



Bagnoli Irpino



TARTUFO NERO di BAGNOLI IRPINO

L'Amministrazione Comunale e l'Associazione Tartufai "*Monti Picentini*" informano che è stata attivata una collaborazione con l'Università di Gottingen (Germania) per la realizzazione di uno studio su tartufo nero di Bagnoli.

Le attività di ricerca hanno come obiettivo la caratterizzazione aromatica del *T. mesentericum* (tartufo tipico della Campania) di provenienza irpina e di altre aree della Regione (Matese).

Le zone del Comune interessate dal campionamento sono le seguenti:

Camp. N°	Località
1	Piscacco
2	Pendici Monte Cervialto
3	Vallebona
4	Monte Piscacco
5	Terrate
6	Valle dei Sauci
7	Sazzano

Si ringraziano i tartufai che con la loro collaborazione hanno reso possibile la realizzazione dello studio (Peppe Caputo, Tobia Patrone, Enrico Nigro, Peppe Dell'Angelo, Claudio Dell'Angelo, Mario Gatta, Mario Donnarummo, Angelo Di Lascio).

Per chi volesse saperne di più

Aroma: la sensazione prodotta da sostanze chimiche sugli organi dell'olfatto

Sapore: la sensazione prodotta dalle sostanze chimiche sugli organi del gusto

Flavour: indica la combinazione di gusto e odore, ovvero di sapore e aroma.

Composti organici volatili

Sostanze chimiche responsabili delle sensazioni olfattive percepite come aroma. I composti volatili possono fornire informazioni non solo sulle componenti che conferiscono al prodotto l'aroma tipico.

I componenti volatili dell'aroma variano in funzione della specie, della cultivar, dello stato fisiologico della materia prima, delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione, dei processi di trasformazione e conservazione. Le sostanze volatili permettono quindi di seguire sia la tracciabilità che la rintracciabilità del prodotto in quanto lo descrivono lungo tutto il percorso della filiera produttiva, dalla raccolta al punto vendita.

Caratterizzazione

La caratterizzazione di un composto volatile aromatico implica la valutazione della sua natura chimica e concentrazione, come anche delle sue proprietà sensoriali.

Composizione chimica

Composizione qualitativa (identificazione della struttura chimica) e quantitativa (concentrazione) delle sostanze che costituiscono l'aroma.

La determinazione dell'identità chimica delle sostanze volatili aromatiche è fondamentale non solo per distinguere un composto da un altro, ma anche per valutarne il loro potenziale aromatico.

La concentrazione è una misura della quantità di sostanza aromatica presente nell'aria e quindi è una misura della grandezza effettiva dello STIMOLO olfattivo, qualunque sia la sua natura.

I composti volatili costituenti l'aroma di un prodotto agroalimentare sono una miscela complessa di numerose sostanze chimiche rappresentate da aldeidi, chetoni, esteri, alcoli, acidi, idrocarburi, fenoli, solfuri, terpeni, pirazine.

Misura degli aromi

Le tecniche di misura disponibili sono di tipo:

SENSORIALE, mediante le quali si determinano le caratteristiche dell'aroma come sensazione (soglia di percezione, intensità, ecc...);

ANALITICO per determinare la natura chimica e la concentrazione in massa/volume delle sostanze responsabili dell'aroma.

Tecniche sensoriali

Metodo sensoriale per determinare la presenza, la qualità e l'intensità di aromi tramite una valutazione olfattiva da parte di uno o più soggetti.

Tecniche analitiche

Determinazione della identità e quantità dei composti volatili componenti l'aroma attraverso strumentazioni chimico-analitiche.

Combinazione di tecniche sensoriali e analitiche

Essa permette di ottenere risposte sia di tipo strumentale che sensoriale ai composti volatili aromatici presenti in una miscela o di simulare il più possibile quella che è la situazione dell'assaggio in modo da poter trovare delle comparazioni con l'analisi sensoriale.