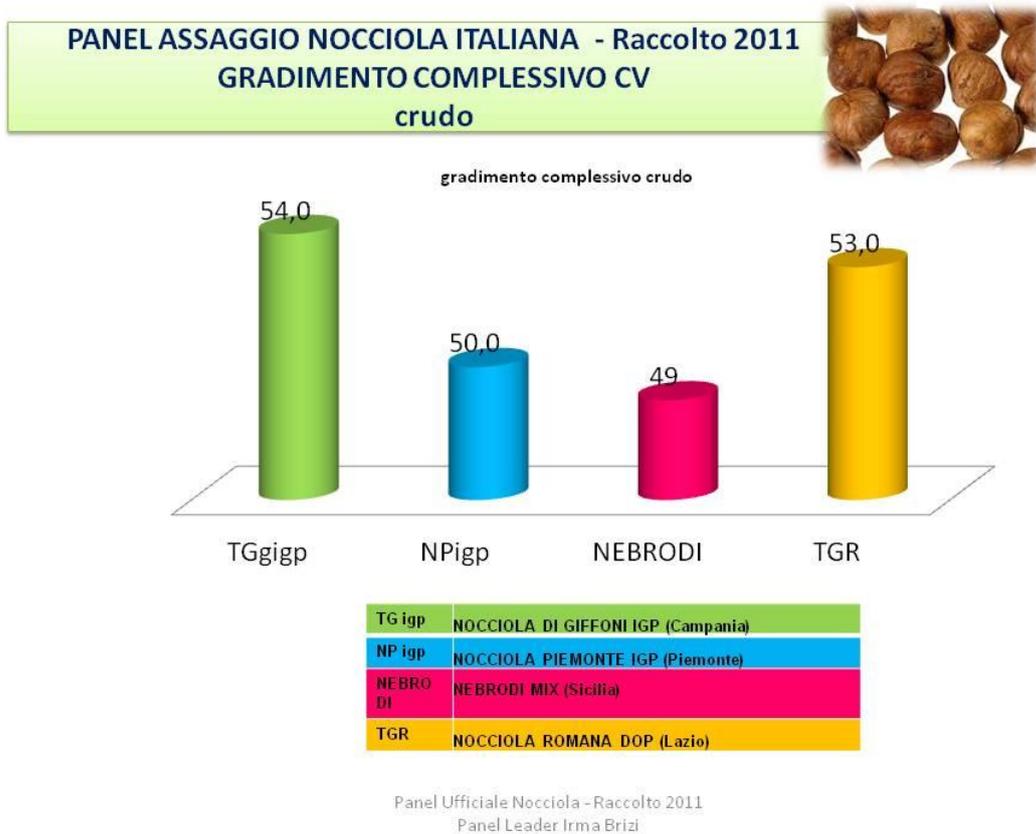


I risultati del test sul Raccolto italiano 2011 come possiamo vedere dai grafici che seguono attribuiscono alla cv campana tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP), il gradimento complessivo piu' alto, sia per il frutto crudo che tostato.



Per quanto riguarda il seme crudo " i risultati del raccolto italiano 2011" sono:

Alla vista il frutto in guscio e il seme sgusciato con le dimensioni piu' grandi sono rappresentate dalla cv tonda gentile romana (Nocciola Romana DOP - Lazio).

Il frutto in guscio e il seme sgusciato con le maggiori caratteristiche di sfericità sono rappresentate dalla cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP- Campania).

Il seme sgusciato crudo con caratteristiche di alta omogeneità del calibro e di scarsa fibrosità è rappresentato dalla cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP- Campania).

All' olfatto la cv Nebrodi mix (Sicilia) si presenta con un' intensità maggiore accompagnata da sentori medi di vegetale e legno aromatico i e lievi sentori di fava di cacao, tabacco.

Il seme crudo con la croccantezza piu' elevata è rappresentato dalla cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP- Campania).

Al Gusto la piu' intesa e la piu' dolce risulta essere la cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP- Campania). che conserva questo il primato anche riguardo all' intensità e alla persistenza retrofattiva.

