



COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE: LE BUONE PRASSI PER LA PROMOZIONE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

Dicembre 2018

Documento realizzato nell'ambito del Programma
Rete Rurale Nazionale 2014-2020

Piano di azione biennale 2017-18

Scheda progetto 5.2 "ISMEA"

Autorità di gestione: Ministero delle politiche
agricole alimentari forestali e del turismo

Ufficio DISR2 - Dirigente:
Paolo Ammassari

Responsabile scientifico:
Fabio Del Bravo

Coordinamento operativo e revisioni:
Antonella Giuliano e Riccardo Meo

Autore:
Fondazione Qualivita

Impaginazione e grafica:
Roberta Ruberto, Mario Cariello e Jacopo Barone

INDICE

1. Introduzione	4
2. Attività preliminari	4
2.1 Definizione della metodologia di monitoraggio	4
2.2 Definizione dei parametri di archiviazione e dei criteri di selezione delle esperienze di successo.	5
2.3 Definizione del format per l'archiviazione e la valorizzazione delle "buone pratiche" e della struttura della banca risultante	6
3. Obiettivi raggiunti	7
4. Esempi di Buone Pratiche:	11
4.1. Prosciutto San Daniele.....	11
4.2. Pecorino Toscano	12
4.3. Castagna del Monte Amiata	13

INDAGINE SULLE BUONE PRATICHE NEL SETTORE AGROALIMENTARE DELLE PRODUZIONI DOP E IGP

1. Introduzione

Il documento descrive le attività e la metodologia utilizzata per la realizzazione della Banca Dati sulle buone pratiche messe in atto nei territori caratterizzati dalla presenza di Indicazioni Geografiche.

Per buone pratiche - best practice - si intendono le esperienze, le procedure o le azioni più significative realizzate, gestite o supportate dai Consorzi di Tutela che hanno permesso di ottenere validi risultati in ambito di promozione, di valorizzazione e di ricerca e sviluppo dei prodotti ad Indicazioni Geografica italiana. La descrizione delle buone pratiche realizzate da alcuni Consorzi, rappresenta un riferimento utile per la replicabilità dell'attività da parte di altri Consorzi e delle aziende consorziate.

2. Attività preliminari

2.1 Definizione della metodologia di monitoraggio

L'attività di indagine, mappatura, selezione e archiviazione ha permesso di conoscere molte esperienze significative per il rafforzamento del settore agroalimentare. Le informazioni sulle buone pratiche sono state acquisite coinvolgendo i referenti più adeguati (Presidenti, Direttori, Responsabili comunicazione, ecc.) di tutti i Consorzi di tutela.

Tutte le pratiche individuate dai Consorzi rientrano all'interno di ambiti, target e tipologie di finanziamento predefiniti.

I.I Gli ambiti. In particolare si è deciso di suddividere le rilevazioni in sei aree tematiche:

- *Sostenibilità (ambientale, economica, sociale)*
- *Marketing/Commercio*
- *Turismo/Cultura*
- *Informazione e formazione*
- *Ricerca e sviluppo*
- *Digitale*

I.II I target. In questa area sono stati individuati i maggiori soggetti di destinazione delle "buone pratiche":

- *Consumatori (ITA)*
- *Distributori (ITA)*
- *HORECA (ITA)*
- *Consumatori (ESTERO)*
- *Buyer (ESTERO)*
- *Aziende consorzio*
- *Comunità Locali*
- *Istituzioni*
- *Altro*

I.III Finanziamenti. Su questo tema si è ritenuto opportuno individuare le maggiori forme di sovvenzione per attuare il progetto di buone pratiche:

- *Finanziamenti pubblici PSR-PIF*
- *Finanziamenti europei Reg. 1144/2014*
- *Diretto soci consorzio*
- *Sponsor privati*
- *Altro*

- I. Analisi preliminare dei siti web e dei materiali di comunicazione dei Consorzi per individuare esperienze di rilievo
- II. Rilevazione in modalità CATI (Computer-Assisted Telephone Interviewing) e data entry nel form definito ad hoc
- III. Archiviazione omogenea informazioni sul database e della documentazione allegata

2.2 Definizione dei parametri di archiviazione e dei criteri di selezione delle esperienze di successo.

Le informazioni raccolte sono state opportunamente archiviate in un database contenente le informazioni archiviate secondo i seguenti parametri:

