

9 Aprile 2020
Azienda Agricola Delsante
Caseificio San Pier Damiani
Parma

**La realizzazione della vendita diretta tramite
e-commerce nella filiera del
Caseificio San Pier Damiani
difficoltà e prospettive**

Saverio Delsante (SPD)
Roberta Sandroni (SPD)
Alberto Menghi (Fondazione CRPA)



Quali erano i nostri punti di forza?

Attenzione verso
l'ambiente e alla
responsabilità sociale di
impresa

Il cibo è sempre più di
moda

**Ingredienti naturali e
una etichetta priva di
additivi**

Artigianalità e
autenticità della
produzione

Le nostre capacità e la
nostra storia a partire
dal 1846

Il legame col territorio e
le produzioni locali

Una filiera corta
completamente
certificata e controllata

Una lunga tradizione di
cultura del cibo

Un processo di
trasformazione naturale



Come si compone la piattaforma?

SAN PIER DAMIANI
PARMIGIANO REGGIANO

Caseificio San Pier Damiani
@caseificio.sanpierdamiani

Home
Vetrina
Informazioni
Foto
TripAdvisor Reviews
Recensioni
Video
Note
Post
Eventi
Servizi
Gruppi
Offerte
Lavoro

Ti piace Pagina seguita Condividi

Invia un messaggio

5,0 5 su 5 · In base alle opinioni di 25 persone

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
L'Europa investe nelle zone rurali

Informazioni CASEIFICIO SAN PIER DAMIANI

Our Story
Parmigiano Reggiano has a deep connection with its birth zone, that is the

Come si compone la piattaforma?

Home Notifiche Messaggi

Cerca su Twitter

Tweets

SAN PIER DAMIANI
PARMIGIANO REGGIANO

Tweet 901 Following 1.949 Follower 604 Mi piace 4.527 Liste 0 Momenti 0 Modifica profilo

San Pier Damiani
@SanPierDamiani

Cheese factory producing handcrafted Parmigiano Reggiano cheese since 1964. Opportunity to visit the factory. Tasting and take point. Halal Food certificate.

Parma, Emilia-Romagna
sanpierdamiani.com
Fondazione a gennaio 2017
Data di nascita: 21 febbraio 1964
187 foto e video

Tweet Tweet e risposte Contenuti

Heinz Müller

Parmigiano Reggiano @theonlyparmesan · 18 gen
Parmigiano Reggiano "On Air" in The Gulf Countries: the Consortium presents a new advertising campaign in Saudi Arabia, United Arab Emirates and Kuwait. The project aims at opening the market demand for the PDO cheese in the Gulf countries. [bit.ly/2M62HLB](#)

Prodotto il tweet

Le tue interazioni Tweet
I tuoi Tweet hanno ottenuto **1.303 impressioni** negli ultimi **28 giorni**.
Visualizza i tuoi Tweet più popolari

Chi seguire Aggiorna / Mostra/occulta

Verdoro @Verdoro_2014 Segui

La Pianina di Susy @Lalla... Segui

Come si compone la piattaforma?

Europa > Italia > Emilia-Romagna > Provincia di Parma > Parma > Attrazioni: Parma > Caseificio San Pier Damiani

Caseificio San Pier Damiani (Parma, Italia) - Foto e indirizzo



Caseificio San Pier Damiani

★★★★★ 126 recensioni

N. 1 di 22 Shopping a Parma

Shopping, Tour, Cibo e bevande, Siti d'interesse, Altro

Tour e biglietti di Caseificio San Pier Damiani



Aceto Balsamico al Parmigiano Reggiano Prosciutto di Parma Esperienza in piccoli gruppi

★★★★★ 2 recensioni

Aspetti salienti dell'esperienza:

- Caseificio storico parmigiano-reggiano a conduzione familiare con degustazione, Scopri di più

95,00 € per adulto

[Prenota ora](#)

Recensioni (126)

[Visitate il Centro Gestione della struttura](#)

Come si compone la piattaforma?

Amazon

amazon.it

Alimentari e cura della casa

Il tuo indirizzo di consegna: Milano 20129

Argomenti di ricerca: Arpanchi di Savoia, Offerte, Dolci e prodotti dolciari, Eucalipto reggio, Vindale, Auto, Casa e natura, Informatica, Libri, Elettronica

Un click per la Scuola

Ottieni un buono sconto di 10€ con l'App di Amazon. Scopri

Alimentari e cura della casa - Prodotti vegetali e da refrigerare

Parmigiano Reggiano 24 mesi - 1 kg

Articolo parte della selezione Cucina e contorni. Mod. di Digi

di Casaffino San Pier Damiani

Prezzo: 20,30 € (20,30 € / kg)
Tutti i prezzi in chiavetta PWA.

Novità: 1 venditore da 20,30 €

- Da sei generazioni la famiglia Damiani è impegnata in agricoltura. Il capostipite Pietro Antonio Cattolici nel 1844, mentre oggi è Elvezio Delavente, a condurre l'attività di famiglia, insieme al figlio Saverio. L'azienda è stata inserita nel Registro delle imprese storiche d'Italia. I carnioli carinati conservano i segni di una storia antica: traccati con linee gonfiate e perpendicolari (cardines e decumani), un squadrato e arroventato rivestiti in loco italigano all'epoca romana.
- L'azienda Delavente alleva in media 130 vacche di razza filona (bianca e nera) e circa 170 vitelle che sostituiscono le vacche scelte a fine carriera. Vengono allevati anche dei tori accuratamente selezionati, che garantiscono per una parte della mandria una fecondazione di tipo naturale.
- Il Parmigiano Reggiano prodotto nel casaffino è un formaggio a pasta dura, stagionato a lungo, realizzato con un procedimento tradizionale a solo tre ingredienti: latte, caglio e sale. Ogni giorno gli storiasti gestiscono il capotone, per dare vita a una delle eccellenze alimentari del nostro Paese. La sapienza del casero è fondamentale per la buona riuscita del processo, così come lo è il latte. Per questo motivo controlliamo tutta la filiera produttiva per dare un prodotto di qualità certificata.
- Il Casaffino è aperto al pubblico tutto l'anno e i consumatori possono verificare di persona l'intero processo produttivo mediante un percorso di degustazione che permette di comprendere anche le caratteristiche organolettiche del prodotto: profumo complesso di fieno, frutta secca, agrumi, sapori pieni, struttura spinolosa e setolosa, retrogusto sapido e marcato. Ogni anno circa 4000 consumatori visitano il Casaffino San Pier Damiani a Parma.
- Il Parmigiano Reggiano del Casaffino San Pier Damiani è certificato DOP (Denominazione di Origine Protetta), e segue una certificazione di filiera dai campi alla porzionatura del prodotto, oltre alla certificazione HACCP. È un prodotto privo di lattosio e lattosio free.

Questo articolo fa parte della vetrina **MADE IN ITALY**

20,30 €

Ricevilo entro 27 set - 1 set con la spedizione standard. Maggiori informazioni

Disponibilità immediata.

Quantità: 1

20,30 € + EUR 4,30 di spedizione

Aggiungi ai carnioli

Recupera ora

Venduto e spedito da Casaffino San Pier Damiani

Il tuo indirizzo di consegna: Milano 20129

Aggiungi alla Lista

Condividi

Confronta offerte su Amazon

Novità: 1 venditore da 20,30 €

Come si compone la piattaforma?



