

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 .

Nocciola Essiccata

	VALUTAZIONE VISIVA FRUTTA CON GUSCIO
Dimensioni	_____→
Sfericità	_____→
Colore marrone (intensità)	_____→
	SENSAZIONI VISIVE
Dimensioni	_____→
Colore marrone (intensità)	_____→
Sfericità	_____→
Omogeneità del calibro	_____→
Fibrosità	_____→
	SENSAZIONI OLFATTIVE
Intensità	_____→
Nota aromatica Vegetale	_____→
Nota aromatica di Legno	_____→
Altro	_____→
	CARATTERISTICHE STRUTTURALI
Crocantezza	_____→
	SENSAZIONI GUSTATIVE
Intensità	_____→
Dolce	_____→
	SENSAZIONI RETROLFATTIVE
Intensità aroma	_____→
Persistenza aromatica	_____→
	SENSAZIONI NEGATIVE
Rancido	_____→
Muffa	_____→
Amaro	_____→
Astringente	_____→
Oleoso	_____→
Altro	_____→
GRADIMENTO COMPLESSIVO	_____→
NOTE	_____
N° campione _____ nome assaggiatore _____ data _____	

Nocciola Tostata

	SENSAZIONI VISIVE
Dimensioni	_____→
Colore avorio (intensità)	_____→
Sfericità	_____→
Omogeneità del calibro	_____→
Poleosità	_____→
	SENSAZIONI OLFATTIVE
Intensità	_____→
Crosta di pane	_____→
Caramello	_____→
Altro	_____→
	CARATTERISTICHE STRUTTURALI
Crocantezza	_____→
	SENSAZIONI GUSTATIVE
Intensità	_____→
Dolce	_____→
	SENSAZIONI RETROLFATTIVE
Intensità aroma	_____→
Persistenza aromatica	_____→
	SENSAZIONI NEGATIVE
Rancido	_____→
Muffa	_____→
Amaro	_____→
Astringente	_____→
Bruciato	_____→
Oleoso/Molle	_____→
Altro	_____→
GRADIMENTO COMPLESSIVO	_____→
NOTE	_____
N° campione _____ nome assaggiatore _____ data _____	

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

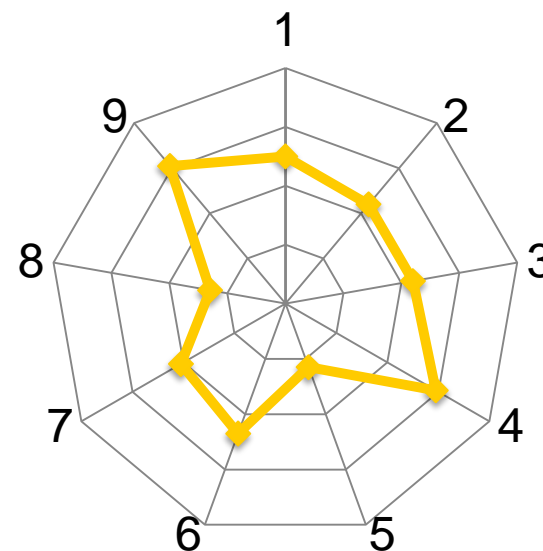
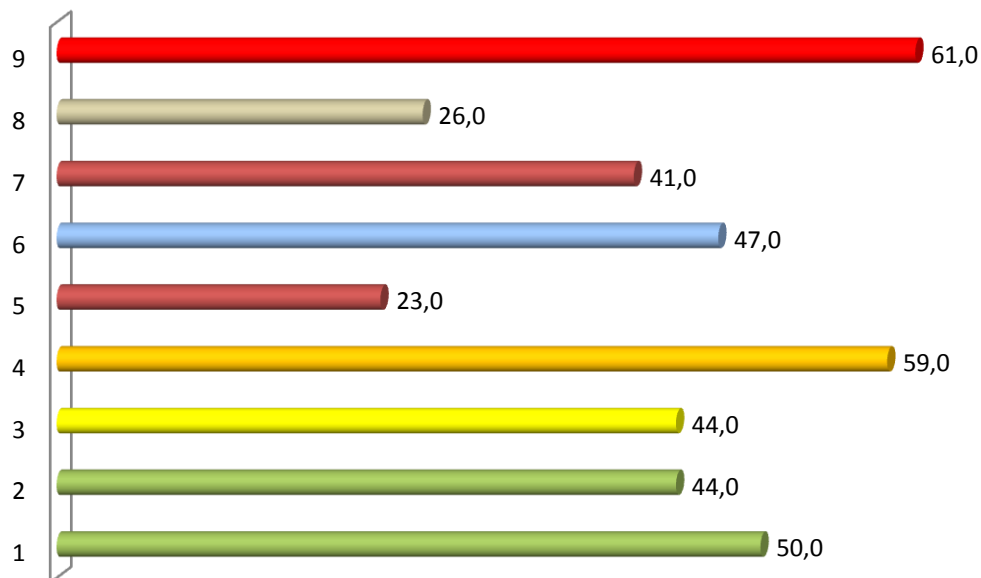
Raul Caprioli

