

CONVEGNO
FINALE



Innovazione di prodotto a brand Parco commestibile

*Anna Garavaldi, Valeria Musi - CRPA Lab - Sezione Alimentare
Marino Zani - Soc. Coop. Agricola Ortolani*

Martedì 10 dicembre 2019

Sala convegni del Tecnopolo di Reggio Emilia - Piazzale Europa, 1



Obiettivi

ATTIVITA' SULLE MINESTRE

Messa a punto di 3 ricette di minestre da verdure fresche e di 3 ricette di minestre da verdure surgelate



ATTIVITA' SULLE CONFETTURE

Messa a punto di 3 ricette di confetture di more di gelso



Test sensoriale applicato nell'ambito del Piano

Per **valutare il livello di gradimento delle diverse ricette** è stato applicato il **test di accettabilità con i consumatori** (UNI ISO/WD 4121 - Analisi sensoriale - Linee guida per l'utilizzo di scale quantitative di risposta, 2001).

Attività di analisi sensoriale condotta in un ambiente controllato (**laboratorio CRPA Lab a norma UNI ISO 8589**).



Attività preliminare sulle minestre – autunno 2017

7 ricette di minestre da verdure fresche

Minestroni/passati freschi
Minestrone classico
Minestrone light
Passato arancione
Passato bianco
Passato verde
Zuppa di cipolle
Zuppa di fagioli



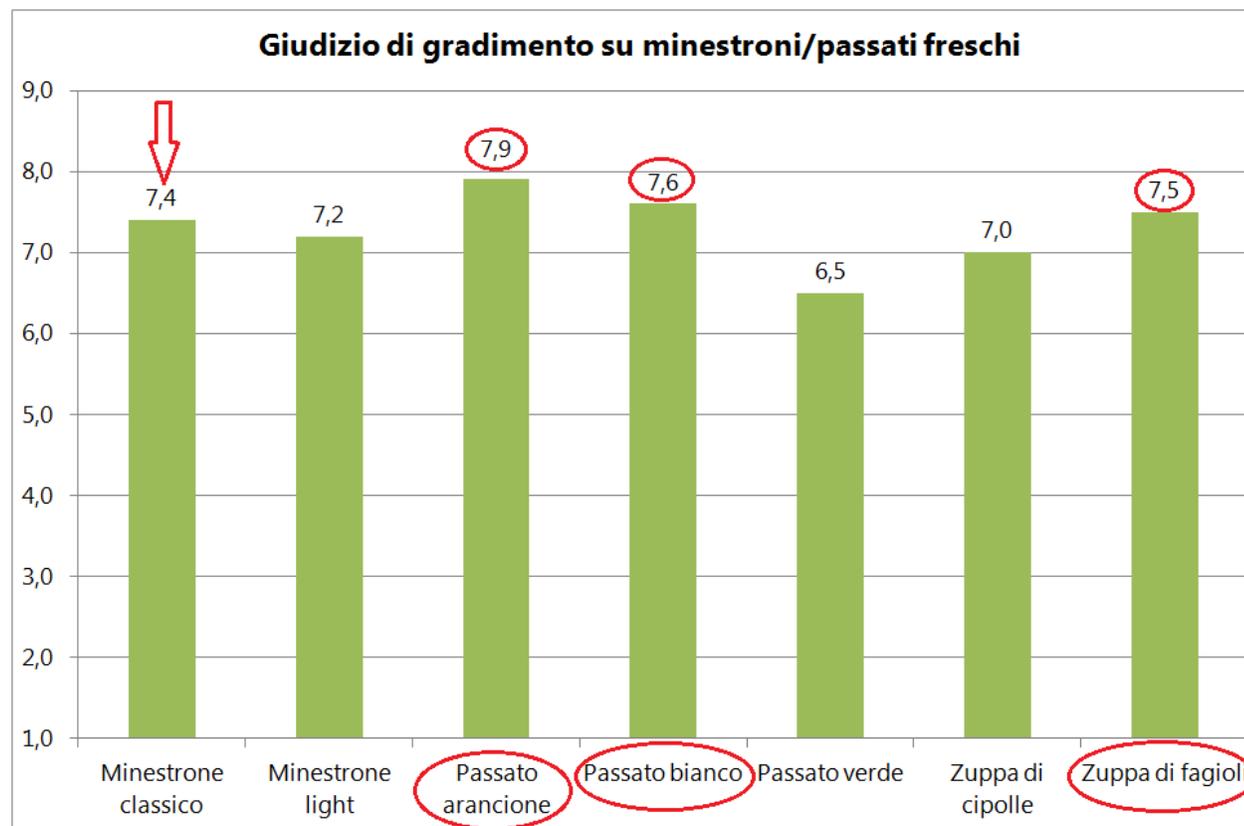
7 ricette di minestre da verdure surgelate

Minestroni/passati surgelati
Minestrone classico
Minestrone light
Passato arancione
Passato verde
Zuppa di ceci e zucca
Zuppa di legumi
Zuppa di verza

