

Progetto F.O.R.M.A.R.E.M.M.A.

STILI E COMPORTAMENTI IN MATERIA DI ALIMENTAZIONE



Santa Genoveffa,
Paganico, 5 Dicembre 2011



Freni

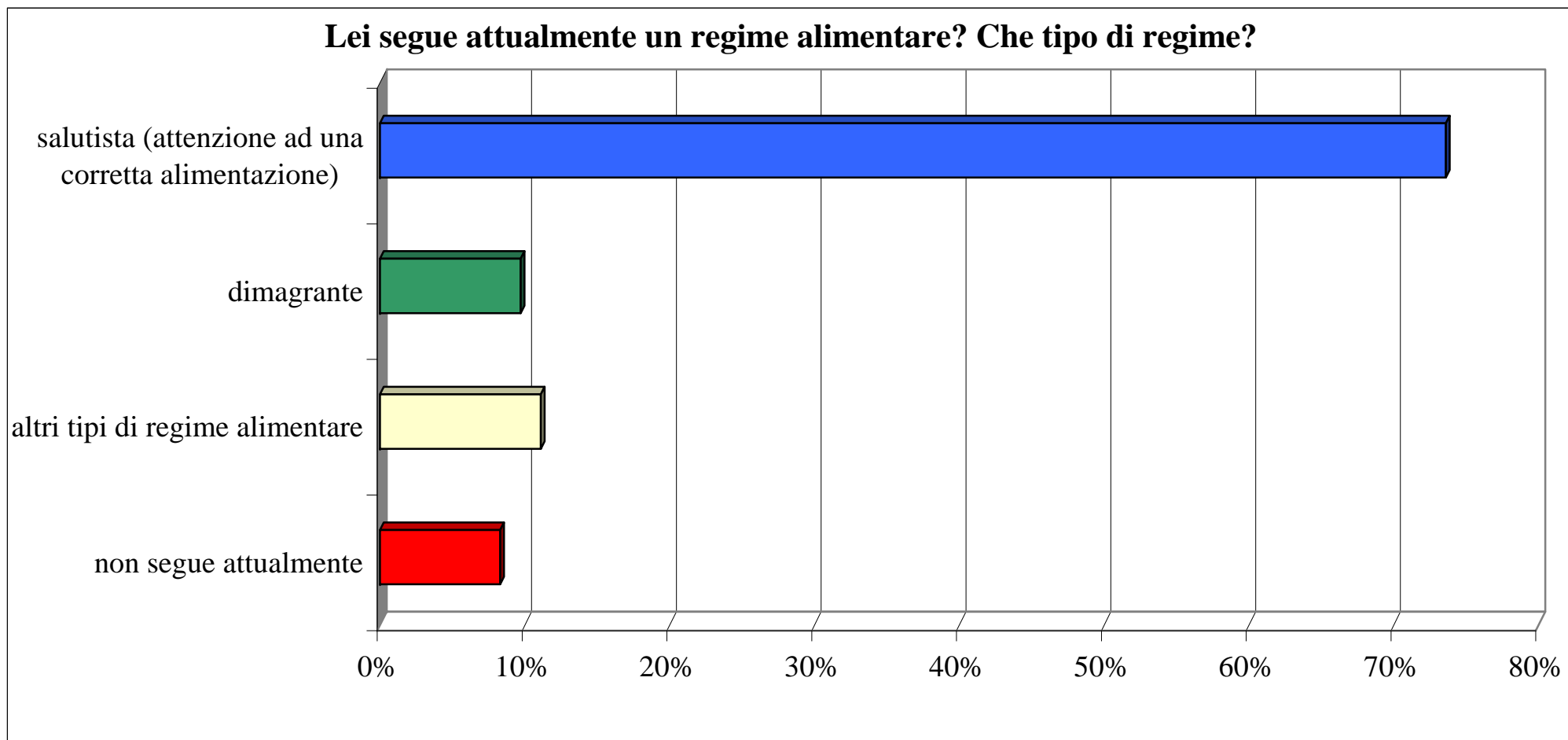
Ricerche Sociali e di Marketing

Diffusione della cultura alimentare salutista

Penetrazione dell'ideologia salutista

Cultura dell'attenzione alla fitness ed alla forma fisica

Meno del 10% degli intervistati segue una vera dieta dimagrante



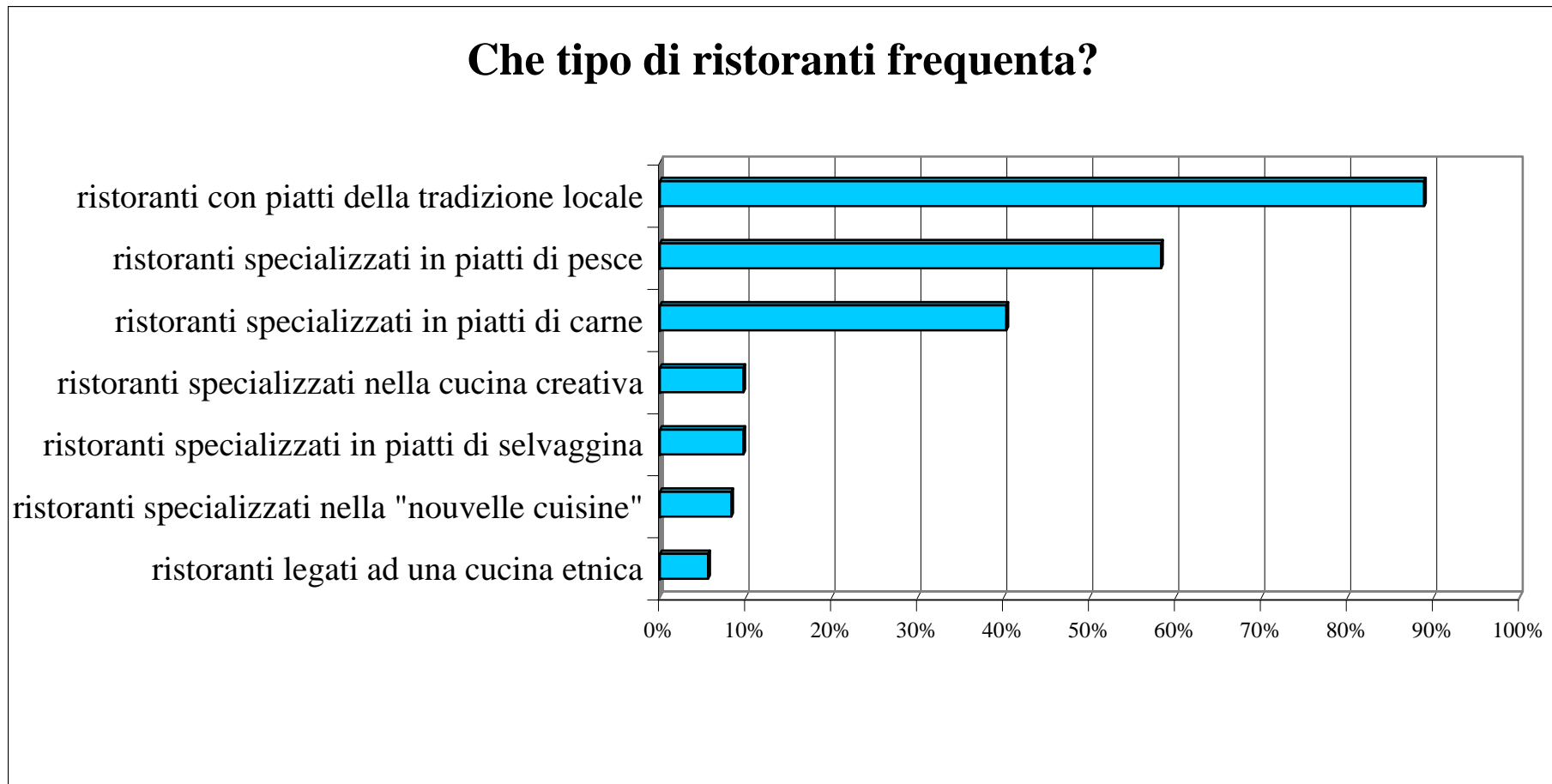
Frequentazione dei ristoranti

Domina l'appeal delle tante tradizioni locali e regionali della cucina italiana

Offerta di piatti della tradizione locale: ritrovare i sapori legati alla storia e alla cultura del territorio, quelli trasmessi dal nucleo familiare

Interessi di nicchia:

- richiamo delle proposte della cucina etnica
- “nouvelle cuisine”

