

Il Panel di Assaggio della NOCCIOLA



Cos'è un Panel?

- *Panel* è un termine inglese che significa *gruppo*.
- Un *Panel d'assaggio* è un gruppo di assaggiatori esperti che si riuniscono per effettuare *un'analisi sensoriale*, cioè una valutazione visiva, olfattiva e gustativa delle caratteristiche di un prodotto alimentare e, per ognuna di queste, individuare particolari descrittori.

Scheda d'Assaggio

- Attraverso la compilazione della scheda, l'assaggiatore, segue scrupolosamente le fasi impegnando i sensi come *vista, olfatto, gusto, tatto e udito* e annota le sensazioni individuali.
- L'assaggiatore deve essere calmo e tranquillo e deve cercare di memorizzare il maggior numero di sensazioni, concentrandosi sul campione.

Analisi

Sensoriale

- La vista permette di valutare le **dimensioni**, la **sfericità**, **l'omogeneità del calibro**, la **fibrosità** e la **pelabilità del seme**.
- L'olfatto riconosce **l'intensità dell'aroma** e i descrittori come note aromatiche di *legno* e sentore di *vegetale*, *crosta di pane* o *caramello*.
- Il tatto e l'udito sono implicati nella valutazione della **croccantezza** attraverso il suono "scricchiolante" emesso dal frutto secco o tostato quando viene frantumato dai denti.
- Il gusto ci permette di riconoscere le sensazioni di **dolce**, **intensità aroma** e **persistenza aromatica**.

Valutazione Finale

- I risultati delle schede di ogni singolo assaggiatore si immettono in un programma che calcola la media e delinea il profilo sensoriale della cultivar esaminata.
- La vecchia scheda d'assaggio della nocciola per il frutto secco e la scheda d'assaggio per il frutto tostato sono state redatte dall'Accademia Segetum nell'ambito del Progetto Regionale Terre Antiche del Nocciolo
- La nuova scheda è stata redatta da i Tecnici/Assaggiatori di Citta della Nocciola in collaborazione con Cefas-Camera commercio di Viterbo e Università della Tuscia .

A COSA SERVE LA SCHEDA D'ASSAGGIO?

1. Individuare i profili sensoriali delle varietà esaminate;
2. Certificare il prodotto;
3. Affiancare il produttore nella valorizzazione del prodotto;
4. Miglioramento qualitativo;
5. Informare il consumatore.