Per quanto riguarda il seme tostato" i risultati del raccolto italiano 2011" sono:

Alla vista il seme tostato che presenta dimensioni piu' grandi è quello della cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP- Campania).

Il seme tostato con le maggiori caratteristiche di sfericità sono la cv tonda gentile romana (Nocciola Romana DOP - Lazio) e la cv tonda di giffoni(Nocciola di Giffoni IGP- Campania).

Il seme tostato che presenta caratteristiche di alta omogeneità del calibro e di alta pelabilità è la cv tonda gentile trilobata (Nocciola Piemonte IGP - Piemonte).

All' olfatto la cv tonda gentile trilobata (Nocciola Piemonte IGP - Piemonte) si presenta con l' intensità maggiore accompagnata da sentore medio di crosta di pane e caramello.

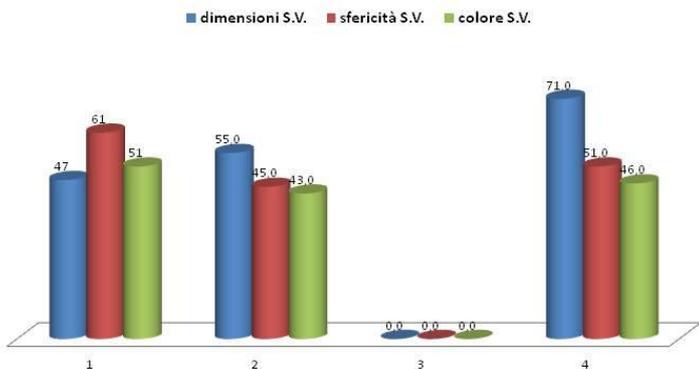
Il seme tostato crudo con la croccantezza piu' elevata è rappresentato dalla cv tonda gentile trilobata (Nocciola Piemonte IGP - Piemonte) e dalla cv tonda di giffoni(Nocciola di Giffoni IGP- Campania).

Al Gusto la piu' intesa e la piu' dolce risulta essere la cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni IGP- Campania) che conserva anche il primato della maggiore persistenza retrofattiva insieme alla cv tonda gentile trilobata (Nocciola Piemonte IGP - Piemonte).

Il seme tostato che presenta un' intensità retrofattiva piu' alta è rappresentato dalla cv tonda gentile trilobata (Nocciola Piemonte IGP - Piemonte).

In conclusione possiamo affermare che i requisiti essenziali presenti in una nocciola di qualità sono:
 - **le dimensioni medie del frutto, la forma tonda (sfericità) che assicura l'integrità del frutto alla sgusciatura**

