

Stagionatura Collettiva, Concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PDN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

PdN SC_CO_Marketing

Tematica

Prodotti di qualità

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2020 - 2023

Durata

30 mesi

Partner (n.)

16

Regione

Sicilia

Comparto

Zootecnia

Localizzazione

ITG13 - Messina

ITG17 - Catania

Costo totale

€462.746,17

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP021: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Sicilia

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Gestione della biodiversità

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sistemi di produzione agricola



Obiettivi

Razionalizzazione dei sistemi produttivi con l'obiettivo di rivendicare l'applicazione di sistemi naturali di produzione. Razionalizzazione dei processi di trasformazione casearia, per ridurre la variabilità del prodotto. Introdurre la Stagionatura collettiva per uniformare il processo nelle diverse fasi di maturazione del prodotto. Introduzione di un'adeguata presentazione del prodotto. Introduzione della concentrazione dell'offerta, per l'accesso a nuovi mercati extra-locali. Introduzione di nuovi sistemi di distribuzione ad acquirenti specializzati. Aumento della competitività nei mercati. Maggiore efficacia dei piani di comunicazione e promozione.

Attività

Analisi dei sistemi produttivi estensivi eco-sostenibili in aree marginali del massiccio Nebroideo. Razionalizzazione dei processi produttivi, di trasformazione casearia e di stagionatura. Stagionatura Collettiva per differenziare i processi innovativi al fine di migliorare la qualità delle diverse tipologie di prodotto. Attività mirate anche alla riduzione dei costi di produzione e di certificazione. Concentrazione dell'offerta per contribuire a ridurre la polverizzazione dell'offerta. Analisi del comportamento dei Consumatori per la realizzazione di uno spot. Sviluppo della certificazione di prodotto. Lo sviluppo di modelli e strategie di marketing collettivi

Contesto

La Provola dei Nebrodi ha ottenuto il riconoscimento della DOP. I sistemi produttivi di tipo estensivo eco-compatibili e l'alto livello di bio-diversità

Stagionatura Collettiva, Concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PDN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti

2/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/stagionatura-collettiva-concentrazione-dellofferta-della>

Stato del progetto
in corso

garantiscono specificità uniche alla Provola dei Nebrodi. Restano comunque dei punti deboli per una adeguata valorizzazione nei mercati, tra cui la polverizzazione dell'offerta, la diffusione predominante dei prodotti nei mercati locali, una distribuzione vincolata alle capacità dei singoli produttori, l'assenza di una strategia comune di comunicazione, promozione, distribuzione e marketing. Attualmente la provola dei Nebrodi viene commercializzata nei mercati locali. Il progetto mira a diversificare l'offerta, da destinare ai mercati extra-locali. La produzione di prodotti DOP, ed i relativi costi di certificazione, faranno sì che i produttori dovranno sostenere un aggravio di spese, che dovranno recuperare con una vendita del prodotto a prezzi più alti. Aumenti che i mercati locali non saranno in grado di assorbire. Pertanto è reale uno scenario che nonostante l'ottenimento della DOP non si verifichi l'auspicato aumento di reddito per i produttori, con il rischio che i benefici saranno disponibili solo per intermediari e distributori, che riescono potenzialmente ad accedere ai mercati regionali ed extra regionali. Si ritiene pertanto che solo l'apertura verso mercati extra locali, e utenti di alto profilo di caratura nazionale ed internazionali. Mercati e circuiti, questi che necessitano di una assoluta programmazione ed organizzazione dei produttori, nonché di un prodotto non solo di alta qualità, ma sostenuto da servizi di alto profilo, quali un adeguato packaging, un piano di comunicazione e promozione e una seria strategia di marketing

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Società cooperativa agricola Bionatura	Via Marotta n. 101 95036 Randazzo CT Italia		bionatura.p@libero.it
Partner	La Margerita di Armando di Costanzo Zammataro Luisa	Contrada Cambria Flascio n. sn 95036 Randazzo CT Italia		luisacostanzo50@gmail.com
Partner	Galati Giordano Antonio	Contrada Mulino Flascio n. snc 95036 Randazzo Frazione Flascio CT Italia		cinzia.galati@hotmail.it

