

[Comunicato stampa - 17.12.2022]

**“Unica, Italiana e Vera”**

## **A Pesce in Piazza il progetto di sviluppo della Cozza di Scardovari DOP**

*Il Consorzio di Tutela ha presentato i risultati finali del piano di produzione e commercializzazione 2020 per la valorizzazione della filiera DOP*

*Presentati a Roma, all'interno dell'evento “Pesce in Piazza” organizzato dal Masaf, i risultati finali del progetto di sviluppo che il Consorzio di tutela della Cozza di Scardovari DOP ha intrapreso, in collaborazione con Fondazione Qualivita ed Eurofishmarket, per affrontare l'evoluzione della denominazione attraverso un'importante azione promozionale rivolta alla distribuzione di qualità e ai consumatori.*

Sono **tre le iniziative** sviluppate, 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 **campagna di comunicazione**, affidata a Fondazione Qualivita per raccontare i valori della filiera DOP della Cozza di Scardovari a trecentosessanta gradi, è stata la prima ad essere messa in atto. La strategia si componeva, infatti, di in un mix di azioni di comunicazione su numerosi canali online e offline. Al centro di questi il 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 stati i **contenuti** 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. I **canali e gli strumenti** impiegati - pertinenti, di alto profilo e collegati ad un progetto di grafica coordinata - sono stati numerosi: campagna social tematica, segnaletica turistica sul territorio, portfolio video e foto originali, pagine pubblicitarie web e stampa, fino ad una brochure informativa. In fine è stato creato un network di riferimento tra la Cozza di Scardovari DOP e media specializzati, enti e istituzioni, e aziende grazie ad un servizio di ufficio stampa e pubbliche relazioni dedicato.



Il progetto ha previsto un'importante seconda azione dedicata all'innovazione della filiera, con l'obiettivo di 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. Grazie alla piattaforma digitale, realizzata dalla startup innovativa pOsti, è stato possibile garantire la massima trasparenza del processo produttivo attraverso la **tracciabilità in blockchain**. Sul packaging della Cozza di Scardovari DOP è presente un QrCode che funge da ponte tra consumatore e azienda mostrando i dati del produttore, la sua storia e i momenti salienti del processo di lavorazione.

La terza azione messa in campo dal Consorzio di tutela, grazie alla collaborazione con Eurofishmarket, è stata la **formazione e promozione della cozza di Scardovari DOP** nel canale **Horeca** e nella **distribuzione di qualità**, sono state così comunicate le caratteristiche distintive della Cozza di Scardovari DOP 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.

Tutte queste condizioni hanno creato una grande attesa, da parte dei consumatori, per Cozze DOP e vongole in vista delle festività natalizie e si prevede che queste saranno abbondanti sulle tavole degli italiani nei prossimi giorni.

AREA COMUNICAZIONE FONDAZIONE QUALIVITA  
**Geronimo Nerli** - M.+39 3394835634