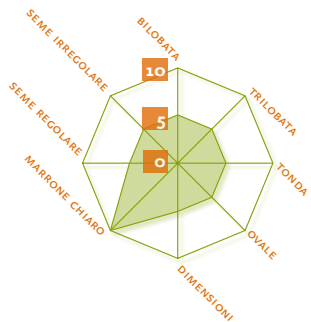


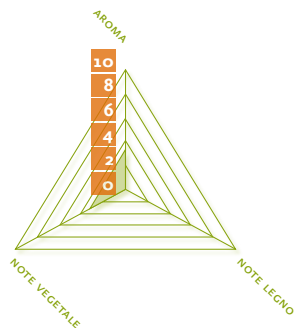
# Tonda Gentile delle Langhe

Raccolto 2007 analisi del frutto 2 campione

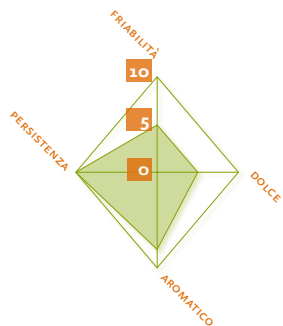
Tonda gentile Langhe campione 2  
analisi visiva frutto essiccato



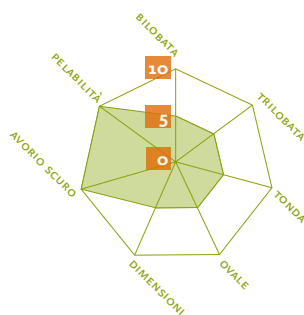
Tonda gentile Langhe campione 2  
analisi olfattiva frutto essiccato



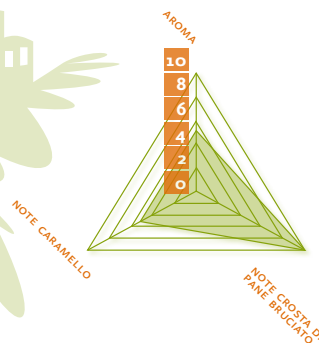
Tonda gentile Langhe campione 2  
analisi gustativa frutto essiccato



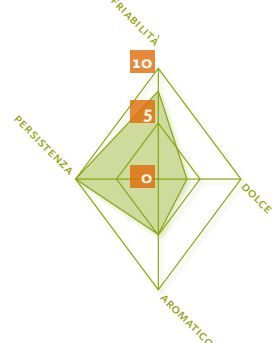
Tonda gentile Langhe campione 2  
analisi visiva frutto tostato



Tonda gentile Langhe campione 2  
analisi olfattiva frutto tostato  
note: grado di tostatura elevato



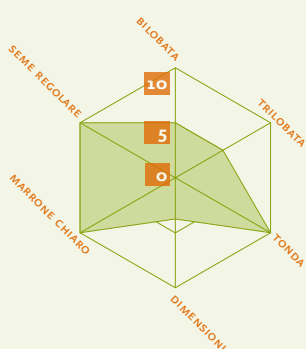
Tonda gentile Langhe campione 2  
analisi gustativa frutto tostato  
note: grado di tostatura elevato



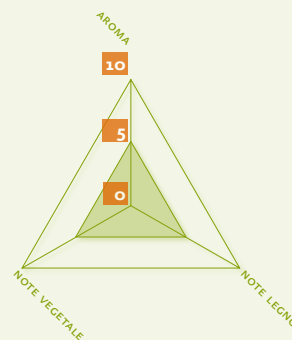
# Tonda Gentile Delle Langhe

Raccolto 2007 analisi del frutto

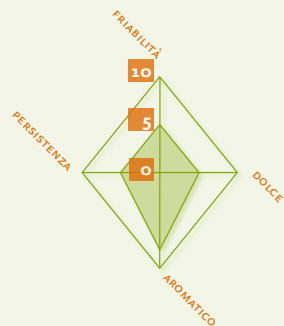
Tonda gentile Langhe  
analisi visiva frutto essiccato



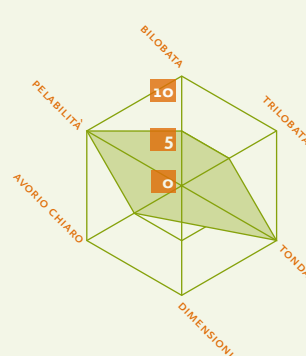
Tonda gentile Langhe  
analisi olfattiva frutto essiccato



