



PRESENTAZIONE DI O.N.A.Frut.



Fossano,
20 ottobre 2019



O.N.A.frut

- O.N.A.Frut.

(ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI Frutta)





O.N.A.frut

SCOPI DI O.N.A.Frut

- **PROMUOVERE IL CONSUMO DI ORTOFRUTTA;**
- **DIVULGARE INFORMAZIONI SUL MONDO ORTOFRUTTICOLO;**
- **DIFFONDERE LA CULTURA DELL'ASSAGGIO.**



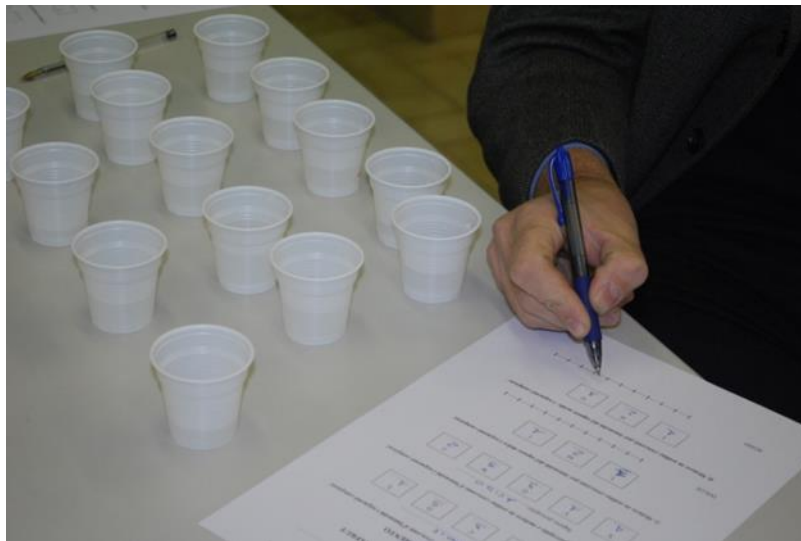


O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

ATTIVITA' FORMATIVA:

- CORSI DI PRIMO LIVELLO;
- CORSI AVANZATI;
- MAESTRO ASSAGGIATORE.





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

ADDESTRAMENTO SETTIMANALE;
- PARTECIPAZIONE AL PANEL





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

DIVULGAZIONE;

- FruttAScuola





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

DIVULGAZIONE;
- PARTECIPAZIONE A FIERE





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

DIVULGAZIONE;

- ORGNIZZAZIONE DI EVENTI CULTURALI





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

DIVULGAZIONE;

- PROMOZIONE DEI PRODOTTI





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

DIVULGAZIONE;

- PROMOZIONE DEI PRODOTTI





O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

COLLABORAZIONI CON CENTRI DI RICERCA:

- UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO



DISAFA
Università degli studi di Torino



O.N.A.frut

ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

COLLABORAZIONI CON CENTRI DI RICERCA:

- FONDAZIONE AGRION (EX CReSO)



ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

COLLABORAZIONI CON FRESHPOINT:

Prodotti

Susine tardive? Agli assaggiatori piace Black Diamond ma i commercianti premiano Angeleno

Tra i frutti delle sette cultivar messe a confronto da Onafrut, quelli di Fortune sono risultati più succosi e profumati, con colore spiccatamente ambrato. I più dolci sono di BigEgg, mentre l'aroma totale più intenso è stato percepito nella varietà Santa Clara.

■ a cura di Duccio R. L. Caccioni, in collaborazione con Onafrut

La susina in Italia ha un peso relativamente limitato per quanto concerne gli acquisti di frutta fresca. Secondo Imaea - Ao Nielsen solo il 33% delle famiglie italiane acquista susine, con una incidenza di 3,3 kg per famiglia.