**Gli Assaggiatori
del Panel
Ufficiale della
Nocciola 2010:**

Irma Brizi

Carmela Spatafora

Gianluca Bendetti

Marco Greggio

Susanna Varano

Gabriella Ciofetta

Paolo Mercuri

Paola Fioravanti

Luigi Lucchetti

Mauro Tomassetti

Paola

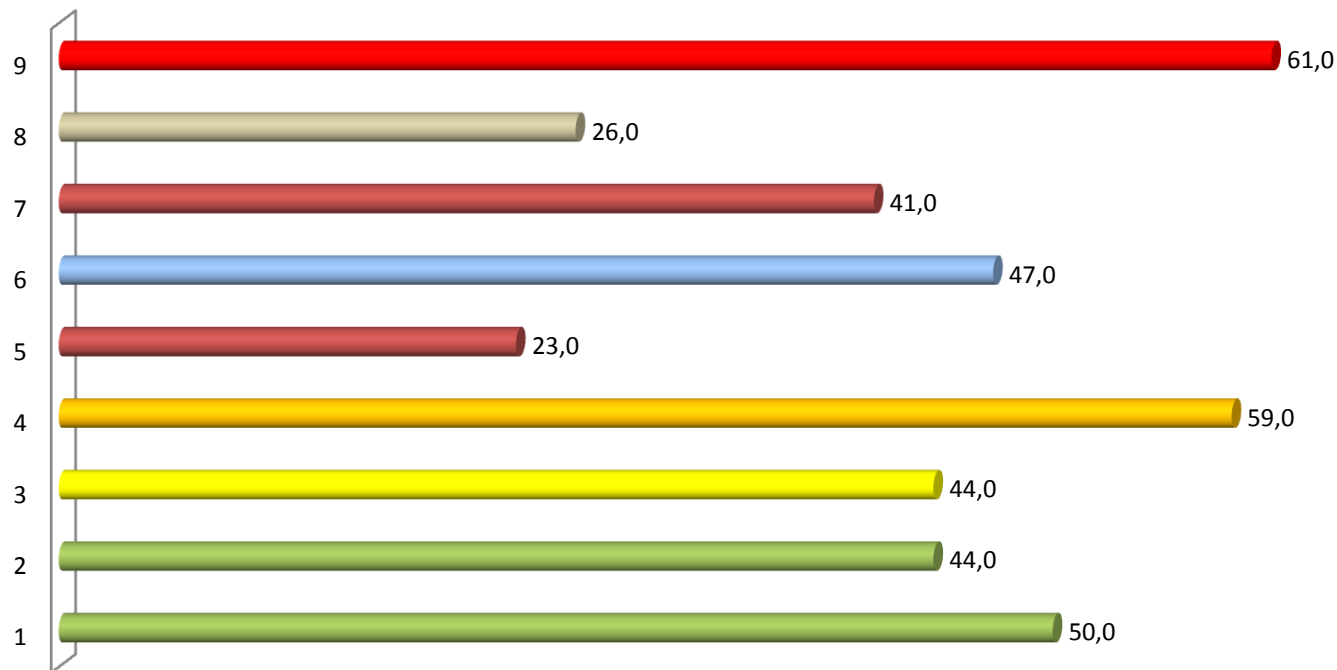
Campobasso

Raul Caprioli

Giuseppe Pennino

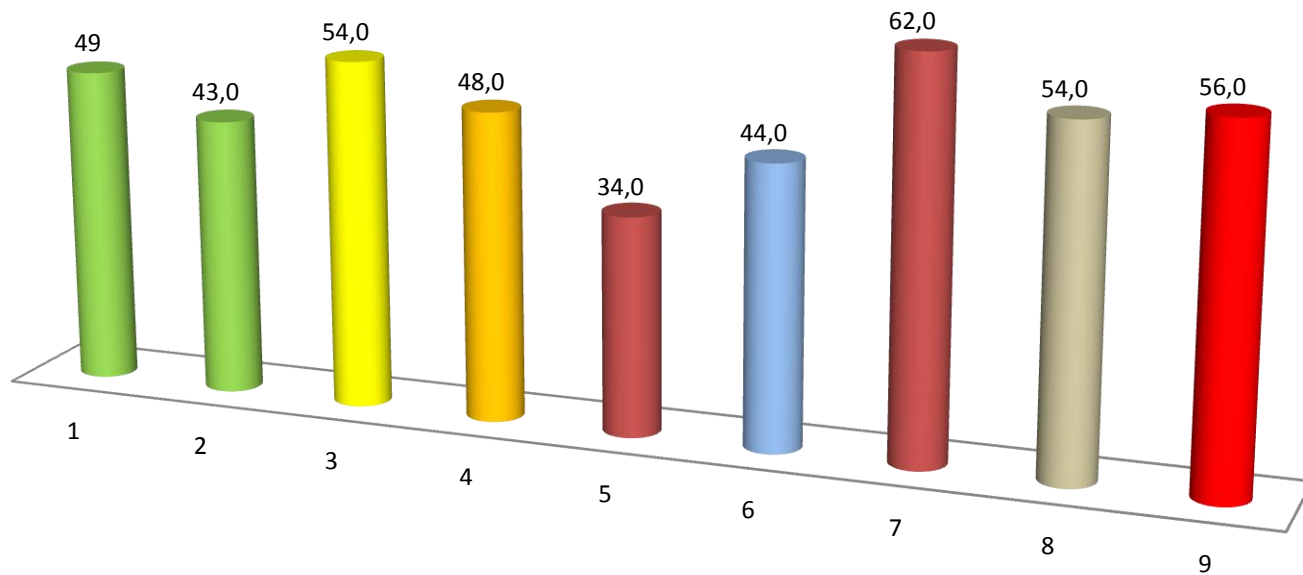


gradimento complessivo



1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4 LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

