

Sviluppo della competitività degli oli extravergini di oliva di alta qualità mediante box multiprodotto ed etichetta narrante

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Box Narrante

Tematica

Mercato e sicurezza alimentare

Focus Area

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

Informazioni

Periodo

2020 - 2022

Durata

36 mesi

Partner (n.)

4

Regione

Campania

Comparto

Olivicoltura

Localizzazione

ITF33 - Napoli

ITF35 - Salerno

Costo totale

€153.650,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP019: Italy - Rural Development Programme (Regional) - Campania

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Stato del progetto

completato



Obiettivi

La proposta progettuale consiste nella realizzazione di una confezione innovativa che contenga tre oli campani diversi. In particolare, l'olio extravergine n.1, sarà adatto alle preparazioni alimentari cotte; il n.2 adatto alle preparazioni alimentari crude; il n. 3, quello di maggiore qualità, è uno certificato con denominazione DOP campana. I primi due oli saranno messi a punto dal progetto, attraverso l'implementazione di blend di prodotti campani così da valorizzare anche prodotti di qualità standard. Queste informazioni verranno comunicate ai consumatori attraverso un'etichetta narrante presente sia sulle bottiglie che sulla confezione.

Attività

La proposta consiste nella progettazione e realizzazione di un nuovo concept di prodotto che, in una confezione innovativa, contenga 3 oli campani diversi che si caratterizzano per una qualità salutistica e sensoriale crescente.

Il progetto è suddiviso in 4 Work Package:

- Il WP1, riguarda la Caratterizzazione e definizione dei profili degli oli;
- Il WP2, riguarda la Costruzione del concept BOXNARRANTE;
- Il WP3, riguarda la Sostenibilità economica e catena del valore;
- Il WP4, riguarda la Divulgazione e disseminare i risultati del progetto tra operatori della filiera e consumatori.

Contesto

La Campania è una regione fortemente olivicola con una superficie pari a circa 70.000 Ha che corrispondono a circa il 43,4% della superficie campana destinata alle legnose agrarie e al 7% di quella nazionale.

Attualmente il comparto olivicolo campano è caratterizzato da 5 Denominazione di origine protetta: DOP Terre Aurunche, DOP Penisola Sorrentina, DOP Irpinia, DOP Colline Salernitane e DOP Cilento, ma poche aziende sono iscritte negli elenchi delle denominazioni. Questo è dovuto soprattutto alle difficoltà di mercato che riscontrano le aziende campane dovute ad una scarsa organizzazione promozione a livello internazionale e una scarsa divulgazione di valorizzazione del prodotto locale. Inoltre la scarsa conoscenza da parte del consumatore italiano sulle caratteristiche sensoriali e salutistiche dell'olio di alta qualità, il prezzo più alto dei prodotti DOP, la mancata differenziazione della tipologia di olio in base all'uso culinario del consumatore finale a rendere difficile l'aumento delle quote di mercato degli oli Dop.

È in tale contesto che va ad inquadrarsi la proposta progettuale che ha come obiettivo quello di educare il consumatore finale ad usi diversi di Oli diversi ed informarlo su come riconoscere sensorialmente oli di elevata qualità e su come usarli.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Università degli studi di Napoli Federico II - Dipartimento di Agraria	via Università 100 80055 Portici NA Italia	0812539173	dip.agraria@unina.it
Partner	Azienda Agricola Salerno Anna	Via N. Paganini, 1 84090 Montecorvino Pugliano SA Italia	0828350023	az.agr.salernoanna@gmail.com
Partner	Associazione Scientifica Centro di Portici ONLUS	Via Università, 96 80055 Portici NA Italia	3398938751	carillo@uniparthenope.it
Partner	S.C.A.R.L. Extra Virgin Olive Oil della Campania	via Verano, snc 84022 Campagna SA Italia	3397237040	info@evocampania.it

Innovazioni

Descrizione

Sviluppo della competitività degli oli extravergini di oliva di alta qualità mediante box multiprodotto ed etichetta narrante

3/3

<https://www.innovarurale.it/pei-agri/gruppi-operativi/bancadati-go-pei/sviluppo-della-competitivita-degli-oli-extravergini-di>

Gli obiettivi strategici che il progetto perseguirà sono: la realizzazione di due nuovi blend di oli extra- vergini campani caratterizzati da caratteristiche qualitative, salutistiche e chimiche crescenti; la progettazione di una innovativa confezione di oli extra-vergini adeguata per la vendita del prodotto nella moderna distribuzione, nei negozi tradizionali e di specialità; la realizzazione di un concept composto da prodotti e confezione ecosostenibile; la messa a punto di una nuova metodologia per trasferire informazioni ai consumatori relativamente alle diverse qualità dell'olio di oliva extra-vergine, all'uso di prodotti con specifiche differenti e al link esistente fra il gusto dell'olio di oliva extra-vergine e il valore nutrizionale di questo.

Settore/comparto

Olio di oliva e olive da tavola

Area problema

Abitudini e scelte alimentari

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione
