

Classificare le nettarine in base al gusto per risollevare i consumi



Daniele Missere - Stefano Foschi
CRPV – Cesena (Fc)

La selezione genetica compiuta negli ultimi venti-trent'anni nel pesco ha portato all'immissione sul mercato di nuove tipologie varietali con caratteristiche chimiche e sensoriali decisamente diverse rispetto alle cultivar con gusto tradizionale, quest'ultimo inteso come sapore equilibrato e un bilanciato rapporto tra contenuto in zuccheri e acidi. In particolare, sono state individuate le linee cosiddette a "gusto dolce" che identificano frutti con un equilibrio dolce/acido spostato decisamente verso il dolce. Sul piano commerciale, le difficoltà incontrate nel classificare le varietà in categorie omogenee dipende anche dall'elevato numero di cultivar immesse nel sistema produttivo, in parte giustificato dalla necessità di co-

Un progetto per capire e orientare il consumatore a scegliere fra due tipologie gustative, "solo dolce" o "dolce-acidulo equilibrato". Ciò contribuirà a semplificare le scelte varietali per i nuovi impianti

prire un calendario commerciale di circa 5 mesi (maggio-settembre) e per almeno 4 tipologie di prodotto: pesca o nettarina, a polpa gialla o bianca. Ogni centrale di lavorazione si trova pertanto a gestire almeno un centinaio di varietà, che vengono aggregate per classi commerciali secondo criteri che non tengono conto delle caratteristiche gustative. Il risultato è che al punto vendita le due tipologie (gusto dolce o equilibrato) vengono offerte non distinte, ma mescolate tra loro. L'aver trascurato il problema ha creato disaffezione di una parte della clientela, a fronte di un ampio assortimento

varietale tale da permettere un'adeguata segmentazione del mercato, volta a fidelizzare l'acquisto verso specifiche tipologie gustative.

IL PROGETTO

Nell'ambito del progetto "Caratterizzazione organolettica e classificazione commerciale di pesche e nettarine appartenenti a linee gustative differenziate" (finanziato dal Psr della Regione Emilia-Romagna), Crpv e Astra hanno avviato una ricerca volta a creare due distinte categorie di nettarine basate sulle caratteristiche organolettiche

(“linea dolce” e “linea equilibrata”), superando le attuali indicazioni relative alla tipologia di frutto (polpa gialla o bianca) e al solo nome della varietà, sconosciuto a chi acquista. Dato il carattere interdisciplinare, del progetto fanno parte anche Agrintesa, Naturitalia e l’OI Ortofrutta Italia. Quest’ultima partecipa sia direttamente, sia tramite i propri soci Coop, Conad, Fida e FederDistribuzione.

LA DOMANDA DI PESCHE E NETTARINE

Le nettarine sono una categoria di prodotto che richiede molta cura per essere valorizzata agli occhi del consumatore. Un primo passo in questa direzione consiste nel mettere in campo strumenti di analisi scientifica che orientino chi acquista a scegliere il prodotto in modo consapevole. Per fare questo il Crpv ha incaricato Nomisma di realizzare un’indagine sulla domanda finale (“consumer survey”) somministrando a un campione di 1.000 acquirenti di frutta fresca, suddivisi per genere, età e area geografica, un apposito questionario strutturato a prevalente risposta chiusa. L’indagine, svolta con modalità CAWI (“Computer Assisted Web Interviewing”), ha consentito di conoscere il profilo dell’acquirente tipo, le motivazioni che lo spingono all’acquisto e il grado di soddisfazione percepita per il frutto; le attuali potenzialità della domanda di nettarine e delle sue probabili trasfor-

TAB. 1 - SOGLIE MINIME DI ACCETTABILITÀ PER TIPOLOGIA GUSTATIVA (DUREZZA 5,0 KG/CM²)

Tipologia	Epoca di raccolta	RSR (%)	Acidità (meq/100g)	D/A range	
Varietà a gusto EQUILIBRATO	Precoce	11	9-13	0,8	1,2
	Media	12	9-15	0,8	1,3
	Tardiva	13	9-15	0,9	1,4
Varietà a gusto DOLCE	Precoce	10,5	6-9	1,2	1,8
	Media	12	6-9	1,3	2
	Tardiva	13	6-9	1,4	2,2

mazioni future; il tasso di penetrazione del prodotto; i criteri di acquisto e i “driver” che condizionano i comportamenti di consumo delle famiglie. Tutti elementi utili per avviare una politica di marketing condivisa.

Tra i tantissimi dati forniti dall’analisi condotta da Nomisma è emerso come la “dolcezza” sia considerata un punto di forza tra gli acquirenti di nettarine. Il 53% degli intervistati ha infatti risposto che le acquista perché sono più dolci.

