**Allegato 1 BLOCCO 1**

**CONSUMATORE N……….**

|  |  |
| --- | --- |
| **A.1 In quale comune vive?****……………………………………………..** | **B.3 – PROFESSIONE****……………………………………………** |
| **B.1 - SESSO 🞎 M 🞎 F** | **B.4 - GRADO DI ISTRUZIONE**1 - licenza elementare 1-🞎2 - diploma di scuola media inferiore 2-🞎3 - diploma di istituto professionale 3-🞎4 - diploma di scuola media superiore 4-🞎5 - laurea 5-🞎 |
| **B.2 - ETA’**1 - meno di 24 anni 1 - 🞎2 - tra 25 e 44 anni 2 - 🞎3 - tra 45 e 64 anni 3 - 🞎 4 - maggiore di 65 anni 4 - 🞎 |  |

**C.1 Quante volte mangia affettati, mediamente?**

0 - 🞎 mai 1 - 🞎 raramente 2- 🞎 più volte al mese

3 - 🞎 più volte alla settimana 4 - 🞎 ogni giorno

**C.2 Quali tipi di affettati consuma e con quale frequenza?**

|  |
| --- |
|  **Frequenza Dove in prevalenza?** |
| **Prosciutto crudo** mai🞎 talvolta 🞎 spesso🞎 | A casa 🞎 in ristorante 🞎 |
| **Prosciutto cotto**  mai🞎 talvolta 🞎 spesso🞎 | A casa 🞎 in ristorante 🞎 |
| **Salame**  mai🞎 talvolta 🞎 spesso🞎 | A casa 🞎 in ristorante 🞎 |
| **Mortadella**  mai🞎 talvolta 🞎 spesso🞎 | A casa 🞎 in ristorante 🞎 |
| **Bresaola**  mai🞎 talvolta 🞎 spesso🞎 | A casa 🞎 in ristorante 🞎 |

**C.3 Dove acquista solitamente i salumi?**

1- 🞎 Direttamente dal produttore 2- 🞎 in negozio specializzato 3- 🞎 al supermercato

**C.4 Come acquista, solitamente, i salumi ?**

1- 🞎 porzionato

 100 g 🞎

 250 g 🞎

 500 g 🞎

2 🞎 affettato al banco

3 🞎 intero

**Allegato 2 BLOCCO 1**

**CONSUMATORE N…………**

**FASE 1**

Hai di fronte **due piatti con** **DUE assaggi di salami** ciascuno.

**Assaggia DUE** prodotti:

Prima **UNA** fetta dal piatto a **sinistra** e poi **UNA** fetta dal piatto a **destra**.

**Lascia le altre due fette per la fase finale**.

**Riporta sulla scala il tuo giudizio di piacere** per i parametri sotto elencati, indicando con la rispettiva lettera le fette che trovi disposte nel tuo piatto

(**A** alla tua **Sinistra**, **B** alla tua **Destra**).

**Aroma**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Sapore**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Colore percepito**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Consistenza**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Piacere generale**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**EVENTUALI COMMENTI**

**Salame A:**

**………………………………………………………………………………………………………………………..**

**Salame B:**

**.....................................................................................................................................**

**Allegato 3 BLOCCO 1**

**CONSUMATORE N…………**

 **FASE 2**

**Supponi** di avere di fronte un piatto con **due porzioni di salami** ottenuti da carni di **suini medio-pesanti (120-130 kg) allevati con la stessa tecnica,** ma prodotti con due **ricette diverse**:

**1**= salame di tipo umbro, con **conservanti convenzionali** **(nitriti e nitrati).**

**2**= salame di tipo umbro, con **polifenoli naturali provenienti dall’industria dell’olio d’oliva,** **in sostituzione dei conservanti convenzionali**.

Leggi con attenzione le due etichette:

**Salame 1: da carni di suino umbro medio-pesante, prodotto con ricetta tradizionale umbra, con conservanti convenzionali (nitriti e nitrati).**

**Salame 2: da carni di suino umbro medio-pesante, prodotto con ricetta tradizionale umbra, con polifenoli naturali provenienti dall’industria dell’olio di oliva, in sostituzione dei conservanti convenzionali.**

**Immagina di mangiare FETTE DEI DUE SALAMI**.

**Riporta sulla scala la tua aspettativa di “piacere generale”** ottenuto assaporando i DUE diversi tipi di SALAMI,

**scrivendo “1”** sul voto atteso per il **SALAME di tipo 1** **(CONSERVANTI CONVENZIONALI)**,

**scrivendo “2”** sul voto atteso per il **SALAME di tipo 2** **(POLIFENOLI NATURALI).**

**Piacere generale**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Allegato 3 BLOCCO 1**

**CONSUMATORE N…………**

**FASE 3**

Hai di fronte i **DUE assaggi di salami** **rimasti.**

Assaggia prima quello a **sinistra** e poi quello a **destra**,

**considerando che**:

**Il primo (a sinistra) è:**

**Salame A: da carni di suino umbro medio-pesante, prodotto con ricetta tradizionale umbra, con conservanti convenzionali (nitriti e nitrati).**

**Il secondo (a destra) è:**

**Salame B: da carni di suino umbro medio-pesante, prodotto con ricetta tradizionale umbra, con polifenoli naturali provenienti dall’industria dell’olio d’oliva** **a sostituzione dei conservanti convenzionali.**

**Riporta sulla scala il tuo giudizio di piacere** per i parametri sotto elencati, indicando con la rispettiva lettera le carni che trovi disposte nelle due vaschette

(**A=conservanti convenzionali**, alla tua **sinistra**; **B= polifenoli naturali**, alla tua **destra**).

**Aroma**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Sapore**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Colore percepito**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Consistenza**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |

**Piacere generale**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 Molto sgradevole | 2 | 3 | 4 | 5 Neutro | 6 | 7 | 8 | 9 Molto gradevole |