



ALLA RICERCA DELLA MEMORIA PERDUTA

I RISULTATI DELLE INCHIESTE

L'OLIO DELLE COLLINE DELLA VALDINIEVOLE

Tutti conoscono l'olio extravergine d'oliva ma solo pochi conoscono i sapori dell'olio. 30% Ris. Corr.

L'olio per quasi tutti è un condimento non un alimento. 10% Ris. Corr.

L'olio non è tutto uguale ma nessuno indica perché. 10% Ris. Corr.

Il prezzo dell'olio è diverso perché proviene da paesi dove costa meno raccogliere le olive e la qualità delle olive è peggiore. 25% Ris. Corr.

Nessuno sa quando cogliere le olive ma è sempre stato fatto in novembre dicembre e talvolta anche gennaio 30% Ris. Corr.

I tempi della frangitura nella maggior parte delle risposte è entro una settimana 30% Ris. Corr.

La frangitura tradizionale di una volta a freddo è quella migliore 30% Ris. Corr.

Solo pochi conoscono i difetti dell'olio 10% Ris. Corr.

La maggior parte delle risposte indicano che solo nell'area mediterranea si produce olio. 30% Ris. Corr.

“L’ASPARAGO DI PESCIA ”

Tutti conoscono gli asparagi ma:

Pochi sanno quando è possibile trovarlo al mercato 10% Ris. Corr.

Nessuno conosce cosa distingue l’asparago di Pescia. 5% Ris. Corr.

Pochi conoscono gli elementi nutrienti, le origini e le proprietà degli asparagi 5% Ris. Corr.

Nessuno conosce la differenza tra asparagi con o senza OGM. 5% Ris. Corr.

“IL FAGIOLO DI SORANA”

Il fagiolo di sorana è abbastanza conosciuto ma solo pochi conoscono come cucinarli per tradizione e come si coltivano 40% Ris. Corr.

Pochi conoscono le qualità curative del fagiolo di Sorana e le caratteristiche della pianta. 30% Ris. Corr.

IL CASTAGNO

Il castagno e la castagna sono abbastanza conosciuti ma nessuno conosce i nuovi prodotti ottenibili, le esigenze e le caratteristiche della pianta 30% Ris. Corr.

Per quanto riguarda la malattia del castagno molti hanno avuto informazioni dalla televisione 70% Ris. Corr.

IL VINO DELLA VALDINIEVOLE

Il vino della Valdinievole è abbastanza conosciuto ma:

Pochi conoscono i procedimenti per fare il vino la differenza tra vino bianco e rosso, le caratteristiche della pianta e del vino spumante. 40% Ris. Corr.

Pochi conoscono cos’è un disciplinare e per cosa veniva utilizzata l’uva colombana 40% Ris. Corr.