

Codici Sensoriali

Centro Studi Assaggiatori

01.

target

il mercato del gusto in Italia



Oltre un milione di scolarizzati del gusto che diffondono il piacere del sapere, più di 300 academy che formano collaboratori e clienti per un totale di oltre 350.000 allievi l'anno, oltre 60.000 aziende che producono bevande e alimenti, oltre 200.000 pubblici esercizi che somministrano cibi e bevande cercando di generare esperienze per il cliente. Per tutti un'esigenza imperativa: acquisire e/o trasferire conoscenza con una modalità veloce e coinvolgente.

02.

i codici sensoriali

guida essenziale alla percezione sensoriale per un
assaggio profondo e coinvolgente



I codici sensoriali costituiscono la via più rapida e coinvolgente per imparare a leggere un cibo o una bevanda attraverso i sensi. Il trasferimento della conoscenza avviene infatti attraverso quanto la persona dichiara di percepire e, partendo dalla sua percezione, il docente definisce quanto il prodotto dichiara al consumatore saggio attraverso i sensi determinando di fatto un codice che può essere impiegato per tutti i prodotti della loro categoria, qualunque sia la loro origine geografiche il processo di produzione.

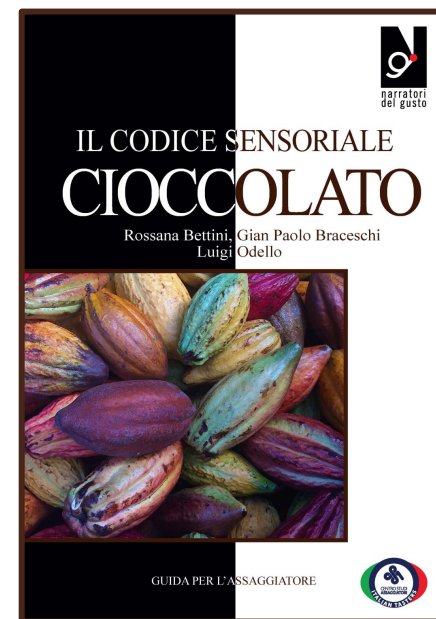


Ogni prodotto racconta una storia unica a chi lo assaggia, poiché ognuno di noi genera una mappa sensoriale personale della realtà. Assaggiare insieme e condividere le esperienze arricchisce questa mappa, permettendo scoprire nuovi dettagli e sfumature. Ogni prodotto è un ambiente complesso che cambia con il contatto con l'aria, si evolve nel tempo ed influenza la percezione sensoriale dell'assaggiatore.

Gran parte delle monografie sono state modellate sulle centinaia di domande poste da migliaia di allievi in aula che hanno così suggerito agli autori che cosa mancava a un determinato concetto per essere esaustivo e chiaro.

In aula il tono della comunicazione si imposta anche in base agli sguardi attenti o smarriti degli astanti e si cambia in funzione di questi.



