

ERB *e*



*A* limurgiche:

*V* alorizzazione

*c* *O* mmerciale

*dal* *L*

*ANT*ica tradizione toscana



## **RISULTATI DEI PANEL E CONSUMER TEST ED EVIDENZE PER L'ORIENTAMENTO AL MERCATO**

*FIRENZE, Hotel Garden Inn*

*9 marzo 2022*

*Maurizio Tagliazucchi*



## PREMESSA: L' IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE CANDIDATE



Partendo da un elenco ampio di erbe derivato dalle conoscenze accademiche ed individuali, si è cominciato ad indagare quali potessero essere le possibilità di sviluppo del progetto per arrivare alla definizione dell'elenco delle «specie candidate» da portare alla fase di test produttivo:

Aglio orsino
Alliaria
Acetosa di Belleville
Borraggine
Carota di Pastinocello (Toscana)
Cassella o Ginestrella ( <i>bunius erucago</i> )
Cicerbita o Crespino comune ( <i>sonchus oleraceus</i> )
Cicoria selvatica di campo
Finocchio marino
Malva
Pimpinella
Piantaggine ( <i>plantago coronopus</i> )
Portulaca
Radicchielle ( <i>crepis vesicaria</i> , <i>sanctas</i> , <i>leontodontoides</i> )
Raperonzolo
Rucola selvatica ( <i>diplotaxis tenuifolia</i> )
Sedano di monte (levistico)
Senape selvatica-rapicini ( <i>sinapis arvensis</i> )
Spinacio rampicante estivo ( <i>basella rubra</i> )
Spinacio selvatico ( <i>atriplex hortensis</i> )
Spinacio selvatico di montagna
Strigoli
Tarassaco
Terracrepolo ( <i>reichardia picroides</i> )
Trinette o schiappagrotti ( <i>hyoseris radiata</i> )



## PREMESSA: L' IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE CANDIDATE



Durante il periodo lug-ott 2017 è stato organizzato un FOCUS GROUP con stakeholders operanti nella filiera agroalimentare così composto:

-operatori commerciali della GDO

CONAD del TIRRENO, TIRRENOFRUIT

-operatori commerciali del canale HORECA

GIOTTO FANTI FRESH

-aziende di trasformazione di prodotti orticoli

PRATO VERDE (produzione articoli di 4° gamma)

VYTASOLE (produzione articoli di 5° gamma)

-aziende di produzione di preparazioni gastronomiche

TERZO CERCHIO (produzione piatti pronti)

-operatori del mondo della ristorazione commerciale

ASSOCIAZIONE CUOCHI FIORENTINI (n° 5 Ristoratori associati)



## PREMESSA: L' IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE CANDIDATE



### QUESTIONARIO "ERBAVOLANT"

- 1 In relazione alle sue esperienze professionali, può indicare dall'elenco proposto quali possano essere le essenze potenzialmente interessanti per una collocazione sul mercato nel caso fossero coltivate e non solo reperibili allo stato spontaneo?
- 2 Delle essenze da lei indicate, nella commercializzazione diretta verso il canale retail, quali, secondo lei, possono essere destinate al mercato crude e quali invece necessitano di cottura?
- 3 Quali ritiene siano le caratteristiche organolettiche che possono rappresentare l'elemento "distintivo" e caratterizzante delle erbe alimurgiche in questione?
- 4 Quali erbe ritiene possano trovare collocazione sul mercato come prodotti singoli e quali invece debbano essere miscelate con altri prodotti?
- 5 Quali tipologie di confezioni ritiene più adeguate per il mercato retail?
- 6 Quali essenze, secondo lei, possono trovare collocazione sul mercato dell'industria di trasformazione, e più specificatamente in quali settori e per quali specifici prodotti?
- 7 Quali tipologie di confezioni ritiene più adeguate per l'industria di trasformazione?



## PREMESSA: L' IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE CANDIDATE



I risultati del questionario sottoposto a professionisti della filiera hanno evidenziato importanti aspetti relativi a:

-CONOSCENZA E CARATTERISTICHE DELLE VARIE ERBE

-MODALITA' DI UTILIZZO NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI

-MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO IN RELAZIONE AI POSSIBILI CANALI DISTRIBUTIVI

che uniti a quanto emerso dai primi test di germinazione, moltiplicazione ed allevamento, hanno contribuito a stilare la lista delle ERBE CANDIDATE , sulle quali il GO si è concentrato nello sviluppo delle ulteriori fasi operative del progetto.



