



GIOVANI si



REPUBBLICA ITALIANA

Regione Toscana



AMARCORT - Antico gerMoplAsma stoRiCo Ortofrutticolo



WP8

**Report 10: Risultati dei panel test e consumer test
effettuati sulla clientela della GDO per identificare il
grado di soddisfazione della clientela alle antiche varietà
selezionate**

Partner:

Consorzio “Ori di Toscana” e Tirrenofruit

PROGETTO “AMARCORT”

Misura 16.2

ORGANIZZAZIONE E REALIZZAZIONE DI PANEL TEST E DI CONSUMER TEST

DELLE ANTICHE VARIETA’ TOSCANE

(attività WP8)

PREMESSA: principali obiettivi prefissati

Nella storia dell’umanità, il gusto, la percezione dei sapori, la conoscenza del cibo e delle sue caratteristiche organolettiche, salutistiche e nutraceutiche sono cambiati nel corso dei secoli in relazione alle civiltà che via via si sono affermate con la loro cultura, il loro assetto socio politico, sociale e religioso.

Il tutto ha contribuito, nel corso della storia, a creare un modo di alimentarsi, salvo naturalmente i periodi di carestia, sempre più ricercato ed elaborato, nella ricerca di andare oltre all’insegnamento della civiltà contadina, che conosceva il modo di trasformare la necessità in virtù.

Questo patrimonio storico, fortunatamente non del tutto dimenticato, si è generato dalla selezione naturale e si è tramesso nel tempo tra gli stessi agricoltori generazione dopo generazione.

Molto di tutto questo oggi rischia di venir meno a causa di tutto ciò che i moderni modelli sociali hanno messo in essere riguardo le modalità produttive e le forme di consumo.

In particolare, dagli anni ’50 dello scorso secolo, nei paesi industrializzati si è proceduto all’attuazione di un modello produttivo in contrasto con un modello di agricoltura sostenibile e rispettosa dell’ambiente.

Gli scompensi che le accelerazioni forzate hanno prodotto per l’eccessivo utilizzo di sostanze chimiche di sintesi e nel miglioramento genetico per rendere l’agricoltura sempre più competitiva ed economicamente redditizia, hanno fatto sì di procedere in contrasto con i processi naturali, per cui i miglioramenti ottenuti si sono rivelati avere una ricaduta negativa in termini di sostenibilità ambientale e spesso anche in termini di decadimento delle caratteristiche organolettiche delle produzioni.

Il progetto Amarcort, imperniato sulla riscoperta e sulla salvaguardia di varietà di frutta e ortaggi dimenticati, vuole contribuire quindi, oltre al cambiamento vantaggioso del nostro eco sistema in termini di sostenibilità, anche al miglioramento dello stile di vita, sia sotto l’aspetto culturale e salutistico sia nella riscoperta di sapori, aromi e profumi legati alla nostra tradizione alimentare.

Risulta quindi di fondamentale importanza non disperdere le memorie provenienti dalle nostre radici, ma consegnarle alle nuove generazioni come strumento di costruzione di un ponte, per un nuovo rapporto intergenerazionale e interculturale tra le vecchie generazioni rurali e le nuove generazioni urbane, tale da non perdere una cultura secolare legata alle molteplici varietà prodotte dall’eco sistema che ha sempre donato al nostro territorio sapori e profumi unici.

Quante volte, infatti, abbiamo sentito dire che le pesche, le susine, le albicocche non si trovano più buone e gustose come una volta!!

...e questo, anche se in misura minore e in special modo per i pomodori, anche per le verdure...

L'interesse delle grandi multinazionali sementiere e chimiche di fornire agli agricoltori prodotti per migliorare le rese quantitative, ha spesso contribuito al sacrificio sull'altare dell'interesse economico proprio del sapore e delle caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli.

Il Panel e Consumer Test può quindi rappresentare un fondamentale momento per trovare conferma di quelli che sono i presupposti fondanti il Progetto Amarcort, in modo particolare verificandone il riscontro diretto nel gruppo di panelisti rappresentanti di un insieme di potenziali consumatori a cui, quando possibile, sono stati sottoposti all'assaggio, oltre che i prodotti oggetto del progetto, anche i rispettivi prodotti comunemente reperibili sul mercato per un immediato e più obiettivo confronto.

Oggetto del test

Le specie/varietà oggetto dello studio vengono riepilogate nelle tabelle a seguire:

VARIETA' FRUTTA	AZIENDE G.O.	TERRITORIO
1a-MELA DI CHITIGNANO	LA TORRE-MERELLI*	ARETINO CASENTINESE
1b-MELA RUGGINOSA	LA TORRE-MERELLI*	ARETINO CASENTINESE
1c-MELA MORA	LA TORRE-MERELLI*	ARETINO CASENTINESE
2-SUSINA COSCIA DI MONACA	LA TORRE-MERELLI*	ARETINO CASENTINESE
3a-ALBICOCCA MAHARANI	BARTOLI*-MERELLI*	ALTA MAREMMA
3b-ALBICOCCA AMMIRAGLIA	BARTOLI*-MERELLI*	ALTA MAREMMA
4-NOCIONE DEL CASENTINO	LA TORRE-MERELLI*	ARETINO CASENTINESE
5-FICO DOTTATO DI CARMIGNANO	BRUNORI	BASSA MAREMMA

*Partecipanti al GO come "Consorzio ORI DI TOSCANA"

VARIETA' ORTAGGI	AZIENDE G.O.	TERRITORIO
6-CICORIA DEL MARZOCCO	BRUNORI-PERSICO	BASSA MAREMMA-VAL DI CECINA
7-BIETOLA LIVORNESE	BRUNORI-PERSICO	BASSA MAREMMA-VAL DI CECINA
8-CAVOLO NERO BRASCHETTA	BRUNORI-PERSICO	BASSA MAREMMA-VAL DI CECINA
9-CARDO GOBBO DI LUCCA	BRUNORI	BASSA MAREMMA
10-POMODORO PISANELLO	BRUNORI-PERSICO	BASSA MAREMMA-VAL DI CECINA
11-FAGIOLO STRINGA DI LUCCA	BRUNORI	BASSA MAREMMA
12-ASPARAGO GIGANTE DI PESCIA	BRUNORI	BASSA MAREMMA



VERDURA:

CICORIA DEL MARZOCCO	07 marzo 2022	c/o TIRRENOFRUIT
BIETOLA LIVORNESE	16 giugno 2020	c/o RIST. IL GENIO
CAVOLO NERO BRASCHETTA	16 giugno 2020	c/o RIST. IL GENIO
CARDO GOBBO DI LUCCA	14 febbraio 2022	c/o TIRRENOFRUIT
POMODORO PISANELLO	26 giugno 2021	c/o RIST. IL GENIO
	26 luglio 2021	c/o RIST. IL GENIO
FAGIOLO STRINGA DI LUCCA	23 luglio 2021	c/o TIRRENOFRUIT
ASPARAGO GIGANTE DI PESCIA	07 maggio 2021	c/o TIRRENOFRUIT

In media ad ogni evento hanno partecipato mediamente una decina di persone miste per età, genere, provenienza sociale e background culturale, e più precisamente:

- membri delle aziende partner del progetto, compreso il DISAAa dell'Università di Pisa
- buyer commerciali/dirigenti GDO
- stakeholder provenienti da realtà rappresentative di tutta la filiera (aziende di commercializzazione e di lavorazione e trasformazione di prodotti agroalimentari)

Con l'obiettivo di giungere al consolidamento di risultati il più oggettivi ed attendibili possibile, per la realizzazione dei panel test, si sono coinvolte anche le persone partecipanti ai focus group, che dopo aver dato il loro contributo professionale, hanno potuto completare l'esperienza con l'assaggio dei prodotti.

Il gruppo dei partecipanti al Focus Group è stato quindi implementato da

- persone esterne non coinvolte nel progetto (potenziali consumatori dei prodotti)

Ogni panelista è stato quindi chiamato a compilare una scheda di valutazione (FRUTTA: allegato 1 e VERDURA: allegato 2) elaborata di concerto con i tecnici dell'Università, in cui sono state chieste determinate puntuali informazioni:

- intensità di vari elementi di gusto in un diagramma a ragno
- gradimento del prodotto in una scala di accettabilità da 1 a 10
- interesse ad acquistare il prodotto al supermercato
- note a confronto con il prodotto di riferimento (quando presente)

A seguire vengono riportati i risultati dei Panel e Consumer Test realizzati.

AZIONE 2: Organizzazione e sviluppo dei PANEL e CONSUMER TEST

FRUTTA

1. Mele del Casentino:

- a. Mela di Chitignano (20 ottobre 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 10 partecipanti)
- b. Mela Rugginosa (20 e 26 ottobre 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 10 partecipanti)
- c. Mela Mora (20 ottobre 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 10 partecipanti)

Il Panel Test sulle mele è stato realizzato con il prodotto della campagna 2021 e le mele sono state raccolte nonostante il grave evento atmosferico verificatosi nel territorio del Casentino il 26 settembre che ha causato ingentissimi danni alla coltivazione. I campioni sono rappresentativi delle piccole quantità di prodotto rimaste utilizzabili.



E' stato realizzato un Panel Test il 20 ottobre 2021 nella sede di Tirrenofruit nel quale sono state testate tutte le varietà di mele in questione.

Per quanto riguarda la MELA RUGGINOSA, adatta alla cottura in virtù del più basso contenuto di acqua, è stata eseguita una ulteriore prova gastronomica consistente nella realizzazione di una torta alle mele che è stata poi valutata in un Panel Test sempre realizzato in Tirrenofruit il 29 ottobre 2021.



Le varietà di mele in assaggio al Panel Test del 20 ottobre 2021 c/o Tirrenofruit

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST del 20 ottobre 2021

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ASPETTO	ODORE	DOLCEZZA	ACIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
MELA DI CHITIGNANO	8,4	6,2	6,7	4,3						30,0%	40,0%	30,0%		7,00
MELA RUGGINOSA	6,1	5,5	6,1	5,1					10,0%	30,0%	20,0%	30,0%	10,0%	7,00
MELA MORA	5,7	5,7	6,0	6,9					20,0%		10,0%	60,0%	10,0%	7,40

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegati 3, 4 e 5)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti similari in commercio?
MELA DI CHITIGNANO	70%	70%
MELA RUGGINOSA	70%	70%
MELA MORA	70%	70%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Immagini dal Panel Test c/o TIRRENOFRUIT il 20 ottobre 2021

Come si può rilevare dai risultati, le varietà di mele sono risultate interessanti, anche se tutte valutate con un aspetto non particolarmente attraente.

Emerge in modo positivo la colorazione della Mela di Chitignano.

Gli aspetti che le valorizzano risultano comunque un sapore distintivo rispetto alle mele comunemente in commercio accompagnato da un debole tenore zuccherino.

La varietà che fa registrare il maggiore interesse è la Mela Mora.

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST del 26 ottobre 2021

PRODOTTO	VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
MELA RUGGINOSA (TORTA)						20,0%	50,0%	30,0%		7,10

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d’attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.



Immagini del Panel Test realizzato il 26 ott 2021 presso TIRRENOFRUIT.

