

L'ANALISI LINGUISTICA E LETTERARIA

FACOLTÀ DI SCIENZE LINGUISTICHE E LETTERATURE STRANIERE
UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

2

ANNO XX 2012

EDUCATT - UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

L'ANALISI
LINGUISTICA E LETTERARIA

FACOLTÀ DI SCIENZE LINGUISTICHE
E LETTERATURE STRANIERE

UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

2

ANNO XX 2012

PUBBLICAZIONE SEMESTRALE

L'ANALISI LINGUISTICA E LETTERARIA
Facoltà di Scienze Linguistiche e Letterature straniere
Università Cattolica del Sacro Cuore
Anno XX - 2/2012
ISSN 1122-1917
ISBN 978-88-6780-035-3

Direzione

GIUSEPPE BERNARDELLI

LUISA CAMAIORA

GIOVANNI GOBBER

MARISA VERNA

Comitato scientifico

GIUSEPPE BERNARDELLI – LUISA CAMAIORA – BONA CAMBIAGHI

ARTURO CATTANEO – MARIA FRANCA FROLA – ENRICA GALAZZI

GIOVANNI GOBBER – DANTE LIANO – MARGHERITA ULRYCH

MARISA VERNA – SERENA VITALE – MARIA TERESA ZANOLA

Segreteria di redazione

LAURA BALBIANI – SARAH BIGI – LAURA BIGNOTTI

COSTANZA CUCCHI – GIULIA GRATA – MARIACRISTINA PEDRAZZINI

*I contributi di questa pubblicazione sono stati sottoposti
alla valutazione di due Peer Reviewers in forma rigorosamente anonima*

© 2013 EDUCatt - Ente per il Diritto allo Studio universitario dell'Università Cattolica
Largo Gemelli 1, 20123 Milano | tel. 02.7234.2235 | fax 02.80.53.215
e-mail: editoriale.dsu@educatt.it (*produzione*); librario.dsu@educatt.it (*distribuzione*)
web: www.educatt.it/libri

Redazione della Rivista: redazione.all@unicatt.it | *web:* www.educatt.it/libri/all

Questo volume è stato stampato nel mese di ottobre 2013
presso la Litografia Solari - Peschiera Borromeo (Milano)

PARLARE DI OLIO. TERMINOLOGIA DELLA DEGUSTAZIONE E TIPI DI TESTI

SILVIA GILARDONI

1. Introduzione

L'olio di oliva, come è noto, svolge un ruolo centrale nel modello di alimentazione della dieta mediterranea e rappresenta uno dei prodotti fondamentali del settore agroalimentare europeo e in particolare italiano.

Per dare solo alcuni riferimenti quantitativi possiamo citare i dati del Consiglio Oleicolo Internazionale (COI) relativi alla campagna olivicola 2011-2012, secondo i quali l'Unione Europea assicura più del 70% della produzione mondiale di olio di oliva e l'Italia figura tra i maggiori produttori e consumatori europei di olio, seconda per produzione dopo la Spagna e prima per consumo¹.

La comunicazione nel settore oleicolo coinvolge i diversi professionisti che si occupano dell'olio, quali produttori e venditori, esportatori e importatori, le associazioni di settore e le istituzioni pubbliche che organizzano fiere ed eventi, nonché il cliente e il consumatore.

Una figura professionale emergente nel mondo oleario è poi il cosiddetto 'oleologo'. Con questo termine, registrato dalla banca dati dell'Enciclopedia Treccani e dell'Osservatorio neologico della lingua italiana, si indica un "esperto dei processi di lavorazione dell'olio e dei loro risultati"². L'oleologo, al pari dell'enologo che si occupa del vino, è colui che, come afferma Caricato, "conosce la complessità di una materia prima estremamente versatile, qual è appunto l'olio ricavato dalle olive, da interpretare volta per volta in base al profilo sensoriale con cui si percepisce all'assaggio"³.

L'ambito dell'assaggio dell'olio si caratterizza per usi linguistici ed espressivi specifici, con cui il professionista comunica le caratteristiche organolettiche del prodotto per certificarne la qualità o per promuoverne il consumo. In questo contributo, dopo una breve introduzione al mondo dell'olio e all'analisi sensoriale di tale prodotto, prendiamo in esame la terminologia italiana del settore olivicolo con attenzione ai termini impiegati nella descrizione delle proprietà degustative dell'olio di oliva.

¹ Cfr. Consiglio Oleicolo Internazionale, *Il mercato mondiale in cifre*, "Olivae", 2012, 117, pp. 30-33 e i dati pubblicati sul sito del COI (<http://www.internationaloliveoil.org>, ultima consultazione: gennaio 2013).

² La definizione viene fornita dalla banca dati dell'Enciclopedia Treccani (<http://www.treccani.it/vocabolario>, ultima consultazione: gennaio 2013) e dall'Osservatorio neologico della lingua italiana (<http://www.iliesi.cnr.it/ONLI/BD.php>, ultima consultazione: gennaio 2013).

³ L. Caricato, *L'oleologo e lo chef*, in *Olio: crudo e cotto*, G. Capano – L. Caricato ed., Tecniche Nuove, Milano 2012, p. V.

Sulla base di un *corpus* di materiale documentario presentiamo un'analisi concettuale e terminologica del dominio dell'analisi sensoriale dell'olio. Al fine di dare illustrazione delle modalità espressive e degli usi terminologici in tale ambito esaminiamo poi alcuni tipi di testi specifici della comunicazione di settore, come testi normativi, testi divulgativi di carattere informativo e testi promozionali che riportano una descrizione delle caratteristiche organolettiche dell'olio di oliva.

Dal punto di vista teorico e metodologico l'indagine si colloca nella direzione di ricerca degli studi terminologici applicati a *corpora* testuali, che consentono, come ricorda Zanola, di analizzare "un linguaggio di specialità all'interno del contesto in cui si manifesta"⁴. La ricerca terminologica, che si propone di definire il sistema concettuale e la nomenclatura dei concetti di un dato dominio di conoscenza sulla base di una documentazione di carattere lessicografico e testuale, si coniuga così con l'analisi dei generi di testi e delle tipologie testuali ricorrenti in un determinato ambito, con lo scopo di indagare la variabilità delle scelte lessicali ed espressive nella comunicazione di settore.

In tale prospettiva di analisi si mostra rilevante il riferimento a differenti criteri di classificazione tipologica dei testi offerti nel campo degli studi della linguistica testuale. Al fine di osservare i contesti di interazione e le funzioni della comunicazione in un dato dominio consideriamo in primo luogo la classificazione delle tipologie testuali secondo un criterio di natura funzionale, come proposto tra gli altri da De Beaugrande e Dressler, che distinguono i testi in relazione al tipo di atto linguistico dominante rimandando agli atti del descrivere, del narrare e dell'argomentare⁵.

Il trattamento della terminologia risulta essere poi un significativo fattore di variazione nel quadro del modello tipologico delineato da Sabatini, basato sul grado di rigidità o elasticità del vincolo interpretativo dei testi posto al destinatario, che porta a individuare testi "molto vincolanti", come i testi scientifici, normativi o tecnici, testi "mediamente vincolanti", come testi informativi di vario genere, e testi "poco vincolanti", come i testi letterari o anche pubblicitari⁶.

⁴ M.T. Zanola, *Terminologia e curricula universitari*, "MediAzioni. Rivista online di studi interdisciplinari su lingue e culture", 2006, 3, special issue, on-line: <http://www.mediazioni.sitlec.unibo.it/> (ultima consultazione: gennaio 2013).

