

# Quanto ne sanno i consumatori?

## *Consumer test*



condotto da **CIA Service Group S.r.l.**  
in collaborazione con Gruppo Operativo  
VPM- Valorizzazione della Pesca  
Marchigiana



presso l'azienda agricola  
**AGRI BARONCIANI S.R.L.**

*Ogni anno vengono introdotte nel mercato dalle 100 alle 200 varietà, per rispondere sempre meglio a esigenze di mercato, che vuole pesche più attraenti, più resistenti, più anticipate o più tardive rispetto al calendario tradizionale che contempla principalmente i mesi di luglio e agosto”.*

In questo mare magnum di varietà, si può fare un po' di ordine differenziandole in tipologie ben precise: *“Quella di pesche e nettarine dal gusto tradizionale, in cui prevale l'acidità, e quelle con un gusto dolce (subacido) o neutre.*

La domanda, però, rimane quella iniziale: come distinguerle nella *catena distributiva e commerciale? “Proviamo a sensibilizzare la distribuzione, affinché informino il consumatore finale magari attraverso dei cartellini esplicativi o un diverso packing in funzione del gusto”.*

Il test è stato condotto su larga scala con l'obiettivo di:

- mettere alla prova le abilità analitiche sensoriali e conoscitive del consumatore
- ulteriore modo di promozione del prodotto *Pesca di Montelabbate*
- diffusione di conoscenze riguardo le caratteristiche qualitative e chimico -fisiche del prodotto stesso attraverso assaggi sensoriali e guidati
- confronto diretto tra produttore e consumatore
- sensibilizzare il consumatore verso l'attenzione e la scelta consapevole
- percepire il grado di gradimento dei consumatori



# Metodo

Circa **40 test** per ciascuna varietà di pesca e pesca nettarina  
Nei test non è stato riportato il nome della varietà

Tramite l'assaggio è stato richiesto ai consumatori di indicare il loro grado di percezione di alcuni parametri chimico- fisici del frutto come di seguito indicati nel *Consumer test* ed esprimere il loro grado di gradimento

Ad ogni consumatore sono state consegnate 1 varietà di pesca sub-acida ed 1 equilibrata ed il test per ciascuna varietà a confronto  
E altrettanto le 2 di nettarine

Gli assaggi si sono tenuti

**Nell'ambito delle manifestazione (fuori progetto)**

**Too Good To Go (nell'Ambito del progetto)**



# Piattaforma online

## Too Good To Go - Vendi i tuoi invenduti

L'app Too Good To Go è un'applicazione mobile per dispositivi iOS e Android che mette in comunicazione l'utente a ristoranti e negozi con eccedenze alimentari invendute. Aiuta a ridurre gli sprechi alimentari e a trarre profitto da prodotti che, altrimenti, butteresti via.

I consumatori nel momento dell'acquisto in azienda hanno ricevuto in omaggio una confezione con i frutti e la scheda del test.

Nell'acquisto successivo l'acquirente riportava il test e sulla base dei risultati si individuava quale fosse la tipologia più gradita al cliente e scegliere il nuovo acquisto nell'ambito della categoria scelta.

Nello stesso tempo il cliente veniva prendeva consapevolezza del fatto che non tutte le varietà di pesca sono uguali e quale fosse la tipologia di suo gradimento

# Consumer test : la scatola



# Consumer test : i parametri

Scala da 1 a 5

Barrare con una "x" il grado di percezione

1) *Percezione di DOLCEZZA*

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

2) *Percezione di ACIDITA'*

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

3) *Percezione di SUCCOSITA'*

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

4) *Percezione di DUREZZA DELLA POLPA*

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

5) *GRADIMENTO DEL FRUTTO*

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

# Le varietà coinvolte:

Le varietà sono coltivate presso l'azienda partner e preliminarmente caratterizzate dal Dipartimento D3A dell'Univpm nell'ambito del medesimo progetto per i **parametri chimico - fisici** proposti ai consumatori nella compilazione del *Consumer test*.

## 1. Big Top **Nettarina** - Sub-acida

Periodo di maturazione registrato: **1 luglio**

Polpa gialla, **aderente, fondente, molto consistente**  
Colore dell'epidermide di fondo giallo intenso con sovra-colore rosso brillante sul 100% della superficie



## 2. Lady Erica **Nettarina** - Sapore dolce

Periodo di mat. Registrato: **26 agosto**

Polpa gialla, con venature rosse intorno al nocciolo,  
**alta consistenza**  
Frutto di grandi dimensioni di forma tonda-oblunga



### 3. Sweet Dream acida

**Pesca** - Sub-

Periodo di mat. registrato: **7 luglio**

Polpa gialla, **aderente, molto consistente**  
Epidermide giallo con sovraccolore rosso  
intenso sul 100%



### 4. Extreme 436 **Pesca** - Equilibrata

Periodo di mat. Registrato: **15 luglio**

Polpa gialla, di grandi dimensioni, **soda e succosa**, quasi glabra, con colore rosso vivo sulla superficie.



# *I risultati:*

**N° 34 TEST CONDOTTI PER CIASCUNA VARIETA' DI PESCA E DI NETTARINA**

**METTENDO A CONFRONTO TRA DI LORO, NEGLI ASSAGGI PROPOSTI, LE DUE VARIETA' DI PESCHE CON CARATTERISTICHE DIFFERENTI (UNA SUBACIDA E L'ALTRA EQUILIBRATA)**

**MENTRE LE 2 VARIETA' DI NETTARINE SCELTE SONO STATE SOMMINISTRATE SINGOLARMENTE POICHE' CARATTERIZZATE DA DIFFERENTI PERIODI DI MATURAZIONE**

# PESCHE

		MIN				MAX
PESCHE	<b>SWEET DREAM - SUB-ACIDA</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
	DUREZZA POLPA			4	21	9
	ACIDITA'	16	17	1		
	SUCCOSITA'		11	17	4	2
	DOLCEZZA				21	13
	GRADIMENTO DEL FRUTTO				23	11
	<b>EXTREME 436 - EQUILIBRATA</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
	DUREZZA POLPA			12	19	3
	ACIDITA'	11	19	4		
	SUCCOSITA'		2	12	16	4
	DOLCEZZA			2	21	11
	GRADIMENTO DEL FRUTTO			3	15	16

# NETTARINE

<b>BIG TOP - SUB-ACIDA</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
DUREZZA POLPA	1	2	8	16	7
ACIDITA'	13	17	4		
SUCCOSITA'		1	23	7	3
DOLCEZZA			4	12	18
GRADIMENTO DEL FRUTTO			5	19	10
<b>LADY ERICA - SAPORE DOLCE</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
DUREZZA POLPA			4	23	7
ACIDITA'		3	16	16	
SUCCOSITA'			7	21	6
DOLCEZZA			8	18	8
GRADIMENTO DEL FRUTTO			6	11	17