- *Consorzio di tutela:* Organismo di riferimento del prodotto DOP IGP STG;
- *Categoria:* Identifica la classe merceologica di registrazione del prodotto;
- *Regione:* Regioni interessate nel territorio di produzione;
- *Buona pratica:* Descrizione del tema della buona pratica;
- *Descrizione esperienza:* Informazioni sulle attività svolte;
- *Obiettivo:* Descrizione del risultato raggiunto o che si è voluto raggiungere;
- *Partner:* Collaborazioni con altri Consorzi, Enti di ricerca, Università per svolgere le attività di realizzazione della buona pratica;
- *Risultati raggiunti:* descrizione dell'esperienza in merito agli obiettivi e le finalità prefissate;
- *Link* (materiale documentale): in questa voce sono stati riportati i link di approfondimento che descrivono l'ambito di eccellenza della buona pratica. In questa sezione è possibile scaricare le informazioni dettagliate e il materiale documentale riguardo le iniziative;
- *Note:* Informazioni aggiuntive o commenti sulla buona pratica

Le buone pratiche monitorate sono state selezionate e archiviate nel database nel rispetto degli ambiti e dei target definiti, segnalando le relative fonti di finanziamento e le altre informazioni descrittive: sono state selezionate le esperienze che risultassero rilevanti in termini di risultati raggiunti, o per coinvolgimento degli stakeholder, o per innovatività dei contenuti, o per capacità di supportare la valorizzazione della IG, ecc.

Figura 1 - L'archiviazione delle informazioni selezionate

COD.	CONSORZIO TUTELA DI	CATEGORIA	REGIONE	REFERENTE INTERVISTATO	BUONA PRATICA	DESCRIZIONE ESPERIENZA	OBIETTIVO
55	ABBACCHIO ROMANO IGP	1.1. Carni fresche	Lazio	Miria Catta	Progetto del mattatoio mobile	Nel 2013/2014 grazie a un finanziamento della Provincia di Roma è stato il progetto promuove diverse attività: 1) attività educative nelle scuole	Garantire il benessere animale tramite la riduzione del tempo di spostamento degli animali, in modo da promuovere e diffondere la conoscenza del prodotto DOP sia nelle istituzioni scolastiche che nei
56	BASILICO GENOVESE DOP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Liguria	Giovanni Bottino	Promozione e tutela	BASILICO GENOVESE DOP, IMMAGINE DI UN PATRIMONIO	Incremento della notorietà del Basilico Genovese DOP attraverso lo sviluppo e la diffusione
57	BASILICO GENOVESE DOP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Liguria	Giovanni Bottino	Progetto regionale per la competitività del settore e delle aziende di produzione del basilico sono in via di raccolta informazioni	1) Presso i produttori di basilico sono in via di raccolta informazioni	Incrementare la quantità, la qualità e il valore aggiunto delle produzioni regionali di Basilico Genovese
58	BASILICO GENOVESE DOP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Liguria	Giovanni Bottino	M-C-M-Tesori Unici	Il progetto prevede la partecipazione a manifestazioni e fiere, la partecipazione a	Il progetto ha come obiettivo quello di favorire la valorizzazione delle caratteristiche di qualità delle IG
59	CASATELLA TREVIGIANA DOP	1.3. Formaggi	Veneto	Sarah Ruffato	Casatella Trevigiana and friends - pizza e casatella trevigiana DOP	Il progetto prevede la partecipazione a fiere ed eventi in terra calabrese e	Valorizzare, promuovere il formaggio Casatella Trevigiana DOP, informando i consumatori
60	CASATELLA TREVIGIANA DOP	1.3. Formaggi	Veneto	Sarah Ruffato	Progetto che promuove la Casatella come ingrediente per la pizza.	Il progetto prevede la partecipazione a fiere ed eventi in terra calabrese e	Mettere in evidenza le pizzerie che utilizzano la Casatella Trevigiana DOP come ingrediente delle
61	CASATELLA TREVIGIANA DOP	1.3. Formaggi	Veneto	Sarah Ruffato	Promozione e marketing	Il progetto promuove l'utilizzazione di fondi per la tutela legale del marchio a	Valorizzare il prodotto a marchio evidenziandone impatto positivo sulla salute, sull'ambiente e in
62	CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Calabria	Simone Saturnino	Vigilanza contro contraffazione	La pubblicazione che fa parte della collana informativa 2011 costituita	Combattere la frode alimentare e le truffe
63	CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Calabria	Simone Saturnino	Publicazione "LA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA - CALABRIA IGP - il Discipline"	L'opuscolo fa parte della collana informativa 2015 realizzata nell'ambito del progetto	Fornire informazioni utili che possano sensibilizzare il mondo agricolo e contribuire quindi, nei
64	CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Calabria	Simone Saturnino	Publicazione "Guida sintetica agli obblighi documentali per produzione e confezionamento"	Il progetto prevede 3 attività: 1) Ricerca di mercato per il riposizionamento del	offrire una guida utile alla compilazione e gestione dei documenti obbligatori per chi
65	PROSCIUTTO DI MODENA DOP	1.2. Prod. a base di carne	Emilia Romagna	Anna Anceschi responsabile consorzio	Comunicazione e fiere	Il progetto prevede attività di promozione e campagne di sensibilizzazione online	Promuovere e valorizzare la denominazione
66	PROSCIUTTO DI MODENA DOP	1.2. Prod. a base di carne	Emilia Romagna	Anna Anceschi responsabile consorzio	TASTE EU - Promozione collettiva Usa e Canada	Il progetto prevede 3 iniziative principali: 2 manifestazioni e un tour dei produttori, della filiera	Promuovere la denominazione nel Nord America insieme a vini
67	FORMAI DE MUT DELL'ALTA VALLE BREMBANA DOP	1.3. Formaggi	Lombardia	Francesca Mionaci	Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana DOP e la sua montagna	Il progetto prevede 3 attività: 1) Ricerca di mercato per il riposizionamento del	Maggiore conoscenza del prodotto, dei caseifici, dei produttori, della filiera
68	LIMONE DI SIRACUSA IGP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Sicilia	Gianluca Agati	Promozione e Valorizzazione - Limone di Siracusa IGP	Progetto che ha coinvolto 30 operatori dislocati tra i quartieri della città di	Attuare progetti miranti a una migliore e più diffusa conoscenza del prodotto, tramite attività di
69	LIMONE DI SIRACUSA IGP	1.6. Ortofrutticoli e cereali	Sicilia	Gianluca Agati	"Ambasciatori del limone"	Il progetto abbina ai canali tradizionali di campagna stampa nazionale una	accorciare le distanze fra i produttori del limone di Siracusa IGP e il mondo della ristorazione
70	MONTASIO DOP	1.3. Formaggi	Friuli Venezia Giulia, Veneto	Marina Calendon	"Momenti Montasio"	Publicità a mezzo stampa, radio, azioni di promozione innovative, degustazioni di	aumentare la consapevolezza e la sensibilizzazione verso i valori del formaggio Montasio e il fissarne
71	MONTASIO DOP	1.3. Formaggi	Friuli Venezia Giulia, Veneto	Marina Calendon	Momenti Montasio - Comunicazione e promozione		promozione di un'immagine di eccellenza qualità e piacere in