Il consumo è concentrato soprattutto nei mesi di giugno e luglio. Da alcuni anni si sono tuttavia diffuse un gran numero di varietà d'importazione anche per il consumo domestico, che permette di estendere notevolmente la possibilità di acquisto da parte dei consumatori. La netta diminuzione dei consumi riscontrata nell'ultimo decennio, con una evidente diminuzione delle famiglie acquisite (-2 milioni secondo Imaea-Nielsen) deve comportare una riflessione sulla qualità percepita della susina. Il panel test di mese ha interessato la varietà "tardive" conservate/conservabili di susine. Si sono volute mettere a confronto 7 varietà di susine "tardive": Angeleno, Big Egg, Black Diamond, Fortune,

Ortofrutta Italiana n. 11 nov. 2007

Prodotti

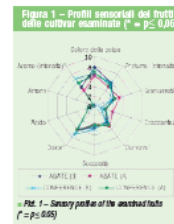
Pere, questione di maturità

Gli assaggiatori Onafrut hanno analizzato le cultivar Abate Fetele e Conference a due diversi stadi di maturazione. In generale, quelle meno acerbe sono risultate più profumate e dolci, e quindi più gradite. Un giudizio confermato anche dagli operatori commerciali.

■ a cura di Duccio R. L. Caccioni

Il panel test di mese è stato dedicato alle pere. L'Italia è uno dei leader mondiali nella produzione - una produzione che alimenta da decenni un notevole canale di esportazione. Da alcuni anni si è tuttavia evidenziata una crisi di consumo sul mercato nazionale. L'acquisto di pere per famiglia in Italia è stato stimato (Imaea - Nielsen) che nei recenti anni si è ulteriormente ridotto, dato che alcune varietà non si possono ritenere idonee alla vendita a libero servizio da parte della Gdo/Do, il principale canale di vendita del prodotto (100% in quantità, 44,7% in valore - Imaea). Alcune varietà (per esempio Decane) devono essere manipolate con estrema accortezza per evitare imbrunimenti dall'epidemia esterna. Ne consegue l'impossibilità all'uso di esportatori self service per la vendita del

prodotto sfuso. Gli imbrunimenti esteriori possono interessare anche varietà "resistenti alla manipolazione" qualora si trovino in uno stadio avanzato di maturazione. Nel panel test si è inteso individuare le differenze delle caratteristiche organolettiche dei frutti delle due varietà "storiche" più diffuse: Abate Fetele e Conference. Abate Fetele è la varietà italiana oggi più coltivata ed è apprezzata sul mercato estero come nel Nord Italia - la varietà viene conservata/distribuita in genere fino alla fine di febbraio/marzo. Conference è una varietà di origine europea (Svizzera, Francia) apprezzata particolarmente nel meridione della nostra penisola - area ove parato si ha il maggior consumo di pere (18,3% del totale nazionale - fonte Imaea). Conference viene distribuita in genere da gennaio fino ad aprile.



ATTIVITA' DI O.N.A.Frut

COLLABORAZIONI CON FRESHPOINT:

Il prodotto, i produttori, il mercato

Prodotti

Lattuga: così la cappuccio prevale sulle altre tipologie



Gli assaggiatori Onafrut l'hanno confrontata con canasta, gentilina e lollo, premiandola per l'elevata masticabilità e l'intenso sapore dolce. Il gradimento espresso dagli operatori commerciali varia invece a seconda delle aree geografiche di consumo

■ a cura di Duccio R. L. Caccioni, in collaborazione con Onafrut



■ Marco Candini, dell'Agroflogia



■ Danilo Dragetti, buyer della DrogasudMarrone, Bologna

Quale tipologia di lattuga preferiscono i consumatori? La questione è più ardua di quanto si pensi. Il mercato delle lattughe è in rapida evoluzione, in seguito a diversi fattori quali la sempre più forte affermazione dei prodotti di quarta gamma (e quindi delle insalate di primo taglio, le così dette baby leaf a foglia molto piccola), la diffusione di prodotti a ceppo molto accorciato e di piccola dimensione (la tipologia del Gern, popolare soprattutto nel Regno Unito), o ancora, recente novità, la cosiddetta multi-leaf (tipologia con ceppo a elevata densità di foglie piccolo e innestate). Con il panel test, effettuato come di

Grat. 1 - Valori medi dei descrittori di odore e struttura dei campioni esaminati di lattuga.



