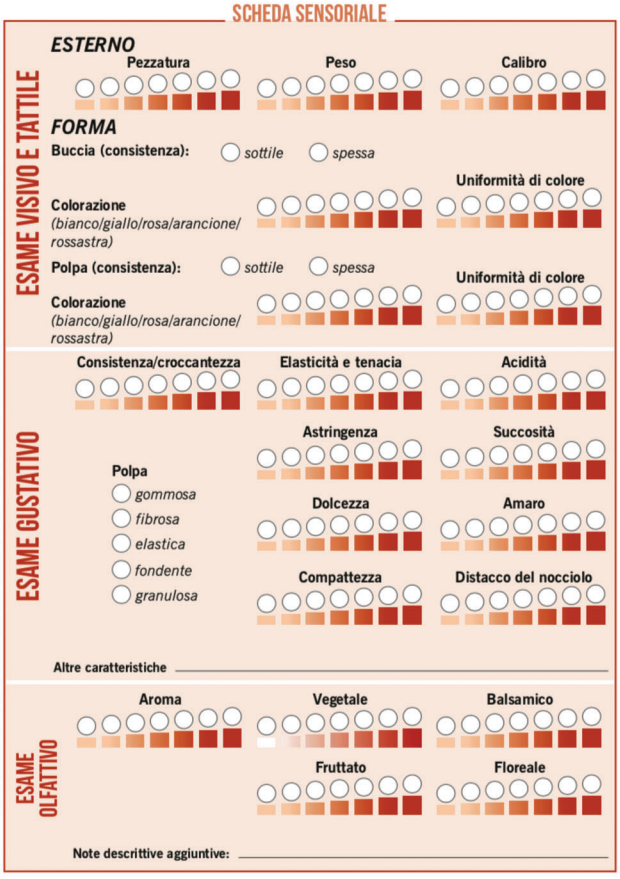
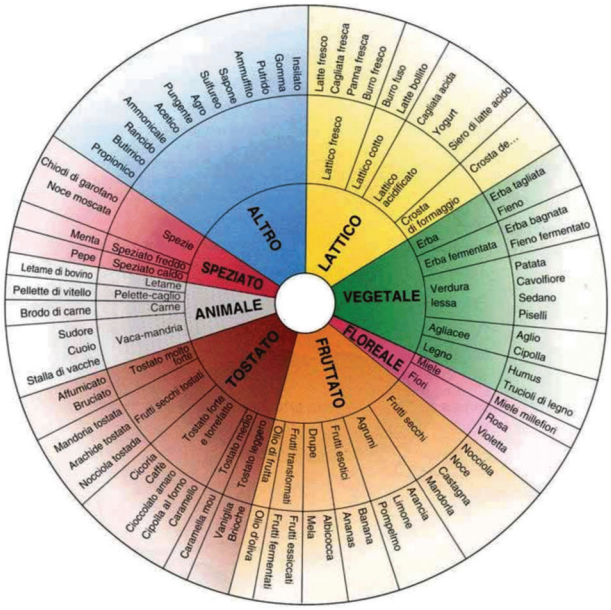
ALBICOCCA

Viene citato da Plinio il Vecchio nella sua “Naturalis Historia“ e da Columella dal “De Rustica”, indicandoli col nome di “Malum Praecox”. I Romani infatti chiamavano tale frutto anche col nome di Praecocuum, in quanto lo consideravano una specie di prugno distinguibile dagli altri per la precocità di maturazione. Altre introduzioni sono sicuramente avvenute in seguito dal Nord Africa, dai Balcani dalla Grecia e dai Paesi d’Oltralpe, come testimonia il diverso materiale genetico rinvenuto in tutte le Regioni italiane. Tramite la libera impollinazione incrociata e la successiva propagazione per seme, si sono originate un numero elevatissimo di varietà, che hanno potuto adattarsi alle diverse caratteristiche pedoclimatiche. In Puglia esiste una elevata gamma di varietà coltivate a seme dolce e a seme amaro. Nel gergo dialettale si distinguono le “vernecocche” dalle “crisomme” i quali sono più grossi e leggermente aciduli, mentre le vernecocche propriamente dette sono piccole e dolcissime.



	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	A percoca	Prov. BA-BR-FG		Forma circolare, e linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore aranciato, sovracolore rosso lieve punteggiato, lenticelle mediamente presenti, e di piccole dimensioni. Polpa di colore aranciato, mediamente soda, Nocciolo medio, Sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
2	Albicocco di Galatone	Prov. LE		Forma oblata, con linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura. Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
3	Ananassa	Prov. BAT		Forma oblata, con linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle scarse e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura ine, con ilamenti al nocciolo, cavità al nocciolo media. Nocciolo medio e sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.
4	Barese	Prov. BA		Forma ovata con linea di sutura leggermente incavata. Buccia leggermente rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro, poco soda, tessitura mediamente ibrosa, staccata al nocciolo, cavità al nocciolo media. Nocciolo medio; sapore buono, aromatico, dolce, di media acidità.
5	Giallo tardivo	Prov. BA BR-TA		Forma oblata, con cavità peduncolare mediamente ampia e profonda, linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore giallo chiaro-biancastro, sovraccolore rosso lieve-rosa vicino alla cavità peduncolare, lenticelle scarse e di medie dimensioni. Polpa di colore giallo chiaro-biancastra, poco soda, tessitura ine, semiaderente, cavità al nocciolo ampia. Nocciolo medio-grande; sapore della mandorla leggermente amaro. Sapore eccellente, dolce, di media acidità.
6	Mandorla dolce	Puglia		Forma ovata con linea di sutura mediamente incavata. Buccia liscia, colore aranciato, sovraccolore rosa-rosso sul 50% della supericie del frutto, lenticelle medie e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato, media consistenza, con ilamenti al nocciolo, cavità al nocciolo stretta. Nocciolo medio; molto saporita e dolce, di media acidità.
7	Perza	Prov. FG		Forma oblata con linea di sutura mediamente incavata. Buccia rugosa, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosso chiaro punteggiato, lenticelle numerose e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, tessitura mediamente fibrosa e nocciolo medio; sapore eccellente, aromatico dolce, di bassa acidità.
8	Picocca	Prov. BAT-BA		Forma circolare con linea di sutura mediamente incavata. Buccia liscia, colore giallo intenso, sovraccolore sfumato e punteggiato rosso chiaro sul 50% della supericie del frutto, lenticelle numerose e di piccole dimensioni. Polpa di colore aranciato chiaro, poco soda, leggermente fibrosa. Nocciolo medio; molto saporita e dolce, di bassa acidità.
9	Risomma	Puglia		Forma oblata o rombica, con linea di sutura leggermente incavata. Buccia liscia, colore aranciato chiaro, sovraccolore rosa-rosso sfumato e punteggiato sul 50% della supericie del frutto, lenticelle medie e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato chiaro, media tessitura, poco soda. Nocciolo medio; molto saporita, buon equilibrio tra zuccheri e acidità.
10	Tabacchiera	Prov. BA		Forma oblunga con linea di sutura leggermente incavata. Buccia leggermente rugosa, colore aranciato, sovraccolore rosso punteggiato, lenticelle mediamente presenti e di medie dimensioni. Polpa di colore aranciato, soda, tessitura mediamente fibrosa. Nocciolo medio; sapore eccellente, aromatico, dolce, di media acidità.



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL’ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO “BIODIVERSITA’ IN RETE” ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell’8 luglio 2015

CILIEGIA

La culla d'origine del ciliegio dolce (Prunus avium) è ritenuta essere un'ampia area compresa tra il Mar Nero ed il Mar Caspio, a confine tra i continenti europeo ed asiatico. E' questo, d'altronde, il luogo d'origine comune alle altre drupacee quali albicocco, mandorlo, pesco e susino. In Europa, i ritrovamenti di noccioli in insediamenti umani dell'età preistorica, testimonia- no la sua presenza già in quei tempi. In Italia invece si hanno notizie della sua presenza in un periodo compreso tra il I secolo a.C ed il I secolo d.C. ad opera di diversi autori latini. Dalla Grecia, il ciliegio sarebbe stato introdotto per la prima volta in Italia dai Romani nel 73 a.C. ad opera del generale Lucio Licinio Lucullo il quale, dopo aver vinto Mitridate re del Ponto, avrebbe portato a Roma come bottino di guerra alberi di ciliegio provenienti da una città della storica Cappadocia, l'antica Cerasunte, oggi Giresun.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura ○○○○○○○ | Peso ○○○○○○○ | Calibro ○○○○○○○

FORMA

Buccia (consistenza): ○ *sottile* ○ *spessa*

Colorazione *(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)* ○○○○○○○ | Uniformità di colore ○○○○○○○

Polpa (consistenza): ○ *sottile* ○ *spessa*

Colorazione *(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)* ○○○○○○○ | Uniformità di colore ○○○○○○○

ESAME GUSTATIVO

Consistenza/croccantezza ○○○○○○○ | Elasticità e tenacia ○○○○○○○ | Acidità ○○○○○○○

Polpa
- ○ *gommosa*
- ○ *fibrosa*
- ○ *elastica*
- ○ *fondente*
- ○ *granulosa*

Astringenza ○○○○○○○ | Succosità ○○○○○○○

Dolcezza ○○○○○○○ | Amaro ○○○○○○○

Compattezza ○○○○○○○ | Distacco del nocciolo ○○○○○○○

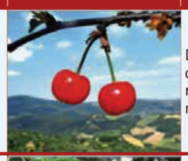
Altre caratteristiche _____

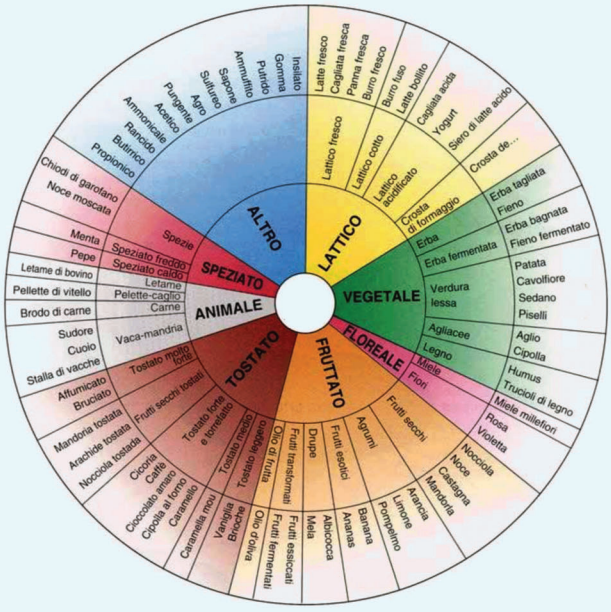
ESAME OLFATTIVO

Aroma ○○○○○○○ | Vegetale ○○○○○○○ | Balsamico ○○○○○○○

Fruttato ○○○○○○○ | Floreale ○○○○○○○

Note descrittive aggiuntive: _____

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Amarena locale	Prov. FG-BAT-BA		Dimensione piccola, buccia di colore rosso scuro, tenera e polpa rossa; sapore acido e nocciolo di medie dimensioni
2	Visciola comune	Prov. FG-BA		Dimensione molto piccola, buccia nera, polpa rosso scuro e consistenza tenera. Nocciolo di medie dimensioni, sapore acido
3	Bianca	Prov. BA		Dimensione piccola, buccia bianco-gialla, pola tenera e bianca. Nocciolo di medie dimensioni e sapore dolce
4	Comune	Prov. BA		Frutto molto piccolo, buccia nera e polpa rosso scuro di consistenza tenera. Nocciolo di piccole dimensioni con sapore molto dolce
5	Durona di Bisceglie	Prov. BAT		Frutto di piccole dimensioni con buccia rosso aranciato. Polpa bianco crema con elevata consistenza. Nocciole di medio-grande dimensione e sapore medio
6	Duroncina nera	Prov. BA-BR-TA		Frutto di piccole dimensioni con buccia nero-violacea. Nocciolo di medie dimensioni; polpa con sapore molto dolce e retrogusto acidulo.
7	Ferrovia	Prov. BA - BR		Dimensioni del frutto molto grosse, buccia di colore rosso intenso, polpa rosso chiaro ed elevata consistenza con nocciolo medio e sapore buono.
8	Maiatica	Prov. FG		Frutto molto piccolo, buccia di colore rosso a fondo giallo, polpa bianco crema e consistenza tenera. Nocciolo di piccole dimensioni e sapore dolce.
9	Mascialora	Prov. BR – LE		Frutto di piccole dimensioni con buccia di colore rosso a sfondo giallo chiaro. Polpa bianco crema e poco consistenze. Sapore molto dolce e nocciolo di medie dimensioni
10	Zuccherina di Bitonto	Prov. BA		Frutto di media dimensione con buccia di colore rosso vermiglio e polpa bianco crema a consistenza media. Nocciolo medio-grande e sapore medio.



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

FICO

Il Fico rappresenta da sempre una delle coltura più importanti del panorama agricolo pugliese; tra le specie arboree che hanno retto l'economia agricola regionale si può dire che esso è, per importanza, al terzo posto dopo Olivo e Vite. Come afferma Ferdinando Vallese: "Quand'anche non avessero trasportato piante, i fichi secchi dovevano costituire senza dubbio una delle provviste più gradite e di più facile e lunga conservazione nei viaggi intrapresi dalle antiche stirpi che popolarono il bacino del Mediterraneo". Per tutta la Regione, quindi, questa pianta ha assunto, fino a pochi decenni fa, un valore enorme se si pensa alla possibilità di sostentamento che da questa coltura hanno tratto famiglie di braccianti, coloni e mezzadri, una coltura di rapida entrata in produzione e di facile ed autonoma trasformazione dei frutti.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO

DESCRITTORE: colore buccia

◯ Giallo ◯ Giallo brillante ◯ Verde bluastro ◯ Verde scuro
◯ Verde ◯ Verde brillante ◯ Marrone ◯ Viola ◯ Nero violaceo

Sovracolore

◯ Assente ◯ Regolare con bande gialle ◯ Regolare con bande verdi
◯ Regolare con bande porpora ◯ A macchie irregolari con settore giallo
◯ A macchie irregolari con settore porpora ◯ A macchie irregolari con settore verde

Note di colorazione atipiche, maculate etc. _____

DESCRITTORE: colore polpa

◯ Bianco ◯ Ambrato ◯ Rosa ◯ Rosa scuro ◯ Rosso ◯ Rosso scuro
◯ Bianco ◯ Ambrato ◯ Rosa ◯ Rosa scuro

Note di colorazione atipiche, maculate etc. _____

ESAME OLFATTIVO

DESCRITTORE: caratteristiche della buccia

Spessore ○○○○○○○ Tormentosità ○○○○○○○

Spaccature ○○○○○○○ Lenticelle ○○○○○○○ Aderenza ○○○○○○○

Note di sensazioni caratteristiche _____

ESAME GUSTATIVO

DESCRITTORI PRIMARI POLPA

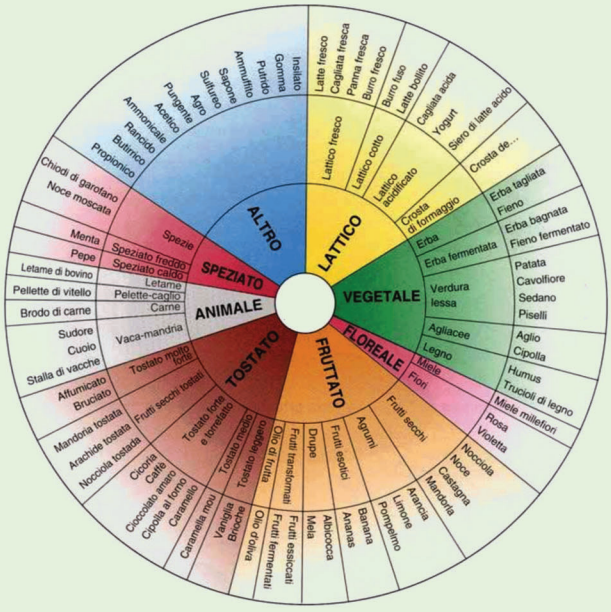
Acidità ○○○○○○○ Aromaticità ○○○○○○○ Dolcezza ○○○○○○○

DESCRITTORI STRUTTURA POLPA

Tessitura ○○○○○○○

Succosità ○○○○○○○ Quantità alcheni ○○○○○○○ Dimensione alcheni ○○○○○○○

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	A sangue	Prov. BR		Frutto di media dimensione, sferico, buccia mediamente spessa di colore verde. Polpa di colore violetto, succosissima, acheni medio grandi.
2	Abate	Prov. LE		Grande e sferico con polpa di colore rosso scuso, molto succosa. Sapore intenso a maturità completa.
3	Abbondanza	Prov. BR		Frutto di grandi dimensioni con forma sferico-appiattiva. Buccia spessa di colore viola-bluastro e sovracolore a bande viola. Polpa di colore rosso con succosità media. Sapore intenso, aromatico con retrogusto acidulo
4	Borsamelo bianco	Prov. LE		Frutto di grandi dimensioni con forma sferico-appiattiva. Buccia mediamente spessa di colore giallo. Polpa di colore rosso chiaro o ambrato e succosissima. Sapore dolce e aromatica a maturità completa.
5	Borsamelo nero	Prov. BR		Frutto di grandi dimensioni a forma sferica. Buccia mediamente spessa di colore violetto scuro. Polpa di colore rosso chiaro o ambrato con elevata succosità. Sapore dolce e aromatico a maturità completa.
6	Chiazzaredha	Prov. LE		Frutto di medie dimensioni, piriforme. Buccia mediamente spessa di colore verde-giallo. Polpa di colore rosso-rosa scuso mediamente consistente. Sapore intenso e aromatico.
7	Columbro a campanello	Prov. BR		Frutto di medie-grandi dimensioni e piriforme. Buccia mediamente spessa di colore violetto. Polpa di colore rosso scuso, mediamente fine, soda e succosa. Sapore intenso e aromatico.
8	Culummu nero	Prov. LE		Frutto di medie dimensioni e piriforme. Buccia mediamente spessa di colore violaceo. Polpa di colore rosa, brillante, mediamente fine, soda e succosa. Sapore dolce a maturità completa.
9	Dottato	Puglia		Frutto di medie dimensioni e piriforme. Buccia mediamente spessa di colore verde. Polpa di colore ambrato o rosso, mediamente fine, soda e succosa. Sapore aromatico intenso.
10	Farà	Prov. LE		Frutto piriforme di medie dimensioni. Buccia spessa di colore giallo-verde. Polpa di colore rosso brillante con tessitura media, granulosa e poco succosa. Sapore leggermente acidulo.



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

FORMAGGI

La storia del latte e dei latticini è legata alla storia dell'uomo da tempi remotissimi, sicuramente da quando l'uomo ha iniziato a addomesticare gli animali ed in seguito ad allevarli. Questa è l'inconfutabile evidenza nella quale ci si imbatte quando ci si interroga sull'origine dell'uso alimentare del latte e dei suoi derivati. Già 8000 anni fa le popolazioni della Mesopotamia tentavano di addomesticare animali lattiferi ed è verosimile pensare che già allora gli uomini cercassero di utilizzare e di lavorare il latte a fini alimentari. Alcune prove di quanto siano antichi l'uso diretto e la lavorazione del latte si trovano anche in Italia. Il colino di terracotta scoperto a Piadena, risalente a 3500 anni fa è, infatti, molto probabilmente uno strumento che serviva per lo sgrondo della cagliata. Le scoperte archeologiche confermano dunque che gli antichi consumavano sia il latte che il formaggio.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Forma _____ Superficie _____

Colore della crosta _____ Superficie della crosta _____

Spessore _____

INTERNO

Pasta:

○ *molle* ○ *compatta* ○ *rugosa* ○ *liscia* ○ *granulosa*

COLORE

Struttura ○○○○○○○ ☐☐☐☐☐☐☐

Occhiature ○○○○○○○ ☐☐☐☐☐☐☐

Uniformità ○○○○○○○ ☐☐☐☐☐☐☐

Sottocrosta _____

Altre caratteristiche _____

ESAME GUSTATIVO

Resist. alla masticazione ○○○○○○○

Umidità ○○○○○○○

Sapore *(indicare un valore da 1 a 7)*

Acido ☐ *Amaro* ☐

Dolce ☐ *Salato* ☐

Descrittori aromatici ○○○○○○○

Intensità degli aromi ○○○○○○○

ALTRE PERCEZIONI *(indicare un valore da 1 a 7)*

Piccante ○○○○○○○

Astringente ○○○○○○○

Retrogusto ☐ *Persistenza* ☐

Friabilità ☐ *Solubilità* ☐

Microstruttura ☐

Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Intensità: ○○○○○○○

(indicare un valore da 1 a 7)

Componentistica lattica:

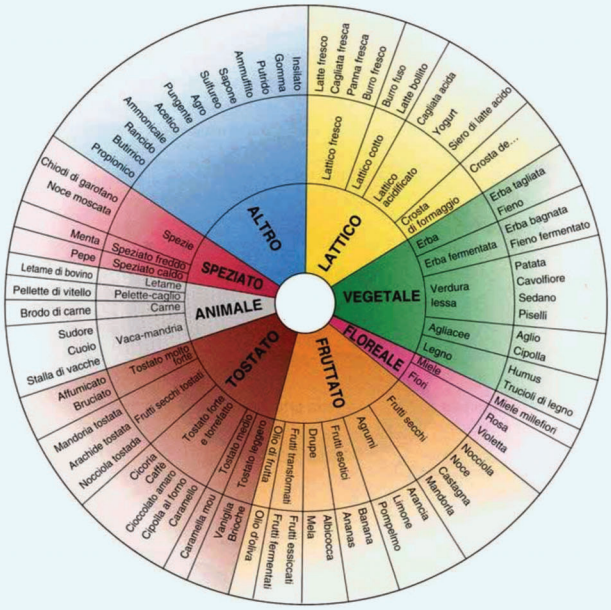
○ *burro* ○ *latte* ○ *yogurt*

Vegetale ☐ *Fruttato* ☐ *Floreale* ☐

Tostato ☐ *Speziato* ☐ *Animale* ☐

Note descrittive di fermentazioni indesiderate (acetico, rancido, muffa, putrido) _____

	TIPOLOGIA	AREA DI ORIGINE	IMMAGINE	CARATTERISTICHE
1	Burrata	Prov. Ba-Bat-Br		Formaggio fresco a pasta filata e panna. Superficie esterna liscia, assenza di crosta, colore bianco latte. Struttura fibrosa con rilascio di liquido al taglio. Fragrante, sapore tendende all'acidulo e delicato
2	Cacioricotta	Puglia		Il suo odore, gusto e aroma dipende dalle tipologie di latte utilizzato e dalle relative percentuali (ovino, caprino, misto). Forma cilindrica, piccola pezzatura, esterno giallo paglierino. Pasta bianca, friabile, priva di occhiature. Sapore delicato e gradevole.
3	Caciocavallo silano DOP	Puglia		Forma ovale con presenza di insenature sulla parte esterna. Media pezzatura con crosta sottile, liscia e di colore giallo paglierino. Consistenza semi-dura con pasta omogenea di colore bianco/gialla. Sapore delicato tendente al dolce, che diventa più piccante all'avanzare della stagionatura.
4	Giuncata	Puglia		Formaggio fresco, piccola pezzatura, con parte esterna bianca a superficie liscia e lucente. Pasta molto fragile, con odore e sapore molto delicati e che ricordano molto il latte fresco.
5	Mozzarella	Puglia		Formaggio fresco a pasta filata, piccola pezzatura. Parte esterna biancastra e superficie liscia. Struttura fibrosa, al taglio rilascia liquido lattiginoso e consistenza morbida. Sapore e odore delicati con tendenza all'acidulo.
6	Pecorino (foggiano e di Maglie)	Prov. Lecce e Foggia		Formaggio a breve o lunga maturazione. Parte esterna gialla morbida con occhiatura assente e media dimensione. All'aumentare della stagionatura potremmo avere una crosta rugosa di colore giallo scuro tendente al marrone. La pasta si presenta dura con lievi occhiature e con sapore e odore molto intensi
7	Scamorza	Puglia		Formaggio fresco a pasta filata di piccola pezzatura. Crosta sottile di colore bianco o giallo paglierino. Sapore dolciastro leggermente sapido; odore delicato.
8	Vaccino	Puglia		Formaggio duro di piccola/media pezzatura. Crosta rugosa di colore giallo che tende ad inscurirsi con l'avanzare della maturazione. Consistenza dura e colore giallo con lievi occhiature. Sapore leggermente acidulo.
9	Canestrato pugliese DOP	Prov. FG-BAT-BA		Formaggio a pasta dura con sapore delicato (se fresco) o intenso (se stagionato) con carattere deciso e lievemente piccante. Crosta rugosa di colore marroncino con insature derivanti dai "canestri di giunco" utilizzati per la stagionatura.



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

MELA

Il Melo è una delle piante di più antica coltivazione. Le varietà coltivate appartengono alla specie Malus x domestica Borkh; il genere Malus appartiene alla famiglia delle Rosacee, sottofamiglia Pomoidee. La regione geografica di origine del melo è il Turkestan occidentale, in un territorio che com- prende il Kazakistan al confine con la Cina, il Turkmenistan, l'Uzbekistan, il Tagikistan, il Kirghizistan.

Tracce di frutti di melo sono stati ritrovati in Europa negli insediamenti del Neolitico e grazie alle conquiste dell'Impero Romano giunse in Occidente e da qui, in tutta l'Europa continentale. Nel Medioevo, i contadini e i monaci di tutta Europa producevano numerose qualità di mele, che sarebbero poi state alla base di un'attivissima selezione in epoca Rinascimentale.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura

Peso

Calibro

FORMA

Buccia (consistenza): ◯ sottile ◯ spessa

Colorazione: (bianco/giallo/rosa/rossoviola)

Uniformità di colore

Presenza di lenticelle:

Polpa (consistenza): ◯ sottile ◯ spessa

Colorazione: (bianco/giallo/rosa/rossoviola)