Cv Italia - Raccolto 2011
Analisi visiva frutto con guscio

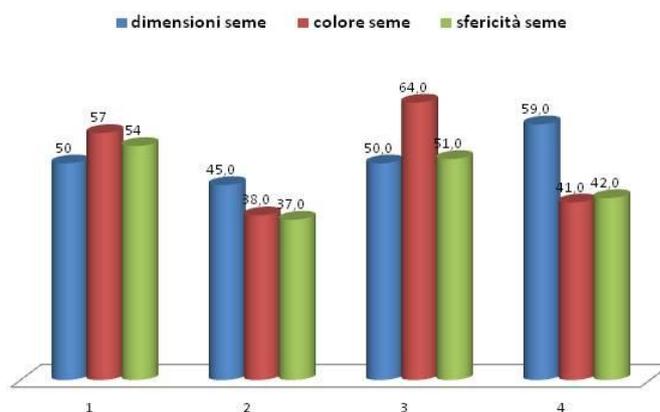


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
 Panel Leader Irma Brizi



Cv Italiane - Raccolto 2011
Analisi visiva seme sgusciato

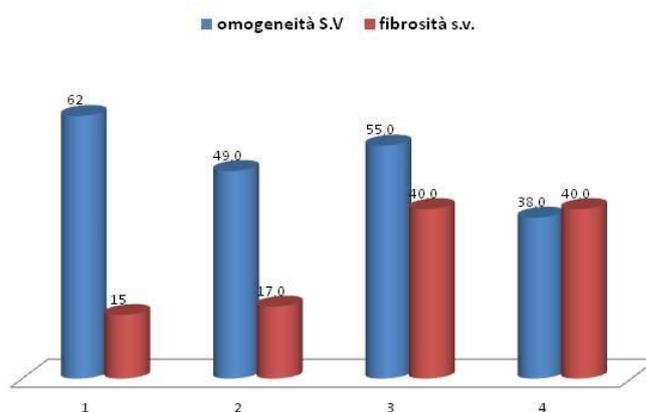


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

- deve presentare una scarsa fibrosità con perisperma sottile e facilmente distaccabile, e una calibratura e pezzatura omogenea del frutto per garantire una tostatura uniforme

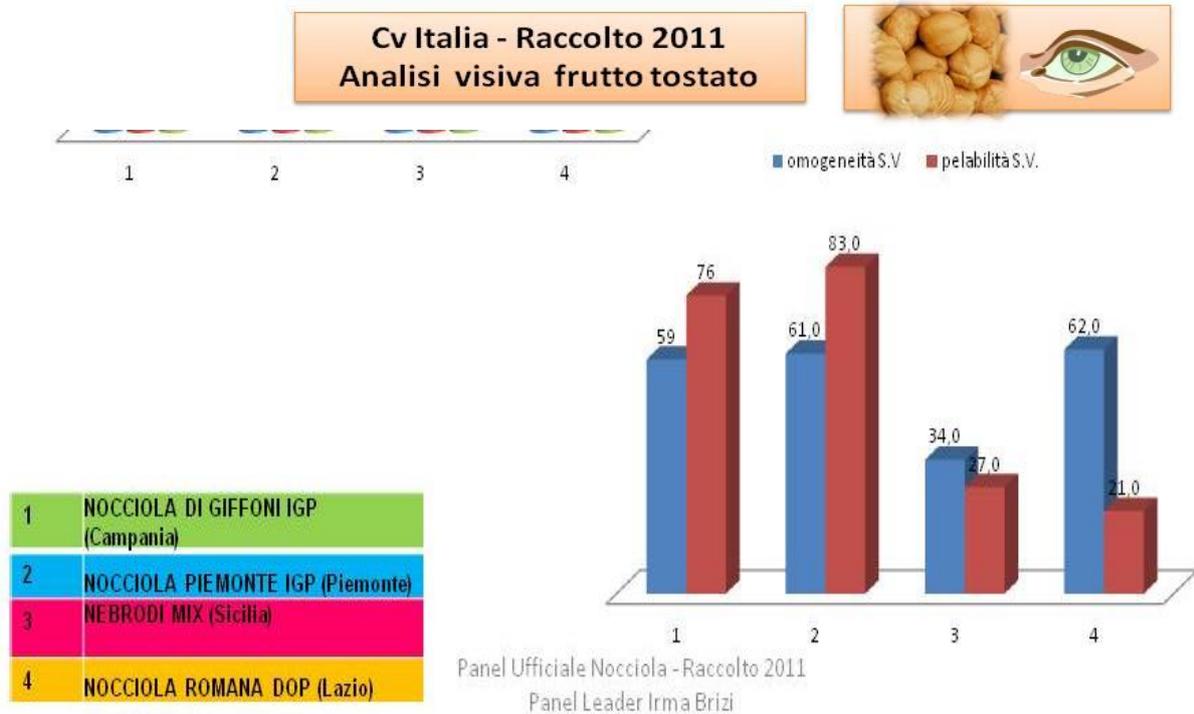
Cv Italiane - Raccolto 2011
Analisi visiva - seme sgusciato