■ Graf. 1 - Descrittori di lattice smell and leaf structure.

consenso del gruppo di assaggiatori di Onafrut, si intende approfondire il tema della percezione organolettica della lattuga e, di conse-

guenza, valutare l'apprezzamento delle varie tipologie da parte dei consumatori. Questo mese si è ipotizzato un pri-

Prodotti

Fragole, piace la Clery

Gli assaggiatori Onafrut hanno esaminato quattro cultivar, due di origine spagnola e due italiane. Premiata quella che presenta la maggiore intensità del sapore dolce. La percezione del bouquet aromatico è invece l'elemento che ha guidato la scelta dell'80% dei consumatori selezionati in modo randomizzato nel corso del consumer test

■ di Duccio R. L. Caccioni, in collaborazione con Onafrut

Come tutti gli anni Ortofrutta Italiana dedica un panel test alla fragola. Il panel per il 2008 è stato effettuato nei primi giorni del mese di maggio. Sono state esaminate 4 varietà: due di origine spagnola, Candonga e Camarosa, estremamente popolari e largamente coltivate in tutto il Sud Italia, e due varietà "italiane" coltivate in campo aperto nel Nord Italia, la ben diffusa Alba e la meno conosciuta Clery. Camarosa e Candonga sono le varietà più diffuse in Campania (88 e 14% rispettivamente) che in Basilicata (84 e 10%). Alba rappresenta il 38% della coltivazione in Emilia Romagna e il 33% in Piemonte (dalla Ciso). Clery ha avuto una diffusione piuttosto relativa rispetto alle altre varietà e presenta una maggiore difficoltà di coltivazione ma è tuttavia nota agli esperti per le buone caratteristiche organolettiche.

Il campione e il test sensoriale
L'intento era di valutare tra le varietà più diffuse in un certo periodo del mercato primaverile utilizzando Clery come "spina" per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche. La valutazione dei quattro campioni di fragole da parte degli assaggiatori di Onafrut è stata eseguita durante la trasferita del panel di Cuneo presso la nuova delegazione Onafrut costituita a Sondrio. Per la valutazione delle fragole sono stati realizzati alcuni incontri preliminari di addestramento ad essere utilizzati in campo per la valutazione di caratteri quantitativi (descrittori), indicati dai giudici come maggiormente distribuiti. Affinché ogni giudice potesse valutare un campione rappresentativo di tutto il lotto esaminato, le fragole private di apice e peduncolo sono state tagliate in cubetti, mescolate

delicatamente e presentate al giudice codificate in modo anonimo. I descrittori valutati sono stati: l'intensità del profumo, la durezza, la succosità e l'intensità del sapore dolce, acido e amaro. I giudici hanno inoltre l'intensità dell'aroma di fragola, data le caratteristiche del prodotto, si è ritenuto opportuno



■ Alcuni consumatori assaggiano fragole di due varietà anonime durante il consumer test.



O.N.A.frut

ADESIONE AL G.I.A.

- GRUPPO ITALIANO ASSAGGIATORI

GIA[®]

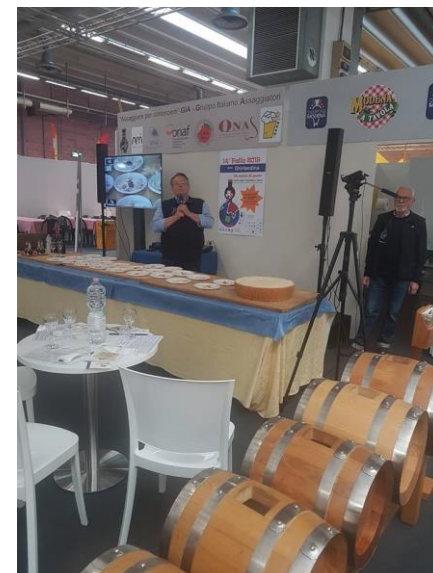
Gruppo Italiano Assaggiatori



O.N.A.frut

ATTIVITA' G.I.A.

- ORGANIZZAZIONE EVENTI CONGIUNTI:





VOCAZIONALITA' TERRITORIO



Fossano,
20 ottobre 2019



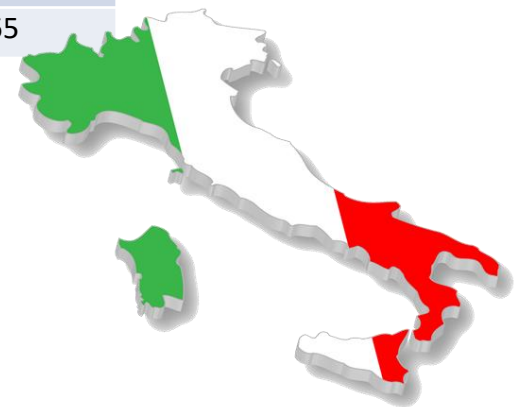
COMPARTO ORTOFRUTTICOLO ITALIANO

- 11,4 MILIARDI DI EURO
- 7 MILIARDI DI EURO ORTICOLTURA
- 4,4 MILIARDI DI EURO FRUTTICOLTURA
- IN EUROPA 5 milioni di ettari coltivati
- SPAGNA LEADER SETTORE FRUTTA: 33% della superficie Europea
- ITALIA LEADER SETTORE ORTICOLO: 20% della superficie Europea



