



The unbearable lightness of celery

L'insostenibile leggerezza
del sedano

Panel test shows consumers want theirs white and ripe for pinzimonio dips

Un panel test rivela che i consumatori lo preferiscono bianco e maturo per i pinzimoni

Pale and mature is the consumer preference celery. Full aroma and fragrance make it the ideal season-favourite vegetable in the raw, just the thing for dips, pinzimonios or with cocktails.

The finding is 'in the stalks' the panel of judges tasted during a taste test last June by Onafrut, the national organisation of produce tasters who sampled three cultivars celery-a green and a pale Darklet and an all white Loretta (bianco)-supplied by Fortini Farms based in Castello D'Argile in Bologna Province.

When the judging was over, the pale Darklet was the panel's favourite, its traits being given the highest all-round score compared to green Darklet and white Loretta. «The pale-ripe Darklet stalks – reads the Onafrut report – featured outstanding fragrance and aroma and was easily

Sbiancato e maturo. Questa la tipologia di sedano preferita dai consumatori. La maggiore intensità dell'aroma e dell'odore, la rendono, infatti, una tipologia perfetta per il consumo crudo tipico della bella stagione, come ad esempio, la preparazione di pinzimoni e aperitivi.

È quanto emerge dal panel test effettuato a fine di giugno da Onafrut, l'organizzazione nazionale degli assaggiatori di frutta a cui la Fortini ortofrutticoli di Castello D'Argile a Bologna, ha sottoposto tre tipologie delle loro varietà, ossia il Darklet (verde e sbiancato) e il Loretta (bianco).

La tipologia sbiancata (della varietà Darklet), per le sue caratteristiche, è risultata quella di maggior gradimento rispetto alla verde (sempre Darklet) e al sedano bianco.

«I sedani della cultivar Darklet nella tipologia "sbiancato-maturo" – riferisce il documento preparato dagli assaggiatori di Onafrut – si distinguono per l'intensità dell'odore e per la maggiore intensità dell'aroma di sedano. Oltre a questo, tale campione risulta maggiormente succoso tra quelli analizzati».

Nella valutazione complessiva che mette a confronto le tre tipolo-

SENSORY EVALUATION / LA VALUTAZIONE SENSORIALE

Onafrut's report contains the results of the June 2015 taste test by its panel of expert tasters who sampled stalks of 3 celery cultivars. The rating sheets used by the judges are designed to provide a quantitative, descriptive sensory profile of the cultivars sampled, which is standard practice with these and other samples of the same and other species. As is fruiting practice too, Onafrut held training sessions for the panel members prior to the official test samplings and final evaluation. Quantitative Descriptive Analysis, QDA, was the method used to compile the sensory profiles; Onafrut prepared test-specific scoring sheets for the judges of the taste panel.

Nella presente relazione si riportano i risultati della valutazione sensoriale effettuata da Onafrut su 3 campioni di sedano, esaminati alla fine di giugno 2015. Le valutazioni, volte a definire il profilo sensoriale quantitativo descrittivo dei campioni, sono state svolte secondo la procedura di analisi sensoriale utilizzata per gli altri campioni della stessa specie e sono state precedute da sedute di addestramento, per il perfezionamento dell'attività dei singoli giudici. Per la realizzazione dei profili sensoriali dei campioni di sedano sono stati eseguiti test di analisi sensoriale QDA (Analisi Quantitativo-Descrittiva), con schede appositamente realizzate dal "panel" di esperti O.N.A.Frut.



GREEN DARKLET

TRAITS: intense green colour of stalk and leaves, more marked crunchiness and stringiness than the other 2 cultivars.

USES: Mainly best as aromatic base ingredient for hot and cold dishes.

DARKLET VERDE

CARATTERISTICHE: intensità del colore verde delle coste e delle foglie, presenta una croccantezza e fibrosità più marcate rispetto alle altre tipologie.

Usi: Viene usato principalmente come base aromatica per piatti sia caldi che freddi.

PALE DARKLET

TRAITS: intensity of fragrance and aroma sedano, outstanding 'lightness' of stalk rib colouring and juiciness.

USES: Its notable aroma and juiciness make it very good for pinzimonio, cocktail tidbits with spreadable cheese and as a raw snack or for grazing.

DARKLET SBIANCATO

CARATTERISTICHE: intensità dell'odore e dell'aroma, si distingue per la luminosità delle coste e la succosità del gambo.

Usi: Molto adatto alla preparazione di pinzimoni e aperitivi con formaggi spalmabili o utilizzato come snack.

WHITE LORETTA

TRAITS: marked white colour of stalk, salty/tart flavour dominated by intensity of sweet taste.

USES: Its characteristics lend it to cooked dishes and as a raw side-dish in gourmet recipes.

LORETTA (BIANCO)

CARATTERISTICHE: colore marcatamente bianco delle coste, sapori salato e amaro allo stesso tempo sui quali prevale l'intensità del sapore dolce.

Usi: per le sue caratteristiche può essere usato sia cotto che crudo, come verdura di contorno nelle ricette "gourmet".

**PRODUCTION / LA PRODUZIONE**

The celery crop that Fortini Produce Farms grows on its 80 hectares of holdings in Italy's Emilia-Romagna, Apulia and Lazio regions and as far away as that in Spain's Murcia area is delivered in a year-round pipeline to big retail chains and to the main municipal markets in North Italy. After the recent capacity-upgrade of facilities in its 2,200-square meter packinghouse, the company today now handles some 2 tons of the crop per day, or nearly 4,500 per year.

Con i suoi 80 ettari di superficie programmati per la coltivazione di sedano in diversi areali produttivi in Italia (Emilia-Romagna, Puglia, Lazio) e in Spagna (Murcia), Fortini ortofrutticoli rifornisce le principali catene della Gdo e i principali mercati all'ingrosso del Nord Italia, 12 mesi l'anno. Il rinnovamento del magazzino di lavorazione da 2.200 mq permette di lavorare in media circa 200 quintali al giorno per un totale annuo di circa 45mila quintali di sedano.

NUTRITIONAL VALUE OF THE MAIN PINZIMONIO VEGETABLES/VALORI NUTRIZIONALI DEI PRINCIPALI ORTAGGI DEL PINZIMONIO

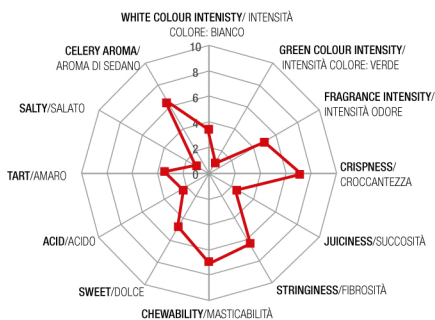
Count/ Proprietà	Celery/ Sedano	Fennel/ Finocchi	Carrot/ Carote	Lettuce/ Lattuga
Calorie (kcal)/Calorie (kcal)	16	31	41	17
Calorie (kj)/Calorie (kj)	67	130	173	72
Fat (g)/Grassi (g)	0.17	0.2	0.24	0.3
Carbohydrate (g)/Carboidrati (g)	2.97	7.29	9.58	3.29
Protein (g)/Proteine (g)	0.69	1.24	0.93	1.23
Fibre (g)/Fibre (g)	1.6	3.1	2.8	2.1
Sugar (g)/Zuccheri (g)	1.83		4.74	1.19
Water (g)/Acqua (g)	95.43	90.21	88.29	94.61
Starch (g)/Amido (g)	0		1.43	0
Ash (g)/Ceneri (g)	0.75	1.05	0.97	0.58

Minimum value/Valore Minimo Maximum value/Valore Massimo

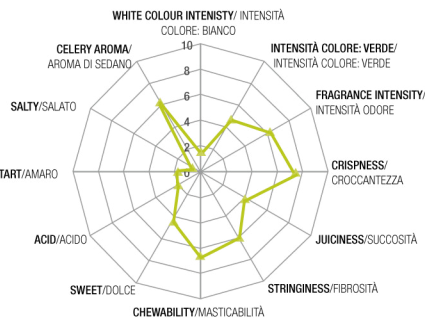


SENSORY PROFILE/ PROFILI SENSORIALI

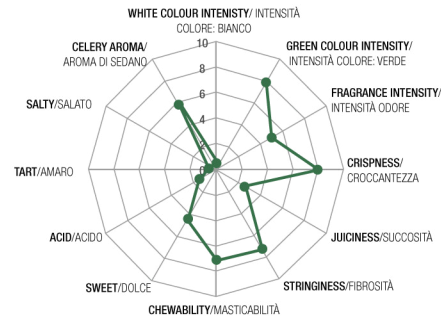
WHITE LORETTA/ VARIETÀ LORETTA



PALE/RIPE DARKLET VARIETÀ DARKLET BIANCO/MATURO



GREEN DARKLET/ VARIETÀ DARKLET VERDE



more juicy than the runners-up».

When it came time for the panel to assign their ratings to the three varieties, the pale'n'crispy Darklet emerged with an average score of 7 on a scale from 0 to 8; white Loretta posted an average 5.7 and green Darklet 5.9. The colour and notable crunchiness of green Darklet stalks made them better as aroma-enhancing ingredients for soups and sauces.

The white Loretta variety features stalk colouring and sweet yet somewhat salty taste which combine to endow it with a particular flavour that offers hints of tartness that take a bit of the sweet edge off. It's a trait that is characteristic of this particular kind of cultivar. «The sweet taste of this variety – noted the Onafut panel – is slightly more intense than that of the other cultivars, whereas it posted average scores in regard to the fragrance and aroma it embodies». ■

gie, la preferenza per la tipologia sbiancato-maturo della cultivar Darklet emerge con una certa evidenza rispetto alle altre due con valori medi di giudizio che si assestano intorno a 7 in una scala tra 0 e 8 contro il 5,7 e il 5,9 per quelli, rispettivamente, bianco e verde.

La maggiore intensità di colore e la croccantezza delle coste rendono la varietà verde più adatta all'utilizzo come aroma e quindi nella preparazione di zuppe o sughi.

Un sapore tipico e particolare, caratterizza invece la tipologia bianca i cui sedani, si caratterizzano non solo per il colore marcatamente chiaro delle coste ma anche per la loro dolcezza che unita alle sfumature di sapore tra l'amaro e il salato conferiscono al prodotto quel sapore tipico di questa tipologia.

«L'intensità del sapore dolce – chiariscono gli assaggiatori di Onafut – è leggermente superiore agli altri campioni, mentre l'intensità dell'odore di sedano e l'aroma di sedano, sono stati rilevati su valori medi». ■