Giuseppe Pennino



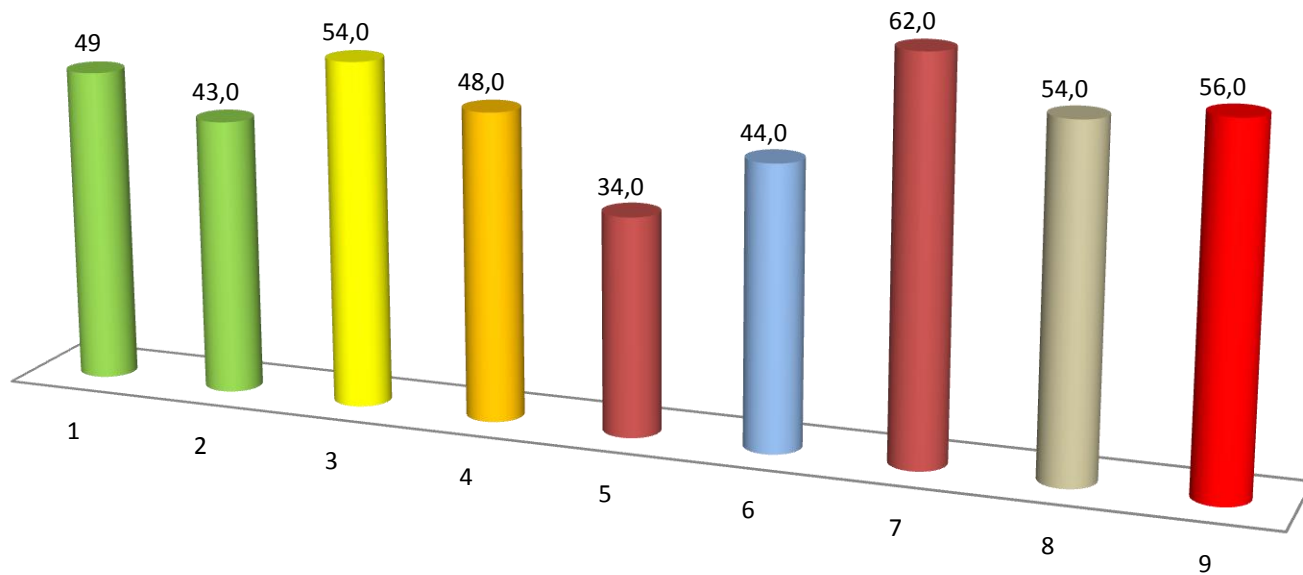
**SALA PANEL REGIONE LAZIO
WWW.UMAOROMA.IT**

