

Battute mondiali

Carne cruda come il sushi? Quale riferimento per quanti cercano nuove esperienze con un preciso riferimento al territorio? A porsi questa domanda è stata Anaborapi insieme a De Gustibus Carnis. E per dare una risposta al quesito ha organizzato un banco di assaggio a Cuneo secondo il metodo Stratus Tasting® del Centro Studi Assaggiatori



Quasi 800 valutazioni espresse da 135 consumatori inerenti 6 referenze di battute di carne bovina della Razza Piemontese condita in modi diversi: sono questi i numeri che hanno caratterizzato il Meat Experience allestito presso la fiera Saperi della Carne al Miac di Cuneo, il banco d'assaggio voluto da Anaborapi insieme all'associazione De Gustibus Carnis. Ed è stato proprio sulle varie ricette e condimenti che hanno giocato le due associazioni per farsi un'idea di che cosa vogliano e preferiscano i consumatori. In Italia, infatti, la carne cruda è conosciuta e viene consumata prevalentemente come tartare, battuta al coltello, con l'aggiunta solamente di pochi condimenti (come olio, sale e aglio) che ne esaltano le caratteristiche sensoriali, specie se si tratta della magra e tenera Razza Piemontese. Nel resto dell'Europa e del mondo, però, le

ricette sono varie e si modellano sulle tradizioni e culture dei popoli.

I campioni che sono stati presentati al banco di assaggio, quindi, hanno voluto rappresentare gli stili più diffusi tra le popolazioni, prendendo come base la battuta di carne di un unico animale bovino di Razza Piemontese con 4 giorni di frollatura e condendola in 6 differenti maniere:

1. *battuta non condita*: carne battuta senza

Campione	Prodotto
C01	Battuta non condita
C02	Battuta moderna del Piemonte
C03	Yookhwe
C04	Battuta tradizionale del Piemonte
C05	Tartare/mett
C06	Ossenworst



l'aggiunta di alcun tipo di condimento in modo da poter percepire senza condizionamenti le caratteristiche proprie della carne cruda;

2. *battuta moderna del Piemonte*: battuta condita con la sola aggiunta di olio e sale poco tempo prima del consumo;
3. *yookhwe* (Corea): ricetta proveniente dal lontano oriente (Corea), dove la battuta di carne bovina viene preparata con un infuso di pera, salsa di soia e sale;
4. *battuta tradizionale del Piemonte*: condita con olio, aglio, sale e limone;
5. *tartare* (Francia)/*mett* (Germania): seguendo le tradizioni del nord Europa, la battuta viene miscelata a una preparazione di olio, limone, sale, salsa *Worcestershire*, senape e cipolla;
6. *Ossenworst* (Olanda): ancora una volta entra in gioco una ricetta del nord Europa, caratterizzata da una miscela di sale, noce moscata, macis e chiodi di garofano.

La profilazione del panel e gli orientamenti

Durante la manifestazione i visitatori, che hanno voluto partecipare all'assaggio dei campioni, si sono registrati elettronicamente nelle dodici postazioni allestite con *device* e hanno compilato un questionario riguardante il loro consumo di carne. Hanno ricevuto un vassoio contenente i sei campioni di battute, monoporzionate in coppette da 15 grammi ciascuna.

I campioni sono stati somministrati alla cieca, senza che venisse fornita alcuna informazione agli assaggiatori, se non che si trattava di battute di carne bovina condite in diverso modo. Solamente al termine della serie di assaggio veniva consegnata ai giudici la decodifica delle ricette delle carni assaggiate, in modo che potessero approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei campioni e della loro produzione insieme al personale del banco.