**IL SITO WEB E-COMMERCE E' TRADOTTO
IN 3 LINGUE
UNO DEI POCHI NEL COMPRENSORIO**

La piattaforma virtuale genera un
contatto diretto con il
consumatore tramite

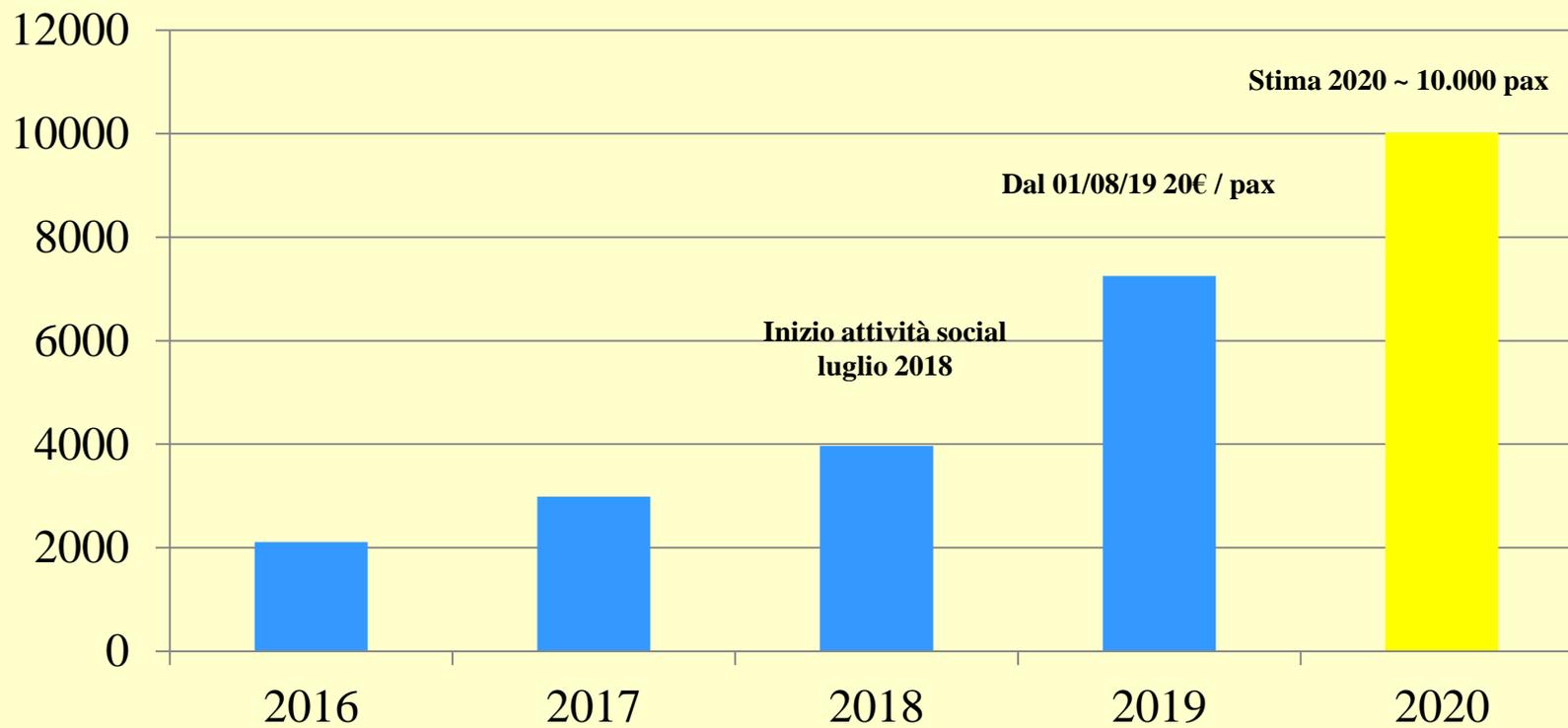
L'esperienza di acquisto diretto
Le visite in caseificio





Raddoppia il numero di visitatori

Numero di visitatori



Top Attractions in Parma

Sort by: Traveler Ranked



1

CONCERTS & SHOWS
Teatro Farnese
5.0 2,003 reviews

Experiences from
€38

[See 4 Experiences](#)



2

SIGHTS & LANDMARKS
Caseificio San Pier Damiani
5.0 133 reviews

Experiences from
€12

[See 2 Experiences](#)



3

SIGHTS & LANDMARKS
Cattedrale di Parma
5.0 2,242 reviews

Experiences from **€38**

[See 7 Experiences](#)



4

SIGHTS & LANDMARKS
Battistero di Parma
5.0 1,704 reviews

Experiences from **€38**

[See 6 Experiences](#)



5

SIGHTS & LANDMARKS
Basilica di Santa Maria della Steccata (Madonna della Steccata)
5.0 430 reviews

Experiences from **€49**

[See 2 Experiences](#)



6

SIGHTS & LANDMARKS
Camera di San Paolo
5.0 424 reviews

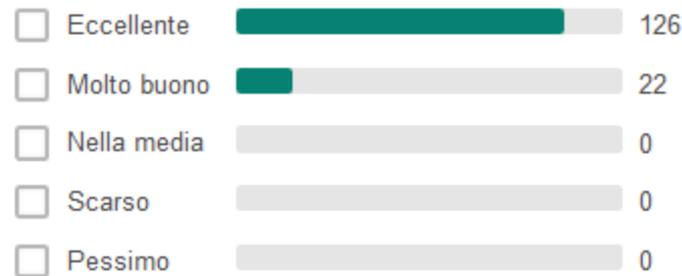
...

Tripadvisor

Recensioni (148)

Scrivi una recensione

Valutazione



Tipo di viaggiatore

- Famiglie
- In coppia
- Da solo
- Affari
- Amici

Periodo dell'anno

- Mar-Mag
- Giu-Ago
- Set-Nov
- Dic-Feb

Lingua

- Tutte le lingue
- Italiano (94)
- Inglese (34)
- Francese (21)
- [Altre lingue ▾](#)

Airbnb experience

Recensioni degli ospiti

4.86 ★★★★★

Traduci recensioni in Italiano



Lauren · settembre, 2019



This 'stage' or 'field trip' showing you a day in the life of a Parmiggiano Reggiano cheese maker was great. I received my Masters in Food Studies and this would have been par to a site visit during my program. The tour guide was super informed, spoke clearly in English and Italian and allowed time for questions which she answered thoroughly. The duration of the tour, 2 hours, was perfect!! More than that would have been too much. I also appreciated the smaller production size of this place. It was cool to be able to spend money with them and let them know we appreciate their effort in creating such an amazing product. Would definitely recommend to anyone wanting to taste and learn about this wonderful cheese. Also... super close to Parma so it's great for a half day trip and then you'd still be able to spend time in the city.



La risposta di Saverio 22 settembre 2019

Thanks a lot ! Roberta

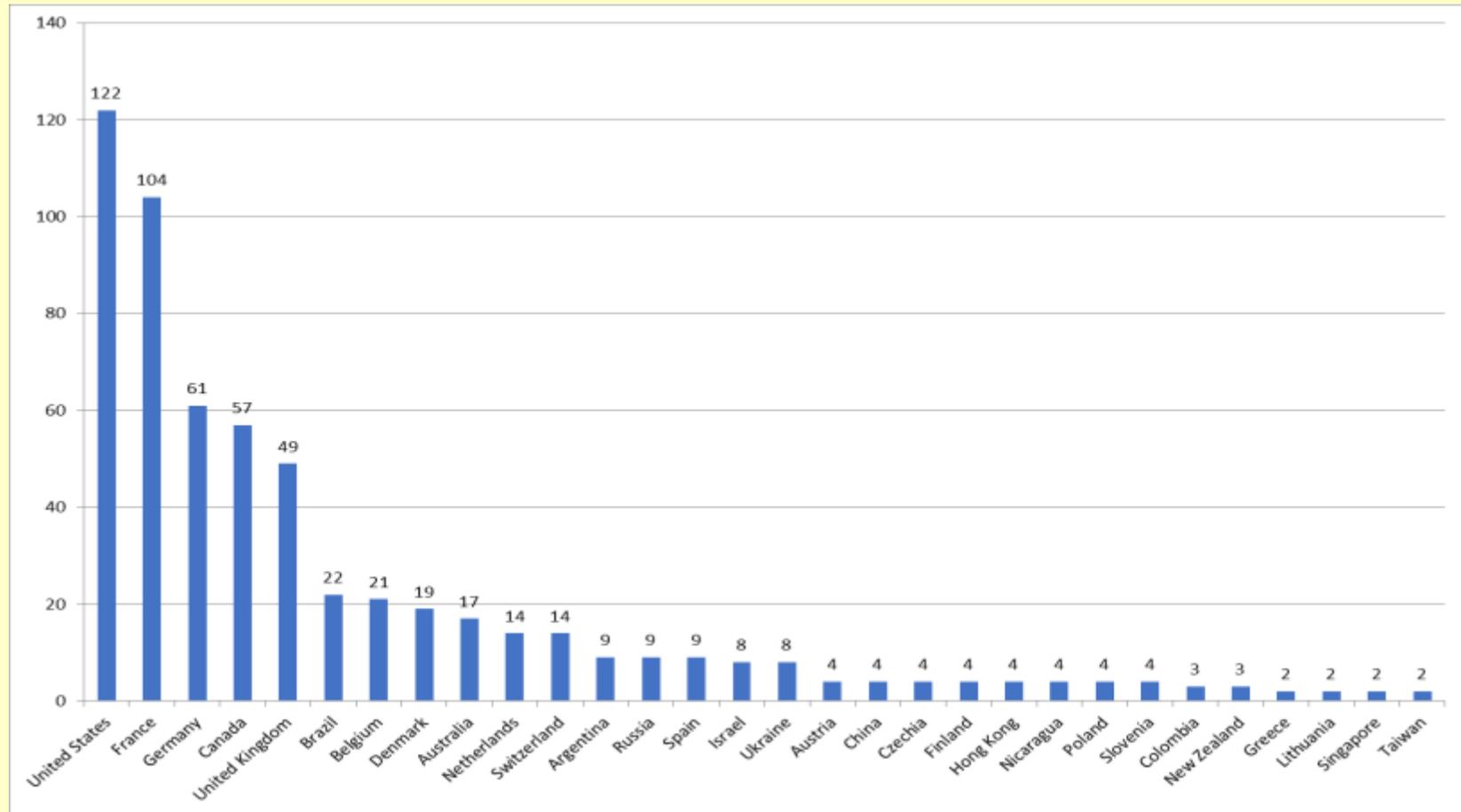


Rebecca · settembre, 2019



Very interesting to see how Parmesan cheese is made. Great to taste the different aged cheeses and watch the men lift the cheese, cut and shape it. It was very informative. Interesting to hear how nothing is wasted too and a little about the history.

Oltre 1500 visitatori paganti tramite e-commerce 523 Italiani e il resto da 33 Paesi



AirBnb - Visite

Italiani	9
Stranieri	144

TRIPADVISOR (solo visite)

Country	2019 Travelers YTD
United States	40
France	18
Germany	14
Canada	13
Italy	7
Dominican Republic	5
Netherlands	5
Denmark	4
Australia	4
Belgium	2
Israel	2
Lithuania	2
Brazil	2
Poland	2
United Kingdom	1
Totale	121

Queste piattaforme si auto promuovono e generano un ricavo extra per il caseificio

Tripadvisor



Paolo M
Gambassi Terme,
Italia

71 8

Recensito il 1 giugno 2019 da dispositivo mobile

Da Visitare!!!

Recensione di: [Tour e degustazione di formaggi di Parma](#)

Abbiamo visitato questo piccolo caseificio a 2 passi da Parma dove la produzione del Parmigiano Reggiano viene ancora fatta a mano. Arrivati alle 8.30 abbiamo potuto assistere all'intera produzione delle forme dove 2 mastri casari e un aiutante ci hanno mostrato le varie fasi. Un grazie alla ragazza che ci ha accompagnato nel tour per la simpatia e l'amore che mette nel proprio lavoro. Al termine della visita abbiamo assaggiato 3 diverse stagionature di un ottimo parmigiano reggiano accompagnate da composte e aceto balsamico. Consigliatissimo

[Mostra meno](#)



[Vedi tutte le 3 recensioni di Paolo M su Parma](#)

[Chiedi a Paolo M in merito a Tour e degustazione di formaggi di Parma](#)

Tripadvisor



vito_stol

11 2



Recensito il 13 aprile 2019 da dispositivo mobile

Artigiani del gusto

Meravigliosa esperienza in questo piccolo caseificio immerso nel verde di San Prospero. Una bella realtà in crescita che merita di essere visitata e vissuta. Veri artigiani rendono questo posto unico.

Data dell'esperienza: aprile 2019



berta1970

Provincia di Milano,
Italia

17 9



Recensito il 27 febbraio 2019 da dispositivo mobile

Fantastico !!!!!

Visita veramente interessante, se si arriva alle 8:30 si può assistere a tutta la produzione dove Roberta e il casaro spiegano nel dettaglio e con la passione di chi lavora ancora artigianalmente tutte le varie fasi..... Viene spiegato tutto nei minimi particolari fino alla stagionatura dove anche in questo caso ti seguono nella visita e ti illustrano le varie stagionature, marchiature, certificazioni di qualità ecc.....

Alla fine c'è anche una degustazione di parmigiano reggiano i diverse stagionature, 12-24-36 mesi accompagnate da gocce di aceto balsamico e miele ; non manca un bicchiere di Lambrusco!!!!

Absolutamente da organizzare una visita !!!!

[Mostra meno](#)

Data dell'esperienza: febbraio 2019

Tripadvisor



manotrack

Provincia di Varese,
Italia

13 4



Recensito il 17 febbraio 2019

Buon prodotto

Abbiamo effettuato un acquisto online di parmigiano reggiano. Il prodotto è di buona qualità. Consegna estremamente veloce, confezioni adeguate, sistema di pagamento tramite nexi sicuro. Soddisfatti!!

Data dell'esperienza: febbraio 2019

3 Grazie, manotrack



Carolina B

7 8



Recensito il 6 gennaio 2019

Incantevole

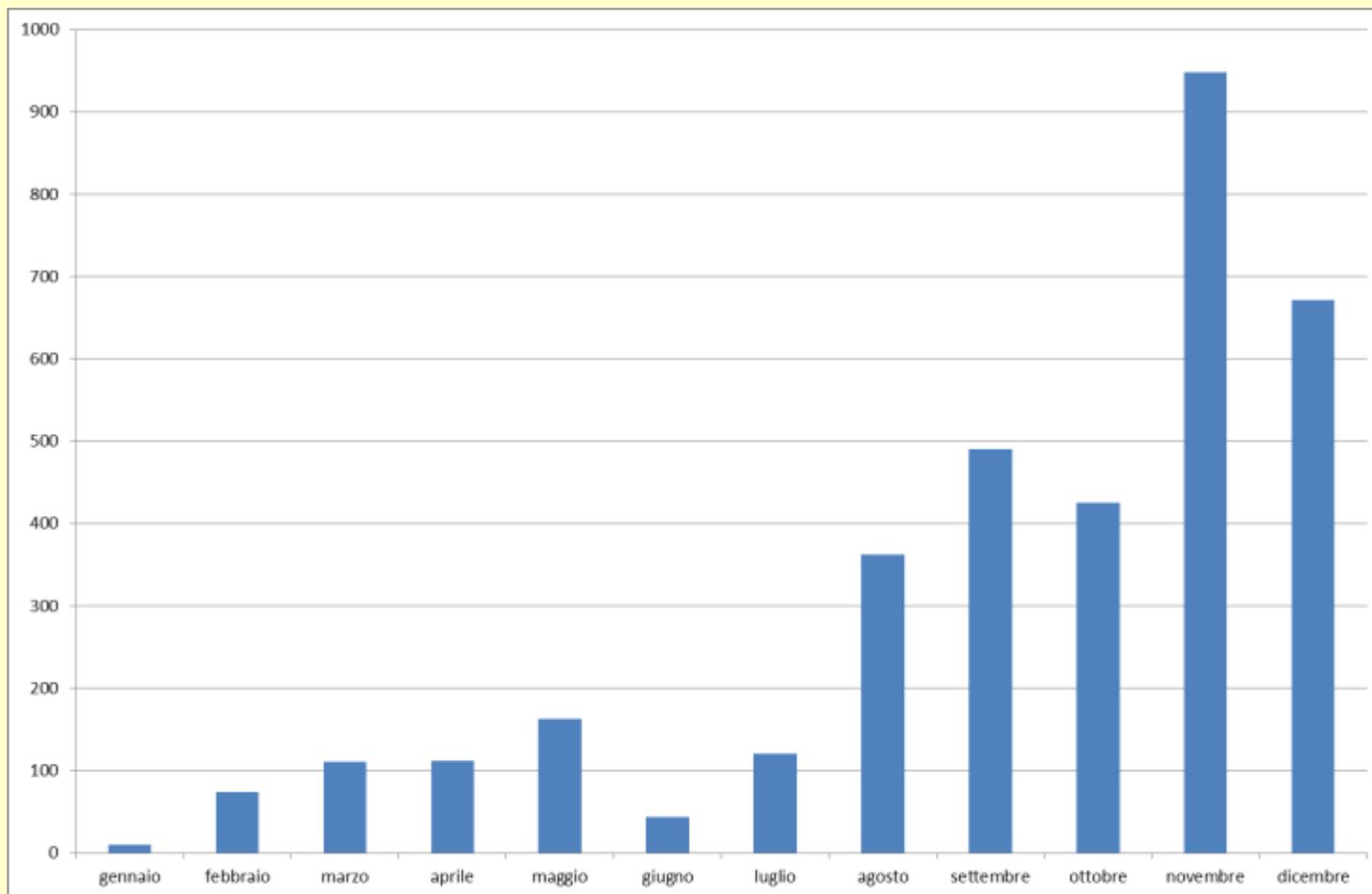
Il viaggio lungo la filiera del Re dei formaggi insieme al super casaro di san Pier Damiani è un vero spettacolo...si possono seguire tutte le fasi di preparazione accuratamente spiegate e mostrate...i profumi delle varie sale accompagnano la visita fino all'assaggio di tre differenti stagionature, consigliatissimo !!

Mostra meno

Data dell'esperienza: dicembre 2018

[Chiedi a Carolina B in merito a Caseificio San Pier Damiani](#)

Variazioni percentuali del fatturato e-commerce nel 2019 (su dicembre 2018)



- Nonostante queste buone performance il punto di pareggio e la sostenibilità dello spaccio si ottiene solo dalla combinazione dell'e-commerce con i ricavi dalle visite guidate (che generano più margine unitario rispetto al formaggio)
- Ma si tratta di un processo lento e progressivo di acquisizione di nuovi clienti che richiede tempo e una continua attenzione al cliente.

On line → In store

Investimenti digitali come volano per riqualificare il caseificio



Museo dei trattori: da collezione privata a un bene fruibile al pubblico



Le difficoltà maggiori

- Customer care – back office
- La gestione dei commenti via social (animalisti)
- Personale qualificato per visite in lingua
- Velocità di preparazione e delivery



The screenshot shows the Amazon product page for 'San Pier Damiani 24 mesi - 1 kg' Parmigiano Reggiano cheese. The product is displayed as a large, wedge-shaped cheese with a dark label. The price is listed as 20,30 € per kg. The page includes a detailed description of the cheese's production process, highlighting its 24-month maturation and the 'MADE IN ITALY' label. The Amazon interface elements, such as the search bar, navigation menu, and 'Un click per la Scuola' banner, are visible at the top.

COVID-19

- Da un lato ha cancellato tutte le prenotazioni per le visite del 2020
- Dall'altro lato ha spinto gli acquisti e-commerce e l'aumento del numero di clienti - che non compensano in nessun modo le perdite complessive - ma senza l'e-commerce lo spaccio sarebbe con ricavi a zero.



#IORESTOACASA

E acquisto su:

www.sanpierdamiani.com

Grazie!