Uniformità di colore

ESAME GUSTATIVO

Consistenza/croccantezza

Elasticità e tenacia

Acidità

Astringenza

Succosità

Polpa
- ◯ gommosa
- ◯ fibrosa
- ◯ elastica
- ◯ fondente
- ◯ granulosa

Dolcezza

Amaro

Compattezza

Distacco del nocciolo

Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Aroma

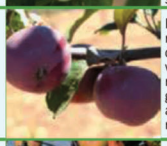
Vegetale

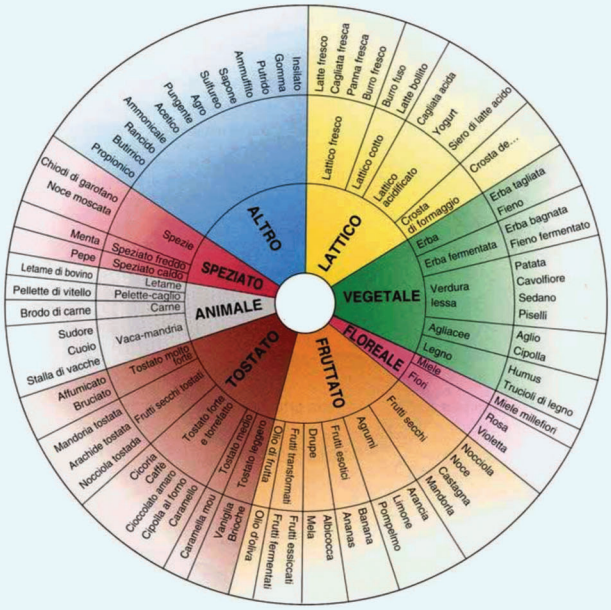
Balsamico

Fruttato

Floreale

Note descrittive aggiuntive: _____

	CULTIVAR	AREA DI COLTIVAZIONE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Di Maggio	Puglia		Frutto molto piccolo con forma sferico-appiattito. Costolatura assente. Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle mediamente numerose e piccole. Polpa di colore bianco, tessitura media o farinosa, mediamente consistente e succosa. Mediamente saporita, aromatica e dolce. Acidità medio-alta.
2	Limoncella	Prov. FG		Frutto medio con forma ellissoidale. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore a volte presente rosa sfumato, medio spessore, rugginosità fino al 25 %, lenticelle di medie dimensioni. Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto consistente e molto succosa. Sapore acidulo e aromatico.
3	San Giovanni	Puglia		Frutto molto piccolo a forma sferico- conico e asimmetrico. Costolatura assente, cavità peduncolare mediamente profonda. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, sottile, rugginosità assente, lenticelle di medie dimensioni. Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante e mediamente succosa. Sapore acidulo.
4	Sanguigna	Prov. BA-BR		Frutto medio-piccolo di forma sferico-conico e asimmetrico. Buccia cerosa, colore rosso vinoso, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente e lenticelle grandi. Polpa di colore bianco con ampie zone marcate di rosso Sapore dolce acidulo.
5	Sergente	Prov. FG		Frutto di medie dimensioni a forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosso striato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25%. Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa. Sapore dolce acidulo.
6	Vetro	Prov. FG		Frutto di medie dimensioni a forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore rosa sfumato fino al 20% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità fino al 25%. Polpa di colore bianco, tessitura friabile, mediamente succosa. Sapore dolce acidulo.
7	San Nicola	Prov. FG		Frutto di medie dimensioni a forma sferico-conica e leggermente asimmetrico. Buccia liscio-cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore assente, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle numerose e piccole. Polpa di colore bianco, tessitura media, molto consistente e succosa. Mediamente saporita, aromatica e dolce. Acidità alta.
8	Mela rosa	Prov. FG		Frutto medio-piccolo a forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore giallo verde, sovraccolore rosa uniforme dal 21 al 40% della superficie del frutto, medio spessore, rugginosità assente, lenticelle grandi. Polpa di colore bianco, soda, mediamente succosa. Sapore dolce
9	Limoncella rossa	Prov. FG		Frutto medio-piccolo di forma conico stretta e asimmetrico. Buccia cerosa, colore verde, sovracolore rosso intenso marezzato su tutta la superficie, medio spessore, rugginosità sino al 25 %, lenticelle grandi. Polpa di colore bianco, tessitura pastosa, croccante e succosa. Sapore dolce acidulo.
10	Gaetanella	Prov. FG		Frutto di medie dimensioni e forma sferico- conico. Buccia cerosa, colore verde-giallo, sovraccolore sul 20% della supericie colore rosso intenso striato, medio spessore, rugginosità fino al 25%. Polpa di colore bianco, tessitura croccante, molto succosa. Sapore dolce acidula ed aromatica.



FONDAZIONE ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

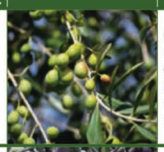
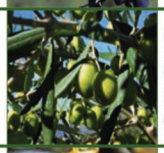
Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

OLIO

Gli olivastri selvatici hanno accompagnato gli insediamenti dell'uomo fin dai primordi. Nelle caverne abitate 40.000 anni fa intorno al Mediterraneo si son trovati noccioli d'oliva. Ma quando l'uomo - o meglio la donna - abbia cominciato a fare olio è più difficile da dire. È bene tener presente che il processo tecnico per ottenere l'olio è più semplice che per fare gli altri cibi e bevande che hanno caratterizzato la nostra civilizzazione. Sin dall'antichità, l'olivo rappresenta il simbolo più importante per la cultura del mediterraneo, dal suo utilizzo per fini cosmetici e curativi, fino ad arrivare alla valorizzazione come prezioso alimento a tavola. La storia ci racconta le gesta atletiche degli atleti olimpici che al termine delle competizioni sportive ricevevano in premio la famosa "anfora panatenaica" piena di olio, ovvero, la versione storia dell'attuale coppia che si assegna ai campioni.

	CULTIVAR	AREA DI COLTIVAZIONE	FRUTTO	OLIO
1	Peranzana	Gargano		Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante, con sensazioni erbacee prevalenti e leggeri sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro
2	Ogliarola garganica	Gargano		Olii caratterizzati da un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.
3	Cima di Mola	Valle d'Itria		Oli caratterizzati da un livello medio-intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentori prevalenti di erba/foglia e carciofo e leggere sensazioni di mandorla fresca e pomodoro
4	Coratina	Nord barese		Oli caratterizzati da un livello medio/intenso di fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo
5	Ogliarola barese	Nord – Sud Barese		Fruttato intenso di oliva e di altra frutta di tipo maturo. Evidente la presenza al gusto del piccante con note gradevoli di mandorla, pomodoro e mela.
6	Ogliarola salentina	Prov. BR – LE		Oli caratterizzati da un livello medio di fruttato, amaro e piccante e da una particolare sensazione di frutti di bosco
7	Cellina di Nardò	Prov. BR – LE		Fruttato intenso di oliva, accompagnato da frutta e verdura. Gusto armonico con sensazioni evidenti di mandorla, pomodoro ed erba. Piccante forte e persistente, retrogusto piacevole di amaro. Note caratteristiche di frutti di bosco.
8	Pasola	Puglia		Fruttato di oliva medio prevalentemente dolce. Al gusto si evidenziano note gradevoli di erba e melanzana, accompagnata da un amaro piacevole e da un piccante forte e persistente. Viene prevalentemente utilizzata come oliva da mensa
9	Simona	Puglia		Fruttato di oliva intenso. Al gusto prevalgono gradevoli sensazioni di erba fresca e pomodoro. Piccante piacevolmente presente, debole la presenza dell'amaro.
10	Oliva rossa	Valle D'Itria		Fruttato mediamente intenso con sentori di carciofo, pomodoro, erba e foglie. Sensazione di gusto equilibrata con amaro e piccante mediamente intensi.

SCHEDA SENSORIALE

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEI DIFETTI

Morchia / Riscaldo

Muffa / Umidità / Terra

Avvicinato / Inacetito
Acido / Agro

Metallico

Rancido

Altri ( )

INTENSITÀ DI PERCEZIONE DEGLI ATTRIBUTI POSITIVI

Fruttato

Verde ☐ *Maturo* ☐

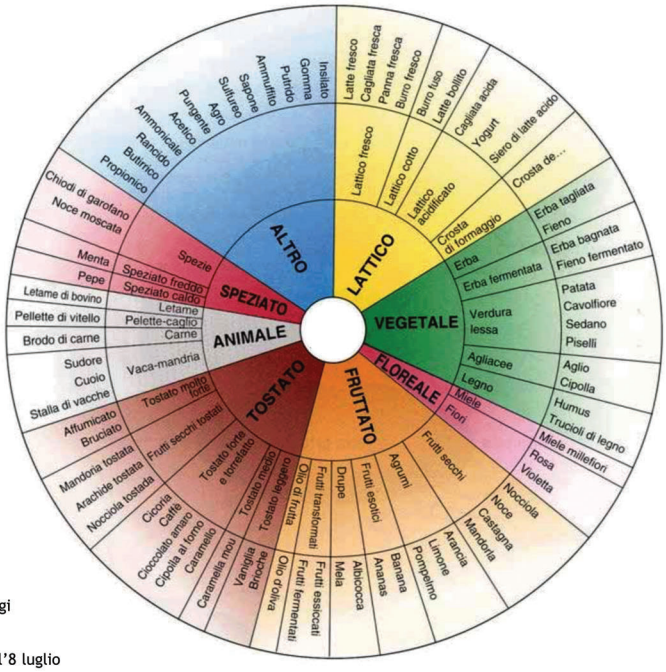
Amaro

Piccante

Nome dell'assaggiatore _____

Codice del campione _____ Data _____

Osservazioni _____



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

PERA

Pianta antica risalente a più di 4000 anni fa, il pero appartiene alla famiglia delle Rosacee e ha rivestito un importante ruolo anche nel mondo delle leggende; si narra, infatti, che Polifemo per fare colpo sulla ninfa Galatea enumerò tra le sue ricchezze proprio il frutteto di pere. La coltivazione è presente già nel 350 a.C. nella Magna Grecia, per poi essere raccontato con le sue diversificazioni tra domestico e selvatico anche nell'antica Roma. La pera, erroneamente chiamato frutto, è in realtà un "falso frutto", in quanto non è altro che l'ingrossamento del ricettacolo fiorale.
In Puglia la coltivazione interessa tutto il territorio regionale e non ritrova dei pereti specializzati ma, piuttosto, piante sparse sul territorio, soprattutto nei tratti interessati dalla transumanza. Infatti, un tempo il "perastro" selvatico era destinato all'alimentazione del bestiame e nella forma dialettale vengono chiamati "calaprisc' o pirazzi" e, tuttavia, posso dar vita a frutti commestibili.

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	A Sole	Prov. BA-BR		Dimensione media, forma asimmetrica, buccia liscia, polpa biancastra, succosa, soda e croccante. Al palato si presenta dolce e con acidità media
2	Agostina	Prov. BA		Media, buccia liscia di colore verde-giallo, polpa biancastra, succosa, soda e al palato si presenta dolce, molto aromatica e con acidità medio-alta.
3	Alezzo	Prov. BR		Dimensione media, forma asimmetrica, buccia liscia verde-giallo sottile. Polpa biancastra con tessitura grossolana e succosa. Molto aromatica, dolce, con acidità medio-alta.
4	Campanello	Puglia		Frutto medio-piccolo, buccia molto liscia di colore verde-giallo, appena rugginosa. Polpa biancastra con tessitura medio-fine; soda e succosa. Al palato si presenta dolce con retrogusto acidulo.
5	Cardinale	Prov. BAT		Medie dimensioni del frutto, forma asimmetrica, buccia ruvida di colore verde-giallo, mediamente spessa e rugginosa. Polpa di colore biancastro, croccante, soda e mediamente succosa. Sapore acidulo
6	Cazzatello	Prov. LE		Frutto molto piccolo, sferoidale, asimmetrico, con buccia liscia, sottile, di colore verde-giallo. Polpa di colore biancastro, croccante e succosa. Sapore dolce con acidità media.
7	Ciuccio	Prov. LE		Media dimensione del frutto, leggermente asimmetrico con buccia cerosa di colore verde-giallo e di medio spessore. Polpa di colore biancastro con tessitura farinosa e succosa. Retrogusto acidulo
8	Del Carmine	Prov. BA		Frutto medio con buccia liscia e colore verde-giallo, sovracolore assente e mediamente spessa. Polpa biancastra, tessitura grossolana, mediamente succosa e molto saporita, con acidità media.
9	Spadona	Puglia		Frutto di medio-grosso con forma leggermente asimmetrica. Buccia untuosa di colore verde chiaro, mediamente spessa e poco rugginosa. Polpa di colore biancastro con tessitura croccante, soda e succosa. Al palato si presenta molto saporita e con media acidità.
10	Verde	Puglia		Frutto con dimensioni medie, forma asimmetrica e buccia liscia di colore verde-giallo, mediamente spessa e lievemente rugginosa. Polpa di colore biancastro, tessitura fine, soda, granulosa, mediamente succosa e molto saporita.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Pezzatura ○○○○○○○ Peso ○○○○○○○ Calibro ○○○○○○○

FORMA

Buccia (consistenza): ○ *sottile* ○ *spessa*

Colorazione *(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)* ○○○○○○○ Uniformità di colore ○○○○○○○

Polpa (consistenza): ○ *sottile* ○ *spessa*

Colorazione *(bianco/giallo/rosa/rosso/viola)* ○○○○○○○ Uniformità di colore ○○○○○○○

ESAME GUSTATIVO

Consistenza/croccantezza ○○○○○○○ Elasticità e tenacia ○○○○○○○ Acidità ○○○○○○○

Astringenza ○○○○○○○ Succosità ○○○○○○○

Polpa
- ○ *gommosa*
- ○ *fibrosa*
- ○ *elastica*
- ○ *fondente*
- ○ *granulosa*

Dolcezza ○○○○○○○ Amaro ○○○○○○○

Compattezza ○○○○○○○ Distacco del nocciolo ○○○○○○○

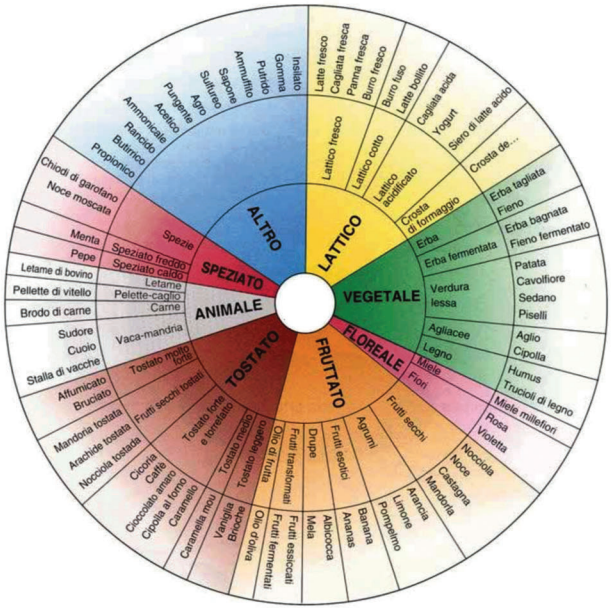
Altre caratteristiche _____

ESAME OLFATTIVO

Aroma ○○○○○○○ Vegetale ○○○○○○○ Balsamico ○○○○○○○

Fruttato ○○○○○○○ Floreale ○○○○○○○

Note descrittive aggiuntive: _____



FONDAZIONE ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy" Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari

Biodiversità in Rete

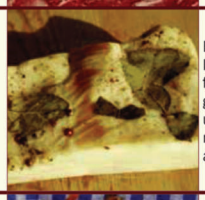
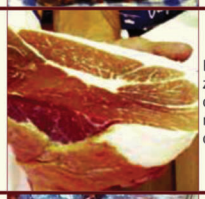
GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

SALUMI

Dalla Preistoria, dunque, diverse sono state le fasi che la salumeria ha attraversato prima di arrivare al livello che oggi conosciamo: durante la prima fase, quel- la preistorica, carni di piccole dimensioni venivano essiccate e conservate grazie all'azione del fuoco o del sole, mentre in quella successiva, che coinvolge Egitto e Grecia, sembra sia- no stati preparati i primi veri **insaccati**, tra cui il salame, come testimonia un iscrizione sulla tomba di **Ramsete III** (1166 a.C.). Nell'**Odissea** (VII-VIII secolo a.C.) abbiamo la prima descrizione di un insaccato realizzato con grasso e sangue e lo stesso **Aristofane** (450 a.C. circa – 388 a.C. circa), nelle sue commedie, cita più volte la **"lucanica"**.

Lo stesso **Ippocrate** (460 a.C. – 377 a.C.), il padre della medicina, considera la carne di maiale particolarmente preziosa, in virtù della forza e vigore che conferisce al corpo umano per via della sua estrema digeribilità.

	TIPOLOGIA	AREA DI ORIGINE	IMMAGINE	CARATTERISTICHE
1	Capocollo di Martina Franca	Valle d'Itria		Colore rosso vinoso intenso, aroma speziato e affumicato. Morbido e fragrante
2	Lardo di Faeto	Faeto		Esternamente presenta la cotenna; ricoperto da foglie di alloro e pepe in grani. Appare umido con una consistenza omogenea e morbida. Profumo aromatico e sapore fresco.
3	Muschiska	Prov. FG		Colorazione scusa con essicazione molto presente. Presenza di aromi e spezie; il gusto varia a seconda della percentuale delle carni utilizzate (capra, pecora, vitello)
4	Prosciutto di Faeto	Faeto		Pezzatura media, colorazione rosso mattone, lardo roseo. Sapore e aroma molto marcati; presenza di spezie.
5	Pzzntel	Bari e BAT		Piccola pezzatura, essicato, colorazione scura, presenza di aromi e spezie, prevalenza della carne rispetto al grasso.
6	Salsiccia a punta di coltello	Bari e BAT		Presenza di budello, taglia piccola/media, colore rosso cupo con zone biancastre di lardo in modo disomogeneo. Sapore dolciastro e presenza di aromi.
7	Soppressata dell'appennino dauno	Prov. FG		Forma allungata di media dimensione con presenza di budello. Colore rosso scuro esternamente e la fetta si presenta rosso vivo con striature bianche di grasso.
8	Soppressata dell'appennino dauno	Prov. FG		Forma allungata con grana medio/fine e colore rosso intenso. La fetta ha un colore roseo con presenza uniforme del grasso. Presenza di aromi e piccante a seconda delle preparazioni.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE

ESTERNO

Forma _____ Taglia _____ Presenza di: ◯ *budello* ◯ *cotenna*

Diffusione della muffa: ◯ *uniforme* ◯ *macchia* Colorazione della muffa: _____

Aspetto della cotenna: ◯ *liscia* ◯ *rugosa* ◯ *asciutta* ◯ *unta* ◯ *conciata*

INTERNO

Consistenza: ◯ *morbido* ◯ *duro* Consistenza della carne: ◯ *elastica* ◯ *non elastica*

ESAME DELLA FETTA

Rapporto grasso/carne: ◯◯◯◯◯◯◯ □□▨■■■■ Cavità: ◯ *presenti* ◯ *assenti*

Compattezza: ◯◯◯◯◯◯◯ □□▨■■■■ ◯ ◯

Dimensione della grana: ◯◯◯◯◯◯◯ ▫▫▫▫■■■

Colorazione carne/grasso: ◯ *vivo* ◯ *spento*

Colorazione del grasso: ◯ *bianco* ◯ *bianco/giallo* ◯ *marrone/bianco* ◯ *grigio*

Colore della carne: ◯ *pallido* ◯ *viola*

ESAME GUSTATIVO

Resist. alla masticazione ◯◯◯◯◯◯◯

Untuosità ◯◯◯◯◯◯◯

Sapore *(indicare un valore da 1 a 7)*: *Acido* ☐ *Amaro* ☐ *Dolce* ☐ *Salato* ☐

Descrittori aromatici ◯◯◯◯◯◯◯

Intensità degli aromi ◯◯◯◯◯◯◯

Altre percezioni (piccante - astringente - metallico) - *indicare un valore da 1 a 7)*