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	

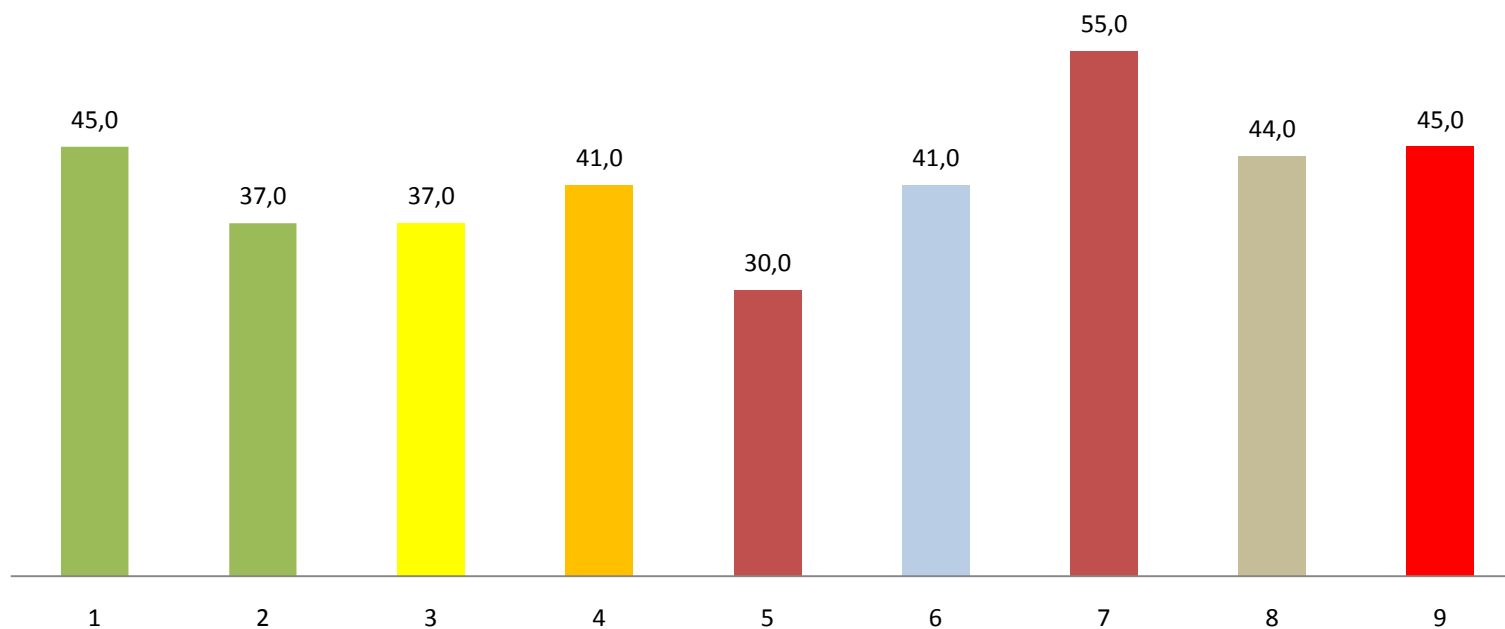
Gradimento complessivo frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010



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**

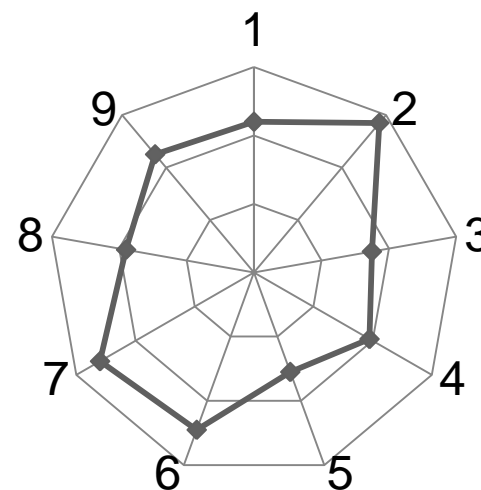
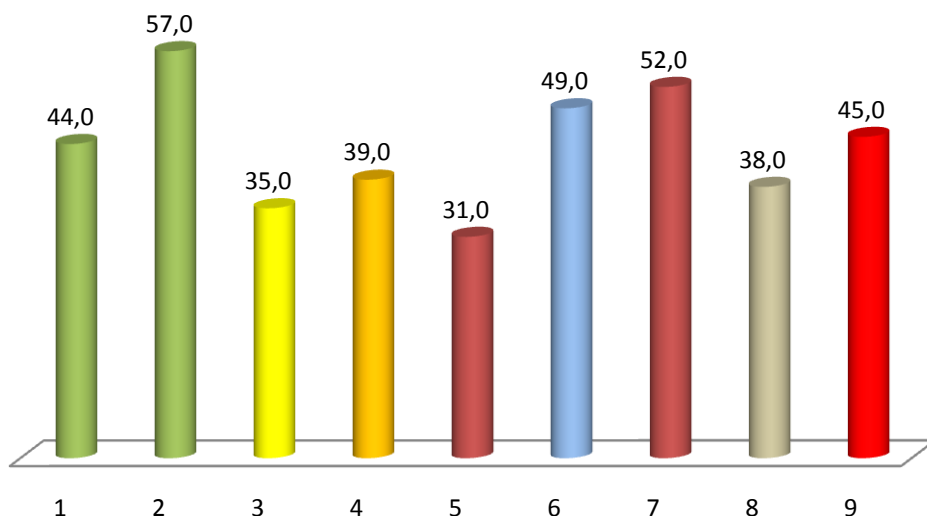
omogeneità