## PREMESSA: L' IDENTIFICAZIONE DELLE SPECIE CANDIDATE



NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
ACETOSA DI BELLEVILLE	<i>Rumex acetosa</i> L. cultivar "Large de Belleville"
ALLIARIA	<i>Alliaria petiolata</i> (M. Bieb) Cavara & Grande
ASPRAGGINE	<i>Picris hieracioides</i> L.
BORRAGINE	<i>Borago officinalis</i> L.
CICERBITA	<i>Sonchus oleraceus</i> L.
CICORIA GRUMOLO VERDE	<i>Cichorium intybus</i> L.
CICORIA SPADONA	<i>Cichorium intybus</i> L. var. <i>spadona</i>
MALVA	<i>Malva sylvestris</i> L.
PIANTAGGINE	<i>Plantago coronopus</i> L.
PIMPINELLA	<i>Sanguisorba minor</i> Scop.
PORTULACA	<i>Portulaca oleracea</i> L.
RUCOLA SELVATICA	<i>Diplotaxis tenuifolia</i> (L.) DC.
TARASSACO	<i>Taraxacum officinale</i> Web.
TERRACREPOLO	<i>Reichardia picroides</i> (L.) Roth
RADICCHIELLA ITALICA	<i>Crepis leontodontoides</i> All.
RADICCHIO SELVATICO	<i>Hyoseris radiata</i> L.



## SVILUPPO PANEL E CONSUMER TEST



Causa ancora l'emergenza coronavirus, già dal periodo del lock down della primavera 2020 la GDO ha sospeso tutte le attività promozionali e dimostrative sulla propria rete di vendita per cui non è stato possibile realizzare degustazioni di prodotto presso i supermercati.

Per poter al meglio rispondere alle esigenze di analisi del gradimento dei prodotti sulla clientela, è stato quindi pensato di potenziare l'attività di sviluppo di PANEL e CONSUMER TEST, realizzandola comunque quando richiesto nel rispetto delle normative di sicurezza anticovid e nella massima attenzione e riguardo nei confronti dei partecipanti.

Il principale obiettivo dei PANEL e CONSUMER TEST è stato quello di proporre ai partecipanti prodotti singoli od elaborati per poterne ricavare un giudizio il più oggettivo possibile ed utilizzare le informazioni raccolte per apportare i miglioramenti necessari fino alla identificazione delle scelte più adeguate al fine della definizione dei vari prodotti da proporre ai mercati di riferimento.



## SVILUPPO PANEL E CONSUMER TEST



Nel periodo gennaio 2019 e fino ad ottobre 2020 sono stati realizzati 6 PANEL e CONSUMER TEST:

<b>06 settembre 2019</b>	<b>c/o TERZO CERCHIO (Accademia Fumetti) Castelfranco di Sotto - Arezzo</b>
<b>03 ottobre 2019</b>	<b>c/o TIRRENOFRUIT Firenze</b>
<b>10 gennaio 2020</b>	<b>c/o TIRRENOFRUIT Firenze</b>
<b>17 gennaio 2020</b>	<b>c/o TIRRENOFRUIT Firenze</b>
<b>07 ottobre 2020</b>	<b>c/o TIRRENOFRUIT Firenze</b>
<b>23 ottobre 2020</b>	<b>c/o HOTEL GARDEN INN Firenze</b>

In media ad ogni evento hanno partecipato 20-25 persone miste per età, genere, provenienza sociale e background culturale, e più precisamente:

- membri delle aziende partner del progetto
- buyer commerciali/dirigenti GDO
- stakeholder provenienti da realtà rappresentative di tutta la filiera  
(aziende di commercializzazione e di lavorazione e trasformazione di prodotti agroalimentari)
- persone esterne non coinvolte nel progetto (potenziali consumatori dei prodotti)