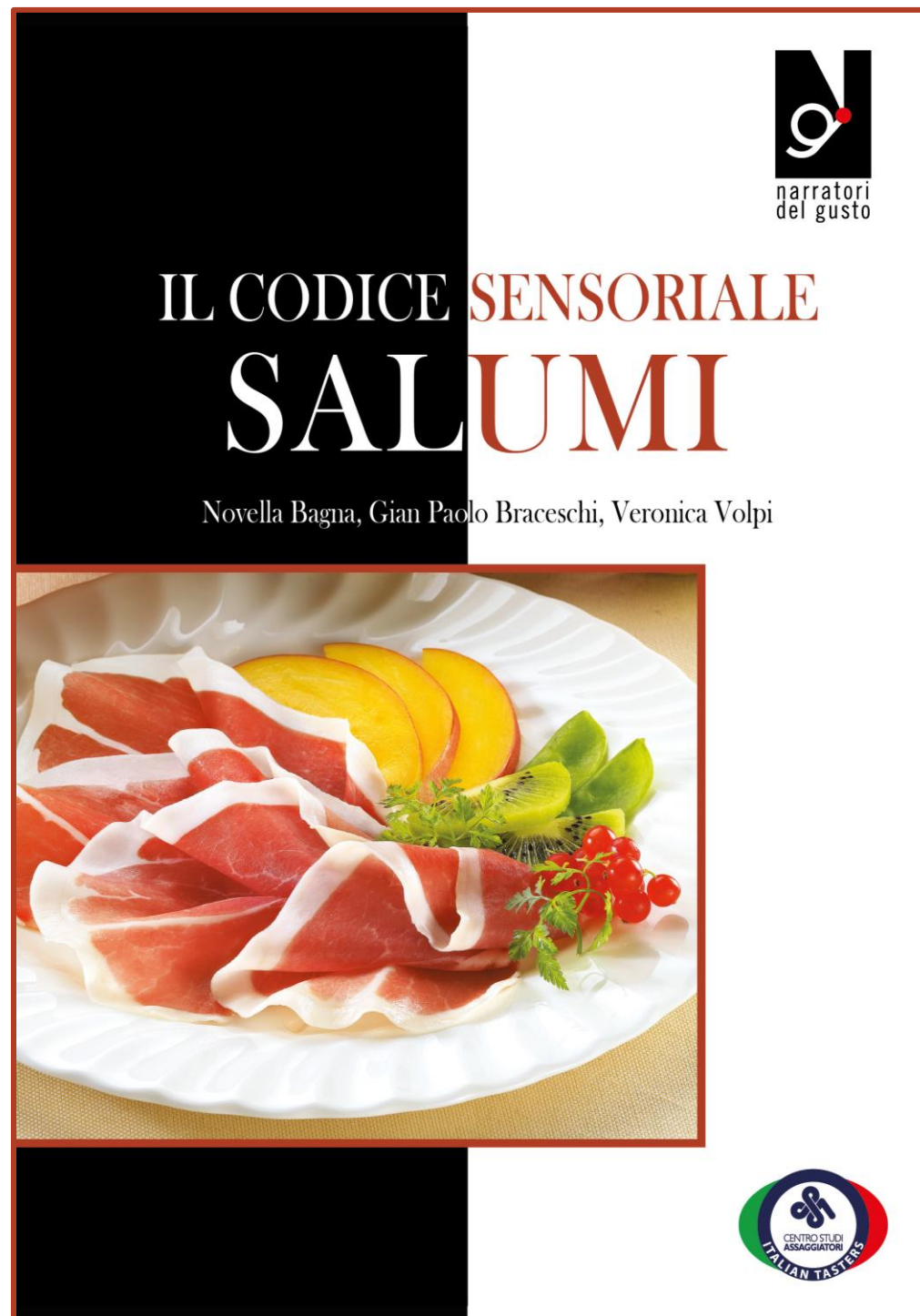




Decifrare il codice sensoriale del vino
Fare il vino è facile
Gli attrezzi per l'assaggio
La percezione
La procedura di valutazione in cinque mosse

L'interpretazione del codice sensoriale del
vino
La vista
L'olfatto
Il tatto e il gusto

La genesi del codice sensoriale del vino
Perché il vino si fa con l'uva
La vendemmia



Decifrare il codice sensoriale dei salumi
Cos'è un salume?
Certificazioni Dop e Igp
Momenti, ambienti e strumenti
La percezione
La procedura di valutazione in tre mosse
Le mappe sensoriali di alcuni salumi

L'interpretazione del codice sensoriale dei salumi
La vista
Il codice visivo dei salumi
L'olfatto
Il codice olfattivo dei salumi
Il tatto e il gusto
Il codice tattile e gustativo dei salumi

La genesi del codice sensoriale dei salumi
Come si fa un salume?
Ingredienti, additivi e componenti
Gli involucri
Il suino
Macellazione e sezionamento
Frollatura
Prosciutto cotto e salumi cotti a parti anatomiche intere
Prosciutto crudo e salumi crudi a parti anatomiche intere
Macinati insaccati cotti
Macinati insaccati crudi



