

Studio per l'introduzione sul mercato di una bevanda innovativa per la valorizzazione della mela tipica Veneta e del suo territorio

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Wapple

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

2018 - 2019

Durata

24 mesi

Partner (n.)

3

Regione

Veneto

Comparto

Frutticoltura

Localizzazione

ITH31 - Verona

Costo totale

€298.936,48

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP014: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Veneto

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Produzione vegetale e orticoltura

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web



Obiettivi

Il progetto vuole verificare i seguenti obiettivi: 1. introdurre un prodotto trasformato innovativo associato ad un claim nutrizionale; 2. diminuire lo squilibrio contrattuale con l'industria e la grande distribuzione; 3. migliorare la redditività e dare più stabilità nelle liquidazioni degli agricoltori; 4. sviluppare la produzione ed il prodotto stesso in modo sostenibile dal punto di vista ambientale, economico e sociale; 5. valorizzare le produzioni tipiche del Veronese ed il loro territorio; 6. comunicare questo progetto alla comunità economica ed agricola locale come un esempio di "best practice" in modo che altre realtà possano replicarne il valore in contesti simili.

Risultati

Il GO Wapple è nato dalla necessità di valorizzare la produzione di mele coltivate nel sud est veronese.

L'attività ha portato all'ottimizzazione della bevanda innovativa e allo studio di varianti a bassa gradazione alcolica e residuo zuccherino diversificato con la realizzazione due prototipi. In seguito è stato definito il concept di prodotto, sono state svolte le prime ricerche di mercato in Italia e all'estero ed è stato ideato un primo naming della bevanda "Alisir" descritta come "bevanda alcolica a base di succo di mela". Il progetto ha identificato i mercati più promettenti tramite diversi database: Germania, Danimarca, Belgio, Svezia e Svizzera sono i paesi maggiormente attrattivi per la bevanda e per questo è stata svolta una ricerca normativa per comprendere eventuali restrizioni alla commercializzazione o requisiti per l'etichettatura.

Studio per l'introduzione sul mercato di una bevanda innovativa per la valorizzazione della mela tipica Veneta e del suo territorio

2/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/studio-lintroduzione-sul-mercato-di-una-bevanda>

<http://www.progettowapple.it/>

Stato del progetto
completato

In seguito le analisi sul campo (focus group con consumatori, rilevazione a scaffale, osservazione esercizi della ristorazione) hanno permesso di ricavare informazioni utili per la messa a punto della bevanda e sulla sua commercializzazione: è importante fornire informazioni sull'identità, sulla genuinità e sulla sostenibilità del prodotto e della sua filiera, e inoltre entrare con cautela nei paesi esteri, privilegiando il canale della ristorazione. Il progetto conferma che lo schema della filiera corta apporta una migliore redditività e certezza nelle liquidazioni degli agricoltori coinvolti in tale produzione, riducendo i trasporti su strada e l'impatto ambientale.

Attività

Il progetto è composto dalle seguenti attività: Attività 1 - Sviluppo di prodotto e del claim associato; Attività 2 - Sviluppo del concept di prodotto; Attività 3 - Selezione dei mercati esteri target (UE ed Extra UE); Attività 4 - Studio dell'ambiente competitivo di tre paesi target, compresa l'Italia; Attività 5 - Sviluppo dell'opportunità di business; Attività 6 - Comunicazione e disseminazione del progetto

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore Soc.Coop. Agricola	Via Linale 4 37050 Belfiore VR Italia	045 6149073	info@terredigemma.com
Partner	Università Cattolica del Sacro Cuore - Sede di Piacenza	Via Emilia Parmense 84 29122 Piacenza PC Italia	0523 599121	uff.ricerca-pc@unicatt.it
Partner	Ecamricert s.r.l.	Viale del Lavoro 6 36030 Monte di Malo VI Italia	0445 605838	info@ecamricert.com

Innovazioni

Descrizione

Il principale risultato di questo progetto è il miglioramento della redditività degli agricoltori soci del Consorzio. La creazione del valore aggiunto, dal punto di vista economico, risiede sia nel differenziale di prezzo ottenibile sui mercati dalla vendita di un prodotto trasformato rispetto ad un prodotto ortofrutticolo, sia dalle maggiori liquidazioni conferibili ai soci sulle mele destinate alla produzione del progetto pilota. Infatti, il mancato ricorso all'industria di trasformazione - che grazie al suo potere contrattuale erode significativi margini - permetterà di liquidare in misura più idonea e costante i soci del consorzio. È infatti previsto un miglioramento del valore del margine distribuito del 300% sul quantitativo di mele del consorzio destinate

alla produzione del nuovo prodotto rispetto a quello ottenibile dalla vendita dello stesso quantitativo di mele all'agroindustria.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Evoluzione economica e sociale degli ambienti rurali