⁵ Cfr. R.-A. De Beaugrande – W. Dressler, *Introduzione alla linguistica testuale*, il Mulino, Bologna 1994 [1981]. Ricordiamo anche l'esistenza di tassonomie più diversificate al loro interno, come ad esempio la nota classificazione di Werlich, che distingue testi descrittivi, narrativi, espositivi, argomentativi e regolativi, cui Mortara Garavelli aggiunge il tipo ortativo, mentre Lavinio il tipo scenico. Cfr. E. Werlich, *Typologie der Texte. Entwurf eines textlinguistischen Modells zur Grundlegung einer Textgrammatik*, Quelle und Meyer, Heidelberg 1975; B. Mortara Garavelli, *Italianisch: Textsorten. Tipologia dei testi*, in *Lexikon der romanistischen Linguistik*, G. Holtus – M. Metzeltin – C. Schmitt ed., Niemeyer, Tübingen 1988, vol. IV, pp. 157-168; C. Lavinio, *Teoria e didattica dei testi*, La Nuova Italia, Firenze 1990 e Id., *Tipi testuali e processi cognitivi*, in *Didattica ed educazione linguistica*, F. Camponovo – A. Moretti ed., La Nuova Italia, Firenze 2000, pp. 125-144.

⁶ Cfr. F. Sabatini, "Rigidità-esplicitzza" vs "elasticità-implicitzza" possibili parametri massimi per una tipologia dei testi, in *Linguistica Testuale Comparativa*, G. Skytte – F. Sabatini ed., Atti del Convegno interannuale della SLI, Museum Tusulanum Press, Copenhagen 1999, pp. 141-172 e F. Sabatini – C. Camodeca – C. De Santis, *Sistema e testo. Dalla grammatica valenziale all'esperienza dei testi*, Loescher, Torino 2011, pp. 651-657.

2. *Classificazione degli oli di oliva e analisi sensoriale*

Il termine 'olio di oliva' viene impiegato in modo generico per definire "tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive", ma in realtà esso si riferisce a un insieme di prodotti differenti per caratteristiche e qualità⁷. Una classificazione degli oli di oliva commestibili, come osserva Sciancalepore, è da sempre stata avvertita come necessità da parte di produttori e consumatori, a tutela e garanzia della qualità degli oli stessi⁸.

Le prime forme di regolamentazione del settore in Italia distinguevano semplicemente tra oli di oliva, oli di sansa commestibili, ossia oli ricavati dai residui della macinazione e torchiatura delle olive, e oli di semi. Con il Regio Decreto Legge n. 1986 del 27 settembre 1936, che introdusse la differenziazione dei vari tipi di oli di oliva sulla base del parametro dell'acidità percentuale (la "quantità di acidi grassi liberi, calcolati come acido oleico, presenti in 100 grammi di olio")⁹, compare il termine 'vergine': la categoria di 'olio soprafino vergine di oliva' era applicata a quegli oli con un massimo di acidità dell'1,2% in acido oleico, "ottenuti meccanicamente dalle olive e che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la filtrazione e la sedimentazione"¹⁰. Si è dovuto aspettare la Legge n. 1407 del 13 novembre 1960 ("Norme per la classificazione e la vendita degli oli di oliva") per la denominazione di 'extra vergine', utilizzata per identificare oli d'oliva di massima qualità, con un contenuto di acidità non superiore all'1%¹¹.

Per la classificazione merceologica degli oli d'oliva la normativa dell'Unione Europea ha poi introdotto altri parametri analitici, oltre all'acidità percentuale, determinati da caratteristiche chimiche e organolettiche. Nella classificazione attualmente in vigore, disciplinata dal Regolamento CEE n. 2568 dell'11 luglio 1991 e da vari regolamenti a integrazione e modifica dello stesso, sono previste otto categorie di oli di oliva: olio extra vergine di oliva, olio di oliva vergine, olio di oliva vergine lampante, olio di oliva raffinato, olio di oliva composto di oli di oliva raffinati e di oli di oliva vergini, olio di sansa di oliva greggio, olio di sansa di oliva raffinato, olio di sansa di oliva¹².

Le diverse classificazioni proposte, fino a quella attuale, riprendono il termine 'vergine' per qualificare un olio d'oliva "ottenuto con un qualsiasi sistema di estrazione che non prevede, però, l'impiego di sostanze chimiche né operazioni di rettifica dell'olio stesso"¹³. È a questa categoria di olio che si applica in particolare la pratica della degustazione e dell'analisi sensoriale.

⁷ S. Chiricosta, *Ruolo dell'olio di oliva nella Dieta Mediterranea*, in Aa.Vv., *Sicilia e Dieta Mediterranea*, Atti del convegno, Palermo, 26 novembre 2006, Publicicula, Palermo 2007, p. 200.

⁸ Cfr. V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, Hoepli Editore, Milano 2002, pp. 23-30.

⁹ *Ibid.*, p. 9.

¹⁰ F. Caponio – L. Conte – C. Summo – V.M. Paradiso – G. Pedone – T. Gomes, *Evoluzione della normativa per la classificazione merceologica degli oli d'oliva*, "La rivista italiana delle sostanze grasse", LXXXIX, 2012, p. 32.

¹¹ Cfr. *ibidem* e V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, p. 10.

¹² Cfr. Regolamento CE n. 1989 del 6 novembre 2003 (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013).

¹³ V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, p. 10.

La distinzione tra gli oli di oliva extra vergine, vergine e lampante si basa infatti, oltre che su valori chimico-fisici, su parametri risultanti dalla valutazione sensoriale: la mediana dei difetti, ossia “la mediana del difetto percepito con l’intensità più alta”, e la mediana dell’attributo ‘fruttato’, dato dall’“insieme delle sensazioni olfattive, dipendenti dalla varietà delle olive, caratteristiche dell’olio ottenuto da frutti sani e freschi, verdi o maturi, percepite per via diretta e/o retro nasale”¹⁴. Mentre gli oli di oliva extra vergini e vergini si caratterizzano per la sensazione gradevole di fruttato e per valori di difetti nulli o nel limite della norma, un olio di oliva è definito ‘lampante’ quando presenta difetti al gusto superiori o al limite della norma con assenza di fruttato; quest’ultimo deve pertanto essere sottoposto a un processo di raffinazione e deve essere miscelato con olio vergine o extra vergine per essere commestibile¹⁵.

Per l’analisi sensoriale dell’olio di oliva vergine l’Unione Europea ha accolto le indicazioni del COI, che a partire dagli anni Ottanta ha lavorato per standardizzare un metodo che permettesse una valutazione oggettiva delle caratteristiche organolettiche dell’olio. In tal modo l’analisi sensoriale si viene ad affiancare alle metodiche analitiche strumentali di carattere chimico e merceologico, come avviene oggi nell’ambito della gestione della qualità dei prodotti agroalimentari¹⁶.

Il già citato Regolamento CEE n. 2568 dell’11 luglio 1991 (Allegato XII) ha quindi definito l’obbligatorietà dell’analisi sensoriale per la classificazione merceologica e la commercializzazione degli oli d’oliva vergini e ha stabilito le procedure per la valutazione organolettica degli oli, introducendo la necessità di un *panel* di assaggiatori selezionati. Secondo il metodo del COI, riveduto e aggiornato nel 1996, come risulta da successivi regolamenti dell’Unione Europea, si prevede la realizzazione di un *panel test*, ossia una prova di analisi sensoriale effettuata da un gruppo di assaggiatori, in cui ciascun assaggiatore è utilizzato come uno “strumento di misurazione dell’intensità delle percezioni”, che vengono poi analizzate ed elaborate con criteri statistici dal capo *panel*¹⁷. Non possiamo in questa sede illustrare nel dettaglio il metodo e le indicazioni relative alle regole dell’assaggio, ma vogliamo sottolineare la rilevanza di tale regolamentazione che ha permesso di giungere ad una valutazione sensoriale oggettiva dell’olio che possa garantire la qualità e la genuinità del prodotto¹⁸.

¹⁴ Regolamento CE n. 640 del 4 luglio 2008 (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013).

