

somMELlers

Albugnano, 8 dicembre 2010

In occasione della Festa dell'Immacolata, presso la Canonica di Santa Maria di Vezzolano, l'Associazione Frutteto di Vezzolano per la salvaguardia del Paesaggio rurale, ha organizzato "somMELlers", degustazione dei succhi di mela del Frutteto.

A conclusione del progetto "Le mele di Vezzolano: una qualità per lo sviluppo locale" l'Associazione del Frutteto ha invitato alla degustazione dei succhi ricavati da alcune delle varietà di mele coltivate nel Frutteto, la cui trasformazione è stata curata dall'Istituto Agrario 'Penna' di Asti.

Ai votanti è stato richiesto di assaggiare i succhi di mela e assegnare a ciascuno un punteggio da 0 (minimo) a 9 (massimo), secondo il proprio gusto soggettivo.

I punteggi corrispondono a diversi livelli di qualità dei succhi:

Punteggi	Giudizio
0-1	qualità scadente
2-3	qualità minima
4-5	qualità sufficiente
6-7	qualità buona
8-9	qualità elevata

Hanno partecipato alla degustazione 51 votanti, con le seguenti caratteristiche:

Genere

	Freq.	Percent
Maschio	23	52.27
Femmina	21	47.73
Total	44*	100.00

Età

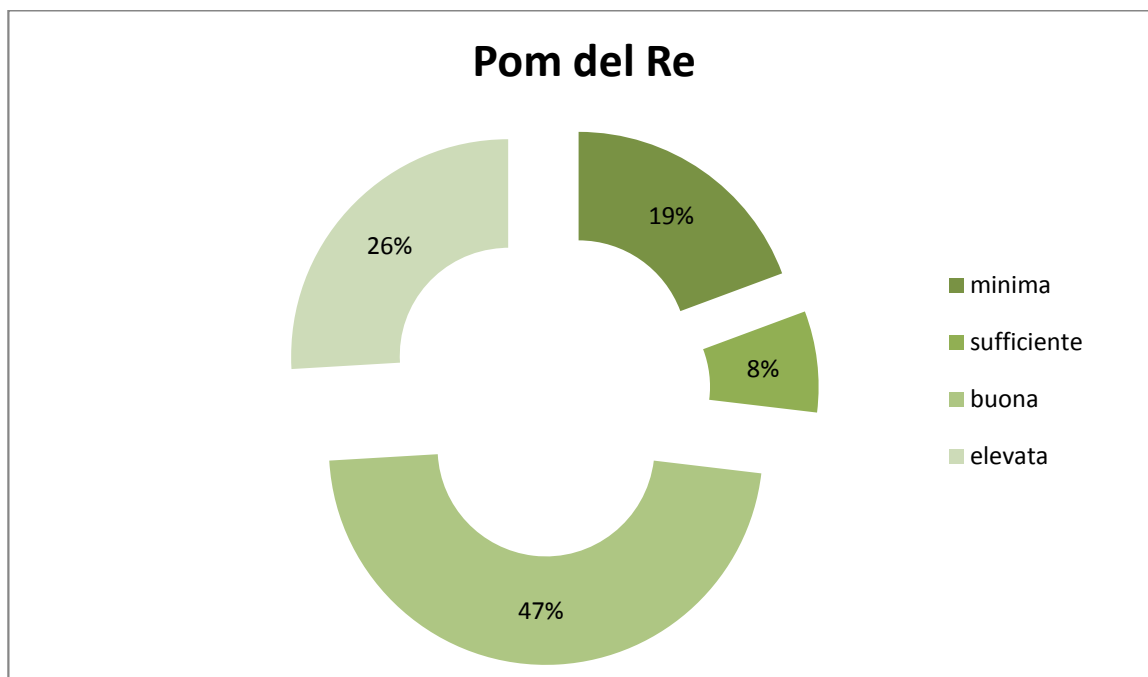
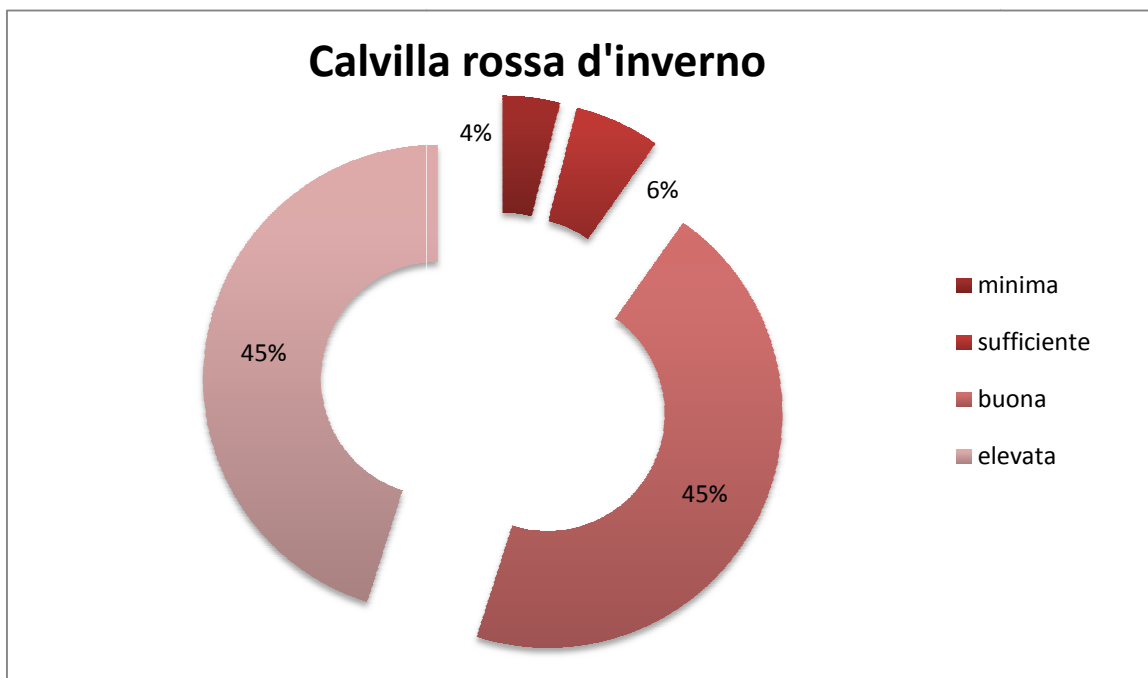
	Freq.	Percent	Cum.
Fino a 30 anni	4	9.09	9.09
31-60 anni	29	65.91	75.00
Oltre 60 anni	11	25.00	100.00
Total	44*	100.00	

