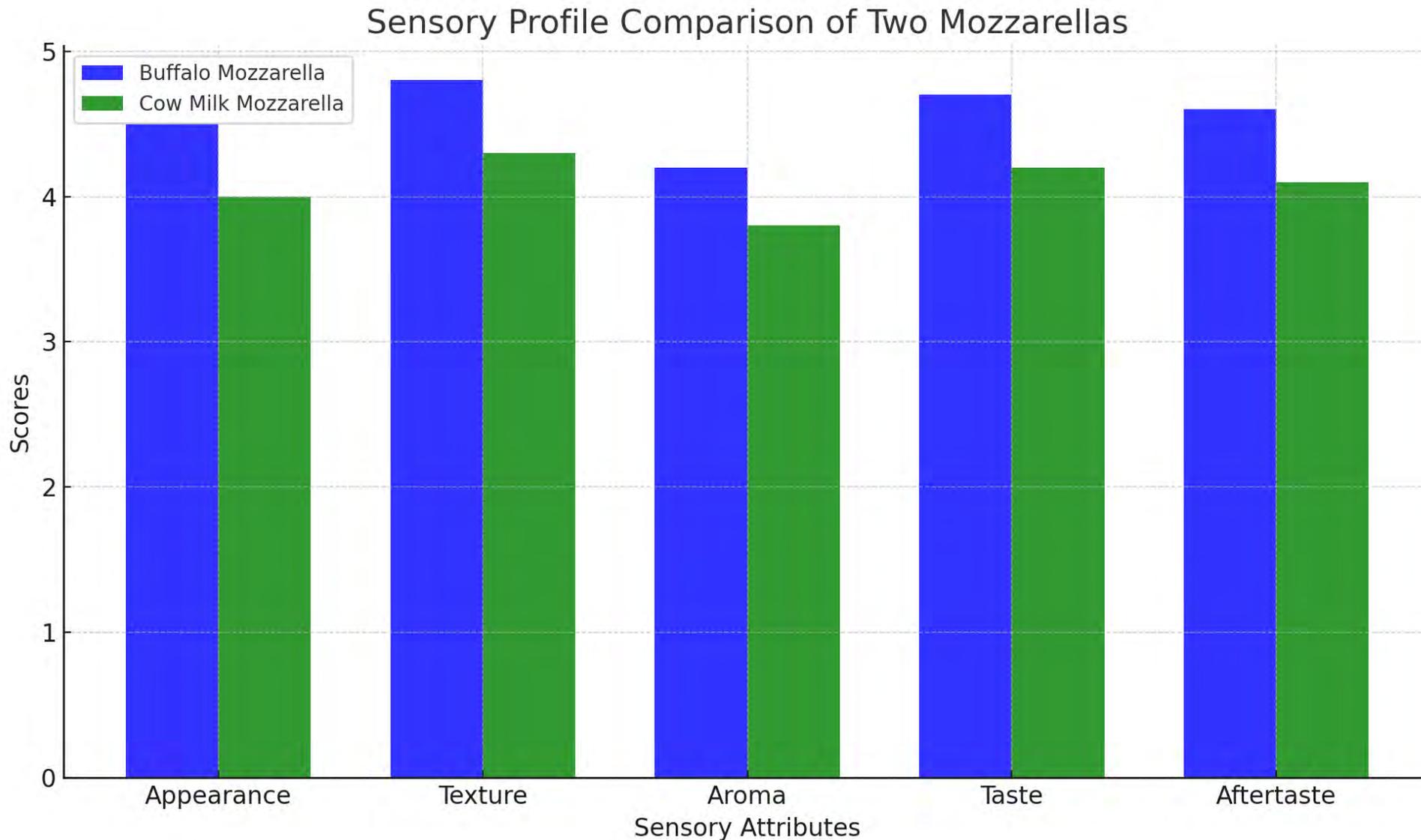
La nutella è un alimento sostenibile

- Nutella sta compiendo passi concreti verso la sostenibilità nella produzione del suo famoso prodotto. Secondo il sito ufficiale di Nutella e Ferrero, l'azienda si impegna a migliorare continuamente l'approvvigionamento responsabile delle sue materie prime lungo la catena di fornitura, a migliorare le condizioni di vita degli agricoltori e delle loro comunità e a promuovere pratiche sostenibili per proteggere le risorse naturali.
- Uno degli aspetti chiave della sostenibilità di Nutella è il loro approccio all'uso dell'olio di palma. Nutella afferma che il loro olio di palma è 100% certificato RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) e segregato, il che significa che proviene da filiere certificate e viene tenuto separato dall'olio di palma ordinario lungo l'intera catena di fornitura. Questo sistema assicura che il 100% del loro olio di palma sia tracciabile fino ai mulini e che non provenga da piantagioni soggette a deforestazione. Ferrero è anche membro del Palm Oil Innovation Group (POIG), un'iniziativa che riunisce coltivatori, produttori e ONG per trasformare positivamente l'industria dell'olio di palma.
- In aggiunta, Nutella lavora con partner, ONG e altre istituzioni per portare avanti questa missione giorno dopo giorno e seleziona ingredienti di qualità in linea con il loro impegno per la sostenibilità, sia sociale che ambientale. Tuttavia, è importante riconoscere che, nonostante questi sforzi, la produzione di ingredienti come l'olio di palma può ancora presentare sfide ambientali e sociali.
- In sintesi, mentre Nutella sta facendo passi importanti verso la sostenibilità, **la questione della sostenibilità completa dei prodotti alimentari è complessa e richiede un esame continuo delle pratiche lungo tutta la catena di fornitura e dei loro impatti ambientali e sociali**

# Come l'analisi sensoriale aiuta una oggettiva valorizzazione dei prodotti tipici tradizionale VS gli industriali

- La mozzarella è un formaggio italiano fresco famoso per il suo gusto delicato e la sua consistenza morbida e umida. Ecco un profilo sensoriale generale della mozzarella:
1. **Aspetto:** La mozzarella ha un colore bianco candido. La superficie è liscia e può presentare un leggero alone di siero. Quando è fresca, la mozzarella di bufala ha un aspetto più lucido e umido, mentre quella di latte vaccino tende ad essere leggermente meno lucida.
