

"Così il cavolfiore Igp orienta il mercato verso il giusto"

 myfruit.it/news/cosi-il-cavolfiore-igp-orienta-il-mercato-verso-il-giusto

23 dicembre 2024



Nord Ovest Fresh
Sustainable Import & Export Logistics

Fresh Fruit
**SPEDIZIONI ISOTERMICHE
AFFIDABILI IN TUTTO IL MONDO**

CLICCA QUI



23 dicembre 2024

31

Un territorio vocato, un sistema di produzione virtuoso, il valore nutrizionale e la versatilità gastronomica di un prodotto che include anche un importante valore socio-economico. Parliamo del **Cavolfiore della Piana del Sele**, di recente insignito del marchio Ue **Indicazione geografica protetta (Igp)** e oggi disponibile nella Grande distribuzione organizzata (Gdo) e nei mercati all'ingrosso.

Un lavoro lungo quattro anni per proteggere e promuovere un prodotto che rappresenta un **simbolo e una risorsa** per la Piana del Sele: 24 milioni di cavolfiori prodotti ogni anno da ottobre a maggio, con l'obiettivo di certificarne Igp almeno il 16%.

Ora l'impegno, con il coordinamento del **Consorzio di tutela** (*in attesa del riconoscimento del ministero dell'Agricoltura come da prassi, ndr*), è dedicato a trasmettere al consumatore l'unicità di questo prodotto e la sua reputazione.

Comunicazione diretta al consumatore, filo conduttore

"L'esigenza di parlare al consumatore è insito nel nostro modo di lavorare - dice a myfruit.it **Filomena Vocca, responsabile marketing della Op Solco Maggiore** di Eboli (Salerno) tra le promotrici dell'Igp - Con l'evento **Sono Terra Festival**, ideato dalla nostra Op, promuoviamo da diversi anni l'agricoltura e i prodotti del territorio. Due giorni di incontri, premi, tavole rotonde, percorsi enogastronomici e performance artistiche per raccontarci attraverso molteplici linguaggi. Quest'anno ad esempio i temi erano **fare, abitare, ricercare, coltivare** e per ciascuna categoria abbiamo assegnato un premio. Selene Biffi,

Alfonso Iaccarino, Francesco Vastola (trasformatore), **Cesare Ferrero**, Raffaele Scarano (socio della Op Solco Maggiore e confezionatore di cavolfiore della Piana del Sele Igp) hanno ricevuto il Premio Solco Maggiore 2024".



"Ma c'è stata anche una tavola rotonda dedicata a **Biodiversità e Archeologia**, in collaborazione con l'Università di Bologna e il Crea. A raccontare i risultati degli scavi, sono stati la coordinatrice del progetto Maria Carlotta Vocca, il professore Maurizio Cattani dell'Alma Mater Studiorum, il suo team di ricerca e Milena Petriccione del Crea".

"Le attività di comunicazione della nostra Op sono rivolte al prodotto - spiega la manager - Nel promuovere un prodotto non possiamo prescindere dal raccontarne territorio, origini, storia, tradizioni e il sistema sociale che si è generato intorno a questo areale produttivo. Infatti il progetto nasce con la volontà di fare ricerca e di elevare i prodotti ortofrutticoli a bene culturale e storico".

Coerenza del messaggio nel packaging

L'attività di comunicazione è sviluppata anche attraverso il **packaging**. "Nello specifico abbiamo **puntato sulla colorazione e la rappresentazione del territorio**, con il lilla che è un colore complementare al verde ma anche totalmente nuovo, che non ti aspetti. Perché volevamo rendere **riconoscibile sia il cartone sia il cestino monocorimbo**".

Cestino che tra l'altro consente di ospitare l'**etichetta** che, insieme alle indicazioni di legge e la tracciabilità, mostra la **tabella dei valori nutrizionali** con il claim riferito al **significativo contenuto vitamina C e di magnesio**, e il **QR-code** che permette di comunicare a tutti i fruitori del bene il paesaggio agrario, la storia, le origini, tutte le informazioni utili riguardanti le proprietà nutraceutiche e il modo migliore di gustare un prodotto così versatile e ricco.



"Vogliamo sdoganare il messaggio enorme che porta con sé il Cavolfiore della Piana del Sele Igp e orientare il mercato verso il buono, il bello, il giusto - conclude Filomena Vocca - Di questo siamo e ci sentiamo noi responsabili, e il riconoscimento dell'Igp ha consolidato questa nostra intenzione".

Un modo di essere che orienta il lavoro

Intanto, a dicembre il cavolfiore della Piana del Sele Igp è stato testato all'**Eataly Smeraldo** di Milano e dalla catena **Tosano**. Interesse ricevuto forte e chiaro.

Non solo, **Davide Oldani**, chef due stelle Michelin forte anche della stella verde della sostenibilità, ha accolto il cavolfiore della Piana del Sele Igp nelle cucine del suo Ristorante Olmo a Cornaredo (Milano) perché "ci sono tutti quei valori che ricerco all'interno delle materie prime: la grande qualità gestita da una filiera certificata e garantita e caratteristiche uniche come tutto ciò che riguarda gli aspetti nutraceutici".



"Un'alimentazione scorretta alla lunga può portare anche alla formazione di neoplasie. Il cavolfiore è un concentrato di benessere: è ipocalorico, ricco di sali minerali, di vitamina C e di sulforafano, sostanza antitumorale che le case farmaceutiche stanno sperimentando", ha aggiunto **Cesare Gridelli**, direttore del Dipartimento di onco-ematologia di Avellino, che ha partecipato alla serata.

Perché aderire al premio Bestack

"Con il riconoscimento dell'Igp abbiamo avviato una serie di attività che raccontino tutto il valore che c'è dietro, e dentro, il nostro cavolfiore. Lo dobbiamo al lavoro che stiamo svolgendo, ai produttori Igp, e al prodotto stesso. È una **restituzione, un ringraziamento**. La conferma del lavoro svolto che noi restituiamo all'ufficio".

"Il packaging è innovativo e come tale lo abbiamo voluto mettere a disposizione della giuria di esperti del premio **Best Fruit & Veg Box**, organizzato dal Consorzio Bestack con Cso Italy e **myfruit.it**. E sarà un altro modo per dare visibilità e mettere in luce la *bontà* del Cavolfiore della Piana del Sele Igp", conclude Filomena Vocca.

Raffaella Quadretti

Potrebbe interessarti anche