*7 persone non hanno compilato la parte anagrafica della scheda

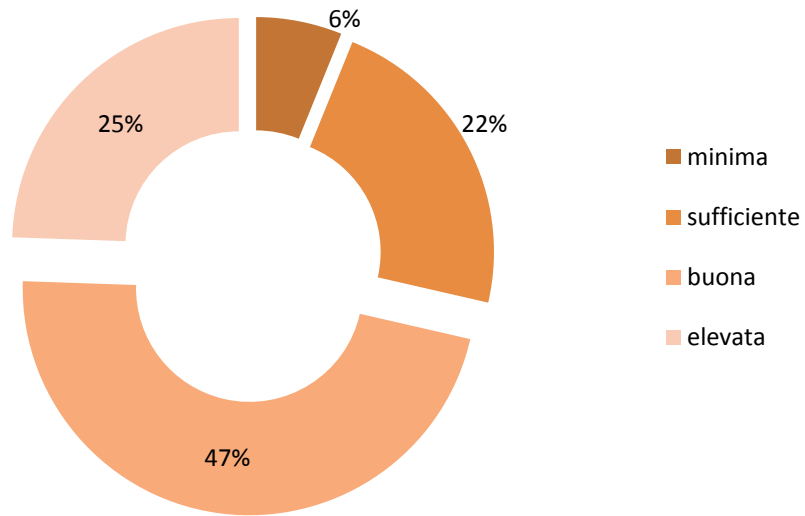
Punteggio medio ottenuto da ciascuna varietà

Varietà di mela	Punteggio medio	Punteggio minimo	Punteggio massimo
Calvilla rossa d'inverno	7	3	9
Pom del Re	6	2	9
Ruscaieu	6	2	9
Pom rava	7	2	9
Carpèndù	7	3	9
Pom d'la bota	7	4	9
Pom rusnent	6	2	9
Carl bianch	7	1	9
Pom matan	8	3	9
Calvilla rossa d'autunno	7	3	9

