



Sant'Anna

Scuola Universitaria Superiore Pisa

Nell'ambito di una linea di ricerca coordinata dall'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. A Lucca coinvolti circa 20 soci dell'Unione italiana ciechi e ipovedenti

Non si mangia soltanto con gli occhi: assaggiatori con disabilità visive valutano la qualità della frutta, andando oltre le apparenze nel nuovo “percorso sensoriale” con tre vecchie varietà di mele (fresche e sotto forma di “chips”) della Lucchesia

PISA, 16 novembre. Persone cieche e ipovedenti assaggiano qualità di frutta toscana, in particolare varietà di mele tipiche della Lucchesia, per valutarne le qualità intrinseche, “gustare” ed esprimere un giudizio sulla loro qualità, senza prendere in considerazione gli aspetti esteriori. Questa nuova tappa dei “Percorsi sensoriali oltre la vista” rientra in una linea di ricerca dell'Istituto di Scienze della Vita della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, con il coordinamento di Susanna Bartolini, ricercatrice in Arboricoltura generale e coltivazioni arboree e coinvolge, in qualità di assaggiatori, circa 20 soci con disabilità visive dell'Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti di Lucca.

L'innovativa analisi sensoriale, basata soltanto su gusto, tatto e olfatto, è parte integrante di un'attività per valorizzare i frutti di vecchie varietà locali di mele della Lucchesia che, a fronte di un'elevata qualità gustativa e nutrizionale, possono risultare poco attrattive in termini estetici per i consumatori. Le malformazioni o le alterazioni, come maculature o rugginosità che non intaccano la ricchezza e le qualità nutrizionali, possono frenare l'interesse dei consumatori che “mangiano con gli occhi”.

Gli assaggiatori ipovedenti o non vedenti, già coinvolti in esperienze di degustazione con albicocche, pesche, susine, pere e altre varietà di mele, si sono dimostrati particolarmente abili nel contribuire alla definizione della qualità intrinseca delle mele, fresche o disidratate, in questa nuova seduta, nell'ambito della linea di ricerca dell'Istituto di Scienze della Vita

della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa. La sensibilità delle persone con disabilità visive, che presentano spiccate qualità tattili e sensoriali, ha permesso di ottenere una stima più obiettiva legata ai caratteri intrinseci piuttosto che a quelli esteriori.

Al "Percorso sensoriale" con le mele della Lucchesia, ospitato nei locali della nuova sede dell'Unione italiana ciechi e ipovedenti di Lucca, hanno partecipato circa 20 persone con deficit visivi, che hanno espresso il loro grado di gradimento per i frutti, traducendo le proprie sensazioni tattili, olfattive e sensoriali rispetto a tre vecchie varietà di melo della Lucchesia ("Casciana", "Ruggine" e "Rosa"). Queste varietà, coltivate secondo le regole dell'agricoltura biologica, sono state fornite dall'azienda "Il Corniolo" di Castiglione di Garfagnana, diretta da Franca Bernardi, impegnata nella valorizzazione dei prodotti locali.

Oltre che con i frutti freschi, gli assaggiatori si sono cimentati per la prima volta nella degustazione delle mele disidratate, le cosiddette "chips", prodotto che oggi riscuote successo come snack alternativo, per le sue proprietà salutari. Le "chips" di mela delle tre varietà lucchesi sono state prodotte dall'azienda "Il Corniolo" attraverso un procedimento di disidratazione a freddo, senza aggiunta di zuccheri e additivi.

La nuova esperienza è stata guidata dal team della Scuola Superiore Sant'Anna costituito da Susanna Bartolini (ricercatrice), Matteo Orlando (dottorando di ricerca) e Cristina Ghelardi (tecnica di laboratorio), "per ampliare – spiega Susanna Bartolini - la possibilità di 'addestrare' alla degustazione di alimenti freschi e trasformati persone con disabilità visive, il cui coinvolgimento contribuisce in maniera significativa alla valutazione della qualità intrinseca e sostanziale di un prodotto. La formazione di un tale gruppo di assaggiatori può rappresentare un efficace cambiamento di prospettiva, spostando l'attenzione dai limiti alle potenzialità positive di persone con differenti abilità".

Scuola Superiore Sant'Anna www.santannapisa.it

Ultime notizie su www.santannapisa.it/it/

Facebook www.facebook.it/

Twitter @ScuolaSantAnna ; Twitter ENG @SantAnnaPisa

Francesco Ceccarelli, Responsabile Funzione Ufficio Stampa, Comunicazione – Staff del Rettore

Piazza Martiri della Libertà 33 – 56127 Pisa