I consumatori che hanno partecipato al banco di assaggio sono stati per oltre 3/4 di sesso maschile, di cui il 49% operante nel settore carne come macellaio, allevatore, intermediario o altro. Considerevole è stata la restante aliquota costituita da semplici consumatori che ha consentito di fare una specifica segmentazione al fine confrontare le loro preferenze con quelle degli operatori. Per quanto concerne la provenienza dei giudici, il 99% risiede nel Nord Italia, (tra questi l'89% in Piemonte). Nel panorama italiano possiamo riscontrare però delle differenze di preferenza tra gli assaggiatori provenienti da diverse regioni: quelli provenienti da Lombardia e Liguria hanno gradito maggiormente il campione *Ossenworst*, giudicando invece negativamente l'assenza dei condimenti nel primo campione; quelli provenienti dal Piemonte invece hanno gradito maggiormente la battuta moderna, esempio questo della tendenza attuale a proiettare la tradizione verso l'innovazione. Su questo ha sicuramente

inciso il livello di scolarizzazione abbastanza elevato (il 63% degli intervenuti risulta essere laureato o diplomato) e la diffusione di corsi di assaggio (il 10%).

Molto importanti sono stati anche i dati ricavati in merito al consumo delle carni: l'80% del pubblico consuma carne una o più volte a settimana e il 16% tutti i giorni. Per quanto riguarda la scelta della tipologia di carne, quasi il 90% del pubblico predilige la bovina e il 40% la mangia addirittura cruda come carpaccio o tartare, mentre il 34% la predilige cotta al sangue per godere meglio della qualità sensoriale che manifesta.

Nella scelta dei tagli, il 29% ama il filetto (taglio perfetto per la cottura al sangue), seguito immediatamente dallo scamone, che ha raccolto il 16% delle preferenze. Sui tagli non manca comunque una certa confusione: spesso i consumatori non riconoscono i più famosi, come la fesa o la noce. È sempre più rilevante quindi la necessità di approfondire sempre più la formazione dei macellai, affinché possano spiegare al pubblico come scegliere i pezzi in base alle loro esigenze. Competenze queste ancora più importanti se si pensa che più dei 2/3 del pubblico del banco ha dichiarato di preferire rifornirsi di carne in macelleria o direttamente dall'allevatore piuttosto che al supermercato, provandone diversi tipi prima di scegliere definitivamente (41%) e che il 50% giudica la qualità della carne in base all'origine e in base alla certificazione da parte di un istituto.

Resta peraltro una forte carenza informativa che non porta a considerare la carne

un piatto gourmet sensoriale, bensì un alimento nutriente e sano da consumare preferibilmente tra le mura domestiche.

Considerando queste carenze e il fatto che i consumatori si fidino della qualità garantita e certificata da degli istituti, diventa fondamentale continuare a perseguire la via intrapresa dall'associazione De Gustibus Carnis di sensibilizzazione di professionisti e consumatori sul tema della carne e di profilazione della qualità sensoriale dei vari tagli e razze di carne.

La classifica, nel dettaglio

I consumatori per ogni campione hanno espresso un giudizio sui campioni di carne cruda per quanto concerne l'aspetto visivo, olfattivo e gustativo, e un valore complessivo edonico. Per tutti i parametri, le valutazioni sono state espresse su scala da 0 a 9. Globalmente, il campione che è risultato più accattivante alla vista e all'olfatto è stato quello denominato *Ossenworst* (C06). In bocca la situazione si è stravolta portando un maggior apprezzamento di aromi e sentori della battuta moderna piemontese (C02). Le valutazioni più basse sono state invece ottenute dalla *yookhwe* (C03), ricetta geograficamente e culturalmente più lontana a noi. Situazione che si è registrata anche nei semplici consumatori di sesso maschile, di età superiore ai 45 anni e provenienti dal Piemonte. Scelte differenti hanno invece effettuato le donne, le quali hanno apprezzato maggiormente la battuta tradizionale piemontese (C04) esprimendo