Consumer test pilota sulle minestre – autunno 2017



15 consumatori abituali di minestroni, zuppe o passati di verdura

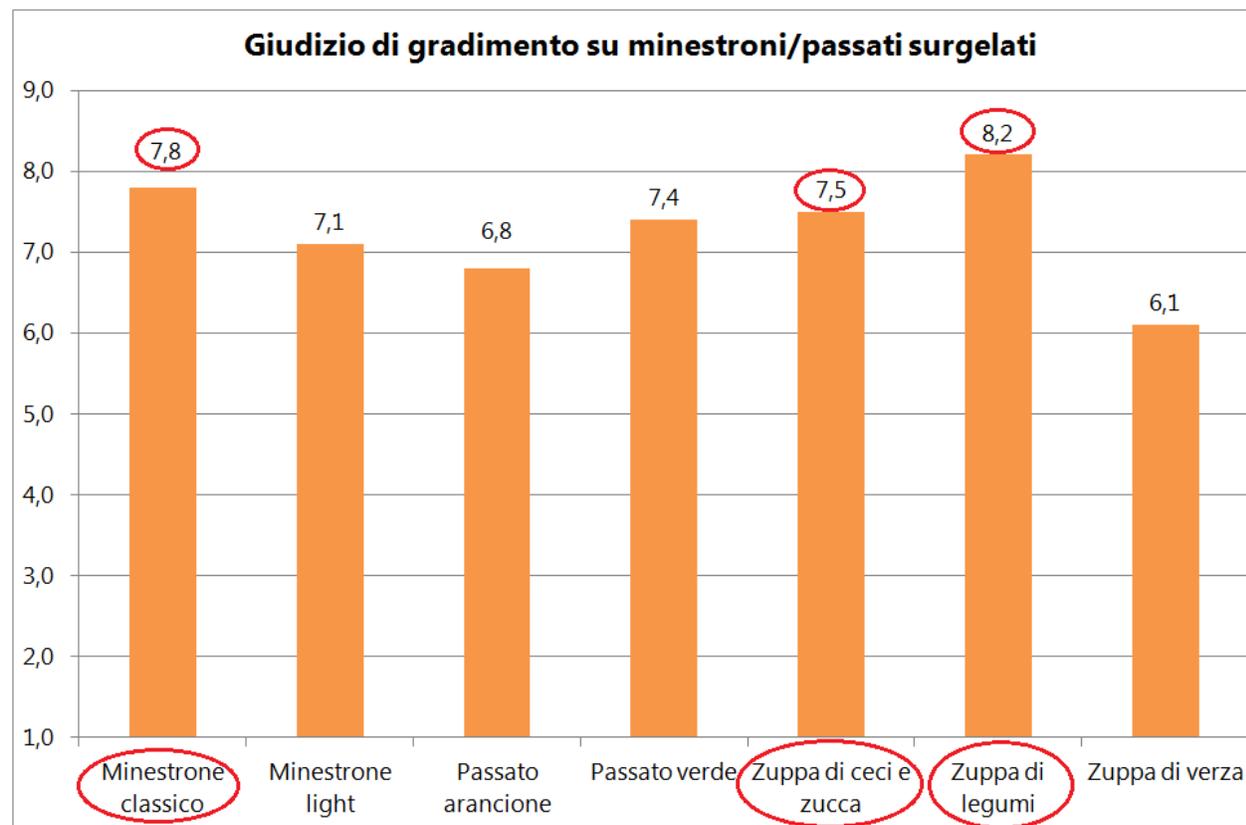


Per motivi commerciali è stato scelto di proseguire l'attività sul **minestrone classico** rispetto al **passato bianco**

Consumer test pilota sulle minestre – autunno 2017



15 consumatori abituali di minestroni, zuppe o passati di verdura



Studio conclusivo sulle minestre – autunno 2018

3 ricette di minestre da verdure fresche



Minestroni/passati freschi

Passato arancione

Zuppa di fagioli

Minestrone classico



3 ricette di minestre da verdure surgelate

Minestroni/passati surgelati

Zuppa di legumi

Minestrone classico

Zuppa di ceci e zucca

Consumer test sulle minestre – autunno 2018

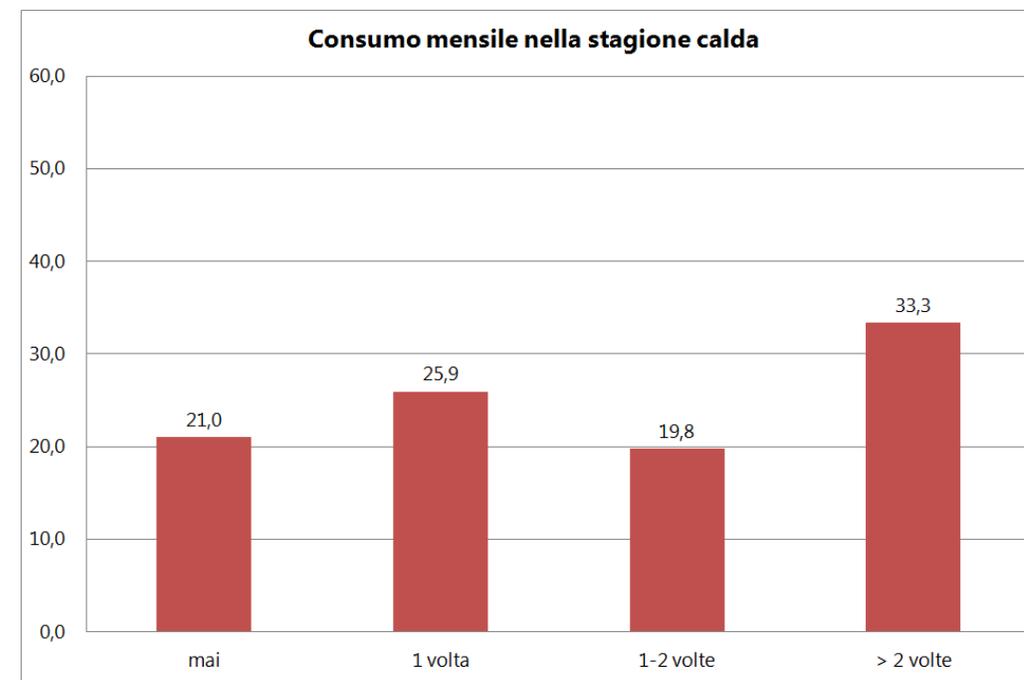
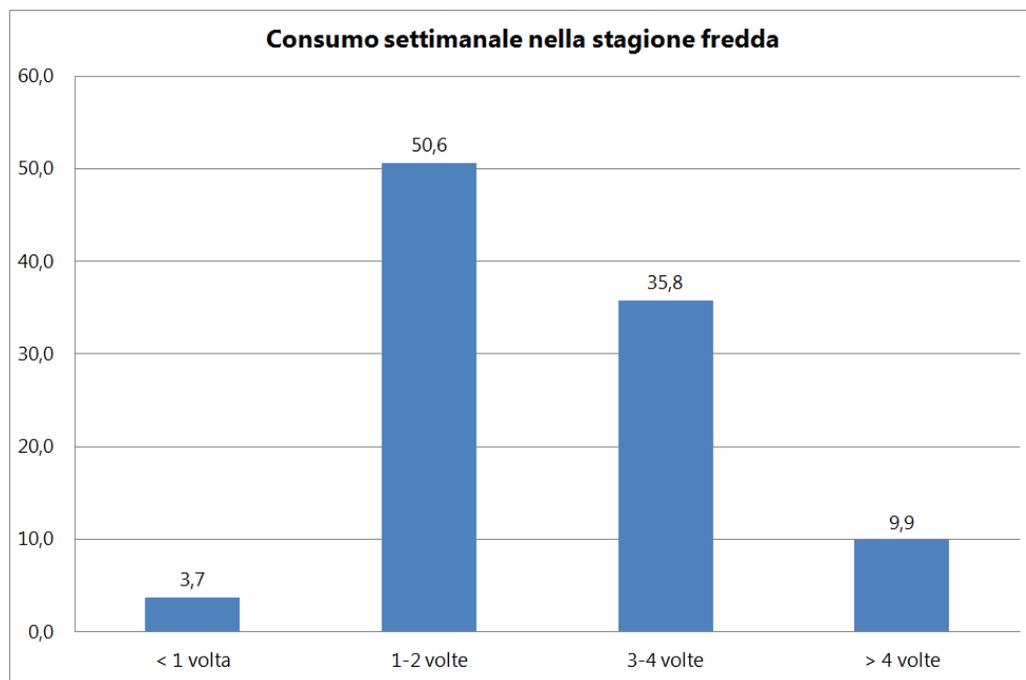
60 consumatori di età compresa tra 20-81 anni - 65% donne

32,1% minestrone



46,9% passato

21% zuppa di
verdura



Consumer test – autunno 2018 – minestre da verdure fresche

 estremamente sgradito
 molto sgradito
 moderatamente sgradito
 leggermente sgradito
 né gradito né sgradito
  né gradito né sgradito
 leggermente gradito
 moderatamente gradito
 molto gradito
  estremamente gradito

Passato arancione

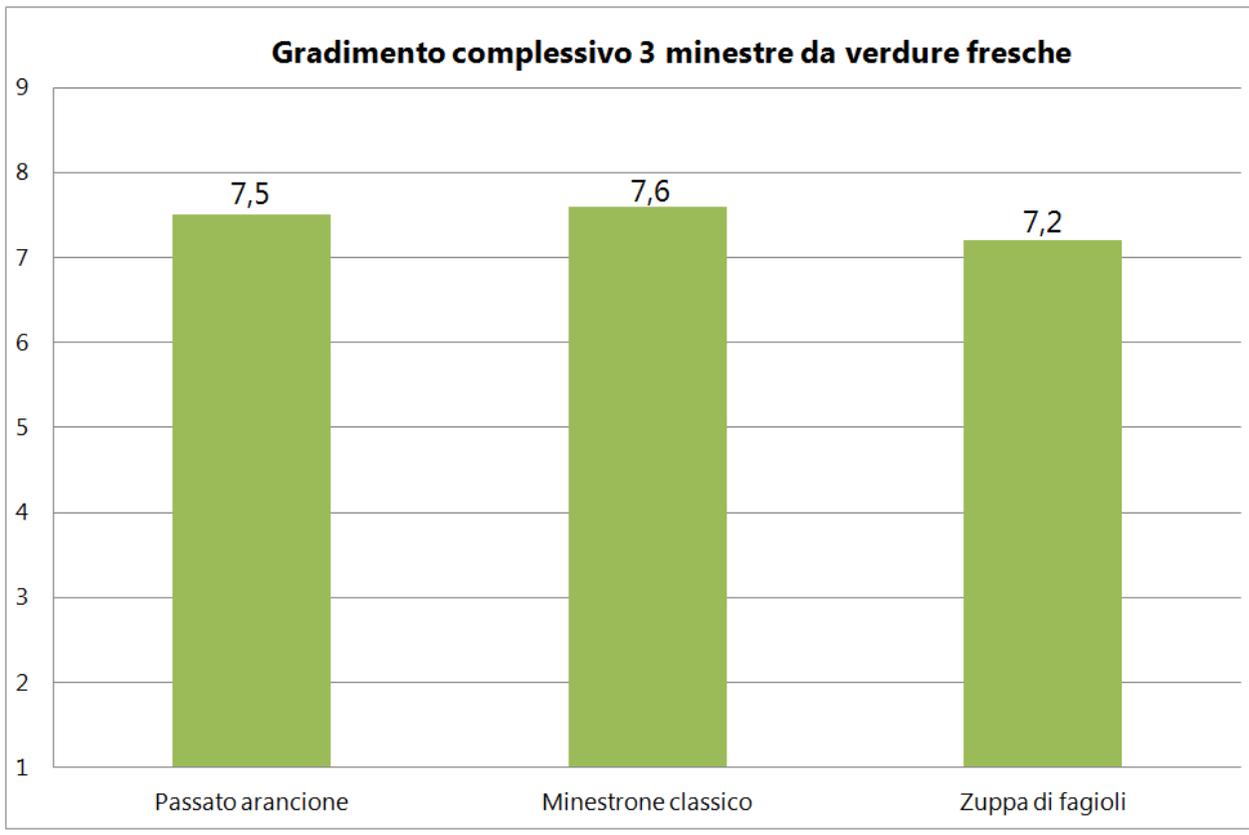
PATATA
ZUCCA
 SALE
 PORRO
CAROTA PEPE
 ROSMARINO

Zuppa di fagioli

PREZZEMOLO
PATATA BURRO
 SEDANO AGLIO
BORLOTTI PEPE
 OLIO
 POMODORO
CAROTA SALE
 SCALOGNO
 ROSMARINO

Minestrone classico

SALE SCALOGNO
BORLOTTI OLIO
 SEDANO SPINACIO
ZUCCA PATATA
 ZUCCHINO
CAVOLO PEPE
 BIETEOLA
CAROTA PORRO
 AGLIO BASILICO
 PREZZEMOLO POMODORO



