

DOP-IGP-DOC QS Sicilia

RAGUSA - 28 GIUGNO 2022

PRIMO CONVEGNO STATI GENERALI DEI CONSORZI

sotto il patrocinio



LA SICILIA



Primo convegno "Stati generali dei Consorzi DOP - IGP - DOC- QS Sicilia"

DOP, IGP, DOC, QS Sicilia rappresentano l'eccellenza dei nostri prodotti e la loro valorizzazione è tra gli obiettivi portanti del PSR Sicilia 2014-2022 e del nuovo quadro di politica agricola e alimentare definito dalla Commissione "From Farm to Fork" e "Green New Deal".

Nell'ottica di una crescente richiesta di prodotti Certificati è strategico creare una rete di collaborazione tra i vari produttori e gli organi Regionali: una priorità per la commercializzazione nei mercati nazionali ed internazionali.

Il sistema agricolo, agroalimentare e agrituristico della Sicilia è un sistema economico basato su prodotti di qualità, valore aggiunto e relazioni virtuose tra turismo, enogastronomia ed export.



Il sistema ha subito l'impatto del COVID-19 che ha determinato:

la riduzione della domanda agroalimentare del canale Ho. Re. Ca (hotel, ristoranti e catering)

la riduzione della domanda di cibo dei turisti internazionali in Sicilia;

In questo scenario difficile si è inserito il RIALZO DEI PREZZI DI MATERIE PRIME ED ENERGIA che sta mettendo seriamente a rischio la realizzazione degli investimenti e il normale funzionamento delle aziende agricole.

Pertanto occorre indirizzare il sistema verso i seguenti obiettivi:

- rafforzare il ruolo dell'agricoltore indirizzando direttamente le risorse del PSR Sicilia a sostegno delle produzioni agricole regionali;
- valorizzare le produzioni agroalimentari siciliane verso i prodotti con valore ambientale (BIO), territoriale (DOP-IGP-DOC-QS Sicilia), culturale-antropologico (Savoir Fair, concetti di storici, antichi, tradizionali, eroici, pratiche locali tradizionali, arte bianca, etc) e differenziando e caratterizzando le produzioni in termini di qualità e di legami alla zona di produzione;
- tutelare la salute dei consumatori, il contrasto alla contraffazione, alla sofisticazione alimentare e all'agropirateria e la salvaguardia delle produzioni agricole siciliane (nucleo NORAS attivato nel 2018);
- valorizzare la scelta e la produzione ecologica del VERDE MEDITERRANEO: olivo, vite, agrumi, hanno un'efficienza fotosintetica eccezionale e superiore rispetto agli ecosistemi forestali e quindi rispondono agli obiettivi di AGENDA 2030;
- valorizzare e promuovere la biodiversità agricola della Sicilia strategica per il mercato (piace ai consumatori) e per la "transizione ecologica" verso modelli colturali agro-ecologici e l'economia circolare;
- incrementare le capacità promozionali e di marketing dei prodotti a marchio.

Il primo convegno "Stati generali dei Consorzi DOP - IGP - DOC - QS Sicilia", che si terrà a Ragusa il 28 Giugno alle ore 10 presso il Resort Poggio del Sole, ha come obiettivi:

La condivisione di un progetto di rilancio e di valorizzazione dei prodotti certificati dell'Isola.

L'analisi della situazione attuale del settore, per individuare le criticità e programmare gli interventi per il prossimo futuro, monitorando anche le varie attività in corso.

Il quotidiano La Sicilia garantirà un'attenta informazione sull'evento con un lavoro preparatorio su giornale cartaceo e sul sito lasicilia.it, una conferenza stampa di presentazione e la pubblicazione un inserto con interviste e commenti degli interessati. Inoltre, il Convegno verrà diffuso sui social e sul sito La Sicilia.it.

In programma una **sessione pomeridiana** dedicata ad una specifica riflessione e sperimentazione delle strategie di promozione anche con tecniche di neuromarketing sui prodotti Dop e Igp che saranno presenti al convegno.

Il Prof. Vincenzo Russo, col team del Centro di Ricerca di Neuromarketing "Behavior and Brain Lab IULM", nella sua "Indagine per la valorizzazione dei prodotti con Marchio di Origine e i comportamenti di consumo: analisi delle dinamiche di promozione e marketing del prodotto con Marchio di Origine siciliano (DOP, IGP, DOC, QS)", ha analizzato le dinamiche di comunicazione e marketing dei principali prodotti siciliani a Marchio di Origine (DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT e BIO siciliana e i prodotti tradizionali regionali), nonché il loro posizionamento nel mercato con specifiche indicazioni sui meccanismi di comunicazione e marketing, rilevando una forte frammentazione di comunicazione e di adeguate azioni di promozione. Dal report, che verrà presentato in dettaglio, si rilevano per ogni prodotto a marchio i principali punto di forza e di debolezza, al fine di attivare specifiche azioni di miglioramento.