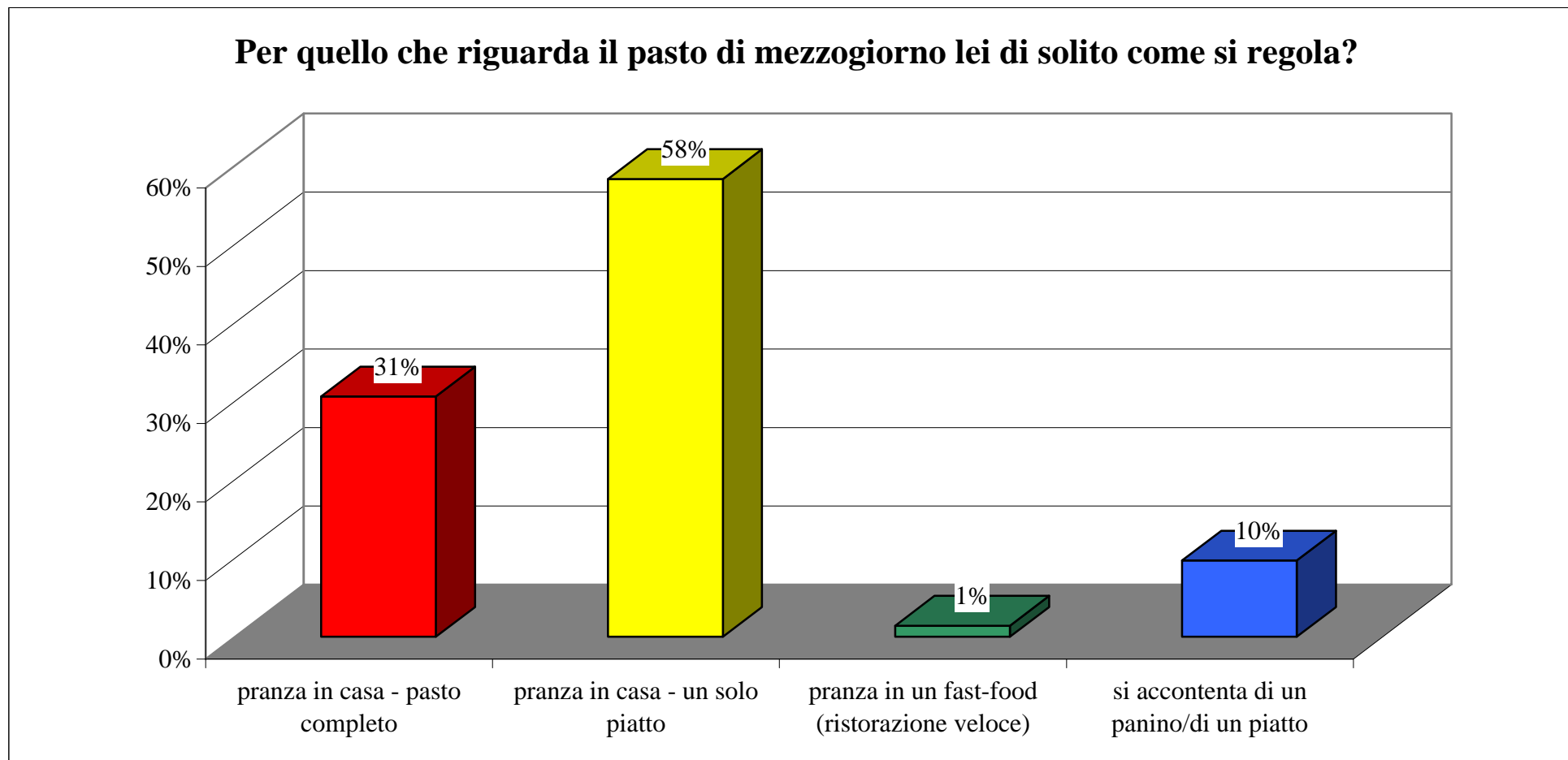


Il pasto di mezzogiorno

Di regola ormai un solo piatto

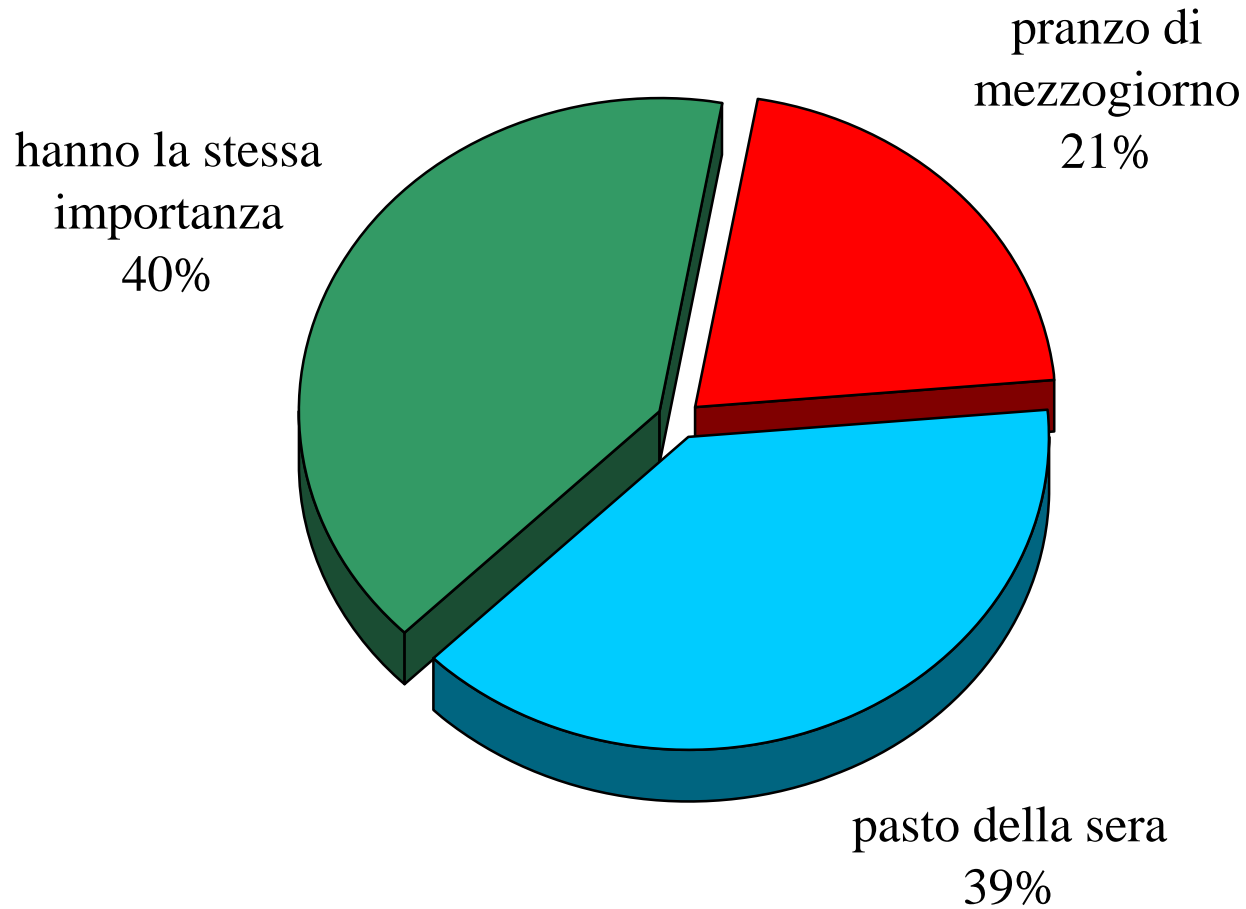
Meno di un intervistato su 3 mantiene la tradizione del pasto completo

Scarso appeal della ristorazione veloce e di quella improvvisata



