

CEDRO DI SANTA MARIA DEL CEDRO DOP: GUSTO E FUNZIONALITÀ PER UN GELATO AL TOP

Caputo L.^{1*}, Cefola M.², Pace B.¹, Quintieri L.¹ e Cozzolino R.³

1. Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA-CNR), Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via Amendola, 122/O - 74126 Bari

2. Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA-CNR), Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via Protano - 71121 Foggia

3. Istituto di Scienze dell'Alimentazione (ISA-CNR), Consiglio Nazionale delle Ricerche, Via Roma, 64 - 83100 Avellino

*Corresponding:

Dr. Leonardo Caputo, Email: leonardo.caputo@ispa.cnr.it

Il gelato, un alimento costituito da ingredienti semplici, ma ad alto valore nutrizionale, è ottenuto mediante una lavorazione complessa che ha un notevole impatto sulla qualità finale del prodotto. Nell'ambito del processo di produzione, la selezione e il corretto equilibrio delle materie prime è compito del mastro gelatiere che, oltre a fissare gli aspetti tecnologici-qualitativi tipici del gelato, deve preservare le note aromatiche delle paste insaporenti a base di frutta che, inevitabilmente subiscono modifiche durante la loro produzione. A tale scopo, nei laboratori degli Istituti di Scienze dell'Alimentazione (ISA-CNR) e di Scienze delle Produzioni Alimentari (ISPA-CNR) del CNR è stato ottenuto il profilo dei composti volatili presenti nell'olio essenziale del cedro di Santa Maria del Cedro Dop. Questo agrume, coltivato solo in Calabria, è rinomato per le componenti volatili presenti nell'olio essenziale estratto dalla buccia del frutto. Tra i volatili presenti, i più caratteristici sono limonene, pinene, γ -terpinene, geraniale e nerale che, oltre a conferire il flavour al frutto, hanno dimostrato un'ampia attività antimicrobica contro batteri e funghi patogeni umani. Pertanto, la sfida sarà ottenere una pasta insaporente in grado di conferire al gelato le peculiari note aromatiche e le attività funzionali tipiche del cedro di Santa Maria del Cedro Dop.