



**POR FSE**  
2007-2013

Fondo Sociale Europeo  
Programma Operativo  
Regione Toscana



CIPA-AT Grosseto  
  
Agenzia Formativa  
Servizi IN Agricoltura



# "GUSTO" Maremma Toscana

## AGRICIRCOLO

Corso FSE - Provincia di Grosseto - Codice : 33999

Agricoltori in Circolo per la Sicurezza e l'Imprenditorialità



Unione europea  
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,  
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE  
TOSCANA

**FSE** Investiamo nel vostro futuro  
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana

# Agenzie Formative

Attuatore

CIPA-AT Grosseto  
  
Agenzia Formativa  
Servizi IN Agricoltura

Web : [www.qmtt.net](http://www.qmtt.net)

Mail : [info@qmtt.net](mailto:info@qmtt.net)

Tel. : +39 0564 450662

Partner



Web : [www.gruppolupi.it](http://www.gruppolupi.it)

Mail : [info@gruppolupi.it](mailto:info@gruppolupi.it)

Tel. : +39 0587 483371

## Finalità e Obiettivi del Progetto

**Il progetto si pone come obiettivo generale** di sviluppare una cultura del lavoro che permetta ad ogni lavoratore, autonomo o dipendente, di comprendere le problematiche e le prospettive dell'ambiente in cui è inserito, sviluppare una imprevedibilità competitiva, di qualità e legata al territorio e di lavorare rispettando le norme sulla sicurezza;

**Fornire** a tutti i cittadini e ai lavoratori una prima informazione sui Prodotti Tipici agro-alimentari della Provincia di Grosseto e fornire competenze per iniziare un percorso innovativo di analisi sensoriale da poter trasferire e valorizzare il territorio della Maremma Toscana

# AGRICIRCOLO

[www.qmtt.net/agricircolo](http://www.qmtt.net/agricircolo)

PROGETTO "AGRICIRCOLO", P.O.R. TOSCANA OB. 2 COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE 2007-2013 - AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DI FINANZIAMENTI A PROGETTI FORMATIVI DI NATURA NON FORMALE PER IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DI EDUCAZIONE DEGLI ADULTI PREVISTI DALLA DELIBERA DELLA GIUNTA REGIONALE TOSCANA N. 759 DEL 31/08/2009. Ente di Gestione **Provincia di Grosseto**.

# il gusto

Nel linguaggio comune il gusto è l'insieme delle sensazioni di bocca. Tuttavia queste sensazioni non sono le sole con le quali giudichiamo un cibo: usiamo anche l'olfatto, la vista, il tatto, “l'udito”.

Il **gusto** va considerato come una percezione globale, sintetica, costituita da tutte le **sensazioni** che un alimento ci trasmette, e che utilizziamo per dare un giudizio.

# Queste sensazioni sono :

- il profumo;
- il sapore;
- l'aroma;
- la vista;
- le sensazioni tattili;
- le sensazioni uditive;
- le sensazioni chimiche indifferenziate.

Sono le sensazioni che proviamo in bocca, ma che non sono percepite da apposite cellule gustative, ma da terminazioni nervose libere, sensibili a stimoli di vario tipo, da parte di sostanze chimiche diverse. Gli esempi più noti riguardano il **piccante**, che provoca una sensazione di calore o bruciore, il **mentolo** che provoca una sensazione di freddo, i **tannini** del vino rosso o del tè che provocano astringenza, causata dall'inibizione della salivazione che provoca un senso di secchezza della bocca

Tali sensazioni non sono riportate tra i sapori poiché non vengono rilevate da apposite cellule specializzate, ma semplicemente da **terminazioni nervose libere** presenti sulla lingua e nel cavo orale, che vengono stimulate dalle sostanze chimiche presenti nei cibi.

■ I **profumi** e gli **aromi** vengono percepiti con gli stessi organi sensoriali, ovvero con le cellule della **mucosa** olfattiva, poste nella parte superiore interna della cavità nasale, i sapori dalle molecole gustative presenti sulla lingua.

A analizzando gli organi di senso più importanti per analizzare un cibo: l'**olfatto** e il **gusto** inteso in senso stretto, ovvero l'organo che percepisce i sapori.

## AROMA E PROFUMO

La bocca è collegata alle cavità nasali e quindi le molecole odorose liberate dagli alimenti durante la masticazione possono risalire andando a stimolare le cellule olfattive, determinando una sensazione che viene distinta dal **profumo**, e prende il nome di **aroma**.

Quando le molecole odorose provengono dall'esterno, allora si parla di **profumo**.