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	

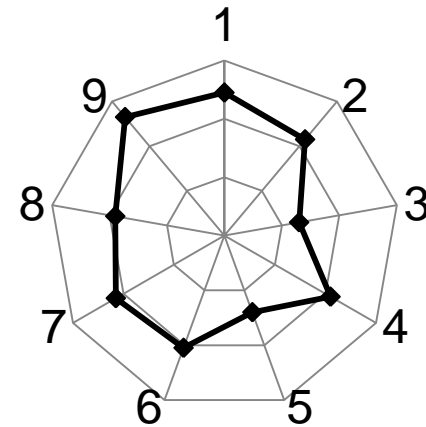
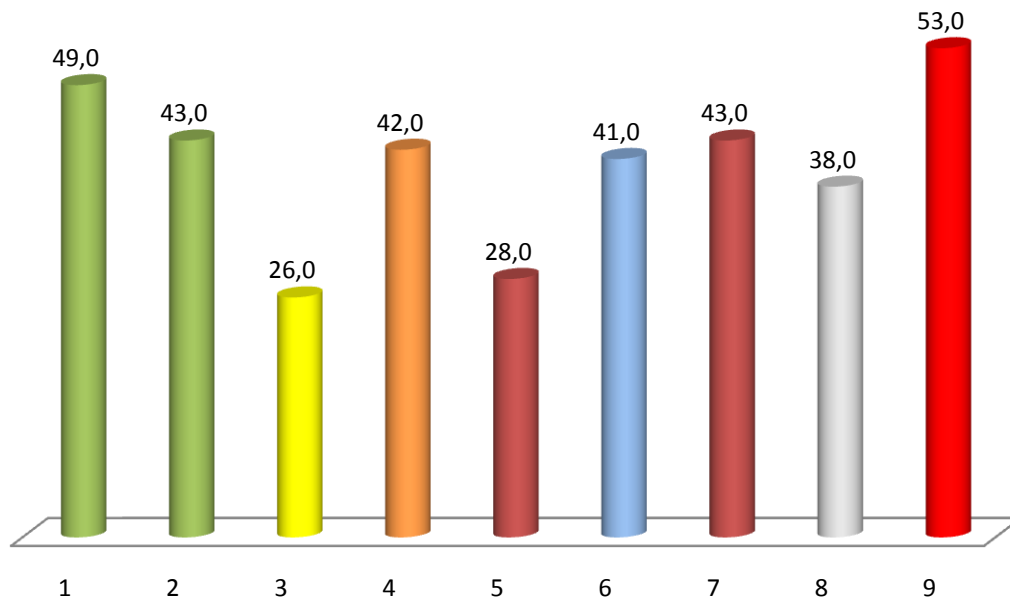
■ **Medie omogeneità frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010**

FIBROSITA'



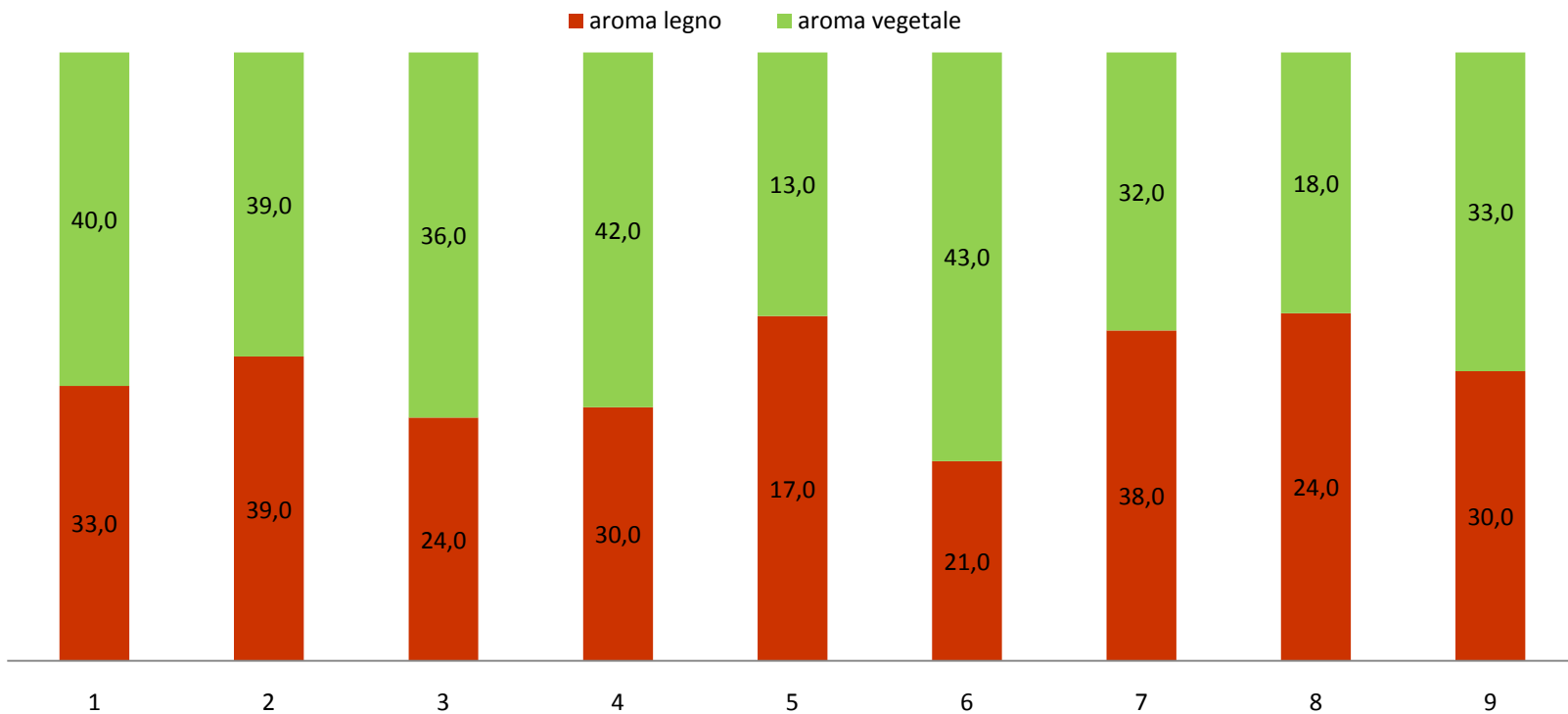
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