Consumer test – autunno 2018 – minestre da verdure surgelate



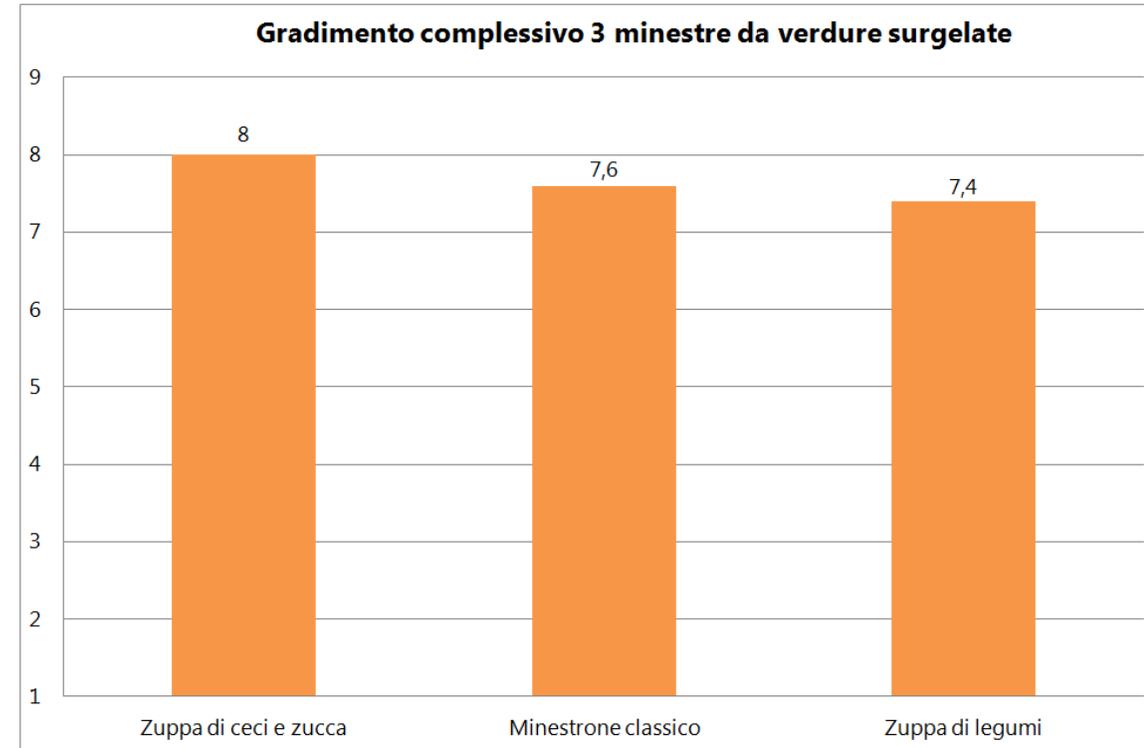
Zuppa di ceci e zucca



Zuppa di legumi

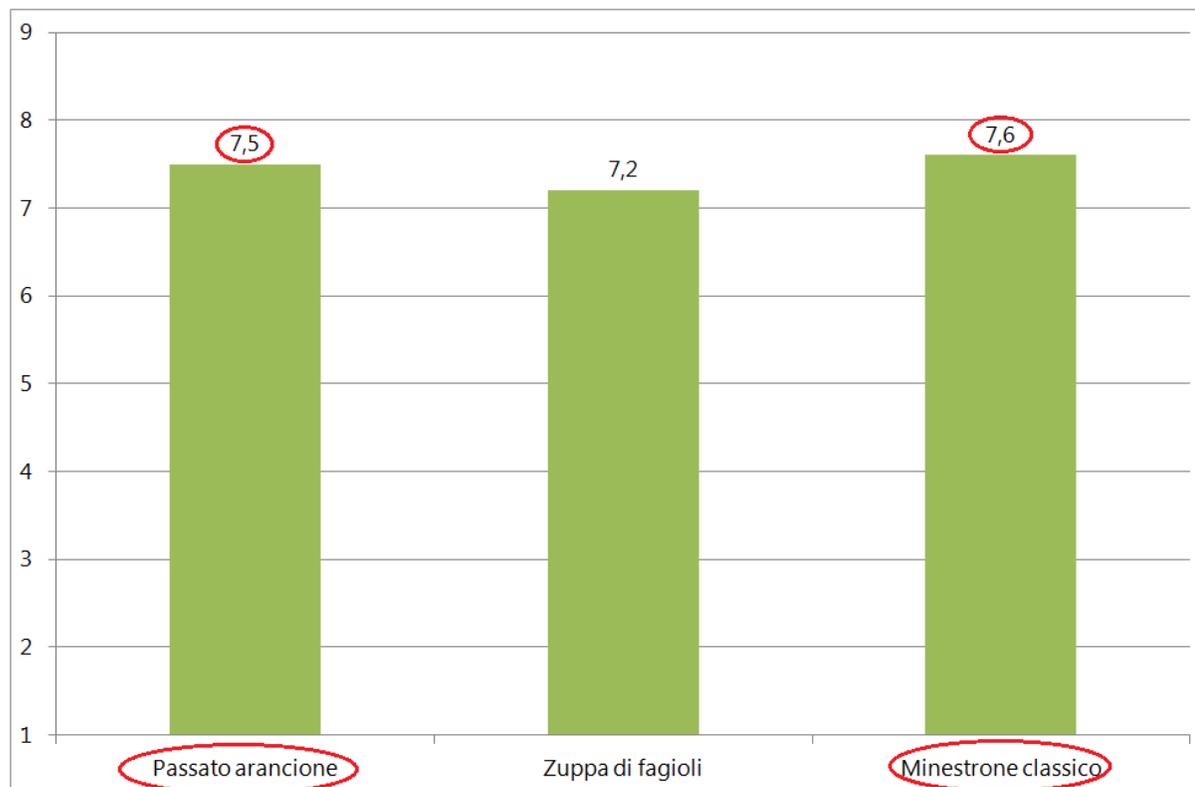


Minestrone classico

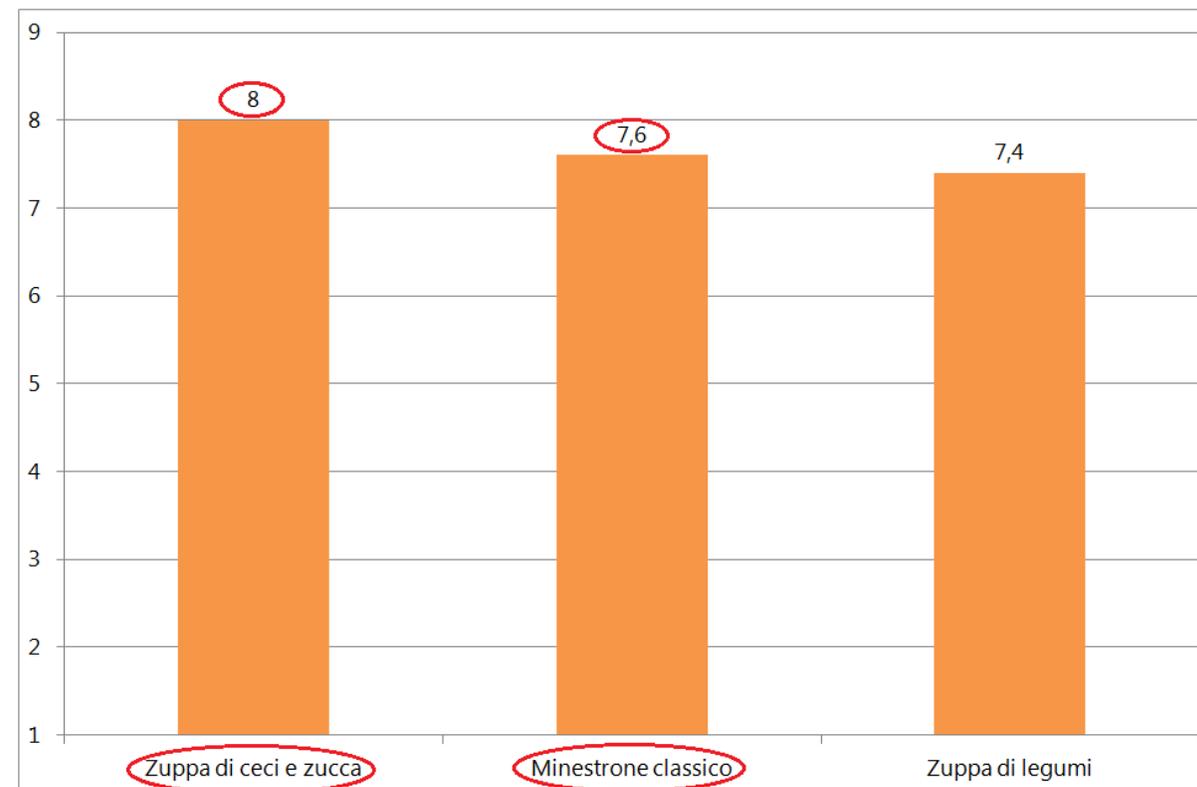


Consumer test – autunno 2018

minestre da verdure fresche



minestre da verdure surgelate



Ricette messe in commercio



Passato Zucca e Ceci
Coop. Agricola Ortolani (RE)
www.ortore.it

Prodotto, confezionato e distribuito da OrtoRè,

Passato Zucca e Ceci
Modalità di preparazione:
Lavare i ceci e lasciarli in ammollo per circa 12 ore. Pelare e lavare le altre verdure, tagliarle a tocchetti e metterle in una pentola assieme ai ceci sgocciolati. Aggiungere 1,5 litri di acqua e lasciare cuocere circa 1 ora*. Aggiustare di sale e di pepe. Verso fine cottura aggiungere il rametto di rosmarino. Una volta che le verdure saranno cotte, togliere il rosmarino e frullare il tutto con un mixer ad immersione. Servire il passato caldo e a piacere aggiungere olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano ed eventualmente crostini o semi di zucca.* Se i ceci non vengono messi in ammollo si consiglia una cottura di circa 2 ore.

La ricetta è stata messa a punto attraverso consumer test organizzati dal laboratorio sensoriale CRPA Lab nell'ambito dell'iniziativa Parco Commestibile (Gruppo Operativo per l'Innovazione)

<http://parcocommestibile.crpa.it>

Programma di Sviluppo Rurale dell'Italia 2014-2020
L'EUROPA INVESTE NELLA SUA FUTURE

Passato Arancione
Coop. Agricola Ortolani (RE)
www.ortore.it

Prodotto, confezionato e distribuito da OrtoRè,

Passato Arancione
Gusto e tradizione
Modalità di preparazione:
Pelare e lavare le verdure, tagliarle a tocchetti e metterle in una pentola. Aggiungere 1,5 litri di acqua e lasciare cuocere circa un'ora. Aggiustare di sale e di pepe. Verso fine cottura aggiungere il rametto di rosmarino. Una volta che le verdure saranno cotte, togliere il rosmarino e frullare il tutto con un mixer ad immersione. Servire il passato caldo e a piacere aggiungere olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano ed eventualmente crostini o semi di zucca.

La ricetta è stata messa a punto attraverso consumer test organizzati dal laboratorio sensoriale CRPA Lab nell'ambito dell'iniziativa Parco Commestibile.

<http://parcocommestibile.crpa.it>

Programma di Sviluppo Rurale dell'Italia 2014-2020
L'EUROPA INVESTE NELLA SUA FUTURE



Minestrone Tradizionale
Coop. Agricola Ortolani (RE)
www.ortore.it

Minestrone Tradizionale
Modalità di preparazione:
Lavare i fagioli e lasciarli in ammollo per circa 6 ore. Pelare e lavare tutte le verdure, tagliarle a tocchetti e metterle in una pentola assieme ai fagioli sgocciolati. Aggiungere 3 litri di acqua e lasciare cuocere circa 1 ora. Unire le zucchine e i pomodori tagliati, aggiustare di sale e di pepe e proseguire la cottura per circa 30 minuti fino a consistenza desiderata. Servire il Minestrone classico caldo e a piacere aggiungere olio extravergine di oliva, Parmigiano Reggiano ed eventualmente crostini o semi di zucca. Per un piatto più completo il minestrone classico può essere completato con minestrina o riso.



Attività preliminare sulle confetture – giugno 2018

Messa a punto di **almeno 8 ricette di confettura di more di gelso** variando la quantità di frutta impiegata e/o il contenuto di zucchero, e/o l'impiego di pectina, e/o il tempo di cottura.



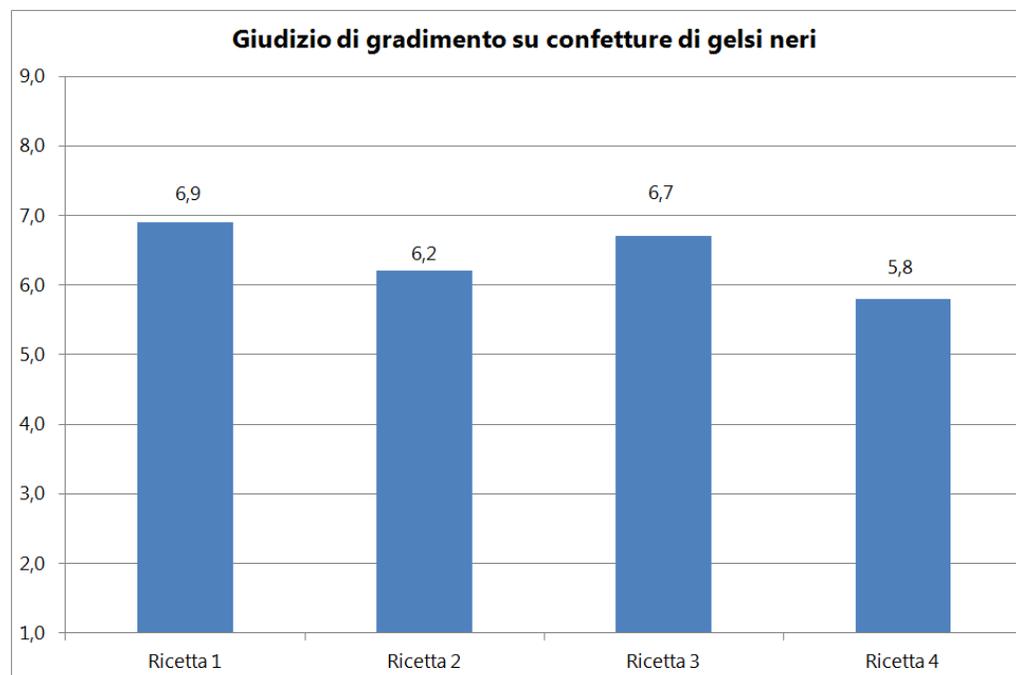
Consumer test pilota su confetture – giugno 2018

4 ricette di confetture di gelsi neri



ID ricetta	gelsi (grammi)	picciolo	zucchero	succo limone	mela/pectina
1	630 g	no	190 g bianco	1	no
2	480 g (tritati)	no	100 g canna	0,5	1/2 busta pectina
3	1100 g	sì	300 g canna	1	1 busta pectina
4	640 g (tritati)	no	50 g canna	0,5	1/2 busta pectina

25 consumatori abituali di confetture



estremamente gradito

molto gradito

moderatamente gradito

un po' gradito



né gradito né sgradito

un po' sgradito

moderatamente sgradito



molto sgradito

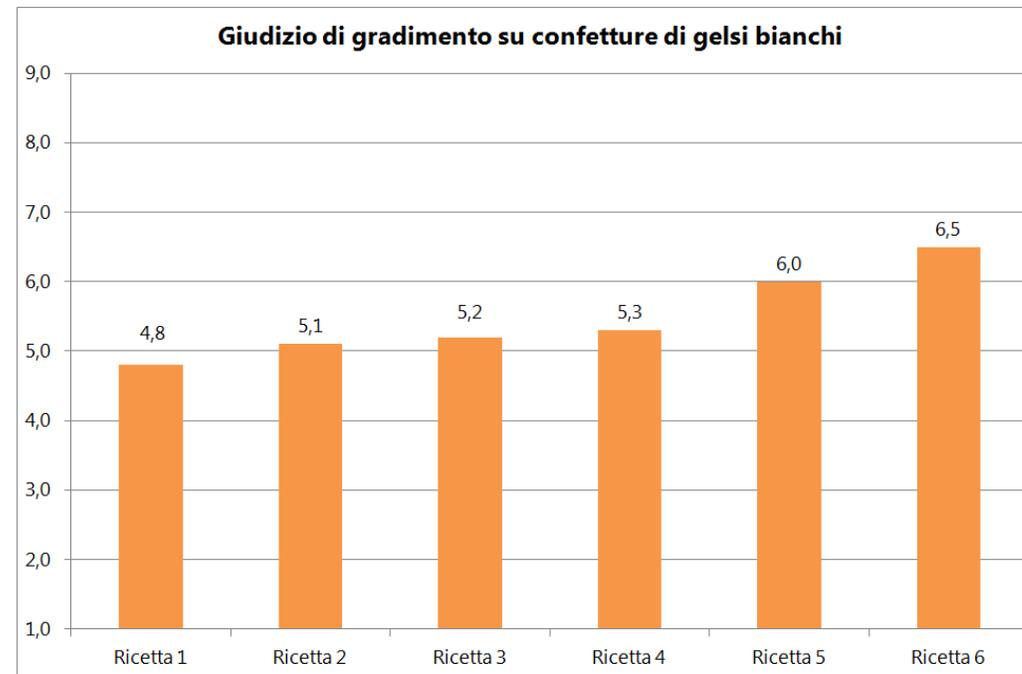
estremamente sgradito

Consumer test pilota su confetture – giugno 2018

6 ricette di confetture di gelsi bianchi

ID ricetta	gelsi (grammi)	picciolo	zucchero	succo limone	mela/pectina
1	900 g	no	270 g bianco	1	no
2	900 g	no	200 g bianco	1	no
3	900 g	no	200 g canna	1	no
4	900 g	no	200 g canna	0,5	120 g mela grattugiata
5	1030 g	no	220 g canna	0,5	1 busta pectina
6	1400 g	sì	350 g canna	1	1 busta pectina

25 consumatori abituali di confetture



estremamente gradito

molto gradito

moderatamente gradito

un po' gradito



né gradito né sgradito

un po' sgradito

moderatamente sgradito



molto sgradito

estremamente sgradito

Focus group sulle confetture – giugno 2018

Ricette con gelso nero

I consumatori reputano i gelsi neri più idonei ad essere disidratati o trasformati in succo, tuttavia due ricette (1-3) sono risultate moderatamente gradite per il sapore/aroma anche se va migliorata la consistenza.

Ricette con gelso bianco

Sono risultate in generale troppo dolci e difficilmente spalmabili. I gelsi bianchi non possiedono un aroma caratteristico di frutta quindi poco si prestano ad essere trasformate in confetture. Sono ritenuti più adatti per la produzione di composte eventualmente aromatizzate con zenzero o olio essenziale di senape da abbinare a carni e formaggi.