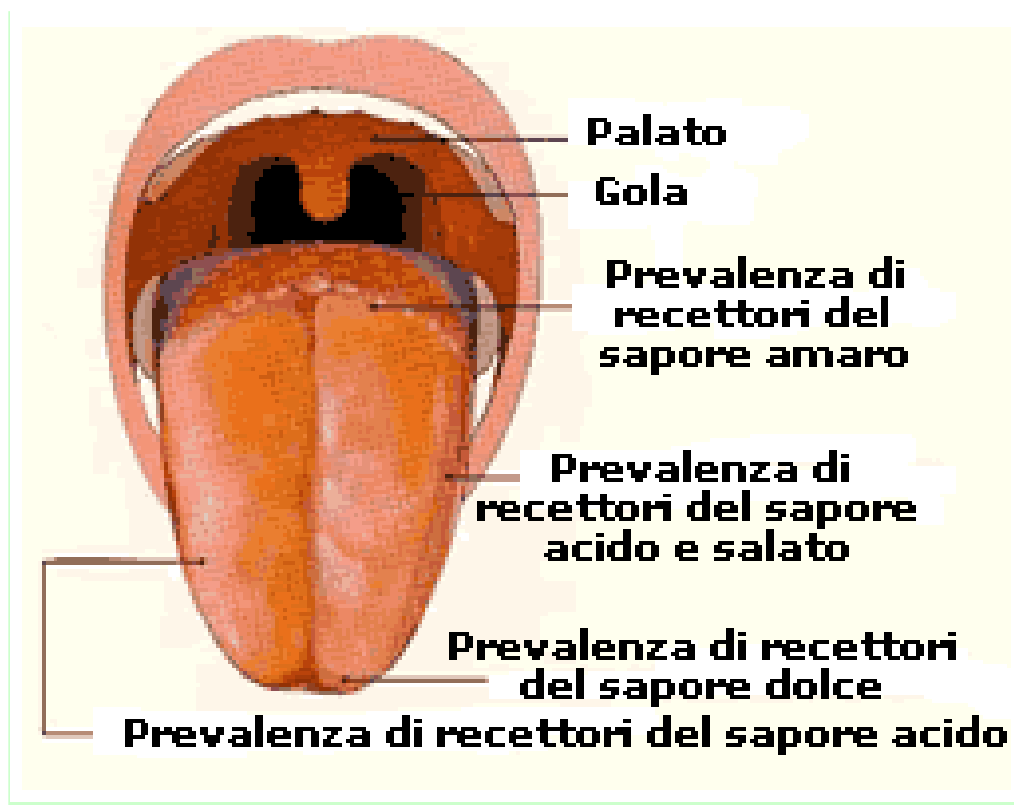
La distinzione è importante, poiché spesso il **profumo** e **l'aroma** di un alimento presentano importanti differenze.

## AROMA E SAPORE

Quando mangiamo una fragola, diciamo che sa di fragola, ha un sapore di fragola. In realtà, il sapore di fragola non esiste: esistono solo 5 tipi di sapori:

**dolce, salato, acido, amaro, “umami”.**

*(Glutammato : una sorta di sapidità che si riconosce nell'acqua di pomodoro, nel Parmigiano o nel brodo di alghe, nel prosciutto stagionato.....).*



## sensibilità della lingua

Classicamente si distingue una differente sensibilità delle varie zone della lingua per i 4 sapori fondamentali, queste differenze sono più che altro di tipo quantitativo piuttosto che qualitativo:

- il **dolce** si sente maggiormente sulla punta della lingua;
- l'**acido e il salato** ai lati della lingua;
- l'**amaro** in fondo alla lingua;

*(questo si pensa sia un meccanismo difensivo: molte sostanze tossiche sono dotate di sapore amaro e una forte percezione di questo gusto in fondo alla lingua blocca la deglutizione).*

## E allora perché la fragola sa di fragola?

Fate questa prova molto semplice, ma illuminante: fatevi dare una caramella alla frutta da qualcuno, senza farvi dire il gusto della caramella.

Tappatevi il naso e mettetela in bocca: con il naso occluso, le molecole odorose non arriveranno al naso e sentirete solo il sapore della caramella, ovvero sentirete che è dolce, ma non sarete in grado di indovinare il gusto della caramella.

Ora liberate il naso e come per magia sentirete gli aromi, e subito sarete in grado di dire che la caramella è alla fragola, piuttosto che all'arancia, piuttosto che alla liquirizia.



**POR FSE**  
2007-2013

Fondo Sociale Europeo  
Programma Operativo  
Regione Toscana



CIPA-AT Grosseto  
  
Agenzia Formativa  
Servizi IN Agricoltura



# "GUSTO" Maremma Toscana

## AGRICIRCOLO

Corso FSE - Provincia di Grosseto - Codice : 33999

Agricoltori in Circolo per la Sicurezza e l'Imprenditorialità



Unione europea  
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,  
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE  
TOSCANA

**FSE** Investiamo nel vostro futuro  
Cresce l'Europa. Cresce la Toscana