



Intorno all'analisi sensoriale dell'acqua c'è sempre più interesse.

Giustamente, perché la materia è affascinante e utile.

Attenzione però a chi vuole improvvisare.



Carlo Odello

# Acqua da bere e da assaggiare

L'acqua, si sa, è un tema che interessa tutti. Costatazione banale: ovvio che a un bene tanto prezioso sia dedicata un'attenzione particolare. Non è però banale l'approccio sensoriale alla materia, anche se ultimamente si è assistito a un curioso proliferare di nuovi esperti. Si possono definirle nozze di Cana al contrario, con personaggi che passano dal vino all'acqua con estrema disinvoltura.

Non è stato invece per nulla disinvoltata la tavola rotonda organizzata a Cibus da Barbara Galvan, nell'ambito del progetto "Il Gusto dell'Acqua". Un evento per nulla disinvoltato perché ha voluto trattare con approccio scientifico, spaziando dal sensoriale all'antropologico, un tema complesso. Per questo sono stati coinvolti nella tavola rotonda Luigi Odello, presidente del Centro Studi Assaggiatori, Sandro Masci, docente del Gambero Rosso e Giorgio Temporelli, autore del volume "L'acqua che beviamo".

Da un punto di vista sensoriale Odello ha ribadito come l'attenzione sulla qualità dell'acqua sia sempre altissima da parte del consumatore e come questo abbia riflessi sulle politiche am-

bientali e di governo. Per questo alcune aziende municipali all'avanguardia hanno deciso di avviare un lavoro scientifico sulla sensorialità del prodotto (nello specifico le aziende municipali di Brescia e di Torino e il Consorzio Acquedotto delle Langhe).

Quasi sempre è stata utilizzata una scheda di assaggio che comprendeva dieci descrittori quantitativi (intensità del colore, trasparenza, intensità dell'odore, intensità sentore terra all'olfazione diretta, salato, amaro, intensità delle sensazioni tattili, metallico, intensità sentore terra per via retrofattiva e globale odori negativi) e quattro descrittori qualitativi (attraenza, finezza, ricchezza e gradevolezza). Tutti i campioni di elevato livello edonico si sono rivelati incolori e di elevata trasparenza, quasi privi di sentore di terra, di amaro, di salato, di sensazioni tattili e di metallico, senza odori negativi. Ancora una volta, è quindi da sottolineare la ragionevolezza dei parametri classici che vogliono l'acqua incolore, inodore e insapore. Parametri confermati da un approfondito lavoro sensoriale che permette un controllo costante e accurato della qualità dell'acqua.