¹⁵ L’olio lampante deriva il suo nome dall’essere stato utilizzato in passato per l’alimentazione delle lampade ad olio (cfr. P. Bondioli, *La classificazione merceologica degli oli naturali*, in *Energie alternative e rinnovabili*, G. Bonardi – C. Patrignani ed., Wolters Kluwer Italia, Milano 2010, p. 61).

¹⁶ Cfr. Consiglio Oleicolo Internazionale, *L’analisi sensoriale come criterio di qualità degli oli d’oliva vergini: passato, presente e futuro*, “Olivae”, 2011, 115, pp. 14-16 e V. Sciancalepore, *L’olio vergine d’oliva. Un approccio alla valorizzazione*, pp. 69-71.

¹⁷ Consiglio Oleicolo Internazionale, *L’analisi sensoriale come criterio di qualità degli oli d’oliva vergini: passato, presente e futuro*, p. 15.

¹⁸ Possiamo osservare che in relazione all’analisi sensoriale il significato di ‘oggettivo’, come viene precisato dal COI, “qualifica quella tecnica che, impiegando o metodi sensoriali o metodi strumentali, permette di ridurre

Al fine di uniformare le valutazioni degli assaggiatori anche dal punto di vista delle espressioni utilizzate per comunicare specifiche sensazioni, è stato definito un vocabolario generale di base per l'analisi sensoriale e il vocabolario specifico per la valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva, che costituisce oggetto di interesse del presente lavoro.

3. *Il vocabolario italiano della degustazione dell'olio vergine di oliva*

Per un'analisi della terminologia della degustazione dell'olio vergine di oliva dobbiamo considerare i diversi aspetti che concorrono alla valutazione delle proprietà organolettiche di un olio.

La qualità organolettica di un prodotto alimentare e in particolare dell'olio vergine di oliva, come osserva Sciancalepore, è data dall'"insieme di quelle proprietà legate essenzialmente al colore, aroma e sapore del prodotto"¹⁹. I sensi più coinvolti nell'analisi sensoriale dell'olio sono naturalmente l'olfatto per la percezione dell'aroma e il gusto per la percezione del sapore, mentre la vista e il tatto sono deputati a valutare l'aspetto e le sensazioni in bocca di densità, viscosità e consistenza del prodotto.

Facendo riferimento al lessico per la descrizione organolettica dell'olio registrato nei testi normativi del settore o in glossari e utilizzato in manuali specialistici, possiamo analizzare la terminologia impiegata in tale dominio, la cui configurazione concettuale rimanda alle diverse fasi della degustazione: l'esame visivo, l'esame olfattivo, l'esame gustativo e gusto-olfattivo²⁰.

al minimo gli errori peculiari"¹⁹ (Consiglio Oleicolo Internazionale, *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Norma. Analisi sensoriale: vocabolario generale*, COI/T.20/Doc. n. 4, 18 giugno 1987).

¹⁹ V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, p. 55.

²⁰ Abbiamo fatto riferimento in particolare alle seguenti fonti di documentazione: Regolamento CEE n. 2568 dell'11 luglio 1991 e Regolamento CE n. 640 del 4 luglio 2008 (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013); i documenti del Consiglio Oleicolo Internazionale, disponibili sul sito dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (<http://www.oliveoil.org>, ultima consultazione: gennaio 2013), *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Norma. Analisi sensoriale: vocabolario generale* (COI/T.20/Doc. n. 4-18 giugno 1987), *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Metodo. Valutazione organolettica dell'olio d'oliva vergine* (COI/T.20/Doc. n. 15/Rev 1-20 novembre 1996), *Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine a denominazione d'origine* (COI/T.20/Doc. n. 22, Novembre 2005); il *Glossario Internazionale di terminologia oleicola* realizzato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index, ultima consultazione: gennaio 2013); Aa.Vv., *Degustare e Le parole dell'olio*, in *Guida agli extravergini 2012*, Slow Food Editore, Cuneo 2012, pp. 409-411 e 415-417; V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*; L. Caricato, *La degustazione: istruzioni per l'uso*, in *Olio: crudo e cotto*, G. Capano – L. Caricato ed., pp. 1-8; M. Mugelli – M. Migliorini – C. Cherubini, *Corso per assaggiatori di olio vergine d'oliva*, Camera di Commercio di Firenze, Firenze 2011; F. Angerosa – L.S. Conte – G. Lercker – T. Zelinotti, *Olio d'oliva. All'origine della qualità*, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva (ONAOO), Amadeo, Imperia 2005; *I profumi dell'olio. Guida all'assaggio dell'olio extra-vergine di oliva*, M.L. Ambrosino ed., Imago Media, Dragoni 2006; P. Fioravanti, *Olio di oliva extra vergine. Dal rigore dell'assaggio ... alla leggenda nel piatto. Riflessioni sul mondo dell'olio extra vergine di oliva*, Unione Mediterranea Assaggiatori Oli, Roma 2008.

Durante l'esame visivo si osserva in primo luogo il colore dell'olio, che è legato alle varietà e allo stadio di maturazione delle olive. Il colore si differenzia per tonalità e intensità, in relazione ad alcuni componenti minori dell'olio quali clorofille e caroteni: le prime conferiscono all'olio un colore giallo-verde, i secondi una tonalità tra il giallo e il rosso. Gli aggettivi impiegati per il colore sono 'verde' e 'giallo' e le diverse sfumature sono rese con combinazioni del tipo 'giallo dorato', 'giallo oro', 'giallo paglia', 'verde smeraldo', 'verde erba', 'verde foglia', e da espressioni quali 'riflessi gialli', 'verdolini', 'dorati'. L'intensità del colore viene descritta con aggettivi come 'chiaro', 'brillante', 'intenso'.

Un'altra caratteristica dell'aspetto dell'olio è la limpidezza: un olio filtrato in genere è un olio 'limpido', se non è filtrato sarà 'velato', o anche 'torbido'.

Precisiamo tuttavia che il colore non è direttamente in relazione con la qualità dell'olio. Secondo quanto stabilito dal metodo del COI infatti l'assaggiatore non deve soffermarsi sul colore, non essendo prevista da tale metodo una valutazione visiva, ma solo quella olfattiva e gustativa²¹.

L'esame olfattivo consiste nella descrizione dell'odore e dell'aroma dell'olio. L'odore e l'aroma dell'olio "derivano da una serie di composti essenzialmente volatili" e sono definibili come il complesso di sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando si inspirano tali sostanze per via nasale diretta e retronasale²². Per descrivere le percezioni olfattive in relazione all'olio occorre concentrarsi sui caratteri di intensità, composizione e qualità.

Il grado di intensità dell'odore e dell'aroma è determinato da una scala di valori crescente: 'appena percepibile', 'leggero' o 'lieve', 'medio', 'intenso', 'molto intenso'. Nella valutazione della composizione delle sensazioni olfattive si considera in particolare l'indicatore dell'attributo 'fruttato', che, come abbiamo visto, è indispensabile per la discriminazione della qualità degli oli e la loro classificazione in extra vergini, vergini o lampanti. Oltre alle tipologie di 'intenso', 'medio' e 'leggero', in relazione all'intensità, o ancora di 'forte', 'selvaggio', 'stanco' o 'spento', il fruttato si definisce 'verde' "quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti verdi, caratteristiche dell'olio ottenuto da frutti verdi", mentre è 'maturo' "quando le sensazioni olfattive ricordano quelle dei frutti maturi"²³.

Dal momento che le sensazioni olfattive, a confronto con quelle gustative, sono più difficili da condividere e più soggettive, "spesso per comunicare una sensazione odorosa",

²¹ Secondo il metodo del COI, per evitare di confondere o distrarre l'assaggiatore, i bicchieri per l'assaggio sono realizzati in vetro scuro (generalmente blu o color ambra), così da non permettere la visione del colore dell'olio durante l'assaggio.