Decifrare il codice sensoriale della grappa

La grappa secondo la legge

La grappa secondo la chimica

Il bicchiere per la grappa

La percezione

La procedura di valutazione in 5 mosse

Il cervello, gli organi di senso e la grappa

La vista

L'olfatto

Il tatto e il gusto

La genesi del codice sensoriale della grappa

L'uva e la vinaccia

La conservazione della vinaccia

La distillazione

Gli alambicchi della grappa

L'invecchiamento

L'aromatizzazione

Dall'alambicco alla bottiglia

Il mondo della grappa

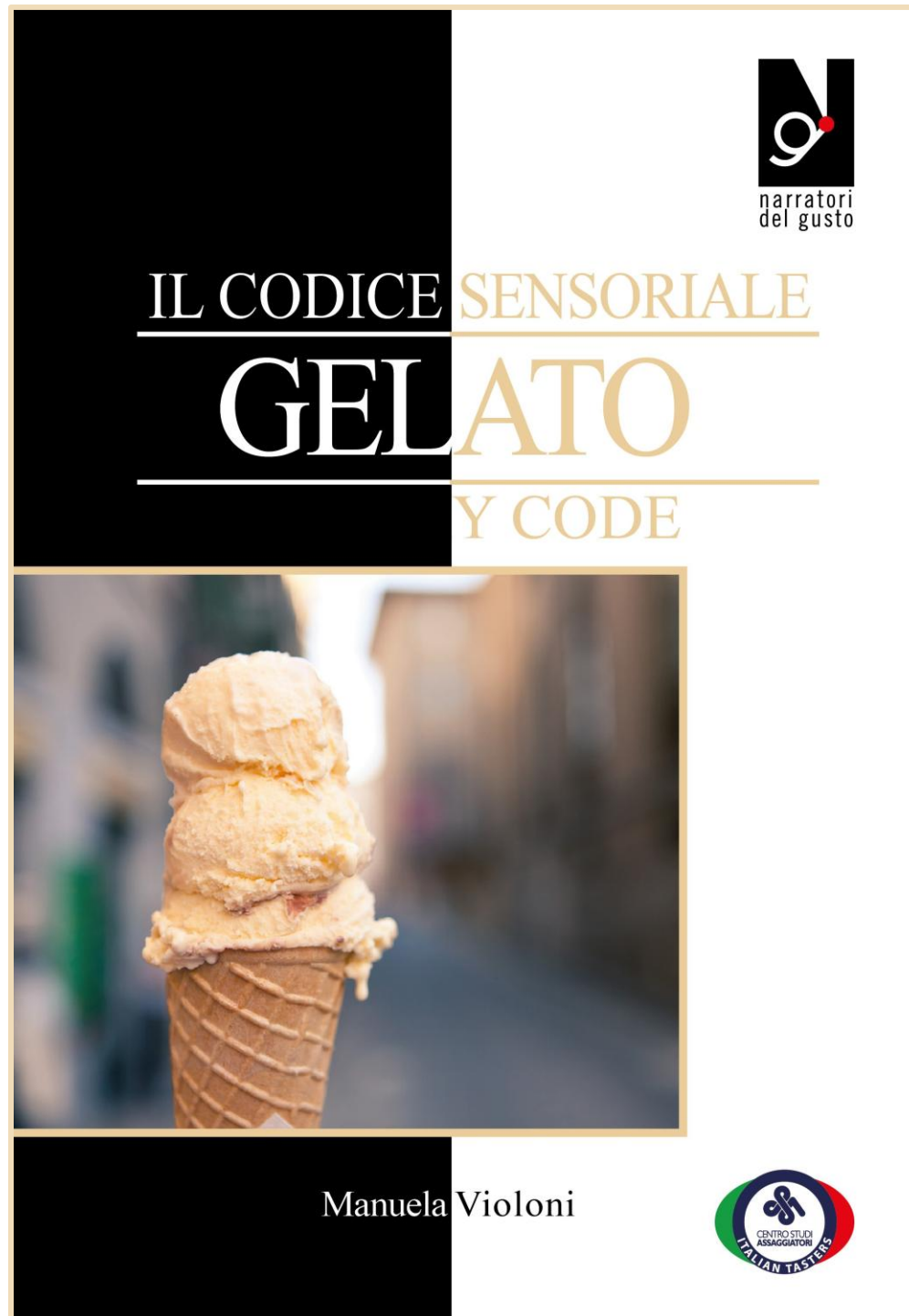
Momenti di consumo e regole di servizio



Decifrare il codice sensoriale dell'olio
Fare l'olio è facile
Gli attrezzi per l'assaggio
La classificazione dell'olio di oliva
L'etichetta dell'olio
La percezione
La procedura di valutazione in 6 mosse

L'interpretazione del codice sensoriale
dell'olio
La vista
L'olfatto
Il tatto e il gusto

La genesi del codice sensoriale dell'olio
L'olio di oliva in Italia
La materia prima: le olive
La raccolta
Trasporto e conservazione
Travasi e filtrazione
La conservazione
Il confezionamento
Scegliere l'olio di oliva
L'olio di oliva e la salute
L'olio di oliva in cucina
Le parole dell'olio



Il codice sensoriale del gelato
Che cosa è il gelato artigianale italiano
La percezione
La procedura di valutazione in 5 mosse

Il cervello e gli organi di senso
La vista
L'olfatto
Il sistema somestesico
Il gusto

Dalla produzione all'assaggio: cause ed
effetti
La formulazione della ricetta
La pastorizzazione e la maturazione
La mantecazione
La conservazione e il servizio



Cos'è il tartufo e come vive

Decifrare il codice sensoriale del tartufo

Gli attrezzi per l'assaggio

La percezione

La procedura di valutazione in 3 mosse

Il cervello e gli organi di senso

La vista

Il sistema somestesico

L'olfatto

Il tartufo e il suo ambiente

Clima e terreno

Le principali specie

Le vie del tartufo

Cerca e cavatura del tartufo in Italia

I commercianti, i selezionatori, le fiere

Il tartufo in cucina

La conservazione e la pulizia

Il tagliatartufi

Alcune buone pratiche nella ristorazione

La cucina dei magnati: due passi nella storia

Piatti classici e la loro evoluzione

Le proposte degli chef nella Fiera Internazionale di Alba

Il tartufo nell'alta ristorazione internazionale

L'abbinamento con il vino



Decifrare il codice sensoriale delle carni
Si fa presto a dire carne
Facciamo chiarezza sulla qualità: erogata,
attesa o percepita
C'è carne e carne
Gli attrezzi per l'assaggio
La percezione
La procedura di valutazione in 5 mosse
Mappa sensoriale della carne cruda e cotta

Il cervello e gli organi di senso
La vista
L'olfatto
Il sistema somestesico
Il gusto

La carne è naturale
Specie
I bovini: un po' di storia per capirne di più
Sesso
Età
Suscettibilità dell'animale
Allevamento
Alimentazione
Macellazione
Conservazione
Cottura
Valore biologico



Il mondo degli aceti balsamici

Gli attrezzi per l'assaggio

La percezione

La procedura di valutazione in 4 mosse

Il ruolo della temperatura nell'assaggio

Il cervello e gli organi di senso

La vista

L'olfatto

Il sistema somestesico

Il gusto

L'analisi sensoriale e l'Aceto Balsamico di

Modena: una applicazione pratica

L'Aceto Balsamico di Modena: produzione

Definizione del prodotto

Cenni legislativi

Materie prime e la loro influenza sui caratteri sensoriali

Cicli di produzione e influenza sui caratteri sensoriali

Confezionamento e buone norme di conservazione

Due passi nella storia

Le origini

Proprietà curative e ... balsamiche

Dal balsamico ai balsamici

Differenze d'uso dei tre "balsamici"



Decifrare il codice sensoriale del limone

Gli attrezzi per l'assaggio

La percezione

La procedura di valutazione del frutto intero

La procedura di valutazione del frutto
smezzato

La procedura di valutazione del succo

Il cervello e gli organi di senso

La vista

L'olfatto

L'albero dell'aroma del limone

Il sistema somestico e il gusto

Il limone dal seme alla tavola

Il limone e le sue espressioni

I derivati del limone

Il limone e la gastronomia

Il limone in farmacologia

Il limone in cosmesi



L'Agresto, un prodotto antico per la valorizzazione delle uve immature

La percezione

La mappa sensoriale dell'Agresto dell'Amiata

La procedura di valutazione dell'Agresto dell'Amiata in 5 mosse

L'interpretazione del codice sensoriale dell'Agresto

La vista

L'olfatto

Il sistema somestesico

Il ciclo produttivo dell'Agresto dell'Amiata: dalle materie prime alla bottiglia

L'uva

Le spezie e le erbe officinali per l'aromatizzazione dell'Agresto

Il processo di produzione

L'Agresto in Toscana, in Italia, nel mondo: cenni storici e diffusione a oggi

Il Monte Amiata, un luogo perfetto per la riscoperta dell' Agresto

Tipologie di Agresto prodotti sul Monte Amiata

Agresto e salute: proprietà nutraceutiche di un condimento antico

Le ricette con l'Agresto: dall'antico al moderno

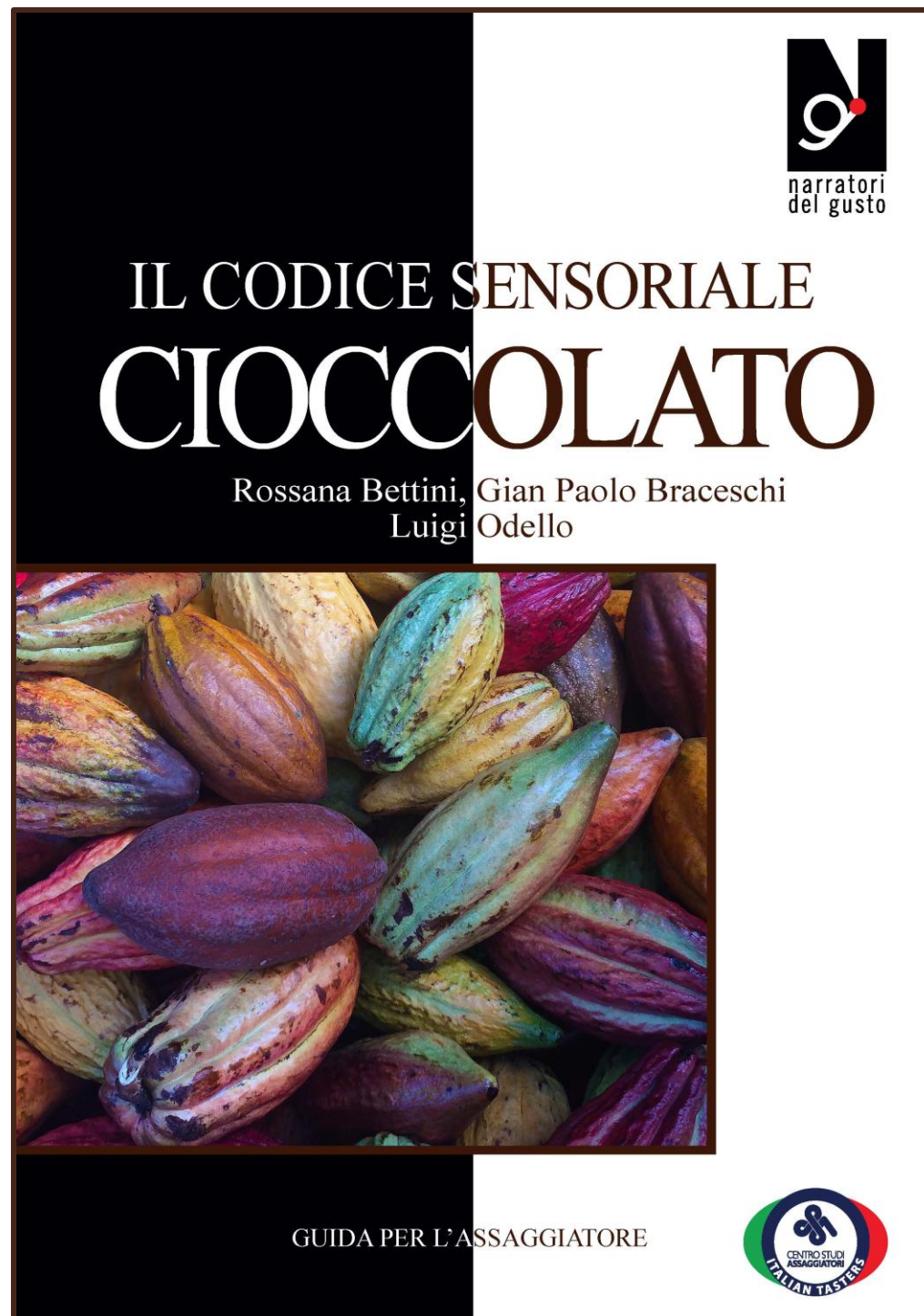


Decifrare il codice sensoriale del panettone
Porzionatura e presentazione del panettone
La percezione
La procedura di valutazione in tre mosse

L'interpretazione del codice sensoriale del panettone
La vista
L'olfatto
Il gusto e il tatto

Panettone: dal campo alla tavola
I cereali, il frumento, la farina
L'acqua
Il sale
Il lievito
Le uova
Il latte

