



VIII CONVEGNO NAZIONALE DEL CASTAGNO

14, 15 e 16 settembre 2022 - PORTICI - NAPOLI

Strategie per la valorizzazione di prodotti da forno a base di *Castanea* spp.: composti bioattivi e proprietà sensoriali di biscotti arricchiti con farine di diversi genotipi

Dario Donno^{1,2)}, Maria Gabriella Mellano^{1,2)}, Michele Fabro³⁾, Giovanni Gamba^{1,2)}, Isidoro Riondato^{1,2)}, Alessandro Tomatis^{1,2)}, Gabriele L. Beccaro^{1,2)}

¹Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari - DISAFA, Università degli Studi di Torino

²Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte, Chiusa Pesio (CN)

³ERSA - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, Gorizia, Italia



Centro Regionale di
CASTANICOLTURA
del PIEMONTE



Centro
per la **CONSERVAZIONE**
e la **PREMULTIPLICAZIONE**
del **CASTAGNO**



Centro nazionale **STUDIO**
e **CONSERVAZIONE** della
BIODIVERSITÀ FORESTALE



DISAFA
Università degli studi di Torino



**UNIVERSITÀ
DI TORINO**



ersa
Agenzia regionale per lo sviluppo rurale

Scopo del lavoro

Descrivere la composizione in composti bioattivi e la capacità antiossidante di farine di castagne provenienti da diversi genotipi (*C. sativa* e *C. sativa* x *C. crenata*) e origini (Piemonte e Friuli-Venezia Giulia) studiando gli effetti della loro aggiunta nella preparazione di biscotti tradizionali a base di grano. Sono state analizzate anche alcune farine commerciali, provenienti da Lazio e Toscana.



- valore nutritivo e fitochimico;
- disponibilità a Km zero in molte aree produttive;
- maggiore sicurezza alimentare collegata a un sistema alimentare vulnerabile esclusivamente basato sul grano.



Materiali e Metodi

ID code	Specie	Cultivar	Regione	Provincia
SATI	<i>C. sativa</i>	Brunette	Piemonte	Cuneo
	<i>C. sativa</i>	Gentile		
	<i>C. sativa</i>	Garrone Rosso		
	<i>C. sativa</i>	Contessa		
	<i>C. sativa</i>	Gabiana		
FRIU	<i>C. sativa</i>	Ciuffa	Friuli Venezia Giulia	Pordenone/Udine
	<i>C. sativa</i>	Obiaccio		
	<i>C. sativa</i>	Muron		
BOUC	<i>C. sativa</i> x <i>C. crenata</i>	Bouche de Bétizac	Piemonte	Cuneo
CANA	<i>C. sativa</i>	Canalutta	Friuli Venezia Giulia	Pordenone/Udine
ANTR	<i>C. sativa</i>	Marrone Antrodocano	Lazio	Rieti
LUNI	<i>C. sativa</i>	Bresciana	Toscana	Massa-Carrara
	<i>C. sativa</i>	Carpinese		
	<i>C. sativa</i>	Rossola		

Biscotti di castagne - Test Edonistico

Nome: _____ Data: _____

• Assaggiare i vari biscotti nell'ordine di presentazione.
 • Bere acqua naturale prima di assaggiare ogni campione.
 • Indicare, sulla scala sottostante, il livello di ogni campione nella posizione corrispondente al proprio gradimento.
 • Si può utilizzare tutta la scala. Non sono ammessi punteggi.

348, 752, 639, 233, 134, 285, 547

Scale: molto sgradevole sgradevole neutro gradevole molto gradevole

Commenti: _____

Precedenti esperienze in analisi sensoriale: NO SI
 Consumatore abituale di castagne e prodotti derivati: NO SI

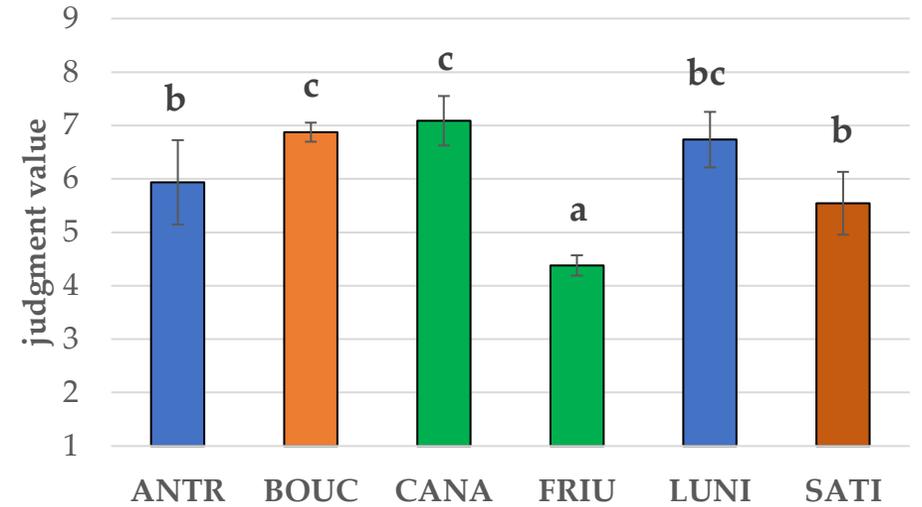
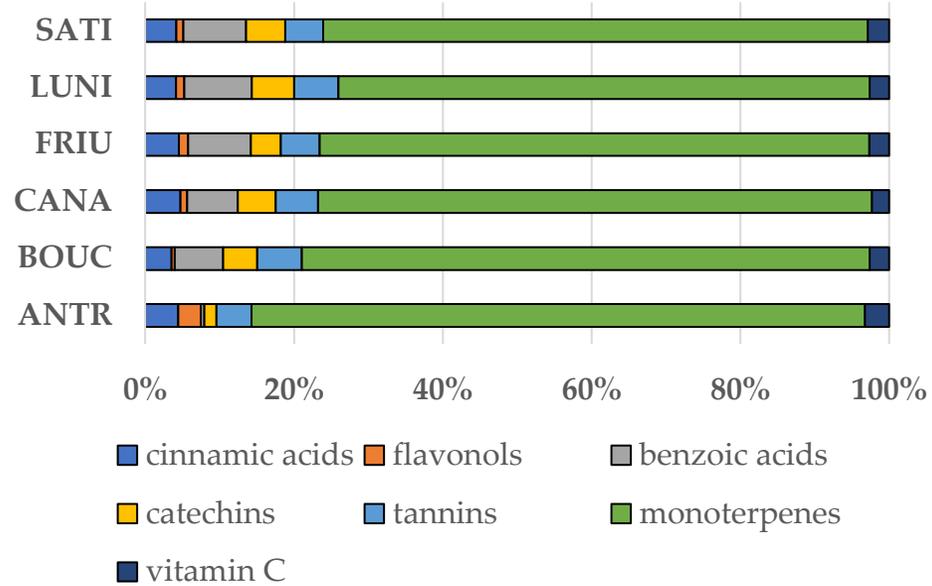
Grazie per la partecipazione.



- Analisi fitochimiche;
- Test edonistico;
- Analisi statistica uni- e multivariata.

Risultati

Prodotti da forno a base di farina di castagne innovativi, apprezzati dai consumatori e ad alto valore salutistico rispetto ai prodotti tradizionali



Controllo di qualità, tracciabilità e sicurezza dei prodotti