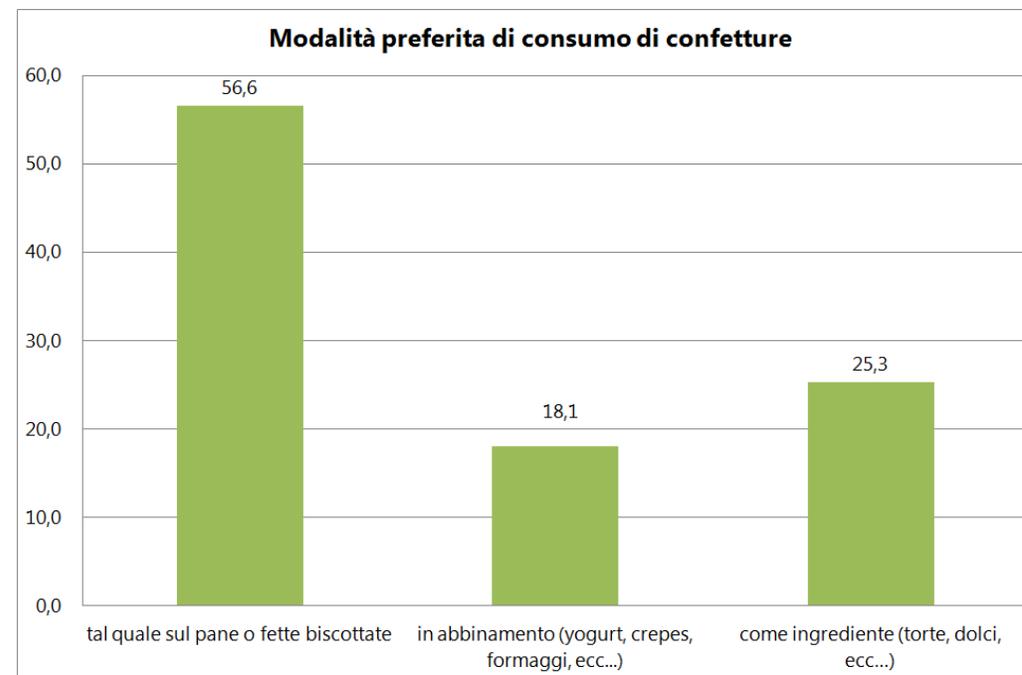
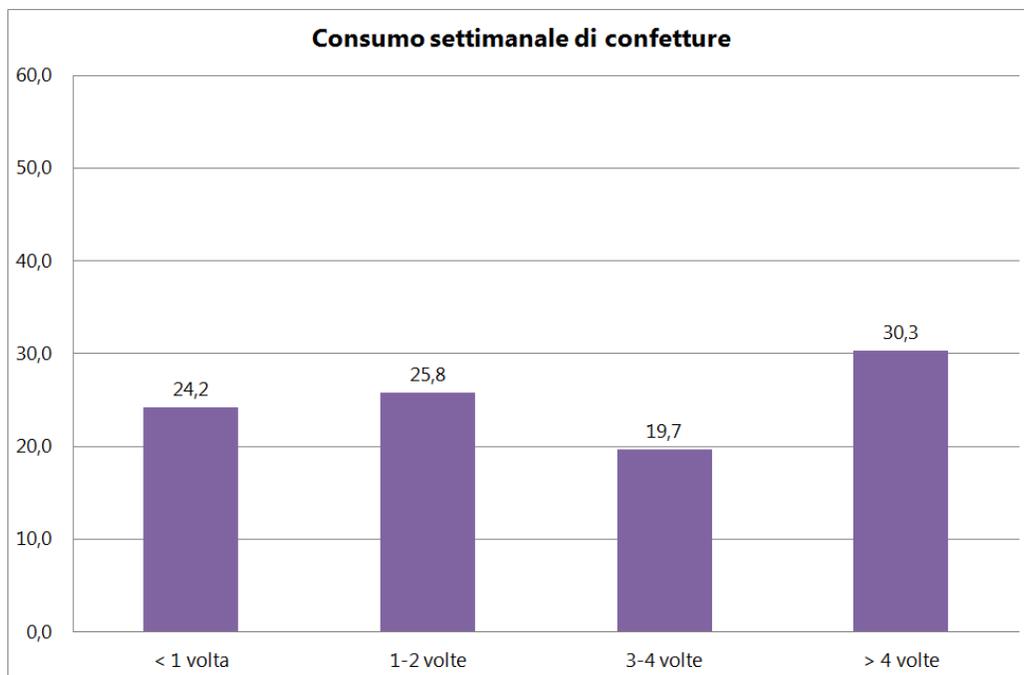
Consumer test confetture – giugno 2019

65 consumatori di età compresa tra 17-74 anni – 64,6% donne

41,8% consuma confetture fatte in casa



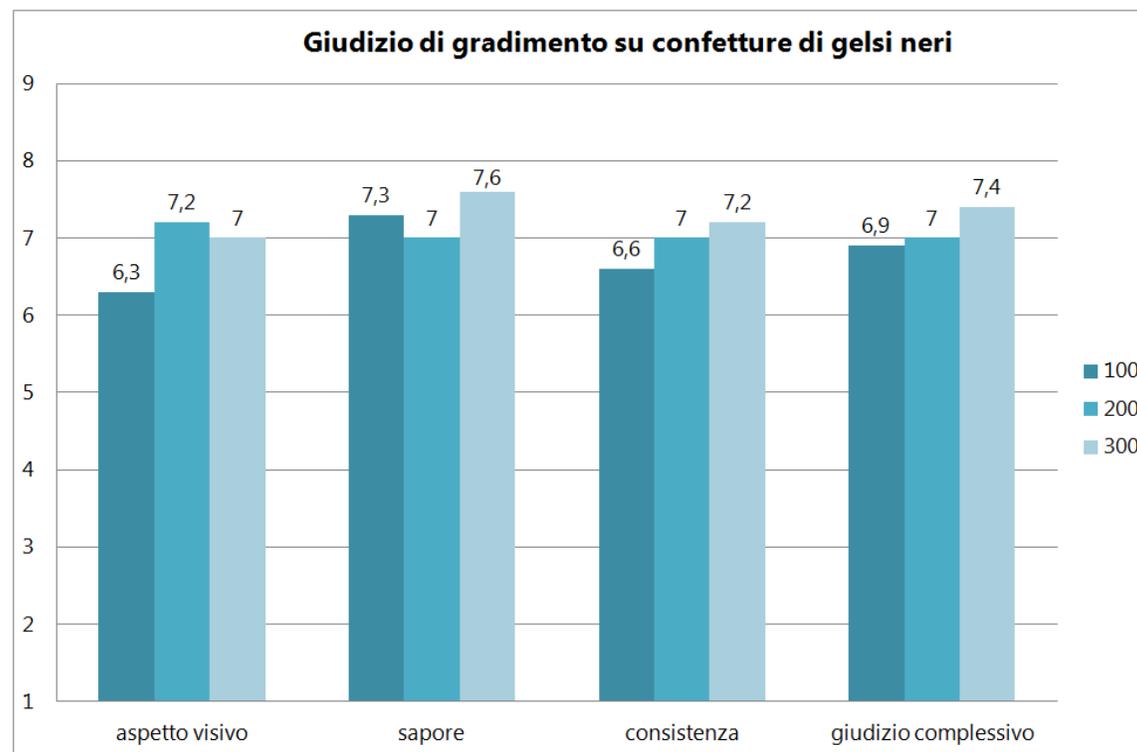
58,5% non ha mai assaggiato confetture di more di gelso



