

saperi > scuola d'assaggio

Inchiesta sul panel test

Nel terzo numero della rivista trimestrale **OOF International Magazine** un corposo focus dedicato a uno tra gli argomenti di maggiore attualità e tra i più controversi, per le diverse posizioni assunte nell'ambito della filiera e tra i diversi Paesi produttori. Il punto di vista di nove super esperti per capirne di più e comprendere il senso profondo e autentico dell'analisi sensoriale applicata agli oli da olive

Maria Carla Squeo



Publicata sul numero 3 di **OOF International Magazine**, è una inchiesta importante, realizzata da Luigi Caricato, il quale ha pensato bene di intervistare nove esperti che collaborano con il Consiglio oleicolo internazionale. Si tratta di **Juan Ramon Izquierdo** per la Spagna, **Efstathia Kremmyda-Christopoulou** per la Grecia, **Susana Beatriz Mattar** per l'Argentina, **Gabriel Zeiler-Hilgart** per la Germania, **Milena Bucar-Miklavcic** per la Slovenia, **Abdelkrim Laatar** e **Kamel Ben Ammar** per la Tunisia, **Isaac Zipori** per Israele, e, infine, **Oya Koseoglu** per la Turchia.

italiano / english

INTERNATIONAL **MAGAZINE**

oot

oli^officina



TUTTI I SENSI PER L'OLIO
ALL SENSES FOR OIL

PANEL TEST **STORIA DI UN METODO**
HISTORY OF A METHOD

03

inverno **winter** 2018

ISBN 978-88-94887-12-9



9 788894 887129

euro 12,00

Tante le domande poste agli esperti di analisi sensoriale, noi riportiamo, molto brevemente, il loro punto di vista sulla valutazione organolettica, ma è bene leggere direttamente sulle pagine della rivista l'intera inchiesta.

EFI CHRISTOPOULOU: La valutazione organolettica condotta da un panel di assaggiatori è senza dubbio fondamentale

e vantaggiosa per chi consuma e chi vende olio. Ha contribuito a migliorare la qualità dell'olio d'oliva vergine e di conseguenza, ad assicurare una buona reputazione e commercializzazione del prodotto sul mercato internazionale.

JUAN RAMON IZQUIERDO: Dal mio punto di vista, è uno degli strumenti più utili che abbiamo mai avuto a disposizione. Almeno in Spagna, è stato il potente motore che ha portato a un vero e proprio cambiamento del settore produttivo. Senza considerare le caratteristiche sensoriali degli oli vergini, il settore non sarebbe quello che è e non avremmo raggiunto la qualità degli oli vergini che abbiamo.

ABDELKARIM LAATAR: Il panel test è un procedimento valido ed efficace per valutare le caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva e differenziare gli oli di scarsa qualità da quelli di qualità elevata, che devono quindi essere promossi.

SUSANA MATTAR: Penso che senza dubbio sia stata decisiva per la crescita e la valorizzazione dell'olio d'oliva vergine e soprattutto dell'olio d'oliva extra vergine nel mondo.

MILENA MIKLAVCIC: Penso che l'introduzione di un'analisi sensoriale volta a classificare l'olio in diverse categorie merceologiche abbia contribuito ampiamente a incrementare la qualità dell'olio di oliva a livello internazionale e potrebbe provocare danni enormi se venisse eliminata. Dev'essere soltanto aggiornata per allinearsi all'attuale congiuntura di mercato.

GABRIELE ZEILER-HILGART: È uno strumento molto utile per individuare gli oli di cattiva qualità che non soddisfano i requisiti degli oli extra vergini di oliva.

ISAAC ZIPORI: A uno sguardo esterno, l'esame sensoriale condotto da un panel sembra dipendere dai gusti personali, tuttavia i membri dello stesso concordano spesso sulle qualità degli oli. Ci sono casi, naturalmente, in cui ci sono discrepanze fra le opinioni dei membri del panel, ma sono davvero un'eccezione, pertanto ritengo che il panel test sia il migliore strumento a nostra disposizione, probabilmente fino a quando non verrà sviluppato uno strumento analitico alternativo.

Ovviamente l'inchiesta non si riduce solo a queste poche battute, sono oltre venti pagine di solo testo, e quasi altrettante nella versione in lingua inglese, molto utili per chi voglia farsi una idea di cosa si intenda oggi, alla luce degli esperti, analisi sensoriale degli oli da olive.

Per saperne di più, [CLICCATE QUI](#).

La foto di apertura è di Gianfranco Maggio per Olio Officina

Maria Carla Squeo - 20-02-2018 - Tutti i diritti riservati

olioofficina
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](#)