Il pasto della sera ha preso il sopravvento sul pasto di mezzogiorno.
Riunione dell'intero nucleo familiare, espressione della convivialità.

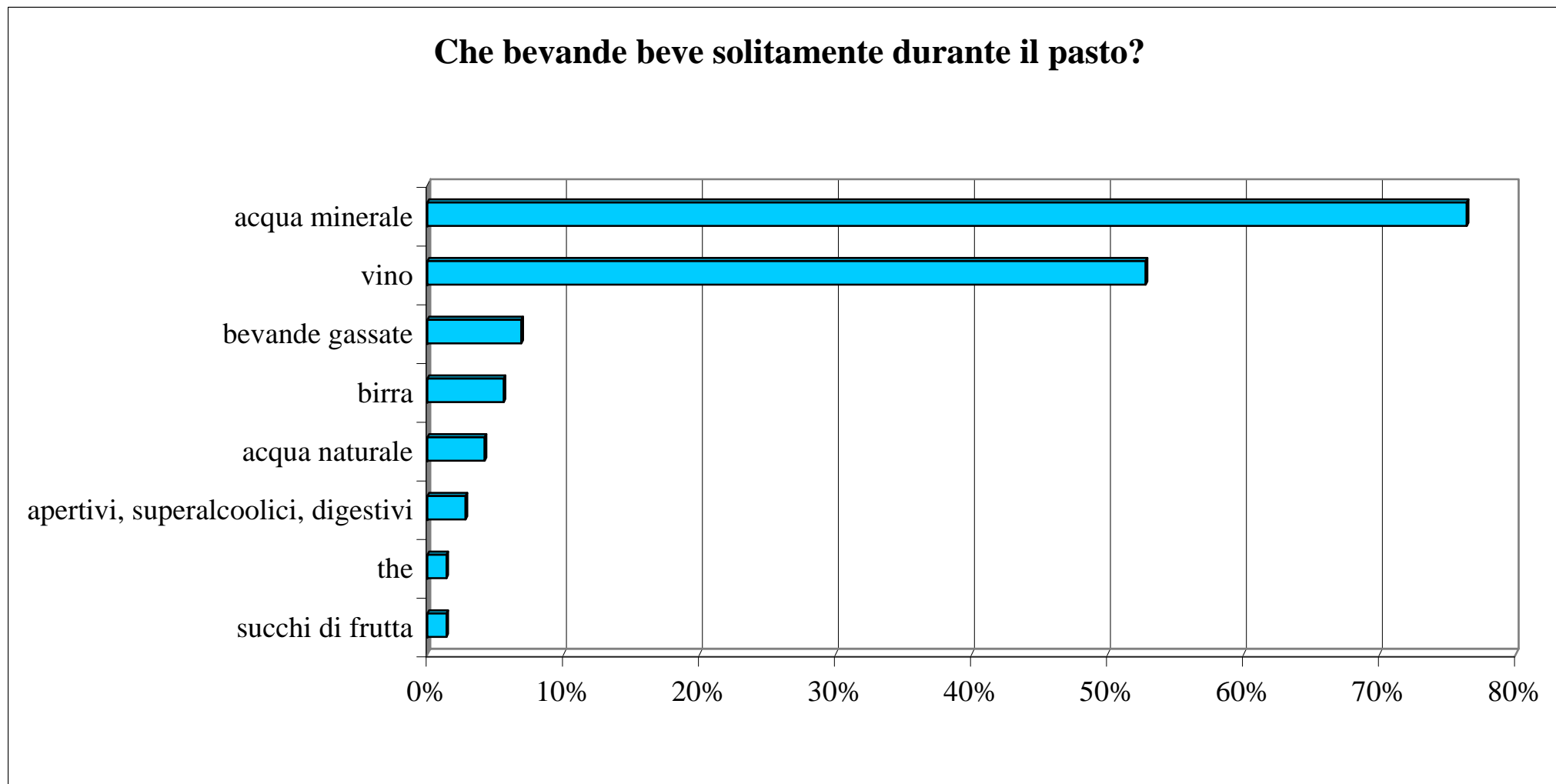
Per lei quale è il pasto più importante della giornata?