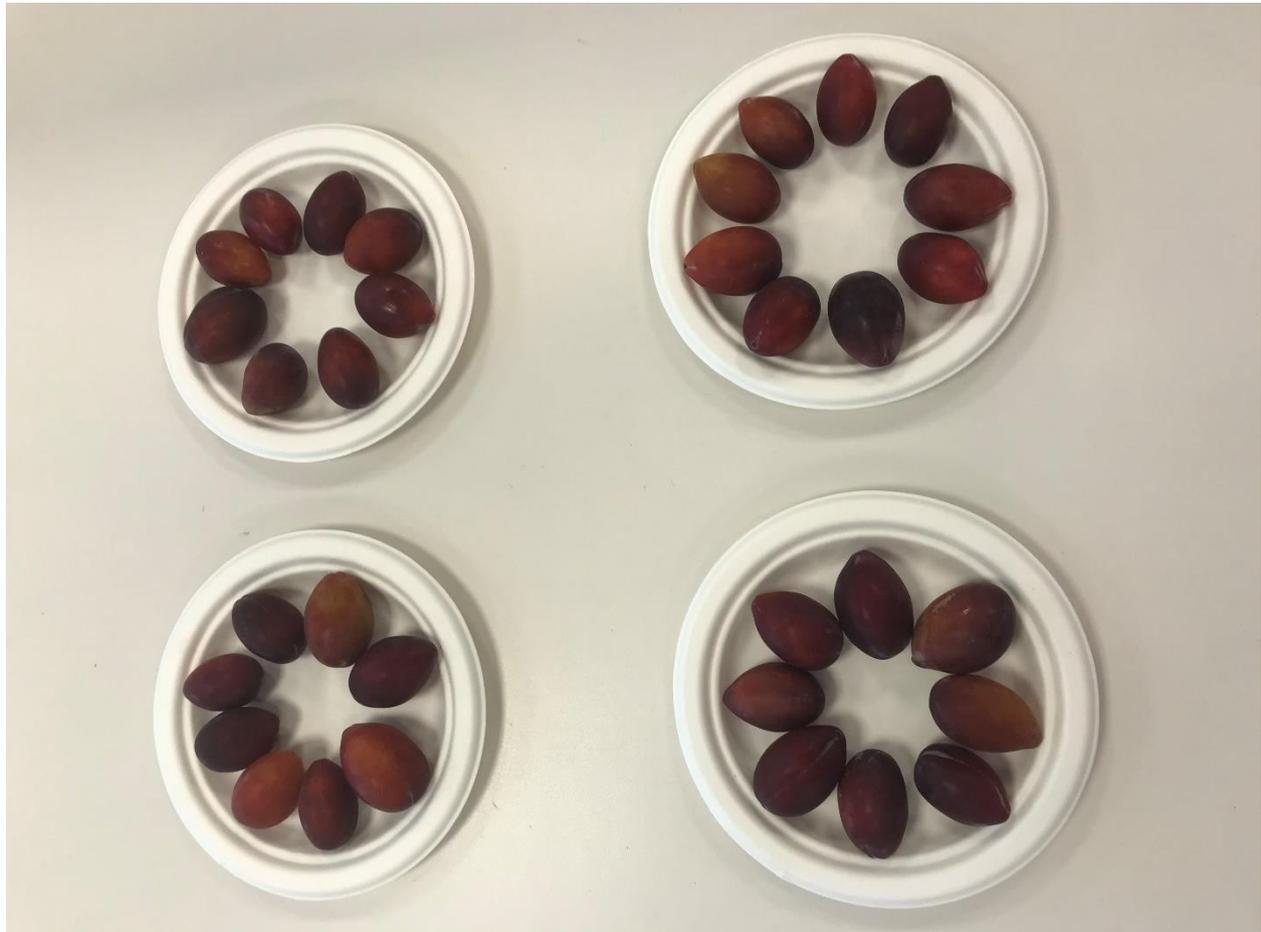
Dal Panel Test della preparazione realizzata con la Mela Rugginosa è emersa una sottolineatura dell’interesse per questa varietà, che esprime le proprie migliori caratteristiche organolettiche proprio nelle preparazioni della cucina tradizionale toscana quale la torta alle mele.

I panelisti nel loro insieme rilevano come l’utilizzo di questa varietà in alternativa a quelle comunemente in commercio, quali ad esempio Golden, Imperatore/Morgenduft o Renetta, faccia assumere alle preparazioni una distintività estremamente interessante al palato.

Si evidenzia una struttura più compatta della polpa e un tenore zuccherino più basso rispetto alle preparazioni realizzate con le varietà di mele “classiche”.

2. Susina Coscia di Monaca (03 agosto 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 8 partecipanti)

In una situazione di difficoltà a causa delle gelate primaverili che hanno compromesso in modo rilevante la produzione estiva, è stato realizzato un Panel Test con il poco prodotto recuperato presso la sede di TIRRENOFRUIT all’inizio del mese di agosto.



I campioni di prodotto in assaggio

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ASPETTO	ODORE	DOLCEZZA	ACIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
SUSINA COSCIA DI MONACA	6,0	4,6	8,8	3,0							10,0%	80,0%	10,0%	8,00

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 6)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d’attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
SUSINA COSCIA DI MONACA	100%	88%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.

In un momento in cui il mercato delle susine in generale offre prodotti curati esteticamente ma di basso profilo organolettico, si sente la necessità di un prodotto che possa rispondere alla necessità di soddisfazione del palato.

In questo senso la Susina Coscia di Monaca risulta proprio un prodotto in grado di andare verso questa direzione. I tratti caratteristici che maggiormente emergono dal Panel Test sono:

- gusto intenso caratterizzato da dolcezza non stucchevole
- leggero retrogusto asprigno molto gradevole
- morbidezza della polpa e presenza di buccia molto sottile
- nocciolo che si stacca facilmente dalla polpa

Tutti questi aspetti ritenuti positivi pongono in secondo piano il fatto che il prodotto si presenti di dimensioni inferiori rispetto alle comuni varietà di susine in commercio, fattore comunque da imputare in parte alle avverse condizioni climatiche che si sono riscontrate durante la stagione produttiva in questione.

3a. Albicocca Maharani: (26 giugno 2020 c/o TIRRENOFRUIT con 14 partecipanti)

Per quanto riguarda l'albicocca Maharani non si è riusciti a realizzare un Panel Test nell'annata 2021, in quanto la produzione è risultata totalmente compromessa dalle gelate tardive primaverili che hanno interessato le zone con le piante in prova.



Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ASPETTO	ODORE	DOLCEZZA	ACIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ALBICOCCA MAHARANI	7,3	4,1	7,4	3,6							7,0%	71,0%	21,0%	8,06

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 7)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
ALBICOCCA MAHARANI	100%	100%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Il Panel Test c/o TIRRENOFRUIT il 26 giugno 2020

Come si può rilevare dai risultati, il prodotto è risultato particolarmente gradevole, ed i fattori principali che lo rendono interessante si sono riconosciuti in:

- il sapore intenso e caratteristico che si differenzia decisamente da quello delle varietà comunemente in commercio, il più delle volte anonimo ed eccessivamente acido
- il giusto grado di maturazione che contribuisce alla migliore espressione delle caratteristiche organolettiche del frutto

3b. Albicocca Ammiraglia: (30 giugno 2022 c/o TIRRENOFRUIT con 10 partecipanti)

L'albicocca Ammiraglia è stata analizzata nel Panel Test solo nell'annata 2022, in quanto nelle annate precedenti non è stato possibile causa avversità climatiche e conseguente carenza di prodotto.



Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ASPETTO	ODORE	DOLCEZZA	ACIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ALBICOCCA AMMIRAGLIA	7,5	3,8	6,6	3,8						10,0%	70,0%	20,0%		7,10

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 7bis)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
ALBICOCCA AMMIRAGLIA	80%	70%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%



Il Panel Test c/o TIRRENOFRUIT il 30 giugno 2022



Come si può rilevare dai risultati, il prodotto ha manifestato una gradevolezza appena sopra al minimo dell'indice considerato interessante; in particolare si registra:

- un buon aspetto dovuto ad un deciso sovracoloro rosso
- un aroma e una succosità inferiori alla varietà Maharani

4. Nocione del Casentino: (3 dicembre 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 8 partecipanti)

La realizzazione del panel test del Nocione del casentino è risultato particolarmente problematico per la difficoltà a reperire il prodotto in quantità rilevante.

Non è stato possibile produrre qualche trasformato (ad esempio una torta) e quindi il panel si è basato sul semplice assaggio del prodotto tal quale, tra l'altro con pochi partecipanti, proprio per la scarsità di prodotto.



Nocione del Casentino sgusciato e prodotto in assaggio

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ASPETTO	ODORE	DOLCEZZA	ACIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
NOCIONE DEL CASENTINO	8,8	2,4	4,7	3,2							12,5%	62,5%	25,0%	7,13

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 8)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti similari in commercio?
NOCIONE DEL CASENTINO	70%	70%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%



Il Panel Test c/o TIRRENOFRUIT il 3 dicembre 2021

Il Panel Test sul Nocione del Casentino ha evidenziato alcune caratteristiche apprezzabili del gheriglio quali:

Il sapore del prodotto ha messo in evidenza l'assenza del sapore di "rancido" che spesso è presente, anche se in misura minima, nelle varietà comunemente in commercio dovuto all'ossidazione delle sostanze grasse comunemente presenti.

Altra nota interessante appare la maggiore dimensione del gheriglio e la facilità di apertura delle valve del guscio che ne agevola il consumo.

5. Fico Dottato di Carmignano: (20 settembre 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 12 partecipanti)

Anche per il Fico Dottato di Carmignano l'annata 2021 è stata caratterizzata da scarsa produzione e da frutti di piccola pezzatura a causa del lungo periodo siccitoso antecedente la raccolta, e comunque, seppur avendo a disposizione una minima quantità di prodotto è stato realizzato un Panel Test il 20 settembre.



Fico Dottato di Carmignano in assaggio

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ASPETTO	ODORE	DOLCEZZA	ACIDITA'	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
FICO DOTTATO DI CARMIGNANO	7,5	2,3	8,2	3,1							17,0%	58,0%	25,0%	8,08

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 9)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
FICO DOTTATO DI CARMIGNANO	100%	100%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Il Panel test c/o TIRRENOFRUIT

I risultati del Panel Test evidenziano come il Fico Dottato di Carmignano possa rappresentare un prodotto molto gradito al consumo rispetto a quanto presente sul mercato attualmente in modo particolare per le seguenti peculiarità:

- spiccata dolcezza, di tenore delicato e mai stucchevole
- tenerezza della polpa e assenza di granuli (achen) all'interno
- facile scioglievolezza al palato
- buccia del frutto non eccessivamente spessa

VERDURA

1. Cicoria del Marzocco: (7 marzo 2022 c/o TIRRENOFRUIT con 13 partecipanti)

Per il panel Test dedicato alla Cicoria del Marzocco è stata realizzata una preparazione gastronomica saltando la cicoria in padella ed aggiungendo le mandorle.