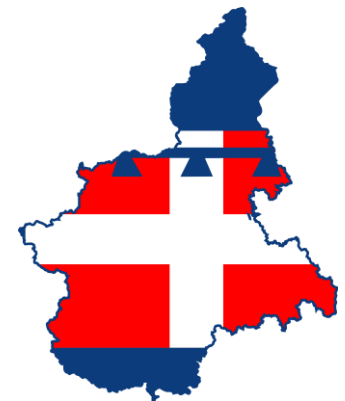
FRUTTICOLTURA IN ITALIA (2018)

SPECIE	SUPERFICIE TOTALE (Ha)	PRODUZIONE (Quintali)
ARANCE	82927	15 612 582
MELO	57549	24 149 212
PESCO	44417	6 934 309
NETTARINE	19877	3 972 473
PERO	30858	7 168 209
CILIEGIO	29904	1 147 977
ACTINIDIA	26673	5 681 476
ALBICOCCO	19307	2 290 202
SUSINO	12682	1 977 325
TOTALE	324194	68 933 765



FRUTTICOLTURA IN PIEMONTE (2018)

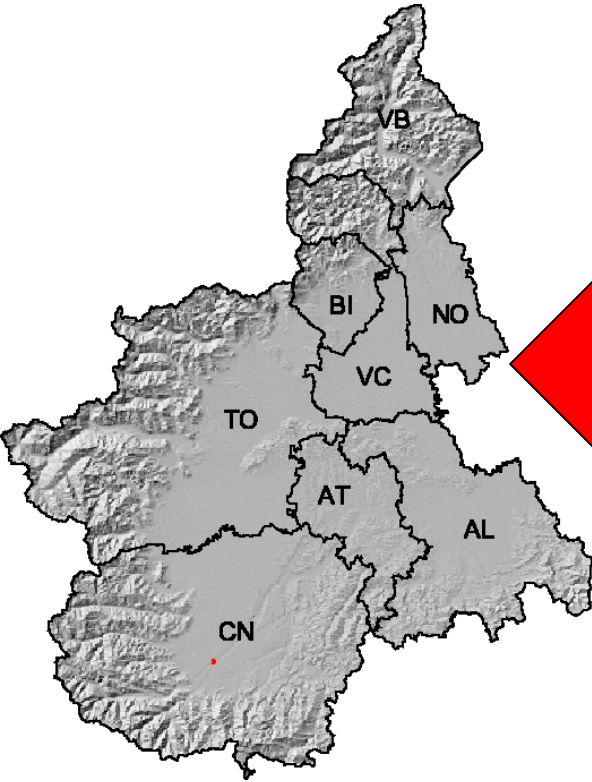
SPECIE	SUPERFICIE TOTALE (Ha)	PRODUZIONE (Quintali)
MELO	6232	3 116 000
PERO	1329	398 700
PESCO	3907	1 172 100
SUSINO	1214	364 200
ALBICOCCO	696	111 360
CILIEGIO	315	28 350
ACTINIDIA	4268	1 002 980
TOTALE	17961	6 193 690



Territorio

Areale ben definito

La pianta da frutto



CLIMA



Qualità delle produzioni



La tipicità



Tonda di
Costigliole





AMBIENTE VOCATO : QUALITA' DELLE PRODUZIONI

CARATTERISTICHE FISICO MECCANICHE:

- CROCCANTEZZA;
- SUCCOSITA';
- AROMI.

PRESENTAZIONE ESTETICA:

- COLORE;
- FORMA .

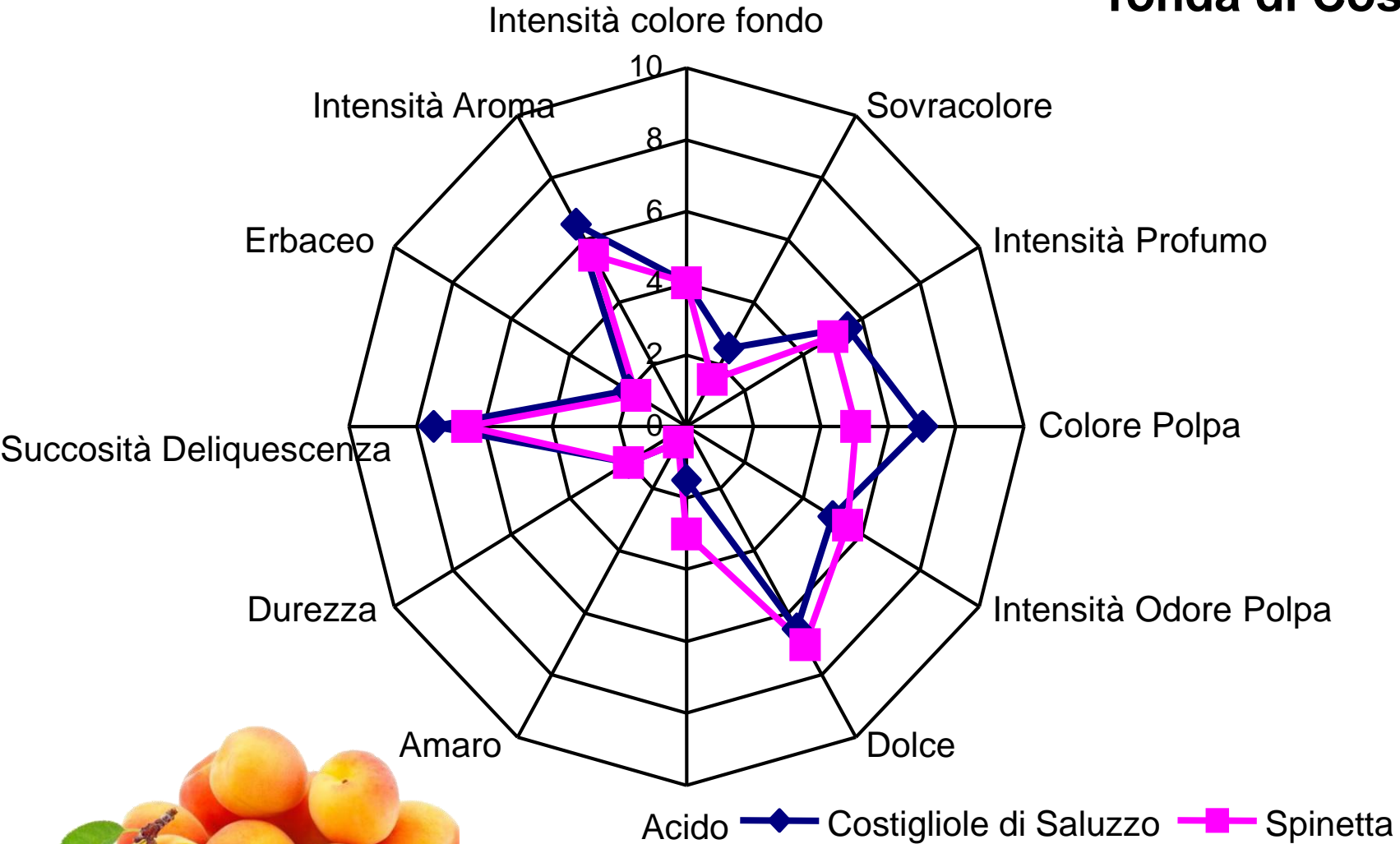
PROPRIETA' DIETETICO NUTRIZIONALI:

- CONTENUTO FLAVONOIDI



INFLUENZA DELL'AMBIENTE

Tonda di Costigliole



INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE

- IGP NOCCIOLA PIEMONTE (1993);



- CASTAGNA IGP (2007);



- FAGIOLO CUNEO IGP (2009);



- MELA ROSSA CUNEO IGP (2013).



VOCAZIONALITA' TERRITORIO

- KIWI;



- MELO;



- UVA APIRENA;



- KIWI ARGUTA.





INTERAZIONE CON IL PAESAGGIO E L'AMBIENTE





NIKOLAJ IVANOVIC VAVILOV (1887-1943)



« Noi andremo al rogo, moriremo bruciati, ma non rinunceremo mai alle nostre convinzioni.»



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**

www.onafrut.it