

## Come conservare l'aroma?

### vita di imprenditore

di : fort

Pubblicato il : Wed 4 November 2009 5:00

C'è un grosso fascicolo stivato in un armadio, nel sottotetto del capannone, che si sta ricoprendo di polvere: si tratta del progetto **GUSTINA®**

Nel 1995 o giù di lì alcuni ricercatori del *Monell Chemical Senses Center* di Philadelphia arrivarono alla conclusione che il sapore si ottiene con la contestuale sollecitazione di due organi sensoriali: il gusto che si eccita con un esaltatore e l'olfatto che si eccita con l'aroma.

Mi ricordo che lessi la notizia su di un giornale specializzato che mi arrivava in abbonamento. Osservai tra di me, ricordando i miei studi in Preparazioni Alimentari e la mia esperienza lavorativa nel settore: "già, vale per il prodotto fresco ma il lavorato?"

Il fatto è, come tutti sapranno e sperimentato di persona, che i cibi conservati hanno un sapore ben diverso dagli stessi freschi.

Il conservato subisce stress da lavorazione, sterilizzazione e confezionamento e, durante questi processi, il sollecitatore dell'olfatto, l'aroma, va a farsi benedire in maniera tale che il sapore risulta diverso dall'originale.

L'aroma è una sostanza estremamente volatile e questo è il maggior ostacolo alla perfetta conservazione del cibo lavorato.

Cominciai a studiare il problema e fare ricerche sul problema per un paio di anni, fino a quando venni a sapere di un aroma all'avanguardia prodotto dai soliti americani e dagli svizzeri. Il fatto è che non trovava sbocchi di Mercato: l'aroma incapsulato.

La tecnica degli incapsulati ha origini, diciamo così, sottili, si va nella intuizione pura, nella metafisica ed esordì non nell'alimentazione bensì in cosmetica, con delle creme di bellezza ai liposomi di lecitina di soia.

La faccenda è un po' complicata per i non addetti ai lavori e non starò a metterla sul tecnico: faccio però, appello, all'intuizione di chi legge perché l'argomento è estremamente interessante.

L'aroma incapsulato consiste in molecole d'aroma ricoperte da una matrice amorfa vetrosa di carboidrati. Non si scoraggi il lettore: è molto semplice.

Si mette una base di zucchero (carboidrati) a riscaldare e, grazie ad un sofisticato strumento elettronico, si individua l'esatta temperatura alla quale lo zucchero perde la sua forma cristallina per diventare molecole amorfe. A questo punto si inietta a pressione l'aroma e subito si raffredda in maniera tale che non abbia l'energia per tornare in forma cristallina. Si ottiene così una massa amorfa aromatizzata.

Nelle fiere di paese ci si sarà fermati senz'altro presso il banco di un venditore di croccanti. Orbene, una mandorla ricoperta di zucchero rende benissimo l'idea ed è un'incapsulata a tutti gli effetti: lo zucchero ha la funzione di proteggere la mandorla e, contestualmente esaltare il gusto mentre l'aroma della mandorla eccita l'olfatto e si ottiene il sapore. Ecco perché si ricopre di zucchero la mandorla. Magari gli antichi creatori della ricetta ci sono arrivati per altre vie senza sapere il perché ma funziona benissimo.

L'idea.

Se si mette in una bustina monodose di zucchero una microscopica quantità di aroma opportunamente dosata e miscelata si ottiene che:

- Lo zucchero è l'esaltatore del gusto
- E' solubile
- E' un veicolatore di aroma
- Al momento del consumo, messo in un liquido, caldo o freddo che sia, si scioglie
- Sprigiona l'aroma
- Si ottiene il sapore

Gustina® è un sistema per dare il gusto voluto ad un alimento o bevanda, calda o fredda che sia, al momento del consumo e **contestualmente** all'edulcorazione dello stesso alimento o bevanda.

Immaginiamo un caffè: gli si può dare il gusto di cannella, nocciola, ecc. Oppure rafforzare il decaffeinato o un orzo. Lo si può aromatizzare con gusti alcolici ma senza alcol, ad esempio. Il latte, per renderlo appetibile ai bambini, lo si può aromatizzare alla fragola o menta, ad esempio, ed un litro può essere suddiviso in diverse porzioni in numerosi gusti.

Una semplice ricotta diventa un dessert se si usa Gustina® al gusto voluto.

Idem nella pasticceria domestica, dove si può macinare in un comune frullatore per polverizzarlo e metterlo su torte o altro oppure, così com'è, nell'impasto.

Insomma, solo la fantasia era un limite per il prodotto.

L'idea di base NON era quella di aromatizzare il prodotto base bensì il bene a domanda congiunta. Per fare un esempio, il the aromatizzato usa lo stesso aroma ma, questo, è messo nella bustina di the. Noi invece lo mettiamo nel bene congiunto, lo zucchero in maniera tale che si può comprare una confezione di the normale ed aromatizzare le diverse porzioni a secondo del gusto che gli ospiti gradiscono: pesca, cannella, fragola ecc.

Cominciammo a testarlo ed a darlo in giro a mamme con bimbi, anziani, e famiglie di diversa composizione: fu un successo.

La domanda di brevetto europeo con la convenzione PCT assegnò al progetto, in sede di esame preliminare internazionale, i sospirati 3 Yes indispensabili alla concessione del brevetto:

1. Inventiva
2. Industriabilità
3. Innovazione

Ci scrissi un intero trattato di duecento pagine dove illustravo tutto, dalla produzione dell'aroma alle macchine di miscelazione, granulazione, confezionamento ecc.

E qui cominciarono i problemi perché la grossa industria reagì ostacolando il progetto in tutte le maniere. Ad esempio, produsse un prodotto simile però con aroma normale, non incapsulato e quindi assolutamente non efficiente: lo sapeva benissimo ma servì a screditare Gustina®.

Perché? Immaginare una società che ha investito in yogurt aromatizzati e si vede sbarrata la strada da una banale, economicissima bustina di zucchero: basta comprare un barattolo da mezzo Kg. ed aromatizzarlo in tanti gusti.

Una cosa così insomma.

Noi non riuscimmo a trovare investitori privati corretti ma solo lupi mentre le *venture capital* sono all'italiana, appunto: vogliono partecipare ma senza rischi, con garanzie. Almeno nel nostro caso.

L'iniziativa fu anche sfortunata, perché uno dei titolari di una grandissima industria alimentare italiana vedeva di buon occhio il progetto: disgraziatamente morì in un incidente aereo e non se ne fece nulla.

Gustina® è un fascicolo che si sta coprendo di polvere, ormai.

Tra qualche lustro, allo scadere del brevetto, sarà rispolverato da qualche lupo di cui sopra.

Oppure mio figlio, chissà...

Ha un sacco di contatti ed anche di buon livello: forse lui ce la farà. Glielo auguro perché il progetto vale.