  2. **Texture:** La mozzarella ha una consistenza morbida e leggermente elastica. Quando viene tagliata, mostra una struttura a strati e può rilasciare un po' di liquido lattiginoso. La mozzarella di bufala è particolarmente tenera e cremosa.
  3. **Aroma:** L'aroma della mozzarella è delicato e leggermente acidulo, con note fresche e lattiginose. Non presenta odori forti o pungenti, tipici invece dei formaggi stagionati.
  4. **Gusto:** Il sapore della mozzarella è dolce e delicato, con un leggero sentore di latte fresco. La mozzarella di bufala può avere un gusto leggermente più ricco e cremoso rispetto a quella di latte vaccino. Non ha un sapore salato o forte, ma piuttosto sottile e rinfrescante.
  5. **Retrogusto:** Dopo averla mangiata, la mozzarella lascia una sensazione piacevole e fresca in bocca, senza retrogusti amari o astringenti.
  6. **Variazioni:** La mozzarella di bufala, prodotta con latte di bufala, tende ad essere più ricca e cremosa rispetto alla mozzarella fatta con latte vaccino. Entrambe possono variare leggermente nel gusto e nella consistenza a seconda della freschezza e del metodo di produzione.
- La mozzarella è molto versatile in cucina e viene spesso utilizzata in piatti come la pizza, la caprese e in numerose altre ricette italiane e internazionali. Il suo gusto delicato e la sua consistenza la rendono un formaggio molto apprezzato e popolare.

# Come l'analisi sensoriale aiuta una oggettiva valorizzazione dei prodotti tipici tradizionale VS gli industriali



La mozzarella industriale è evidenziata dal colore blu

# Conclusioni

- La non conoscenza porta ad una standardizzazione verso il basso delle produzioni agroalimentari
- Le big Company, studiano il gusto la frase «i gusti sono gusti» è per loro una favola da raccontare ai bambini
- Sanno perfettamente che il dolce è il gusto universale e il salato lo segue i prodotti sono sempre più dolci e salati
- Hanno la capacità di condizionare le scelte con campagne pubblicitarie o pseudo scientifiche
- Sfruttano la difficoltà economica per sfruttare i consumatori e i produttori

**Ma,.....**

**Sono le uniche organizzazioni in grado di sfamare il  
prossimi 10 miliardi di esseri umani**