



24/01/2025

Nettarine: segmentare in funzione del sapore dà ottimi risultati

Gusto dolce o equilibrato? Ciclone permette di tarare i nuovi impianti rispetto alle vendite

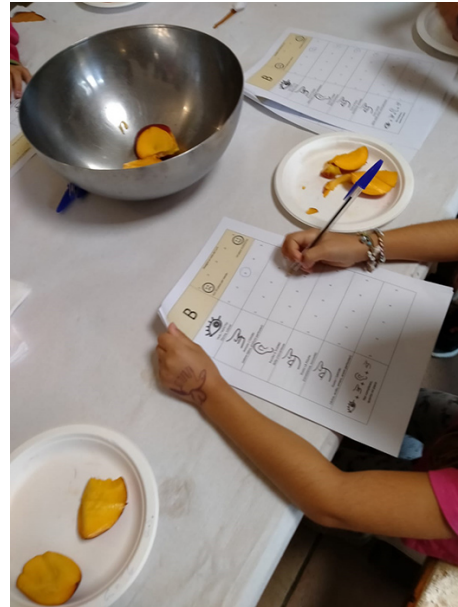
FABRIZIO PATTUELLI
redazione@italiafruit.net
WWW.ITALIAFRUIT.NET

La nettarina è senza dubbio uno dei prodotti più importanti all'interno del reparto ortofrutta durante il periodo estivo, ma c'è un tema che puntualmente crea polemiche fra gli addetti ai lavori: l'incapacità di garantire una qualità distintiva fra le diverse varietà durante tutto l'arco della stagione. Infatti, il consumatore davanti ad un banco di nettarine non ha nessuna indicazione per capire cosa sta acquistando, e se pensiamo alle innumerevoli varietà presenti sul mercato, con caratteristiche organolettiche estremamente diverse fra loro, è facile intuire l'elevata probabilità di disorientare l'acquirente.

In questo contesto Ri.Nova - cooperativa cesenate che si occupa di ricerca e sperimentazione nel comparto delle produzioni vegetali - ha analizzato quali strumenti scientifici possono essere introdotti in modo da guidare chi acquista a scegliere il prodotto in modo consapevole. Per questo Ri.Nova ha incaricato Nomisma di realizzare un'indagine somministrando a un campione di mille acquirenti di frutta fresca, suddivisi per genere, età e area geografica, un apposito questionario strutturato a prevalente risposta chiusa.

"La ricerca - informa l'azienda - 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. Ma non solo, anche le attuali potenzialità della domanda di nettarine e delle sue probabili trasformazioni 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".

Quanto riportato è il frutto del progetto regionale Ciclone (Caratterizzazione organolettica e classificazione commerciale di pesche nettarine appartenenti a linee gustative differenziate) condotto, per l'appunto da Ri.Nova, assieme ad Astra Innovazione e Sviluppo, Agrintesa, Naturitalia e l'Oi Ortofrutta.



"Si è trattato di un progetto per orientare il consumatore a scegliere fra due tipologie gustative, "dolce" o "equilibrato" - evidenziano da Ri.Nova. L'obiettivo era quello di 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".

"Il risultato è stato 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. La seconda fase consiste nel realizzare una serie di analisi strumentali e sensoriali per 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 Naturitalia. 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".



"Il progetto - specificando dall'ente di ricerca - 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".



"L'attività effettuata nell'ambito del progetto ha consentito di definire un modello di classificazione commerciale basato su precisi parametri organolettici (in particolare l'indice D/A - Dolcezza e acidità) in grado di discriminare le nettarine e classificarle secondo due linee gustative di sapore (appunto "dolce" e "classico equilibrato"). Ne consegue che ciò consente di aggregare le varietà secondo le due classi individuate, permettendo così di segmentare l'offerta e fidelizzare il consumatore".

"I dati raccolti con i panel test svolti da assaggiatori addestrati mostrano una corrispondenza tra il dato analitico/strumentale e la percezione sensoriale del rapporto D/A. I consumer test, inoltre, hanno permesso di verificare che sia il consumatore medio adulto, sia i giovani consumatori (bambini in età di 6-10 anni) sono in grado di percepire la differenza tra le due linee gustative, tendendo a privilegiare quella a "gusto dolce". Le prove di vendita, infine, hanno confermato la fattibilità di presentare e offrire in forma distinta le due categorie, evidenziando anche in questo caso una certa preferenza dell'acquirente verso la tipologia a "gusto dolce".

"Infine - evidenziano da Ri.Nova - stabilire il momento ottimale per la raccolta delle nettarine è un punto critico per definire il livello qualitativo, con ripercussioni sul livello di gradimento da parte del consumatore. Raccolte anticipate ostacolano l'inizio della maturazione, non consentendo di raggiungere il massimo livello di contenuti di zuccheri e la formazione degli aromi, che concorrono a determinare il sapore dei frutti".

"Inoltre, il grado di maturazione alla raccolta influisce sulla qualità dei frutti durante la frigoconservazione. La difficoltà di decidere correttamente l'avvio della raccolta è accentuata anche dalla diffusa coltivazione di varietà caratterizzate da frutti privi di colore di fondo, utile per stabilire il giusto grado di maturazione e dalla massiccia introduzione di nuove tipologie varietali a "gusto dolce" che, rispetto alle cultivar con "gusto classico", identificano frutti con un rapporto dolce/acido spostato decisamente verso il dolce. Lo sviluppo di specifici protocolli di raccolta e conservazione basati su indici di maturazione fisiologica è pertanto uno degli obiettivi che la ricerca da tempo persegue".

Iniziativa realizzata nell'ambito Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 1.2.01 "Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione" - Focus Area 3A - Progetto "Comunicare l'innovazione in agricoltura della Regione Emilia-Romagna: dal campo allo smartphone - AgRIsocial".

[Clicca qui per ascoltare il podcast dedicato.](#) (gc)

[Clicca qui per iscriverti alla Newsletter quotidiana di IFN](#)