

Dopo il successo di pubblico delle precedenti edizioni nelle piazze di Bologna, Bari e Verona, le ciliege SWEET tornano in piazza, sabato 30 maggio, con una nuova iniziativa realizzata nell'ambito della festa "Vignola è tempo di ciliege". L'evento è organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie e dalla Azienda Agraria dell'Università di Bologna in collaborazione con il Comune di Vignola ed il consorzio Vignola Grandi Idee ed il patrocinio della Regione Emilia Romagna e la Fondazione di Vignola.

---

Con lo scopo di verificare il giudizio dei consumatori, la collaudata formula del consumer test con degustazioni guidate verrà replicata nella terra dove le ciliege SWEET sono nate e selezionate, a Vignola. Per sondare le preferenze dei consumatori e conoscerne il giudizio di gradimento, i ricercatori dell'Ateneo hanno deciso di affidarsi all'analisi sensoriale attraverso un test di assaggio: valutazione diretta, senza confronti, per capire al meglio cosa orienta il consumatore verso la scelta delle ciliege SWEET. Studiare la percezione della qualità sensoriale da parte del consumatore rappresenta infatti uno strumento strategico per costruire un profilo sensoriale "ad hoc" ("ciliegia ideale") in grado di massimizzare la soddisfazione di "target" specifici di consumatori e garantirne il successo sul mercato.

Test sensoriali erano già stati svolti a Bologna, Verona e Bari con quasi tremila intervistati. Le tre varietà della serie (Sweet Aryana, Sweet Lorenz e Sweet Gabriel) erano state messe a confronto con tre varietà scelte tra quelle più coltivate e di pari epoca di maturazione. Per i test, erano stati individuati tre caratteri in grado di fornire una prima significativa valutazione del livello di gradimento nel consumo del frutto: dimensione, consistenza della polpa e sapore. Per ciascun carattere all'assaggiatore era stato chiesto di attribuire un valore da 1 a 5. Il questionario anonimo raccoglieva anche informazioni relative all'assaggiatore come il sesso e la fascia di età.

Il consumer test aveva evidenziato per le ciliege delle varietà Sweet un livello di gradimento superiore alle varietà a confronto. I giudizi di soddisfazione espressi dagli intervistati premiavano le ciliege SWEET con percentuali di "alto gradimento" intorno all'80% in tutti i parametri analizzati, contro una media variabile dal 30% (consistenza) al 40% (sapore e dimensioni) registrata invece dalle varietà di riferimento.

Le ciliege della varietà SWEET sono state selezionate dall'Università di Bologna dopo dieci anni di ricerche e sperimentazioni a Vignola, partendo da vecchie varietà autoctone di Duroni, ma senza trasformazioni genetiche. Le ciliege SWEET prendono il nome dei figli di chi le ha inventate - Aryana, Lorenz, Gabriel, Valina e Saretta - e si presentano con frutti di grosso calibro, dal colore rosso scuro brillante e dalla polpa consistente, con notevole fragranza e di ottimo sapore dolce.

A Vignola, sarà anche possibile acquistare le varietà SWEET, con uno sconto per chi avrà partecipato al consumer test.