2.3 Definizione del format per l'archiviazione e la valorizzazione delle "buone pratiche" e della struttura della banca risultante

Una volta individuati i principali aspetti oggetto dell'indagine si è opportunamente passati all'impostazione di un form specifico su piattaforma web per la rilevazione delle informazioni.

Le informazioni sono state ricercate attraverso un'intervista telefonica diretta ai referenti dei Consorzi di tutela in modalità CATI (Computer-Assisted Telephone Interviewing), l'intervista è stata condotta leggendo le domande e le opzioni di risposta nell'esatto ordine e con lo stesso linguaggio adottati nella scheda di rilevazione, riportandovi quindi le risposte così come sono fornite dall'interlocutore.

Figura 2 – Il form di rilevazione su piattaforma web

The figure displays two screenshots of a web-based data collection form. The left screenshot, labeled 'Sezione 1 di 5', is titled 'BUONE PRATICHE CONSORZI'. It features a 'Descrizione prodotto' field, an 'Indirizzo email' field, and a list of 'CONSORZIO TUTELA DI' with 'CONSORZIO TUTELA DI' selected. Below this is a 'Domanda' section with a list of five items: 1. ABBACCHIO ROMANO IGP, 2. ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP, 3. ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, 4. ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP, and 5. ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP. The right screenshot, labeled 'Sezione 2 di 5', is titled 'BUONA PRATICA 1'. It includes a 'TITOLO' field, a 'Domanda' field, and an 'AMBITO' section with five checkboxes: SOSTENIBILITA - AMBIENTALE, SOSTENIBILITA - ECONOMICA, SOSTENIBILITA - SOCIALE, MARKETING/COMMERCIO, and TURISMO/CULTURA. A top navigation bar shows 'DOMANDE' and 'RISPOSTE 109'.

