



**Panel Ufficiale Assaggio
Focus sulla cv Campana:
Tonda di Giffoni - Raccolto 2011**

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.

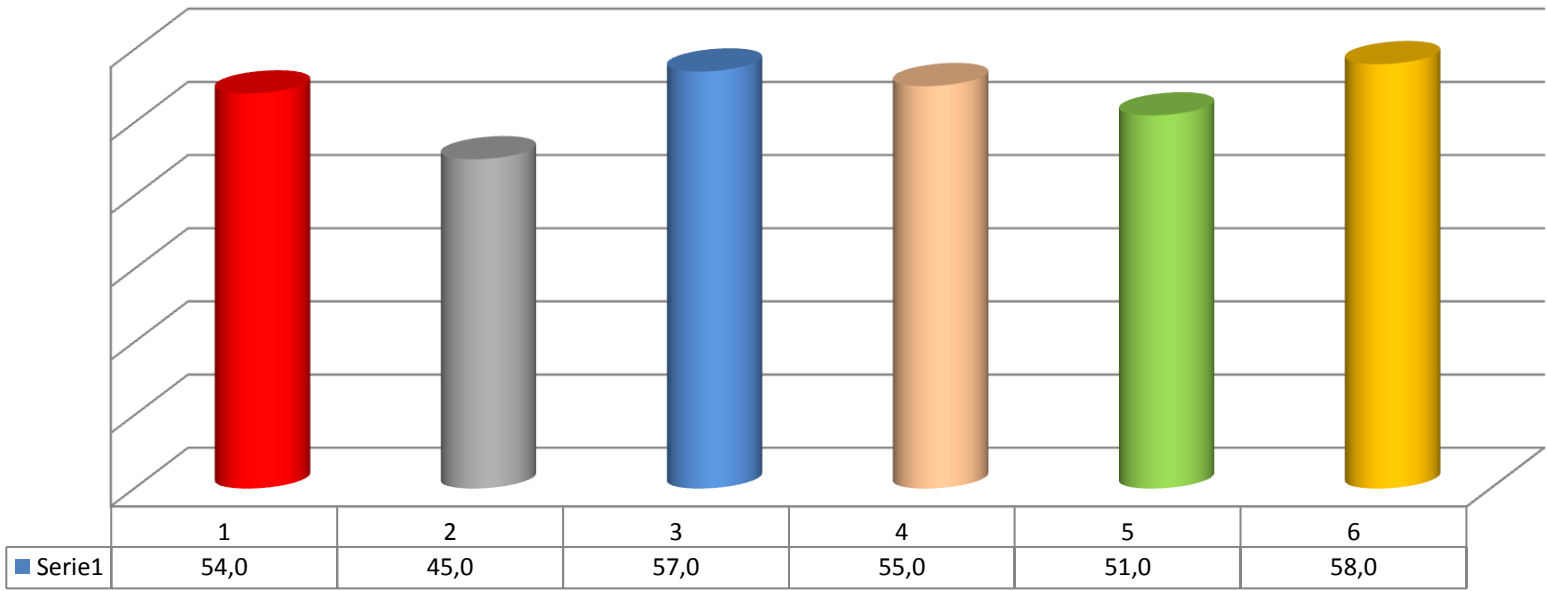


Gli assaggiatori del Panel Assaggio Nocciola 2011

Irma Brizi
Paola Fioravanti
Luigi Lucchetti
Paolo Mercuri
Carmela Spatafora
Marco Greggio
Maria Gabriella Ciofetta
Gianluca Benedetti
Giuseppe Pennino

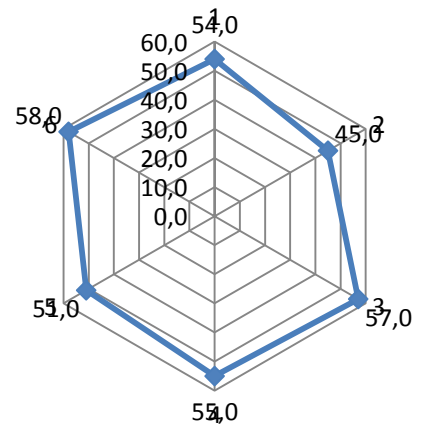


Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011 Gradimento complessivo cv



