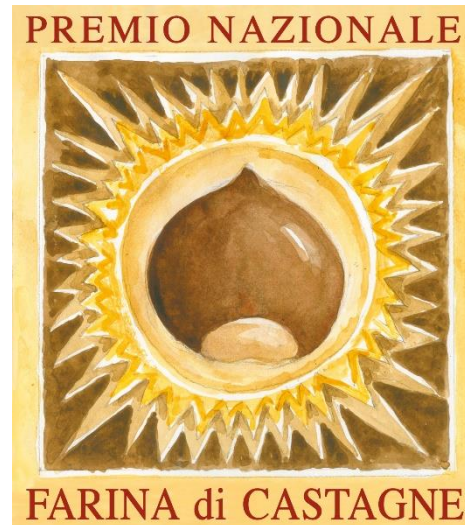


# Dopo 5 anni di esperienze ed oltre 300 farine..... Spunti e riflessioni sul concorso



**Claudio Cantini**

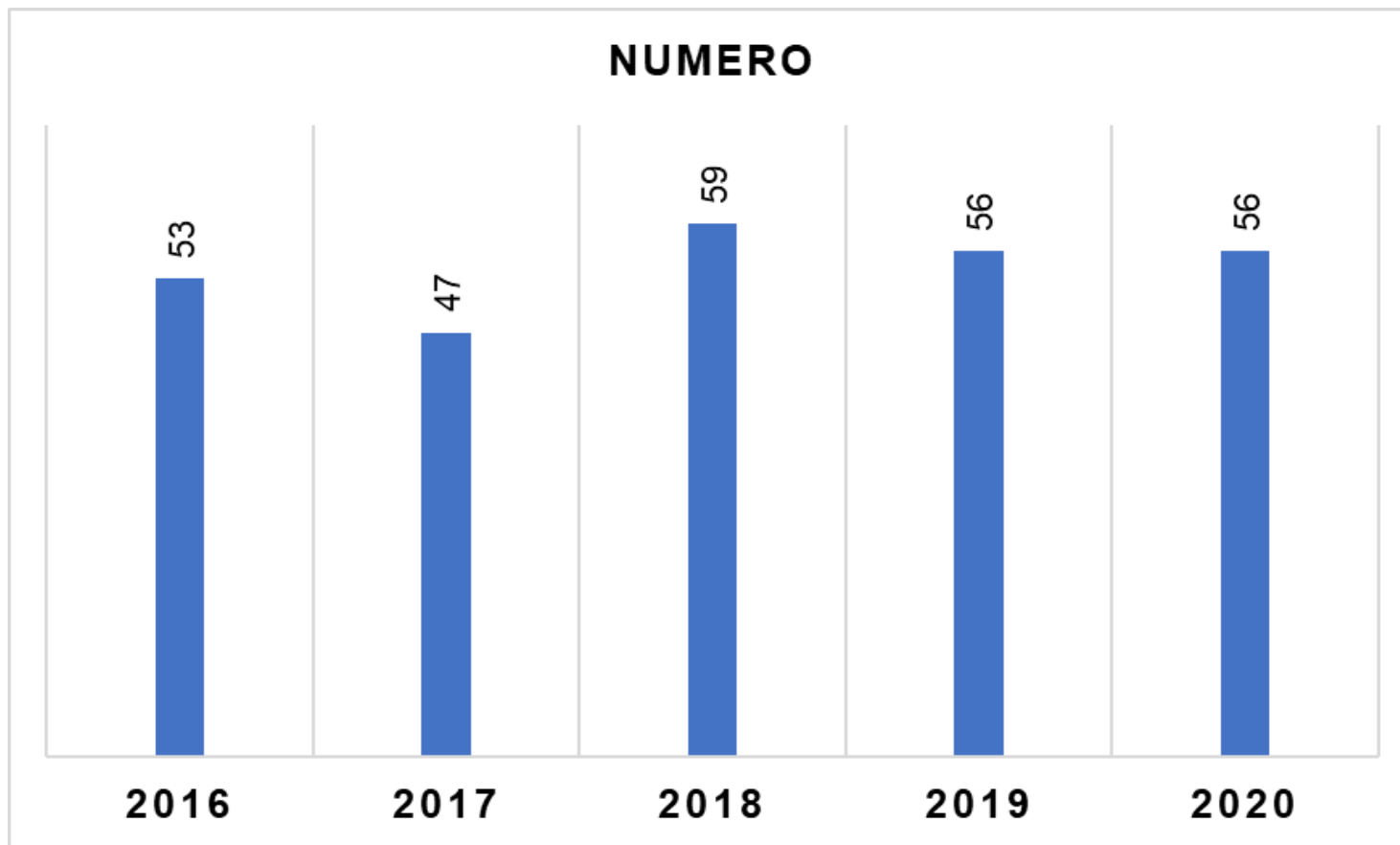


Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto per la BioEconomia  
CNR-IBE