3. Obiettivi raggiunti

L'indagine sulle buone pratiche è stata condotta nei mesi di settembre e ottobre 2018.

Per la rilevazione delle informazioni sono stati contattati i Consorzi di Tutela o le Associazioni di riferimento dei produttori dei prodotti DOP, IGP STG. Hanno risposto positivamente **oltre 100 Consorzi di Tutela italiani** e si sono descritte **più di 200 buone pratiche** collegate ai prodotti e ai fattori tematici. Alcuni Consorzi di Tutela hanno fornito materiale documentale di approfondimento riguardante la realizzazione dei progetti delle buone pratiche.

Le informazioni sono state organizzate in un Database con un tracciato record analogo a quello delle schede di compilazione illustrate nei precedenti paragrafi con la presenza di una sezione con ulteriori elementi utilizzati per l'individuazione:

Suddivise per ambiti

AMBITO	NUM.
SOSTENIBILITA - AMBIENTALE	15
SOSTENIBILITA - ECONOMICA	11
SOSTENIBILITA - SOCIALE	11
MARKETING/COMMERCIO	109
TURISMO/CULTURA	23
VALORIZZAZIONE E CERTIFICAZIONE	88
INFORMAZIONE E FORMAZIONE	106
RICERCA E SVILUPPO	27
DIGITALE	8

Suddivise per target

TARGET	NUM.
CONSUMATORI (ITA)	134
DISTRIBUTORI (ITA)	57
HORECA (ITA)	24
CONSUMATORI (ESTERO)	48
BUYER (ESTERO)	47
AZIENDE CONSORZIO	54
COMUNITA LOCALI	37
ISTITUZIONI	17
ALTRO	42

Suddivise per finanziamenti

FINANZIAMENTI	NUM.
FINANZIAMENTI PUBBLICI - PSR/PIF	138
FINANZIAMENTI UE - REG 1144/2014	22

DIRETTO SOCI CONSORZIO	45
SPONSOR PRIVATI	11

Suddivise per regione

REGIONE	NUM.
ABRUZZO	4
BASILICATA	3
CALABRIA	10
CAMPANIA	18
EMILIA-ROMAGNA	37
FRIULI VENEZIA GIULIA	7
LAZIO	17
LIGURIA	6
LOMBARDIA	20
MARCHE	3
MOLISE	6
PIEMONTE	24
PUGLIA	8
SARDEGNA	13
SICILIA	15
TOSCANA	47
TRENTINO ALTO ADIGE	10
UMBRIA	5
VALLE D'AOSTA	1
VENETO	42

Suddivise per categoria

CATEGORIE	NUM.
1.1. CARNI FRESCHE	11
1.2. PROD. A BASE DI CARNE	29
1.3. FORMAGGI	56
1.4. ALTRI PROD DI ORIGINE ANIMALE	2
1.5. OLI E GRASSI	11
1.6. ORTOFRUTTICOLI E CEREALI	82
1.8. ACETI BALSAMICI	6
1.8. ALTRI PROD ALLEGATO I (SPEZIE)	3
2.4. PRODOTTI DI PANETTERIA	7
2.7. PASTA ALIMENTARE	1

Di seguito si riportano alcuni esempi di buone pratiche rilevate:

4. Esempi di Buone Pratiche:

4.1. Prosciutto San Daniele



Consorzio di Tutela del Prosciutto di San Daniele DOP

Categoria: Classe 1.2. Prod. a base di carne

Regione: Friuli Venezia Giulia

Buona pratica: Un nuovo sistema di tracciabilità controllo e certificazione

Descrizione: Il progetto prevede la

realizzazione di un sistema di tracciabilità, controllo e certificazione della DOP prosciutto di San Daniele affettato e confezionato in vaschette attraverso dispositivi informatici e applicazioni di QR Code.

Obiettivo: Gli obiettivi principali del progetto sono quelli di fornire al consumatore finale una serie di informazioni facilmente raggiungibili sull'origine del prodotto che sta per acquistare, garantendone la tracciabilità, e di rendere più efficienti le verifiche ispettive, permettendo un maggior controllo sul prodotto venduto.

Ambito: Valorizzazione e certificazione.

Target: Consumatori, Distributori, HORECA.