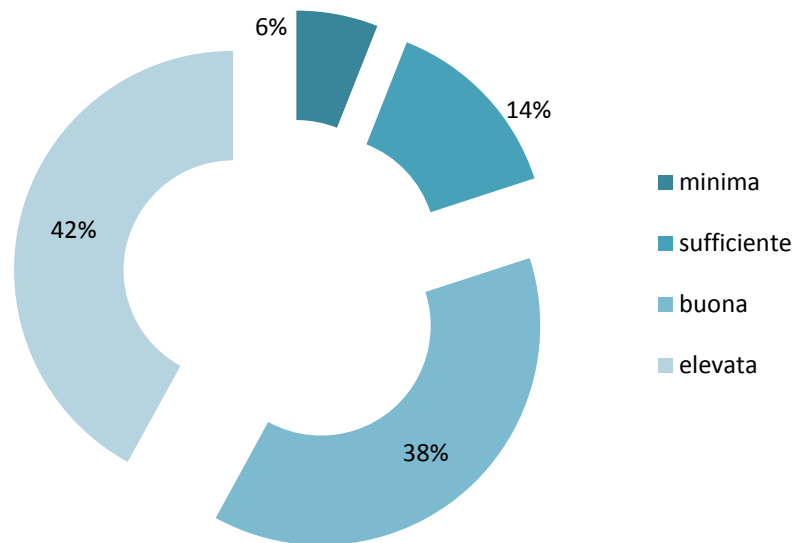
Giudizio espresso per ciascuna varietà



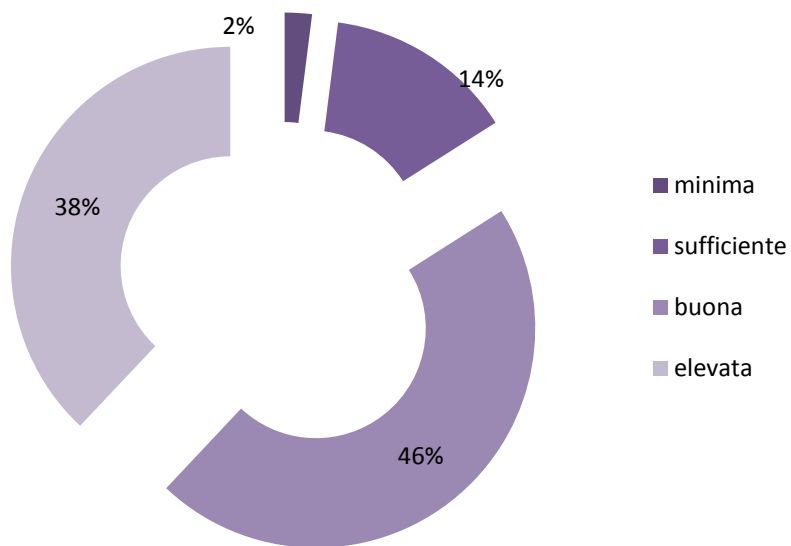
Ruscaieu



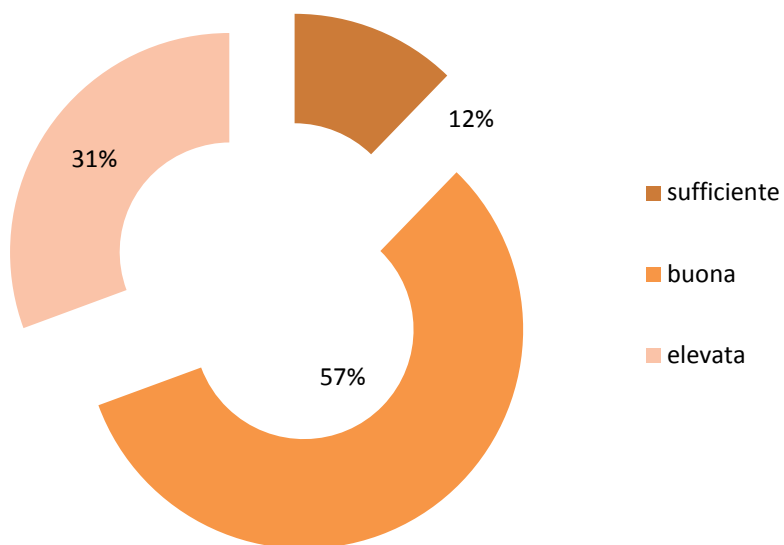
Pom rava