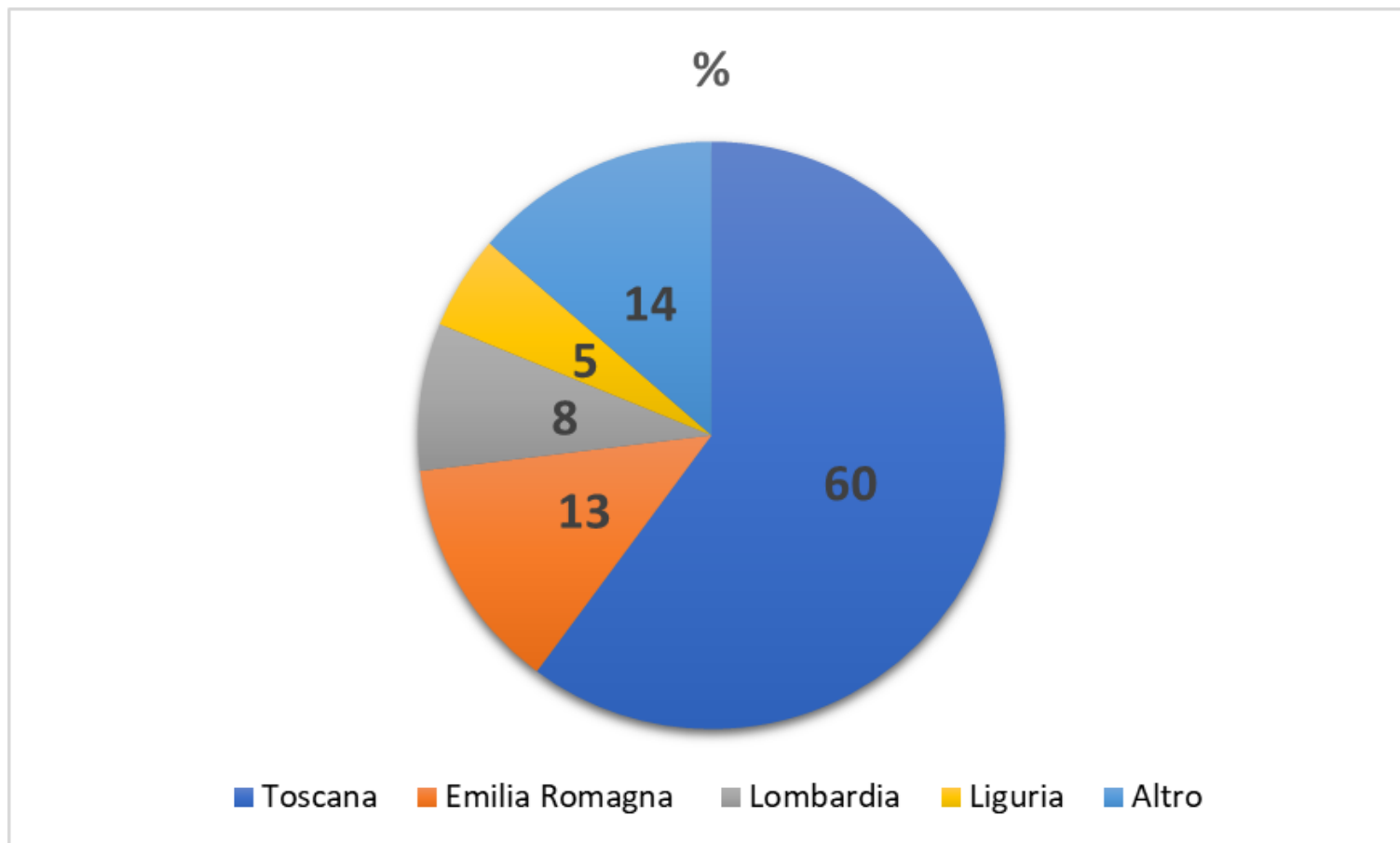
# Farine pervenute





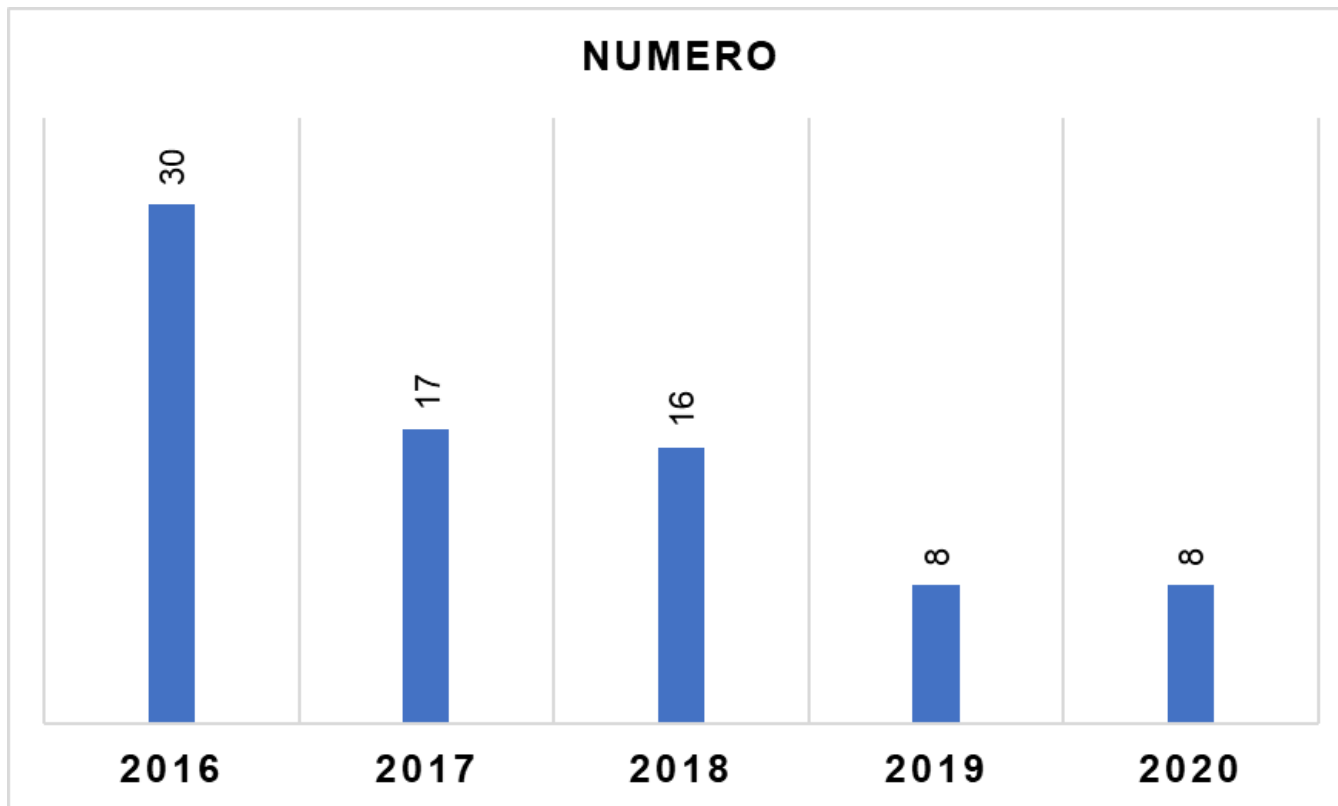
# Provenienza

30 diverse province





## Farine giudicate e votate





**SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA FARINA DI CASTAGNE**

Degustatore \_\_\_\_\_

Campione n. \_\_\_\_\_

Luogo \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

	RANCIDO											<input type="checkbox"/>
	MUFFA/LIEVITO											<input type="checkbox"/>
	COMPOSTI AMMONIACALI											<input type="checkbox"/>
<b>DIFETTI</b>	BRUCIATO/BACHELITE/PLASTICA											<input type="checkbox"/>
	GRANULOSITA'											<input type="checkbox"/>
	ALTRO : secco , amaro, sfarinato di mais											<input type="checkbox"/>

In presenza di difetti non proseguire con la valutazione organolettica

ESAME	DESCRITTORI	GIUDIZIO A PUNTI						COEFFICIENTE	PUNTEGGIO PARZIALE
		NULLO	SCARSO	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTI		
		0	1	2	3	4	5		
<b>VISIVO (10%)</b>	Colore							X 1	_____
	Aspetto							X 1	_____
<b>TATTILE (15%)</b>	Finezza al tatto							X 3	_____
<b>OLFATTIVO (25%)</b>	Intensità olfattiva							X 2	_____
	Fruttato Castagna							X 3	_____
<b>GUSTATIVO (50%)</b>	Dolcezza							X 5	_____
	Persistenza							X 5	_____
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>									_____
Firma _____									