Link: <https://www.prosciuttosandaniele.it/news/un-nuovo-sistema-di-tracciabilita-controllo-e-certificazione>

Risultati Raggiunti: I risultati attesi riguardano la stampa di un QR code univoco su tutte le vaschette di prosciutto di San Daniele affettato poste in vendita, la dematerializzazione del flusso documentale del processo di controllo, un aumento dell'efficienza delle verifiche ispettive.

4.2. Pecorino Toscano



Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano DOP

Categoria: Classe 1.3. Formaggi

Regione: Toscana; Umbria; Lazio

Buona pratica: Educazione alimentare nelle scuole e nello sport

Descrizione: Il progetto prevede

l'acquisizione di contatti con dirigenti scolastici e dirigenti sportivi per svolgere attività nelle scuole e nelle società sportive. Realizzazione di materiale informativo. Formazione personale (5 incontri di 4 ore per far conoscere il prodotto le DOP).

Obiettivo: Avvicinare i giovani all'educazione alimentare, nelle scuole e nelle società sportive. Utilizzo di materiale didattico appositamente realizzato, formazione di persone che svolgono attività formativa sia nelle scuole che nelle società sportive.

Ambito: informazione e formazione.

Target: Scuole elementari e medie e superiori e associazioni sportive.

Link: <http://www.pecorinotoscanodop.it/il-pecorino-toscano-dop/storia/studiare-il-pecorino/per-le-scuole/> e materiale informativo realizzato



Risultati raggiunti: Il progetto prevede il coinvolgimento annuo di circa 900 giovani. Diffusione della conoscenza del prodotto e delle caratteristiche nutrizionali.

4.3. Castagna del Monte Amiata



Consorzio di Tutela della Castagna del Monte Amiata IGP

Categoria: Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali

Regione: Toscana

IL PROGETTO "OPEN RICCIO"

È un progetto innovativo del progetto OPEN RICCIO e si inserisce nell'ambito del progetto di filiera VACASTO+.



Buona pratica: La proposta innovativa di OPEN

RICCIO si inserisce nell'ambito del progetto di filiera VACASTO+, per la valorizzazione della produzione castanicola toscana.

Descrizione: Indagine conoscitiva delle aree e delle piante di castagno per la potatura e raccolta di ricci e bucce; Messa a punto di un processo di estrazione e caratterizzazione dei polifenoli da ricci. Progettazione, realizzazione e verifica, con validazione funzionale del prototipo realizzato, per estrazione dei polifenoli; Realizzazione di un nuovo cosmetico con l'utilizzo dei polifenoli estratti. Realizzazione di una mappatura innovativa dei castagneti sul Monte Amiata, con voli aerei e droni, con verifiche dello stato fitosanitario e della biomassa. Progetto che si inserisce nell'ambito del progetto "Vacasto +" e finanziato dal pif. Divulgazione dei risultati ottenuti.

Obiettivo: Fornire una fotografia puntuale e dettagliata delle superfici coltivate a castagneto da frutto di circa 600 ettari nell'area dell'Amiata, il loro grado di manutenzione e il loro stato di salute; sviluppo di una metodologia di stima della quantità di biomassa da potatura su castagneto, basata su monitoraggio remoto ad alta risoluzione da drone; sviluppo di una procedura di analisi delle immagini per caratterizzare le differenze morfologiche dalla chioma per il riconoscimento di castagneti coltivati (potature periodiche regolari) o in disuso (assenza di potature) ed il loro stato di salute, in base al monitoraggio che è possibile effettuare sulla CO2 emessa dai castagni e che fornisce una misura del loro stato di salute; valorizzazione di prodotti di scarto agro-alimentari attraverso l'estrazione di polifenoli dotati di peculiari proprietà antiossidanti e protettive per la salute umana da aggiungere a prodotti cosmetici.

Ambito: Sostenibilità.

Target: Aziende, Consorzi, Istituzioni, Comunità locali.

Partner del Progetto: Cnr – Ibimet, Cnr – Ivalsa, Dbcf – Università Di Siena - Cia Agricoltori Italiani Toscana.

Link: <http://openriccio.ciatoscana.eu/> e attività realizzate.

Risultati Raggiunti: Monitoraggio della situazione con l'utilizzo di droni, e possibilità di utilizzo dei polifenoli estratti dai ricci per uso cosmetico.

**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**

RETE RURALE NAZIONALE

Autorità di gestione
Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo
Via XX Settembre, 20 Roma
www.reterurale.it
reterurale@politicheagricole.it
@reterurale
www.facebook.com/reterurale