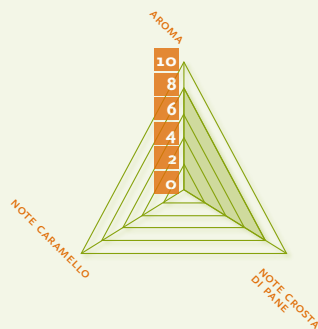
Tonda gentile Langhe  
analisi gustativa frutto essiccato



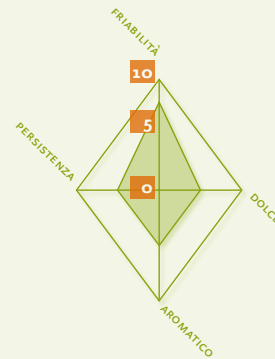
Tonda gentile Langhe  
analisi visiva frutto tostato



Tonda gentile Langhe  
analisi olfattiva frutto tostato



Tonda gentile Langhe  
analisi gustativa frutto tostato



## Il Panel ufficiale di assaggio della Nocciola

L'Accademia Segetum e l'Associazione Nazionale Città della Nocciola nell'ambito del progetto regionale Terre Antiche del Nocciolo.

Dopo la realizzazione della Scheda di Assaggio, l'Accademia Segetum di Giffoni Sei Casali, con l'Associazione Nazionale Città della Nocciola istituisce il Panel di Assaggio della Nocciola presentato ufficialmente il 26 novembre 2005 durante la IV Assise Nazionale Città della Nocciola. Il Panel di assaggio è composto da un gruppo minimo di 8/12 assaggiatori esperti che effettuano un'analisi sensoriale (visiva, olfattiva e gustativa) delle caratteristiche di un prodotto agroalimentare. Durante la compilazione della Scheda di Assaggio della Nocciola, l'assaggiatore, impegna i sensi come vista, olfatto, gusto, tatto e udito.

La vista valuta la **forma**, il **colore**, le **dimensioni**, la **pelabilità** e la **regolarità del seme**. L'olfatto misura l'**intensità aromatica** e riconosce i descrittori come **legno aromatico** e **vegetale**. Il tatto e l'udito valutano la **friabilità** attraverso il suono "scricchiolante" emesso dal seme quando viene frantumato dai denti. Il gusto individua le sensazioni di **dolce**, **aroma** e **persistenza gusto-olfattiva**. Nella scheda è inclusa una valutazione della percezione dei difetti.

Il Panel di Assaggio Ufficiale della Nocciola si riunisce dal 2004 una volta l'anno e delinea i profili sensoriali delle varietà italiane. Nei grafici sono rappresentati i risultati del raccolto 2007, esaminato il 17 novembre scorso, durante la VI Assise Nazionale Città della Nocciola, da un panel di esperti del settore.

Il risultato della seduta d'assaggio del Panel ogni anno ci permette di:

1. Individuare i profili sensoriali delle varietà esaminate;
2. Affiancare il produttore e il trasformatore nel miglioramento e nella valorizzazione del prodotto;
3. Informare il consumatore.

Cultivar in assaggio: Tonda gentile delle Langhe, Tonda gentile romana, Tonda di Giffoni, Nocciolo dei Nebrodi e delle Madonie.



Associazione Nazionale  
**Città della Nocciola**

IL PANEL UFFICIALE 2007

**Irma Brizi - Panel Leader**

Accademia Segetum, assaggiatore esperto, elaiotecnico, Regione Lazio

**Claudio Barione**

Socio Accademia Cucina Italiana, resp. Alto Monferrato, Regione Piemonte

**Gianluca Benedetti**

Assaggiatore esperto, elaiotecnico, perito agrario, Regione Lazio

**Vittorio Caffa**

Amministratore F.lli Caffa, Regione Piemonte

**Sebastiano Caprino**

Amministratore F.lli Caprino srl, lavorazione frutta secca Sinagra, Regione Sicilia.

**Annarita Grimaldi**

Accademia Segetum, agronomo, assaggiatore esperto, Regione Campania

**Stefano Grosso**

Novi, Regione Piemonte

**Anna Fortunato**

Accademia Segetum, assaggiatore esperto, produttore, Regione Campania

**Luigi Lucchetti**

Assaggiatore esperto, elaiotecnico, Regione Lazio

**Paolo Mercuri**

Assaggiatore esperto, elaiotecnico, perito agrario, Regione Lazio

**Luigi Paleari**

Presidente Confraternita della Nocciola, Regione Piemonte

**Giuseppe Puglia**

Accademia Segetum assaggiatore, consumatore, Regione Campania

**Carmela Spatafora**

Assaggiatore esperto, tecnico chimico, coordinatore, Regione Lazio

**Benedetto Valentini**

Agronomo Assofrutti, Regione Lazio

**Antonio Verdolina**

Dirigente Ce.Pi. Ca. Salerno, Regione Campania

**Roberta Viscio**

Accademia Segetum, tecnologia alimentare, assaggiatore esperto, Regione Campania

# Tonda Gentile Romana

Raccolto 2007 analisi del frutto

# Tonda di Giffoni

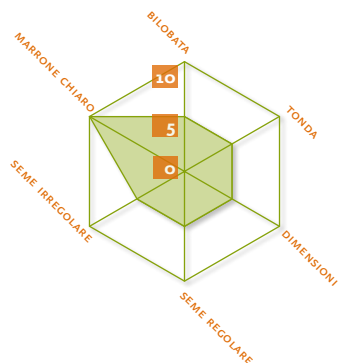
Raccolto 2007 analisi del frutto

# Nocciole delle Nebrodi e Madonie

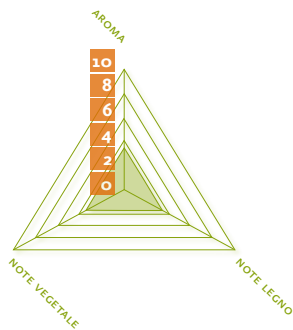
Raccolto 2007 analisi del frutto

note: presenza media di semi cimiciati

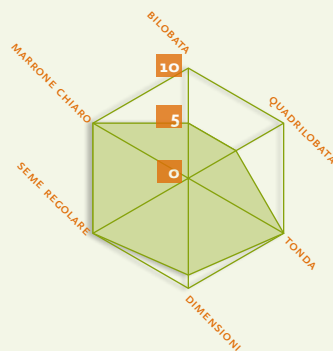
**Tonda gentile romana**  
analisi visiva frutto essiccato



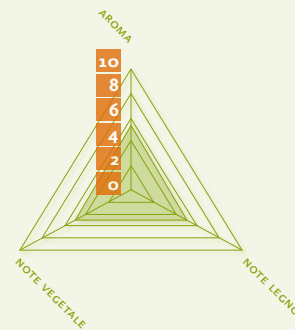
**Tonda gentile romana**  
analisi olfattiva frutto essiccato



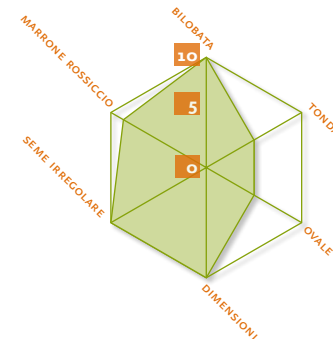
**Tonda Giffoni**  
analisi visiva frutto essiccato



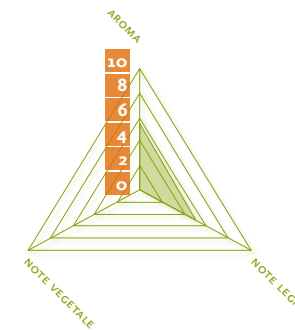
**Tonda Giffoni**  
analisi olfattiva frutto essiccato



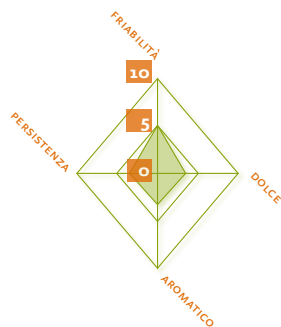
**Nocciole Nebrodi e Madonie**  
analisi visiva frutto essiccato



