

# Ricerche e prospettive per il futuro del comparto agricolo esperienze e tendenze

**Claudio Cantini**

Consiglio Nazionale delle Ricerche

Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree

*Azienda Agraria Sperimentale Santa Paolina Follonica*

## Esperienze nel settore agroalimentare

(sostegno alle piccole e medio imprese, trasferimento dell'innovazione)

Tecniche agronomiche di produzione  
Riflessi delle tecniche sulla qualità dei prodotti  
Definizione del termine qualità  
Certificazione delle produzioni  
Gradimento dei prodotti

*Spostamento dell'attenzione verso il lato del consumatore*

# IL SOMMELIER & L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Lezione 2.

**I difetti dell'olio extravergine di oliva**

Claudio Cantini

# Gruppo Degustatori Olio di Oliva di Grosseto

Operante presso la Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di Grosseto



Scheda di Valorizzazione degli Oli Monovarietali del  
Germoplasma Autoctono Toscano



*Intensità di percezione*

## Colore

### Fluidità

0

Verde

Giallo

Fluidità

## Fruttato

0

Acerbo/Verde

Maturo

## Gusto

0

Dolce

Amaro

Piccante

## Attributi

0

Erba/Foglia

Carciofo

Erbe aromatiche

Pomodoro

Mandorla

Pinolo

Altro

Note: \_\_\_\_\_

Varietà: \_\_\_\_\_

Assaggiatore \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

# Olio extravergine di oliva

Degustazione di oltre 70 oli monovarietali della collezione del germoplasma CNR



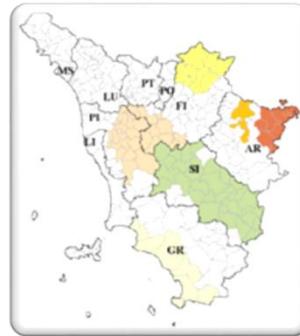
# **PIANO DI CONTROLLO E METODI DI CAMPIONAMENTO DEI LOTTI DI PRODUZIONE**

**Claudio Cantini**

Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree



# ASSICURAZIONE DELLA QUALITA' DEL PRODOTTO



**C'è davvero Tartufo delle zone dichiarate?**

TARTUFO BIANCO  
DELLE  
CRETE  
SENESI

COOPERATIVA  
IL TARTUFO  
DELLE CRETE SENESI



QrQuality

**Chi me lo dice e come fa?**

**Dentro è nel quantitativo  
dichiarato dal  
produttore?**

# Valorizzazione delle farine






**SCHEDA DI VALUTAZIONE DELLA FARINA DI CASTAGNE**

---

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

Luogo \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

**DIFETTI**

RANCIDO	<input type="checkbox"/>
MUFFA/LIEVITO	<input type="checkbox"/>
COMPOSTI AMMONIACALI	<input type="checkbox"/>
BRUCIATO/BACHELITE	<input type="checkbox"/>
LEGNO SECCO	<input type="checkbox"/>
GRANULOSITA'	<input type="checkbox"/>
ALTRO Quale? _____	<input type="checkbox"/>

In presenza di difetti non proseguire con la valutazione organolettica

ESAME	DESCRITTORI	GIUDIZIO A PUNTI						PUNTEGGIO PARZIALE	
		NULLO	SCARSO	INSUFFICIENTE	SUFFICIENTE	BUONO	ECCELLENTI		COEFFICIENTE
		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 _____									



## TOSCOLATA

**Valorizzazione nutraceutica di prodotti tipici toscani  
in alimenti innovativi a base di cacao**



**Valutazione organolettica dei prodotti finiti e accettabilità da parte  
del consumatore**



*Consiglio Nazionale delle Ricerche*

**Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree**



EVENTO DI PRESENTAZIONE

**Progetto Integrato di Filiera**  
***“Mangiare corto per guardare lontano” la parola ai protagonisti***

Martedì 20 dicembre alle 16:30 presso La Bottega di Stigliano

INVITO

**Venti imprese agricole del territorio ed un progetto da oltre 800.000 € che mette al centro la qualità dei prodotti e lo sviluppo di canali commerciali per le aziende di filiera corta.**

Questo è il PIF (Progetto Integrato di Filiera) “Mangiare corto per guardare lontano” approvato nell’ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana.

## Scollamento nel gradimento tra “critica” e “pubblico”

Differenze di gradimento tra  
assaggiatore o degustatore professionista e consumatore medio

**È la “critica” che guida il “pubblico” o viceversa?**

(ruolo degli articoli di giornale, dei premi, innovazione con i social networks, product placement)

# Scollamento nel linguaggio tra “gruppi professionali” e “pubblico”

Differenze di conoscenza tra esperti di un settore e  
consumatore medio



## PIF BASIQ

Scheda di rilevazione di preferenza e conoscenza da parte del consumatore  
delle parole di tendenza

Alimento funzionale

Nutraceutica

Impronta carbonica (Carbon footprint)

Ciclo di vita LCA Life cycle assessment

Alimento sostenibile

Filiera corta

Tracciabilità DNA

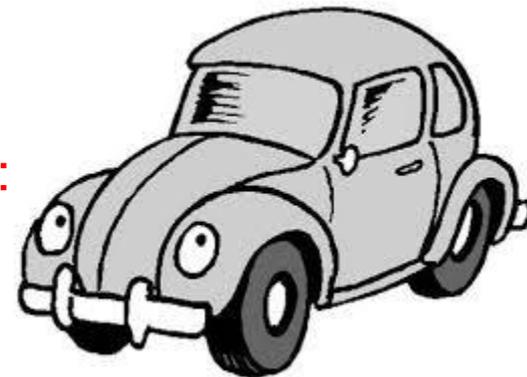


## Conoscenza da parte del consumatore

	NO %
Nutraceutica	65
Impronta carbonica (Carbon footprint)	62
Alimento funzionale	57
Ciclo di vita LCA Life cycle assessment	52
Alimento sostenibile	16
Filiera corta	11
Tracciabilità DNA	9

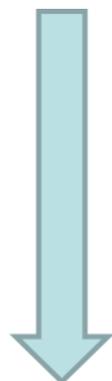


Conoscenza da parte del consumatore:  
Quanti km sono il KM ZERO?

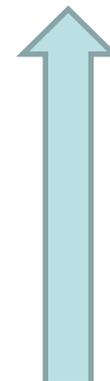


	%
0	21
10	29
30	34
70	12
100	4

## Esperienze nel settore agroalimentare



Tecniche agronomiche di produzione  
Riflessi delle tecniche sulla qualità dei prodotti  
Definizione della qualità  
Certificazione delle produzioni



DALLA PARTE TERMINALE:  
MODULARE IL PRODOTTO PER IL CONSUMATORE  
definire la migliore strategia di comunicazione

# Ricerche e prospettive per il futuro del comparto agricolo esperienze e tendenze

**Claudio Cantini**

Consiglio Nazionale delle Ricerche  
Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree