

saperi > scuola d'assaggio

Bimbi assaggiatori

Mentre può essere più difficile insegnare la degustazione degli oli a un adulto, i più piccoli si confrontano con maggiore spensieratezza e senza pregiudizi con l'assaggio. Il riconoscimento dei profumi è più facile se abbiamo meno "disturbi". Insegnare a chi non ha conoscenze pregresse o preconcetti, è più facile

[Lorenzo Cerretani](#)



La più grande delle mie figlie ha compiuto cinque anni da pochi giorni, un'età in cui le bambine sono delle spugne, hanno sete di conoscenza. Lei, nello specifico, vorrebbe imparare a leggere e chiede aiuto per farlo in autonomia.

In queste attività si mettono chiaramente in evidenza le propensioni all'autoapprendimento, che sono in generale comuni a tutti gli esseri umani.

Al di là di queste considerazioni, mi ha colpito l'esperienza di questa mattina. Premetto che sono abituato ad assaggiare oli coinvolgendo diversi famigliari, così come la più grande delle mie figlie... a breve toccherà anche alla più piccola.

Questa mattina abbiamo assaggiato due oli.

Il primo di questi era caratterizzato da note verdi e da un sentore gustativo di piccante. Lo passo a lei e mi dice che ha un buon odore e dopo averlo assaggiato mi dice che "pizzica".

Fin qui nulla di strano, rientra nelle normali esperienze di assaggio condotte insieme.

Passo quindi al secondo olio, un monovarietale di Ascolana tenera. Io cerco di cogliere i profumi, poi passo alla parte gustativa e quindi le passo il bicchiere, mentre annoto le mie percezioni.

Scrivo "fruttato di buona intensità, sentori erbacei, foglia di pomodoro".

Mentre scrivo mia figlia cerca di cogliere i profumi e mi dice: "quest'olio profuma di pomodoro". Che bella soddisfazione! Che piacevole constatazione!

Per lei è facile, ama i pomodori, li mangia interi, a morsi, da quando aveva due anni.

La constatazione è piacevole perché mi ha fatto pensare alla fatica che facciamo durante i corsi a trasmettere agli allievi i descrittori caratterizzanti di un olio riconosciuti da un panel di esperti.

Facciamo fatica, e chiaramente notiamo la diffidenza di alcuni, che probabilmente penseranno che si tratti della fantasia del panel o del docente.

Quello di questa mattina è un esempio che riporterò agli allievi durante i prossimi corsi con alcune considerazioni.

L'abitudine a riconoscere un profumo (pomodoro, mandorla, erba, ecc.) e l'abitudine a sentirlo ci aiutano a riconoscerlo quando lo troviamo in alimenti più complessi (un piatto ricettato ma anche un olio caratterizzato normalmente da più profumi).

Il riconoscimento dei profumi è più facile se abbiamo meno "disturbi".

Insegnare a chi non ha conoscenze pregresse o preconcetti è più facile.

L'immagine di apertura riprende un particolare del Gioco dell'Olio di Olio Officina

[Lorenzo Cerretani](#) - 02-01-2017 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)