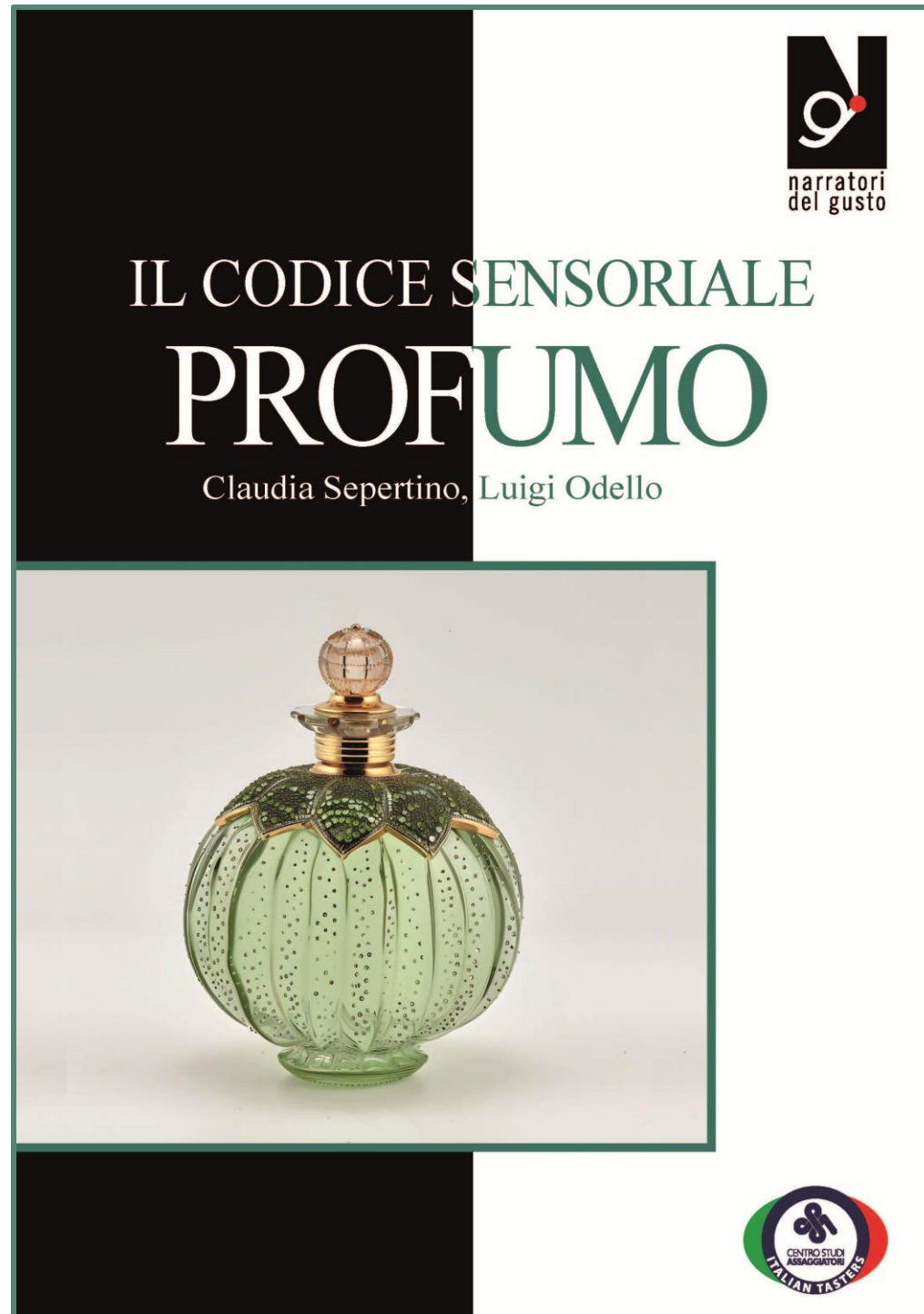
Il burro
Lo zucchero
La frutta candita
L'uvetta sultanina
La vaniglia
La frutta secca
Il processo di produzione
La pasta madre e l'impasto
La lievitazione
La cottura
Il raffreddamento
Il confezionamento
Le tipologie di panettoni
Panettone: gli abbinamenti ben riusciti
Perché gli abbinamenti



Il cioccolato
La valutazione sensoriale
L'ambiente
L'assaggiatore e l'orario
Il servizio
La procedura di valutazione in cinque mosse
Scoprire l'identità sensoriale del cioccolato
La scansione sensoriale
La mappa sensoriale

L'interpretazione del codice sensoriale del cioccolato
La vista
Il codice visivo del cioccolato
Il gusto e il tatto
Il codice tattile e gustativo del cioccolato
L'olfatto
Il codice olfattivo del cioccolato

Dal cacao al cioccolato
Il cacao
Geografia di produzione e diffusione
I paesi produttori
La coltivazione
Il processo di produzione
La materia prima
La raccolta
La fermentazione
L'essiccazione
La pulizia delle fave e la tostatura
La granellatura e la macinatura
La spremitura
La raffinazione e il concaggio
Il temperaggio
Il modellaggio e il confezionamento
La classificazione del cioccolato
Cioccolato e salute
Potrebbe far male se...
Cioccolato e vino
Cioccolato e spirits