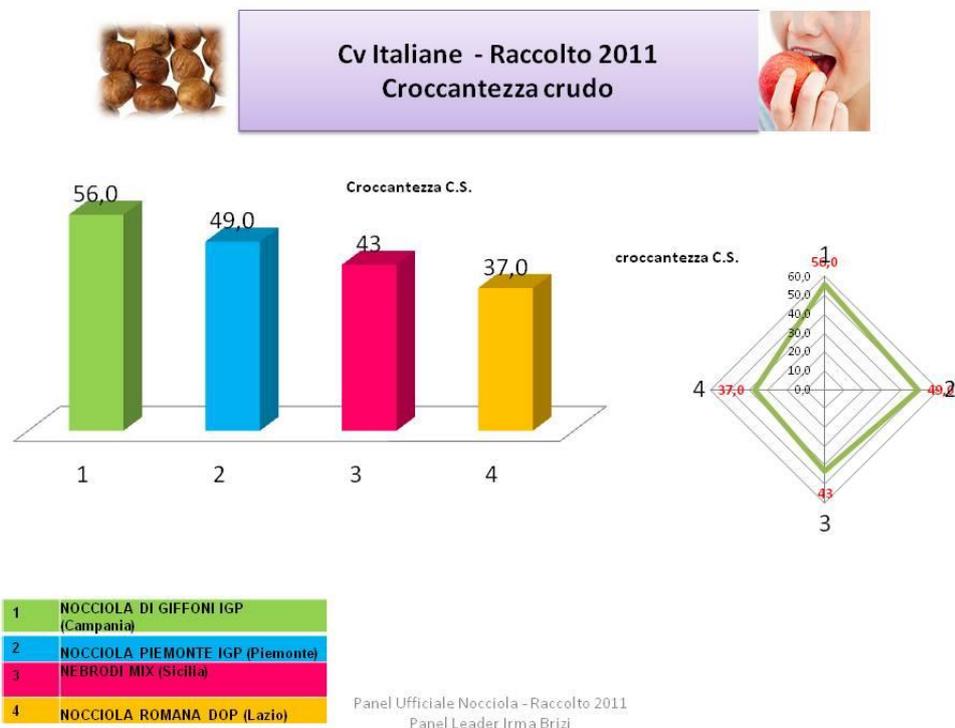
1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

- un'alta pelabilità alla tostatura, che ci assicura la purezza del sapore e dell'aroma e una calibratura e pezzatura omogenea del frutto che garantisce una tostatura uniforme



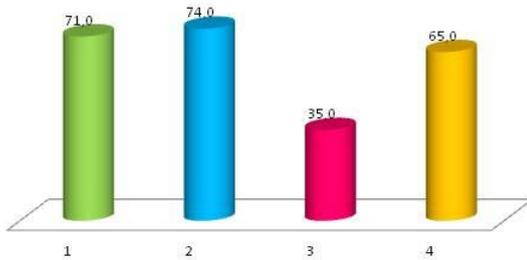
- una polpa bianca consistente (croccantezza)



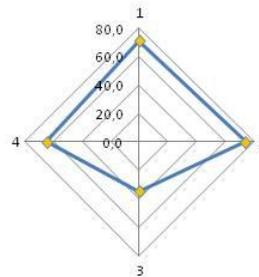
Cv Italiane - Raccolto 2011
Croccantezza Tostato



croccantezza C.S.



croccantezza C.S.



1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

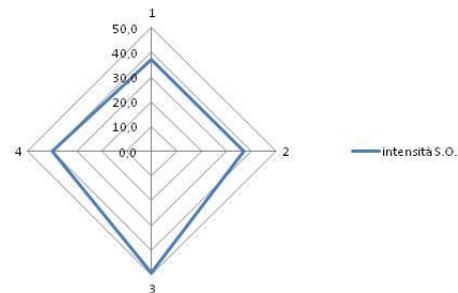
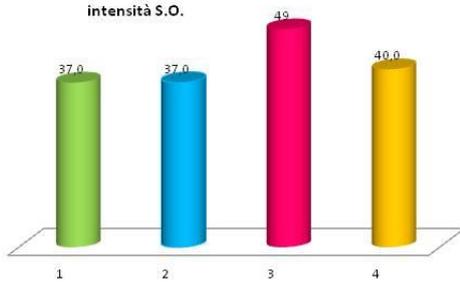
- una polpa aromatica ovvero ulteriori fattori essenziali per delineare un profilo organolettico di grande pregio sono l'intensità e la complessità espresse a livello gusto-olfattivo, la dolcezza e la persistenza.