La Piemontese e la sua casa

la Casa Museo
della razza bovina
Piemontese



Un miliardo e quattrocento milioni sono i bovini nel mondo, ma solo 330.000 sono quelli di razza Piemontese. Tutto ebbe inizio nel 1886 a Guarene, quando in un capo si verificò la mutazione del gene della miostatina, rendendo di fatto gli animali ipertrofici, quindi dotati di una muscolatura decisamente più consistente. Ecco la doppia groppa, i vitelli della coscia, la Fassona oggi pubblicizzata sui menù dei ristoranti più qualificati. Più carne, ma non solo: carne più magra, più tenera e più gustosa. Nelle terre della Piemonte, a Carrù, **è nata** la Casa della Piemontese, non un museo, ma un percorso esperienziale per scoprire l'eccellenza della carne attraverso video e animazioni, fotografie e schemi. Non manca nemmeno un bellissimo bue vero che padroneggia l'area più ambita: quella della degustazione.

Chi è Anaborapi



Anaborapi è l'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Piemontese e riunisce gli allevatori che aderiscono al relativo libro genealogico. Con sede a Carrù (Cuneo) gestisce:

- il libro genealogico, che detiene i pedigree e i dati produttivi e riproduttivi di tutti gli animali iscritti;
- i programmi di miglioramento genetico, di studi e divulgazione sulla Piemontese e piani di promozione della razza;

- il centro genetico, presso il quale si effettua il performance test sui torelli candidati alla riproduzione;
- il centro tori, che produce il seme congelato dei tori abilitati all'inseminazione artificiale;
- la casa museo della razza bovina Piemontese.

L'Anaborapi è nata nel 1960 e oggi vanta 4.000 allevatori associati.

Chi è De Gustibus Carnis



Fondato nel marzo del 2011 per promuovere la cultura della carne, De Gustibus Carnis è un'istituto che raccoglie professionisti nella lavorazione e vendita delle carni che, dopo corsi approfonditi sull'analisi sensoriale, sono stati formati per eseguire l'assaggio della carne al fine principale di aumentare la qualità del prodotto. L'istituto, che conta quasi 100 soci distribuiti in Italia, opera attivamente nel paese, vantando diverse giornate di corsi di analisi sensoriale per formare giudici qualificati, manifestazioni importanti come Eurocarne (con un

test sui consumatori che ha realizzato 3.500 assaggi), *Butcher for children*, Soave Versus, Vinitaly e serate di degustazione in ristoranti stellati. All'attivo in oltre seminari sulla carne riguardanti la conoscenza, la storia della razza bovina, le caratteristiche sensoriali del prodotto e la relazione tra queste e la filiera di produzione e le modalità di consumo, dall'allevamento alle forme di cottura (immane il *barbeque*).

Chi è Compral



Compral è una cooperativa agricola costituita nel 1981 che opera all'interno dell'Associazione Provinciale Allevatori della provincia di Cuneo e che raccoglie oltre 200 allevatori. Nata con lo scopo di provvedere alla commercializzazione, in Italia e

all'estero, degli animali iscritti ai libri genealogici e delle carni di qualità, nonché per fornire tutti i servizi connessi a tale attività. Compral riunisce in un progetto organico sia la fase di allevamento del bestiame, sia la lavorazione e commercializzazione delle carni, riservando particolare attenzione al fattore qualità e all'efficienza produttiva. Tutto ciò è reso possibile dalla centralità del ruolo dell'allevatore in quanto imprenditore-cooperatore.



però giudizi molto positivi anche sulla tartare francese (C05). Quest'ultima è stata la più apprezzata anche dagli esperti del settore, allevatori e macellatori, e nei giovani di età sino a 44 anni di elevata scolarizzazione (laurea e diploma).

Dai dati emerge una chiara segmentazione della popolazione in funzione della regione di provenienza degli assaggiatori: se da una parte i piemontesi hanno apprezzato una versione moderna della battuta (C02), lombardi e liguri hanno espresso una maggiore

preferenza sulla *Ossenworst* (C06). Specularmente lombardi e liguri hanno espresso bassi giudizi sulla battuta scondita (C02), mentre tra i piemontesi il valore più basso è stato registrato sulla *yookhwe* (C03).