Le bevande che accompagnano il pasto

Intensa adesione alle tradizioni del nostro paese

- Vino ed acqua minerale
- Scarsissimo spazio per altri consumi, che restano occasionali, sporadici



La tradizione alimentare della Maremma

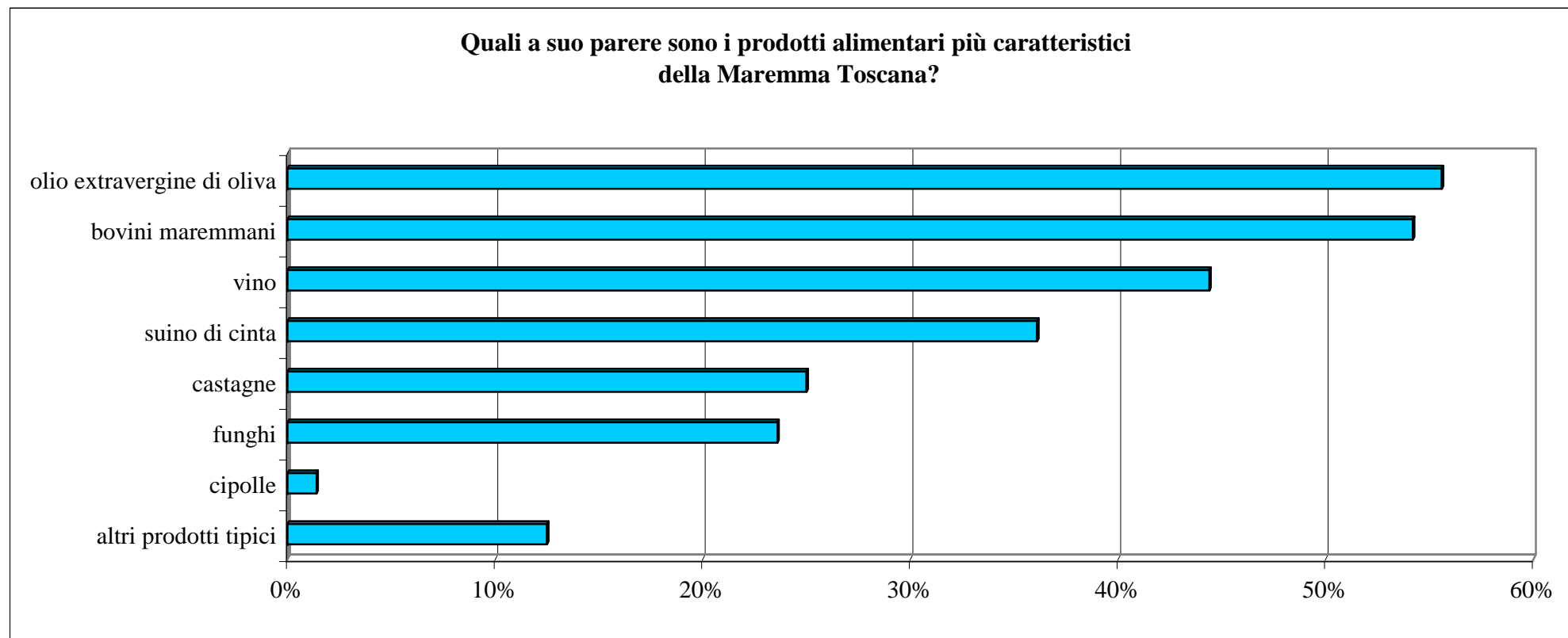
In Maremma in campo alimentare l'antico predomina

carne (bovini maremmani e suino di cinta)

vino ed olio

anche castagne e funghi

Dominano l'immaginario i prodotti più legati alla terra ed al territorio. Permanenza dei consumi delle generazioni precedenti



I piatti della tradizione maremmana

Identificazione della tradizione della Maremma con l'acquacotta, protagonista assoluta
tradizione di povertà contadina insaporita da ingredienti genuini

valenze fondamentali:

- tradizione povera
- semplicità e genuinità degli ingredienti
- sapori intensi
- recupero di alimenti avanzati

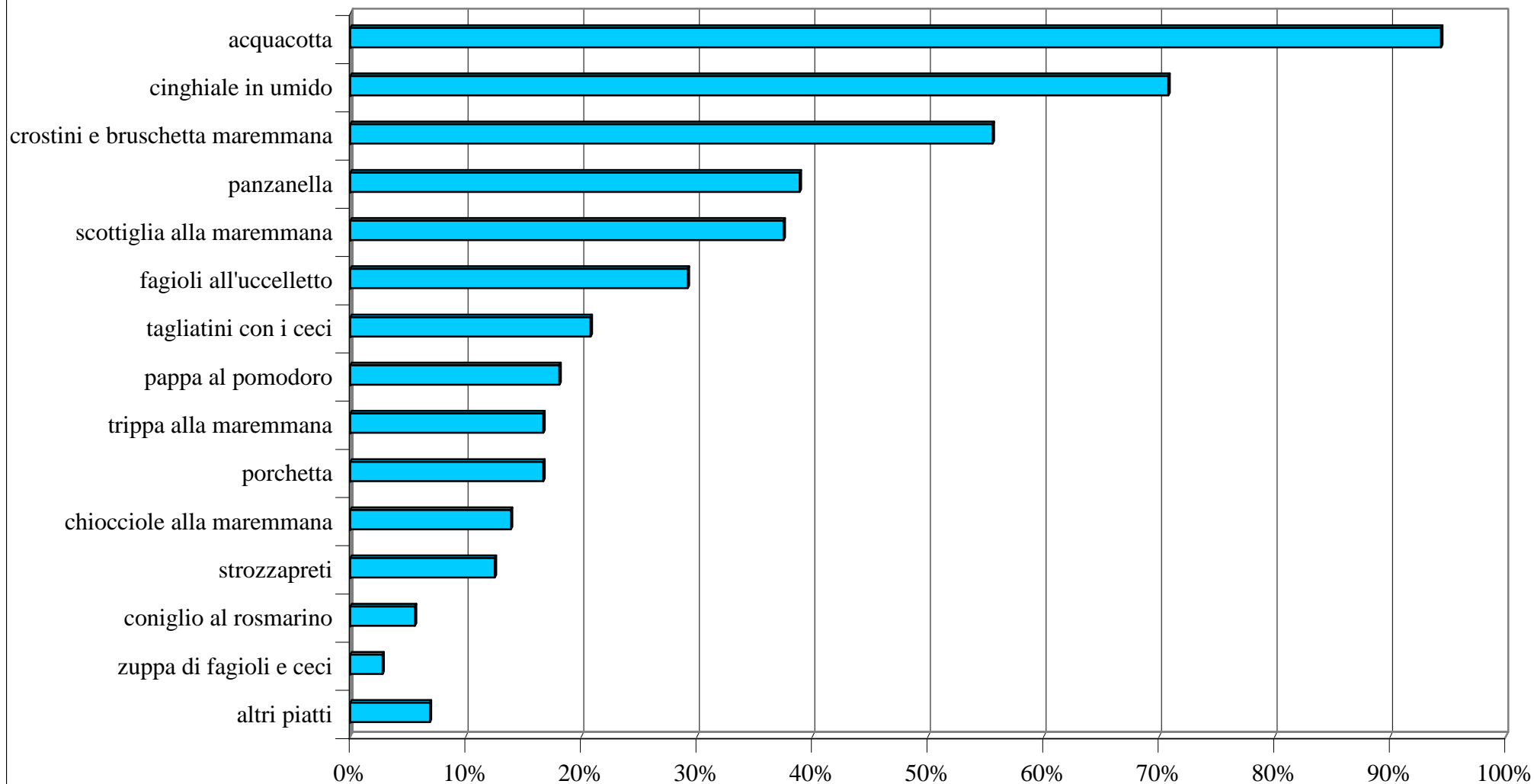
Altri piatti a base di pane rafferma/abbrustolito: crostini, bruschetta, panzanella, pappa al pomodoro

Altro protagonista dell'immaginario culinario delle terre di Maremma
prodotto di cacciagione: cinghiale in umido

Altro principale piatto di carne: scottiglia alla maremmana

Ampio numero di ricette: vastità dell'offerta della tradizione maremmana.

Quali a Suo parere sono i piatti della tradizione maremmana più caratteristici?



L'esperienza dei ristoranti della Maremma

Valutazione largamente positiva ma ci sono spazi di miglioramento

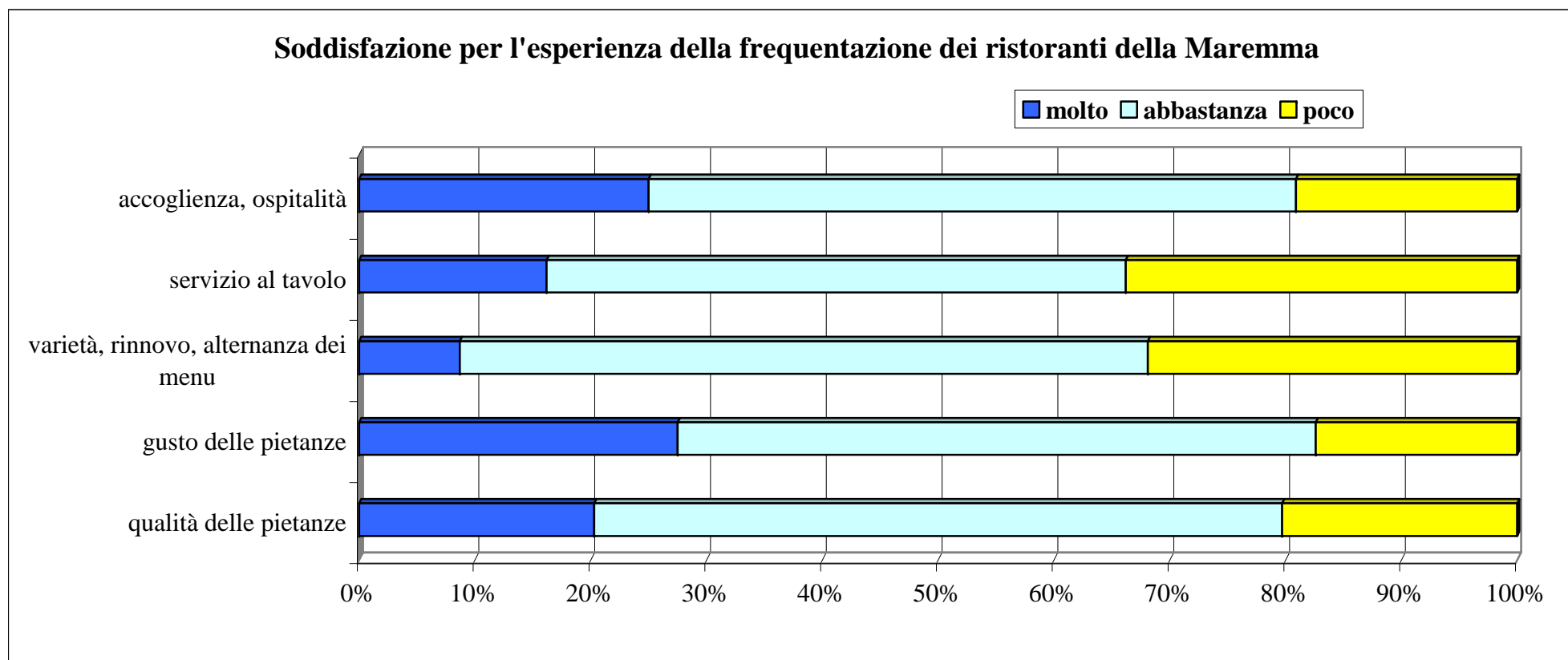
Aspetto più apprezzato: sapore dei piatti

Aspetti più critici, da migliorare:

servizio al tavolo

varietà ed il rinnovo dei menu

Esigenza di maggiore professionalizzazione degli addetti



Attrattive del territorio

Prima e più di tutto: ambiente incontaminato, paesaggio “selvaggio”

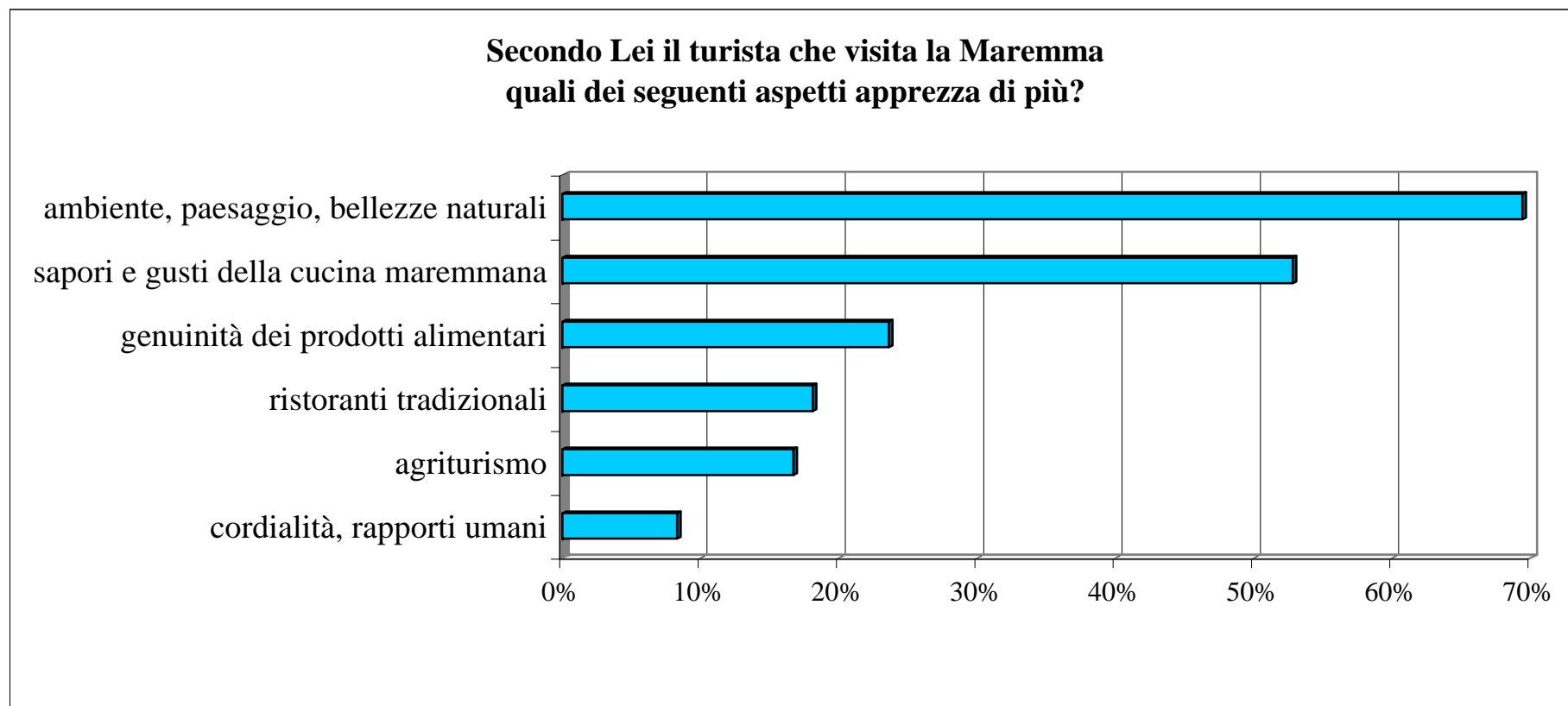
Territorio non deturpato dall’urbanizzazione a macchia d’olio

Altro principale richiamo: sapori genuini

Evocazione di un passato agricolo

Sapori intensamente radicati nella storia del territorio

Appeal dell’agriturismo: promessa di sviluppo economico nel rispetto del territorio e dell’ambiente



La valorizzazione dell'offerta gastronomica

Iniziative volte ad innalzare l'appeal dell'offerta turistica esplicitando il richiamo alla tradizione gastronomica della Maremma

Consenso risulta molto elevato

Diffusa esigenza di genuinità ed identità locale

Appeal della denominazione PRODOTTO TIPICO della Maremma

Approvazione completa, pienamente credibile

Contrassegno "Carne della Maremma"

Bene traduce i valori di genuinità e qualità della tradizione culinaria della Maremma

Marchio della tradizione gastronomica maremmana

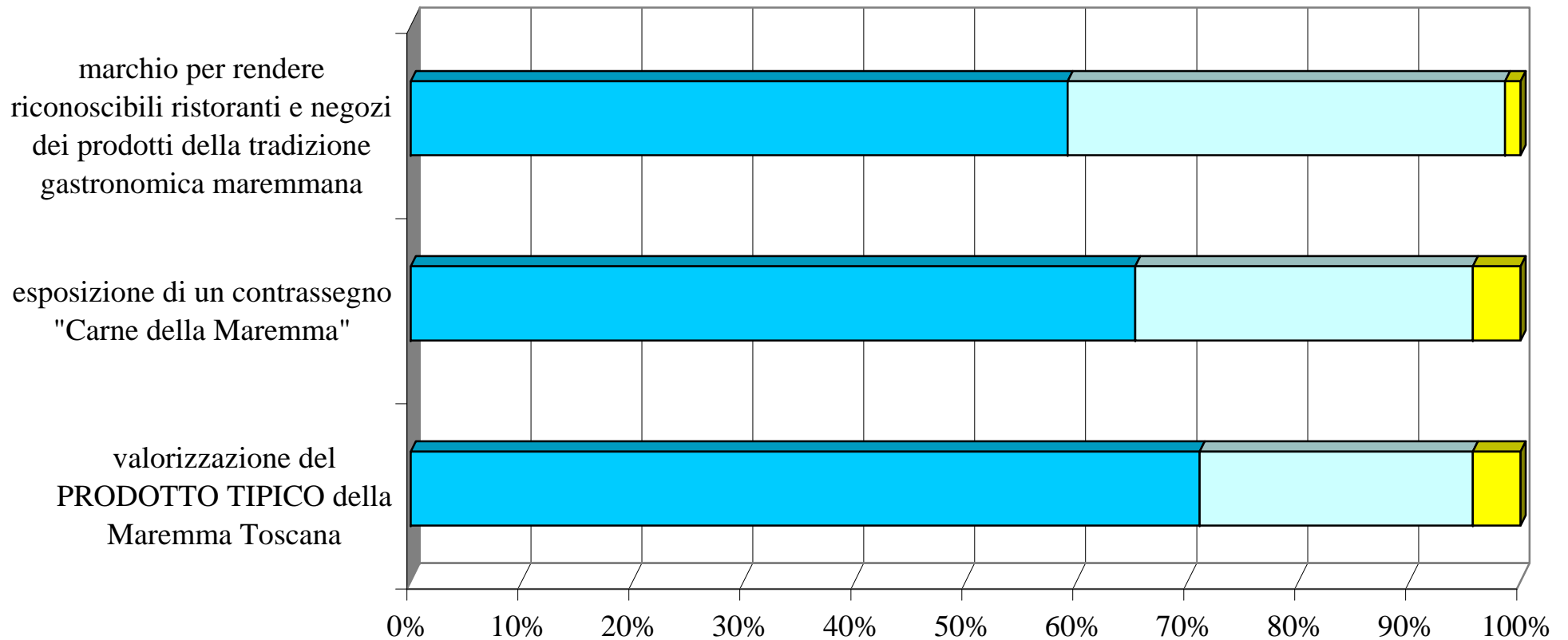
Tutela dell'identità dei prodotti della tradizione gastronomica maremmana