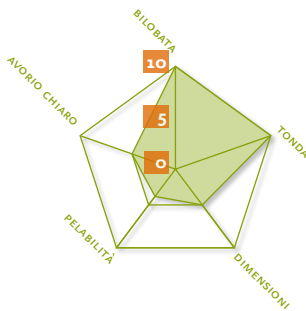
**Nocciole Nebrodi e Madonie**  
analisi olfattiva frutto essiccato



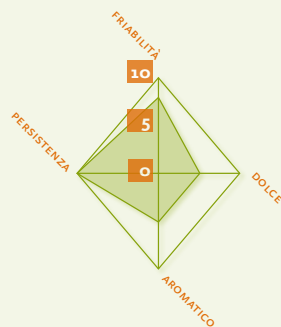
**Tonda gentile romana**  
analisi gustativa frutto essiccato



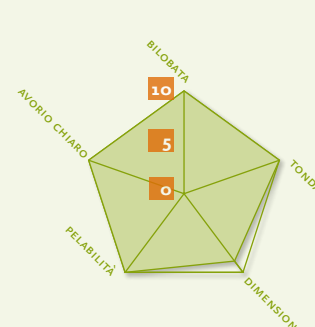
**Tonda gentile romana**  
analisi visiva frutto tostato



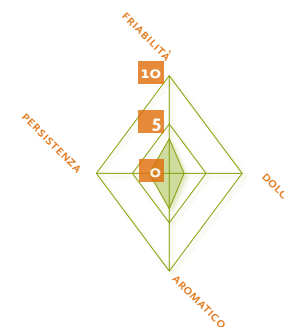
**Tonda Giffoni**  
analisi gustativa frutto essiccato



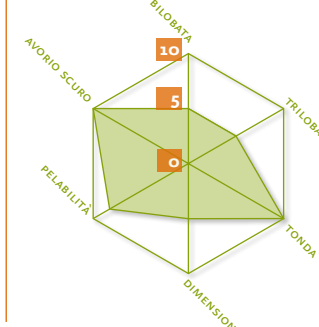
**Tonda Giffoni**  
analisi visiva frutto tostato



**Nocciole Nebrodi e Madonie**  
analisi gustativa frutto essiccato



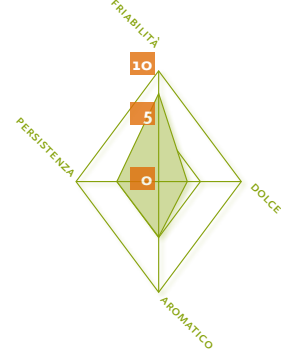
**Nocciole Nebrodi e Madonie**  
analisi visiva frutto tostato



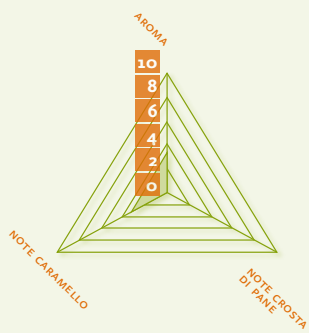
**Tonda gentile romana**  
analisi olfattiva frutto tostato



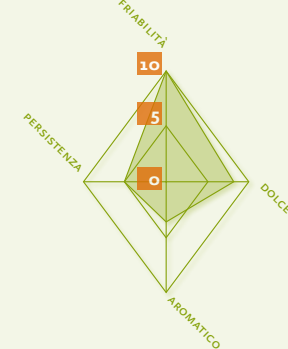
**Tonda gentile romana**  
analisi gustativa frutto tostato



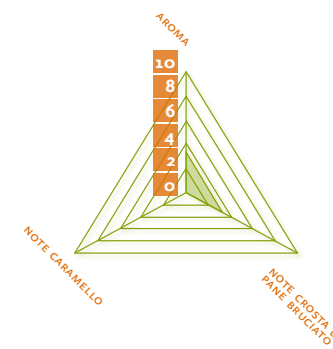
**Tonda Giffoni**  
analisi olfattiva frutto tostato  
note: grado di tostatura leggero



**Tonda Giffoni**  
analisi gustativa frutto tostato  
note: grado di tostatura leggero



**Nocciole Nebrodi e Madonie**  
analisi olfattiva frutto tostato  
note: grado di tostatura elevato



**Nocciole Nebrodi e Madonie**  
analisi gustativa frutto tostato  
note: grado di tostatura elevato

