

Ricerca di mercato sulla DOP Salame Piemonte

Riferimenti

Rilevatore

Perissinotto Andrea

Regione

Piemonte

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma regionale di ricerca,
sperimentazione e dimostrazione 2005-2007

Informazioni Strutturali

Capofila

Consorzio Salame Piemonte

Periodo

01/01/2007 - 30/06/2007

Durata

5 mesi

Partner (n.)

2

Costo totale

€17.715,00

Contributo concesso

€ 17.715,00 (100,00 %)

Risorse proprie

€ 0,00 (0,00 %)

Stato del progetto

Concluso

Abstract

Il lavoro è stato articolato in due fasi: si è deciso di proporre ai frequentatori dei punti vendita selezionati della GDO piemontese questo salume in degustazione e, poi, di intervistare alcuni di questi consumatori. La scelta di somministrare il questionario presso la GDO non è stata casuale: essa è il canale di distribuzione preferito dai produttori aderenti al Consorzio Salame Piemonte e, secondo quanto è emerso da uno studio effettuato dall'IRES Piemonte, è anche il canale distributivo preferito dalla maggioranza (52,6%) dei consumatori piemontesi. Sono stati individuati 10 punti vendita della GDO atti ad ospitare la degustazione ed il successivo sondaggio. Sono stati scelti prevalentemente ipermercati dell'area di Torino, privilegiando quelli a maggior flusso di consumatori. Lo strumento statistico utilizzato per l'elaborazione dei dati è stato SPSS (Statistical Package for Social Science). Sulla base dei questionari definitivi, sono state impostate le matrici dei dati al fine di specificare le caratteristiche di ogni variabile. Con riferimento alla tipologia di salume "salame crudo", il campione afferma di acquistarlo abitualmente e di preferire la tipologia intera. Il punto vendita privilegiato è rappresentato dalla GDO (77,1%). I risultati dell'indagine evidenziano come la denominazione "Salame Piemonte DOP" evochi nella maggioranza del panel (40,9%) considerazioni del tutto positive: esso è ritenuto, infatti, un prodotto superiore alla media. Questa lusinghiera percezione è non solo confermata ma anche condivisa da un maggior numero di consumatori dopo che questi hanno degustato il salume. Il Salame Piemonte DOP soddisfa certamente tutte le aspettative legate all'origine, alla provenienza ed alle caratteristiche organolettiche d'eccellenza intrinseche al prodotto. Questi dati, pertanto, paiono evidenziare come il Salame Piemonte DOP, se adeguatamente promosso e conosciuto dal pubblico, possa trovare l'apprezzamento dei consumatori.

Obiettivi

1) Valutare il grado di conoscenza e di gradimento del prodotto Salame Piemonte DOP da parte di un numero significativo di consumatori finali "intercettati" in punti vendita della GDO; 2) Ricercare modalità ottimali di presentazione del prodotto ed i target ideali di clienti per il prodotto; 3) Promuovere il prodotto stesso direttamente presso i consumatori e, indirettamente, presso gli acquirenti della GDO

Classificazione

Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

Area disciplinare

6.0 Ricerche a carattere generale

Area problema

603 Abitudini e scelte alimentari

Ambiti di studio

3.3.1. Comparto suinicolo

14.2.1. Economia e strutture dei sistemi produttivi e di mercato

Parole chiave

salami

analisi mercati

Ambito territoriale

Regionale

Destinatari dei risultati

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Beneficiari indiretti dei risultati

Consumatori

Distretto produttivo

Risultati Attesi

Verifica del grado di conoscenza e apprezzamento del prodotto "Salame Piemonte" presso un campione ragionato di consumatori

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Per la programmazione delle politiche

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Risultati Realizzati

Soddisfacente grado di conoscenza e apprezzamento del prodotto "Salame Piemonte" su un campione ragionato di consumatori presso punti di GDO

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo / prodotto

Caratteristiche dell'innovazione

Per la distribuzione

Altro

Forma di presentazione del prodotto

Rapporti e manuali

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Salute consumatori

Valorizzazione paesaggi e territori

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Consorzio Salame Piemonte

Responsabile

Walter Piacentini

w.piacentini@ui.torino.it

Dettagli

Ruolo

Partner

Nome

Dipartimento di Scienze Merceologiche

Responsabile

Franco Percivale

percivale@econ.unito.it

Dettagli