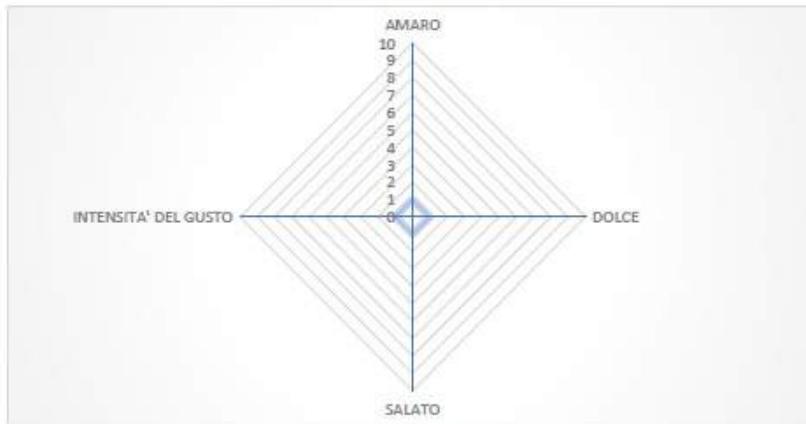
## SVILUPPO PANEL E CONSUMER TEST



### SCHEDA TIPO PANEL E CONSUMER TEST

PRODOTTO/RICETTA: \_\_\_\_\_

Tracciate una linea dal centro verso i vertici per ognuno dei quattro parametri considerati. Più il tratto è lungo, più intenso sarà il parametro considerato (min 0, max 10)



LEGENDA:

1	Estremamente sgradevole
2	Molto sgradevole
3	Sgradevole
4	Leggermente sgradevole
5	Né gradevole né sgradevole
6	Leggermente gradevole
7	Gradevole
8	Molto gradevole
9	Estremamente gradevole

A seguire vengono poste 1 o 2 domande relative alla disponibilità all'acquisto del prodotto.

Le specifiche domande, essendo variabili a seconda della tipologia di prodotto/ricetta oggetto del PANEL, vengono specificate puntualmente all'interno della relazione di presentazione dei risultati conseguiti.



## SVILUPPO PANEL E CONSUMER TEST



***PRODOTTI CRUDI PER 4° GAMMA***



***PRODOTTI COTTI PER 5° GAMMA***



***PRODOTTI PER PIATTI PRONTI***





RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
*6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO*



## ***PRODOTTI CRUDI PER IL MERCATO DELLA 4° GAMMA***

Sono state testate le seguenti erbe: CICORIA SPADONA, ACETOSA DI BELLEVILLE e PIMPINELLA



Cicoria Spadona



Acetosa Belleville



Pimpinella





# RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:

6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
PIMPINELLA CRUDA	4,0	4,0	6,0	8,0					40,0%	50,0%	10,0%			5,70
CICORIA SPADONA CRUDA	8,0	1,0	5,0	4,0				20%	30,0%	50,0%				5,30
ACETOSA DI BELLEVILLE CRUDA	7,0	1,0	6,0	6,0				30%	30,0%	30,0%	10,0%			5,20

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE 

VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE 

PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
PIMPINELLA CRUDA	10%	10%
CICORIA SPADONA CRUDA	0	0
ACETOSA DI BELLEVILLE CRUDA	0	0

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE 

RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE 



RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
*23 OTTOBRE 2020 c/o GARDEN INN di FIRENZE*



**PRODOTTI CRUDI PER IL MERCATO DELLA 4° GAMMA**

Come si può rilevare dai risultati, i prodotti non sono risultati particolarmente gradevoli, in modo particolare per il sapore monocorde ed invariato del prodotto, per cui si è optato per proseguire verso la identificazione di una misticanza, maggiormente in linea con l'antica tradizione di consumo di queste erbe spontanee che avveniva per lo più appunto in miscela tra loro, piuttosto che verso la proposta delle singole erbe.

A seguito di questi risultati, e dopo diversi test realizzati con le erbe in questione, si è quindi realizzata una misticanza con le erbe risultate idonee all'obiettivo e più precisamente:

RUCOLA SELVATICA

TERRACREPOLO

PIMPINELLA

RADICCHIELLA ITALICA

CICORIA GRUMOLO

ACETOSA DI BELLEVILLE

MALVA

in proporzione variabile

La misticanza è stata realizzata presso l'azienda Prato Verde di Firenze.



a. uscita dal lavaggio



b. piatto per PANEL TEST



# RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 23 OTTOBRE 2020 c/o GARDEN INN di FIRENZE



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
MISTICANZA DI ERBE	2,0	4,0	3,0	7,0							10,0%	30,0%	60,0%	8,50

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE
MISTICANZA DI ERBE	100%

Comprerebbe 100 gr di queste nuove erbe della salute, sapendo che derivano da un progetto di ricerca volto alla riscoperta delle tradizioni gastronomiche e ad esaltarne i valori organolettici e nutraceutici, per circa 2,90 €?