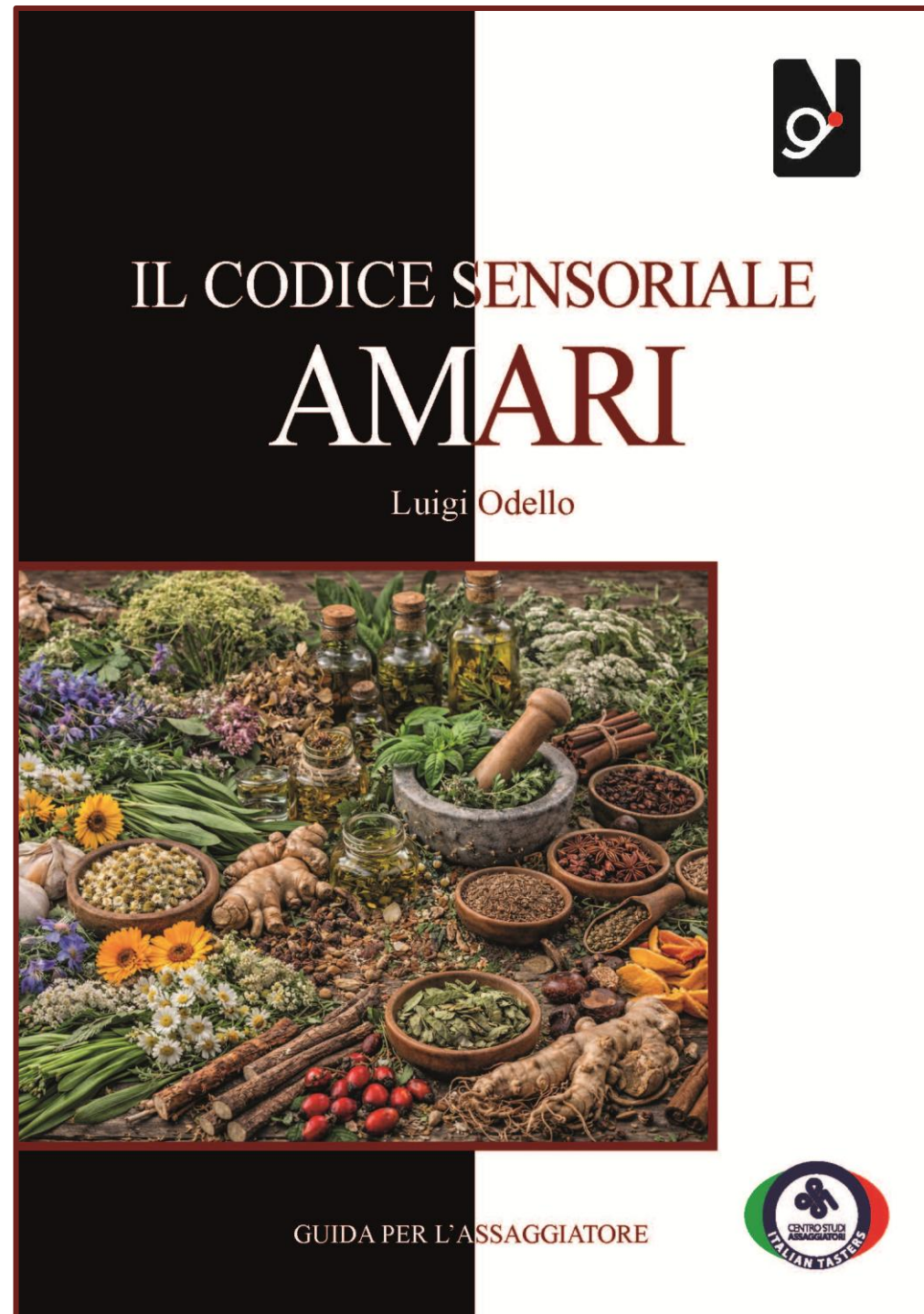


Il profumo
La valutazione sensoriale
L'ambiente
Il valutatore e l'orario
Il servizio e gli strumenti relativi
La procedura di valutazione
Procedura con strisce
Procedura con standard olfattivo
Scoprire l'identità del profumo
La scansione sensoriale
La mappa sensoriale

L'interpretazione del codice sensoriale del profumo
Descrittori oggettivi
Descrittori edonici
Descrittori emozionali
Descrittori metaforici
Descrittori evocativi

Il profumo e il suo percorso storico

Profumi e brand olfattivi
Cosa dicono le neuroscienze
La costruzione del profumo
La piramide olfattiva
Le sfaccettature
Le materie prime
Materie prime di origine naturale
Le tecniche di estrazione dei principi attivi
Distillazione a vapore
Spremitura a freddo
Enfleurage
Estrazione con solvente
Anidride carbonica supercritica
Macerazione
Materie prime di sintesi
La scelta del metodo di estrazione
Terminologia olfattiva
Come si indossa un profumo



Gli amari

All'inizio esistevano solo le officinali

Arriva l'alcol, si apre un mondo

Arriva lo zucchero: nascono gli amari

L'abito fa il monaco?

Asciutto o sciropposo?

Quell'aroma infinito

La definizione degli amari dell'unione europea

Gli attrezzi per l'assaggio: il bicchiere

Il calice

Come si impugna il calice

La percezione

La procedura di valutazione in cinque mosse

L'interpretazione del codice sensoriale degli amari

Scelte sequenziali e semantiche

La vista

Il codice visivo dell'amaro

L'olfatto

Il codice olfattivo dell'amaro

Il sistema somestesico

Il gusto

Il codice tattile e gustativo dell'amaro

L'emozione degli amari

Le emozioni stanno nei dettagli

La genesi del codice sensoriale degli amari

Le materie prime: erbe e piante officinali

Dal vegetale all'amaro

La preparazione del vegetale

I processi di estrazione

Gli amari nel bere miscelato e gli abbinamenti di successo

03.

autori e garanti

le firme dei codici



Luigi Odello



Manuela Violoni



Gian Paolo Braceschi



Novella Bagna



William Loria



Antonio Degiacomi



Veronica Volpi



Isabella Gianicolo



Agnese Fabbri



Giuseppe Fabbri



Giuseppe Ferroni



Luisa Pozzo



Chiara Sanmartin



Annita Toffanin



Francesca Venturi



Monica Panzeri



Federico De Simoni



Claudia Sepertino



Rossana Bettini



O4.

Centro Studi Assaggiatori

dal 1990 scienze sensoriali per l'innovazione



Il Centro Studi Assaggiatori, fondato nel 1990 per operare in chiave metodologica e di trasferimento della conoscenza nell'ambito delle scienze sensoriali, svolge, anche in partnership con Good Senses, la sua attività in cinque aree: edizioni, test di analisi sensoriale, formazione, gestione di organizzazioni non profit e ricerca. Editore de L'Assaggio, Sensory News, Coffee Taster e di decine di libri, ogni anno svolge test su centinaia di prodotti e percorsi formativi per oltre 1.500 allievi.

Gestisce la segreteria dell'International Academy of Sensory Analysis.

Ospita regolarmente studenti per tesi e stage e ricercatori italiani e stranieri.