Certificazione di genuinità/qualità

Marchio ad ombrello su tutta la filiera, dalla produzione alla trasformazione, alla distribuzione

Credibilità delle iniziative volte a migliorare l'appeal dell'offerta turistica della Maremma

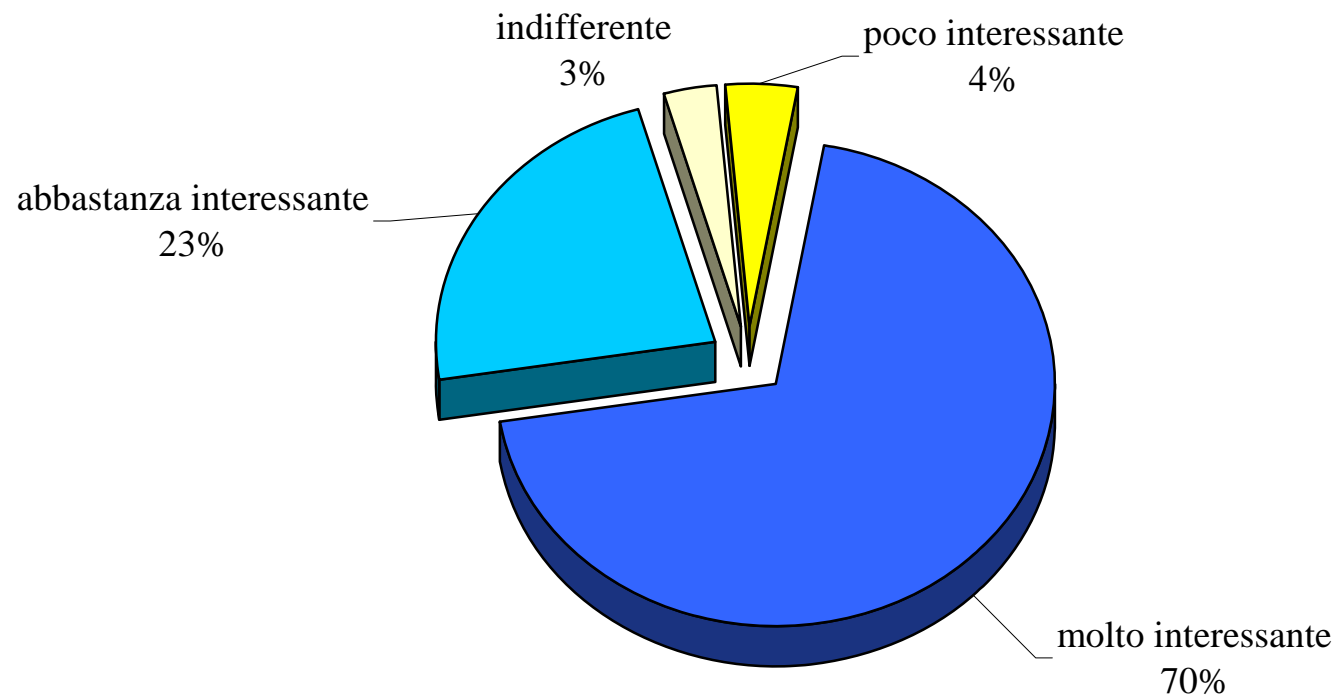
■ certamente sì ■ probabilmente sì ■ probabilmente no



ITINERARIO GASTRONOMICO in terra di Maremma Toscana

Accoglienza del concetto dal potenziale elevato

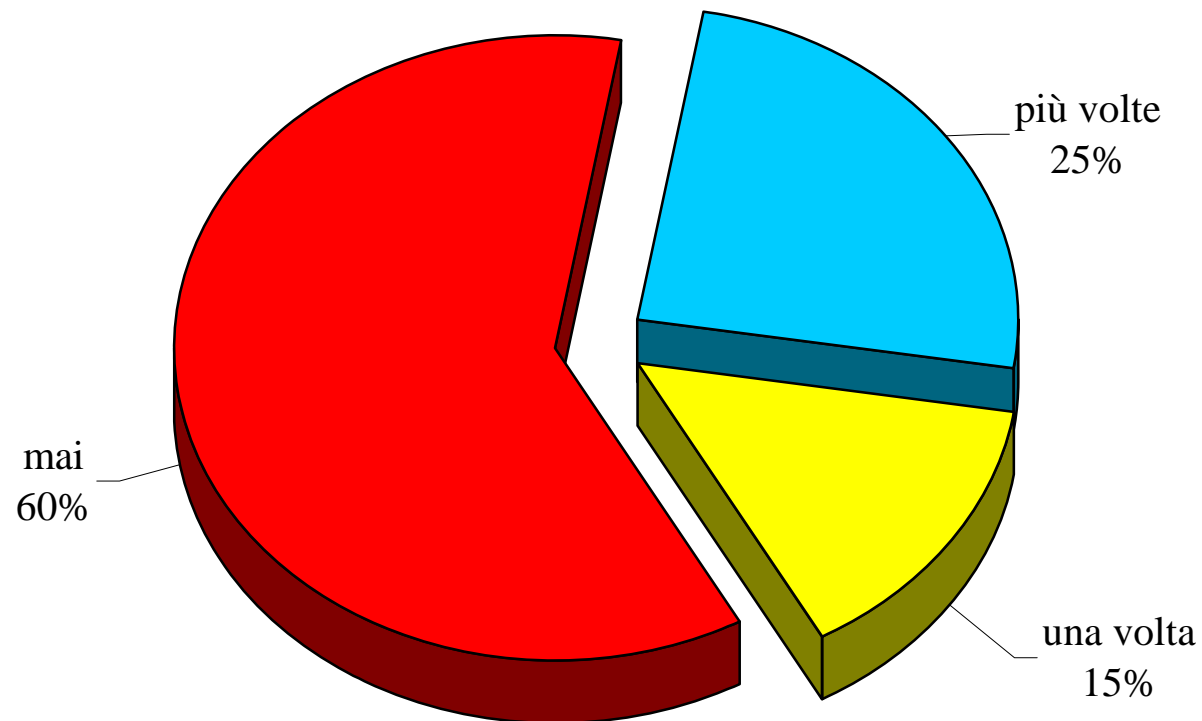
Quanto potrebbe essere per Lei interessante UN ITINERARIO GASTRONOMICO in terra di Maremma Toscana?



Esperienza di nuovi piatti/prodotti tipici della Maremma Toscana

Offerta non ancora attrezzata a sfruttare pienamente le potenzialità del mercato

Nel corso degli ultimi due anni ha avuto occasione di fare esperienza di nuovi prodotti e/o piatti tipici proposti dal mercato e dai ristoranti nella Maremma Toscana?