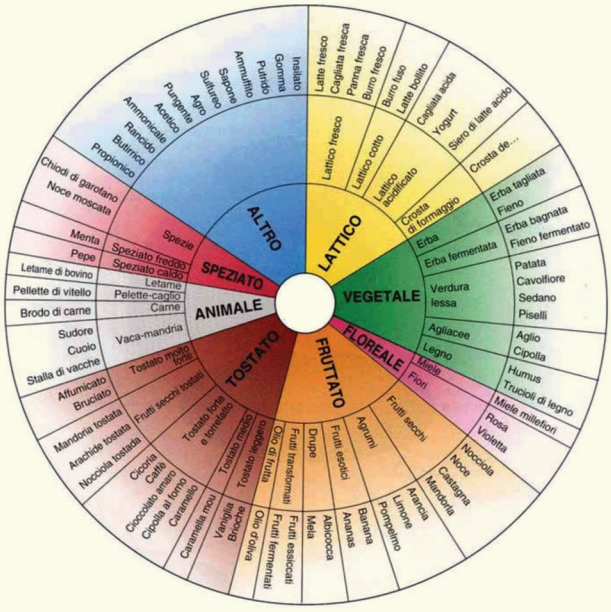
Finale di bocca ☐ *Stagionatura* ☐ *Finezza* ☐

ESAME OLFATTIVO

Aceto ☐ *Affumicato* ☐ *Animale* ☐ *Brodo di carne* ☐

Carne fresca ☐ *Erbaceo* ☐ *Lardo* ☐ *Rancido* ☐ *Speziato* ☐

(indicare un valore da 1 a 7) Note descrittive olfattive e aromatiche _____



FONDAZIONE ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

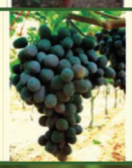
Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015

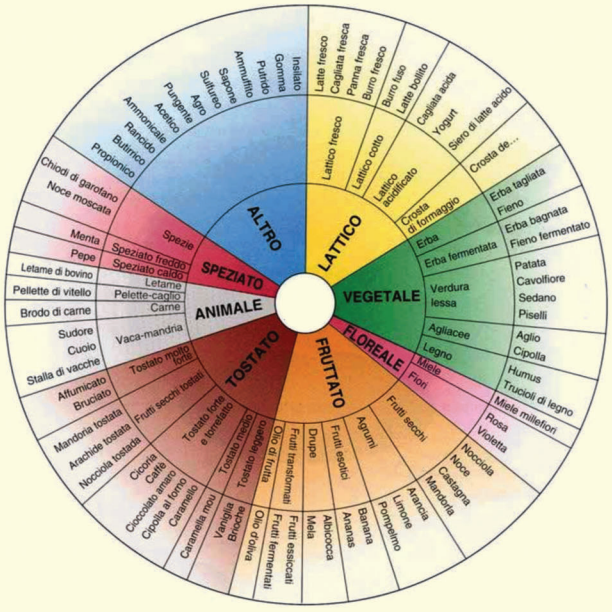
UVA DA TAVOLA

L'uva da tavola è uno dei principali prodotti agricoli della Puglia ed è fondamentale per l'economia della regione insieme ad altri prodotti di elevata qualità come le oli- ve, il pomodoro, le mandorle, le ciliegie, i carciofi, il frumento, l'uva da vino. La Puglia oltre ad essere una regione molto interessante e conosciuta nel mercato estero per la produzione vinicola è decisamente molto importante, a livello nazionale ed internazionale, per la coltivazione di di- verse varietà di uva da tavola come dimostrato dagli ottimi dati relativi alla superficie coltivata e alle esportazioni, dirette principalmente in Germania ma anche in Polonia, Repubblica Ceca e Russia. Le varietà di uva da tavola maggiormente coltivate in Puglia sono l'Italia, la Victoria, la Red Globe, la Regina bianca, la Palieri, seguite dalle cultivar (cv) seedless (senza seme o apirene) come la Crimson seedless e la Superior seedless (Sugraone) verso le quali si sta sempre più orientando il gusto dei consumatori stranieri.

	CULTIVAR	AREA DI ORIGINE	FRUTTO	CARATTERISTICHE
1	Italia	Prov. BA-BR		La bacca è di colore giallo- dorato e di forma ovoidale. La polpa ha un sapore dolce e con delicato aroma di moscato.
2	Victoria	Prov. BA		La bacca è di colore giallo e di forma ellittica – cilindrica con naturale ten- denza a raggiungere notevoli dimen- sioni. La polpa è croccante con sapore neutro-dolce.
3	Pizzutella	Prov. BR		La bacca è di colore giallo dorato e di forma ellittica. La polpa è croccante e dolce
4	Regina	Puglia		Presenta grappoli di forma cilindrica. La buccia soda racchiude una polpa croccante e succosa dal sapore dolce e aromatico.
5	Corniola bianca	Prov. BAT		Acino di forma allungata, leggermente asimmetrico con buccia di colore rosa dorato. Polpa di colore rosa ambrato, dolcissima croccante e succosa.
6	Michele Palieri	Prov. LE		La bacca è di colore nero-violaco e di forma ovale. La polpa è croccante, soda e succosa con sapore neutro.
7	Red Globe	Prov. LE		La bacca è di colore rosso-violaceo e di forma sferica con naturale capacità di raggiungere notevoli dimensioni. Polpa croccante e gusto dolce.
8	Black Pearl	Prov. BA		Grappolo di colore nero di forma ellissoidale Polpa croccante dal gusto neutro
9	Uva fragola o Isabella	Puglia		Acino piccolo e ovale con buccia grossa dal colore nero-violaceo. Polpa soda e succosa di colore rosso scuro
10	Baresana	Puglia		L'acino grosso di colore dorato chiaro racchiude una polpa croccante e non particolarmente incisiva.

SCHEDA SENSORIALE

ESAME VISIVO E TATTILE	**GRAPPOLO**		
	Forma	*difforme*	*ben conformato*
	Colore	*difforme*	*colore uniforme*
	RASPO		
	Raspo	*bruno*	*verde*
	Marciumi/lesioni	*marcio*	*sano*
	ACINI		
	Colore	*poco colorato*	*colore uniforme*
ESAME GUSTATIVO	**ACINO**		
	Croccantezza	*poco*	*molto*
	Consistenza	*morbido*	*duro*
	POLPA		
	Consistenza	*succulento*	*sodo*
	Aroma	*neutro*	*intenso*
	Gusto dolce/acido	*squilibrato*	*equilibrato*
	BUCCIA		
	Spessore	*spessa*	*sottile*
	Tannicità	*allappante*	*non tannica*
	Gusto dolce/acido	*squilibrato*	*equilibrato*
	VINACCIOLI		
	Dimensione	*impercettibili*	*grandi*
	Durezza	*duri*	*inconsistenti*
	Tannicità	*allappante*	*non tannica*
ESAME OLFATTIVO	Aroma	*difforme*	*ben conformato*



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Biodiversità in Rete

GUIDA PRATICA ALL'ANALISI SENSORIALE
Pubblicazione a cura di Cosimo Damiano Guarini e Giuseppe Maggi

PROGETTO "BIODIVERSITA' IN RETE" ACPR15T4_00432
Legge 113/91 modificata con legge 6/2000 - Bando DD 1524 dell'8 luglio 2015