²² V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, p. 57. Il vocabolario del COI precisa la distinzione tra *odore* e *aroma* nel modo seguente: l'odore è il "complesso di sensazioni percepite dall'organo olfattivo quando si inspirano determinate sostanze volatili", mentre l'aroma è l'insieme delle "sensazioni gradevoli percepite dall'organo olfattivo per via indiretta all'assaggio di un alimento" (Consiglio Oleicolo Internazionale, *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Norma. Analisi sensoriale: vocabolario generale*, COI/T.20/Doc. n. 4-18 giugno 1987).

²³ Regolamento CE n. 640 del 4 luglio 2008 (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013).

come afferma Ambrosino, “è necessario fare associazioni a qualcosa (alimento, fiore, ortaggio) di noto nel quale quell’odore si presenta con intensità caratteristica”²⁴. Un aroma di fruttato verde può essere seguito quindi da ‘note di mela verde’, ‘mandorla fresca’, ‘pomodoro verde’ o ‘sentori floreali’ e ‘erbacei’, mentre il fruttato maturo è accompagnato da odori di frutta dolce come il melone o di frutta secca.

Al fine di determinare il profilo sensoriale degli oli a Denominazione di origine, il COI ha anche individuato il seguente elenco di descrittori delle sensazioni aromatiche olfattive utilizzabili per gli oli D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta): ‘acerbo’, ‘agrumi’, ‘camomilla’, ‘carciofo’, ‘erba’, ‘erbe aromatiche’, ‘eucalipto’, ‘fiori’, ‘foglia di fico’, ‘foglia di olivo’, ‘frutta esotica’, ‘fruttato maturo’, ‘fruttato verde’, ‘frutti rossi’, ‘mandorla’, ‘mela’, ‘noce’, ‘pepe verde’, ‘peperone’, ‘pera’, ‘pinolo’, ‘pomodoro’, ‘vaniglia’²⁵.

La qualità olfattiva, che è stabilita dall’insieme delle sensazioni olfattive, viene definita con gli aggettivi ‘fine’, ‘fresco’, ‘elegante’, o in senso negativo ‘pesante’. L’“odore fresco, soave e delizioso” che si avverte all’assaggio è la ‘fraganza’ dell’olio²⁶.

Il senso del gusto è impegnato nella fase centrale della degustazione di un olio ossia il momento dell’assaggio, che viene così descritto nella *Guida agli extravergini* dell’associazione Slow Food²⁷:

Assumete dal bicchiere circa un cucchiaino di olio. Lasciatelo cadere sulla lingua e trattenetelo senza farlo debordare, aspirando aria tra i denti (prima lentamente poi vigorosamente): si vaporizzerà l’olio in bocca portandolo a diretto contatto con le papille gustative. Riposate un momento muovendo lentamente la lingua contro il palato, quindi aspirate nuovamente tenendo la lingua nella stessa posizione e le labbra semiaperte; ripetete le operazioni aspirazione-riposo-riaspirazione, tenendo l’olio in bocca una ventina di secondi, e poi espirate dal naso (per riconsiderare i profumi) ed espellete.

La principale sensazione percepita all’assaggio è quella del sapore ‘amaro’, un attributo positivo dell’olio che viene definito come “sapore elementare caratteristico dell’olio ottenuto da olive verdi o invaiate”, ossia che cominciano a cambiare colore diventando scure²⁸. Un altro attributo positivo è il ‘piccante’, quella “sensazione tattile pungente caratteristica di oli prodotti all’inizio della campagna, principalmente da olive ancora verdi, che può essere percepita in tutta la cavità boccale, in particolare in gola”²⁹.

²⁴ M.L. Ambrosino, *La valutazione organolettica*, in *I profumi dell’olio. Guida all’assaggio dell’olio extra-vergine di oliva*, M.L. Ambrosino ed., p. 43.

²⁵ Consiglio Oleicolo Internazionale, *Metodo per la valutazione organolettica dell’olio di oliva extra vergine a denominazione d’origine*, COI/T.20/Doc. n. 22, Novembre 2005.

²⁶ Consiglio Oleicolo Internazionale, *Glossario Internazionale di terminologia*, http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index, ultima consultazione: gennaio 2013.

²⁷ Aa.Vv., *Guida agli extravergini 2012*, p. 411.

²⁸ Regolamento CE n. 640 del 4 luglio 2008 (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013).

²⁹ *Ibidem*.

Tra le sensazioni si rileva anche il 'dolce': dato che nell'olio non sono presenti zuccheri, la sensazione del dolce è dovuta essenzialmente all'assenza di sapori amari.

In bocca si percepiscono poi le sensazioni tattili relative all'untuosità e alla consistenza dell'olio. L'untuosità, che dipende dalla diversa composizione degli acidi grassi, viene resa dagli aggettivi 'scorrevole', 'untuoso', 'viscoso', 'fluidò'. In relazione alla consistenza si valuta il 'corpo' del prodotto, definito come "sensazione tattile percepita nella bocca e che dà un grado di densità, viscosità, consistenza o compattezza a un prodotto"³⁰; il corpo di un olio può essere 'vuoto', 'scarno', 'esile' o 'pieno'. La "sensazione orale/tattile di consistenza e pienezza" viene chiamata anche 'pasta'³¹.

La fase finale dell'assaggio è costituita dall'esame gusto-olfattivo che permette di giungere alla valutazione dell'armonia, definita nell'ambito dell'analisi sensoriale come la "qualità di un prodotto che dà origine a una sensazione d'insieme gradevole"³²; un olio viene definito 'equilibrato' o 'armonico' "quando le intensità relative delle diverse sensazioni olfattive, gustative e cinestetiche sono tali da restituire una sensazione complessiva gradevole"³³.

La sensazione finale è fondamentale nella valutazione di un olio, in quanto porta a determinare il cosiddetto 'flavor', il "complesso delle percezioni degli stimoli olfatto-gustativi, tattili e cinestetici che permette di identificare un alimento e stabilire un criterio, a distinti livelli, favorevole o sfavorevole"³⁴.

La determinazione del *flavor* condiziona il giudizio finale sull'olio analizzato, che risulterà dall'analisi sensoriale provvisto di attributi positivi o negativi, ossia di *flavor* gradevoli o sgradevoli.

Gli attributi positivi dell'olio indicati dal COI e dalla regolamentazione europea sono, come abbiamo visto, il fruttato, l'amaro e il piccante. Il COI si è poi concentrato in particolare sulla definizione degli attributi negativi, quelle sensazioni o 'flavor' sgradevoli che sono considerati difetti dell'olio.

Riconoscere un difetto è molto utile per gli addetti della filiera produttiva: conoscendo le cause principali di eventuali difetti è possibile infatti, come nota Ambrosino, "capire dove intervenire per il miglioramento della qualità delle produzioni evitando che il problema si presenti successivamente"³⁵. Saper riconoscere un difetto è quindi fondamentale nella formazione dell'assaggiatore, che deve imparare ad associare una data sensazione olfatto-gustativa al termine specifico che la definisce.

³⁰ Consiglio Oleicolo Internazionale, *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Norma. Analisi sensoriale: vocabolario generale*, COI/T.20/Doc. n. 4-18 giugno 1987.

³¹ V. Sciancalepore, *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, p. 66.

³² Consiglio Oleicolo Internazionale, *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Norma. Analisi sensoriale: vocabolario generale*, COI/T.20/Doc. n. 4-18 giugno 1987.

³³ M.L. Ambrosino, *La valutazione organolettica*, p. 64.

³⁴ Consiglio Oleicolo Internazionale, *Analisi sensoriale dell'olio d'oliva. Norma. Analisi sensoriale: vocabolario generale*, COI/T.20/Doc. n. 4-18 giugno 1987.

³⁵ M.L. Ambrosino, *La valutazione organolettica*, p. 53.

Riportiamo di seguito i termini e le definizioni degli attributi negativi dell'olio vergine così come sono indicati dalla regolamentazione europea³⁶:

Morchia: *flavor* caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei e aerei.