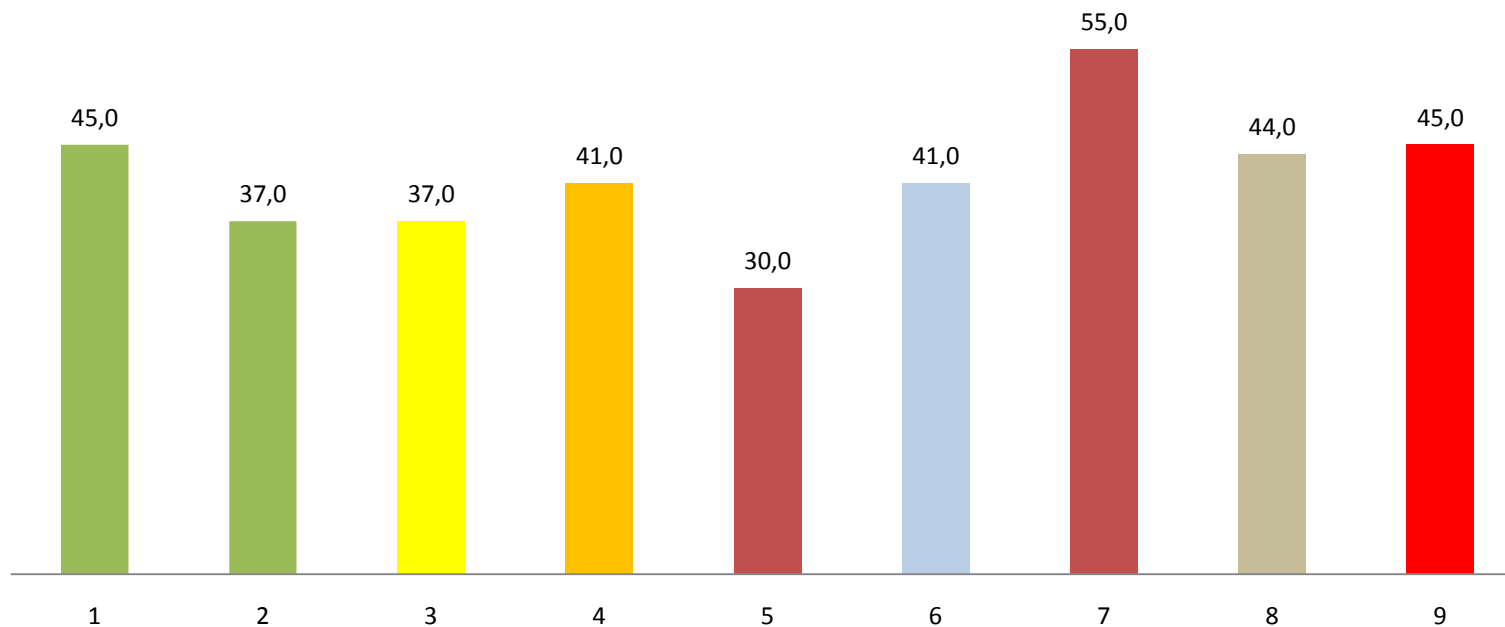
Gradimento complessivo frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010



