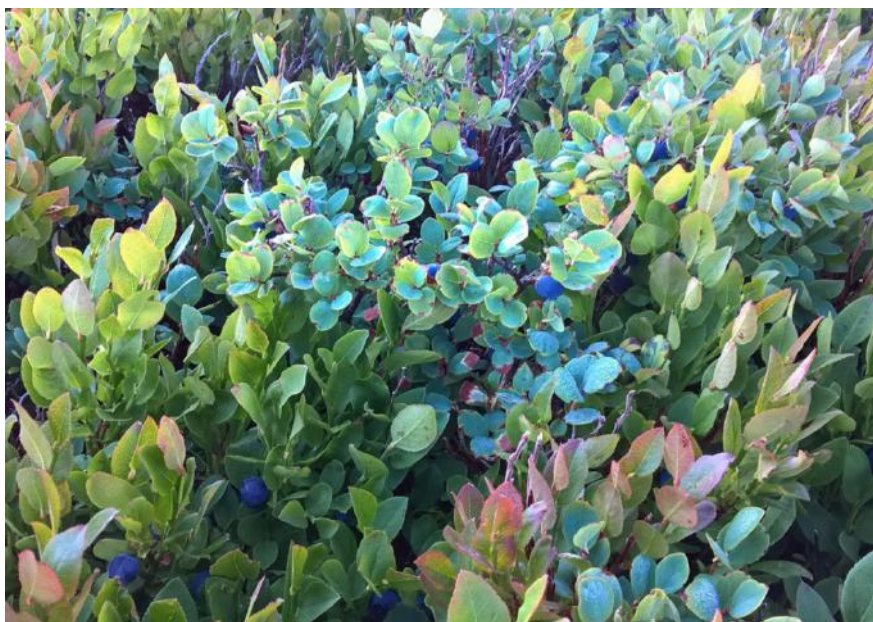


Un marchio per le specialità locali, tra cui i mirtilli selvatici, in un territorio famoso per il formaggio parmigiano D.O.P.



Mirtillito selvatico
Foto di: Nicola Sitta

Parole chiave:

Raccolta in natura

Mirtilli selvatici

Marchio

Etichetta

Mirtilli forestali

PFNL:

Frutti di bosco e frutta a guscio selvatica

Scala:

locale



Contesto

Nel contesto regionale, i mirtilli selvatici rappresentano prodotti minori e il loro impatto economico è trascurabile rispetto ad altri prodotti locali, come il già citato parmigiano. Tuttavia, alcune piccole filiere locali si basano principalmente sul *Vaccinium Myrtillus L.*, una varietà di mirtilli selvatici che trova il suo habitat naturale solo in alcune aree marginali dell'Appennino tosco-emiliano.



Obiettivo

L'Emilia Romagna è nota per alcune eccellenze gastronomiche, come il parmigiano e l'aceto balsamico, riconosciuti dai marchi europei D.O.P. e I.G.P.. Tuttavia, molte altre filiere agroalimentari locali, non trovano la giusta visibilità nell'offerta gastronomica della Regione. Al fine di far conoscere e valorizzare anche questi prodotti locali, la camera di commercio di Modena ha deciso di creare l'etichetta "Tradizioni e Sapori di Modena" che viene utilizzata per identificare e garantire prodotti gastronomici di nicchia, come i mirtilli selvatici dell'Appennino modenese.



Risultati

Grazie all'etichetta "Tradizione e Sapori di Modena" della locale Camera di Commercio, molti prodotti locali, come i mirtilli selvatici, possono ottenere visibilità e la loro qualità è garantita da procedure e controlli specifici. Per quanto riguarda i mirtilli selvatici, nel 2018:

- 9 imprese (principalmente focalizzate sulla trasformazione) utilizzano l'etichetta promossa dalla Camera di Commercio locale;
- 141 raccoglitori sono stati registrati per la raccolta professionale;
- 320 tonnellate è la quantità annuale di mirtilli selvatici raccolti e commercializzati dai raccoglitori che possono utilizzare il marchio."



Raccomandazioni

Un'etichetta/marchio può contribuire alla valorizzazione dei prodotti minori locali. Tuttavia, per essere credibile e spendibile nel mercato, un marchio serio deve avere standard chiari e condivisi. Nella strategia di marketing territoriale, i prodotti locali minori possono rappresentare un valore aggiunto e diventare complementari ai prodotti più famosi di un territorio. Oltre al prodotto stesso, è essenziale promuovere sinergie tra gli attori a livello locale, al fine di aumentare il capitale sociale e rendere più attraente la destinazione turistica, con fiere ed eventi locali.



Impatti e debolezze

Il marchio "Tradizione e Sapori di Modena" è stato sviluppato anche per certificare e valorizzare le caratteristiche del *Vaccinium myrtillus* L., che trova le migliori condizioni naturali per la sua coltivazione nelle montagne dell'Appennino settentrionale. L'etichetta rappresenta un elemento essenziale della strategia di marketing territoriale, per migliorare l'immagine di alcuni prodotti minori locali. Tuttavia, le leggi, gli standard, le regole e l'attività di monitoraggio che necessita un marchio di questo tipo, possono essere molto costosi e difficili da gestire.



Sviluppi futuri

La maggior parte dei consumatori finali non è in grado di distinguere le diverse varietà di mirtilli e la loro origine: coltivata o selvatica. Per questo motivo, le future strategie promozionali specifiche sui mirtilli di Modena dovrebbero concentrarsi sull'aumentare la consapevolezza dei consumatori riguardo alle caratteristiche del prodotto, informandoli sulle diversità tra i mirtilli selvatici e quelli coltivati. Inoltre, molte altre attività e prodotti specifici che si basano su mirtilli selvatici, come alcuni cosmetici per il trattamento del viso, dovrebbero essere inclusi nella strategia di marketing territoriale. Incorporare alcuni dei prodotti che ora rientrano nelle "Tradizioni e sapori di Modena" in etichette UE più riconoscibili costituisce un altro obiettivo.



Raccolta dei mirtilli selvatici

Photo by: Nicola Sitta

Informazioni aggiuntive

<https://www.tradizionesaporimodena.it/>

Autore

Contatto:

Nicola Sitta, nicolasitta@libero.it

Organizzazione:

Modena Chamber of Commerce

Regione e Stato:

Emilia-Romagna, Italia

Pubblicazione:

30 settembre 2019



Informazioni sul progetto INCREDIBLE

Il progetto INCREDIBLE mira a dimostrare come i Prodotti Forestali Non Legnosi contribuiscano a supportare lo sviluppo rurale e la gestione forestale sostenibile. Il progetto promuove lo sviluppo di network per favorire lo scambio e la condivisione di conoscenze ed esperienze. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREDIBLE) promuove collaborazioni trasversali e l'innovazione per sottolineare il valore e l'importanza dei PFNL nella regione del Mediterraneo.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [icons8](https://icons8.com/)