1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm

gradimento complessivo

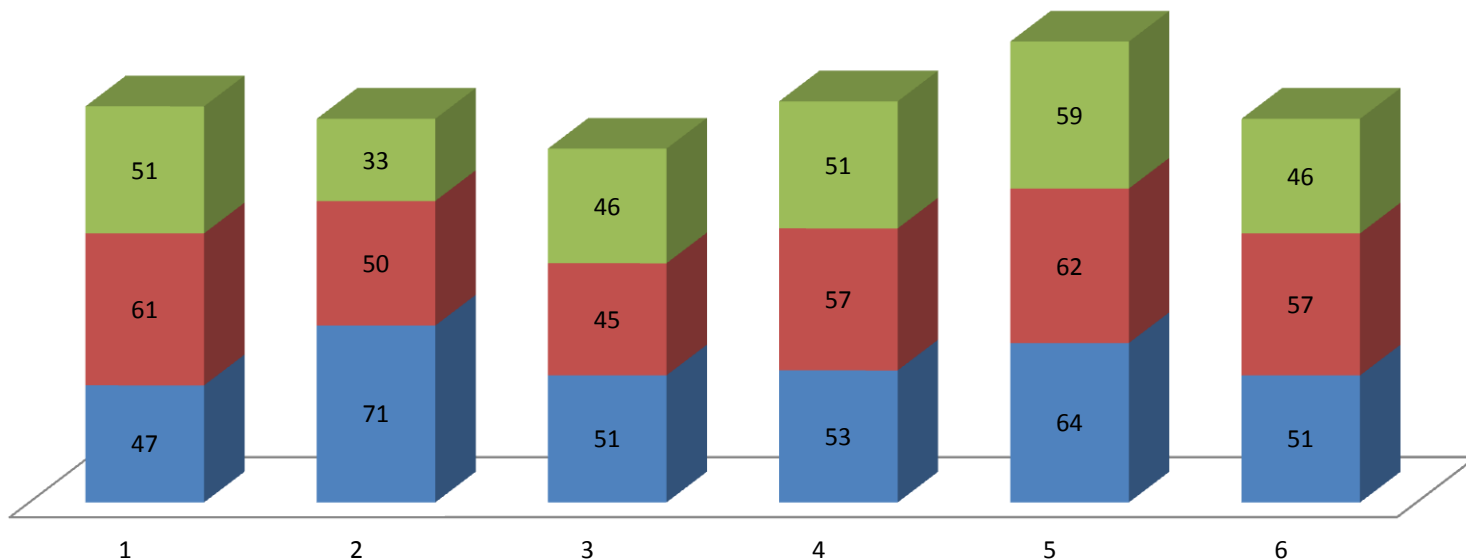


Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011

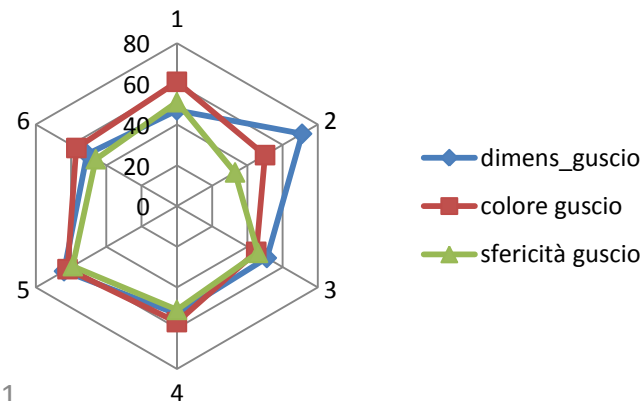
Analisi visiva frutto con guscio



■ dimens_guscio ■ colore guscio ■ sfericità guscio



