

IL CODICE SENSORIALE PANETTONE

Agnese Fabbri, Giuseppe Fabbri,
Luigi Odello



GUIDA PER L'ASSAGGIATORE



IL CODICE SENSORIALE

PANETTONE

Curatore della collana

Luigi Odello

Autori

Agnese Fabbri, Giuseppe Fabbri, Luigi Odello

Prefazione

Francesca Venturi

Impaginazione

Alba Anataloni

Hanno collaborato

Michela Beltrami, Giulia Fornaciari

Stampa edizione cartacea

Litotipografia Alcione S.r.l.

© Centro Studi Assaggiatori Società Cooperativa

Galleria Vittorio Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)

www.assaggiatori.com

info@assaggiatori.com

Prezzo

Edizione e-book: € 30,00 i.i.

Edizione cartacea: € 30,00 i.i.

I Edizione: Agosto 2023

Isbn edizione cartacea: 978-88-96666-71-5

Isbn edizione pdf: 978-88-96666-64-7

SOMMARIO

• Gli autori	4
• L'editore	5
• I riferimenti	5
• Prefazione	7
IL PANETTONE	9
• La scelta del panettone: ... domande di orientamento	10
• Il panettone secondo la legge	11
• Il panettone tra storia e leggenda	12
Decifrare il codice sensoriale del panettone	19
PORZIONATURA E PRESENTAZIONE DEL PANETTONE	16
LA PERCEZIONE	18
LA PROCEDURA DI VALUTAZIONE IN TRE MOSSE	20
L'interpretazione del codice sensoriale del panettone	23
LA VISTA	24
• Il codice visivo del panettone	25
L'OLFATTO	28
• Il codice olfattivo del panettone	29
IL GUSTO E IL TATTO	34
• Il codice gustativo e tattile del panettone	35
Panettone: dal campo alla tavola	39
I CEREALI, IL FRUMENTO, LA FARINA	40
• I cereali	40
• Il frumento	42
• La farina	46
L'ACQUA	47
IL SALE	49
IL LIEVITO	49
LE UOVA	51
IL LATTE	52
IL BURRO	53

LO ZUCCHERO	54
LA FRUTTA CANDITA	54
L'UVETTA SULTANINA	56
LA VANIGLIA	57
LA FRUTTA SECCA	57
Il processo di produzione	59
LA PASTA MADRE E L'IMPASTO	60
• La produzione del lievito madre	60
LA LIEVITAZIONE	64
LA COTTURA	65
IL RAFFREDDAMENTO	67
IL CONFEZIONAMENTO	68
LE TIPOLOGIE DI PANETTONI	70
Panettone: gli abbinamenti ben riusciti	73
PERCHÉ GLI ABBINAMENTI	74
• Abbinamenti di forme e colori	75
• Abbinamenti di tatto e gusto	75
• Abbinamenti d'aroma	77
• Abbinamenti in cucina	78
• Bibliografia	80
• Debiti iconografici	80

Gli autori

Agnese Fabbri

Laureata in Chimica e Tecnologie chimiche presso l'università degli Studi di Genova, ha lasciato la città per la campagna andando a stabilirsi nelle vicinanze di Villafranca Piemonte. Qui lavora come Responsabile Qualità all'interno della Bonifanti Srl, occupandosi di sicurezza alimentare, ambiente e qualità sia del processo che del prodotto.

Per il mercato americano è sia Pccq, Preventive Controls Qualified Individual, che Fdqi, Food Defence Qualified Individual, a garanzia del processo produttivo messo in atto. Gestisce e mantiene le certificazioni di processo e di prodotto ottenute dall'azienda come Brc Global Standard for Food Safety, standard internazionale per la sicurezza alimentare sviluppato da British Retail Consortium; Fairtrade che con il suo marchio, attraverso un sistema di certificazione internazionale, garantisce che i prodotti con il suo simbolo, siano stati prodotti nel rispetto dei diritti dei produttori e lavoratori in Asia, Africa, America Latina e siano stati acquistati secondo i criteri del Commercio Equo e Solidale; Ecovadis: una delle più importanti piattaforme internazionali di rating della eco-sostenibilità, mira a migliorare le pratiche ambientali e sociali delle aziende sfruttando l'influenza delle supply chain globali e Ieic, Istituto Eccellenze Italiane Certificate.