Medie FIBROSITA' frutto essiccato- panel assaggio raccolto 2010



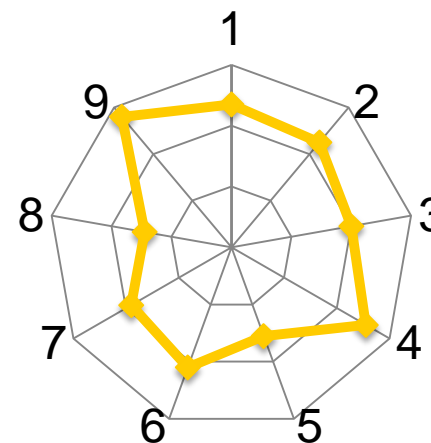
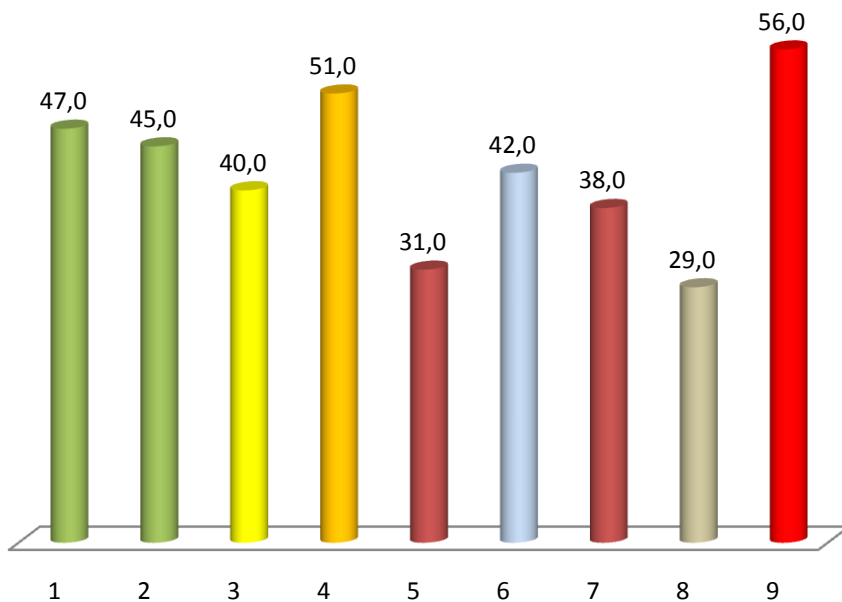
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

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



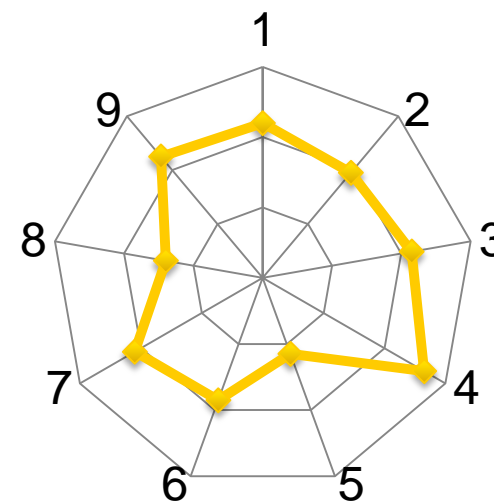
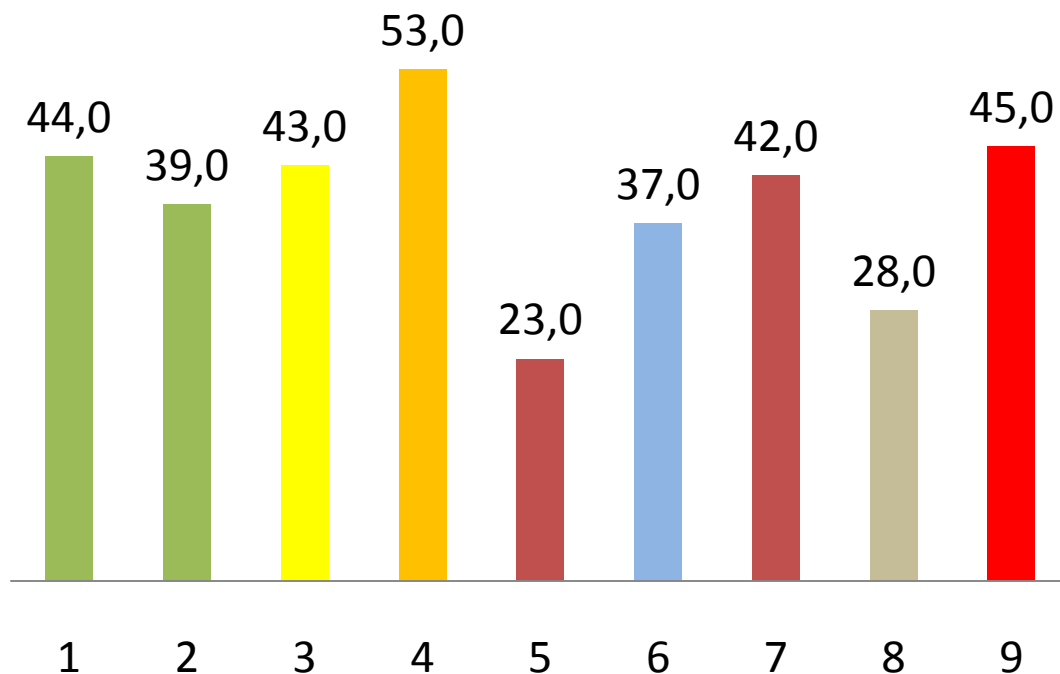
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4 LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

