

# RUCOLA SELVATICA (*DIPLLOTAXIS TENUIFOLIA*). CARATTERISTICHE SENSORIALI E DIFFERENZE DI GRADIMENTO NELLE VALUTAZIONI COME SINGOLO INGREDIENTE E COME PARTE DI UNA RICETTA



Moneta, E., Sinesio, F., Peparario, M., Saggia Civitelli \*, E. and Raffo, A.

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria,

Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (CREA-AN). Via Ardeatina, 546 - 00178 Roma



## INTRODUZIONE

La rucola selvatica *Diplotaxis tenuifolia* è la specie economicamente più importante per le sue caratteristiche. Essendo generalmente consumata in combinazione con altri tipi di insalata, o in piatti freddi o in aggiunta a pietanze cotte, le valutazioni devono tenere conto delle modalità di consumo, agronomiche e qualitative preferite nei maggiori paesi produttori.

## OBIETTIVI

Identificare le caratteristiche sensoriali determinanti il gradimento di rucola selvatica (*Diplotaxis tenuifolia*) in un campione di consumatori italiani e le differenze nella risposta quando è consumata come unico ingrediente e senza condimento o come parte di una ricetta.

## MATERIALI

Due cultivar di *Diplotaxis tenuifolia* selezionate per il loro profilo sensoriale marcatamente diverso (Figura 1). Per lo studio sono stati utilizzati campioni di foglie di rucola ottenuti mediante lavorazione commerciale e condizioni di distribuzione reali.

## IL CAMPIONE DI CONSUMATORI

50% donne, età media  $43.5 \pm 13.1$  anni (range 18-62). Consumi: 2-3 volte al mese 48%, 1-2 volte a settimana 37%, 3-4 volte alla settimana 10%, e più spesso l'1%.

TABELLA 1

Gradimento delle cultivar di rucola. Campione totale e differenze tra i cluster

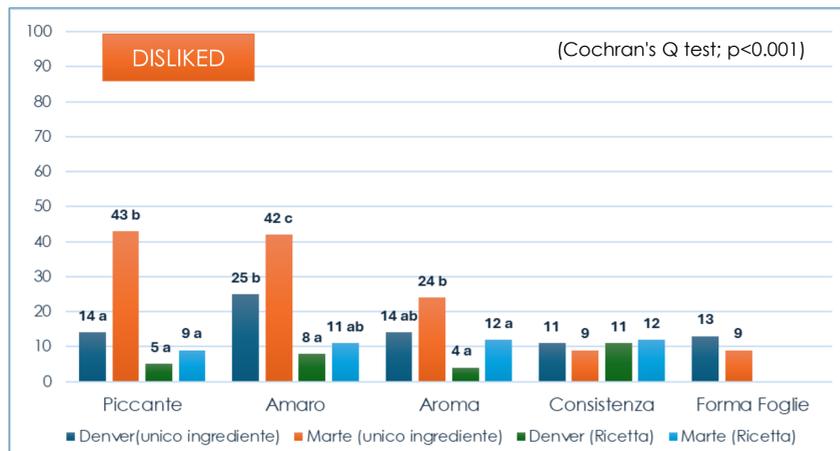
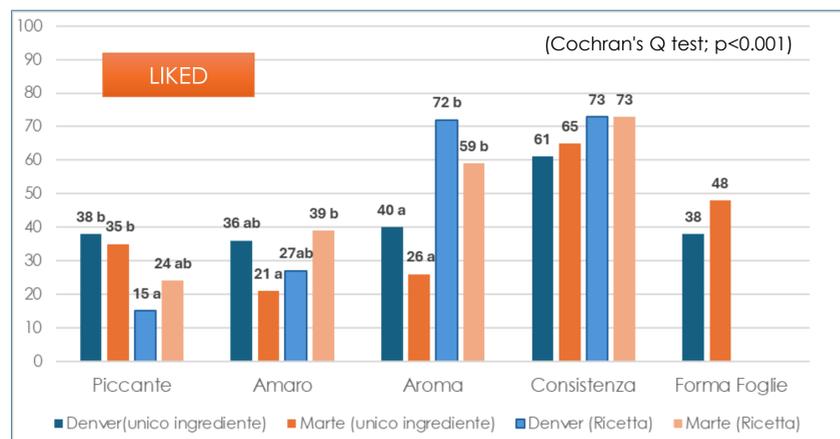
Preparazione	Varietà	Overall (n=100)	CL 1 (n=29)	CL 2 (n=30)	CL 3 (n=15)	CL 4 (n=16)	CL 5 (n=10)
Unico ingrediente	Denver	6,7 <sup>b</sup>	7,4 <sup>a</sup>	7,7 <sup>c</sup>	4,5 <sup>b</sup>	5,6 <sup>b</sup>	6,6 <sup>a</sup>
Unico ingrediente	Marte	5,5 <sup>c</sup>	4,9 <sup>b</sup>	7,2 <sup>bc</sup>	3,1 <sup>c</sup>	7,4 <sup>a</sup>	2,7 <sup>c</sup>
Ricetta	Denver	7,5 <sup>a</sup>	7,3 <sup>a</sup>	7,9 <sup>ab</sup>	7,7 <sup>a</sup>	7,8 <sup>a</sup>	5,8 <sup>ab</sup>
Ricetta	Marte	7,3 <sup>a</sup>	7,6 <sup>a</sup>	8,5 <sup>a</sup>	6,9 <sup>a</sup>	7,0 <sup>a</sup>	4,4 <sup>bc</sup>
	F	28,927	47,959	10,342	31,447	13,394	11,915
ANOVA	p	< 0,0001	< 0,0001	< 0,0001	< 0,0001	< 0,0001	< 0,0001