Stagionatura Collettiva, Concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PDN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti

3/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/stagionatura-collettiva-concentrazione-dellofferta-della>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Galati Rando Antonio	Via Giovanni Pascoli n 10 95030 Maniace CT Italia		aziendagalati@libero.it
Partner	Azienda Agricola Zootecnica A. Fioriglio di Fioriglio Biagio & C. S.A.S	Contrada Bafi n. snc_ 98073 Mistretta ME Italia		fioriglio@libero.it
Partner	Sacco Franca	Contrada Migaido 98070 Pettineo ME Italia		aziendasaccofranca@gmail.com
Partner	AGRIVAL SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA ZOOTECNICA	Via Ungheretti n. 1 95036 Randazzo CT Italia		costanzoagrival@gmail.com
Partner	Destro Simona	Via Roma n. 24 95034 Maniace CT Italia		smndestro80@gmail.co
Partner	SOCIETA' COOPERATIVA DEI F.LLI CALA'	Via Semantile n. 1 95034 Maniace CT Italia		
Partner	Longo Antonino	Piazza S. Calogero n.12 98033 Cesarò ME Italia		tonylongo@hotmail.it
Partner	ADDICTIVE IDEAS S.R.L	Via Dei Martinitt n.3 20146 Milano MI Italia		g.invernizzicuminetti@addictiveideas.com
Partner	Università di Catania	Piazza dell'Università, 2 95131 Catania CT Italia	800 644 590	protocollo@unict.it

Stagionatura Collettiva, Concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PDN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti

4/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/stagionatura-collettiva-concentrazione-dellofferta-della>

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	MFEVOLUZIONE S.R.L.	Via Mirabello Carlo n.2 20121 Milano MI Italia		emlc@me.com
Partner	CoRFiLaC - Consorzio per la Ricerca nel Settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell' Agroalimentare	Via Strada Provinciale 25 Ragusa mare km 5, n. sn 97100 Ragusa RG Italia	0932 660411	info@corfilac.it
Partner	CONSORZIO DEL FORMAGGIO PROVOLA DEI NEBRODI	Via Vittorio Emanuele n. 93 presso palazzo Landro- Scalisi 98030 Floresta ME Italia		provnebrodi@gmail.com
Partner	IUDICELLO RAFFAELLA	Via Pacini n. 6 98070 Castel di Lucio ME Italia		raffaellaiudicello@gmail.com

Innovazioni

Descrizione

"Sviluppo di un modello di organizzazione e concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi, che riduca l'attuale "polverizzazione dell'offerta", fino ad oggi considerata tra i principali fattori limitanti della valorizzazione commerciale della stessa. L'obiettivo è inoltre quello di valorizzare la Provola dei Nebrodi nei mercati extra-locali (regionali/nazionali /esteri), oggi poco praticati;

Organizzazione, l'adeguamento e lo sviluppo di un centro per la Stagionatura collettiva della Provola dei Nebrodi, a Randazzo, funzionale per la concentrazione dell'offerta; Ne conseguirà una riduzione dei costi di Stagionatura ed in particolare della certificazione DOP, concentrando il prodotto da sottoporre al piano dei controlli dell'Ente Certificatore.

Preparazione e lavorazione dei prodotti prima dell'immissione nel mercato attraverso la: verifica dei sistemi produttivi, Selezione, Certificazione (con analisi più approfondite di quelle previste dai disciplinari delle DOP, quali le componenti aromatiche e salutistiche), Tracciabilità ed Etichettatura.

Oltre alla certificazione ed una adeguata etichettatura, la Provola dei Nebrodi sarà inoltre lavorata e toelettata, porzionata ed immessa nel mercato con innovativi packaging elaborati secondo le esigenze dei consumatori e dei principali stakeholders (tecniche di neuro-marketing). Conoscenze queste altamente innovative per i prodotti agroalimentari ed in particolare per i formaggi Siciliani."""