1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm

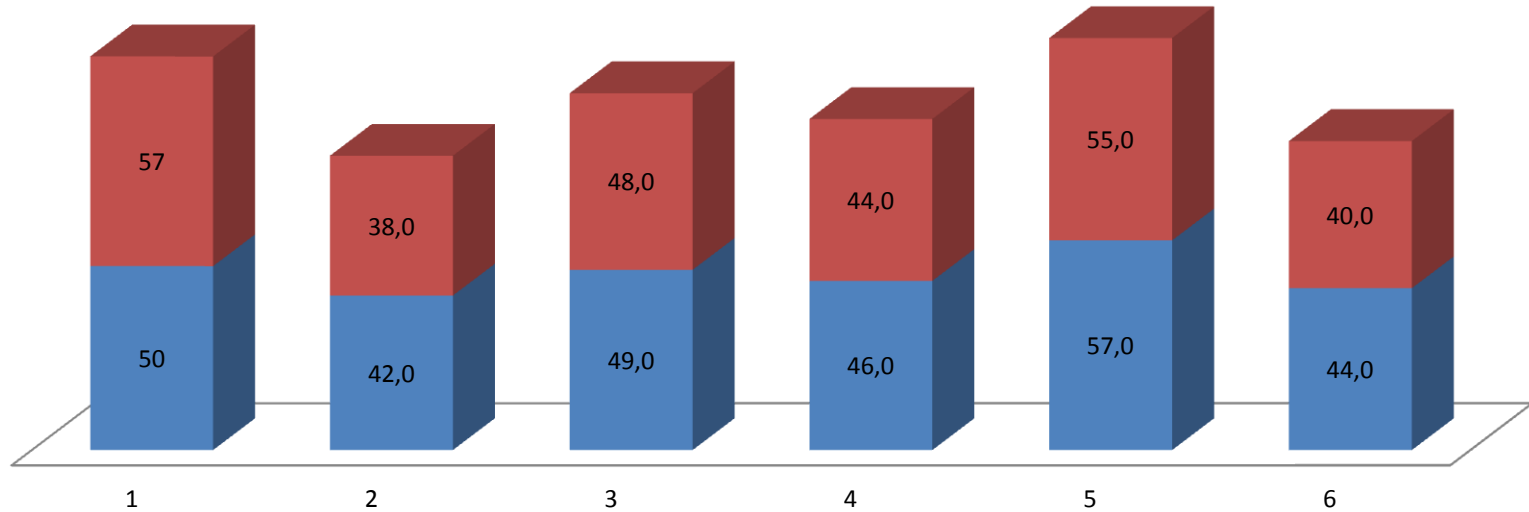


Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011

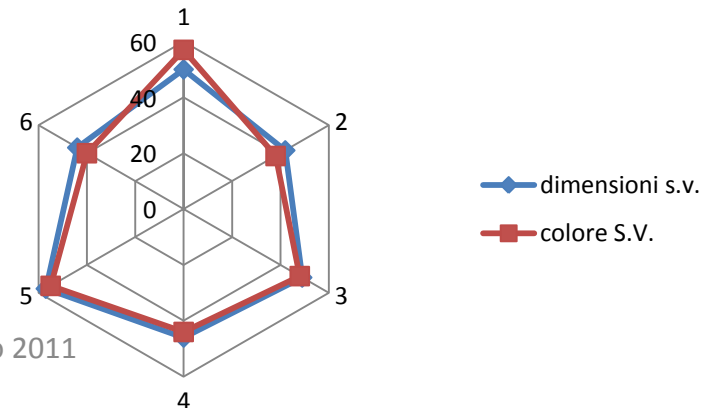
Analisi visiva seme sgusciato



■ dimensioni s.v. ■ colore S.V.



1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm



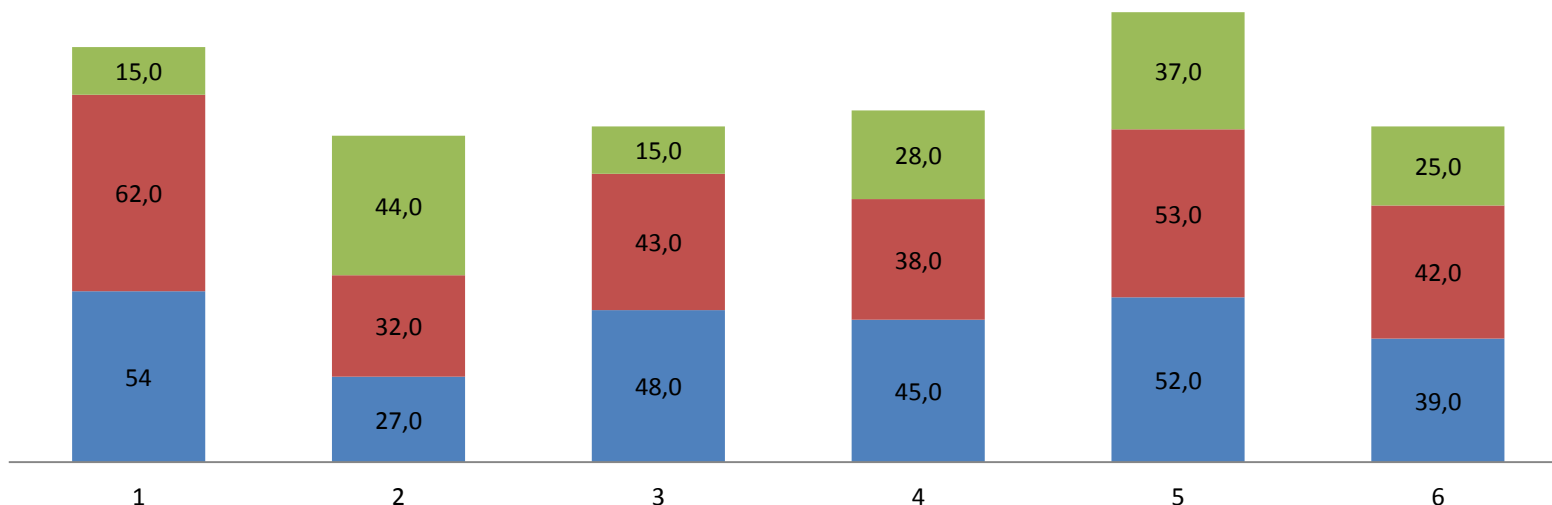
Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011

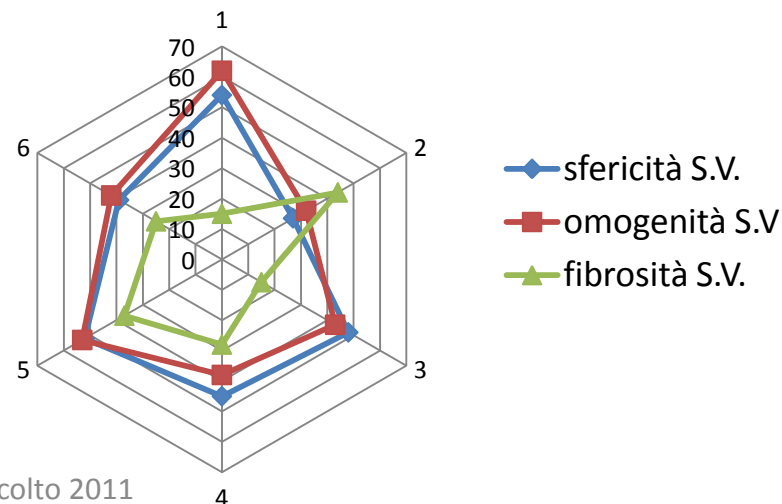
Analisi visiva - seme sgusciato



■ sfericità S.V. ■ omogenità S.V. ■ fibrosità S.V.