## VALUTAZIONI EDONICHE

I consumatori hanno espresso il gradimento per la rucola come ingrediente singolo e come parte di una ricetta (carpaccio di bresaola, rucola e scaglie di Grana Padano, con rucola e Grana avvolte nella bresaola a formare un rotolino). In aggiunta indicavano per quali caratteristiche sensoriali erano gradite/non gradite (Figura 2).

FIGURA 2

Frequenza dei descrittori apprezzati/non apprezzati dai consumatori (n=100)

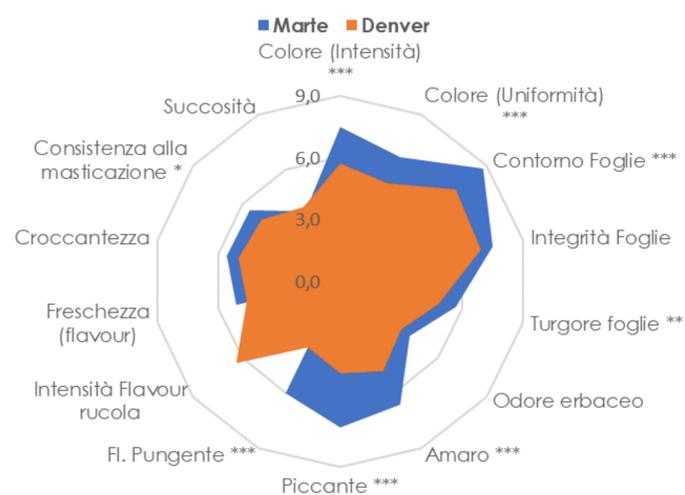


## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Le valutazioni sensoriali hanno confermato marcate differenze nel profilo sensoriale delle due cultivar, con Marte caratterizzato da amaro, piccante, pungente più intensi, e da foglie più turgide e gommose, dal colore verde intenso e dalla forma più frastagliata.

FIGURA 1

Profilo sensoriale delle due cultivar di *Diplotaxis tenuifolia*



Nel complesso, il gradimento dei consumatori era in favore di Denver, cultivar dal gusto meno amaro e piccante; la differenza si annullava se presentate nella ricetta (Tabella 1).

**CL1** - il piccante intenso, l'amaro e l'aroma di Marte spiegano il gradimento nettamente inferiore per questa cultivar quando consumata come singolo ingrediente, caratteristiche che si attenuano nella ricetta.

**CL2** - apprezza entrambe le cultivar di rucola e le modalità di consumo, anche se i punteggi di gradimento tendevano ad aumentare per la ricetta.

**CL3** non apprezza entrambe le cultivar valutate come ingrediente singolo, mentre ha rilasciato valutazioni positive per entrambe le cultivar valutate nella ricetta.

**CL4** ha espresso maggior gradimento per Marte nella modalità di degustazione con singolo ingrediente. Questo gruppo apprezzava il piccante e l'aroma di Marte, non riportando caratteristiche sensoriali sgradite.

**CL5** esprimeva punteggi di gradimento tendenzialmente bassi per tutti i campioni di rucola, e preferiva Denver a Marte, indipendentemente dalle condizioni di degustazione.

Il 54% del campione ha mostrato maggiore gradimento per la cultivar dal gusto più delicato (CL1+CL3+CL5), mentre il 16% aveva preferenza opposta (CL4). Questo gruppo preferiva la rucola dal sapore intenso, amara e piccante, in accordo alle proprie abitudini di acquisto (orientate verso un prodotto non confezionato) e di consumo (in insalata, unico ingrediente), e sceglieva rucola con foglie dal profilo frastagliato. Il 30% di consumatori ha ugualmente gradito le due cultivar in entrambe le modalità di consumo (CL2).

Sul totale, il 15% dei consumatori ha espresso minor gradimento per la rucola come singolo ingrediente, coerentemente con le proprie abitudini di consumo, maggiormente orientate per un impiego della rucola in ricette, e preferenza per varietà con foglie di forma arrotondata.

## CONCLUSIONI

Le peculiari caratteristiche sensoriali della rucola richiedono l'adozione di approcci sperimentali complessi e sofisticati nella valutazione delle preferenze dei consumatori che tengano conto delle specifiche modalità con cui la rucola viene consumata.

Le indicazioni raccolte sulle preferenze dei consumatori suggeriscono possibili strategie di differenziazione del prodotto e di sfruttamento commerciale di specifiche cultivar in base ai loro peculiari tratti sensoriali.