Muffa-umidità: *flavor* caratteristico dell'olio ottenuto da frutti nei quali si sono sviluppati abbondanti funghi e lieviti per essere rimasti ammassati per molti giorni e in ambienti umidi.

Avvinato-inacetito / Acido-agro: *flavor* caratteristico di alcuni oli che ricorda quello del vino o dell'aceto. Esso è dovuto essenzialmente a un processo di fermentazione aerobica delle olive o dei resti di pasta di olive in fiscoli non lavati correttamente, che porta alla formazione di acido acetico, acetato di etile ed etanolo.

Metallico: *flavor* che ricorda il metallo. È caratteristico dell'olio mantenuto a lungo in contatto con superfici metalliche durante i procedimenti di macinatura, gramolatura, pressione o stoccaggio.

Rancido: *flavor* degli oli che hanno subito un processo ossidativo intenso.

Cotto o stracotto: *flavor* caratteristico dell'olio dovuto ad eccessivo e/o prolungato riscaldamento durante l'ottenimento, specialmente durante la termo-impastatura, se avviene in condizioni termiche inadatte.

Fieno-legno: *flavor* caratteristico di alcuni oli provenienti da olive secche.

Grossolano: sensazione orale/tattile densa e pastosa prodotta da alcuni oli vecchi.

Lubrificanti: *flavor* dell'olio che ricorda il gasolio, il grasso o l'olio minerale.

Acqua di vegetazione: *flavor* acquisito dall'olio a causa di un contatto prolungato con le acque di vegetazione che hanno subito un processo di fermentazione.

Salamoia: *flavor* dell'olio estratto da olive conservate in salamoia.

Sparto: *flavor* caratteristico dell'olio ottenuto da olive pressate in fiscoli nuovi di sparto. Esso può essere diverso se il fiscolo è fatto con sparto verde o con sparto secco.

Terra: *flavor* dell'olio ottenuto da olive raccolte con terra o infangate e non lavate.

Verme: *flavor* dell'olio ottenuto da olive fortemente colpite da larve di mosca dell'olivo (*Bactrocera Oleae*).

Cetriolo: *flavor* caratteristico dell'olio che ha subito un condizionamento ermetico eccessivamente prolungato, particolarmente in lattine [...].

Legno umido: *flavor* caratteristico dell'olio estratto da olive che hanno subito una gelata sull'albero.

Le sensazioni sgradevoli possono essere causate da diversi fattori: una cattiva qualità delle olive, come i difetti di 'verme', 'terra' o 'fieno/legno'; pratiche inadeguate di raccolta o conservazione delle olive, come i difetti di 'avvinato', 'inacetito', 'muffa' o il difetto di 'morchia', così chiamato in quanto richiama la morchia, ossia la "frazione acquosa, com-

³⁶ Regolamento CE n. 640 del 4 luglio 2008 (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013).

posta di impurità e olio, che si deposita nella parte bassa dei silos³⁷; inadeguate tecniche di estrazione dell'olio, come i difetti di 'metallico', 'cotto', 'acqua di vegetazione' e il difetto di 'sparto' o di 'fiscolo', dovuto all'utilizzo in frantoio di recipienti ('fiscoli') fatti di fibre vegetali ('sparto') sporchi di residui di pasta in fermentazione; una cattiva conservazione dell'olio come i difetti di 'rancido', 'morchia' o 'cetriolo'.

Dal punto di vista linguistico possiamo notare come il vocabolario della degustazione dell'olio vergine di oliva sia caratterizzato da un numero relativamente ridotto di tecnicismi specifici, ossia di unità lessicali specifiche del settore, tra cui possiamo citare 'fiscolo', 'morchia' o 'flavor', un anglicismo utilizzato anche nel campo più generale dell'analisi sensoriale dei prodotti alimentari³⁸. Si rileva invece un'ampia presenza di termini che subiscono una rideterminazione in senso tecnico nell'ambito del dominio in oggetto come 'dolce', 'fruttato', 'cotto', o sono l'esito di trasferimenti lessicalizzati di carattere metaforico, come 'elegante', 'maturo', 'vuoto', 'stanco', o di carattere sinestetico, come nel caso di 'verde' riferito a 'fruttato' o di 'fresco' e 'armonico' relativi a sensazioni olfattive e gustative³⁹.

4. *Descrivere l'olio: analisi di un corpus di testi*

L'analisi sensoriale dell'olio vergine di oliva presenta diversi campi di applicazione e può avere differenti finalità, quali la classificazione merceologica degli oli e la definizione dei profili di tipicità di produzioni di oli extra vergini, il controllo del processo produttivo e della qualità, la valorizzazione dei prodotti nell'ambito delle strategie di marketing aziendali, dei concorsi oleari e delle rassegne e fiere di settore.

La descrizione delle caratteristiche di un olio viene comunicata quindi attraverso vari generi di testi, che possono essere identificati principalmente in base a due livelli di comunicazione: una comunicazione tra esperti del settore, che porta alla definizione dei profili organolettici e delle caratteristiche al consumo degli oli per disciplinare la produzione e la commercializzazione dei prodotti, e una comunicazione divulgativa con finalità informative e promozionali, che si realizza nelle guide agli oli extra vergini, nelle riviste gastronomiche, nelle descrizioni di prodotti di aziende agricole e oleifici.

Nell'intento di analizzare gli usi terminologici e le modalità espressive nel dominio della degustazione dell'olio, abbiamo raccolto un *corpus* di testi in italiano scritto che

³⁷ Consiglio Oleicolo Internazionale, *Glossario Internazionale di terminologia*, http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index, ultima consultazione: gennaio 2013.

³⁸ Sulla nozione di tecnicismo specifico cfr. L. Serianni, *Italiani scritti*, il Mulino, Bologna 2003, p. 81.

³⁹ Per uno studio sulla sinestesia lessicalizzata si veda P. Paissa, *La sinestesia. Analisi contrastiva delle sinestesie lessicalizzate nel codice italiano e francese*, Editrice La Scuola, Brescia 1995 (Quaderni del Centro di Linguistica dell'Università Cattolica, 9). L'uso di sinestesie lessicalizzate per la descrizione di proprietà gusto-olfattive, ben evidenziato da Paissa, trova un'ampia esemplificazione anche nel campo della degustazione enologica (cfr. S. Gilardoni, *Descrivere il vino: analisi semantico-lessicale di una terminologia specialistica*, "L'analisi linguistica e letteraria", XV, 2007, 1, pp. 25-46).

fossero rappresentativi dei diversi tipi di comunicazione di settore⁴⁰. Il *corpus* è stato tratto dalle seguenti fonti:

- disciplinari di produzione di oli D.O.P. e I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) e profili organolettici di oli monovarietali, ossia ottenuti dalla spremitura di olive di un'unica varietà⁴¹;
- alcune tra le principali guide agli oli extra vergini italiani: la *Guida agli extravergini 2012* dell'associazione Slow Food e la guida *Oli d'Italia 2012* del Gambero Rosso, che offrono un repertorio di aziende e di oli di qualità nell'ambito della produzione olearia nazionale; il volume *Olio: crudo e cotto*, in cui Caricato passa in rassegna gli oli italiani D.O.P., I.G.P. e monovarietali presentandone le mappe sensoriali, per poi guidare il lettore all'uso dell'olio in cucina⁴²;
- alcune riviste e siti web del settore gastronomico che presentano sezioni dedicate all'olio⁴³;
- materiale promozionale di tipo cartaceo e tratto da siti web di aziende agricole e oleifici⁴⁴.