1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm

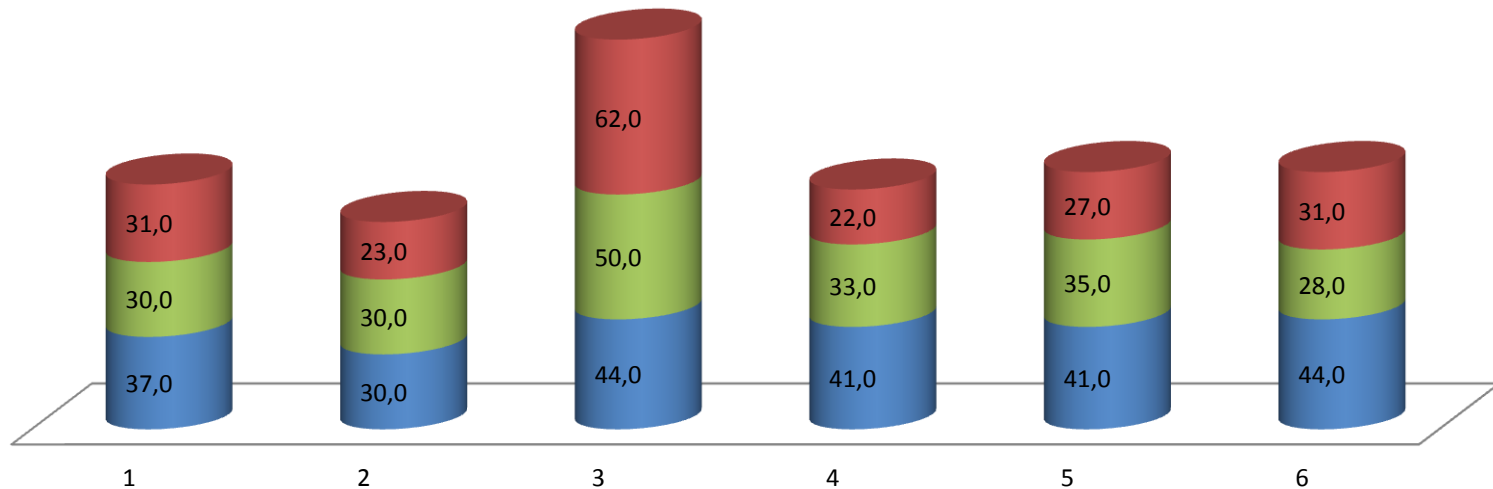


Intensità olfattiva

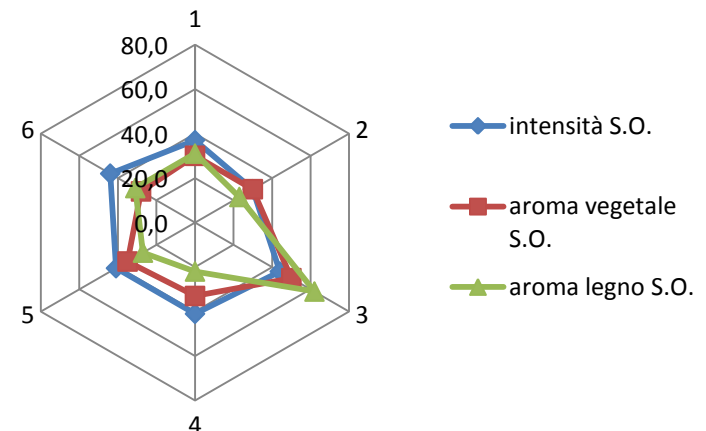
Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011