Nel corso di oltre trent'anni di attività ha generato una banca dati di oltre 300.000 test sui consumatori e profilato in laboratorio 33.000 campioni di prodotti o servizi di oltre 170 merceologie.

ricerca

risultati

innovazione

percorso

sensazioni

interazione

formazione personalizzata

degustazione

autenticità

analisi

accuratezza

fiducia

sensoriale

diversificazione

metodi

emozioni

condivisione

ricordi

tecnologia

intensità

aggiornamento

esplorazione

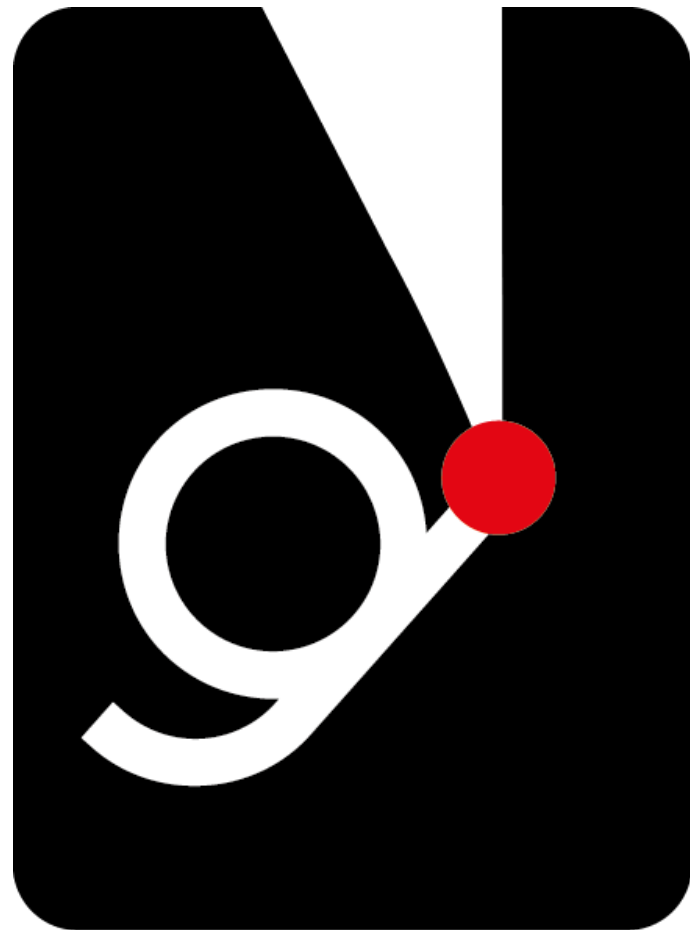
specializzazione



05.

Narratori del gusto

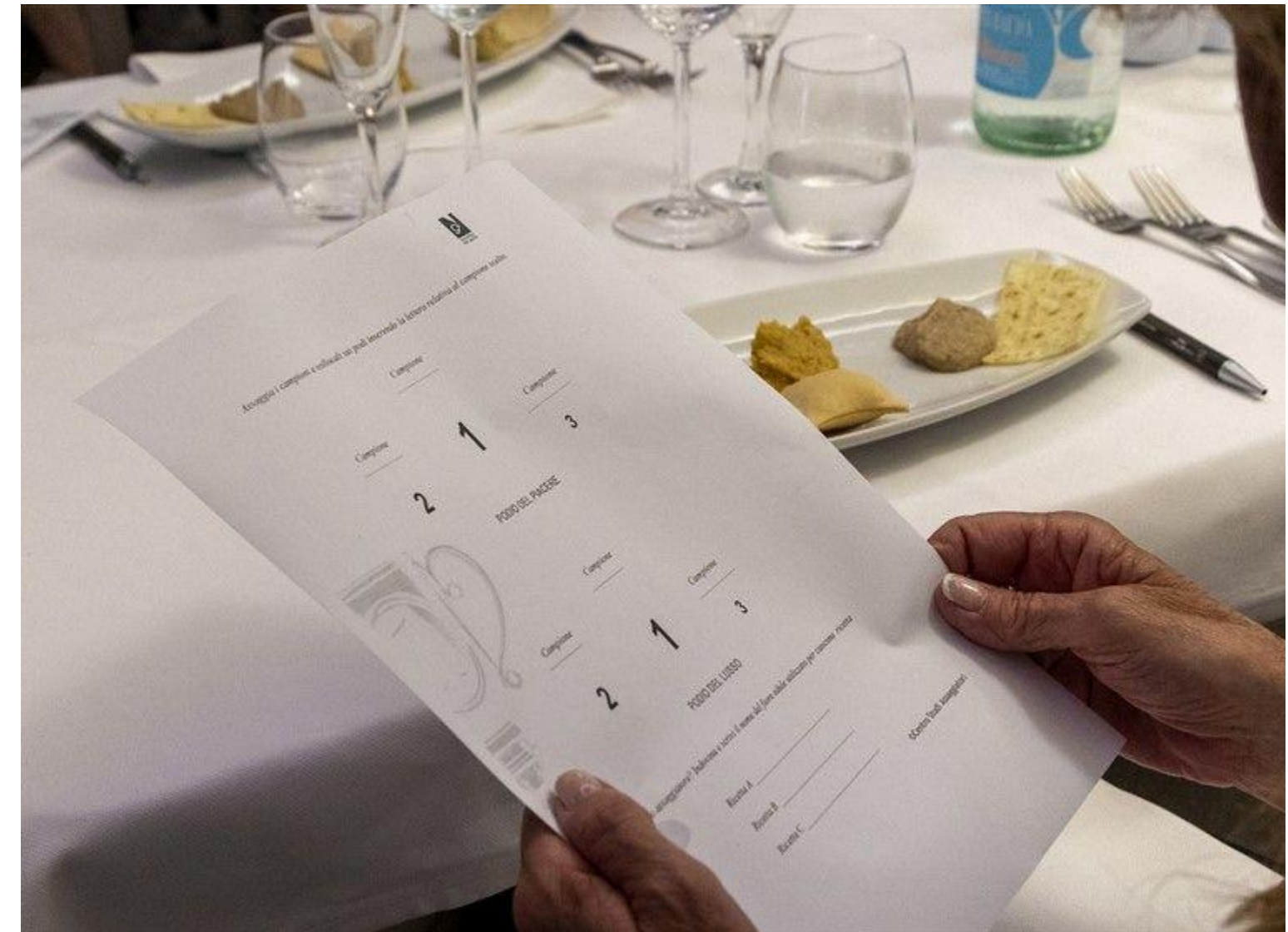
figura professionale per il settore agroalimentare e turistico