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Descrizione

Un altro risultato del progetto è legato benefici ambientali per i territori di Belfiore e limitrofi ottenuti dalla futura produzione e commercializzazione del prodotto. Il valore aggiunto, dal punto di vista ambientale, è rappresentato dal ricorso ad una filiera corta, che valorizzi i prodotti tipici locali trasformandoli direttamente in loco. Infatti, rispetto alla situazione attuale che prevede il conferimento delle mele a industrie di trasformazione a più di 200 chilometri di distanza, la realizzazione del progetto permetterebbe una sostanziale riduzione dei trasporti su strada e delle connesse emissioni di anidride carbonica (CO₂) con annessa riduzione dell'impatto ambientale e del contributo al riscaldamento globale. Ulteriori benefici ambientali sono legati all'utilizzo di energie rinnovabili per le attività legate allo sviluppo e successiva commercializzazione del prodotto individuato dal progetto, grazie all'impianto fotovoltaico già attualmente in uso, con le conseguenti ricadute positive sia sull'ambiente che sul clima. In termini numerici il valore aggiunto del progetto dal punto di vista ambientale consisterebbe in un miglioramento di almeno il 50% della sostenibilità misurata al primo anno previsionale sul quantitativo di mele destinate alla produzione del nuovo prodotto rispetto allo stesso quantitativo prima destinato all'agroindustria, incrementando negli anni successivi all'aumentare della destinazione di mele per la produzione del nuovo prodotto.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Diminuire l'inquinamento dell'aria, acqua, e suolo

Effetti attesi

Risparmio energetico

Descrizione

L'ultimo risultato del progetto è legato alla sua dimensione sociale per i territori di Belfiore e limitrofi. Il valore aggiunto del progetto, dal punto di vista sociale, risiede non solo nella creazione di nuovi posti di lavoro per la comunità locale che porterebbero di conseguenza ad una riduzione della disoccupazione locale, altresì nello sviluppo di reti tra imprese - sia del settore melicolo che legate ad altre specializzazioni produttive - con i conseguenti benefici di trasmissione di conoscenze, know-how, innovazione, esperienze e informazioni. Infine, grazie anche alle attività di divulgazione e comunicazione sarà possibile replicare il valore aggiunto creato in questo contesto. Sarà possibile per le comunità agricole regionali, nazionali, e comunitarie prendere spunto dal progetto e a loro volta sviluppare nuovi progetti seguendo lo stesso iter innovativo di tipo bottom-up, dove gli agricoltori, grazie alla collaborazione di altri attori del settore, possono essere motori dello sviluppo di idee innovative e beneficiare appieno del loro sviluppo e successo sul mercato.

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Qualità della vita

Studio per l'introduzione sul mercato di una bevanda innovativa per la valorizzazione della mela tipica Veneta e del suo territorio

4/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/studio-lintroduzione-sul-mercato-di-una-bevanda>

Descrizione

"Sviluppo di una bevanda innovativa a basso grado alcolico. I suoi ingredienti principali sono due produzioni tipiche del Veneto: la mela prodotta nel Sud-est Veronese e l'uva IGT tipica della zona.

La nuova bevanda sarà prodotta in loco dal Consorzio con prodotti tipici locali secondo lo schema della filiera corta."

Settore/comparto

Prodotti ortofruttilicoli trasformati

Area problema

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	http://www.progettowapple.it/	Sito web
Sito web Consorzio ortofruttilicolo di Belfiore	http://www.terredigemma.com/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito web Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza	https://dipartimenti.unicatt.it/economia-agroalimentare-home	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Sito web ECAMRICERT SRL	http://ecamricert.com/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Facebook	https://www.facebook.com/cob.terredigemma/	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Wapple, vino e succo di mela	https://www.youtube.com/watch?v=JQoOkJ3cc9U	Materiali utili

Studio per l'introduzione sul mercato di una bevanda innovativa per la valorizzazione della mela tipica Veneta e del suo territorio

5/5

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/studio-lintroduzione-sul-mercato-di-una-bevanda>

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Storie gastronomiche - Wapple, vino e succo di mela insieme per un nuovo modo di bere	https://www.storienogastronomiche.it/wapple-vino-e-succodi-mela-insieme-per-un...	Materiali utili
Agronotizie - Wapple, la bevanda innovativa che valorizza la mela tipica veneta	https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricolturaeconomia-politica/2020/07/2...	Materiali utili