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



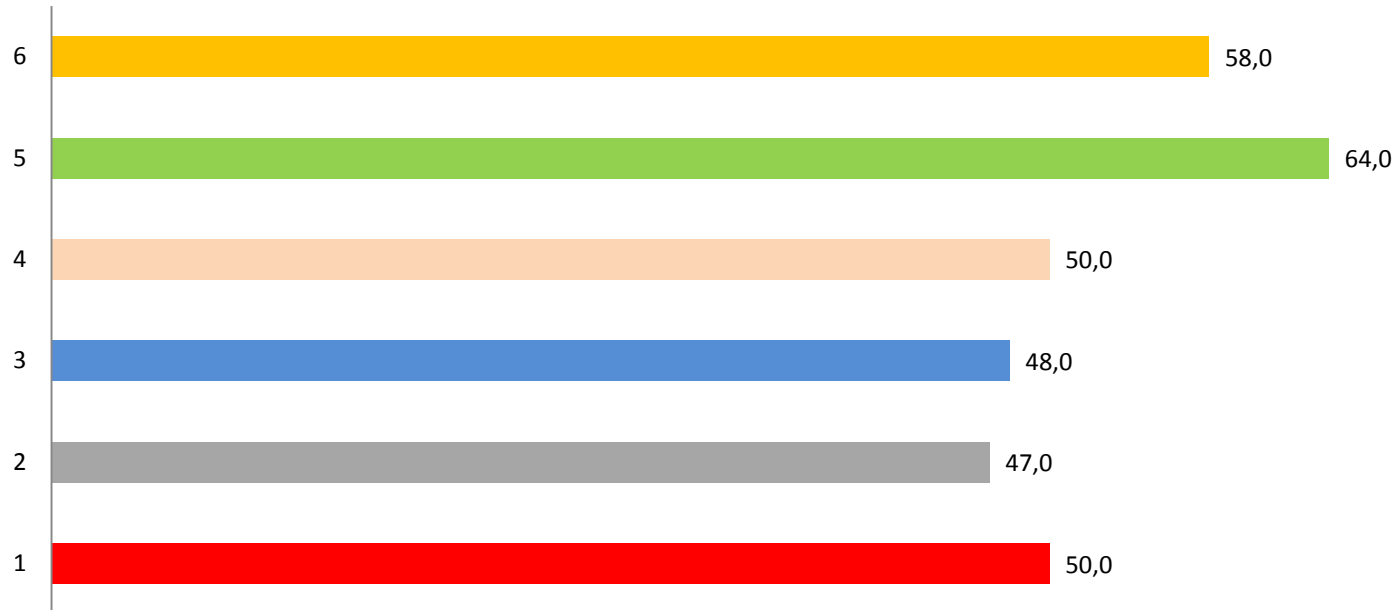
1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm



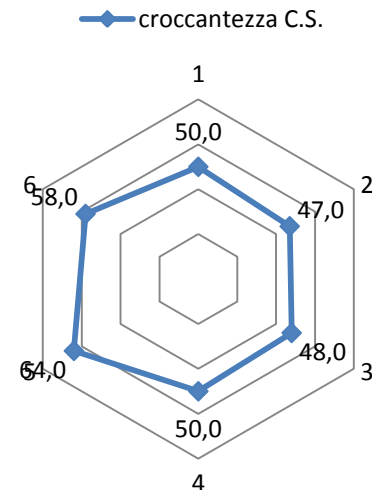
Panel Ufficiale Nocciola - Raccolto 2011
Panel Leader Irma Brizi

**Riconosciuti altri descrittori
come cacao, tabacco**

Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011 Croccantezza

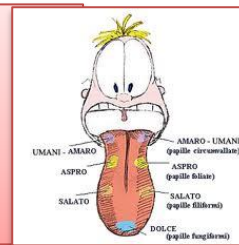


1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4
4	Cv Tonda di Giffoni -produttore 3
5	Cv Tonda di Giffoni -produttore 2
6	Cv Tonda di Giffoni - produttore 1

