

PRODOTTI TIPICI Un nuovo piano di commercializzazione per valorizzare la filiera Dop
La cozza alla conquista dell'Italia

Il lancio ieri da Bologna. Corazzari: "Prodotto di eccelsa qualità, promuove tutto il territorio"

BOLOGNA - Il Consorzio di tutela della cozza di Scardovari ha presentato, ieri a Marca Bologna, un nuovo piano di produzione e commercializzazione del prodotto.

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 **Quali-vita** per raccontare i valori della filiera Dop della cozza di Scardovari a 360 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 i canali e gli 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 pub-



■ Pizzoli
"E' il frutto del lavoro delle nostre famiglie"

Ieri la presentazione del nuovo progetto di commercializzazione della cozza di Scardovari, a Marca Bologna, con l'assessore regionale Cristiano Corazzari e il sindaco Roberto Pizzoli

bliche 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 dalla filiera certificata Dop, grazie al lavoro di vigilanza del Consorzio di tutela e ai controlli dell'ente indipendente Csqg 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 Qr-code che fungerà da ponte tra consumatore e azienda mostrando i dati del produttore, la sua storia e i momenti salienti del proces-

so 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 sia ai buyer che ai responsabili qualità che 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. **Cristiano Corazzari**, assessore alla pesca della Regione del Veneto, ha detto: "L'iniziativa di valorizzazione intrapresa dal consorzio di Scardovari per promuovere e proteggere la cozza Dop è importante. E' 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". Alla presentazione, c'era anche il sindaco di Porto Tolle **Roberto Pizzoli**. "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".

A. C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