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



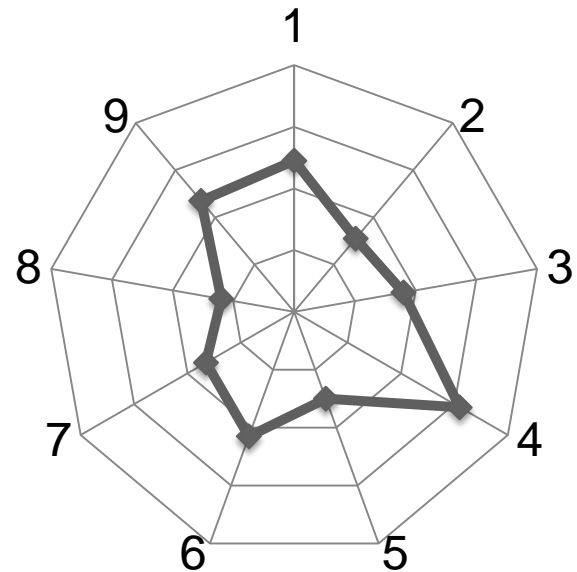
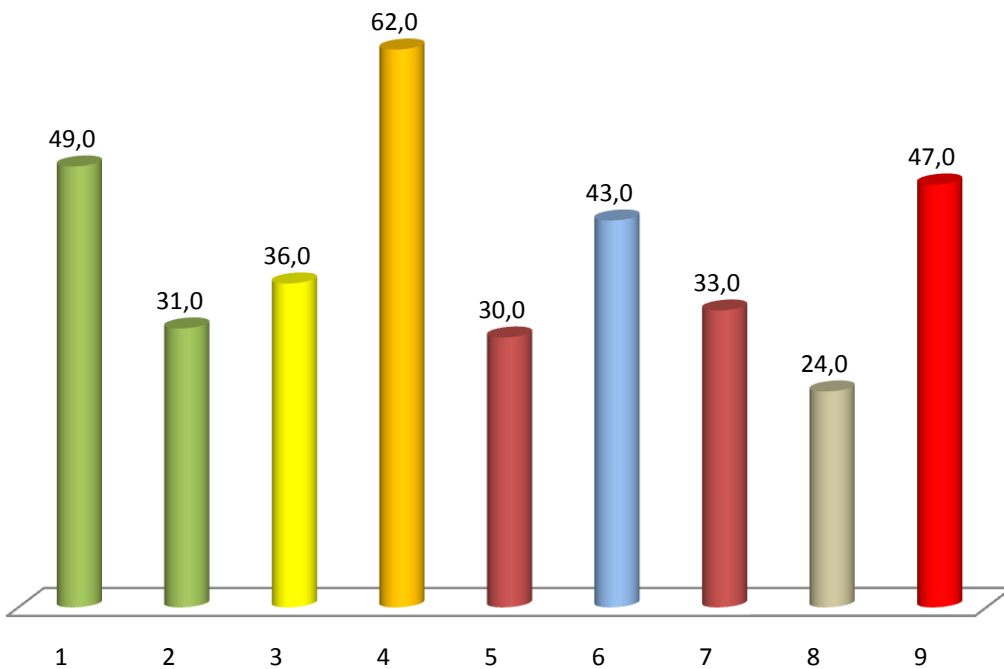
1 CALABRIA TC	2 CALABRIA TC BIS	3 SICILIA ETNA NOSTRALE	4LAZIO TGR	5 CAMPANIA TG
6 PIEMONTE TGL	7 CAMPANIA TG 2	8 CAMPANIA MORTARELLA	9 SICILIA NEBRODI MIX	

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

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