

[Comunicato stampa - 12.04.2022]

“Unica, Italiana e Vera”

Cozza di Scardovari DOP, prodotto premium della gastronomia ittica italiana

Il Consorzio di Tutela presenta un nuovo piano di produzione e commercializzazione per la valorizzazione della filiera DOP

Presentato a **Marca Bologna** il progetto di sviluppo realizzato dal Consorzio di Tutela in collaborazione con **Fondazione Qualivita** e **Eurofishmarket** per valorizzare la **Cozza di Scardovari DOP** rivolto principalmente alla distribuzione e alla ristorazione di qualità.



Primo mollusco italiano ad Indicazione Geografica dal 2013, la **Cozza di Scardovari DOP** possiede da sempre delle caratteristiche uniche nel panorama ittico nazionale che oggi rappresentano la base di un progetto volto a raggiungere nuovi target e consolidare la posizione commerciale in Italia e all'estero.

Al centro dell'idea di sviluppo, **tre iniziative** frutto di una strategia integrata, definita con il piano di produzione e commercializzazione finanziato dai fondi FEAMP-MIPAAF, e realizzata dal Consorzio di tutela per la valorizzazione della DOP: una **campagna di comunicazione** multicanale, un strumento innovativo per la **tracciabilità** e un'azione di (in)formazione per il canale **Horeca** e la **distribuzione di qualità**.

La prima azione a partire è la **campagna di comunicazione**, affidata a Fondazione Qualivita per raccontare i valori della filiera DOP della Cozza di Scardovari a trecentosessanta gradi. La strategia si articola, infatti, in un mix di azioni di comunicazione su numerosi canali online e offline che prendono avvio dal claim **“Unica, Italiana e Vera”**, ideato per definire e rendere immediatamente riconoscibili gli elementi peculiari del prodotto e della filiera DOP. Nucleo del piano di comunicazione sono i **contenuti** - pertinenti, di alto profilo e collegati ad un progetto di grafica coordinata - ideati per raccontare le peculiarità in vari ambiti: dal prodotto certificato, ai fattori ambientali (biodiversità, sostenibilità naturale...), dai fattori umani (tecniche tradizionali, valori della comunità protagonista del Delta del Po Veneto) all'uso in cucina. Numerosi **canali e strumenti** impiegati: campagna social tematica, segnaletica turistica sul territorio, portfolio video e foto originali, pagine pubblicitarie web e stampa, fino ad una brochure informativa. A chiudere un servizio di ufficio stampa e pubbliche relazioni dedicato a media specializzati, enti e istituzioni, e aziende con l'obiettivo di creare un network di riferimento della Cozza di Scardovari DOP.

Per far emergere la garanzia offerta della filiera certificata DOP, grazie al lavoro di vigilanza del Consorzio di tutela e ai controlli dell'ente indipendente CSQA Certificazioni, il progetto prevede un'importante seconda azione dedicata all'innovazione della filiera. L'obiettivo è quello di garantire la massima trasparenza del processo produttivo attraverso la **tracciabilità in blockchain**, grazie alla piattaforma digitale realizzata dalla startup innovativa pOsti. Sul nuovo packaging della Cozza di Scardovari DOP sarà apposto un QrCode che fungerà da ponte tra consumatore e azienda mostrando i dati del produttore, la sua storia e i momenti salienti del processo di lavorazione.

Seconda azione messa in campo dal Consorzio di tutela, grazie alla collaborazione con Eurofishmarket, è quella dedicata alla **formazione e promozione della cozza di Scardovari DOP** nel canale **Horeca** e nella **distribuzione di qualità** per comunicare le sue caratteristiche distintive ai buyer, ai responsabili qualità e ai cuochi. Per quanto riguarda invece il racconto di come le peculiarità organolettiche della DOP rendano unici piatti della tradizione e preparazioni gourmet firmate, Eurofishmarket si è affidata allo Chef Marcello Leoni con il quale ha realizzato un ricettario originale e una serie di puntate ad hoc per la serie tv “Fuori dai Fornelli” in onda su Alma Tv.

Elemento distintivo del progetto, infine, l'idea di coinvolgere la **comunità locale** in maniera partecipativa nella costruzione e nella diffusione virale di un messaggio che vuole fare emergere il legame con il territorio di origine: dai pescatori della filiera, agli operatori locali della ristorazione e del turismo, per finire con la cittadinanza e le istituzioni.

DICHIARAZIONI

Cristiano Corazzari, Assessore alla pesca della Regione del Veneto

L'iniziativa di valorizzazione intrapresa dal consorzio di Scardovari per promuovere e proteggere la Cozza DOP è importante. È un prodotto con il quale possiamo comunicare al consumatore anche l'identità di un territorio, tradizioni e professionalità. Fondamentale curare tutta la filiera per tutelare un prodotto di eccelsa qualità che contribuisce alla promozione di un territorio, alla crescita dell'economia locale, alla salvaguardia dell'ambiente e al mantenimento della tradizione. Sono certo che l'idea di mettere al centro lo sviluppo, attraverso tre iniziative, frutto di una strategia integrata, definite con il piano di produzione e commercializzazione finanziato dai fondi FEAM MIPAAF, sarà fondamentale per l'evoluzione del prodotto e dei valori che porta con sé.



Roberto Pizzoli, Sindaco di Porto Tolle

La Cozza della Sacca di Scardovari DOP, al di là del suo prestigio economico-commerciale, riassume in sé i valori su cui si fonda la tradizione del settore agroalimentare portotollese, il cui prodotto è il risultato del lavoro di nuclei familiari che tramandano nelle generazioni la tecnica di coltivazione che risponde ai requisiti qualitativi di sostenibilità, tracciabilità e sicurezza di respiro internazionale. Nel ruolo di Sindaco di Porto Tolle non posso che essere lieto di accompagnare in questa progettualità il Consorzio di Tutela, che sta dando dimostrazione in questi anni di un grande spirito imprenditoriale.

Paolo Mancin, Presidente del Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP

Questo progetto di sviluppo rappresenta un'occasione di svolta per la filiera DOP della Cozza di Scardovari: è fondamentale per porre le basi di un'evoluzione di valore che affermi l'eccellenza del prodotto e dell'intero territorio di origine come valori unici nella ristorazione e nella distribuzione di alta gamma. Per fare questo ci siamo affidati ad una promozione di alto profilo e al supporto di tutta la comunità del nostro territorio che può essere il vero testimone dello straordinario patrimonio ambientale e umano racchiuso nella Cozza DOP.

AREA COMUNICAZIONE FONDAZIONE QUALIVITA

Geronimo Nerli - M. +39 3394835634

Giulia Sammarco - M. +39 3201547570



Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP
Via della Sacca, 11 - 45018 Scardovari (RO)
www.scardovari.org - consorzio@consorzioscardovari.it



Progetto realizzato grazie al contributo del Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali Fondi FEAMP 2014/2020 - Misura 5.66 Reg. (UE) 508/2014