

## Caratterizzazione organolettica e classificazione commerciale di pesche nettarine appartenenti a linee gustative differenziate

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

CICLONE

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2019 - 2023

Durata

52 mesi

Partner (n.)

6

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITH57 - Ravenna

ITH58 - Forlì-Cesena

Costo totale

€214.316,10

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://rinova.eu/it/progetti/ciclone-caratterizzazione-organolettica-di-pesche...>



### Obiettivi

L'obiettivo del Piano proposto è creare due categorie tipologiche di pesche nettarine basate sulle caratteristiche organolettiche ("linea dolce e croccante" e "linea equilibrata") superando le attuali indicazioni relative alla tipologia di frutto (polpa gialla o bianca) e al solo nome della varietà (in genere sconosciuto a chi acquista), per avviare su nuove basi una più efficace politica di segmentazione del mercato.

### Risultati

Dall'analisi della domanda di pesche e nettarine in Italia è emerso come la "dolcezza" sia considerata un punto di forza tra gli acquirenti di nettarine; il 53% degli intervistati ha infatti risposto che le acquista perché sono più dolci.

L'attività sulla differenziazione organolettica e l'analisi produttiva ha permesso di definire un modello di classificazione commerciale basato su precisi parametri organolettici in grado di discriminare le cultivar e classificarle secondo due linee gustative (di sapore "dolce" ed "equilibrato/tradizionale") e di conseguenza aggregare le varietà secondo le due classi individuate.

Grazie alla messa a punto di un protocollo tecnico di gestione raccolta e post-raccolta, per ogni cultivar considerata è stato definito un indice di raccolta in funzione della destinazione commerciale (immediata o dopo conservazione), come pure il periodo massimo di conservazione.

I consumer test hanno permesso di verificare che sia il consumatore medio, sia i giovani consumatori (bambini in età 6-10 anni), sono in grado di percepire la differenza tra le due linee gustative, privilegiando quella a "gusto dolce". Le prove di vendita hanno confermato la fattibilità di presentazione e vendita in forma distinta delle due categorie, evidenziando anche in questo caso una netta preferenza dell'acquirente verso la tipologia di nettarine a "gusto dolce".

# Caratterizzazione organolettica e classificazione commerciale di pesche nettarine appartenenti a linee gustative differenziate

2/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/caratterizzazione-organolettica-e-classificazione>

Stato del progetto  
completato

Attività

- Indagine sulla domanda finale e su quella intermedia, al fine di consentire alla produzione, organizzata e non, di elaborare strategie di marketing mirate.
- Differenziazione organolettica e analisi produttiva, per definire un modello di classificazione commerciale, basato su precisi parametri organolettici.
- Per ogni cultivar sarà definito un indice di raccolta in funzione della destinazione commerciale, come pure il periodo massimo di conservazione.
- Verifica della percezione qualitativa da parte del consumatore, in tre fasi distinte: consumer test, prove di vendita; elaborazione dati e output.

Partenariato

<b>Ruolo</b>	<b>Azienda</b>	<b>Address</b>	<b>Telefono</b>	<b>E-mail</b>
Capofila	CRPV Soc. Coop. Centro Ricerche Produzioni Vegetali	Via dell'Arrigoni 120 47522 Cesena FC Italia	0547313571	ortofrutticola@crpv.it
Partner	Agrintesa s.c.a.	Via G. Galilei 15 48018 Faenza RA Italia	0546 619111	agrintesa@agrintesa.com
Partner	ASTRA Innovazione e Sviluppo s.r.l.	Via Tebano 45 48018 Faenza RA Italia	054647169	info@astrainnovazione.it
Partner	IRECOOP Emilia- Romagna	Via Calzoni, 1/3 40128 Bologna BO Italia	051 7099011	sede.regionale@irecoop.it
Partner	Naturitalia	Via Bruno Tosarelli, 155 40055 Villanova di Castenaso BO Italia	051 781846	info@naturit.it
Partner	Ortofrutta Italia	Piazza Alessandria, 24 00198 Roma RM Italia	06 42452252	nazario.battelli@gmail.com

Innovazioni

# Caratterizzazione organolettica e classificazione commerciale di pesche nettarine appartenenti a linee gustative differenziate

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/caratterizzazione-organolettica-e-classificazione>

## Descrizione

L'analisi della domanda di pesche e nettarine in Italia consentirà di conoscere il profilo dell'acquirente tipo, le motivazioni che lo spingono all'acquisto e grado di soddisfazione percepita per il frutto, le attuali potenzialità della domanda di nettarine e delle sue probabili trasformazioni future, il tasso di penetrazione del prodotto, criteri di acquisto e driver che modificano i comportamenti di consumo delle famiglie.

La differenziazione organolettica e analisi produttiva permetterà di definire un modello di classificazione commerciale basato su precisi parametri organolettici in grado di discriminare le cultivar e classificarle secondo due linee gustative (di sapore "dolce" ed "equilibrato/tradizionale") e di conseguenza aggregare le varietà secondo le due classi individuate, al fine di avere uno strumento per segmentare il mercato e fidelizzare il consumatore.

Per ogni cultivar sarà definito un indice di raccolta in funzione della destinazione commerciale (immediata o dopo conservazione), come pure il periodo massimo di conservazione.

I consumer test e le prove di vendita serviranno a verificare se il consumatore medio sia in grado di percepire la differenza tra le due linee gustative e la fattibilità di presentazione e vendita in forma distinta presso la GDO.

## Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	<a href="https://rinova.eu/it/progetti/ciclone-caratterizzazione-organolettica-di-pesche...">https://rinova.eu/it/progetti/ciclone-caratterizzazione-organolettica-di-pesche...</a>	Sito web
Il video del progetto	<a href="https://youtu.be/N44htCtsRUK">https://youtu.be/N44htCtsRUK</a>	Materiali utili