Nei disciplinari di produzione degli oli D.O.P. e I.G.P. è presente un articolo che riporta le caratteristiche che l'olio deve avere all'atto dell'immissione al consumo. Riportiamo due esempi, il primo tratto dal Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva "Riviera ligure", il secondo dal Disciplinare relativo all'indicazione geografica protetta dell'olio extravergine di oliva "Toscana":

⁴⁰ Ringraziamo Cecilia De Micheli e Serena Beltrame che hanno contribuito alla costituzione di parte del *corpus* durante l'elaborazione della tesi di laurea (C. De Micheli, *La terminologia della degustazione dell'olio. Analisi di un corpus di testi plurilingue*, tesi di laurea, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, a.a. 2009/2010, S. Gilardoni dir.; S. Beltrame, *Parlare di olio: un'analisi della terminologia del settore oleario*, tesi di laurea, Università Cattolica del Sacro Cuore, Milano, a.a. 2011/2012, S. Gilardoni dir.).

⁴¹ I disciplinari degli oli DOP e IGP sono disponibili sul sito del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3342>, ultima consultazione: gennaio 2013). I profili organolettici degli oli monovarietali italiani sono schedati in una banca dati consultabile sul sito <http://www.olimonovarietali.it/> (ultima consultazione: gennaio 2013).

⁴² Aa.Vv., *Guida agli extravergini 2012*; Aa.Vv., *Oli d'Italia 2012*, Gambero Rosso, Roma 2012; L. Caricato, *Mappe sensoriali degli oli italiani*, in *Olio: crudo e cotto*, G. Capano – L. Caricato ed., pp. 17-30.

⁴³ Sono stati consultati il mensile "La cucina italiana" (numero di gennaio 2013), la rivista settimanale online "Teatro naturale" (numeri 43, 45, 46, 47, 49 del 2012 e numeri 1 e 3 del 2013; <http://www.teatronaturale.it/album.htm>, ultima consultazione: gennaio 2013), il sito della rivista "Cucina & Vini" (<http://www.cucinaevini.it/category/olio>, ultima consultazione: gennaio 2013).

⁴⁴ Il materiale cartaceo è stato raccolto in occasione di manifestazioni gastronomiche e fiere di settore o presso commercianti. I siti consultati sono i seguenti (ultima consultazione: gennaio 2013): il sito dell'azienda Fratelli Carli (www.carli.com), il sito dell'azienda Monini (www.monini.com), il sito dell'azienda Carapelli (<http://www.carapelli.it>) e i siti di altre aziende agricole italiane (www.gattofrantoio.it, www.oleariadelchianti.com, www.ilsibarita.it, www.tenutadellesestra.it).

Esempio 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA “RIVIERA LIGURE” RIFERITA ALL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

[...] Art.7 - Caratteristiche al consumo

All’atto dell’immissione al consumo l’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Riviera Ligure”, accompagnata dalla menzione geografica “Riviera dei Fiori”, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore Da giallo a giallo-verde
- descrittori per la valutazione organolettica (COI/T. 20/Doc. 22) Nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0
Fruttato: mediana ≥ 3
Piccante: mediana ≤ 2
Amaro: mediana ≤ 2
Dolce: mediana ≥ 4
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio
- numero perossidi ≤ 17 MeqO₂/Kg
- K 232 $\leq 2,30$
- K 270 $\geq 0,160$

Esempio 2

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA DELL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “TOSCANO”

[...] 6. Caratteristiche al consumo

All’atto dell’immissione al consumo l’olio extravergine di oliva a indicazione geografica protetta “Toscana” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal verde al giallo oro con variazione cromatica nel tempo
- odore: di fruttato accompagnato da sentore di mandorla, carciofo, altra frutta matura, verde di foglia
- sapore: di fruttato marcato
- punteggio al *panel test*: livelli consentiti dalla normativa vigente
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,6 per 100 grammi d’olio
- numero perossidi: ≤ 16 meqO₂/Kg
- indice di rifrazione a 25°C: in legge
- K 232: in legge
- K 270: in legge
- acido palmitico: 8-14 %
- acido palmitoleico: 0,5-1,5 %
- acido stearico: 1,1-3 %
- acido oleico: 73-83 %
- acido linoleico: < 9 %
- acido linolenico: < 0,9 %
- acido arachico: < 0,6 %

- acido eicosenoico: ≥ 60 mg/Kg
- polifenoli totali: ≥ 60 mg/Kg
- tocoferoli: ≥ 40 mg/Kg

Si tratta di documenti ufficiali che stabiliscono i requisiti per la commercializzazione di determinati oli, al fine di garantirne l'autenticità e la qualità. I disciplinari forniscono infatti quei dati che sono considerati nell'ambito della normativa comunitaria come indici di qualità dell'olio, ossia la valutazione organolettica e una serie di parametri chimico-fisici, determinati dai valori dei componenti dell'olio, con riferimento all'acidità e al numero dei perossidi, e dalle costanti spettrofotometriche, risultanti dall'analisi degli assorbimenti alla luce ultravioletta che evidenziano eventuali processi di raffinazione o fenomeni di ossidazione e invecchiamento dell'olio.

Le caratteristiche organolettiche sono limitate alla definizione del colore e degli attributi positivi relativi all'odore e al sapore, descritti tramite il vocabolario specifico di riferimento codificato dal COI.

Per gli oli monovarietalitaliani è stata avviata una schedatura dei profili organolettici ed è stata realizzata una banca dati che raccoglie le tipologie sensoriali di tali oli. I profili organolettici presenti nella banca dati degli oli monovarietalitaliani sono rappresentati da un grafico che mostra la mediana degli undici attributi valutati dal *panel* di assaggiatori: 'fruttato di oliva', 'erba/foglia', 'mandorla verde', 'carciofo', 'pomodoro', 'mela', 'frutti di bosco', 'erbe aromatiche', 'amaro', 'piccante' e 'fluidità'. Il grafico del profilo organolettico medio è corredato da una descrizione dello stesso, come nel seguente esempio:

Esempio 3

DESCRIZIONE DEL PROFILO ORGANOLETTICO

Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, da un livello medio di amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e pomodoro e leggere sensazioni di carciofo e mandorla fresca.

A questa tipologia appartengono gli oli monovarietalitaliani di: Ascolana tenera - Cerasuola - Ghiacciolo - Itrana - Nera di Oliena - Nocellara del Belice - Nocellara Etnea - Nocellara Messinese - Ortice - Ravece - Tonda Iblea.

La banca dati degli oli monovarietalitaliani è stata promossa dall'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare Marche in collaborazione con l'Istituto di Biometeorologia del Consiglio Nazionale delle Ricerche e ha come finalità la valorizzazione di questa tipologia d'olio nel panorama dell'olivicoltura italiana, nella prospettiva di definire un marchio di certificazione che ne favorisca la diffusione sul mercato nazionale e internazionale. Nelle brevi descrizioni dei profili sono riportate infatti le caratteristiche distintive del prodotto che ne definiscono lo standard di qualità, attraverso una semplice elencazione degli attributi.

Accanto alle valutazioni ufficiali dei documenti normativi e alle schede di analisi di enti istituzionali, troviamo poi le descrizioni degli oli nei diversi generi di testi a carat-

tere informativo e promozionale, quali le guide agli oli extra vergini italiani, le riviste specializzate e i portali del settore.

Cambiando il contesto e lo scopo della comunicazione varia lo stile della descrizione e con essa variano le modalità espressive e gli usi terminologici. Le guide agli oli extra vergini, così come le riviste e i portali di carattere gastronomico si rivolgono ad amatori e appassionati dell'olio e in generale della cucina italiana, ma anche al consumatore poco esperto e hanno la finalità di diffondere la conoscenza del mondo dell'olio e guidare all'acquisto e al consumo di tale prodotto.

Nelle descrizioni delle caratteristiche degustative dell'olio in questi generi di testi viene comunicata l'esperienza dell'assaggio in modo da coinvolgere il lettore nel giudizio circa la qualità del prodotto, come emerge chiaramente dal seguente esempio tratto dalla *Guida agli extravergini* di Slow Food Editore:

Esempio 4

Profumi tenui ma eleganti caratterizzano l'Olio Extravergine di Oliva [...]: un delicato sentore di foglia avvolge il naso e si ritrova poi in bocca. Qui l'amaro del cardo si combina bene con il piccante, mentre emergono note aromatiche sottili come la foglia di pomodoro, il cipresso e il mallo di noce. L'olio chiude dolcemente con il gusto di pinolo.

