

Clementime: la clementina diventa snack

Regione

Calabria

Comparto/Prodotto

Frutticoltura » Agrumi

Anno di realizzazione

2016

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Diversificazione e multisettorialità

Tipo di innovazione

Di marketing

Di processo

Organizzativa

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Organizzazione di filiera

Servizi

Trasporto e distribuzione

Benefici dell'innovazione

Aumento della competitività

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

Generazione di nuova occupazione

Incremento della redditività

Clementime SRL



Indirizzo

C/DA Favella S.S. 106 Km 359,800

87060 CORIGLIANO CALABRO CS

Italia

Dall'amore per questo frutto tanto generoso, nasce ClemenTime S.r.l. Questa giovane newco si occupa di selezionare, confezionare e distribuire nel mercato italiano ed europeo questo agrume secondo modalità e strategie assolutamente innovative. ClemenTime arriva dall'albero al consumatore, attraverso i distributori automatici in una confezione accattivante di cartone per uso alimentare, biodegradabile, appositamente studiata e adatta alla refrigerazione. Il packaging contiene due/tre clementine intere.



Origine dell'idea innovativa

L'idea nasce dall'esigenza di valorizzare questo meraviglioso agrume, che viene prodotto nella Piana di Sibari. Molti piccoli produttori non raccolgono più il frutto, perchè, con i prezzi bassissimi cui sono costretti a vendere il prodotto, in moltissimi casi non riescono a coprire i costi di manutenzione e trattamento dell'agrumeto stesso. ClemenTime nasce per dare un plusvalore a questo prodotto, rendendolo di fatto un vero e proprio snack, venduto a pezzi non più a kg e, di conseguenza, a prezzi più elevati.

ClemenTime è nato dalla creatività di due giovani amici calabresi che condividono la passione per la pallacanestro e per il territorio: Antonio Braico, laureato in Geologia, e Francesco Rizzo, diplomato in regia all'Accademia del Cinema di Roma e titolare dell'azienda agricola di famiglia Favella Spa. Entrambi, dopo esperienze in giro per l'Italia e l'Europa, decidono di tornare a casa con un bagaglio di idee ed esperienze da spendere con l'obiettivo di valorizzare quanto di meglio offre la Calabria.

"L'idea è così semplice che non ci aveva pensato nessuno, volevamo rilanciare un prodotto straordinario che non è valorizzato abbastanza, dando vita a un'idea d'impresa capace di generare valore a indiscutibile vantaggio della collettività, rappresentando una vera e propria best practice".

ClemenTime propone la vendita di due/tre clementine fresche e non trattate, confezionate rapidamente dopo la raccolta, in una confezione di cartone per uso alimentare, in un packaging innovativo ecostenibile, appositamente studiato per la refrigerazione.

Un prodotto vantaggioso rispetto ad altri tipi di frutta snack attualmente commercializzati nei distributori automatici, la clementina ha una shelf life di 15-18 giorni, una disponibilità naturale che va da ottobre a febbraio, mentre nello stesso periodo invernale non ci sono altri tipi di frutta snack. Le clementine, hanno dalla loro, l'assenza di semi e una raccolta e confezionamento senza processi di lavorazione intermedia. Quindi conservano integralmente le loro proprietà organolettiche.

Delusi dalla situazione di mercato delle clementine ci siamo confrontati e, proprio in quel periodo, eravamo in contatto con alcune aziende di vending per reperire dei fondi del caffè, da utilizzare nell'impianto di biomasse dell'azienda Favella Spa. In questa circostanza scopriamo che solo in Italia si contano circa 2 milioni e mezzo di distributori alimentari, e vengono

consumati quasi 500 snack al secondo; abbiamo capito che la nostra idea era quella giusta: è nata così la ClemenTime Srl, azienda che seleziona, confeziona e distribuisce sul mercato italiano questo eccezionale agrume, emblema di freschezza, salute e vitalità.

Descrizione innovazione

L'eccellenza italiana e l'originalità certificata della clementina raggiungerà in modo capillare e funzionale chiunque oggi creda in una alimentazione sana ed equilibrata, venendo incontro alle aspettative e alle esigenze di quanti debbano coniugare il tempo del lavoro o dello studio con il tempo per sé. Attraverso i distributori automatici, un break o una merenda si trasformerà in un momento di salute, vitalità e freschezza; in qualsiasi istante, per placare la sete e la fame, sarà possibile raccogliere una clementina fresca, completamente integra e non trattata dopo la raccolta.





Benefici dell'Innovazione

Economici

Il produttore di clementine percepisce un prezzo medio a kg di 0,32 €, vendendo il prodotto stoccabile, a pezzo e con un'accattivante vetrina data dal packaging si riesce a vendere lo stesso prodotto ad un prezzo almeno cinque volte più alto.

Per l'ambiente

Si consumano meno snack confezionati con imballaggi in plastica poco salutari. ClemenTime offre un prodotto sano, fresco che non subisce alcun tipo di lavorazione dopo la raccolta ed è confezionato in un contenitore biodegradabile.

Per il benessere

Le clementine sono frutti di un gruppo di piante sempreverdi del genere Citrus, sono frutti particolarmente ricchi di acidi organici, soprattutto di acido citrico oltre alla vitamina C, presente nella misura di circa 50 mg per 100 g di prodotto, e contengono inoltre: vitamina A e, in misura minore, le vitamine B1, B2 e B3, con 37 kcal per 100 g.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Si tratta di una start up che potrebbe innescare la stessa valorizzazione per altri prodotti del territorio.

Altre informazioni

Riconoscimenti

Tipo riconoscimento

Oscar Green Nazionale 2016

Descrizione Riconoscimento

Finalisti Oscar Green Nazionale 2016 nella sezione "Fare rete"