1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

**Medie dimensioni in guscio frutto essiccato- panel assaggio raccolto
2010**

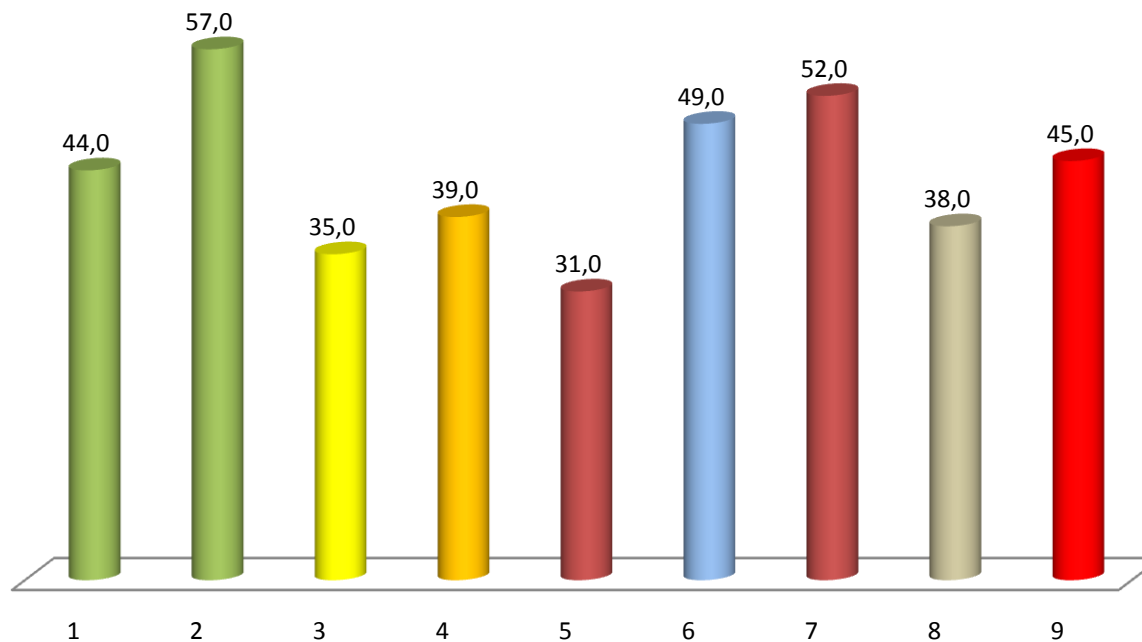
omogeneità



1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4 LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

■ **Medie omogeneità frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010**

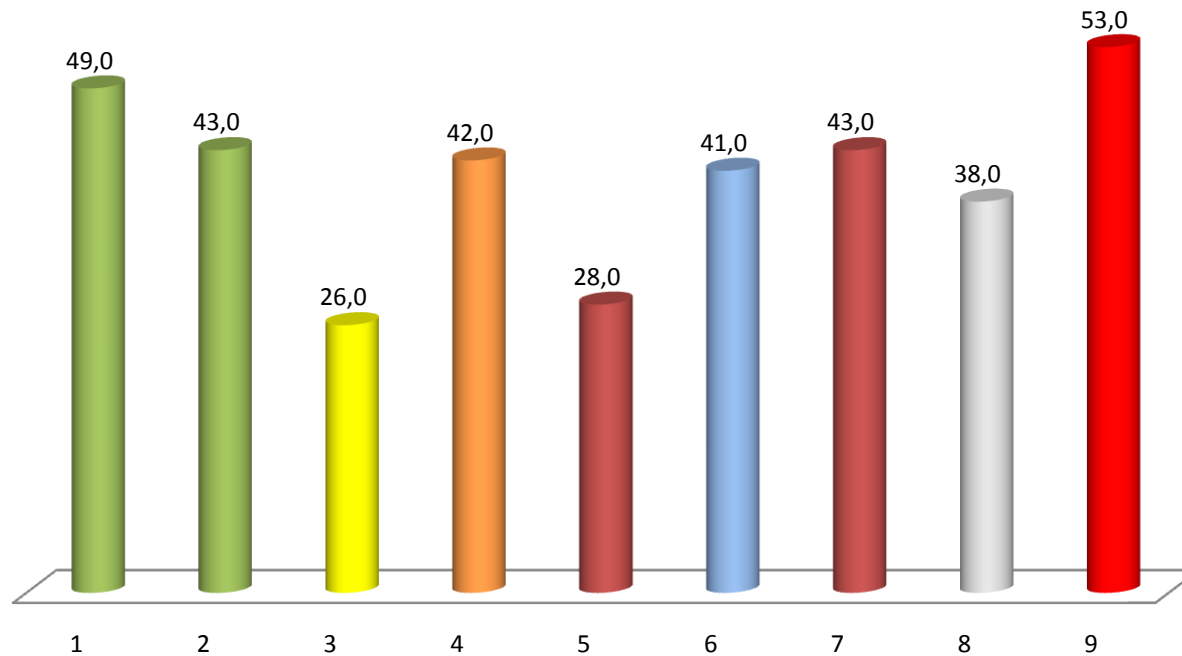
FIBROSITA'