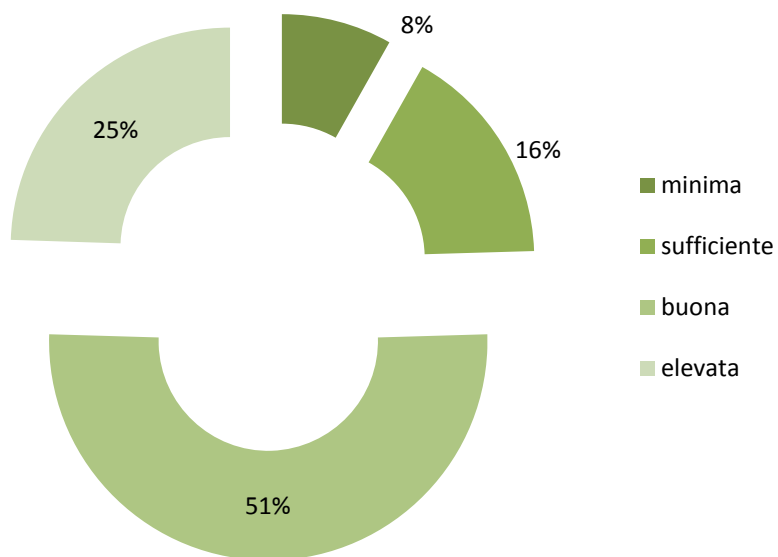
Carpendù



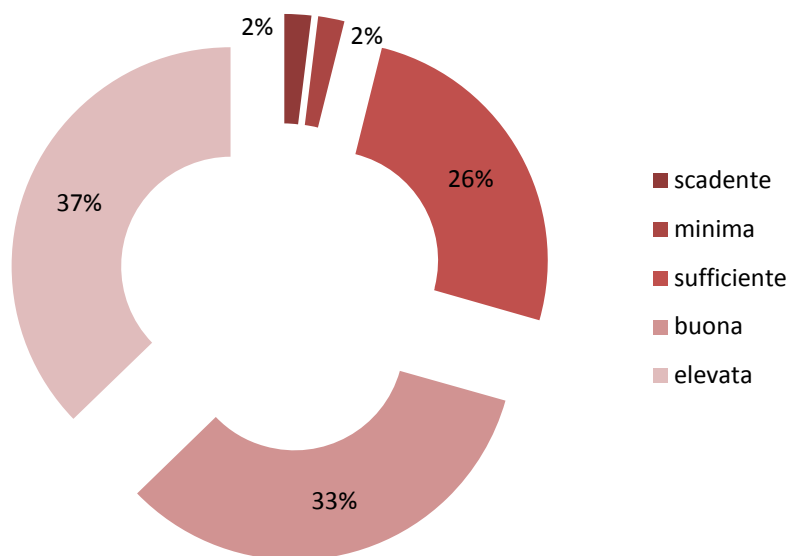
Pom d'la bota



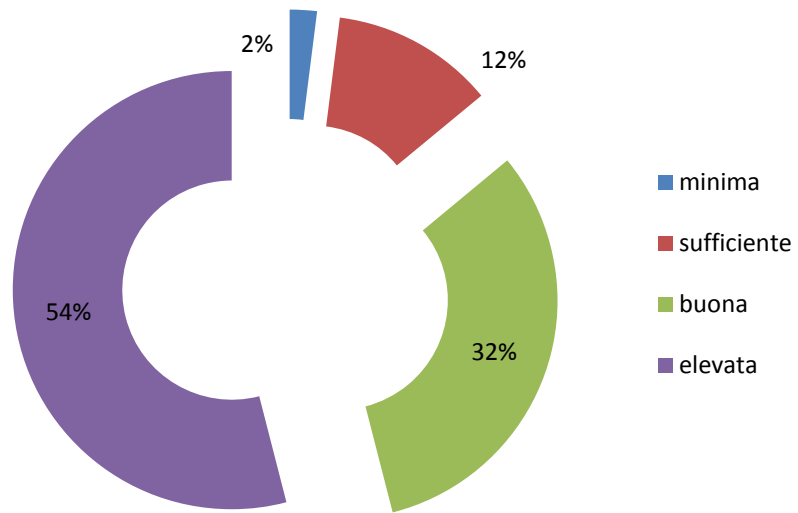
Pom rusnent



Carl bianch



Pom matan



Calvilla rossa d'autunno