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





IL PANEL TEST  
c/o HOTEL GARDEN INN di FIRENZE il 23 ott 2020  
(assaggio di MISTICANZA)





RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
*6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO*



## ***PRODOTTI COTTI PER IL MERCATO DELLA 5° GAMMA***

Sono state testate le seguenti erbe singole lessate: CICORIA SPADONA, PIANTAGGINE



a. Cicoria Spadona lessata saltata in padella



b. Piantaggine lessata saltata in padella



# RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:

6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
CICORIA SPADONA BOLLITA	6,5	2,5	4,0	5,0					50,0%	50,0%				5,50
PIANTAGGINE BOLLITA	3,0	4,0	2,0	5,5				50,0%			50,0%			5,50

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE   
VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE 

PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
CICORIA SPADONA BOLLITA	0	0
PIANTAGGINE BOLLITA	50%	0

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE   
RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE 



RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO



**PRODOTTI COTTI PER IL MERCATO DELLA 5° GAMMA**

Sono state testate le seguenti preparazioni: FRITTATA CON ASPRAGGINE\* FRITTATA CON CICORIA SPADONA  
CECINA CON ASPRAGGINE\* CECINA CON CICORIA SPADONA

\*l'aspraggine utilizzata in queste preparazioni si presentava ad uno stadio vegetativo molto precoce e quindi con foglie piccole e tenere



Frittata all'Aspraggine

Frittata alla Cicoria Spadona



Cecina all'Aspraggine

Cecina alla Cicoria Spadona



# RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:

6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
FRITTATA ASPRAGGINE	4,3	3,0	3,6	6,0							35,0%	65,0%		7,65
FRITTATA CICORIA SPADONA	3,5	3,8	1,8	3,0							50,0%	50,0%		7,50
CECINA CICORIA SPADONA	2,6	3,0	2,6	4,3				33,3%			33,3%	33,3%		6,33
CECINA ASPRAGGINE	2,6	2,6	2,6	4,0				33,3%		33,3%	33,3%			5,66

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
FRITTATA ASPRAGGINE	100%	100%
FRITTATA CICORIA SPADONA	100%	75%
CECINA SPADONA	66%	66%
CECINA ASPRAGGINE	66%	66%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
*3 OTTOBRE 2019 c/o TIRRENOFRUIT*



**PRODOTTI COTTI PER IL MERCATO DELLA 5° GAMMA**

Da queste prove è emerso, non solo dai dati riassunti, ma anche dai confronti tra i vari partecipanti, la difficoltà di proporre ricette che prevedano l'uso di una sola specie in quanto il gusto risulta particolarmente "piatto" e perché si è ritenuto che il gusto risulti più complesso e appagante se deriva da un mixaggio di erbe.

Da qui si è iniziato a testare diversi mix di erbe cotte ed il primo ad essere testato è stato realizzato con le seguenti erbe: **CICORIA SPADONA** **CICORIA GRUMOLO** **PIANTAGGINE** **ASPRAGGINE (foglie adulte)**



Sono state quindi realizzate due preparazioni da testare:



FUSILLI con ricotta e  
MIX DI ERBE LESSATE



FRITTATA con  
MIX DI ERBE LESSATE

La cottura è stata realizzata presso l'azienda Vytasole di Agliana (PT)



1. Il mix di erbe entra nel bollitore



2. Il processo di cottura



3. La fase di raffreddamento



## RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 3 OTTOBRE 2019 c/o TIRRENOFRUIT



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
FUSILLI CON MIX DI ERBE	6,0	4,0	4,0	5,0				10%	20,0%	50,0%	30%			6,50
FRITTATA CON MIX DI ERBE	8,0	3,0	5,0	5,0				20%	50,0%	20,0%	10%			5,20

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE		
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Spenderebbe 4,90 € per questo piatto già pronto?	Sarebbe disposto a spendere 3,50 € per una vaschetta di erbe cotte da 300 gr?
FUSILLI CON MIX DI ERBE	55%	30%	75%
FRITTATA CON MIX DI ERBE	17%	17%	75%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





## RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 10 GENNAIO 2020 c/o TIRRENOFRUIT



### **PRODOTTI COTTI PER IL MERCATO DELLA 5° GAMMA**

Alla luce di quanto emerso, considerando anche le difficoltà tecnico-agronomiche ed il presumibile elevatissimo costo nel poter avere a disposizione la stessa aspraggine solo ad uno stadio di accrescimento giovanile tale da non presentare un eccessivo gusto amaro, dopo vari confronti interni, si è deciso di tralasciare definitivamente l'utilizzo dell'ASPRAGGINE e studiare un nuovo mix di erbe in cui fossero inserire essenze tali da addolcirne il sapore finale.

Si è proceduto quindi con un ulteriore test un nuovo mix di erbe cotte realizzato con:

CICORIA GRUMOLO

BORRAGINE

RUCOLA SELVATICA

CICORIA SPADONA

MALVA

RADICCHIELLA ITALICA

PIANTAGGINE

PIMPINELLA

in proporzione variabile

Con questo nuovo mix di erbe lessate, e sempre secondo gli stessi criteri delle scorse prove, è stata realizzata una nuova preparazione gastronomica, i cannelloni, oggetto del panel test.





## RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 10 GENNAIO 2020 c/o TIRRENOFRUIT



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
CANNELLONI ALLE ERBE COTTE	1,5	3,5	4,0	6,0							10,0%	60,0%	30,0%	8,20

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE		
	Comprerebbe al supermercato questo piatto da cucinare ?	Comprerebbe al supermercato questo piatto pronto (2 porzioni) a 5,90 € ?	Comprerebbe al supermkt ravioli da cucinare ripieni con lo stesso mix di erbe ?
CANNELLONI ALLE ERBE	80%	85%	90%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





IL PANEL TEST c/o TIRRENOFRUIT il 3 ott 2019  
(assaggio di FUSILLI ALLE ERBE)



IL PANEL TEST c/o TIRRENOFRUIT il 10 gen 2020  
(assaggio a buffet di CANNELLONI ALLE ERBE)



RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
*6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO*



## ***PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI***

Per quanto riguarda tale segmento merceologico si è fatta la scelta di identificare ricette della tradizione del territorio che possano trovare gradimento da parte del mercato, se adeguatamente supportate da attività di comunicazione e marketing.

Il primo test oggetto dell'analisi sensoriale è stata una zuppa a base di una singola erba, la cicoria spadona.



Zuppa di Cicoria Spadona e fave



## RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ZUPPA CICORIA SPADONA E FAVE	6,0	2,5	3,4	6,0					28,5%	14,5%	28,5%	28,5%		6,57

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
ZUPPA CICORIA SPADONA E FAVE	71%	29%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
17 GENNAIO 2020 c/o TIRRENOFRUIT



## **PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI**

Il prodotto/ricetta realizzato con una singola erba non è risultato particolarmente gradito. Per l'ennesima volta il gusto è risultato anonimo e "piatto", confermando la necessità di operare con un mix di erbe piuttosto che con monoprodotti.

Per rispondere a tale esigenza, dopo svariati approfondimenti ci si è concentrati su un prodotto in particolare:

la "**Minestrella di Gallicano**" che rappresenta una storica ricetta toscana. Ci si posti quindi l'obiettivo di riscoprirla per poterla rendere disponibile al pubblico di quei consumatori attenti ai valori della tradizione e agli antichi sapori.

Il famoso piatto storico è stato realizzato in collaborazione con TERZO CERCHIO, azienda di produzione di piatti pronti, come tante altre preparazioni realizzate durante lo sviluppo del progetto Erbavolant.

Le erbe risultate idonee alla realizzazione sono risultate:

RADICCHIELLA ITALICA

CICORIA SPADONA

MALVA

PIANTAGGINE

RUCOLA SELVATICA

in proporzione variabile



Minestrella di Gallicano



## RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 17 GENNAIO 2020 c/o TIRRENOFRUIT



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
MINESTRELLA DI GALLICANO	3,0	3,0	6,0	8,0							15,0%	55,0%	30,0%	8,15

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
MINESTRELLA DI GALLICANO	90%	90%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
*6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO*



## ***PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI***

E' stato testato anche un altro prodotto, **un Pesto**, ritenendolo altrettanto interessante per la propria versatilità di utilizzo in cucina da parte di un potenziale cliente.

Sono stati realizzati diversi pesti, ognuno avente base una sola erba e più precisamente:

- PESTO A BASE PIMPINELLA
- PESTO A BASE PIANTAGGINE
- PESTO A BASE ACETOSA DI BELLEVILLE



Con questi pesti sono state realizzate altrettante preparazioni gastronomiche oggetto del PANEL TEST:



Farro con pimpinella e caprino



Orecchiette al pesto di piantaggine



Casarecce al pesto di acetosa



# RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:

6 SETTEMBRE 2019 c/o TERZO CERCHIO di AREZZO



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
FARRO PESTO PIMPINELLA	5,3	3,5	4,1	5,3				17,0%				83,0%		7,32
CASERECCHE PESTO ACETOSA	4,0	4,2	3,5	6,0					20,0%	40,0%	20,0%	20,0%		6,40
ORECCHIETTE PESTO PIANTAGGINE	4,5	5,5	4,5	6,4					20,0%	20,0%	60,0%			6,40

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
FARRO PESTO PIMPINELLA	100%	100%
CASERECCHE PESTO ACETOSA	75%	25%
ORECCHIETTE PESTO PIANTAGGINE	70%	45%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST:  
7 OTTOBRE 2020 c/o TIRRENOFRUIT



## **PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI**

Solamente il pesto a base pimpinella ha riscosso parere favorevole dai panelisti, e comunque, nonostante questo incoraggiante risultato, si è ritenuto opportuno, in modo particolare sulla base delle risultanze degli altri PANEL TEST, realizzare anche un pesto a base di una miscela di erbe, con l'obiettivo di testare un "Pesto di erbe selvatiche" che rappresenta un'altra preparazione gastronomica molto interessante in quanto, mentre risponde a pieno ai presupposti fondanti il progetto Erbavolant, esprime moltissime possibilità di utilizzo in cucina per tante ricette sfiziose.

Si è quindi studiata e realizzata una miscela di erbe ritenute idonee a questa preparazione e più precisamente:

RUCOLA SELVATICA	TERRACREPOLO	PIMPINELLA	
CICORIA SPADONA	RADICCHIELLA ITALICA	MALVA	in proporzione variabile

Aggiungendo gli ingredienti base per la realizzazione del pesto quali olio evo, formaggio parmigiano e/o pecorino, aglio, mandorle e pinoli, in collaborazione con TERZO CERCHIO si è realizzato il prodotto finito.

Con questo pesto si è realizzato un semplice piatto:

spaghettoni con le erbe selvatiche





# RISULTATI PANEL E CONSUMER TEST: 7 OTTOBRE 2020 c/o TIRRENOFRUIT



PRODOTTO/RICETTA	VALUTAZIONE SAPORI (da 0 a 10)				VALUTAZIONE GRADEVOLEZZA									INDICE GRAD.
	AMARO	DOLCE	SALATO	INTENSITA' DEL GUSTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
SPAGHETTONI AL PESTO	4,0	4,0	5,0	8,0							25,0%	45,0%	30,0%	8,05

VALUTAZIONE FINO A 7 = INSODDISFACENTE



VALUTAZIONE OLTRE A 7 = SODDISFACENTE



PRODOTTO/RICETTA	% RISPOSTE POSITIVE ALLE DOMANDE POSTE	
	Comprerebbe questo prodotto al supermercato?	Consiglierebbe questo prodotto ad un suo conoscente?
SPAGHETTONI AL PESTO	85%	85%

RISPOSTE POSITIVE INFERIORI AL 70% = INSODDISFACENTE



RISPOSTE POSITIVE SUPERIORI AL 70% = SODDISFACENTE





IL PANEL TEST realizzato il 6 sett 2019 c/o TERZO CERCHIO

(assaggio di PIATTI PRONTI)





## **PRODOTTI CRUDI PER IL MERCATO DELLA 4° GAMMA**

Realizzazione di una MISTICANZA con le seguenti erbe:

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
ACETOSA DI BELLEVILLE	Rumex acetosa L. cultivar "Large de Belleville"
CICORIA GRUMOLO VERDE	Cichorium intybus L.
MALVA	Malva sylvestris L.
PIMPINELLA	Sanguisorba minor Scop.
RUCOLA SELVATICA	Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.
TERRACREPOLO	Reichardia picroides (L.) Roth
RADICCHIELLA ITALICA	Crepis leontodontoides All.



## ***PRODOTTI CRUDI PER IL MERCATO DELLA 4° GAMMA***



a. prodotto in vassoio eco sostenibile

**CANALE RETAIL:** confezioni da 100 g

**CANALE HORECA:** confezioni da 250-500 g



## **PRODOTTI COTTI PER IL MERCATO DELLA 5° GAMMA**

Elaborazione del mix di erbe cotte attraverso l'utilizzo delle seguenti erbe:

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
BORRAGINE	Borago officinalis L.
CICORIA GRUMOLO VERDE	Cichorium intybus L.
CICORIA SPADONA	Cichorium intybus L. var. spadona
MALVA	Malva sylvestris L.
PIANTAGGINE	Plantago coronopus L.
PIMPINELLA	Sanguisorba minor Scop.
RUCOLA SELVATICA	Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.
RADICCHIELLA ITALICA	Crepis leontodontoides All.



***PRODOTTI COTTI PER IL MERCATO DELLA 5° GAMMA***



**CANALE RETAIL:** confezioni da 200 g

**CANALE HORECA:** confezioni da 500-1.000 g

**AZIENDE DI PROD. GASTRONOMICA:** confezioni da 500-1.000 g



## ***PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI***

La **Minestrella di Gallicano** è stata realizzata mantenendo inalterate tutte le caratteristiche delle zuppe fresche, come “fatte in casa”, in quanto preparate con cura e dedizione secondo le ricette tradizionali della cucina contadina.

Per la realizzazione sono state utilizzate le seguenti erbe:

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
CICORIA SPADONA	Cichorium intybus L. var. spadona
MALVA	Malva sylvestris L.
PIANTAGGINE	Plantago coronopus L.
RUCOLA SELVATICA	Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.
RADICCHIELLA ITALICA	Crepis leontodontoides All.



***PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI***



**CANALE RETAIL:** ciotole da 400 g circa termosaldate e microndabili e realizzate in confezioni di materiale riciclabile al 100%.



## ***PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI***

Il **Pesto di erbe selvatiche** è stato realizzato selezionando dalle “erbe candidate” le seguenti erbe:

NOME VOLGARE	NOME SCIENTIFICO
CICORIA SPADONA	Cichorium intybus L. var. spadona
MALVA	Malva sylvestris L.
PIMPINELLA	Sanguisorba minor Scop.
RUCOLA SELVATICA	Diplotaxis tenuifolia (L.) DC.
RADICCHIELLA ITALICA	Crepis leontodontoides All.
TERRACREPOLO	Reichardia picroides (L.) Roth



## ***PRODOTTI PER IL MERCATO DEI PIATTI PRONTI***



**CANALE RETAIL:** vaschette da 100 g circa termosaldate e realizzate in confezioni di materiale ecosostenibile.



# IL SITO WEB: go-erbavolant.it



Obiettivi Progetto Descrizione Partner



## ERBe spontanee Alimurgiche: Valorizzazione cOMmerciale ispirata dall'ANTica tradizione alimentare toscana

Negli ultimi anni, le produzioni orticole tradizionali non garantiscono più ai produttori apprezzabili risultati economici per l'elevata concorrenza e la contrazione dei prezzi dovuta alla crisi e solo il biologico e i prodotti con un valore "salutistico" o marcatamente "territoriale" hanno visto aumentare la domanda e mantenere il loro valore.

Occorre quindi rinnovare la gamma di prodotti offerti attingendo dall'ampia disponibilità naturale di erbe spontanee alimentari (o alimurgiche) che fanno parte della tradizione alimentare toscana, andando a reperire nei vari ecosistemi del geomorfologia meritevole di una valorizzazione agronomica per fini alimentari. La selezione di queste potenziali "new crops" rappresenta una associazione che parte da antiche tradizioni con ricadute in comparti diversificati come quello agronomico

lettivista ortensiera, vivaistica, orticola), alimentare (nuovi sapori, ricette, abbinamenti gastronomici), nutraceutico (nuovi orizzonti di cibo-medicina funzionale) a varie patologie) e turistico (nuove offerte di antiche ricette rurali della Toscana).

Obiettivo del piano strategico del Gruppo Operativo EIF AGRI è appunto la valorizzazione agronomica e commerciale di alcune specie alimurgiche di consolidata tradizione etnobotanica in Toscana. Il progetto riguarda quindi l'introduzione di nuove colture per la produzione di nuove referenze nel settore dei cosiddetti ortaggi di IV e V gamma destinati a diversi canali di vendita (RETAIL, HORECA, industria di trasformazione).

*...grazie per l'attenzione...*

*Maurizio Tagliazucchi*