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Stagionatura Collettiva, Concentrazione dell'offerta della Provola dei Nebrodi DOP (PDN) e nuovi modelli di qualificazione e valorizzazione dei prodotti

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/stagionatura-collettiva-concentrazione-dellofferta-della>

Descrizione

Tecniche innovative (neuro-marketing) per l'analisi del comportamento dei consumatori e degli stakeholder. Introduzione di packaging e di soluzioni di comunicazione e marketing innovativi realizzati secondo le esigenze dei consumatori analizzate attraverso le più innovative tecniche neuro-scientifiche e di neuro-marketing ad integrazione di quelle classiche. Tali ricerche svolte sui processi di engagement e dei comportamenti di consumo risultano, ad oggi, del tutto innovative per i prodotti agroalimentari ed in particolare per i prodotti del mondo rurale delle aree difficili (montagna-alta collina) della Sicilia. Valorizzazione oltre che la specificità dei prodotti il forte legame con il territorio di origine, il loro sistema produttivo eco-sostenibile e gli aspetti socio-culturali che la contraddistinguono (storie da raccontare - storytelling). Verranno condivise le migliori strategie di neuro-selling ovvero lo studio dei processi decisionali e di gestione della contrattazione commerciale sviluppate da studi di neuro-management. Sviluppo di nuove opportunità di lavoro per giovani e donne, nelle aree di marketing, promozione, comunicazione e distribuzione, con l'obiettivo di contribuire a ridurre l'esodo rurale.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Descrizione

Introduzione di sistemi innovativi, almeno per le aziende agricole, di distribuzione del prodotto in nuovi mercati extra-locali (regionali/nazionali /esteri), sia perché organizzata in forma collettiva che per i modelli adottati (spedizioni con corrieri e/o consegna classica), funzionali per i prodotti di nicchia e mirati ad acquirenti specializzati (negozi, gourmet, chef, GDO qualificata) che richiedono piccole forniture, ma frequenti, che ben si sposano con le disponibilità dei produttori della Provola dei Nebrodi. Distribuzione organizzata questa pressoché inapplicata tra i produttori;

Azioni che saranno ampliate offrendo nuove opportunità di lavoro per giovani e donne del mondo rurale, (tentando di ridurre l'esodo) guidati dalle istituzioni scientifiche coinvolte nel progetto.

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari

Descrizione

Innovazione Socio-culturale, attraverso la formazione dei produttori del mondo rurale che adotta sistemi estensivi eco-sostenibili, per fargli acquisire la giusta consapevolezza del loro ruolo socio-economico non solo come entità produttiva, ma anche, anzi soprattutto come "guardiani del territorio" responsabili della tutela ambientale, contribuendo anche a ridurre eventuali input inquinanti (maggiore del 5%) nelle pratiche di coltivazione e migliorando l'utilizzazione dei pascoli con idonei concentrati semplici e complessi da agricoltura sostenibile. Si intende inoltre, al fine di ridurre gli scarti potenzialmente inquinanti, utilizzare i residui della trasformazione casearia (siero e/o scotta) che contengono proteine di alto valore biologico nell'alimentazione animale, sia per gli animali da latte (con specifiche formulazioni dietetiche) che per i suini.

Verranno inoltre testati gli attuali sistemi produttivi confrontandoli con i disciplinari di produzione dell'agricoltura biologica per evidenziare la naturalità dei processi produttivi estensivi con cui sono allevate le razze Modicana e Cinisara, che secondo dei rilievi informali, vanno ben oltre l'agricoltura biologica. L'obiettivo è quello di introdurre il concetto di sistemi naturali di produzione.

La razionalizzazione ed il miglioramento dei processi produttivi e di stagionatura e conseguentemente del prodotto;

Settore/comparto

Latte e prodotti lattiero-caseari