La profilazione dei campioni

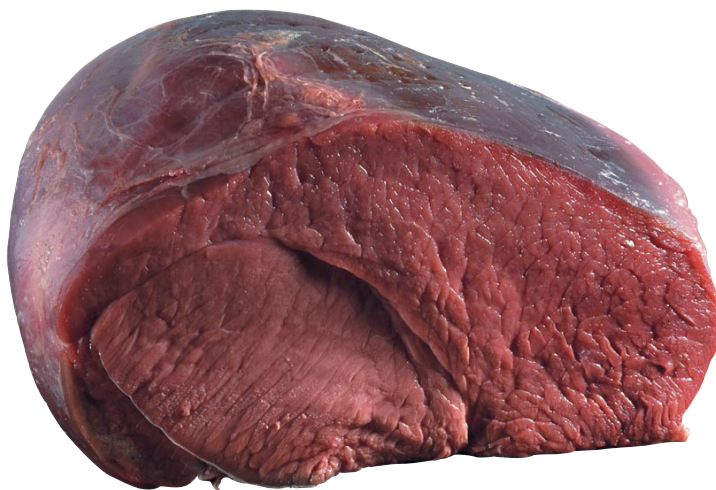
Mentre il banco d'assaggio lavorava a pieno ritmo, un panel di giudici formati appartenenti a De Gustibus Carnis si è riunito per esprimere la propria valutazione sensoriale sui campioni.

Le sei referenze di battute sono state presentate nel test secondo le stesse modalità utilizzate per i consumatori. Il panel ha però valutato i campioni tramite una scheda differente composta da 53 descrittori, secondo le modalità del Big Sensory Test® Avanzato.

L'elaborazione dei dati ha messo in luce le differenze significative emerse tra i campioni: dal punto di vista visivo, il campione C03 (*yookhwe*) ha presentato una saturazione del colore molto alta, tendente al rosso cupo, dovuta alla presenza della salsa di soia (condimento che tende a imbrunire gli alimenti con cui viene in contatto); la salsa di soia e la presenza della pera hanno sprigionato, però, un aroma di fiori e frutta fresca intenso.

L'intensità olfattiva è emersa in modo distintivo soprattutto nel campione numero 5 (tartare francese) e nel campione C06 (*Ossenworst*), dove la presenza elevata della cipolla nel primo e delle spezie nella seconda hanno dato vita a intensi aromi appartenenti alla famiglia dello speziato. Note vegetali importanti sono state invece registrate nel campione C02 (la battuta moderna) grazie all'aggiunta di olio di oliva.





La battuta tradizionale, non condita, ha messo in luce, invece, gli aromi tipici della carne cruda utilizzata come base per i vari campioni, tra cui il ferro e il sentore di carne fresca.

I generatori della preferenza

Mettendo in relazione i dati espressi dai consumatori ottenuti dal banco d'assaggio con i giudizi espressi dai giudici formati dell'associazione De Gustibus Carnis, abbiamo potuto ricavare i generatori di preferenza, ovvero i descrittori sensoriali che influiscono positivamente e negativamente sulla scelta delle carni. Per quanto riguarda il giudizio di tutti i consumatori influisce positivamente sulla scelta delle carni: il colore rosato e la lucentezza (per quanto concerne l'aspetto visivo), il salato e l'intensità

gustativa (a gusto e tatto) e gli aromi di carne fresca e di vegetale. Sono stati ritenuti invece negativi: il colore scuro della carne, il sapido e lo speziato. Gli uomini, però, hanno espresso giudizi positivi in merito alla presenza dei sentori speziati, a discapito degli aromi di frutta fresca e floreale. Forti differenze si sono registrate anche a livello regionale: i piemontesi hanno dato poca importanza agli aromi appartenenti alla famiglia dello speziato, descrittore risultato rilevante invece per liguri e lombardi nel giudicare positivamente i campioni di carne, come anche i sentori vegetali e la sfera del floreale, soprattutto agrumi e limone.

Veronica Volpi