Giuseppe Fabbri

Ragioniere e perito commerciale. Amministratore Delegato della Bonifanti Srl. Presidente del Consiglio di Amministrazione della Bocchia Caffè Srl. Presidente di Sweet Academy - Accademia del panettone e dei dolci da forno. Direttore amministrativo e finanziario del Gruppo Grondona.

Nel corso della sua carriera ha sviluppato particolari competenze nell'area della gestione aziendale sia nell'ambito della finanza che nello sviluppo del marketing e commerciale. Ha coordinato le attività di ricerca e sviluppo di prodotti dolciari da forno. Partecipa ad attività formative per imprenditori e manager.



Luigi Odello

Enologo, giornalista, professore a.c. in università italiane e straniere, fondatore di Odello Associati, presidente Centro Studi Assaggiatori e presidente onorario dell'Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, amministratore delegato Narratori del gusto, Istituto Eccellenze Italiane Certificate e segretario accademico dell'International Academy of Sensory Analysis, membro del consiglio di amministrazione di Good Senses, Assaggiatori Italiani Balsamico, Istituto Internazionale Chocelier e Istituto Nazionale Espresso Italiano, presidente del comitato scientifico del medesimo e di quello dell'Istituto Nazionale Grappa, membro dei comitati scientifici di Koinon e Fondazione Minoprio, coordinatore Conferenza delle Accademie, direttore de L'Assaggio, Sensory News, Coffee Taster e Grappa News.

Nel corso della sua carriera ha maturato particolari competenze in analisi sensoriale e nell'implementazione dell'innovazione in aziende dedicando particolari approfondimenti alla programmazione neuro-linguistica e all'analisi transazionale. In ambito universitario è giunto a svolgere oltre 300 ore l'anno di lezione, è relatore o correlatore di quasi 200 tesi di laurea e autore di numerose pubblicazioni.

Ha al suo attivo 55 libri e collaborazioni con le più importanti riviste del settore, è relatore in numerosi convegni sia in Italia, sia all'estero.



L'editore

Centro Studi Assaggiatori

Il Centro Studi Assaggiatori, fondato nel 1990 per operare in chiave metodologica e di trasferimento della conoscenza nell'ambito delle scienze sensoriali, svolge 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 una ventina di libri, ogni anno svolge test su centinaia di prodotti e percorsi formativi per oltre 1.500 allievi. Gestisce, direttamente o attraverso la concessionaria Good Senses, la segreteria di Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè, Istituto Internazionale Chocelier, International Academy of Sensory Analysis, Istituto Nazionale Espresso Italiano srl Benefit, Narratori del gusto, Assaggiatori Italiani Balsamico, Istituto Eccellenze Italiane Certificate. Ospita regolarmente studenti per tesi e stage e ricercatori italiani e stranieri. Nel corso dei quasi 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.

www.assaggiatori.com



I riferimenti

Narratori del gusto

Narratori del gusto è un'associazione di persone fisiche, di imprese e di organizzazioni nata nel 2012 per generare una nuova figura professionale in ambito agroalimentare e turistico. Lo scopo del sodalizio è di comunicare i territori e i prodotti tradizionali tipici attraverso l'analisi sensoriale, rendendo protagonista il visitatore e trasferendo la conoscenza in modo ludico.

I professionisti della narrazione sono formati attraverso tre corsi di base (Brand teller, Brand ambassador e Guida sensoriale) e una serie di corsi di specializzazione focalizzati sui territori e sui loro prodotti.

www.narratorideltgusto.it



NARRATORI
DEL GUSTO