Associazione fondata nel 2012 che riunisce persone, imprese ed organizzazioni per creare una nuova figura professionale nel settore agroalimentare e turistico. L'obiettivo è comunicare i territori e i prodotti tipici attraverso l'analisi sensoriale.

I cardini su cui si basa l'innovazione nella comunicazione dei Narratori del gusto sono:

- coinvolgimento;
- arricchimento;
- divertimento.





01

Coinvolgimento

I partecipanti sono i veri protagonisti della comunicazione e sono continuamente coinvolti nel processo.



02

Arricchimento

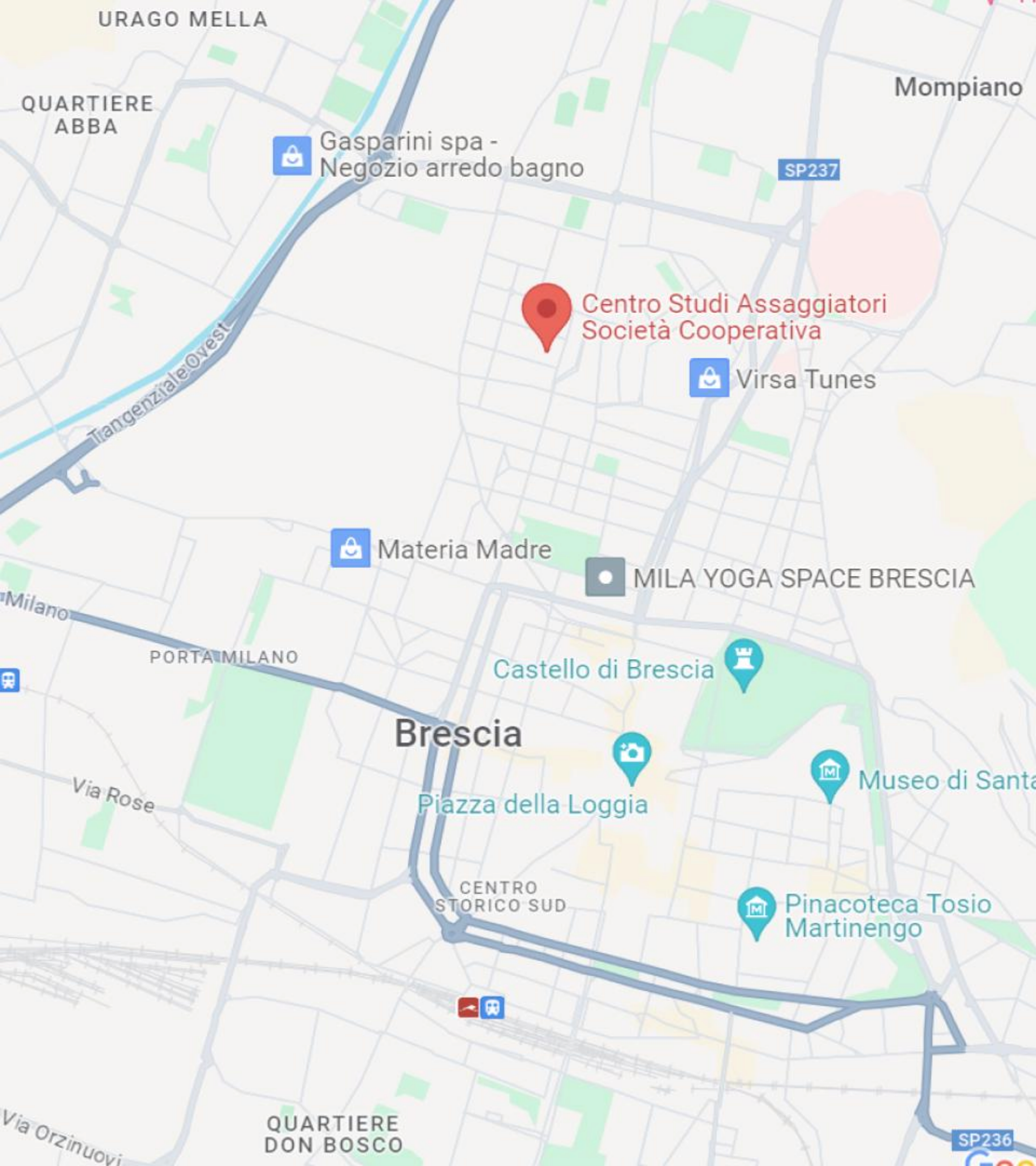
Al termine dell'evento di comunicazione i partecipanti hanno la percezione di avere appreso qualcosa di utile capace di migliorare la qualità della loro vita.



03

Divertimento

Il processo di comunicazione utilizza il gioco come mezzo strategico per rendere più piacevole ed efficace l'apprendimento.



CENTRO STUDI ASSAGGIATORI SOCIETÀ COOPERATIVA

Galleria Vittorio Veneto 9,
25128, Brescia, Italy

www.assaggiatori.com

+39 030 397308

info@assaggiatori.com



CENTRO STUDI
ASSAGGIATORI