Il piatto è stato accompagnato nell'assaggio da Hummus di ceci.



Cicoria del Marzocco dopo la raccolta Cicoria saltata in padella con mandorle

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

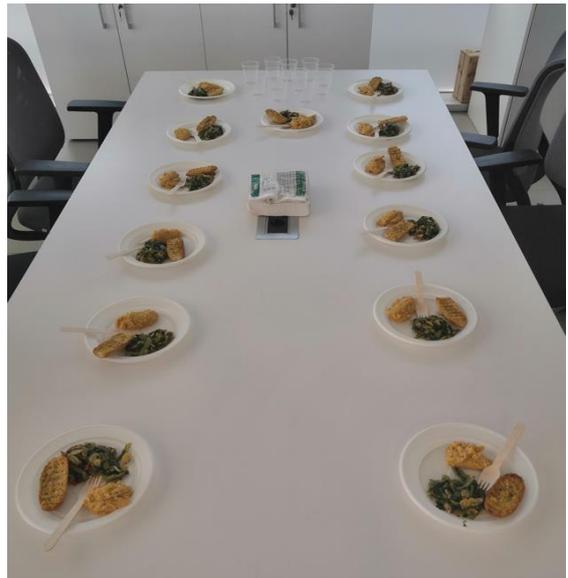
PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
CICORIA DEL MARZOCCO	3,5	4,6	5,2	8,2								62,0%	38,0%	8,38

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 10)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
CICORIA DEL MARZOCCO	100%	100%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Immagini del Panel Test
c/o TIRRENOFRUIT il
7 marzo 2022

Il Panel Test ha evidenziato interesse per il prodotto, i cui elementi distintivi rispetto alla classica cicoria catalogna sono apparsi:

- un sapore molto meno amaro della cicoria classica
- una consistenza della foglia ed in particolare della costa centrale più tenera e gradevole al palato

2. Bietola Livornese: (16 giugno 2020 c/o RISTORANTE "IL GENIO" di FIRENZE con 6 partecipanti)

Il Panel Test è stato realizzato lessando la Bietola per poterla testare semplicemente condita con olio evo presso il Ristorante IL GENIO di Firenze.



Bietola Livornese lessata

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
BIETOLA LIVORNESE	3,0	4,0	2,0	6,3							25,0%	75,0%		7,75

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragnò (allegato 11)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti similari in commercio?
BIETOLA LIVORNESE	100%	75%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Il Panel Test c/o il RISTORANTE “IL GENIO”
di Firenze il 16 giugno 2020

Il Panel Test ha evidenziato interesse per il prodotto, in modo particolare in quanto alla Bietola Livornese vengono riconosciute alcune caratteristiche che la distinguono in modo peculiare dalla classica bietola tuttoggi in commercio:

-coste molto sottili e tenere e quindi gradevoli al palato

-un aroma più delicato della bietola classica con un apporto della parte “amara” appena marcata ed un leggero retrogusto che ricorda l’asparago

3. Cavolo Nero Braschetta: (16 giugno 2020 c/o RISTORANTE “IL GENIO” di FIRENZE con 6 partecipanti)

Il Panel Test è stato realizzato, come per la bietola, lessando il Cavolo Nero per poterlo testare semplicemente condito con olio evo presso il Ristorante IL GENIO di Firenze.



Cavolo Nero Braschetta lessato

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
CAVOLO NERO BRASCHETTA	5,5	1,5	1,7	5,0						50,0%	50,0%			6,50

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragnò (allegato 12)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
CAVOLO NERO BRASCHETTA	75%	25%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Il Panel Test c/o il RISTORANTE "IL GENIO" di Firenze il 16 giugno 2020

Il Panel Test ha evidenziato un modesto interesse per il prodotto, che nonostante sia valutato come acquistabile al dettaglio, non mostra distintività apprezzabile rispetto al prodotto comunemente presente sulla rete di vendita dei supermercati.

4. Cardo Gobbo di Lucca: (14 febbraio 2022 c/o TIRRENOFRUIT con 10 partecipanti)

Il Panel Test è stato realizzato preparando 2 ricette classiche con il cardo gobbo di Lucca:

-Cardo gobbo alla parmigiana (con salsa besciamella)

-Cardo gobbo alla contadina (con salsa di pomodoro) ...ricetta tipica toscana...

Le due preparazioni sono state poi sottoposte a panel e consumer test c/o TIRRENOFRUIT con 12 partecipanti.



Cardi lavorati dopo la raccolta



Cardo gobbo alla parmigiana

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
CARDO GOBBO DI LUCCA alla PARMIGIANA	2,3	5,6	4,9	7,5							25,0%	33,0%	42,0%	8,17

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragnò (allegato 13)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
CARDO GOBBO DI LUCCA alla PARMIGIANA	100%	83%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Cardi lavorati dopo la raccolta



Cardo Gobbo alla contadina

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
CARDO GOBBO DI LUCCA alla CONTADINA	2,1	4,8	5,7	8,1							9,0%	33,0%	58,0%	8,49

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragnò (allegato 13 bis)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
CARDO GOBBO DI LUCCA alla CONTADINA	100%	83%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Immagini del Panel Test
c/o TIRRENOFRUIT
il 14 febbraio 2022

Il Panel Test ha evidenziato grande interesse per entrambe le ricette che hanno valorizzato le qualità del cardo gobbo di Lucca; in particolare i fattori che lo rendono distintivo sono:

-bassa fibrosità dei gambi

-note amare estremamente contenute che contribuiscono a far emergere l'aroma delicato del cardo

5. Pomodoro Pisanello: (26 giu-26 lug 2021 c/o RISTORANTE "IL GENIO" di FIRENZE con 8-7 partecipanti)

Il Panel Test relativo al Pomodoro Pisanello si è svolto in due fasi durante il periodo giugno-luglio 2021.

Un primo Panel Test è stato realizzato presso il RISTORANTE "IL GENIO" di Firenze il 26 giugno ed il gruppo di lavoro ha analizzato il prodotto crudo proposto tal quale e in versione "bruschetta", essendo questa una modalità tradizionale per il consumo di questa storica varietà di pomodoro.

Nel Panel Test, sviluppato da 8 partecipanti, sono stati confrontati prodotti a diversi gradi di salinità, come sperimentato dal DISAA dell'Università di Pisa per raccogliere maggiori informazioni possibili sulla gradevolezza dei prodotti così ottenuti.



Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ACIDO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
POMODORO PISANELLO SAL ZERO	4,1	4,0	3,4	4,7						75,0%	25,0%			6,25
POMODORO PISANELLO SAL UNO	5,0	4,2	5,0	6,2						12,0%	88,0%			6,88
POMODORO PISANELLO SAL DUE	4,5	6,1	5,6	7,1						12,0%	50,0%	38,0%		7,26

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegati 14, 15 e 16)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
POMODORO PISANELLO SAL ZERO	50%	38%
POMODORO PISANELLO SAL UNO	88%	62%
POMODORO PISANELLO SAL DUE	88%	75%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Il Panel Test c/o il RISTORANTE "IL GENIO" il 26 giugno 2021



La Bruschetta con il Pomodoro Pisanello in assaggio

Il Panel Test ha evidenziato in modo evidente che il prodotto sottoposto a maggiore salinità risulta essere maggiormente gradito al palato.

Elemento caratteristico riscontrato dai panelisti, è risultata la maggiore sapidità e gradevolezza del campione a SALINITA' 2 caratterizzato da un livello di dolcezza elevato che contrasta in modo equilibrato l'acidità naturale del pomodoro.

Un secondo Panel Test è stato realizzato sempre presso il RISTORANTE “IL GENIO” di Firenze il 26 luglio ed il gruppo di lavoro, composto da **7 partecipanti**, ha analizzato il prodotto trasformato in passata utilizzato per il condimento della pasta di grano duro.



Panel Test c/o il RISTORANTE “IL GENIO” il 26 luglio 2021

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	ACIDO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
POMODORO PISANELLO PASSATA	2,7	6,8	6,1	7,7							14,0%	72,0%	14,0%	8,00

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragnò (allegato 17)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d’attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
POMODORO PISANELLO PASSATA	100%	100%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.

Il Panel Test ha evidenziato un notevole interesse per il prodotto trasformato, segnalando in modo particolare come elementi distintivi della passata realizzata con il Pomodoro Pisanello:

- gusto deciso che non trasmette sensazioni di sofisticazione, ma genuinità
- gusto intenso non riscontrabile nei prodotti attualmente in commercio
- ottimo equilibrio tra dolcezza ed acidità

Dall'insieme dei due Panel Test si ricava quindi un grande interesse per il Pomodoro Pisanello, sia per quanto riguarda la produzione di trasformati, sia per il consumo fresco.

Per quest'ultima destinazione è necessaria particolare attenzione alla delicatezza del frutto, in modo specifico per la buccia sottile che lo protegge sicuramente in misura minore rispetto alle tante varietà oggi maggiormente commercializzate.

Occorre quindi operare in sinergia su tutta la filiera con grande attenzione alla fase distributiva, su cui oggi è prevalentemente presente la vendita self-service che probabilmente non è la più adeguata per questa tipologia di prodotto, che potrebbe trovare maggiore valorizzazione se commercializzato protetto in un vassoio caratterizzato e che permetta di veicolare al cliente materiale di comunicazione.

6. Fagiolo Stringa di Lucca: (23 luglio 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 10 partecipanti)

Il Panel Test si è svolto realizzando un confronto tra il Fagiolo Stringa di Lucca ed il “cugino” Fagiolo Serpente più comunemente presente sul mercato toscano.

I prodotti sono stati lessati e proposti ai panelisti semplicemente conditi con olio evo.



A sx: Fagiolo Stringa di Lucca

A dx: Fagiolo Serpente

Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
FAGIOLO STRINGA DI LUCCA	3,2	3,8	4,2	2,4					20,0%	50,0%	30,0%			6,10

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragno (allegato 18)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d’attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti simili in commercio?
FAGIOLO STRINGA DI LUCCA	60%	40%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



I piatti in assaggio:

A sx: Fagiolo Stringa di Lucca lessato

A dx: Fagiolo Serpente lessato

Il risultato del panel Test non ha fatto emergere particolare interesse per questo prodotto.

Le annotazioni più interessanti provenienti dai panelisti sono state:

- la Stringa di Lucca viene definita avere un gusto “piatto”
- non emergono particolari peculiarità rispetto al Fagiolo Serpente...non si mostrano evidenze di rilievo
- il colore chiaro si manifesta come un fattore penalizzante l’attrattività verso il prodotto

7. Asparago Gigante di Pescia: (7 maggio 2021 c/o TIRRENOFRUIT con 11 partecipanti)

Il Panel Test relativo all'Asparago Gigante di Pescia si è svolto sviluppando un assaggio di prodotto semplicemente lessato e condito con un filo di olio evo.

Il test è stato completato con un confronto gustativo con un Asparago Verde di Puglia utilizzato come controcampione.



Risultati di sintesi del PANEL e CONSUMER TEST

PRODOTTO	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ASPARAGO GIGANTE DI PESCIA	5,8	5,5	5,4	7,6							45,5%	36,5%	18,0%	7,73

Si allega la sintesi dei relativi diagrammi a ragnò (allegato 19)

Si precisa che riguardo la scala di valutazione della GRADEVOLEZZA, si sono considerati significativi e meritevoli d'attenzione i risultati con INDICE DI GRADEVOLEZZA > 7,0 (gradevole) evidenziandoli di un colore verde, mentre si sono considerati non interessanti tutti i prodotti con INDICE DI GRADEVOLEZZA inferiore, evidenziandoli di colore giallo.

PRODOTTO	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprenderebbe questo prodotto al supermercato?	Riscontra differenze con prodotti similari in commercio?
ASPARAGO GIGANTE DI PESCIA	91%	72%

Vengono ritenuti interessanti risultati con entrambe le risposte positive > 70%.



Il Panel Test c/o TIRRENOFRUIT il 7 maggio 2021 ed il “piatto assaggio” con il controcampione

Il Panel Test ha evidenziato interesse per il prodotto, ed il fattore principale che lo rende distintivo si riconosce nel:

-gusto caratteristico più intenso del comune asparago, con note vegetali accentuate che fanno ricordare l’asparago selvatico

-d’altra parte qualcuno dei partecipanti evidenzia nel gusto una nota amara non particolarmente gradevole e una fibrosità eccessiva del turione

Evidenze conclusive di sintesi:

Dallo sviluppo del lavoro svolto si possono sinteticamente identificare i prodotti che hanno suscitato maggiore interesse tra i panelisti, segnalando quelli che hanno valorizzato un punteggio superiore a 7, considerata la soglia minima per una menzione di interesse.

Riguardo alla **FRUTTA** quindi, in ordine di gradimento, possiamo identificare:

FICO DOTTATO DI CARMIGNANO	8,08
ALBICOCCA MAHARANI	8,06
SUSINA COSCIA DI MONACA	8,00
NOCIONE DEL CASENTINO	7,13
ALBICOCCA AMMIRAGLIA	7,10

Per quanto riguarda le mele:

MELA MORA	7,40	
MELA DI CHITIGNANO e la MELA RUGGINOSA	7,00	(TORTA DI MELE RUGGINOSE 7,10)

Risultano comunque particolarmente interessanti i prodotti estivi, per i quali il sapore risulta più intenso e deciso delle varietà comunemente presenti oggi sul mercato.

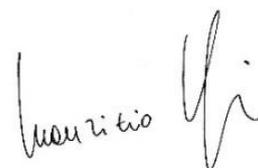
Riguardo alla **VERDURA** invece, in ordine di gradimento, possiamo identificare:

CICORIA DEL MARZOCCO	8,38
CARDO GOBBO DI LUCCA	8,17
BIETOLA LIVORNESE	7,75
ASPARAGO GIGANTE DI PESCIA	7,73
POMODORO PISANELLO (alta salinità)	7,26

A questi incoraggianti risultati, occorre ora affiancare l'analisi risultata dallo sviluppo del Focus Group per proseguire nel lavoro di pianificazione delle attività propedeutiche allo sviluppo della commercializzazione delle specie risultate d'interesse.

Castelvetro di Modena, 30 luglio 2022

Dr. Agr. Maurizio Tagliazucchi



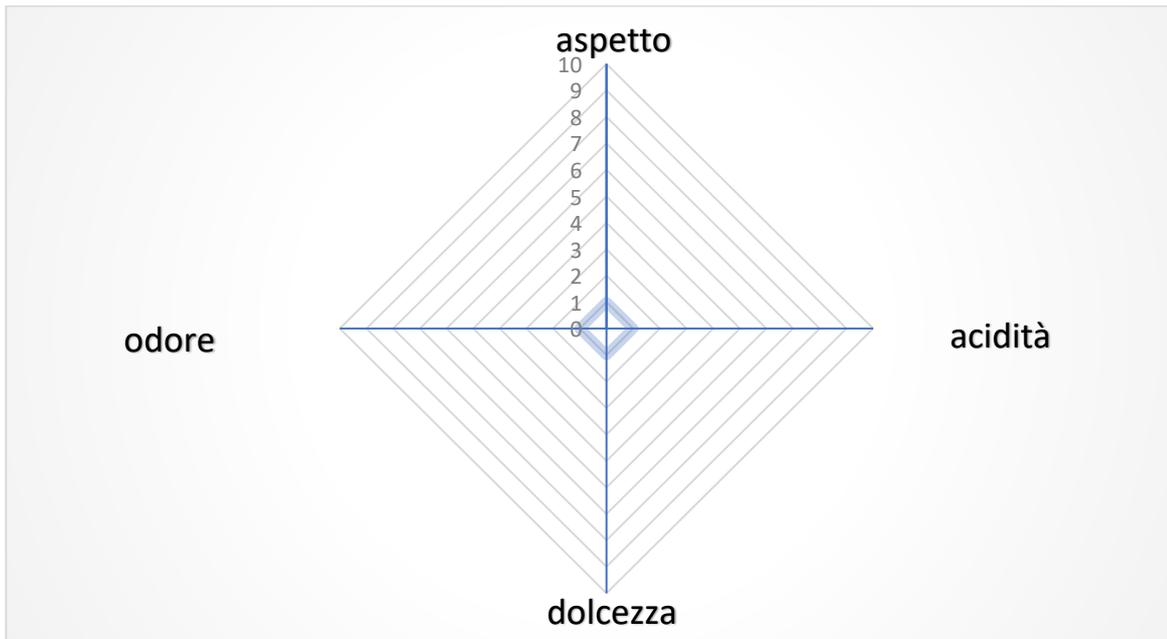
All.1:

PANEL TEST **AMARCORT**: ...frutta...

Data:.....

ETA' DEL SOGGETTO PARTECIPANTE ALL'ASSAGGIO:

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



In scala da 1 a 9 quanto valuteresti questo frutto?

9	Estremamente gradevole
8	Molto gradevole
7	Gradevole
6	Leggermente gradevole
5	Né gradevole né sgradevole
4	Leggermente sgradevole
3	Sgradevole
2	Molto sgradevole
1	Estremamente sgradevole

Compreresti questo prodotto al supermercato? SI NO

Riscontri differenze con i prodotti che trovi attualmente in commercio? SI NO

Se sì, di che tipo?

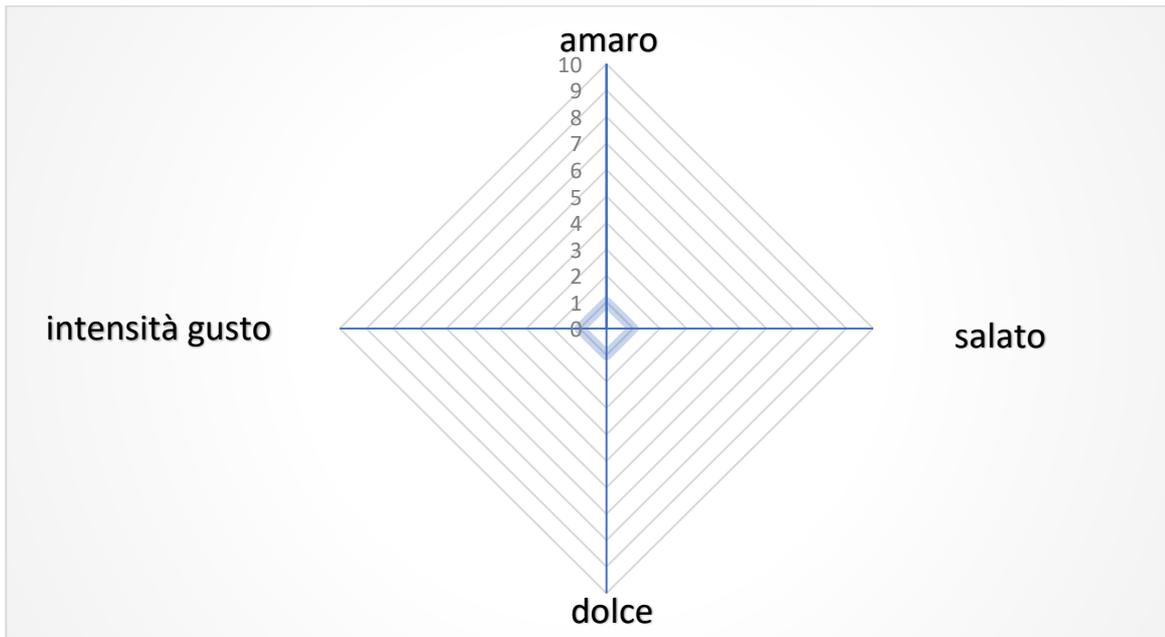
All.2:

PANEL TEST **AMARCORT: ...verdura...**

Data:

ETA' DEL SOGGETTO PARTECIPANTE ALL'ASSAGGIO:

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



In scala da 1 a 9 quanto valuteresti questo frutto?

9	Estremamente gradevole
8	Molto gradevole
7	Gradevole
6	Leggermente gradevole
5	Né gradevole né sgradevole
4	Leggermente sgradevole
3	Sgradevole
2	Molto sgradevole
1	Estremamente sgradevole

Compreresti questo prodotto al supermercato? SI NO

Riscontri differenze con i prodotti che trovi attualmente in commercio? SI NO

Se sì, di che tipo?

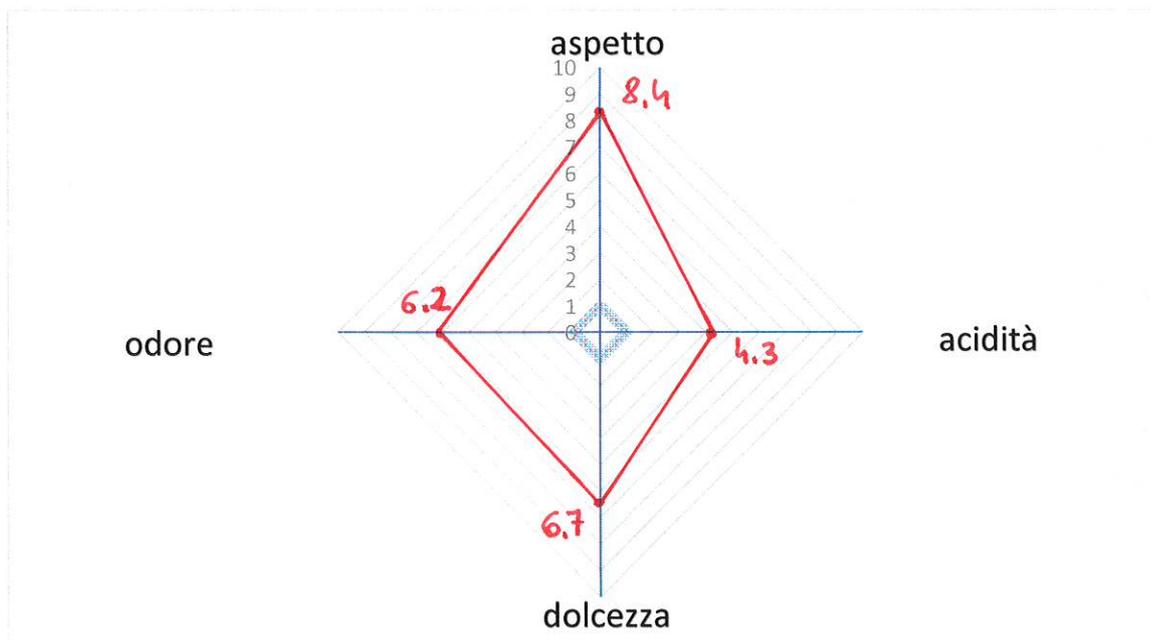
All.3:

PANEL TEST **AMARCORT**: MELA DI CHITIGNANO

Data: 20 OTTOBRE 2021

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



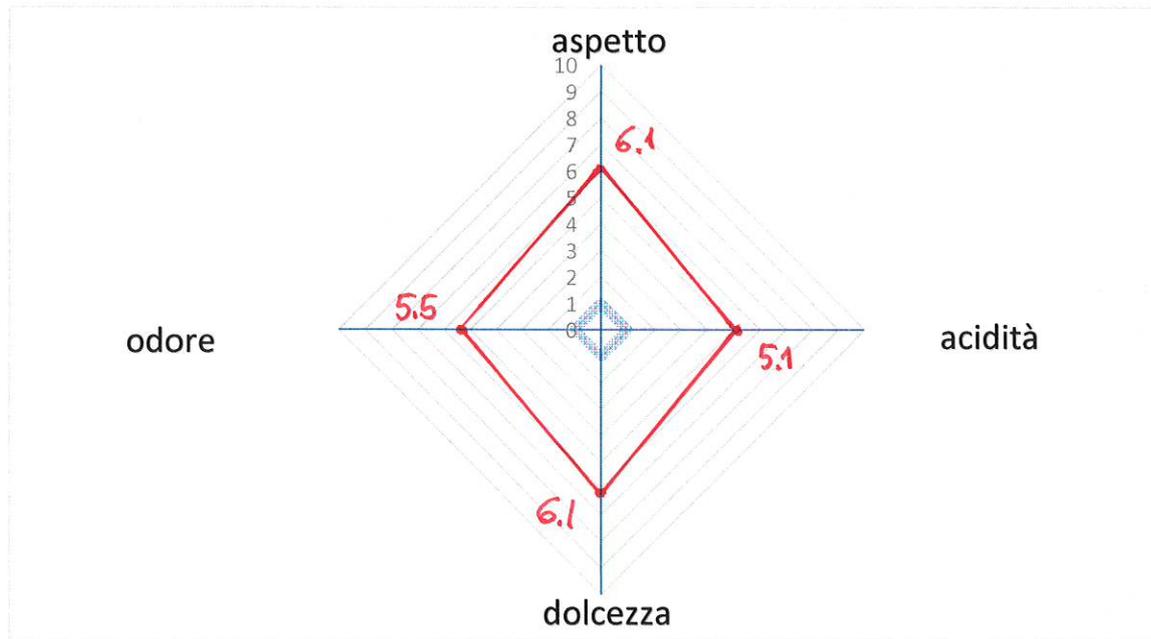
All.4:

PANEL TEST **AMARCORT**: MELA RUGGINOSA

Data: 20 OTTOBRE 2021

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



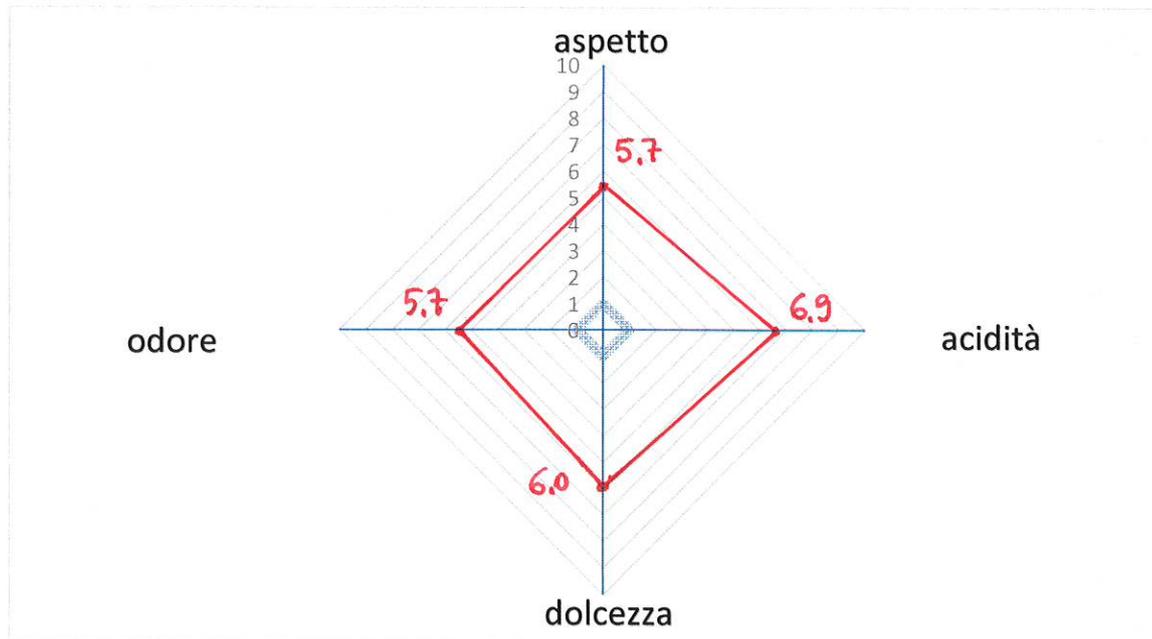
All.5:

PANEL TEST **AMARCORT: MELA MORA**

Data: **20 OTTOBRE 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



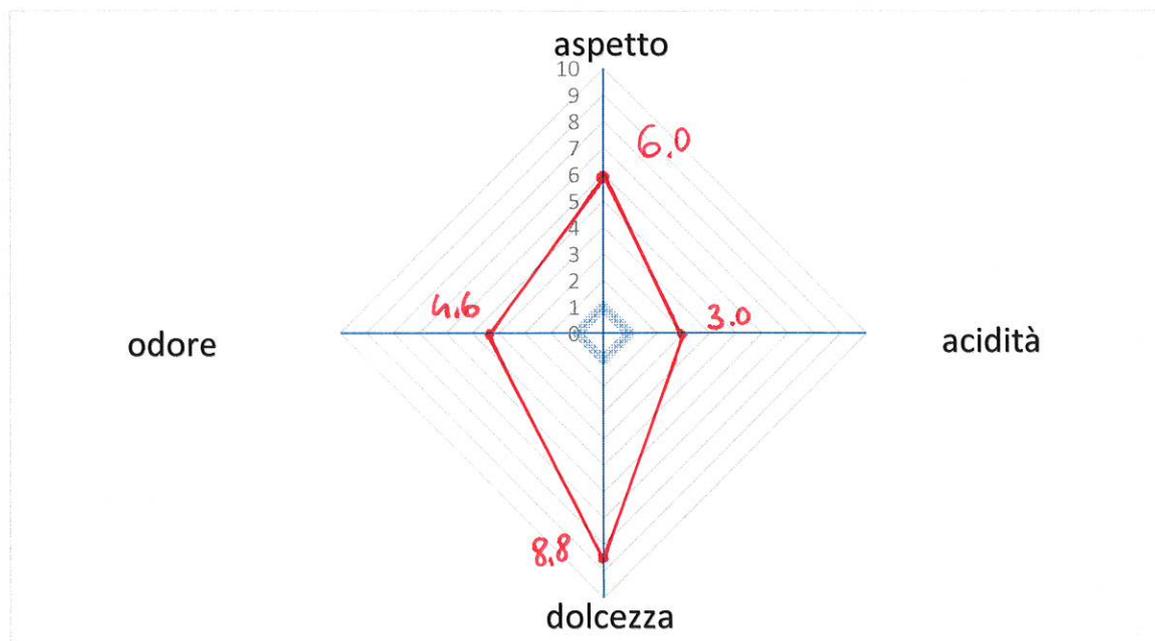
All.6:

PANEL TEST **AMARCORT**: SUSINA COSCIA DI MONACA

Data: **3 AGOSTO 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 8 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



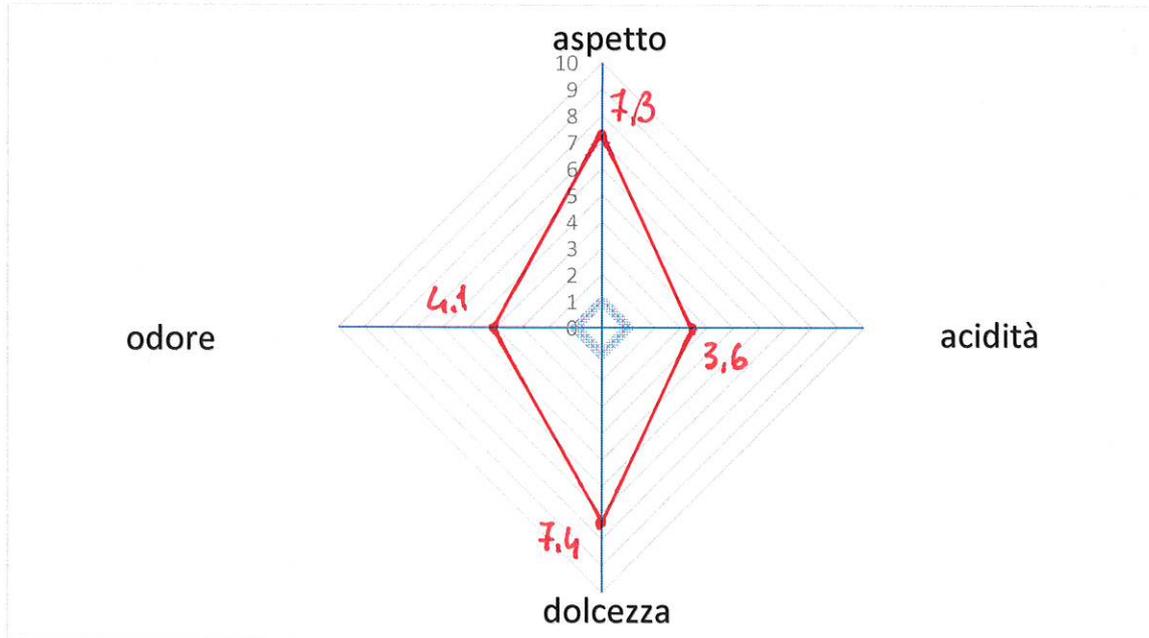
All.7:

PANEL TEST **AMARCORT**: ALBICOCCA MAHARANI

Data: 26 GIUGNO 2020

SINTESI DEI RISULTATI (N 14 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