DIFFERENZIAZIONE ORGANOLETTICA

Il progetto vuole arrivare a definire un modello di classificazione commerciale basato su precisi parametri organolettici come il RSR (contenuto zuccherino), l’acidità, il pH e il rapporto zuccheri/acidi, capaci di discriminare le cultivar e classificarle secondo le due tipologie di sapore: “dolce” (a bassa acidità) ed “equilibrato/tradizionale” (con

adeguato tenore in acidità). Questo risultato può essere raggiunto operando in due fasi.

La prima consiste nell’analizzare il database di Astra, il cui laboratorio qualità dispone di un’elevata quantità di dati ottenuti da analisi strumentali e sensoriali effettuate negli anni su un gran numero di varietà di pesche e nettarine. L’analisi di questi dati ha permesso di stabilire precisi parametri organolettici in grado di discriminare le due linee gustative, definendo anche un livello di accettabilità minimo che le varie cultivar devono quantomeno raggiungere se non superare.

Visti i risultati emersi analizzando circa 2.500 analisi organolettiche e sensoriali, si è deciso di definire i livelli minimi di accettabilità riportati nella *tabella 1*.

La seconda fase consiste nel realizzare una serie di analisi strumentali e sensoriali per



Dulcior®, nettarina a gusto dolce (RSR medio 13,5 % e acidità media 7,5 meq/100g), presenta frutti di grosse dimensioni (> 200 g), con buccia ricoperta per il 70-80% di colore rosso intenso; la polpa è gialla, molto succosa e spicca, e ha una elevata tenuta in pianta. La produzione è elevata e costante; si raccoglie nella prima settimana di settembre in Romagna. Dulcior® deriva dal progetto di miglioramento genetico “Maspes” che vede la collaborazione fra New Plant, Università di Milano, CRPV e diverse imprese vivaistiche emiliano-romagnole

verificare l'appartenenza di una varietà alle due linee gustative. L'obiettivo è validare, utilizzando i risultati della fase precedente, almeno 60 cultivar presenti nei catasti di Naturalia. Le analisi e i panel test vengono effettuati su un campione di frutta alla maturazione "di consumo", allo scopo di verificarne le specifiche organolettiche nel momento più importante per il consumatore.

RACCOLTA E POST-RACCOLTA

Il momento della raccolta è un elemento importante per definire il potenziale qualitativo di ogni cultivar, con notevoli ripercussioni sul gradimento da parte del consumatore, così come evidenziato anche dall'indagine di Nomisma: il 51% degli intervistati ritiene che le nettarine siano esitate spesso acerbe. Per ognuna delle 60 cultivar il progetto intende perciò definire uno specifico indice di raccolta, in funzione della destinazione commerciale (immediata o dopo conservazione), come pure il periodo massimo di conservazione.

PROVE DI VENDITA E CONSUMER TEST

Il progetto non intende fermarsi alla fase

di laboratorio, ma di arrivare fino al consumatore. In tre fine settimana di luglio, in 3 punti vendita della GDO (Ipercoop "Lungo Savio" e Superstore "Famila" a Cesena, e Conad Superstore "La Filanda" a Faenza), nonché presso il negozio di alimentari "Alberto" a Bologna, sarà allestito uno spazio adeguato ed evidenziato con apposito materiale illustrativo per presentare alla vendita separatamente le due linee di nettarine, classificate per gusto: "dolce" con bassa acidità; "classico", equilibrato e leggermente acidulo.

In contemporanea con la vendita nel Superstore Conad, Astra realizzerà un consumer test per verificare se il consumatore medio sia in grado di percepire la differenza tra le due linee gustative proposte, nonché il grado di accettazione di ciascuna. Un secondo "consumer" test sarà effettuato da Alimos su alunni dei centri estivi. I dati raccolti con tali test e le prove di vendita saranno elaborati per definire il livello di gradimento al consumo per ciascuna delle due linee gustative e per verificare la fattibilità della loro presentazione e vendita in forma distinta.

CONSIDERAZIONE CONCLUSIVE

Il progetto rappresenta un primo esempio di fidelizzazione del consumatore verso determinate tipologie gustative nel settore delle nettarine; ciò potrà permettere di tarare i nuovi impianti in modo più efficiente rispetto ai volumi di vendita finali, cercando così di evitare surplus produttivi e relative crisi di mercato. Ne consegue che la produzione di nettarine potrebbe incrementare per determinati segmenti, generando così un rinnovato interesse dei produttori per questa specie.

Le attività termineranno non prima della primavera del 2022 e solo allora saranno disponibili risultati completi e definitivi. Tuttavia, dalle prime elaborazioni emerge chiaramente che l'eventuale preferenza dei consumatori per le nettarine dolci è in realtà una distorsione gustativa, dimostrata dalla tabella riportata, dove nelle tre analisi delle nettarine a "gusto equilibrato" il tenore zuccherino è uguale o superiore a quello delle varietà a "gusto dolce". In realtà, la percezione del "più dolce" è semplicemente dovuta alla minore acidità di queste ultime. ●