1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

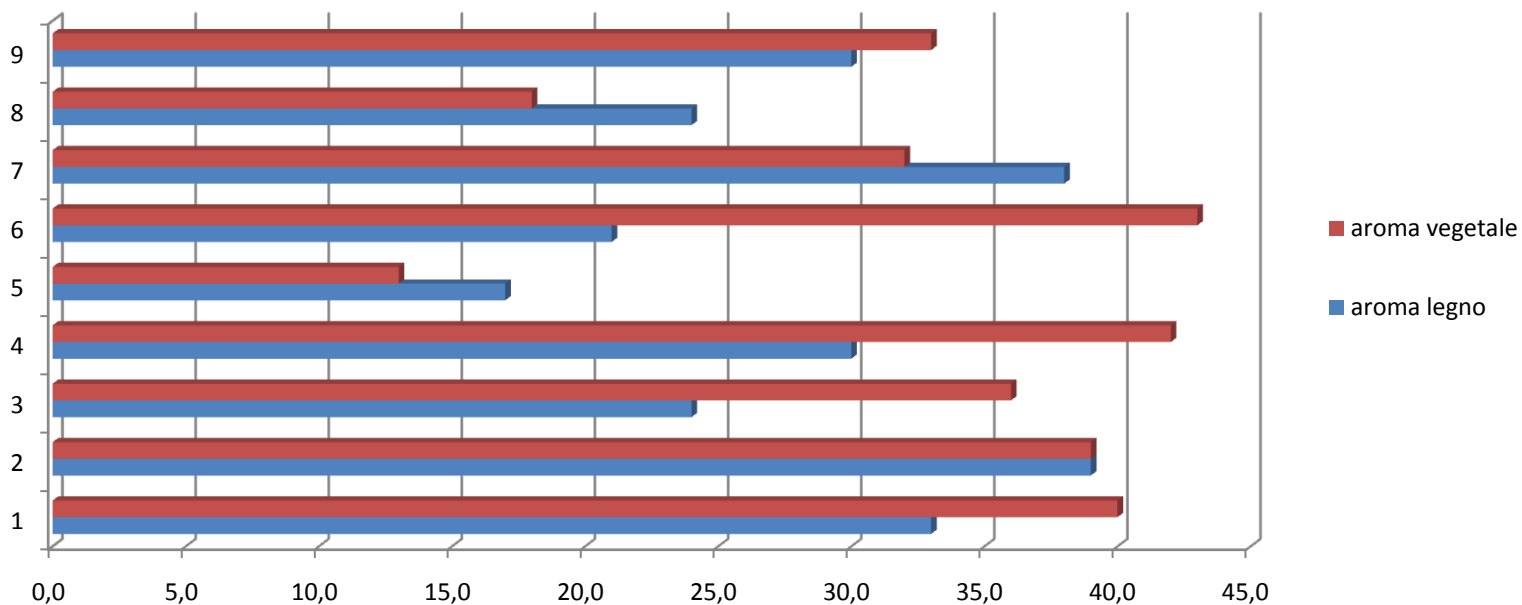
Medie FIBROSITA' frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010

Titolo del grafico



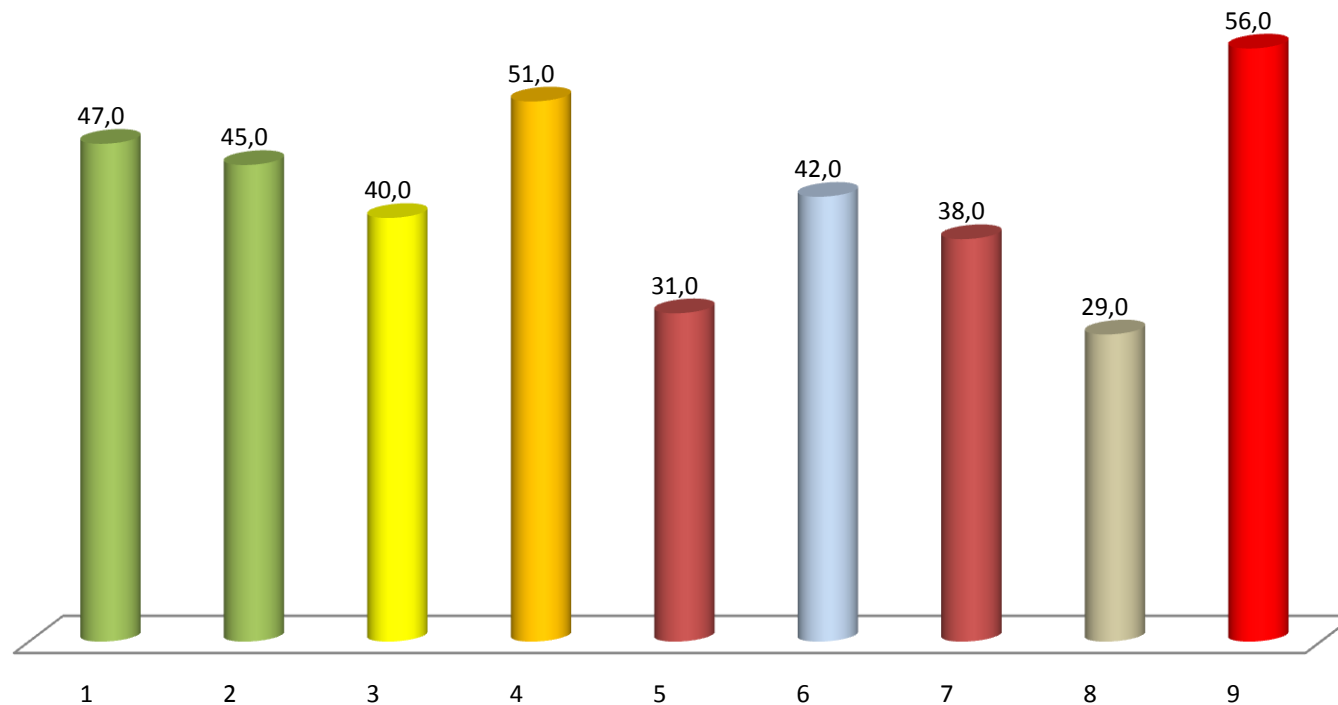
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

■ **Medie sensazione olfattiva frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010**



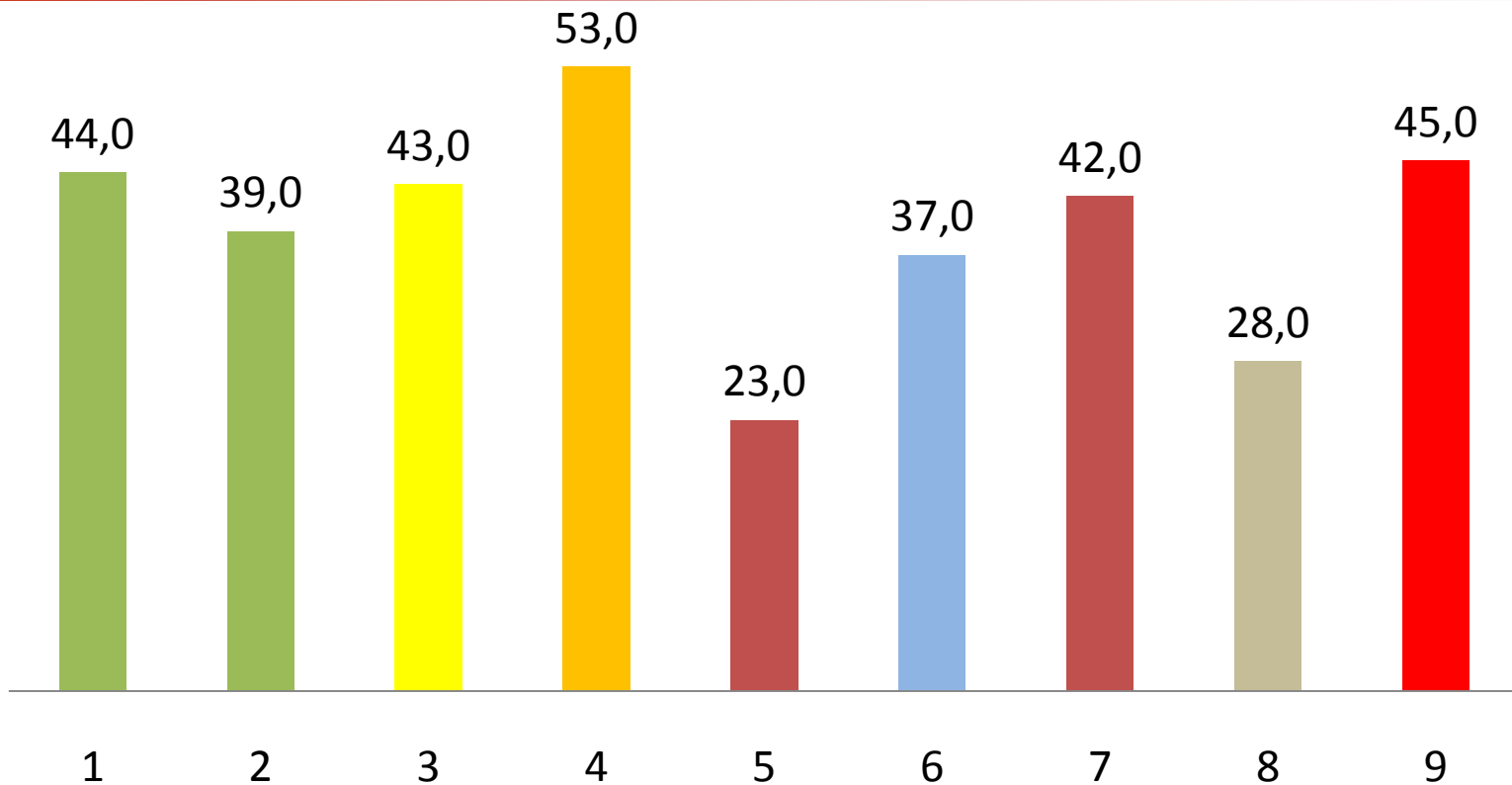
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4 LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

**Medie sensazione olfattiva frutto essiccato descrittori legno e vegetale
panel assaggio raccolto 2010**



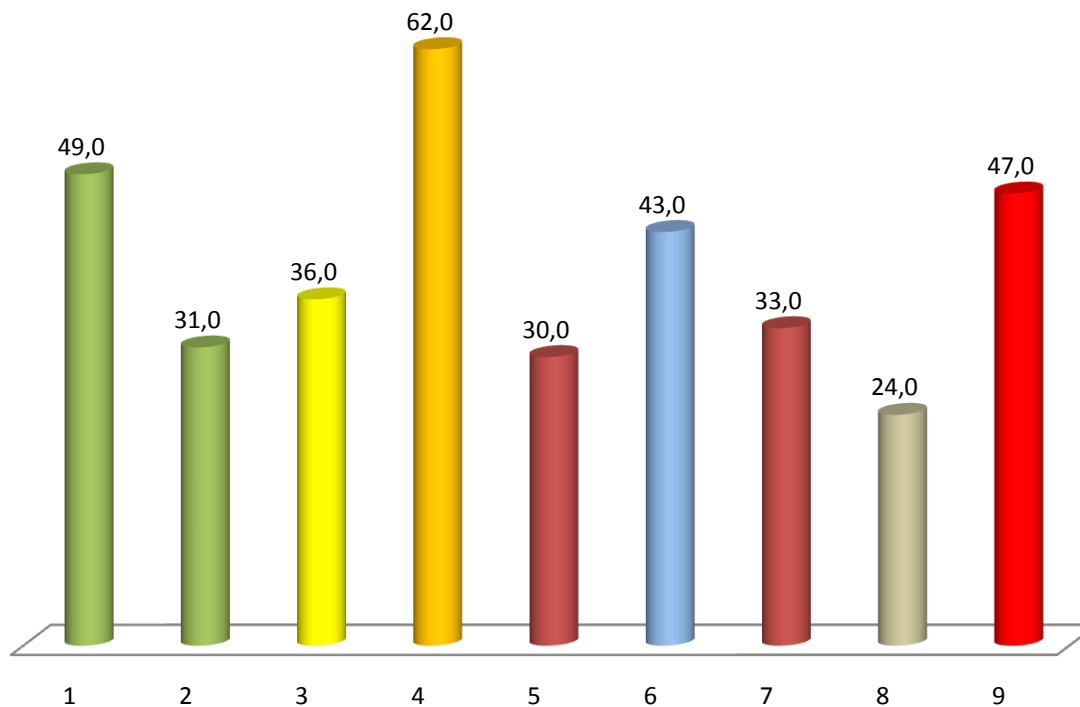
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

Medie intensità gustativa frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010




1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4 LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

■ **Medie dolce frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010**



1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

Medie croccantezza frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010

- 
- Seguirà una seduta di assaggio per novembre/ dicembre 2010 periodo ideale per la valutazione dell' evoluzione degli aromi.
 - La seduta di settembre ci è servita per valutare gli aromi iniziali che riusciamo ad individuare nel frutto appena raccolto e che poi subiranno un'evoluzione aromatica e una variazione nel grado di commestibilità delle diverse cultivars.
 - Ci sarà una 3 seduta a fine giugno/luglio per valutare il grado di commestibilità delle diverse cultivars.