# Difetti

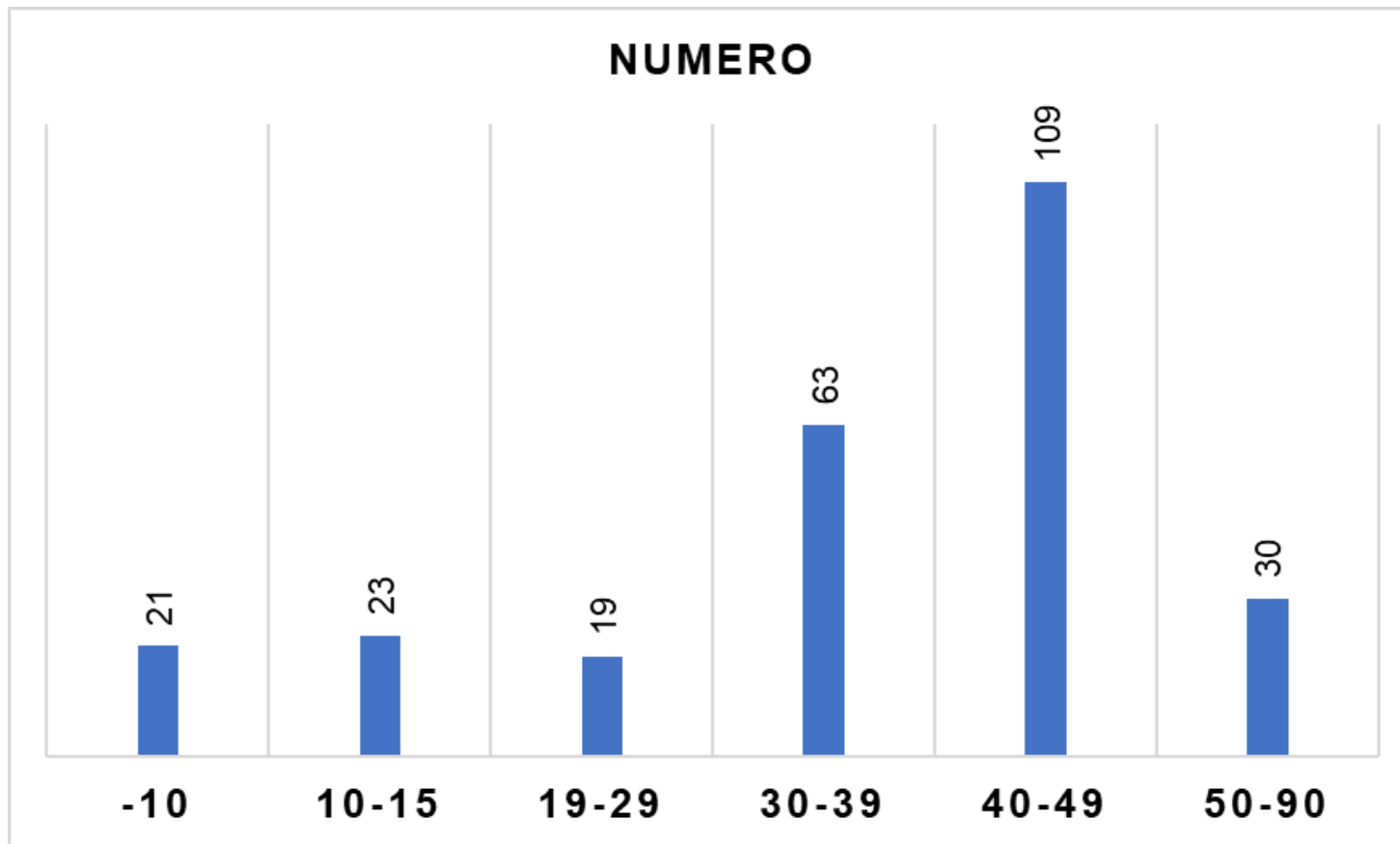
2018

2019





# Essiccazione



7 bruciato, bachelite 33%  
5 amaro  
4 secco

8 bruciato, bachelite 7%  
12 amaro  
5 secco

17 bruciato, bachelite 12%  
22 amaro  
7 secco

1. Incrementare partecipazione extraregionale
2. Creare una Scheda di Valorizzazione
3. Valutare meglio il valore di trasformazione
4. Introdurre diverse categorie di menzione

Approfondimenti di alcune tematiche:

- varietà
- caratteristiche chimiche delle farine
- professionalità

**SERIE DI EVENTI DI DIVULGAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI  
PRODOTTI DA ORGANIZZARE CON LA NUOVA ASSOCIAZIONE**