

Prospettive Globali sulle indicazioni geografiche

Innovazione per la sostenibilità
Roma 18-21 febbraio 2025
Tema 2-a: innovazione nel marketing

BOXNARRANTE: un innovativo sistema di vendita per gli oli certificati

Del Giudice T., Sacchi R. et al

Nonostante l'elevato numero di oli a Denominazione di Origine Protetta (DOP) riconosciuti in Italia, il mercato di questi prodotti stenta a decollare. Infatti, la scarsa conoscenza da parte del consumatore italiano delle caratteristiche sensoriali e salutistiche dell'olio extra vergine di oliva, il posizionamento di prezzo più alto dei prodotti DOP, l'elevato consumo *pro capite* di olio e la tendenza a sottovalutare il ruolo dell'olio nelle preparazioni alimentari rende difficile l'aumento delle quote di mercato degli oli DOP.

In particolare, persiste la difficoltà di comunicare al consumatore finale le specificità di oli ottenuti in aree geografiche delimitate dove l'incontro tra le varietà di olivo locali e le condizioni pedoclimatiche del territorio, unitamente alle tecniche produttive imposte dal rispetto dello specifico Disciplinare di Produzione, danno origine a prodotti con caratteristiche uniche. Rispetto ad altri prodotti (vino, formaggi) nel caso dell'olio è più difficile spiegare che non esiste un unico tipo di prodotto, ma si può spaziare dagli oli più fruttati, con intense sensazioni aromatiche e gustative, a quelli più dolci e delicati, con risultati totalmente differenti nella preparazione dei pasti.

Con l'obiettivo di migliorare la competitività degli oli extra vergini di oliva ad indicazione geografica certificata è stato sviluppato, nell'ambito del PSR Campania 2014-2020, il progetto BOXNARRANTE finalizzato ad individuare innovative strategie di marketing. Infatti, il recente riconoscimento della IGP Olio Campania ha risvegliato l'interesse verso la certificazione dell'origine geografica, grazie anche alla possibilità di aggregare maggiori quantità di prodotto rispetto alle DOP. Tra gli obiettivi del progetto vi è stato quello di aumentare la consapevolezza dei consumatori, invitandoli a scegliere diversi oli per diversi utilizzi sulla base delle loro caratteristiche sensoriali e nutrizionali.

Il progetto ha previsto la realizzazione a livello sperimentale di una confezione multiprodotto contenente 3 bottiglie di oli diversi, sia per l'aspetto sensoriale che per il costo (100% italiano, DOP Colline Salernitane e IGP Olio Campania). Grazie all'assortimento offerto, il posizionamento di prezzo del BOXNARRANTE, corrispondente alla media dei prezzi delle singole unità, tende così a ridurre la distanza da quello del leader di mercato.

La confezione fornisce una descrizione grafica delle caratteristiche sensoriali e del contenuto in polifenoli totali mediante barrette colorate che offrono una immediata percezione dei differenti livelli di intensità che caratterizzano i singoli oli. Si suggeriscono poi i possibili utilizzi in cucina tenendo conto principalmente del diverso contenuto di polifenoli totali e, conseguentemente, della diversa intensità di percezione di amaro e di piccante nei tre oli presenti nella confezione.

Attraverso uno *home-user test* condotto su 150 famiglie è stato valutato il gradimento dei diversi oli nelle preparazioni alimentari casalinghe nonché l'efficacia informativa del BOXNARRANTE. Lo studio ha evidenziato come le informazioni riportate sul BOXNARRANTE abbiano guidato i consumatori a focalizzare alcuni elementi del profilo sensoriale degli oli aiutandoli a distinguere i tre prodotti e a collegare aspetti sensoriali e aspetti salutistici.

L'interesse mostrato dal mondo produttivo nei confronti del BOXNARRANTE sembra indicare una sostanziale aderenza del progetto ai reali fabbisogni del settore e rappresenta uno stimolo per proseguire la ricerca su scala reale.