Il laboratorio sperimentale di neuromarketing realizzato con le competenze di 14 anni di esperienza del Centro di Ricerca di Neuromarketing dell'Università IULM di Milano in collaborazione con il neonato Brain Lab del Corfilac di Ragusa si propone di realizzare delle prove sperimentali sull'attrattività di packaging o siti delle aziende coinvolte al fine di integrare i dati già raccolti nel report dell'Università IULM con i dati rilevati in loco con tecniche di neuromarketing. Una vera e propria prova sperimentale per individuare gli elementi da implementare per un'adeguata strategia di promozione.

28 Giugno 2022, Ragusa - Resort "Poggio del Sole"

ore 10.00

Saluti istituzionali

Nello Musumeci, Pres. reg. Sicilia

Apertura lavori

Moderatore

Dario Cartabellotta, Dirigente generale Assessorato regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea

Domenico Ciancio Sanfilippo, Editore quotidiano La Sicilia

Antonello Piraneo, Direttore quotidiano La Sicilia

Interventi

Vincenzo Russo, docente Università IULM di Milano, direttore del master in Food and Wine Communication e direttore scientifico del centro di Neuromarketing - IULM Milano - "La comunicazione dei prodotti enogastronomici siciliani: dall'analisi attuale alla nomination europea"

Sebastiano Fortunato, vice presidente DOS Sicilia - "La rete delle eccellenze"

Federica Argentati, presidente Distretto produttivo agrumi di Sicilia - "Comunicare i prodotti a marchio Dop, Igp e Bio in un contesto di sistema"

Gerardo Diana, presidente Consorzio Arancia Rossa di Sicilia Igp - "Luci e ombre della riforma Dop e Igp"

Francesca Paola Gioia, presidente del "Consorzio tutela e valorizzazione grano duro Qualità Sicura garantito dalla regione Siciliana", intervento su "Importanza marchio QS. Quale valore aggiunto per il grano duro ed i suoi prodotti derivati"

Giuseppe Licitra, presidente CoRFiLaC e docente Università degli Studi di Catania

"L'importanza di essere rappresentati"

Francesco Ferreri, presidente regionale Coldiretti

Marchese Ragona, presidente regionale Colfagricoltura

Graziano Scardina, presidente regionale Cia

Natale Mascellino, presidente regionale Copagri

Giovanni Rollo, Legacoop Sicilia

Dario Bagarella, responsabile centro strategico Food di Rina Agroqualità

Dibattito

Consorzio Arancia Rossa di Sicilia Igp; Consorzio di tutela del pomodoro di Pachino Igp; Distretto produttivo agrumi di Sicilia; Consorzio tutela e valorizzazione grano duro Qualità Sicura garantito dalla regione Siciliana; Consorzio di tutela del pistacchio verde di Bronte Dop; Consorzio di tutela vini Doc Sicilia; Consorzio tutela Vini Etna Doc; Consorzio di ricerca Filiera Carni; Consorzio di ricerca Gian Pietro Ballatore; Pistacchio di Raffadali Dop; Consorzio per la tutela del ficodindia Dop dell'Etna; Carota Novella di Ispica Igp; Ciliegia dell'Etna Dop; Cioccolato di Modica Igp; Olio EVO Monte Etna Dop; Olio EVO Monti Iblei Dop; Olio EVO Val di Mazara Dop; Pecorino Siciliano Dop; Pesca di Leonforte Igp; Piacentinu Ennese Dop; Pistacchio verde di Bronte Dop; Pistacchio di Raffadali Dop; Pomodoro di Pachino Igp; Provola dei Nebrodi Dop; Ragusano Dop; Vastedda della valle del Belice Dop; Progetto Natura (QS latte bovino); Rete Ovinicoltori (QS latte ovino e agnello).

Conclusioni

Antonino Scilla, Ass. reg. all'Agricoltura

ore 13:30

Ligh lunch

ore 15:30

Visita sperimentale al CoRFiLaC a cura di Catia Pasta, responsabile centro ricerca Brain Lab