Intensità olfattiva
Cv italiane- Raccolto 2011
crudo

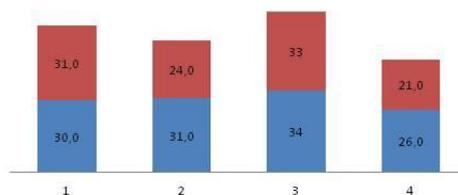


intensità S.O.



■ aroma legno S.O. ■ aroma vegetale S.O.

1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

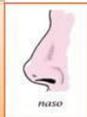


Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

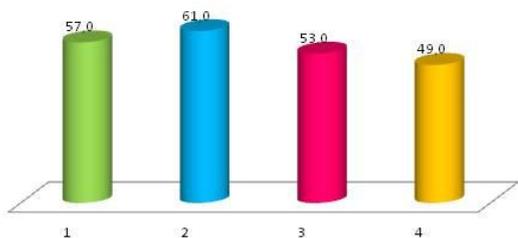
Riconosciuti altri descrittori come cacao, tabacco, caffè, burro, cocco

Intensità olfattiva - Tostato

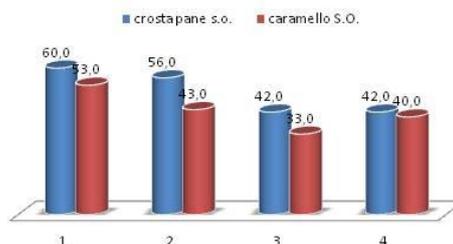
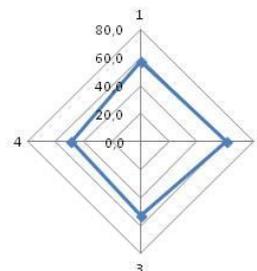
Cv italiane- Raccolto 2011



intensità S.O.



intensità S.O.



1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

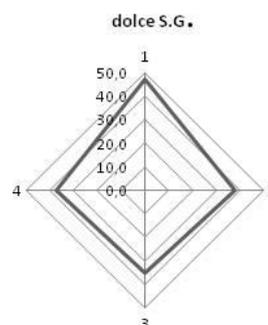
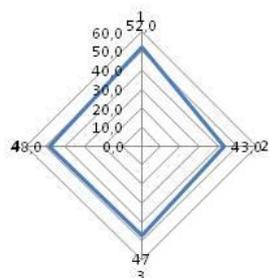
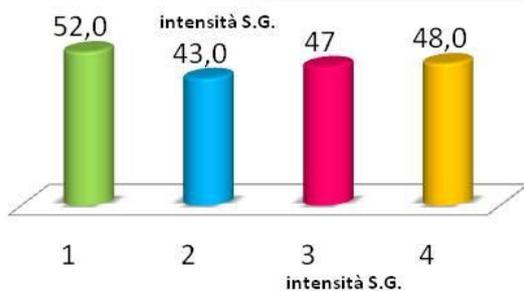
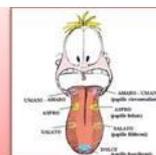
Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

Riconosciuti altri descrittori
come caffè, cacao, tabacco



Cv Italiane - Raccolto 2011

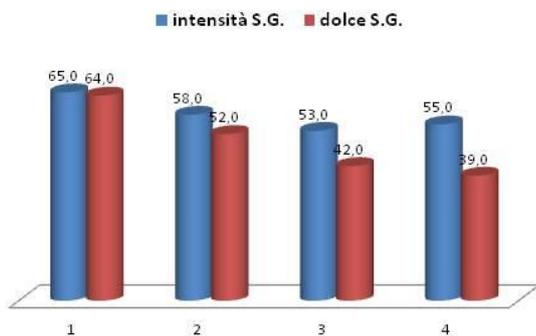
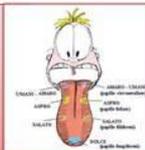
Analisi Gustativa crudo



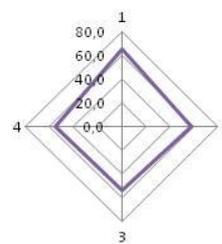
1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

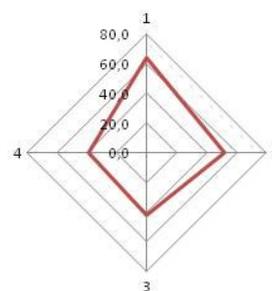
Cv Italiane - Raccolto 2011 Analisi Gustativa Tostato



intensità S.G.



dolce S.G.