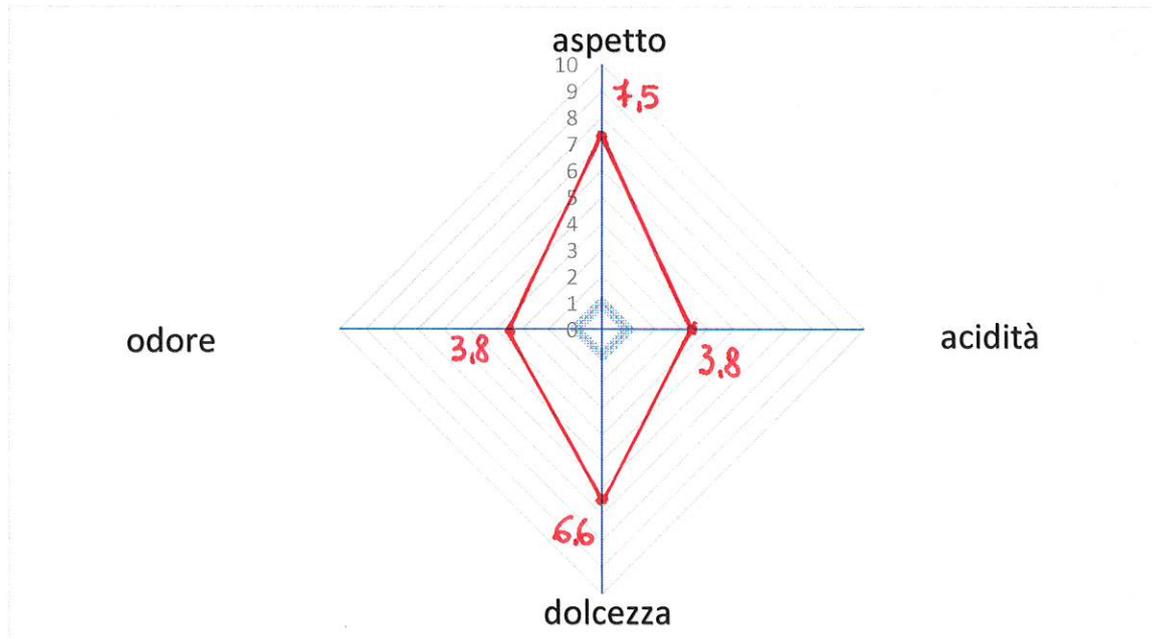
All.7 bis:

PANEL TEST **AMARCORT**: ALBICOCCA AMMIRAGLIA

Data: 30 AGOSTO 2022

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



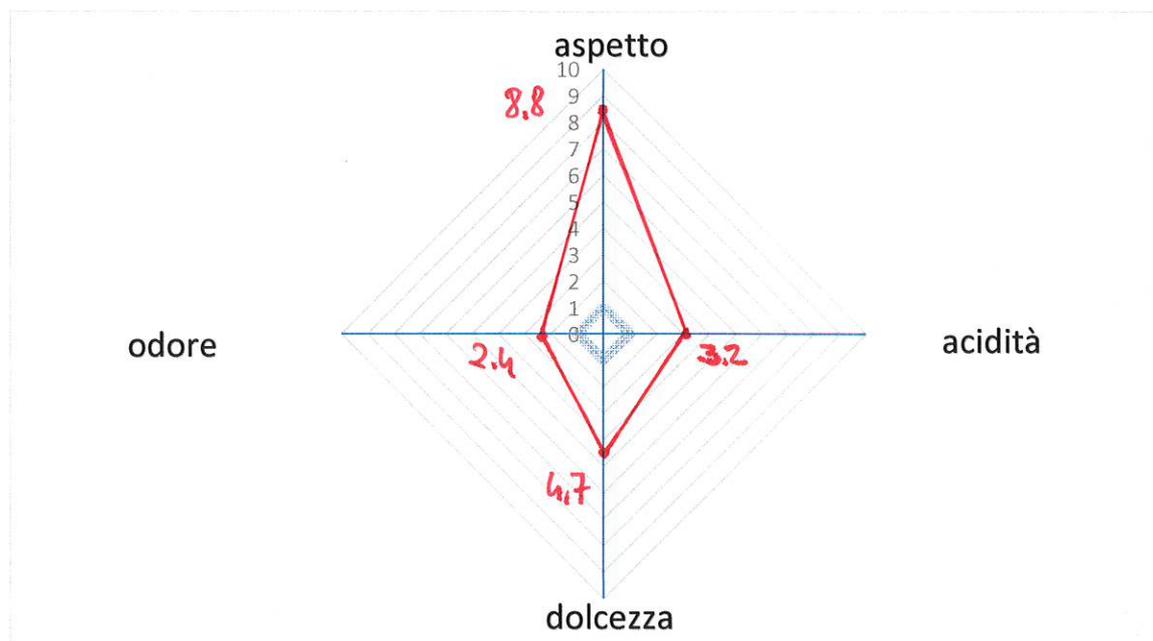
All.8:

PANEL TEST **AMARCORT**: NOZIONE DEL CASENTINO

Data: **3 DICEMBRE 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 8 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



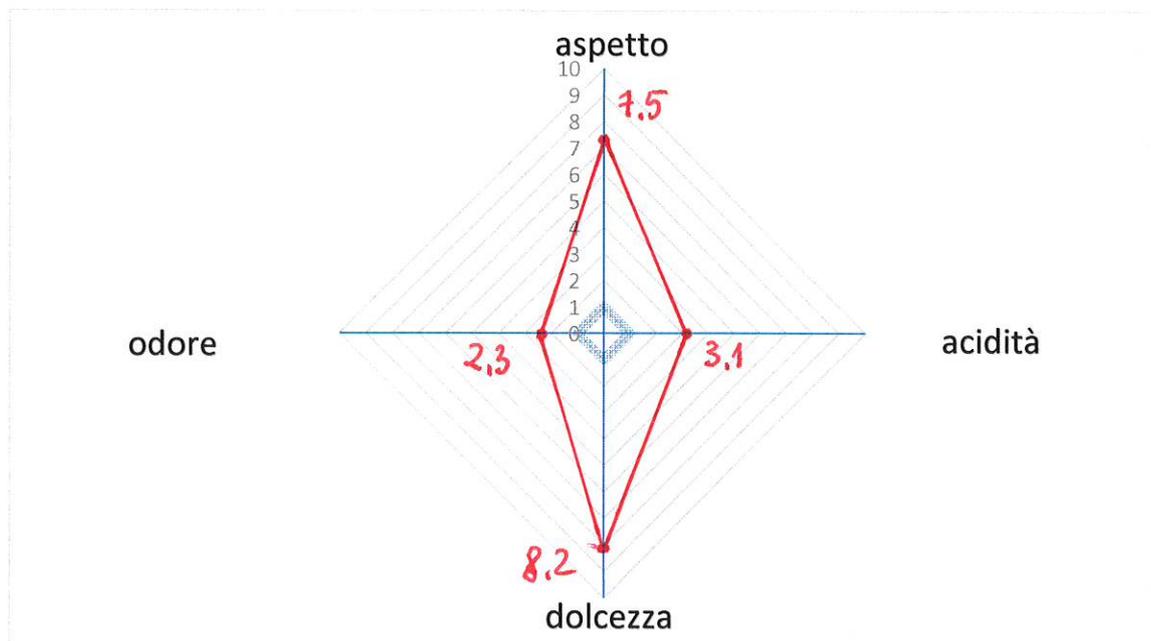
All.9:

PANEL TEST **AMARCORT**: FICO DOTTATO DI CARMIGNANO

Data: 20 SETTEMBRE 2021

SINTESI DEI RISULTATI (N 12 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



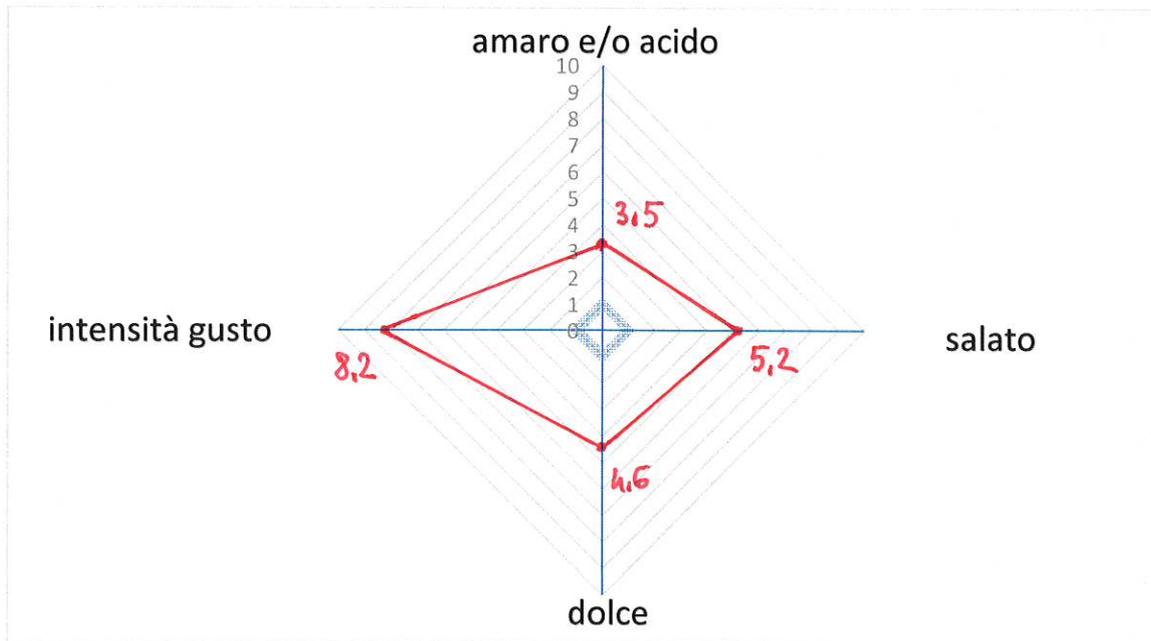
All.10:

PANEL TEST **AMARCORT**: CICORIA DEL MARZOCCO

Data: 7 MARZO 2022

SINTESI DEI RISULTATI (N 13 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



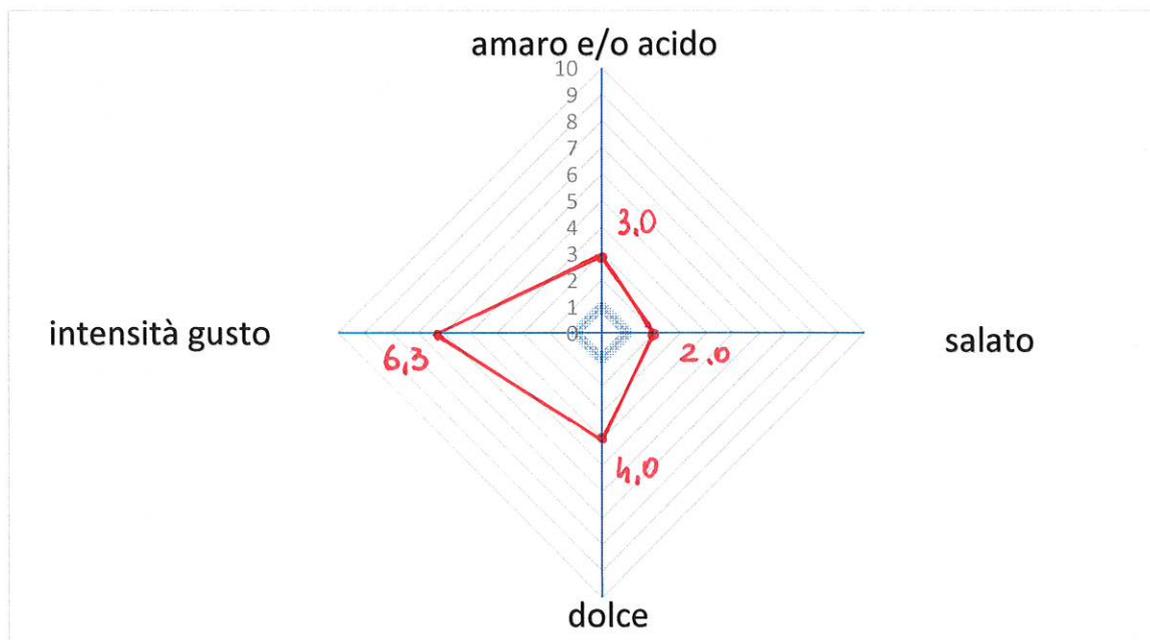
All.11:

PANEL TEST **AMARCORT**: BIETOLA LIVORNESE

Data: **16 GIUGNO 2020**

SINTESI DEI RISULTATI (N 6 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



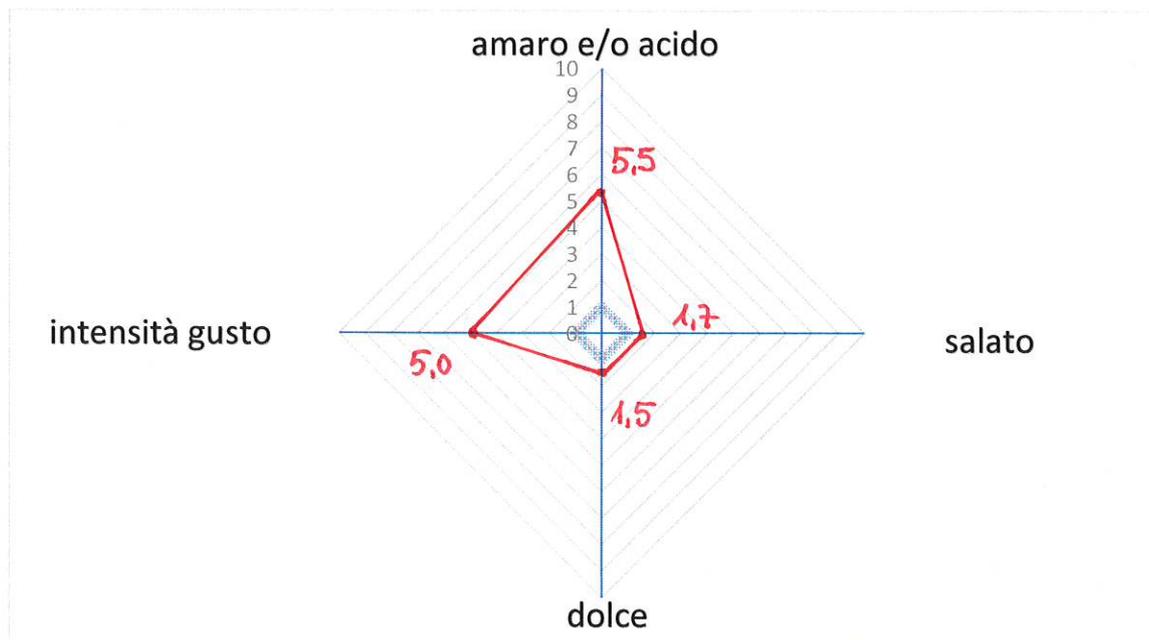
All.12:

PANEL TEST **AMARCORT**: CAVOLO NERO BRASCHETTA

Data: 16 GIUGNO 2020

SINTESI DEI RISULTATI (N 6 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



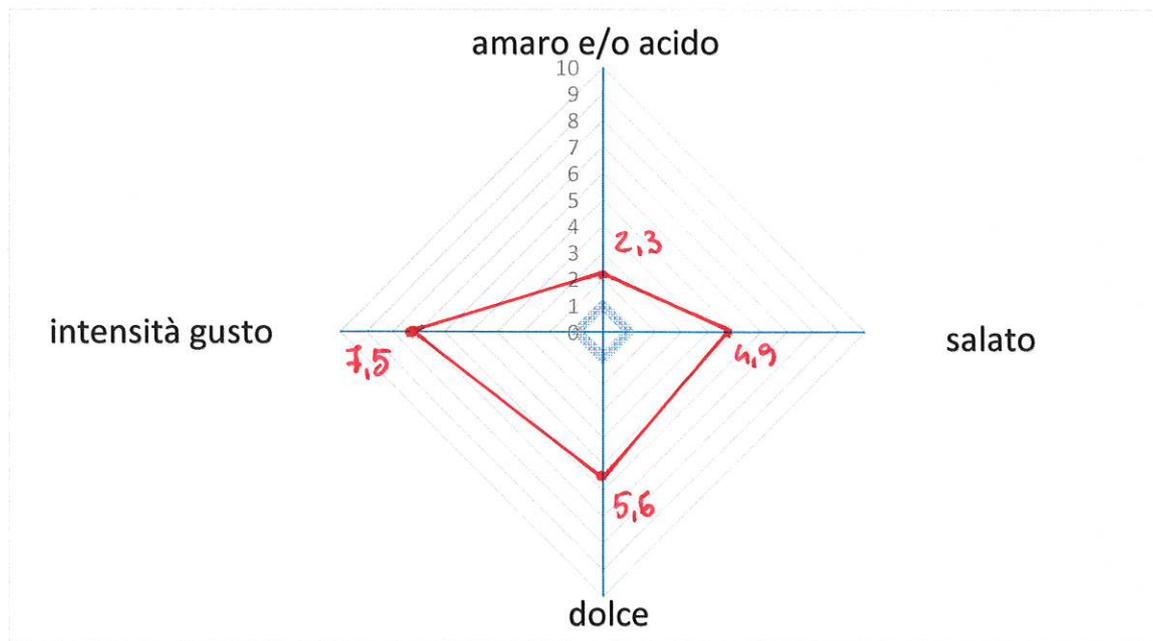
All.13:

PANEL TEST **AMARCORT**: CARDO GOBBO DI LUCCA ALLA PARMIGIANA

Data: 14 FEBBRAIO 2022

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



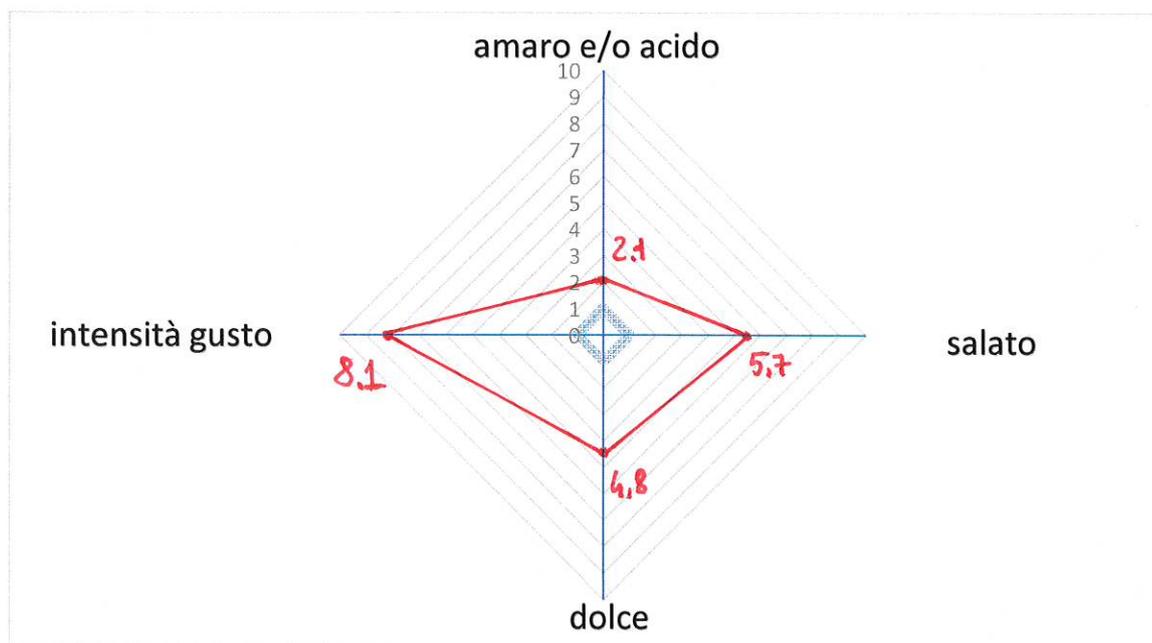
All.13 bis:

PANEL TEST **AMARCORT**: CARDO GOBBO DI LUCCA ALLA CONTADINA

Data: 14 FEBBRAIO 2022

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



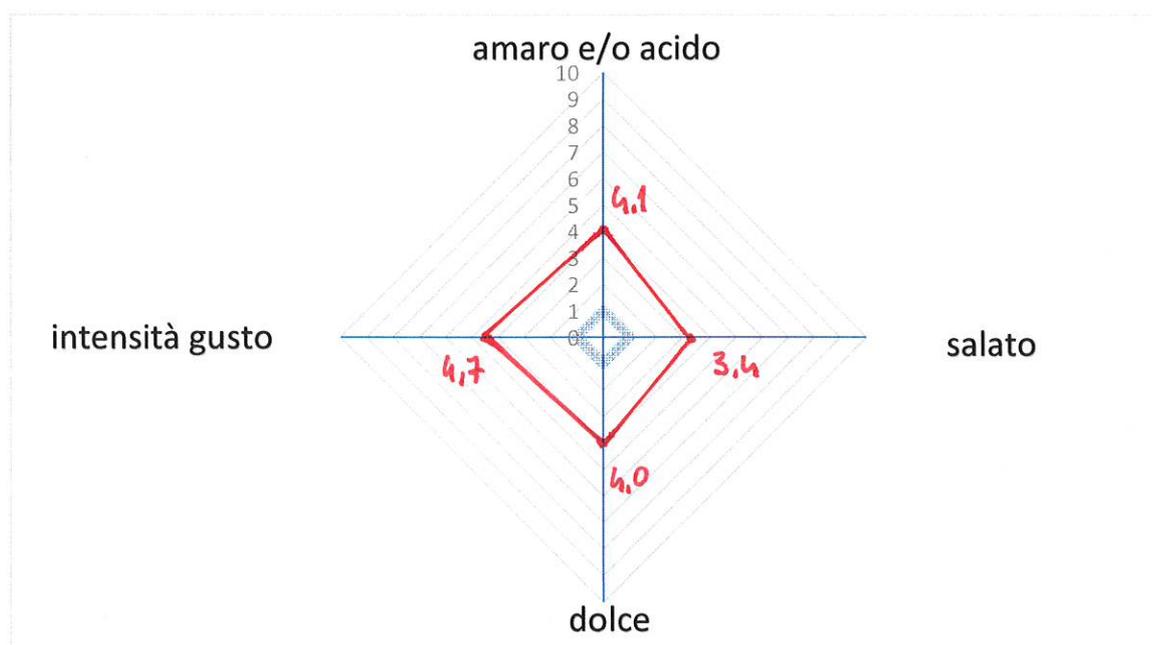
All.14:

PANEL TEST **AMARCORT**: POMODORO PISANELLO SALINITA' ZERO

Data: **26 GIUGNO 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 8 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



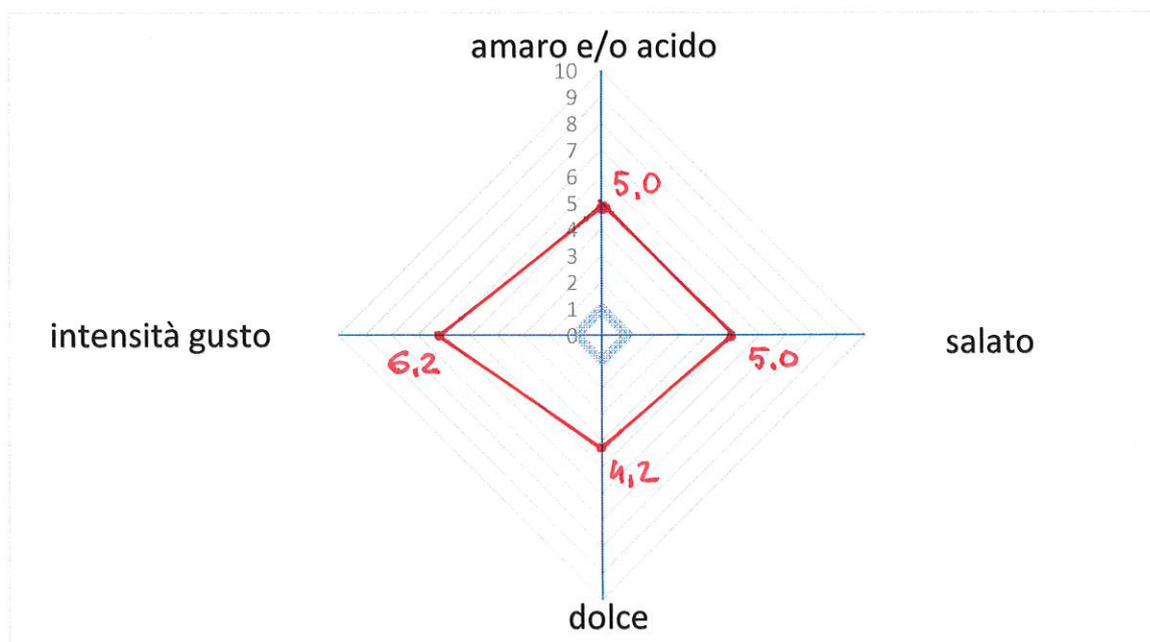
All.15:

PANEL TEST **AMARCORT**: POMODORO PISANELLO SALINITA' UNO

Data: 26 GIUGNO 2021

SINTESI DEI RISULTATI (N 8 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



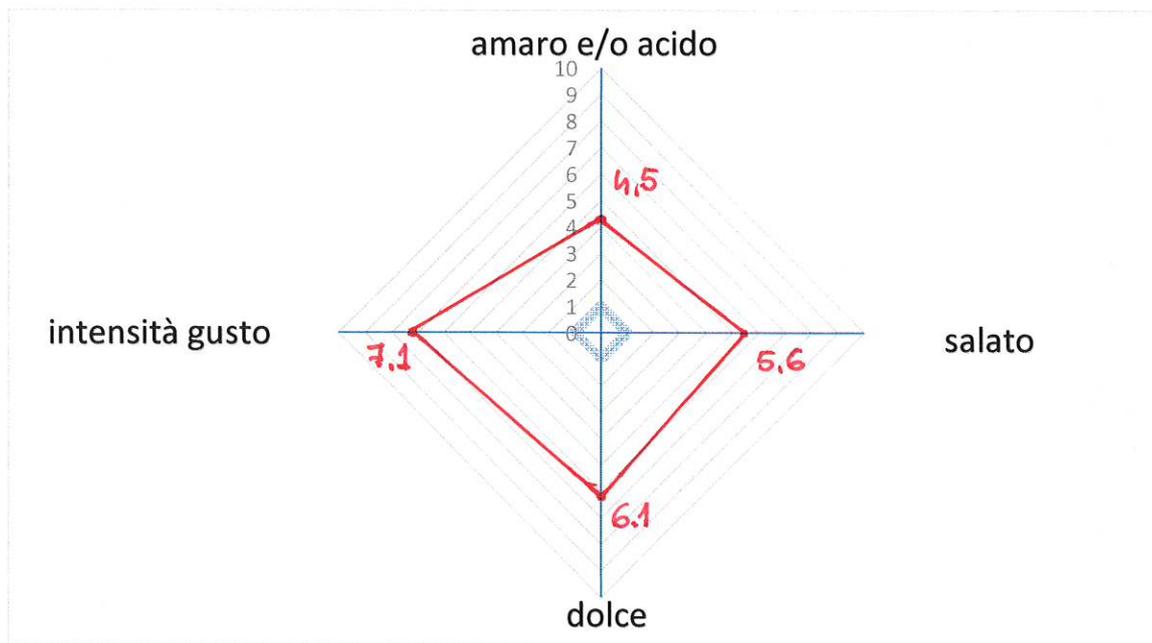
All.16:

PANEL TEST **AMARCORT**: POMODORO PISANELLO SANILITA' DUE

Data: **26 GIUGNO 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 8 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



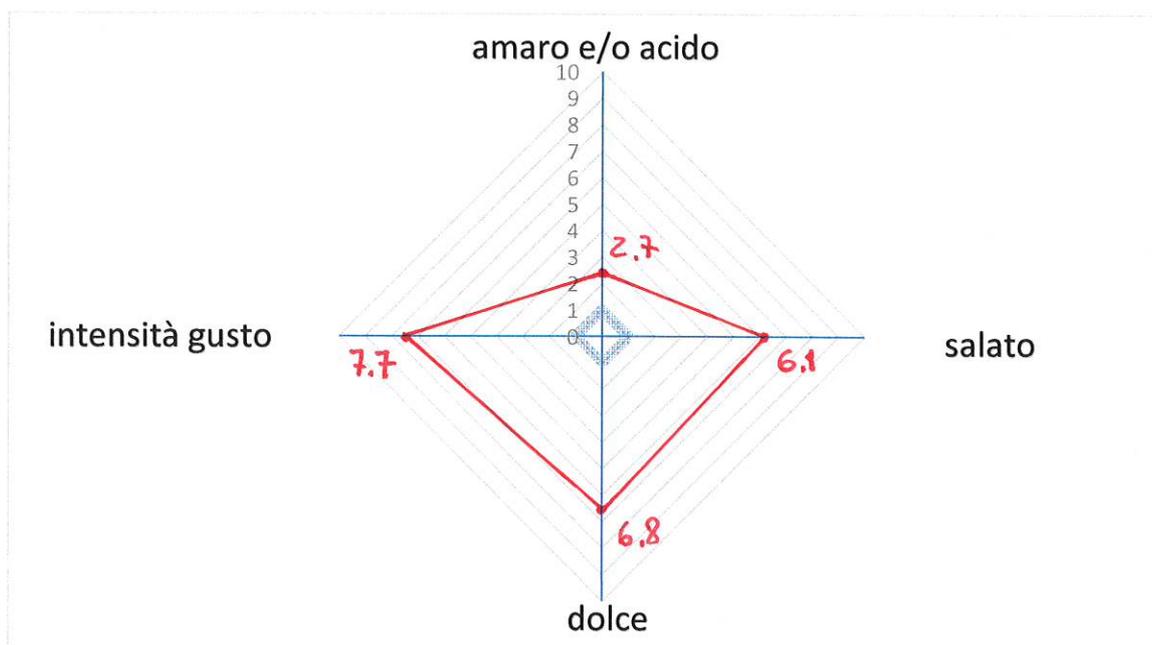
All.17:

PANEL TEST **AMARCORT**: PASSATA DI POMODORO PISANELLO

Data: **26 LUGLIO 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 7 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



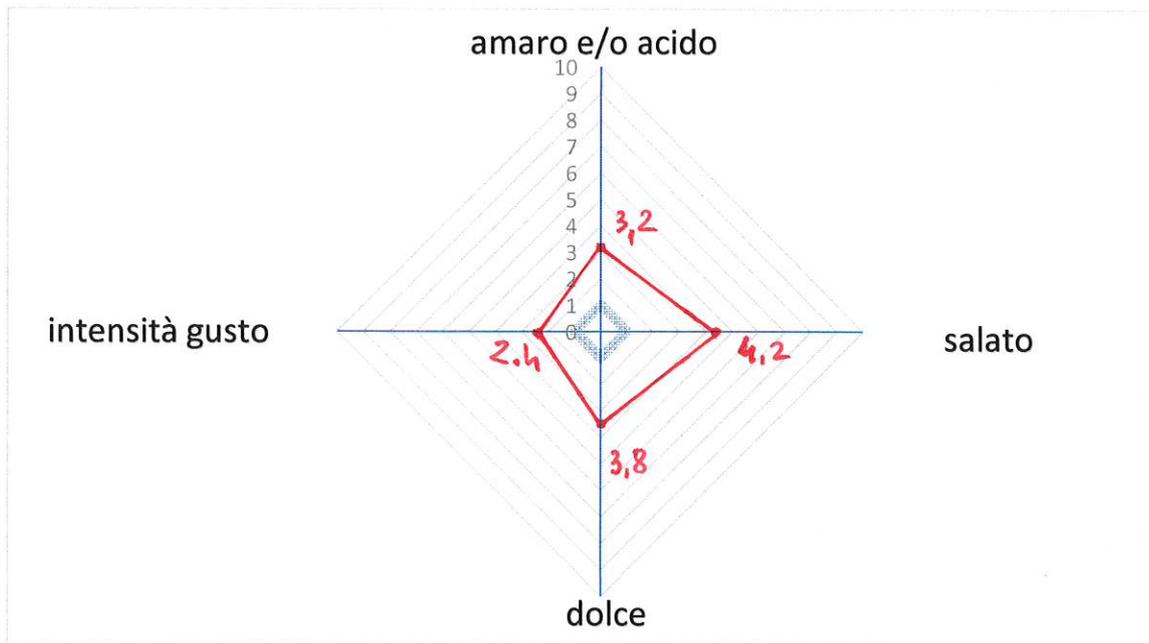
All.18:

PANEL TEST **AMARCORT**: FAGIOLO STRINGA DI LUCCA

Data: **23 LUGLIO 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 10 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



All.19:

PANEL TEST **AMARCORT**: ASPARAGO GIGANTE DI PESCIA

Data: **7 MAGGIO 2021**

SINTESI DEI RISULTATI (N 11 PARTECIPANTI)

Per ogni parametro, traccia una linea sopra il pre tracciato. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)

