Campione statistico e analisi dati

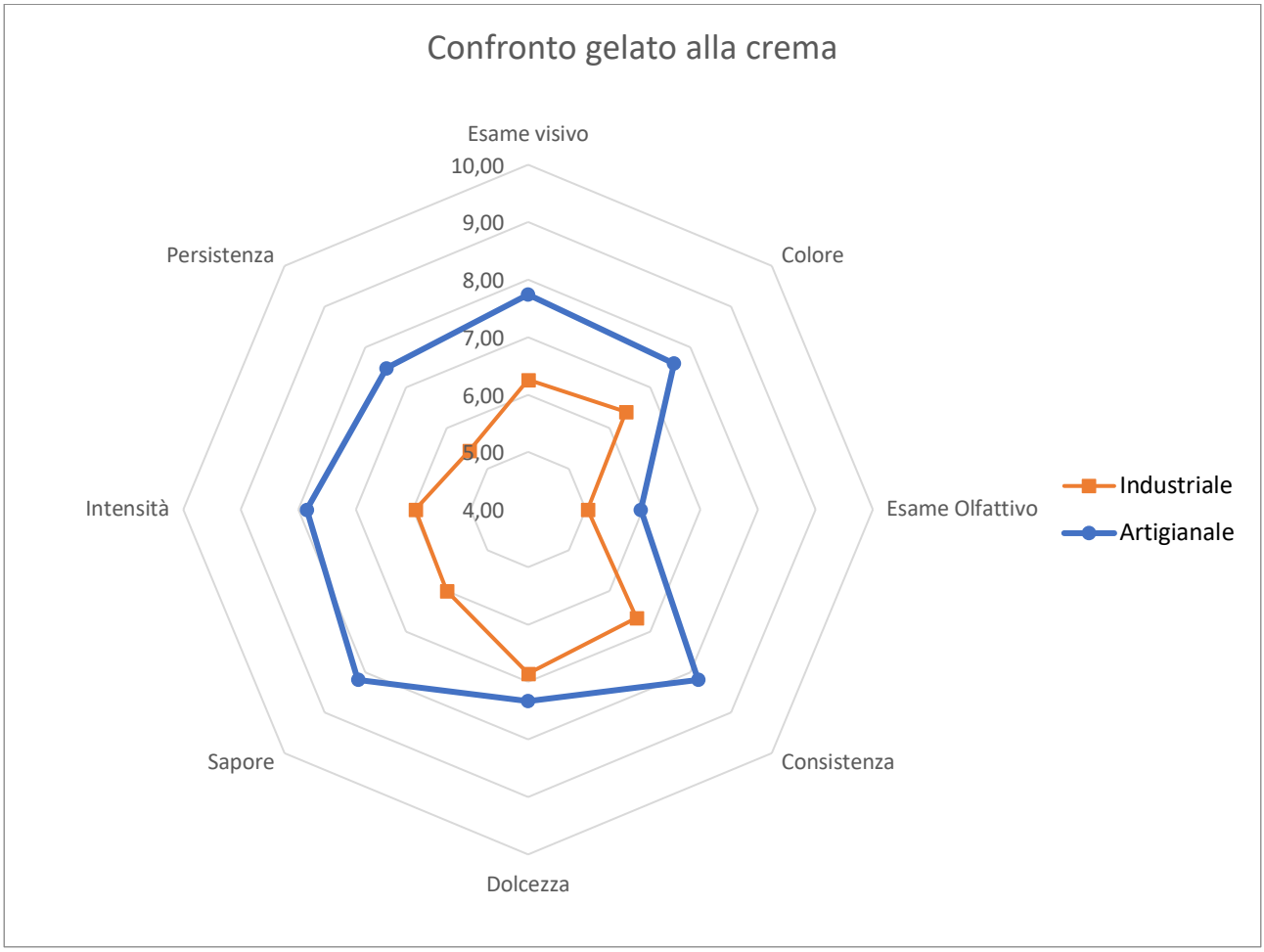
Il campione utilizzato era composto da 30 assaggiatori e comprendeva: giornalisti, food blogger, esperti del mondo del food ma anche consumatori senza nessun legame col settore alimentare. Questo campione era "statisticamente significativo" per due motivi, il primo per la sua composizione, andando a comprendere tipologie di consumatori diversi, e il secondo per la sua numerosità. Avendo 30 assaggiatori, l'incertezza statistica era intorno al 15% garantendo quindi la validità dei dati acquisiti ed elaborati. Ciascun assaggiatore per ciascun prodotto doveva valutare 8 parametri (Colore, esame visivo, esame olfattivo, consistenza, dolcezza, sapore, intensità e persistenza) per poi dare un giudizio finale. Per ciascun parametro la scala andava da 4 a 10, con 4 fortemente insufficiente e 10 eccellenza.
Di seguito si riportano le elaborazioni statistiche e le considerazioni sui dati raccolti sia per gli assaggi di gelato che per quelli di panettone.

Confronto tra gelati

Per questa prima fase, gli assaggiatori dovevano valutare 6 prodotti, due per ogni gusto (crema, nocciola e cioccolato). Per ciascuna coppia era presente un gelato artigianale e uno industriale. Per i gelati industriali, al fine di avere un quadro quanto più completo ed esaustivo, sono state scelte 3 diverse tipologie di prezzo (e, presumibilmente, di qualità): un primo prezzo in vendita presso la rete di discount, un fascia media e un fascia alta.
Di seguito si riporta quindi il confronto tra artigianale e industriale per ciascun gusto analizzato.

Confronto gelato alla crema.

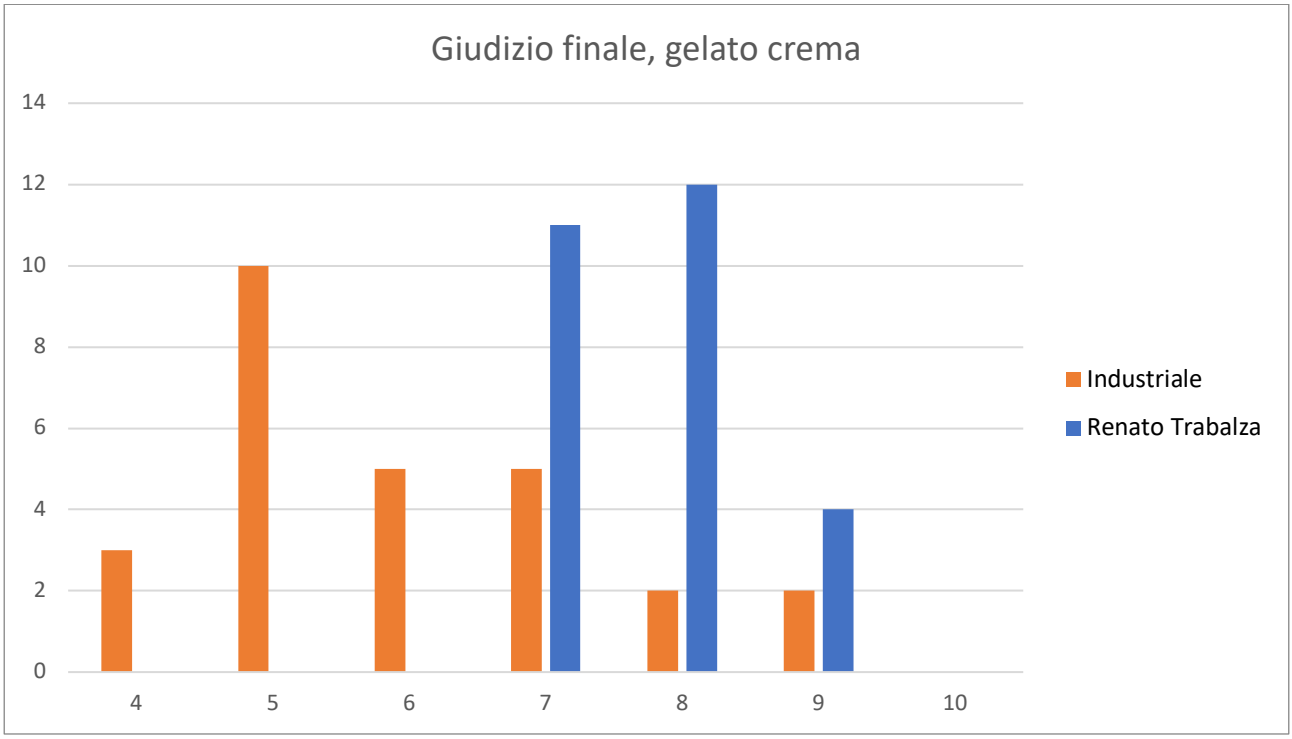
Nel confronto tra i due gelati alla crema, avevamo da un lato un gelato artigianale prodotto dal maestro gelatiere Renato Trabalza (Trattoria Sora Lella), dall'altra un industriale di fascia di prezzo elevato. Qui il confronto:



Come si vede, il gelato artigianale è risultato migliore rispetto all'industriale per tutti i parametri valutati dagli assaggiatori. Da sottolineare come nel giudizio finale la crema di Renato Trabalza non abbia ricevuto nessun voto sotto il 7 (in una scala da 4 a 10) decretando quindi un plebiscito di consensi tra la platea.

Per l'industriale, da sottolineare la votazione abbastanza alta per la dolcezza mentre il voto più basso si ha per la persistenza del sapore. Al contrario, la crema tradizionale riceve il massimo dei voti sul sapore, apprezzato con una media di punti di 8.5, mentre riceve la votazione più bassa, poco sopra il 7, proprio per la dolcezza. Questo risultato apre a riflessioni proprio sui sapori molto dolci a cui ci ha ormai abituato l'industriale alimentare.

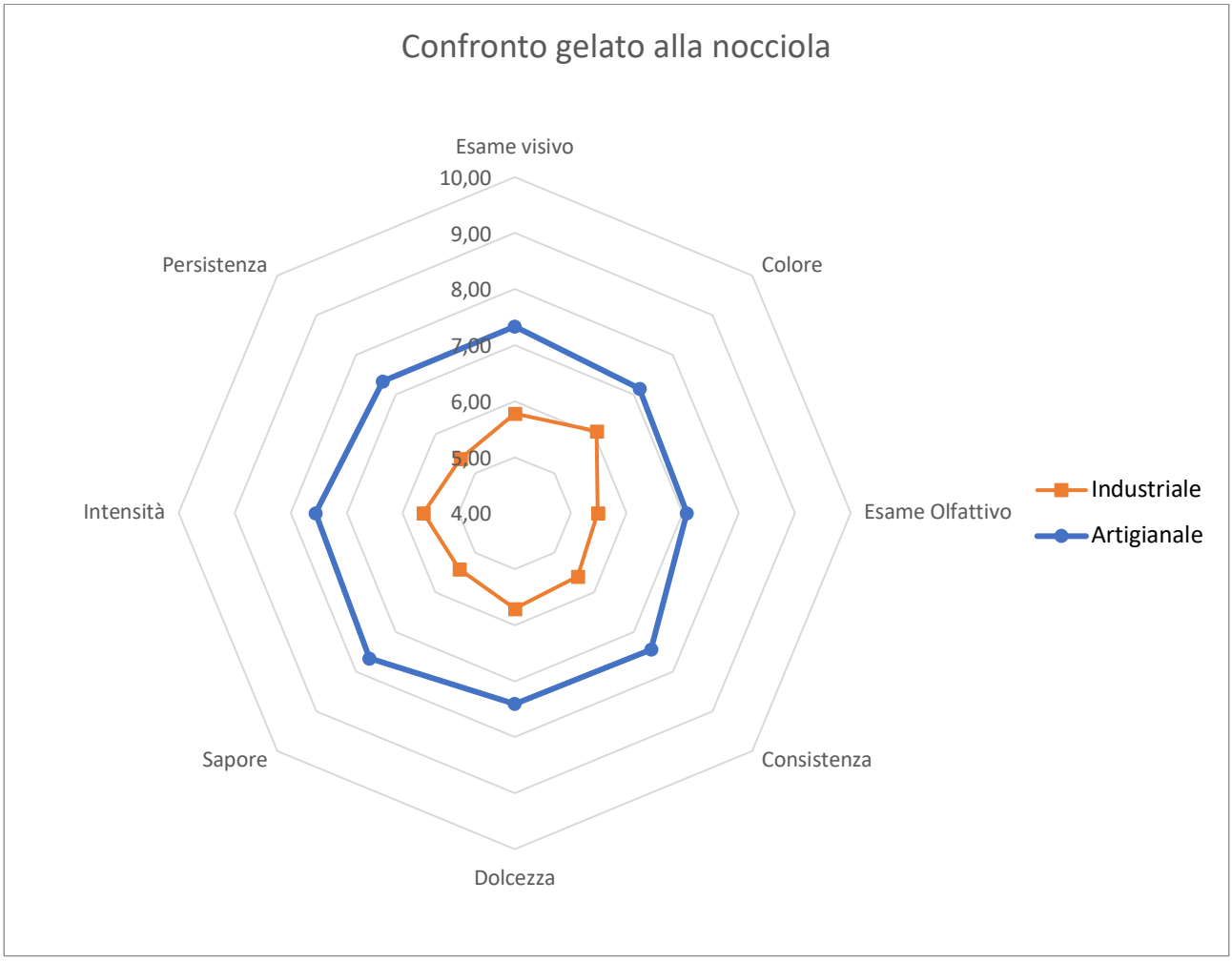
Interessante confrontare direttamente i "giudizi finali" dati dagli assaggiatori per i due gelati e riportati insieme nel grafico seguente:



Guardando le due distribuzioni è evidente la differenza sostanziale tra la media di voti ricevuti dal gelato tradizionale e dal suo competitor industriale. Se però, da un lato, la crema artigianale è stata apprezzata all'unanimità dagli assaggiatori (nessun voto sotto il 7) per l'artigianale la distribuzione presenta code lunghe con circa il 30% degli assaggiatori che hanno assegnato voti maggiori o uguali a 7. Come detto, per la crema abbiamo utilizzato un gelato industriale di fascia alta e questo, come è chiaro e come si legge anche da alcune note lasciate dagli assaggiatori, ha indotto a pensare ad un gelato artigianale. Tra le note degli assaggiatori non esperti si legge infatti: ottima consistenza, buona dolcezza, sentore immediato di crema. Di contro, anche se di fascia alta, la crema industriale non ha confuso alcuni assaggiatori esperti che invece hanno inserito note del tipo: aroma troppo vanigliato, sapore eccessivo tipico della vaniglia sintetica, sapore e intensità troppo sbilanciati.

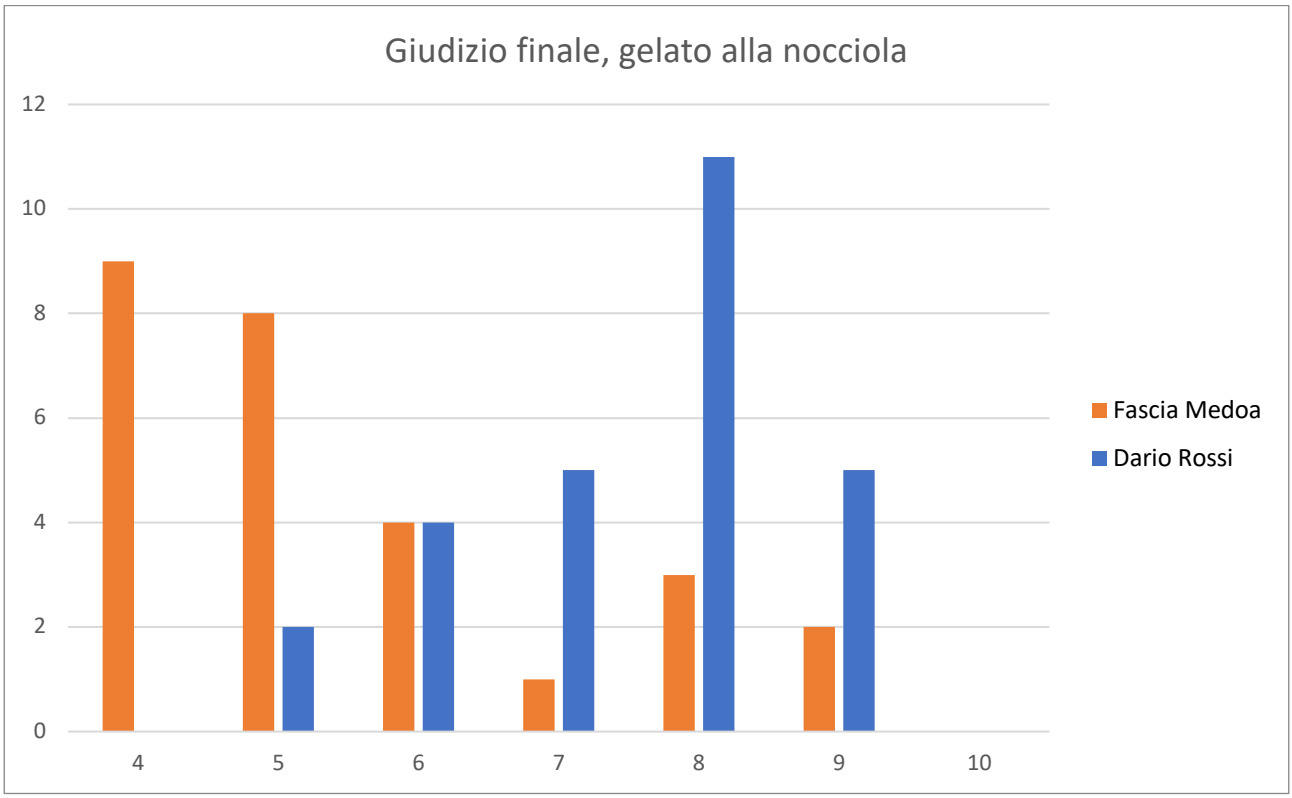
Confronto gelato alla nocciola

Il confronto tra i due gelati alla nocciola ha visto da una parte il maestro gelatiere Dario Rossi (Gelateria Greed, Avidi di Gelato) e dall'altra un prodotto industriale di fascia media. Qui il confronto tra i due gelati per i vari parametri valutati dagli assaggiatori:



Anche qui, la figura parla chiarissimo mostrando come su tutti i parametri valutati, il gelato artigianale ha vinto sull'analogo industriale.
Alcuni aspetti da segnalare a seguito dell'analisi dei dati raccolti. Il gelato industriale, fascia media, ha ottenuto il punteggio più alto tra i parametri sul colore mentre il punteggio più basso l'ha avuto proprio sul sapore. Ricordiamo comunque che le medie dei voti complessivi sono state tutte intorno al 5.5. Inoltre, per quanto riguarda il giudizio finale, solo 5 assaggiatori su 30 hanno dato voti sopra il 7 a questo gelato e tutti e 5 questi assaggiatori rientravano nel pubblico generico mentre gli assaggiatori provenienti dal mondo del "food" all'unanimità hanno dato giudizi finali con il voto più basso. Aspetto questo che ci fa nuovamente capire come i nostri palati siano ormai "abituati" a determinati sapori e consistenze.
Per quanto riguarda il gelato tradizionale, tutti i parametri presentano medie sopra il 7 e, come per la crema, il parametro col punteggio più alto è nuovamente il sapore. Questo risultato ci fa capire come, anche se abituati ad altro, ci accorgiamo in un confronto diretto, quale sapore è "migliore".
Da segnalare anche un altro risultato interessante ottenuto dal maestro Dario Rossi, la sua nocciola ha ottenuto un punteggio sopra il 7 anche per l'esame olfattivo. Come è facile capire, a causa della bassa temperatura di servizio, l'odore di un gelato non è mai un parametro molto importante ma la nocciola di Greed, come hanno decretato gli assaggiatori, era riconoscibile anche al naso.

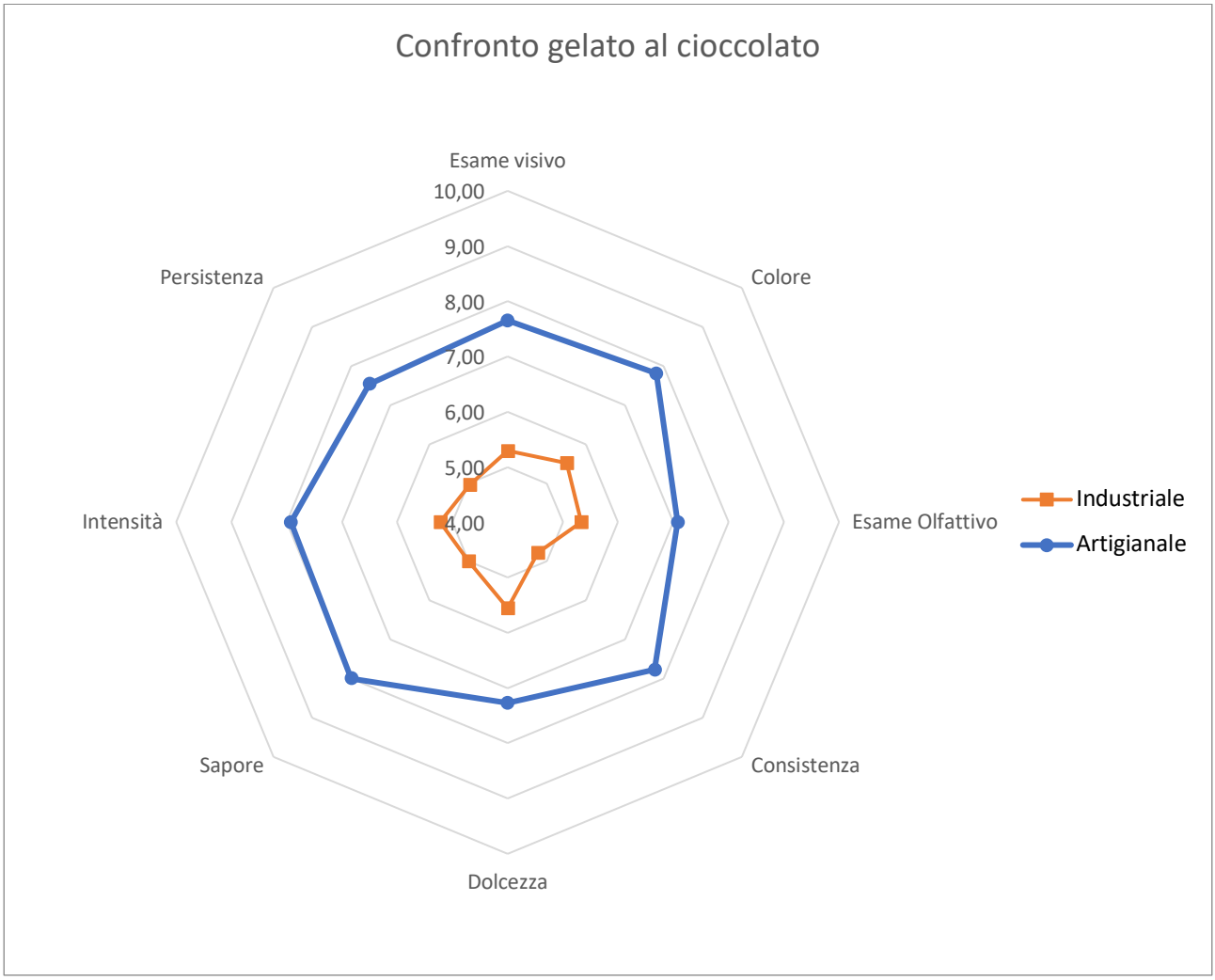
A questo punto, come in precedenza, è interessante confrontare direttamente le distribuzioni dei giudizi finali ottenuti dalle due versioni di gelato alla nocciola:



Come anticipato, anche in questo caso, la media delle distribuzioni parla chiaro e mostra immediatamente la differenza tra i giudizi ottenuti da un gelato alla nocciola tradizionale e un prodotto industriale medio. Guardando bene però, si vede come, più o meno, lo stesso numero di persone abbia attribuito alla nocciola artigianale un giudizio tra 5 e 6 e a quella industriale un giudizio tra 8 e 9. Importante dire, confrontando direttamente le votazioni, che solo una piccola percentuale di assaggiatori ha dato voto basso all'artigianale e voto alto all'industriale confondendo la qualità. Valutiamo quindi singolarmente queste categorie di voti per capire cosa ha spinto il giudizio. Coloro che hanno attribuito un giudizio basso alla nocciola di Greed sono stati spinti principalmente dai voti bassi assegnati alla dolcezza del gelato. Questo risultato non sorprende affatto. Per prima cosa, questi assaggiatori non erano professionisti provenienti dal settore del food ma persone comuni rientranti tra i consumatori standard. Inoltre, la gelateria Greed ha sostituito da tempo il saccarosio con lo zucchero di canna e con lo zucchero di cocco creando quindi un gelato più salutare e il cui sapore non è "influenzato" dall'estrema dolcezza. Parallelamente, quelli che hanno assegnato votazione alta al gelato industriale lo hanno fatto spinti proprio da giudizi molto alti a dolcezza, sapore e intensità. Ennesima conferma di come l'industria stia abituando i palati a determinati sapori. Interessante riportare invece alcune note lasciate dagli assaggiatori, sia esperti che non, sulla nocciola industriale che scrivono: retrogusto amarognolo delle nocciole, aroma artificiale e, addirittura, sentori chimici di idrocarburi.

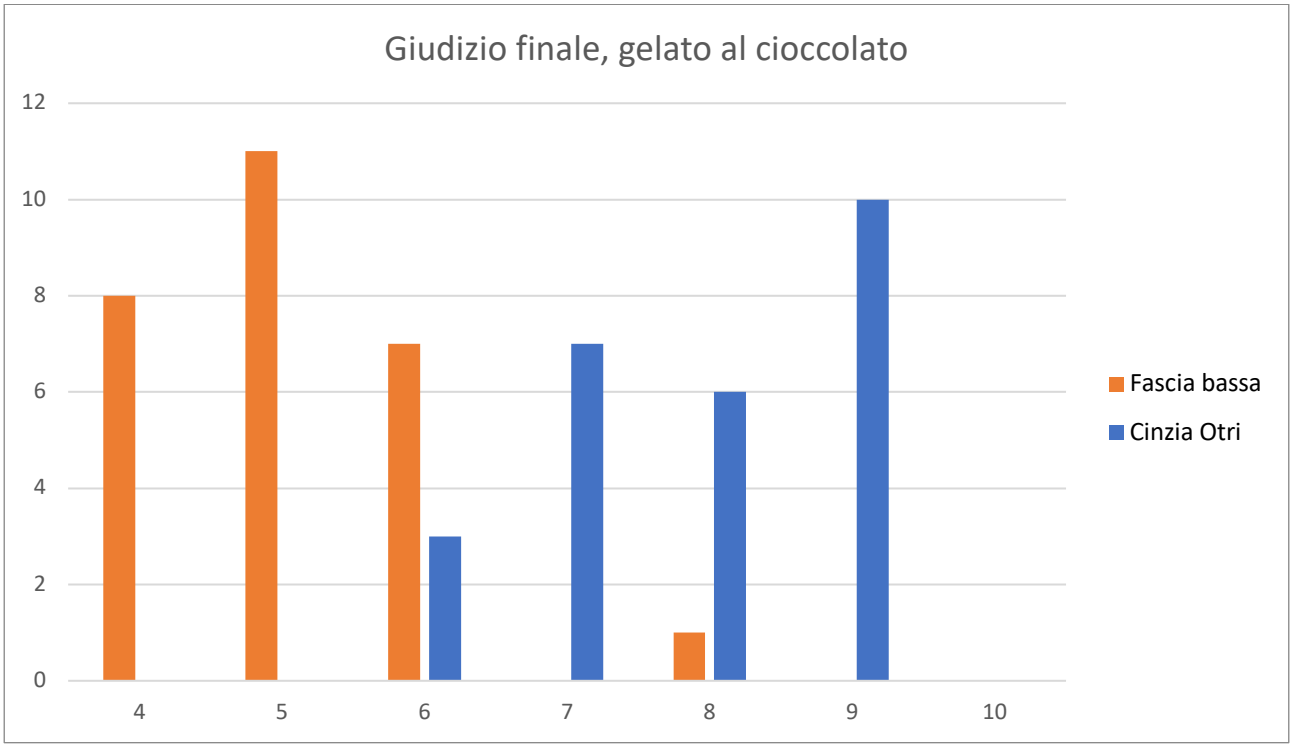
Confronto gelato al cioccolato

Qui il grande classico dei gusti del gelato, il cioccolato. Il confronto in questo caso è stato fatto tra il gelato del maestro gelatiere Cinzia Otri (Gelateria della Passera a Firenze) e un cioccolato "primo prezzo" cioè della rete di vendita dei Discount.
Partiamo subito col confronto diretto tra i parametri valutati dagli assaggiatori:



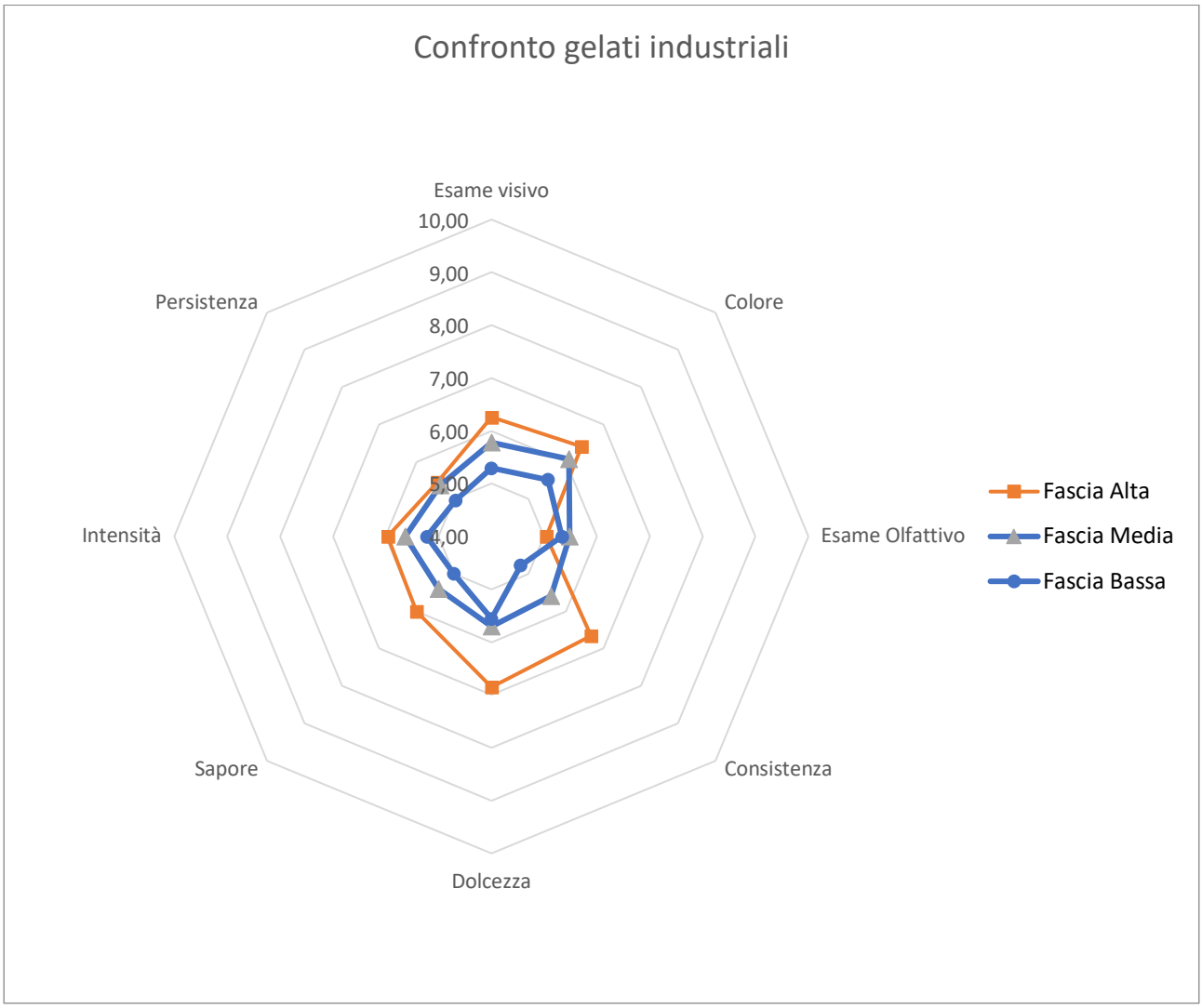
Qui il confronto diretto tra i parametri è ancora più evidente con una netta superiorità della versione artigianale del cioccolato.
Andiamo ora alle considerazioni che si possono fare andando nel dettaglio dei dati raccolti e partiamo questa volta dell'artigianale. Tutti i parametri hanno medie superiori a 7 e molti sono prossimi a 8. Punti di forza sono sicuramente il sapore, l'intensità, la persistenza ma anche l'aspetto del gelato valutato attraverso l'esame visivo. Da notare, nuovamente, come la media più bassa anche questa volta è sulla dolcezza, 7.27, soprattutto se paragonato con il risultato dell'industriale che invece, anche se in media più basso su tutti i parametri, ottiene il massimo proprio su questo parametro. Dalla etichetta leggiamo che, in questo caso specifico, il cioccolato industriale ha ben 21 grammi di zuccheri per 100 grammi di prodotto. Come evidenziato anche prima, l'industria

alimentare ci ha ormai abituato a sapori estremamente dolci che stanno producendo una tara nelle nostre percezioni. Questo è oggettivamente evidente da tutti e 3 i confronti fatti per i gelati. Perché questo? Semplice, lo zucchero costa poco e, come evidenziato da diversi studi scientifici, questa sostanza crea una dipendenza andando ad agire sugli stessi recettori del cervello stimolati dalle droghe.
Andiamo ora all'industriale al cioccolato. Qui, come è chiaro, i giudizi degli assaggiatori sono unanimi e davvero molto bassi per tutti gli aspetti valutati. Come anticipato prima, il parametro più alto qui è stato quello relativo alla dolcezza mentre i più bassi sono la consistenza, addirittura nelle note più di qualche assaggiatore ha notato una base quasi acquosa, e la persistenza del sapore praticamente nulla. Interessante comunque notare come 29 assaggiatori su 30 hanno dato un giudizio finale insufficiente per questo prodotto industriale.
Come per le precedenti coppie, riportiamo anche qui il confronto diretto tra i giudizi finali dati dagli assaggiatori per le due versioni di gelato al cioccolato:

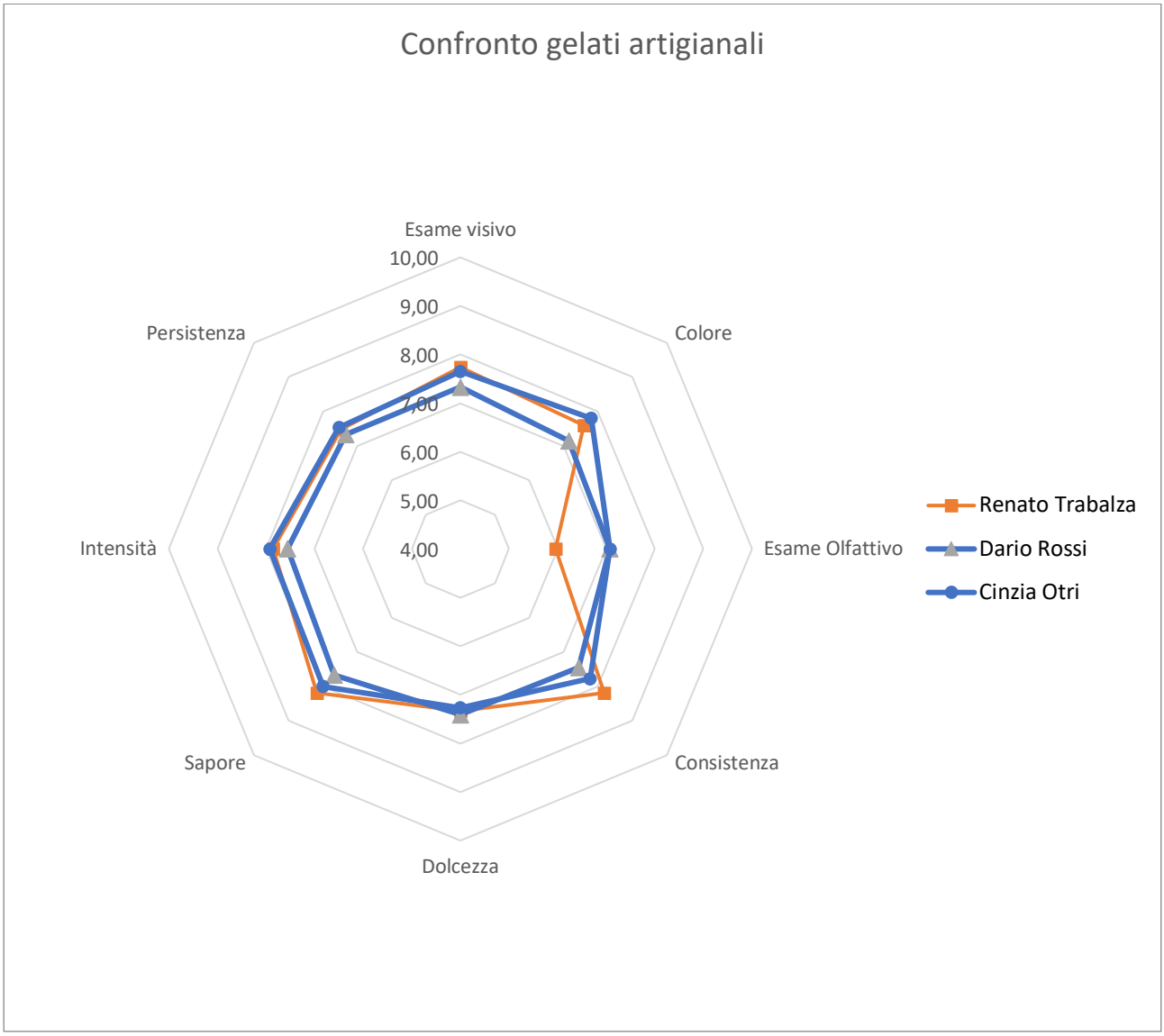


Come anticipato, anche qui la distinzione tra le distribuzioni è evidente. Come anticipato, in questo caso abbiamo utilizzato un industriale primo prezzo di fascia bassa e in questo caso la quasi totalità degli assaggiatori ha distinto perfettamente le due tipologie di gelato non dando nessun voto sotto la sufficienza al gelato artigianale e quasi nessun voto sopra il 6 per il gelato industriale.

Riassumendo, il confronto tra i 3 gusti analizzati e valutati dai nostri 30 assaggiatori ha mostrato una netta differenza tra prodotto industriale e prodotto artigianale. Per quanto riguarda gli industriali, i risultati ottenuti sono stati comunque in linea con le fasce di prezzo dei gelati utilizzati (punteggi rispettabili per la fascia alta, molto bassi per il "primo prezzo"). Qui infatti il confronto tra i 3 gelati industriali da cui si nota chiaramente la differenza tra le diverse tipologie:



Interessante l'aspetto relativo alla dolcezza avvertita dagli assaggiatori in tutti e 3 i confronti diretti. Nonostante questo, in media, per il gelato possiamo dire che gli assaggiatori hanno dato risultati in linea con le attese, con i prodotti utilizzati e con le fasce di prezzo selezionate.
Quale tra i 3 gelati artigianali è stato il migliore? Anche se abbiamo confrontato gusti diversi per i 3 maestri gelatieri, i giudizi espressi dai nostri assaggiatori hanno decretato un sostanziale pareggio tra Renato Trabalza, Dario Rossi e Cinzia Otri come è evidente da questo ultimo grafico:



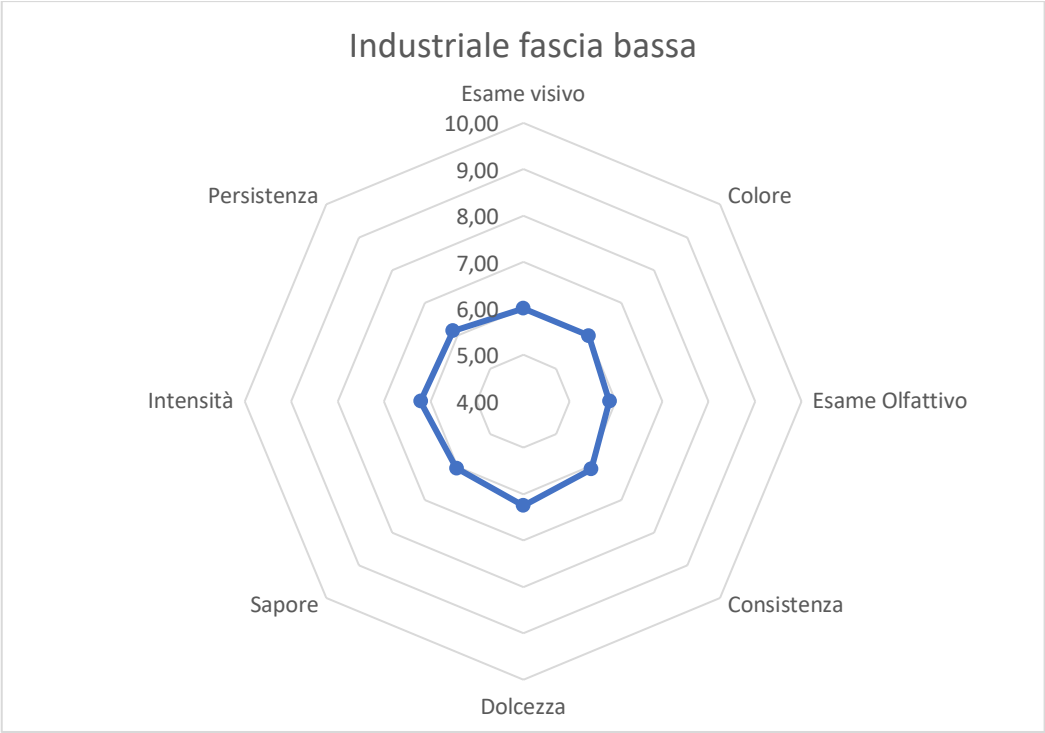
Confronto tra Panettoni

Il confronto tra i panettoni si è svolto in maniera diversa rispetto a quello dei gelati dal momento che gli assaggiatori hanno potuto valutare 6 prodotti tutti identificati come "panettone classico", cioè prodotti che rispettano, nei limiti delle soglie e delle forbici possibili, il disciplinare.
Il campione dei 6 prodotti era composto da 3 panettoni artigianali, Dolcemascolo di Frosinone, Pomme di Grottaferrata e Granfornaio di Genzano, e 3 panettoni industriali. Come per il gelato, i 3 prodotti industriali sono stati scelti selezionando un prodotto di fascia di prezzo basso (circa 2,5 euro per Kg), un panettone di fascia media (circa 6 euro per Kg) e un panettone di fascia alta (circa 16 euro al Kg).
Come per il gelato, per ciascun prodotto, gli assaggiatori dovevano valutare 8 parametri (Colore, esame visivo, esame olfattivo, consistenza, dolcezza, sapore, intensità e persistenza) e fornire poi

un giudizio finale per un campione complessivo di 9 indicatori. Per ciascun parametro gli assaggiatori potevano usare una scala compresa tra 4, fortemente insufficiente, e 10, eccellenza.
Paragonando tutti prodotti equivalenti tra loro, ai sensi del disciplinare, valutiamo prima singolarmente i prodotti industriali così da poterli poi confrontare.

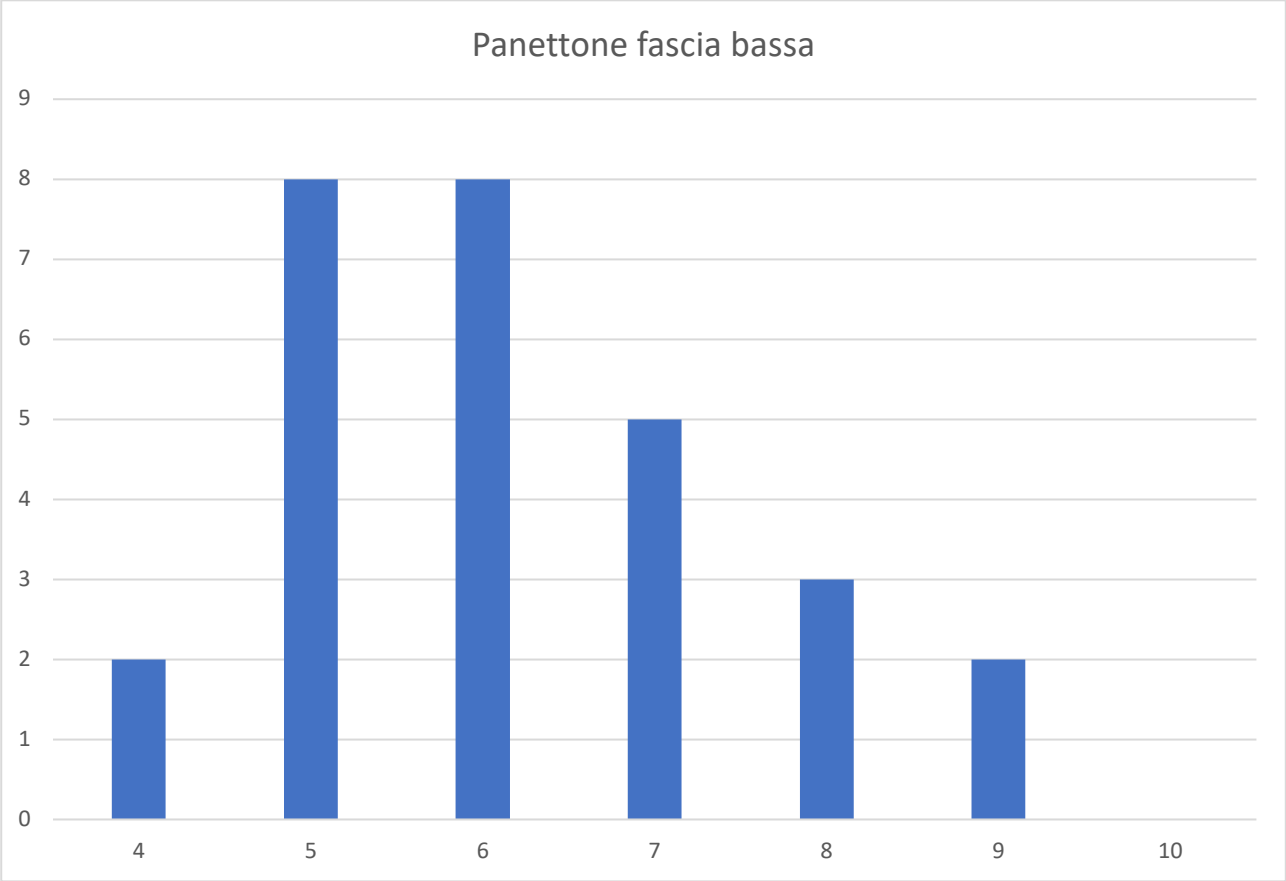
Panettone fascia bassa

Questo panettone industriale, identificato con il numero 6 per gli assaggiatori, ha riscosso un discreto successo con medie sufficienti in quasi tutti i parametri valutati. Qui il grafico con le medie ottenute:



La media dei giudizi finali è stata di 6.18 quindi assolutamente sufficiente. Punto di debolezza, dalla valutazione degli assaggiatori, l'esame olfattivo (5.86), tra l'altro l'unico parametro sotto la sufficienza. Punti di forza, l'intensità (6.21) e, nuovamente, come nel gelato, la dolcezza (6.25).

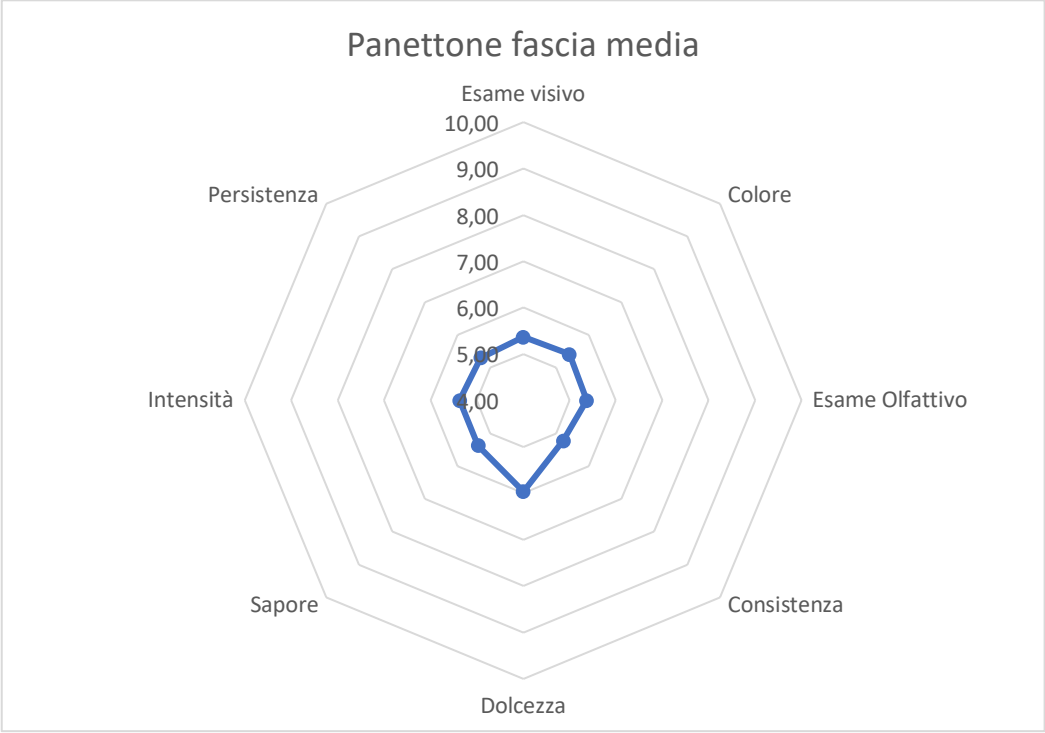
A questo punto, diventa interessante andare a capire, oltre alle medie, come si sono distribuiti i giudizi degli assaggiatori per capire se ci sono dei gruppi di diversa valutazione. Qui la distribuzione dei voti ottenuti dal prodotto industriale di fascia bassa:



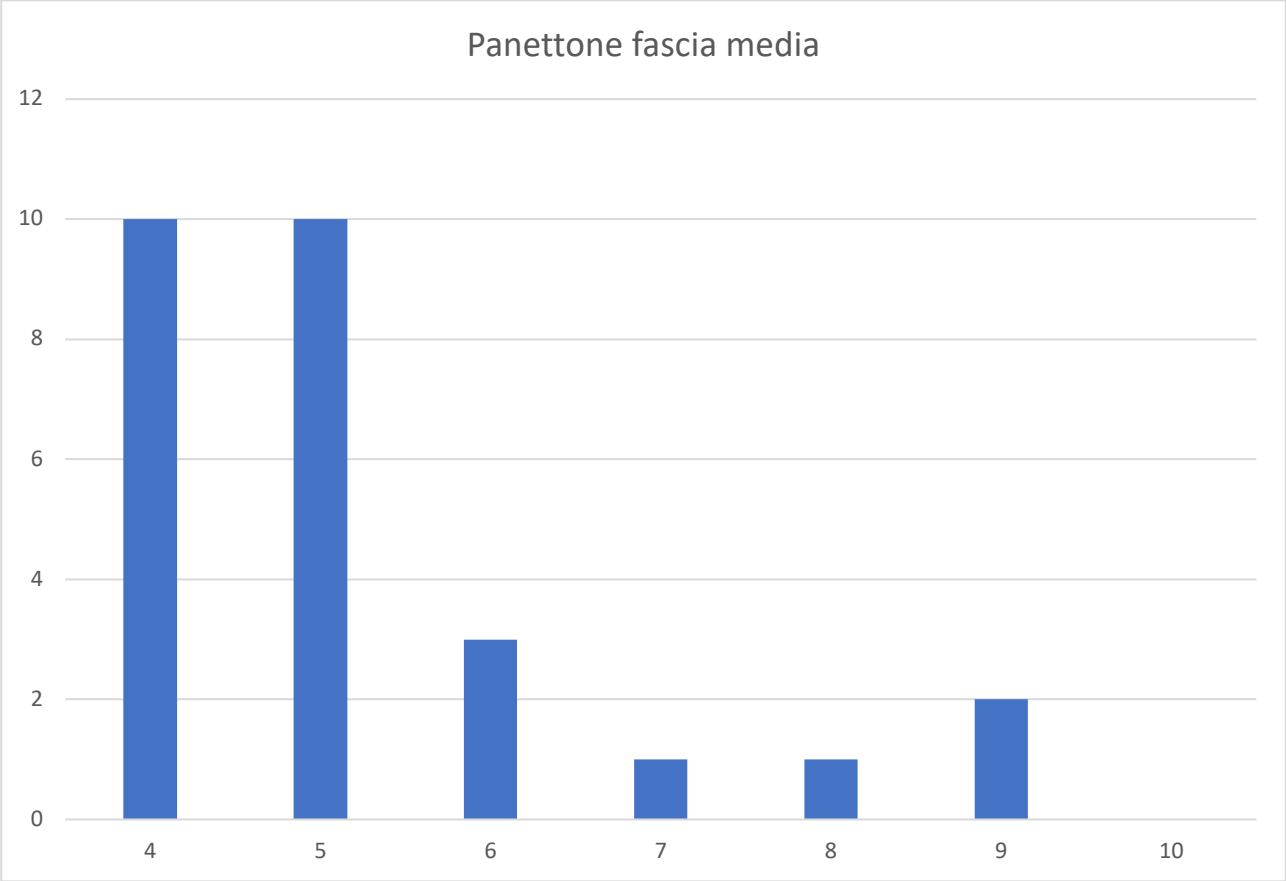
Si nota subito, anche se la media è centrata intorno alla sufficienza, una larghezza ampia della distribuzione informazione questa che ci mostra come i giudici hanno avuto valutazioni molto diverse. Andando attraverso i singoli voti, si ricava che i 5 assaggiatori che hanno messo voti tra 8 e 9 sono persone che non hanno nulla a che fare col mondo del food mentre gli assaggiatori che hanno messo voti tra 4 e 5 sono al 60% collegate col settore alimentare. Interessante, mantenendo sempre l'anonimato, osservare che, in particolare, i 2 assaggiatori che hanno dato 4 come giudizio finale (e 4 in media in tutti i parametri) sono proprio professionisti del settore del food. Queste osservazioni ci mostrano una evidente distinzione tra le percezioni degli assaggiatori. Le persone "comuni" riconoscono questo prodotto come "sufficientemente buono" (alcune anche molto buono) perché per molti questo è lo standard di prodotto che arriva sulle tavole. Parliamo ovviamente di prodotti che rispettano sempre il disciplinare ma che, anche come tipologia di prezzo, rientrano in una fascia bassa.

Panettone fascia media

Questo panettone, identificato col numero 2 per gli assaggiatori, ha ricevuto giudizi sostanzialmente inferiori, su tutta la linea, rispetto a quello di fascia bassa. Di seguito le medie dei parametri:

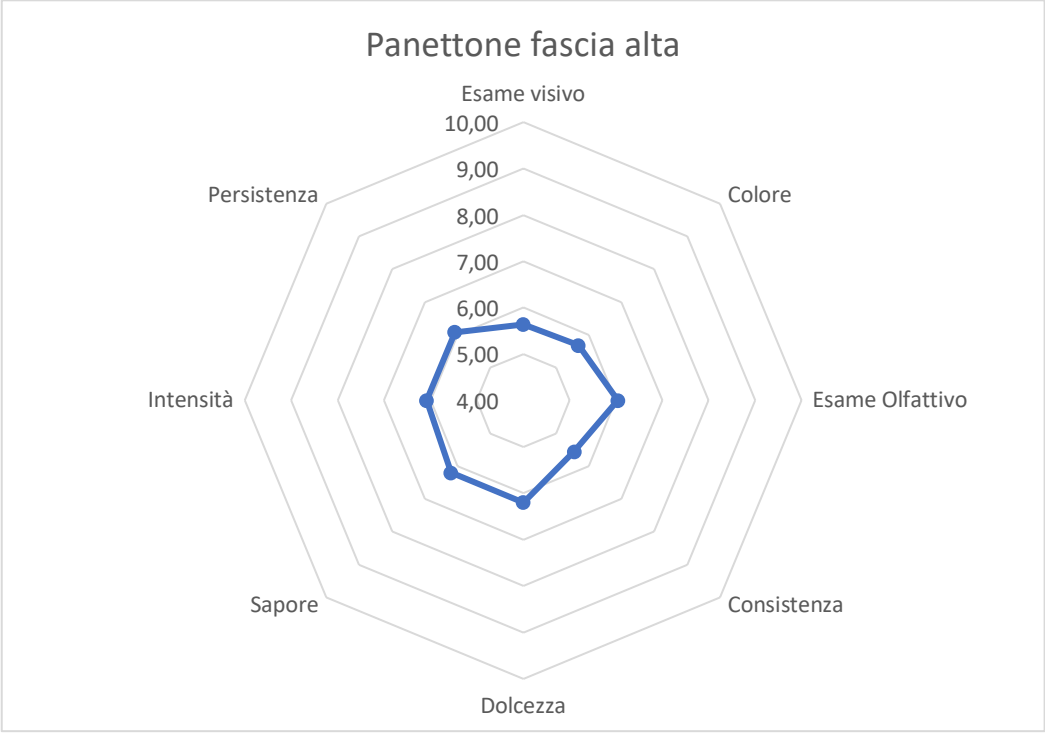


La media dei giudizi finali degli assaggiatori, come anticipato, si attesta sotto la sufficienza ed è pari a 5.22. La particolare forma del grafico riportato ci evidenzia subito una caratteristica molto evidente. Anche qui, di nuovo, l'unico parametro sufficiente (e molto più alto degli altri) è la dolcezza. Questo valore viene confermato anche dalla tabella nutrizionale del panettone utilizzato che riporta un contenuto di 33 grammi di zuccheri ogni 100 grammi (il panettone di fascia bassa ne conteneva 28 g). Punti di debolezza di questo prodotto, dalle valutazioni raccolte, la consistenza e la persistenza. Interessanti in questo caso anche le note lasciate da alcuni assaggiatori che hanno evidenziato una qualità scarsa dei canditi e un sapore acidulo dovuto probabilmente al lievito madre utilizzato. Al contrario del panettone di fascia bassa, qui le votazioni degli assaggiatori sono state molto più omogene come si nota subito dalla distribuzione dei giudizi finali attribuiti:

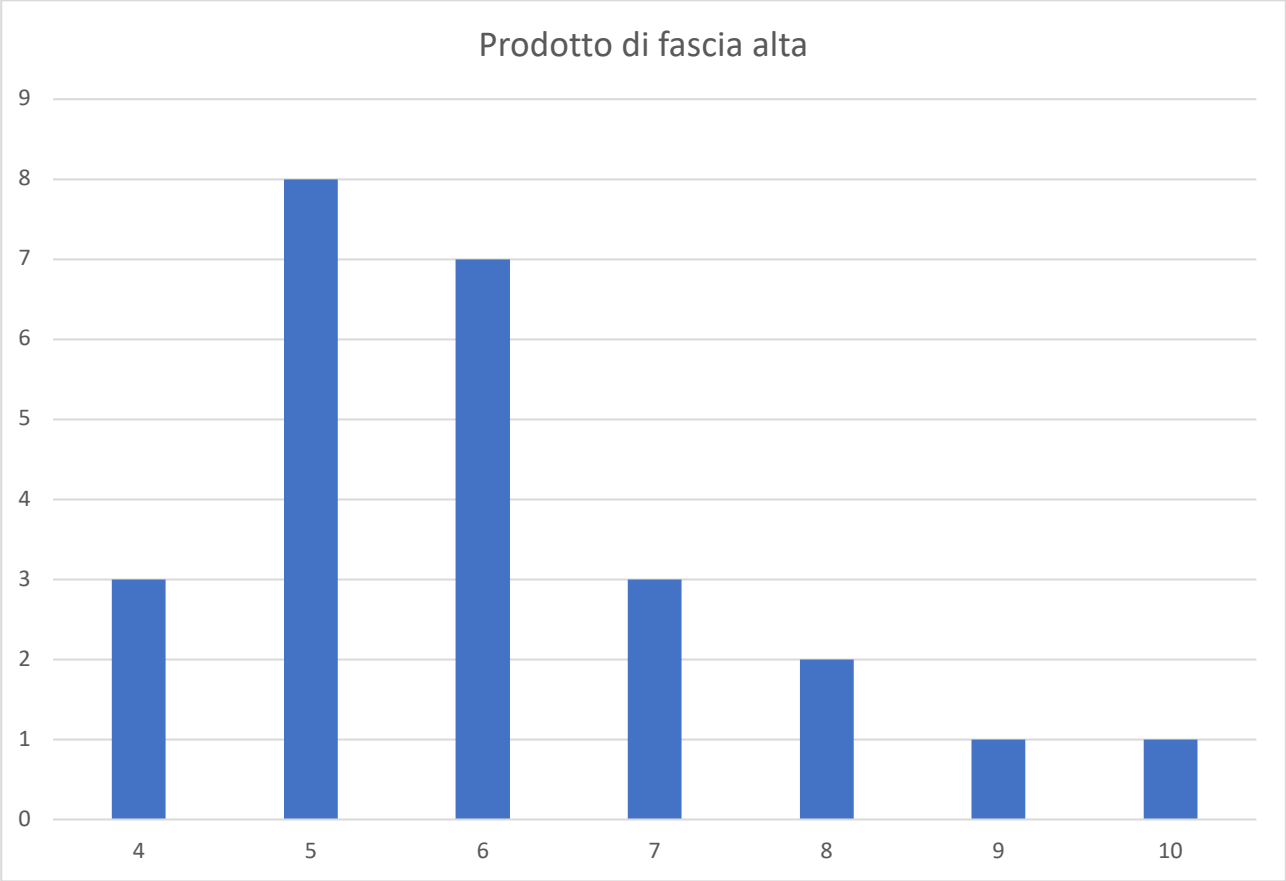


Panettone fascia alta

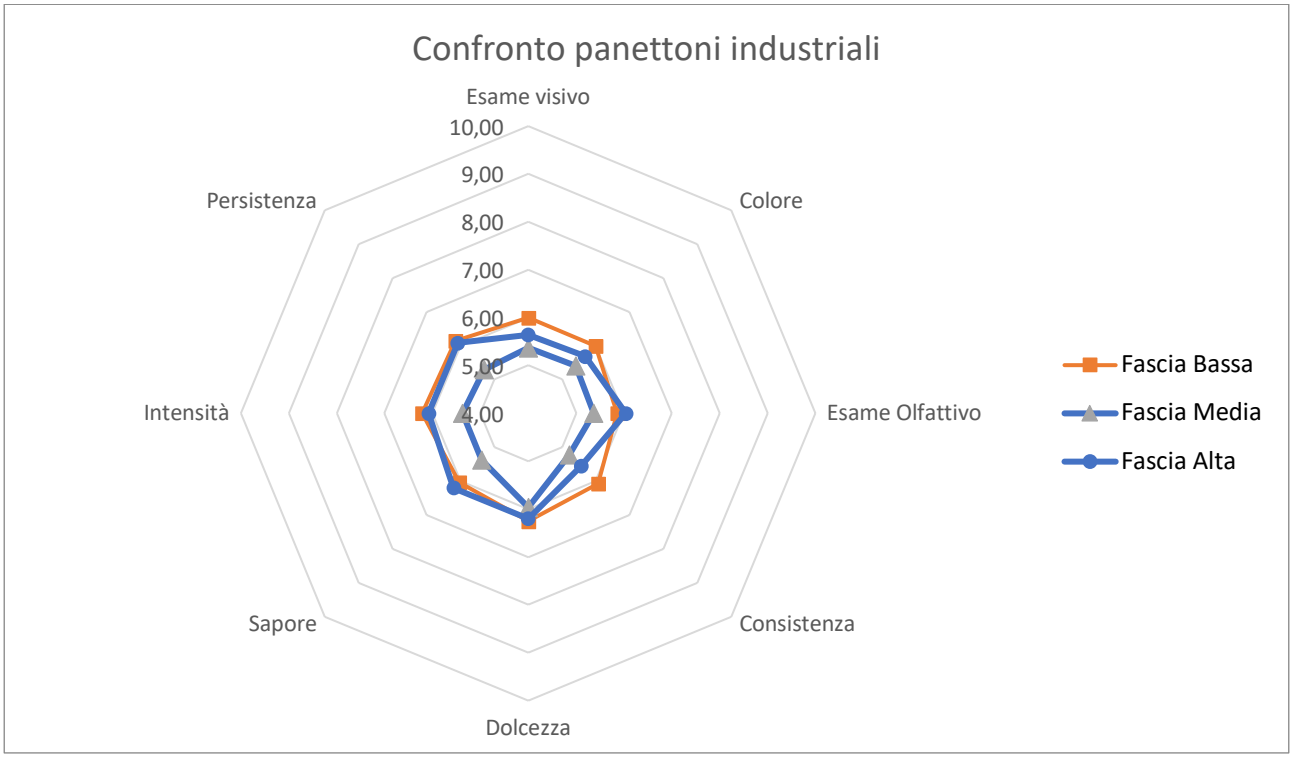
Questo panettone, identificato col numero 4 per gli assaggiatori, ha ottenuto, a discapito del prezzo che è praticamente 7 volte superiore a quello di fascia bassa, una media di giudizi che si attesta, come quello di fascia bassa, sulla sufficienza. Prima di entrare nel dettaglio dei parametri il solito grafico con le medie dei singoli parametri valutati dagli assaggiatori:



Come si vede, anche se meno rispetto all'analogo di fascia bassa, il grafico è abbastanza regolare, sinonimo questo di medie paragonabili per tutti i parametri valutati. Punti di forza di questo panettone sono stati: il sapore (6,20) e la dolcezza (6,20) anche se in questo caso non sbilanciata come nel caso del prodotto di fascia media. Punti di debolezza di questo prodotto: la consistenza (5,56) e l'esame visivo (5,64).
A differenza del prodotto di fascia bassa, qui la distribuzione dei voti degli assaggiatori è più regolare anche se presenta delle "code" più lunghe:



Notiamo infatti che abbiamo assaggiatori che hanno attribuito a questo prodotto voti tra 8 e 10 anche se la grande maggioranza, più del 50%, si attesta sulla sufficienza. Interessante notare come gli assaggiatori che hanno dato questi voti così alti appartengono alla stessa categoria di utenti, con mestieri non connessi col mondo del food, che avevano dato voti alti al prodotto di fascia bassa. In questo caso, queste stesse persone, hanno dato voti molto alti a questo prodotto e, mediamente, più alti di quelli attribuiti al prodotto di fascia bassa. Questo significa che tali utenti hanno valutato questo prodotto mediamente più buono di quello di fascia bassa e alcuni di questi assaggiatori hanno aggiunto nelle note che sicuramente si trattava di un prodotto artigianale. Al contrario, gli assaggiatori esperti bollano questo prodotto come insufficiente o appena sufficiente. In questo caso, tale prodotto ha indotto alcuni assaggiatori a pensare ad un panettone artigianale anche se la media l'ha valutato come sufficiente.
A questo punto, avendo concluso con i panettoni industriali, è interessante fare un confronto diretto tra i tre prodotti per confrontare i risultati raccolti. Qui la comparazione tra i vari parametri:

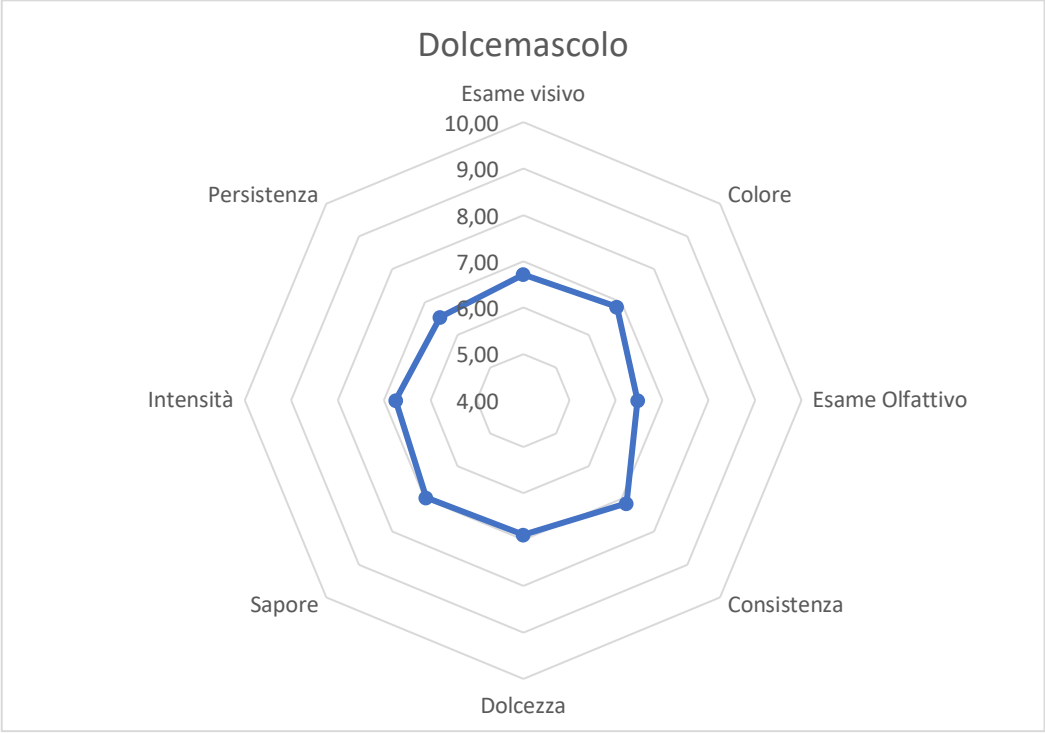


Dal confronto diretto è indiscutibilmente chiaro come, dalle medie, il panettone di fascia bassa domina su quasi tutti i parametri. Ricordiamo che in questo caso gli assaggiatori provenienti dal mondo del food avevano valutato questo prodotto insufficiente ma la media dei voti era sufficiente. Su molti parametri il panettone di fascia alta è inferiore al fascia bassa vincendo solo sull'esame olfattivo. Per tale prodotto, ricordando il prezzo circa 7 volte superiore all'altro, è chiaro che abbiamo il peggior rapporto qualità/prezzo. Chiaro anche come il prodotto di fascia media presenti i peggiori risultati individuali. Riassumendo, da questi dati si evince come le persone normali siano ormai abituate a prodotti di fascia bassa che rappresentano, senza ombra di dubbio, la più alta percentuale di prodotti in vendita nella grande distribuzione.

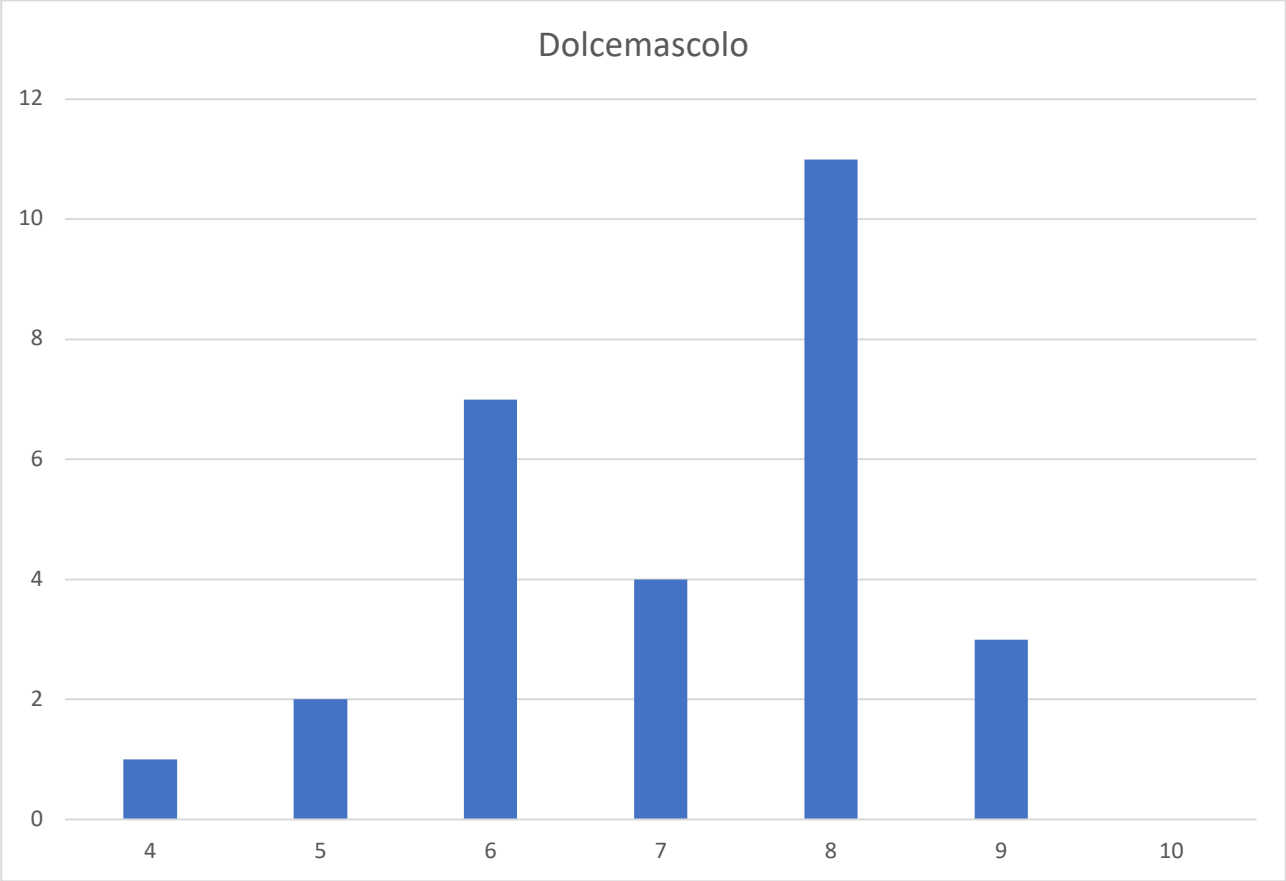
Procediamo ora con l'analisi dei panettoni artigianali.

Panettone Dolcemascolo (Frosinone)

Il panettone identificato col numero 1 per gli assaggiatori era un prodotto artigianale proveniente dalla pasticceria Dolcemascolo di Frosinone. Prima di entrare nel dettaglio dei risultati, come fatto per gli industriali, è utile mostrare un grafico con le medie dei parametri attribuiti dagli assaggiatori:



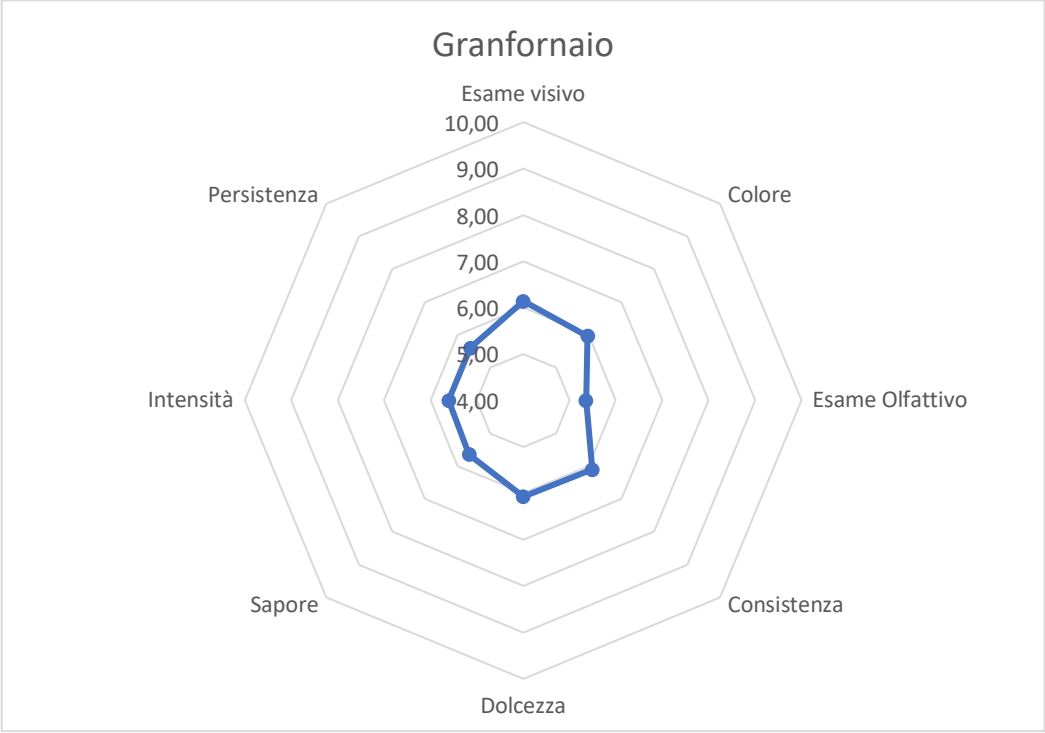
Prima cosa evidente, le medie dei parametri sono tutte prossime al 7 e anche la media dei giudizi finali attribuiti si attesta intorno a 7.11, chiara indicazione di apprezzamento di questo prodotto artigianale che si distingue subito dagli industriali. Punti di forza di questo panettone, come evidenziato dagli assaggiatori: la consistenza (7.14) e il sapore (6.89). Punti di debolezza, anche se relativi poiché tutti sopra la sufficienza: l'esame olfattivo (6.46) e la persistenza (6.54). Interessante notare che alcuni assaggiatori esperti hanno evidenziato nelle note, per la persistenza e l'esame olfattivo, un sentore speziato che, a loro avviso, era troppo evidente.
Come fatto per gli industriali, andiamo a vedere la distribuzione dei giudizi finali attribuiti:



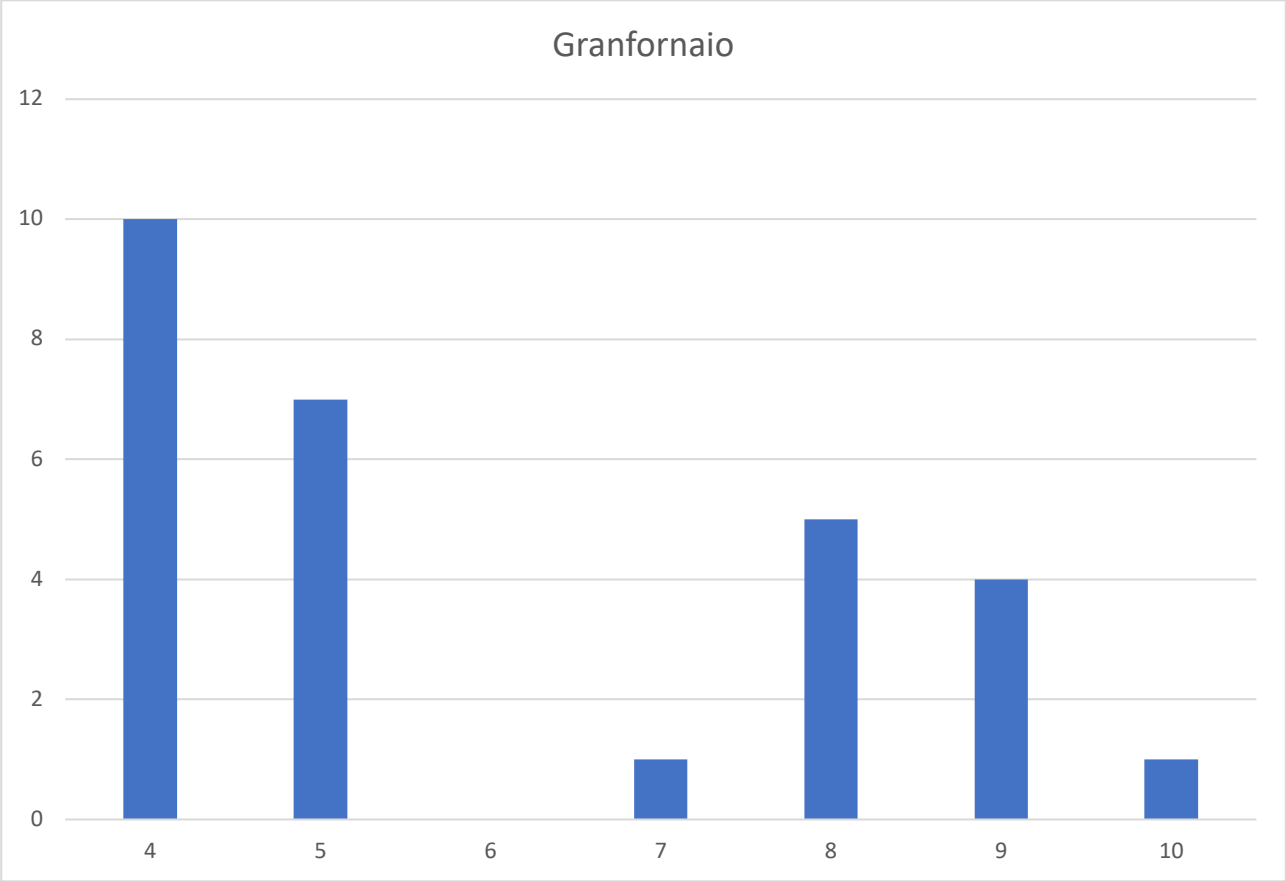
Evidente come il 30% degli assaggiatori ha attribuito al panettone Dolcemascolo una valutazione complessiva pari a 8. Percentuale che sale al 50% se includiamo anche i giudizi pari a 9. Risultato senza dubbio eccellente per questo prodotto. Anche qui si notano però delle votazioni, molto limitate, a 4 e 5. Andando nel dettaglio di queste schede, è interessante notare come questi assaggiatori, nuovamente rientranti nella categoria delle persone non professionalmente legate al food, sono le stesse che avevano dato votazioni molto alte al panettone industriale di fascia bassa. Inoltre, molti di questi assaggiatori hanno dato voti relativamente alti all'aspetto visivo ma poi hanno dato voti molto bassi all'intensità e alla dolcezza. Nuovamente, questi risultati ci portano a pensare come l'industria stia abituando i consumatori medi a prodotti molto dolci e con sapori, a volte, artificialmente intensi (anche attraverso aromi aggiunti). Nonostante questo, mediamente, il campione di assaggiatori ha riconosciuto ed apprezzato il prodotto artigianale.

Panettone Granfornaio (Genzano)

Il panettone identificato con il numero 3 per gli assaggiatori era un prodotto artigianale proveniente dal forno Granfornaio di Genzano. Anche qui, mostriamo per prima cosa la media dei giudizi dati dagli assaggiatori per i singoli parametri:



L'osservazione di questo grafico mostra dei risultati abbastanza sorprendenti dal momento che, in media, alcuni parametri sono, anche se di poco, sotto la sufficienza. Risalta in particolare il giudizio sull'esame olfattivo che mostra una media molto bassa, rispetto agli altri parametri, e pari a 5.36. in questo caso specifico è necessario andare nei dettagli del meccanismo di valutazione per poter comprendere le origini prima di andare a facili, ed erronee, conclusioni. Granfornaio è un forno artigianale di Genzano specializzato nella panificazione (molto noto è infatti il suo pane di Genzano IGP) e che produce anche prodotti da forno, tra cui, appunto, il panettone analizzato. Per le degustazioni degli assaggiatori sono stati utilizzati 2 panettoni tagliati in parti uguali e distribuite in modo casuale agli assaggiatori. Questi due panettoni sono risultati poi in fase di analisi molto diversi tra loro. Tale risultanza è chiaramente evidente andando a riportare le medie dei giudizi dati dagli assaggiatori e riportate nel grafico seguente:

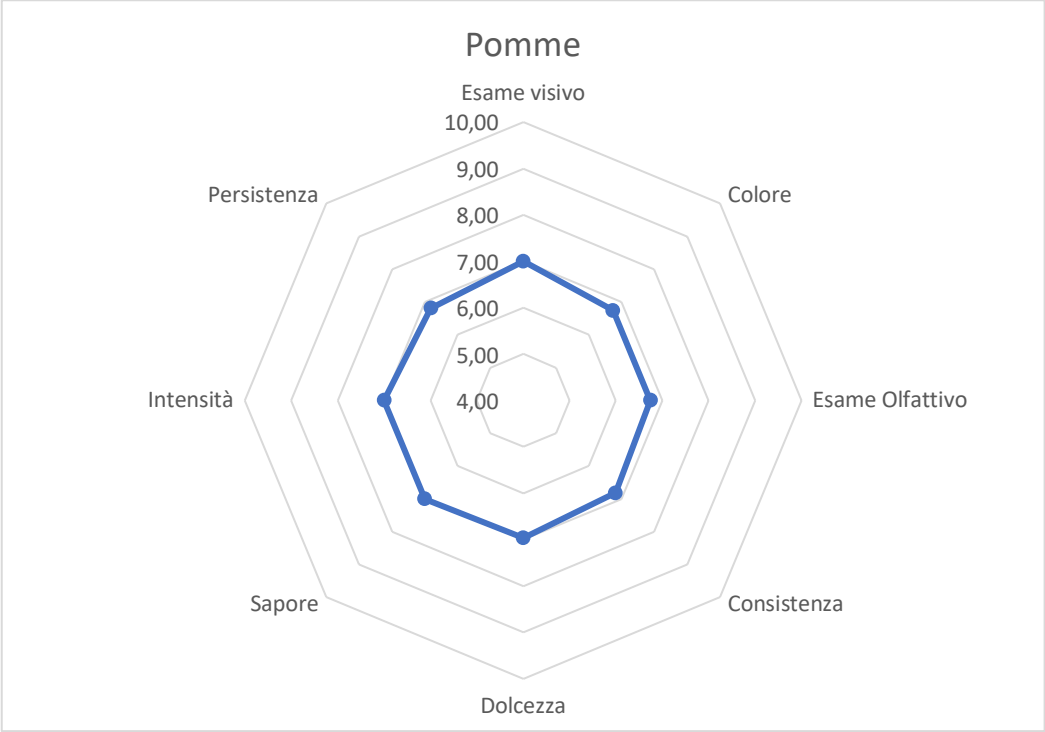


Nella figura si notano chiaramente due famiglie di voti, una tra 4 e 5 e una tra 8 e 9 come se fossimo davanti a due panettoni diversi. Ricostruendo a ritroso il meccanismo di somministrazione degli assaggi si è evidenziato come le due distribuzioni siano relative ai due panettoni serviti durante la degustazione. Tale risultato, che non sfugge all'analisi statistica dei dati raccolti, ha quindi evidenziato una diversità strutturale tra i due panettoni assaggiati. Importante dire che gli assaggiatori che hanno avuto un prodotto o l'altro erano del tutto casuali e quindi il risultato non è dovuto ad una diversa percezione avuta da assaggiatori esperti e non. Discutendo il risultato con il personale del Granfornaio, e andando attraverso i registri di produzione, si è evidenziato come uno dei due panettoni avesse un peso circa il 10% inferiore rispetto allo standard (70 grammi di differenza su una pezzatura media di 750 grammi). I due prodotti però, appartenendo allo stesso lotto di produzione, sono stati cotti insieme (stessa temperatura e uguale tempo di cottura). La differenza di peso non trascurabile ha quindi fatto sì che il panettone più piccolo risultasse troppo cotto e quindi anche più asciutto all'interno. A riprova di questo, alcuni degli assaggiatori che hanno attribuito votazioni basse hanno osservato nelle note sentori troppo intensi di cottura evidenziando però l'alta qualità dei canditi utilizzati. Queste osservazioni si evidenziano, come già notato, proprio nel retrogrusto del panettone e nell'esame olfattivo.
Trattandosi di un panettone prodotto da un forno, quindi non da una pasticceria con produzione dedicata e attrezzatura specifica, anche se poco probabile, possono avvenire problematiche di questo tipo.
Andando attraverso i giudizi dati dagli assaggiatori che hanno avuto il panettone "standard" è interessante notare come questi hanno attribuito, sia degustatori esperti che non, punteggi alti

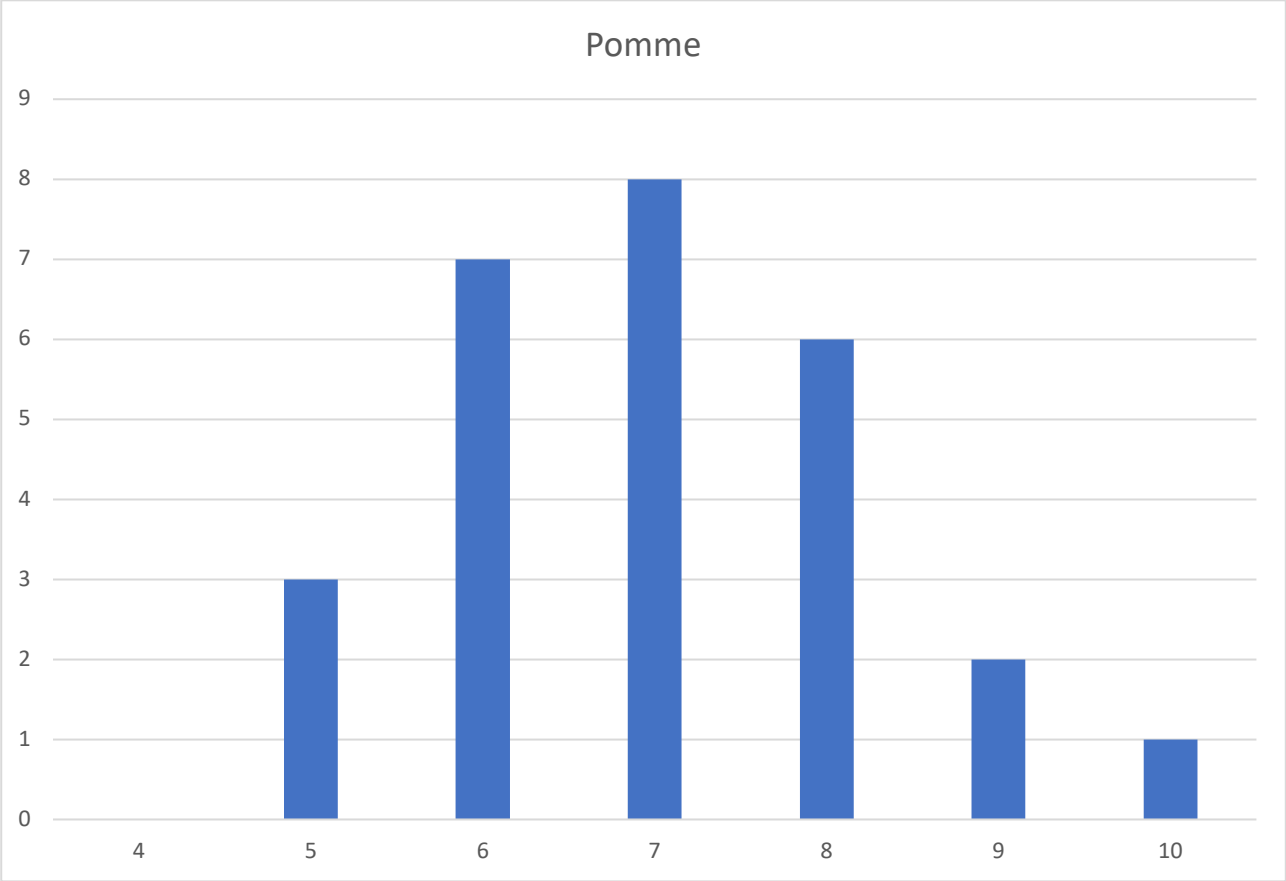
proprio al sapore, alla consistenza e alla persistenza del panettone assaggiato. Proprio i parametri più penalizzati dagli assaggiatori che hanno avuto il panettone "sfortunato".
Tali risultati mostrano nuovamente l'accuratezza dell'analisi eseguita e di come una attenta analisi dei dati raccolti può evidenziare aspetti interessanti legati anche alla preparazione del prodotto analizzato.

Panettone Pomme (Grottaferrata)

Il panettone identificato con il numero 5 per gli assaggiatori era un prodotto artigianale della pasticceria Pomme di Grottaferrata. Anche qui, mostriamo per prima cosa la media dei giudizi dati dagli assaggiatori per i singoli parametri di valutazione:



Anche per questo prodotto artigianale risalta subito all'occhio l'ampiezza dell'area del grafico, indice questo di votazioni paragonabili e alte per tutti i parametri in esame (tutti mediamente intorno al 7). Punti di forza per questo panettone sicuramente il giudizio dell'esame visivo (molti assaggiatori evidenziano nelle note l'alveolatura del panettone e la sua struttura), il sapore e l'intensità. Votazioni relativamente più basse, ma sempre ampiamente positive, per l'esame olfattivo e per il colore (6.74 per entrambi i parametri).
Anche in questo caso, informazioni interessanti emergono andando ad analizzare la distribuzione dei giudizi finali dati dagli assaggiatori riportati nel grafico seguente:



Da qui si nota infatti come nessun assaggiatore abbia dato la votazione più bassa per questo panettone mentre alcuni assaggiatori hanno addirittura attribuito giudizi complessivi pari a 9 e 10. In questo caso, la distribuzione dei risultati è molto omogenea e ampiamente centrata intorno al 7. Risulta interessante andare nel dettaglio dei voti dati dagli assaggiatori nelle code della distribuzione. Coloro che hanno dato un giudizio pari a 5 sono stati spinti da basse valutazioni date alla persistenza e al sapore del panettone. Nuovamente, questi assaggiatori non erano professionalmente legati al mondo del food e sono gli stessi che hanno preferito il panettone industriale di fascia bassa. Nuovamente, questo risultato ci mostra come alcuni consumatori ormai siano stati educati, dal punto di vista alimentare, dalla produzione industriale che tende ad esaltare artificialmente i sapori. Di contro, gli assaggiatori che hanno attribuito le valutazioni più alte a questo panettone erano tutte esperte del settore e il loro giudizio finale è stato spinto proprio da una alta valutazione attribuita a sapore e intensità del panettone degustato.

Per concludere l'analisi dei panettoni, mediamente gli assaggiatori sono riusciti a riconoscere facilmente i prodotti artigianali rispetto agli industriali dando ai primi valutazioni sensibilmente più alte. Dall'analisi dei dati sono emersi risultati molto interessanti che evidenziano ancora come l'industria alimentare stia in qualche modo spingendo i consumatori medi verso sapori esaltati artificialmente ma, fortunatamente, la media degli assaggiatori ha identificato e preferito un prodotto artigianale di qualità. Andando oltre i risultati medi, emergono comunque categorie di

consumatori che tendono a preferire prodotti industriali riconoscendo ormai quello come lo standard a cui sono stati abituati. Analisi questa suffragata dal confronto diretto tra i degustatori standard e quelli provenienti dal mondo del food che invece hanno evidenziato in modo molto chiaro le differenze tra i prodotti artigianali e quelli industriali.