Consumer test – autunno 2018 – confettura gelsi neri

ID ricetta	gelsi (grammi)	picciolo	zucchero	limoni (succo)	mela/pectina
1	1700 g	si	450 g bianco	si	no
2	1700 g	no	400 g canna	si	1 busta pectina
3	2000 g	no	500 g bianco	3	no

- ☺ estremamente gradito
- molto gradito
- moderatamente gradito
- un po' gradito
- ☹ né gradito né sgradito
- un po' sgradito
- moderatamente sgradito
- molto sgradito
- ☹ estremamente sgradito

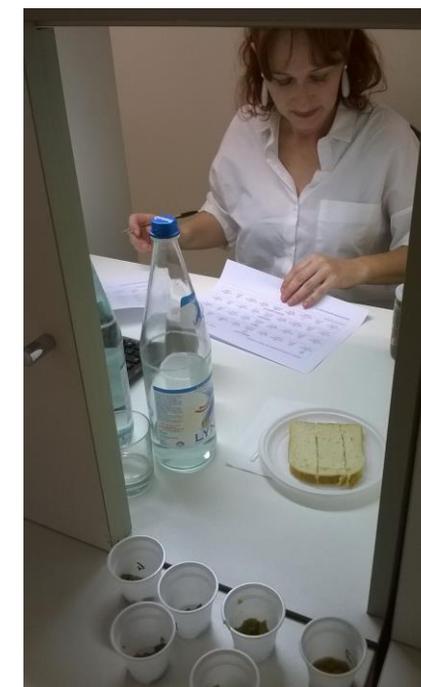
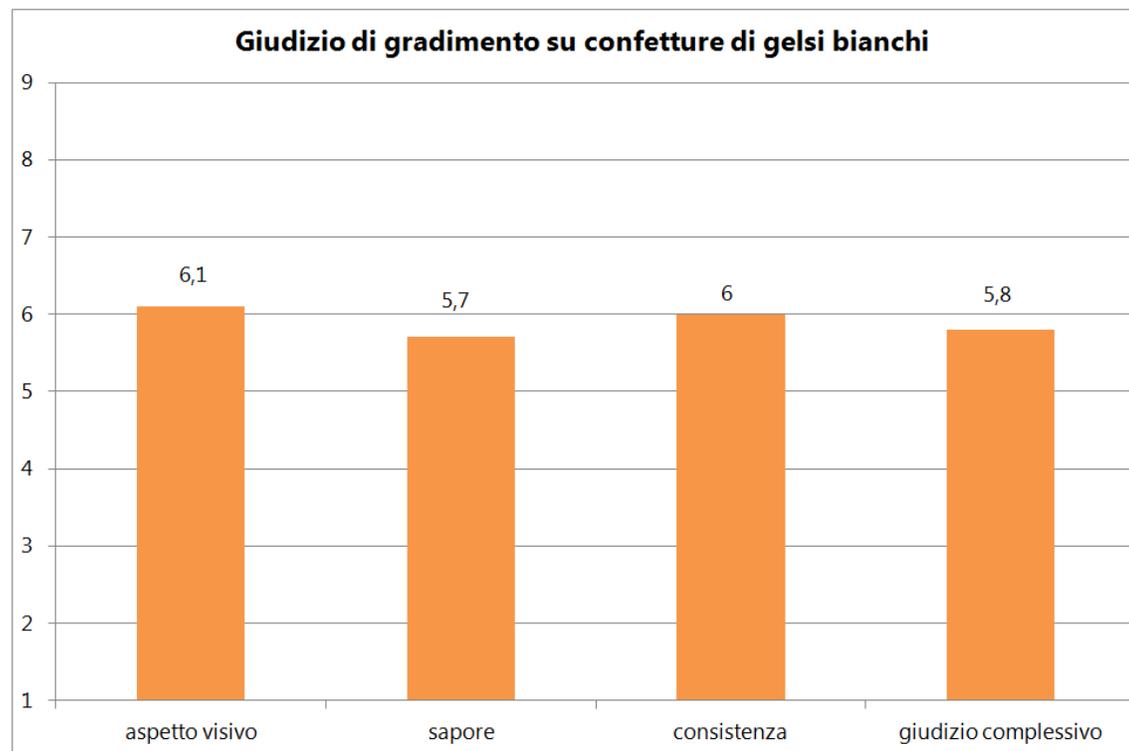


Consumer test - autunno 2018 – confettura gelsi bianchi

ID ricetta	gelsi (grammi)	picciolo	zucchero	limoni (succo)	mela/pectina
1	1700 g	si	425 g canna	2	no

Oltre il 44% degli intervistati ha espresso una gradevolezza superiore a 7

- ☺ estremamente gradito
- ☺ molto gradito
- ☺ moderatamente gradito
- ☺ un po' gradito
- 😐 né gradito né sgradito
- ☹ un po' sgradito
- ☹ moderatamente sgradito
- ☹ molto sgradito
- ☹ estremamente sgradito



CONVEGNO
FINALE



Orticoltura e agroforestazione periurbane

Grazie per l'attenzione!

<http://parcocommestibile.crpa.it> - parcocommestibile@crpa.it