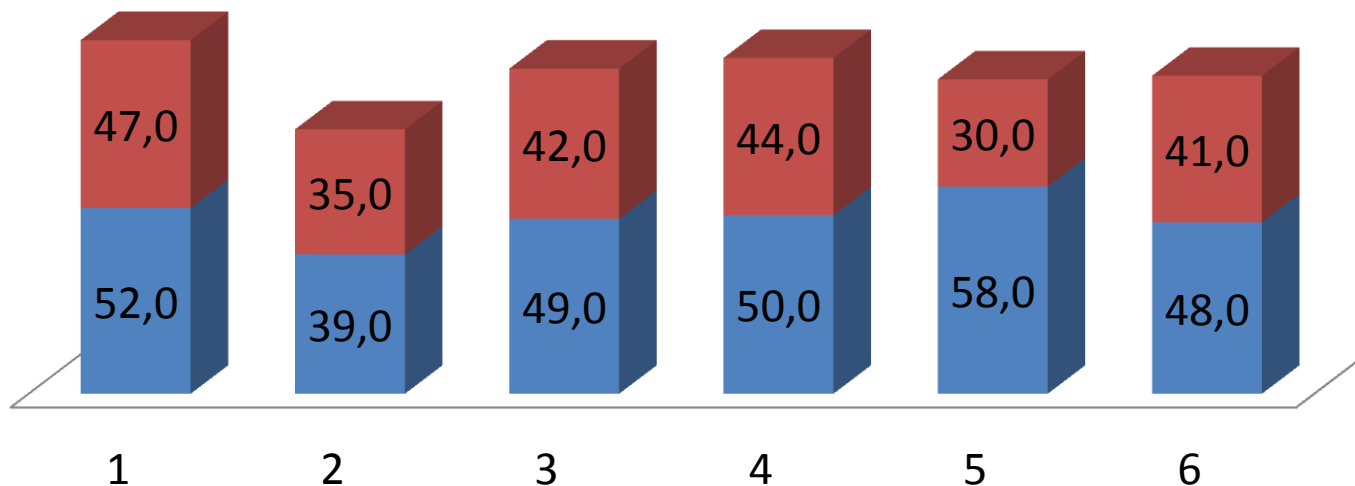


Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011

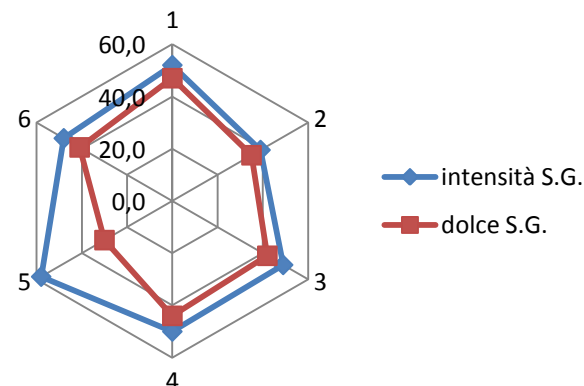
Analisi Gustativa



■ intensità S.G. ■ dolce S.G.



1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm

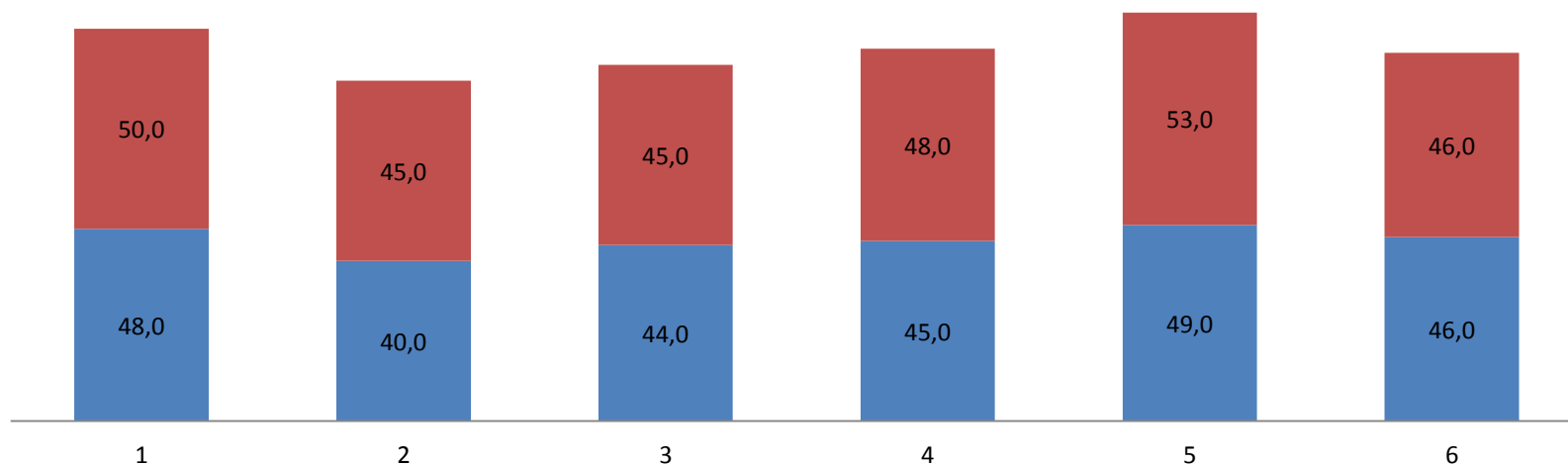


Cv Tonda Giffoni - Raccolto 2011

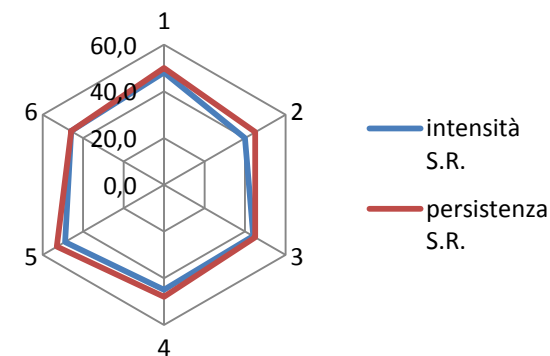
Analisi Retrolfattiva



■ intensità S.R. ■ persistenza S.R.



1	Nocciola Giffoni IGP
2	Cv Tonda di Giffoni Avellino
3	Cv Tonda di Giffoni - produttore 4 GVP CURTI 400mt/slm
4	Cv Tonda di Giffoni -Campione 3 GVP 200mt /slm
5	Cv Tonda di Giffoni - Campione 2 M.R. 295 mt /slm
6	Cv Tonda di Giffoni - Campione 1 S.C.P: 364 mt/slm



Conclusioni

- Dai grafici si evidenzia la differenza tra le 5 cv tonda di giffoni (prodotte nella zona del disciplinare-igp) e la Cv tonda di giffoni (prodotta ad Avellino).

Le 5 cv (disciplinare-igp) presentano dei profili sensoriali che sono caratteristici e contraddistinguono la cv Tonda di Giffoni : forma tonda, scarsa fibrosità del seme, una buona omogeneità del calibro, polpa bianca e una croccantezza del seme medio-alta.

All'olfatto presentano una medio-alta intensità con descrittori di vegetale e legno aromatico molto presenti e lievi sentori di cacao, tabacco.

Al gusto i frutti presentano una intensità medio alta con un sentore di dolce medio e una persistenza retrofattiva medio-alta.



Semi doppi nei campioni cv tonda giffoni AV

- La cv Tonda di Giffoni prodotta ad Avellino, perde molte di queste caratteristiche partendo dall'analisi visiva notiamo la presenza di un frutto in guscio molto grande che al momento della sgusciatura ci dà con un seme piccolo, disomogeneo, spesso doppio che ha perso la forma rotondeggiante ed è ricoperto da evidenti filamenti fibrosi.
- All'analisi gusto-olfattiva il seme presenta un profilo sensoriale con valori bassi rispetto alla media e risulta la cv meno croccante.

Concludendo la cv tonda di Giffoni coltivata nell'areale di produzione igp con il suo caratteristico profilo sensoriale risulta avere un gradimento complessivo maggiore e anche un valore commerciale superiore, come avviene per le altre nocciole a marchio dop e igp. La stessa nel Panel ufficiale 2011 dedicato alle cv nazionali ha ottenuto la votazione maggiore nella voce gradimento complessivo.