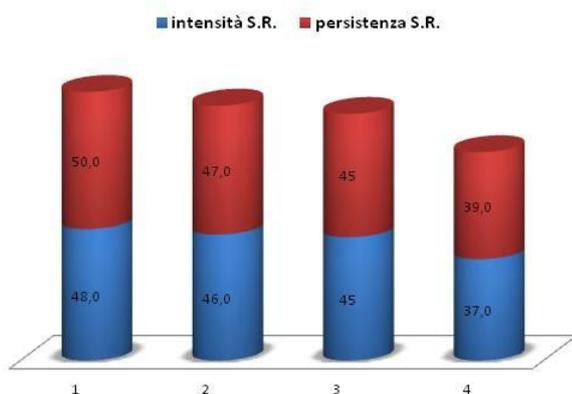
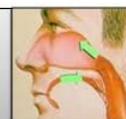


1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

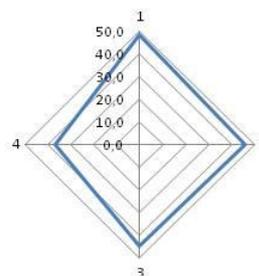
Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi



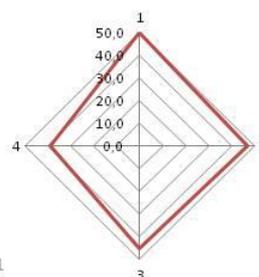
Cv Italiane - Raccolto 2011 Analisi Retrolfattiva



intensità S.R.



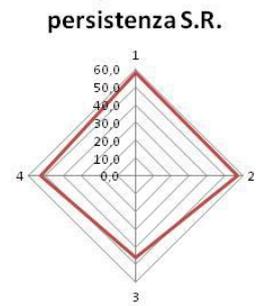
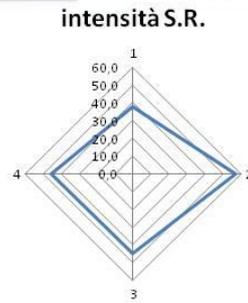
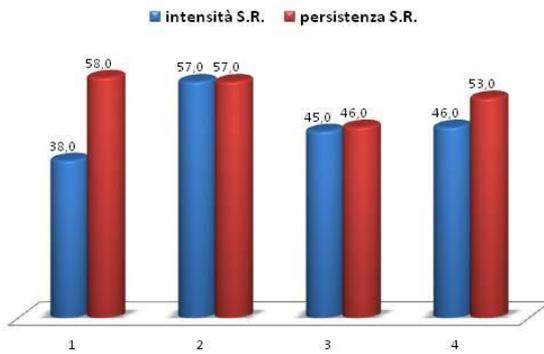
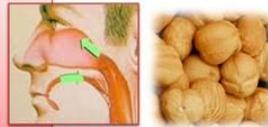
persistenza S.R.



1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

Cv Italiane - Raccolto 2011
Analisi retrofattiva Gustativa Tostato



1	NOCCIOLA DI GIFFONI IGP (Campania)
2	NOCCIOLA PIEMONTE IGP (Piemonte)
3	NEBRODI MIX (Sicilia)
4	NOCCIOLA ROMANA DOP (Lazio)

Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
 Panel Leader Irma Brizi

In conclusione possiamo affermare , dai risultati ottenuti e mostrati nei grafici, che la cv tonda di giffoni (Nocciola di Giffoni igp Campania) è la migliore nocciola del Raccolto corilicolo italiano 2011.