La descrizione illustra i caratteri dell'olio che si riconoscono nei diversi momenti dell'esame olfattivo e gustativo indugiando su espressioni di carattere valutativo: viene definita la percezione iniziale del profumo dell'olio ("profumi tenui ma eleganti") e la sua caratteristica che si ritrova nel momento dell'assaggio ("delicato sentore di foglia"); viene poi valutata la combinazione delle sensazioni gustative e gusto-olfattive percepite mentre si trattiene l'olio in bocca ("l'amaro del cardo si combina bene con...") e nella fase finale quando si considerano le percezioni che permangono dopo l'assaggio ("L'olio chiude dolcemente con...").

Le descrizioni diventano quindi più ricche ed elaborate e si rileva il ricorso a tecnicismi collaterali, quegli usi terminologici che, secondo la definizione di Serianni, caratterizzano un dato settore, ma "sono legati non a effettive necessità comunicative bensì all'opportunità di adoperare un registro elevato, distinto dal linguaggio comune"⁴⁵.

Consideriamo a titolo esemplificativo alcune descrizioni di oli tratte dalle diverse fonti analizzate:

Esempio 5

Agli immediati e invitanti sentori erbacei, di carciofo e cardo, che evidenzia la Majatica [...] si aggiungono note di pomodoro e ortaggi. Al palato accoglie una pasta di buona tessitura e un gusto impostato su intonazione dolce bilanciata da gradevole amaro e piccante, che compaiono

⁴⁵ L. Serianni, *Italiani scritti*, p. 82.

in chiusura. Conduzione scorrevole, buona fluidità e pulizia completano il quadro.

Fonte: *Guida agli extravergini 2012*, Slow Food Editore

Esempio 6

Il Tradizionale [...] si presenta al naso con un fruttato invitante, con la mela verde che fa da apripista a sentori mentolati, gustosi, ai quali si aggiungono piacevoli sensazioni di erbe aromatiche. In bocca l'ingresso è dolce, bilanciato, molto pieno, con un rapporto amaro piccante di grande equilibrio, dal retrogusto piacevole di carciofo. Coerente, piacevole, molto persistente. Il Legno d'Olivo si presenta con note fresche e pungenti, di erbe di campo unite anche a note balsamiche. Al gusto si caratterizza per l'estrema pulizia e freschezza, con retrogusto di mandorla, piccantezza equilibrata e finale elegante e prolungato. Due eccellenti prodotti.

Fonte: *Oli d'Italia 2012*, Gambero Rosso

Esempio 7

D.O.P. MONTE ETNA

Profilo sensoriale: giallo dorato dai riflessi verdolini, ha note fruttate medie, sentori vegetali di carciofo ed erbe di campo; al palato morbidezza e armonia, buona fluidità e lieve percezione amara e piccante, con richiami alla mandorla verde; in chiusura punta piccante, note di frutta bianca e toni erbacei.

Fonte: L. Caricato, *Mappe sensoriali degli oli italiani*

Esempio 8

D.O.P. APRUTINO PESCARRESE, MONOVARIETALE DRITTA

Al naso è molto fresco, spiccando le note vegetali, con carciofo ed erbe di campo ben in evidenza. Nel finale vi è anche la sensazione di mandorla verde. Al palato è indubbiamente molto verde, con un carciofo molto evidente, e una percezione di astringenza che ricorda il mallo di noce. Amaro e piccante sono in equilibrio anche se è facile farsi trarre in inganno perché l'amaro è precoce e persistente, dominando, quanto a durata, la sensazione di piccante.

Fonte: "Teatro naturale" marzo 2013

Esempio 9

PLANETA VAL DI MAZARA D.O.P. DENOCCIOLATO

Da olive nocellara del Belice in purezza, è giallo dorato, fruttato ed erbaceo al naso. Elegante e morbido, dal gusto vegetale, con lieve piccante e un amaro equilibrato, ha tocchi di pomodoro e mela e una lieve astringenza in chiusura.

Fonte: "La cucina italiana", gennaio 2013

Esempio 10
COLLI ORVIETANI UMBRIA D.O.P.

Prodotto con selezione delle olive in zona limitata da cultivar moraiolo, frantoio e leccino brucate a mano tra la fine di ottobre e i primi di novembre, si presenta di un bel colore giallo dorato con riflessi verdi, molto limpido. All'olfattiva è di buona intensità e propone un fruttato medio con riconoscimenti vegetali di lattuga, cicoria di campo, carciofo e *nuance* di erbe aromatiche (rosmarino). Al gusto è avvolgente con ritorni di note verdi, accompagnate da piacevoli toni di noce fresca. Buona la percezione amara, cui si accompagna una discreta sensazione piccante. Da utilizzare per le classiche bruschette o primi piatti con verdure, zuppe di funghi o anche su carni alla brace.

Fonte: <http://www.cucinaevini.it>

Nelle descrizioni si evidenzia una terminologia più ampia e diversificata rispetto a quella utilizzata in ambito normativo; si registra ad esempio l'uso di unità lessicali che non sono presenti nel vocabolario codificato, come nel caso degli aggettivi che indicano la valutazione dell'intensità delle percezioni come 'estremo', 'discreto', 'persistente' (es. 6, 8, 10), o nel caso di nomi e aggettivi relativi a sensazioni gusto-olfattive e alla loro qualità, come 'conduzione', 'pulizia', 'invitante', 'bilanciato', 'equilibrato', 'coerente', 'piacevole', 'avvolgente' (es. 5, 6, 9, 10), tra i quali si rilevano anche alcune sinestesie lessicalizzate come 'pungente', 'morbido', 'morbidezza' (es. 6, 7, 9).

Nel descrivere i caratteri dell'olio che emergono nelle diverse fasi dell'analisi gusto-olfattiva si riscontrano poi diversi tecnicismi collaterali. Osserviamo ad esempio l'uso dei termini 'ingresso', per riferirsi al momento iniziale dell'assaggio (es. 6), 'chiusura' e 'finale', per la fase finale della degustazione' (es. 5, 6, 7, 8, 9). Si osserva anche l'occorrenza di diverse espressioni per descrivere le associazioni percettive relative alle sensazioni olfattive e gustative: oltre all'uso ampiamente codificato delle espressioni 'note di' + nome, 'sentore/i di' + nome, 'sensazione/i di' + nome o 'note', 'sentori', 'sensazioni' + aggettivo, vengono impiegate variazioni sinonimiche come i termini 'richiami', 'riconoscimenti', *'nuance'*, 'toni', 'tocchi' (es. 7: "richiami alla mandorla verde", "toni erbacci"; es. 9: "tocchi di pomodoro e mela"; es. 10: "riconoscimenti vegetali di lattuga", *"nuance di erbe aromatiche"*, "toni di noce fresca").

Non mancano infine le elaborazioni retoriche, rappresentate in particolare da espressioni metonimiche basate sulla sostituzione dell'astratto con il concreto, come l'uso di 'naso' al posto di 'profumo', 'odore' o 'aroma' nell'espressione 'al naso' (es. 8), l'uso di 'bocca' o 'palato' al posto di 'gusto', 'sapore' nelle espressioni 'al palato', 'in bocca' (es. 5, 6, 7) o ancora l'uso di un nome che rimanda a una percezione olfattiva e gustativa al posto dell'indicazione della percezione stessa, come nel caso di "con carciofo ed erbe di campo ben in evidenza", "con un carciofo molto evidente" (es. 8). Si nota poi l'uso di aggettivi come nomi (es. 8: "amaro e piccante sono in equilibrio"; es. 10: "all'olfattiva"), nonché il ricorso a espressioni metaforiche lessicalizzate (es. 5: 'tessitura', 'quadro') o più creative (es. 6: "la mela verde che fa da apripista").

Variazioni terminologiche e tecnicismi collaterali sono riscontrabili anche nei testi promozionali delle aziende olearie, che sono caratterizzati però in generale da uno stile più semplice ed essenziale, che lascia minore spazio agli usi retorici, come si può osservare dai seguenti esempi:

Esempio 11

L'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato è frutto dell'esperienza centenaria della Fratelli Carli nella selezione e nella produzione di oli dal sapore ricco ed equilibrato.

Esprime note aromatiche tipiche degli oli freschi di frantoio con sentori di mandorla e pomodoro fresco, mantenendo tuttavia un tono di fondo più dolce e delicato, apprezzato dalla maggior parte dei palati. Il colore è giallo-verde con riflessi dorati.

L'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato è ideale nell'uso in tavola ed insaporisce anche i cibi più leggeri senza sovrastarne il gusto. Ottimo per condire una bresaola, un'insalata di polpo con patate e fagiolini, una "nizzarda" preparata con insalata fresca, tonno, peperoni, olive, uova sode, acciughe e pomodori

Fonte: www.carli.com

Esempio 12

CLASSICO

Caratteristiche: il suo gusto è inconfondibile: perfettamente equilibrato, armonioso, pieno. Con gradevoli note di freschezza che richiamano il profumo dell'erba. Per questo un gusto "di riferimento": quello che ci si aspetta da un vero Classico.

Consigli d'uso: in cucina soddisfa le esigenze più diverse, portando armonia al gusto di sughi, salse, arrosti, contorni e nei condimenti a crudo.

Fonte: www.monini.com

Esempio 13

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA D.O.P. - "TERRE DEL LAGO"

L'olio Extravergine D.O.P. Monti Iblei - "Terre del Lago" è ottenuto dalla varietà Tonda Iblea in purezza. È un olio ben equilibrato e gradevolmente armonico. Si apre al naso con un fruttato verde ad intensità medio-intensa e con note vegetali di pomodoro verde, erbe di campo e carciofo. Al gusto si presenta con toni di amaro e piccante ben dosati, accompagnati da sentori di foglia e di mandorla.

Fonte: <http://www.gattofrantoio.it>

Esempio 14

OLIO ORO FINO

Questo olio deriva dalla frangitura di particolari selezioni di olive di varietà Taggiasca. Oro Fino infatti deriva solamente da olive sane e mature raccolte nelle terrazze alte, ovvero da quegli alberi che stanno sulle colline a ridosso delle Alpi marittime, ad una altitudine superiore a 400 mt. Gli ulivi, che su queste pendici impervie producono una quantità di frutti limitata, forniscono olive di qualità nettamente superiore. Infatti questo olio all'olfatto si presenta ampio ed intenso, con evidenti note di erbe fresche di campo, carciofo e profumo di mela bianca. Al gusto è equilibrato, senza retrogusti amari e piccanti, con chiusura di mandorla dolce. Si sposa bene con qualunque piatto, soprattutto se utilizzato a crudo.

Fonte: tratto dall'opuscolo cartaceo del frantoio Castel Doria

Si tratta di testi con cui le aziende promuovono i propri prodotti esaltandone la qualità e le caratteristiche al fine di indurre il consumatore all'acquisto, fornendo generalmente anche indicazioni per l'impiego in cucina. Nella sintetica descrizione delle proprietà sensoriali dell'olio si evidenziano espressioni valutative (come "apprezzato", "inconfondibile", "ben equilibrato e gradevolmente armonico", "all'olfatto si presenta ampio ed intenso"), che emergono anche in relazione ai giudizi sull'uso del prodotto nell'abbinamento con i cibi (come "ideale", "ottimo", "Si sposa bene con qualunque piatto").

Nell'ambito della comunicazione promozionale si possono poi individuare differenti strategie comunicative considerando da un lato le grandi aziende olearie, e dall'altro i frantoi e le piccole e medie aziende agricole italiane. La qualità degli oli destinati alla distribuzione su scala nazionale viene affermata e riconosciuta in relazione al diffuso apprezzamento da parte dei consumatori, quasi a prescindere dalle caratteristiche specifiche del prodotto, come si può notare negli esempi 11 e 12 ("apprezzato dalla maggior parte dei palati", "un gusto 'di riferimento'"). Nel caso della comunicazione promozionale di frantoi e piccole e medie aziende agricole generalmente viene valorizzata la tipicità del prodotto attraverso descrizioni più dettagliate, che fanno ricorso a un lessico specialistico in riferimento alla varietà di olive impiegate, alla fase della produzione e alle caratteristiche degustative, come risulta evidente negli ultimi due esempi.

5. Conclusioni

Gli usi linguistici e le modalità espressive per descrivere le proprietà sensoriali e il gusto di un prodotto alimentare come l'olio si definiscono in relazione alla cultura che ruota attorno al prodotto stesso e ai contesti di comunicazione che caratterizzano il settore.

Dall'analisi del *corpus* è emersa la presenza di diversi stili descrittivi riconducibili alla dicotomia oggettivo/soggettivo, che permette di distinguere le descrizioni "tecniche" dalle descrizioni "impressionistiche", come ricorda Mortara Garavelli⁴⁶.

La comunicazione tra esperti, rappresentata dai disciplinari di produzione e dalle schede di analisi sensoriale, è un tipo di discorso tecnico e scientifico, che assume la forma di descrizioni oggettive e referenziali in cui le proprietà dell'olio sono elencate e definite con un numero ridotto di descrittori.

Nelle descrizioni a scopo informativo e promozionale si manifesta invece la soggettività del degustatore, che riporta le caratteristiche dell'olio con uno stile aperto alla variazione degli usi espressivi, al fine di coinvolgere il destinatario nell'esperienza della valutazione organolettica del prodotto.

Analizzando il mondo della degustazione del vino si perviene a considerazioni analoghe: come abbiamo potuto riscontrare in una precedente indagine, la comunicazione delle caratteristiche sensoriali del vino è rappresentata anch'essa da disciplinari di produzione,

⁴⁶ Cfr. B. Mortara Garavelli, *Italienisch: Textsorten*, pp. 160-161.

schede tecniche, guide enologiche, testi promozionali, in cui si rilevano modalità descrittive distinte secondo i due poli stilistici oggettivo/soggettivo⁴⁷.

Lo stile della descrizione viene a determinarsi in relazione al contesto di interazione e agli scopi della comunicazione, che oscillano dal polo referenziale a quello emotivo-persuasivo, e contribuisce a definire il genere testuale in cui la descrizione stessa si colloca. Alla scelta stilistica corrisponde naturalmente una variazione a livello espressivo e in particolare lessicale; confrontando le descrizioni di natura tecnica con quelle di carattere impressionistico, si può osservare infatti il passaggio da un uso limitato e codificato di descrittori e tecnicismi collaterali a un uso più ampio e variabile, che si accompagna anche alla presenza di elaborazioni retoriche creative.

Con riferimento alla classificazione tipologica dei testi proposta da Sabatini, possiamo affermare quindi come il trattamento della terminologia specialistica rappresenti un tratto caratterizzante i differenti generi testuali, in quanto costituisce, come abbiamo visto, un elemento di variazione rilevante: l'uso di una terminologia precisa e codificata è un fattore che conferisce rigidità al testo, mentre la varietà degli usi terminologici caratterizza i testi più elastici. Diventa così possibile distinguere nella comunicazione del settore enogastronomico tra testi molto vincolanti, ossia molto rigidi, quali le descrizioni dei prodotti di carattere normativo e tecnico, e testi mediamente vincolanti, più elastici, come nel caso delle descrizioni presenti in testi divulgativi a scopo informativo e promozionale.

⁴⁷ Cfr. S. Gilardoni, *Descrivere il vino: analisi semantico-lessicale di una terminologia specialistica*.