

STAGIONATURA COLLETTIVA, CONCENTRAZIONE DELL'OFFERTA DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP (PDN) E NUOVI MODELLI DI QUALIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI.

Comparto

Latte e prodotti Lattiero Caseari

Contesto

La Provola dei Nebrodi ha recentemente ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta, che va considerato un punto di partenza per la valorizzazione del prodotto. I sistemi produttivi di tipo estensivo eco-compatibili e l'alto livello di bio-diversità 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 dei prodotti nei mercati locali, una distribuzione vincolata, l'assenza di una strategia di comunicazione, promozione, distribuzione e marketing. Attualmente la Provola dei Nebrodi viene commercializzata fresca nei mercati locali, sia perché richiesto dal consumatore sia per un immediato ritorno economico. La produzione di prodotti DOP, ed i relativi costi di certificazione, faranno sì che i produttori dovranno sostenere un aggravio di spese del 15-20 %, che dovranno recuperare con una vendita del prodotto a prezzi più alti di circa il 25-30%. Aumenti che i mercati locali non saranno in grado di assorbire, poiché non disponibili a pagare un prodotto che fa parte del patrimonio culturale alimentare dei consumatori del territorio di origine. Si ritiene pertanto che solo l'apertura verso mercati extra locali, e utenti di alto profilo nazionale ed internazionali possano riconoscere il reale valore alle specificità della Provola dei Nebrodi DOP.

Obiettivi

Il progetto si prefigge di intervenire per ridurre i principali punti deboli del sistema produttivo della Provola dei Nebrodi DOP mediante i seguenti interventi:

1. Razionalizzazione dei sistemi produttivi e dei processi di trasformazione casearia;
2. Introduzione la Stagionatura collettiva per uniformare il processo di maturazione del prodotto;
3. Introduzione di un appropriata presentazione del prodotto, certificato, tracciato, con adeguata toelettatura, porzionatura ed immissione nel mercato con innovativi packaging;
4. Introduzione della concentrazione dell'offerta per l'accesso a nuovi mercati extra-locali;
5. Introduzione di nuovi sistemi di distribuzione per i prodotti di nicchia e mirati ad acquirenti specializzati.
6. Analisi del comportamento dei consumatori, e sviluppo di modelli di marketing collettivi.

Attività

L'obiettivo generale è quello di contribuire alla risoluzione delle problematiche e dei bisogni formulati dalle aziende zootecniche partners del progetto, offrendo un modello di sviluppo per l'intera realtà produttiva, attualmente non in grado di competere nei mercati globali, che resiste affidandosi ad una economia familiare ed ai mercati locali. L'alta qualità intrinseca della Provola dei Nebrodi non sarà comunque sufficiente a rendere competitivi questi sistemi produttivi. È necessario intervenire per migliorare i processi produttivi, ridurre i punti deboli del sistema, caratterizzare il prodotto, senza perderne l'identità, e sviluppare dei modelli di valorizzazione commerciale.

Descrizione

Rilievi aziendali per analisi degli attuali sistemi produttivi, dei processi di trasformazione casearia e di stagionatura, dei sistemi di commercializzazione dei prodotti. Analisi microbiologiche, chimiche e sensoriali del prodotto. Incontri con i produttori per proposte organizzative di miglioramento dei processi di caseificazione e stagionatura. Incontri operativi di gruppo per la preparazione dei produttori al conferimento del prodotto al centro di Stagionatura Collettiva e per la Concentrazione dell'Offerta. Razionalizzazione ed ottimizzazione delle diverse fasi della stagionatura; identificazione dei migliori sistemi di lavorazione (toelettatura, porzionatura, grattugia e packaging del prodotto finito); Analisi sul comportamento dei consumatori e degli stakeholder.

Stato del progetto

Allo stato attuale sono state svolte: Visite aziendali per analisi degli attuali sistemi produttivi della Provola dei Nebrodi DOP; Analisi microbiologiche, chimiche e sensoriali del prodotto; Sviluppo e somministrazione dei questionari per l'analisi sul comportamento dei consumatori e dei principali stakeholders; Programmazione delle attività di Neuro-marketing e studio delle Strategie di Marketing, Comunicazione e Promozione mirate alla valorizzazione del prodotto; Inizio riprese per la realizzazione di spot istituzionali sulle specificità della Provola dei Nebrodi DOP.

PSR SICILIA 2014/2022 – Sottomisura 16.1
"Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del P.E.I. in materia di produttività e sostenibilità dell' Agricoltura".

Riferimenti

Acronimo
PdN SC_CO_Marketing

Focus Area
1a) Stimolare l'innovazione e la base di conoscenze nelle zone rurali; 2a) Incoraggiare la ristrutturazione delle aziende agricole con problemi strutturali considerevoli; 4a) Salvaguardia e ripristino della biodiversità, in particolare nelle zone Natura 2000; 5c) Favorire l'approvvigionamento e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabili, sottoprodotti, materiale di scarto, residui non alimentari ai fini della bio-economia; 5e) Promuovere il sequestro del Carbonio nel settore agricolo e forestale; 6a) Favorire la diversificazione, la creazione di nuove piccole imprese e l'occupazione

Informazioni

Capofila
Soc. Cooperativa Agricola Bionatura

Periodo
30 mesi

Partner
n° 16

Regione
Sicilia

Comparto
Latte e prodotti lattiero-caseari

Localizzazione
ITG17 - Catania • ITG13 - Messina

Partenariato

Partner:
Az Agr. La Margherita Di Armando" Di Costanzo Zammataro Luisa
Az. Agr. Galati Giordano Antonio
Az. Agr. Galati Rando Antonino
Az. Agr. Zootecnica A. Fioriglio Di Fioriglio Biagio & C. S.A.S
Az. Agr. Sacco Franca
Az. Agr. Destro Simona
Az. Agricola Longo Antonino
Societa' Cooperativa Dei F.Lli Calà
Consorzio Del Formaggio Provola Dei Nebrodi
Università di Catania – Di3A
MFEVOLUTIONE S.R.L.
CoRFiLaC
Addictive Ideas S.R.L.
Dott.ssa Iudicello Raffaella.