

Oggi, 2 giugno, dalle 10 alle 18, Aryana, Lorenz, Gabriel, Saretta e Valina saranno in piazza di Porta Ravegnana e i bolognesi potranno assaggiarle. Scopo dell'iniziativa è raccogliere il parere dei consumatori sul gradimento delle Sweet, le nuove varietà di ciliegie dell'Università di Bologna, mediante un assaggio comparato. Un test che permetterà di conoscere "a tutto tondo" la qualità delle drupe targate Alma Mater.

La qualità della ciliegia è definita da diversi aspetti sensoriali, visivi e gustativi. Dolci ma con un buon livello di acidità per esaltarne l'aroma, di colore rosso uniforme e brillante, di grossa pezzatura e consistenti: sono queste le caratteristiche cercate e ottenute per le nuove varietà di ciliegie Sweet.

Il consumatore acquista subito "con gli occhi" ma ripete l'acquisto "in base al gusto". La qualità delle nuove ciliegie Sweet è già stata analizzata a fondo attraverso analisi di laboratorio e panel test condotti da assaggiatori professionisti. Tuttavia, manca ancora una risposta importante, la "voce del consumatore", per poterne conoscerne il giudizio di gradimento e valutarne il grado di apprezzamento.

Ed è proprio per sondare le preferenze del pubblico che le ciliegie si presenteranno in pubblico. Per farlo, i ricercatori dell'Ateneo hanno deciso di affidarsi all'analisi sensoriale attraverso un test di assaggio, per determinare la qualità degli aspetti visivi e di quelli gustativi fornendo informazioni utili alla valutazione della soddisfazione e fidelizzazione del consumatore. Ad essere valutati secondo una scala che va da 1 ("non mi piace per niente") a 5 ("mi piace moltissimo") saranno quattro parametri: aspetto, sapore, consistenza, dimensioni. I dati di accettabilità verranno raccolti, elaborati ed interpretati per arrivare alla stesura delle "mappe di preferenza", modelli statistici che consentono di visualizzare la direzione delle preferenze dei consumatori. Studiare la percezione della qualità sensoriale da parte del consumatore, rappresenta infatti uno strumento strategico al fine di costruire un profilo sensoriale ad hoc ("prodotto ideale") in grado di massimizzare la soddisfazione di target specifici di consumatori e garantirne il successo sul mercato.

Dopo Bologna, si proseguirà nelle settimane seguenti con i test di assaggio di altre Sweet a Turi (Bari) in occasione della Festa nazionale della ciliegie l'8 giugno e in piazza Bra a Verona il 15 giugno

Le ciliegie Sweet nascono da un progetto "30 e lode" del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna coordinato dal Centro Ricerche Produzioni Vegetali e finanziato dalla Regione Emilia-Romagna insieme alla Fondazione Vignola e New Plant (unione di organizzazioni di produttori quali Apoconerpo, Apofruit, Orogel Fresco).

Per ottenere il prodotto i ricercatori dell'Ateneo sono partiti da alcune vecchie varietà autoctone, i famosi Duroni di Vignola, portatori di caratteri di pregio come dolcezza, consistenza e aroma e ne hanno combinato le caratteristiche con quelle di alcune varietà americane, con eccellenti caratteristiche estetiche come il grosso calibro, l'aspetto e il colore brillante. L'obiettivo era di creare una serie di nuove varietà di elevata qualità, mature in tempi diversi e in grado di coprire un calendario di raccolta di 30-40 giorni, ovvero tutta la breve stagionalità del prodotto ciliegia.

Brevettate a livello europeo, le ciliegie sono state diffuse tramite licenze con vivai italiani ed esteri.