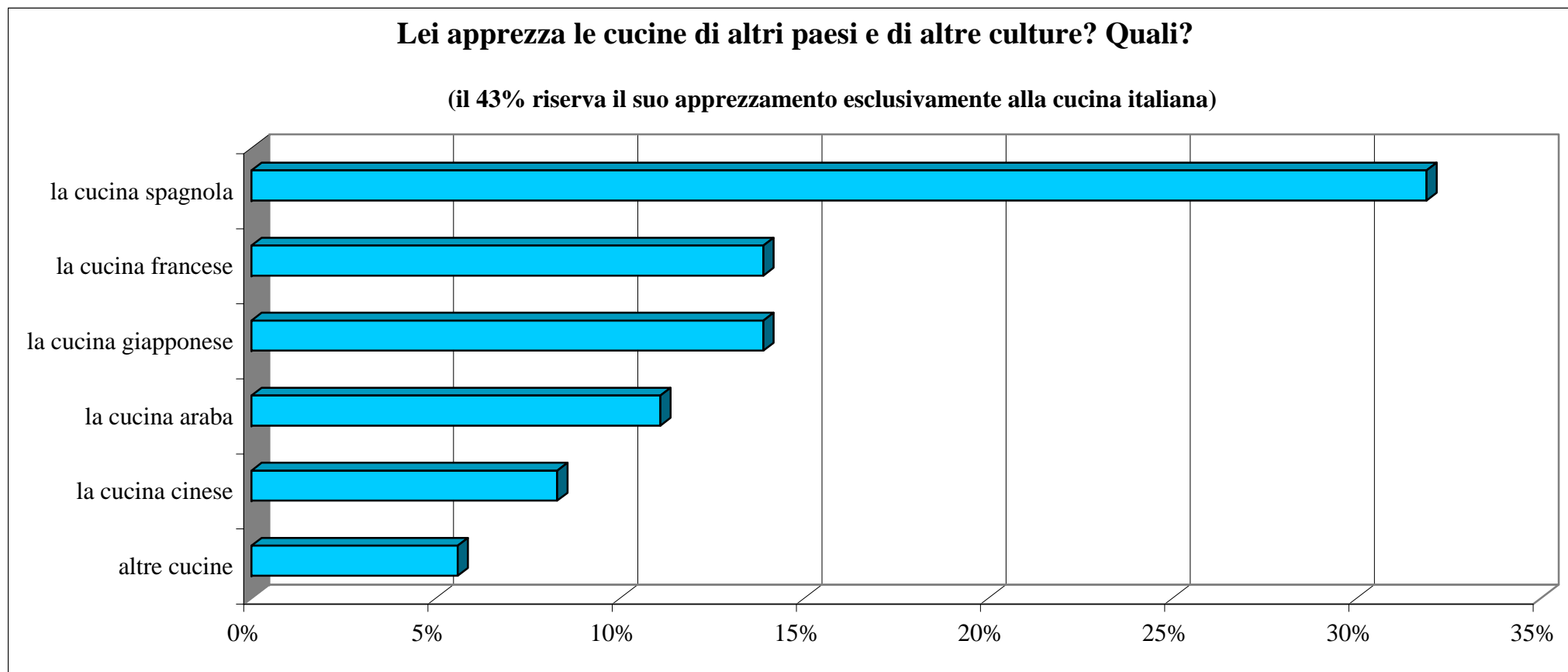


Apprezzamento limitato per le gastronomie di altri paesi

Profondo radicamento della tradizione italiana, il 43% degli intervistati non avverte alcuna curiosità per gastronomie estere

Solo la gastronomia spagnola risulta significativamente apprezzata perché:

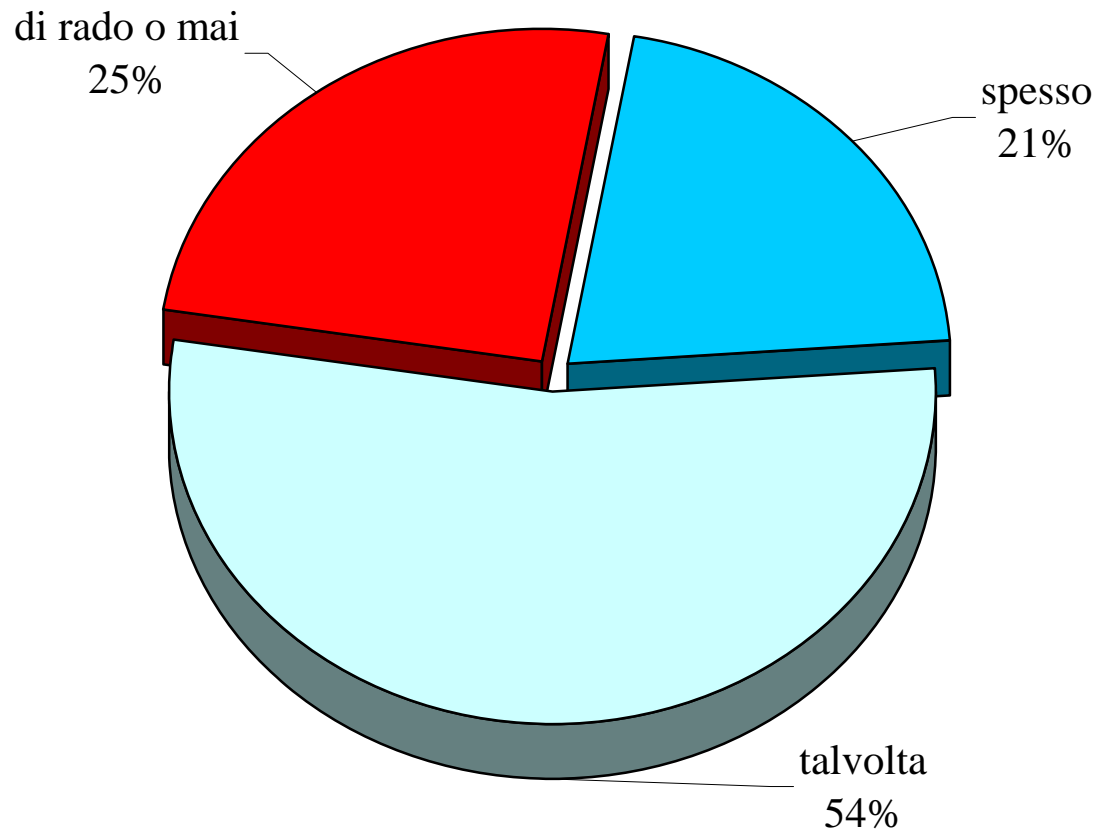
- cucina più vicina a quella italiana
- cucina mediterranea, cucina dell'olio (invece che del burro)



Spazi televisivi per la cucina regionale

Ascolto molto diffuso ma discontinuo

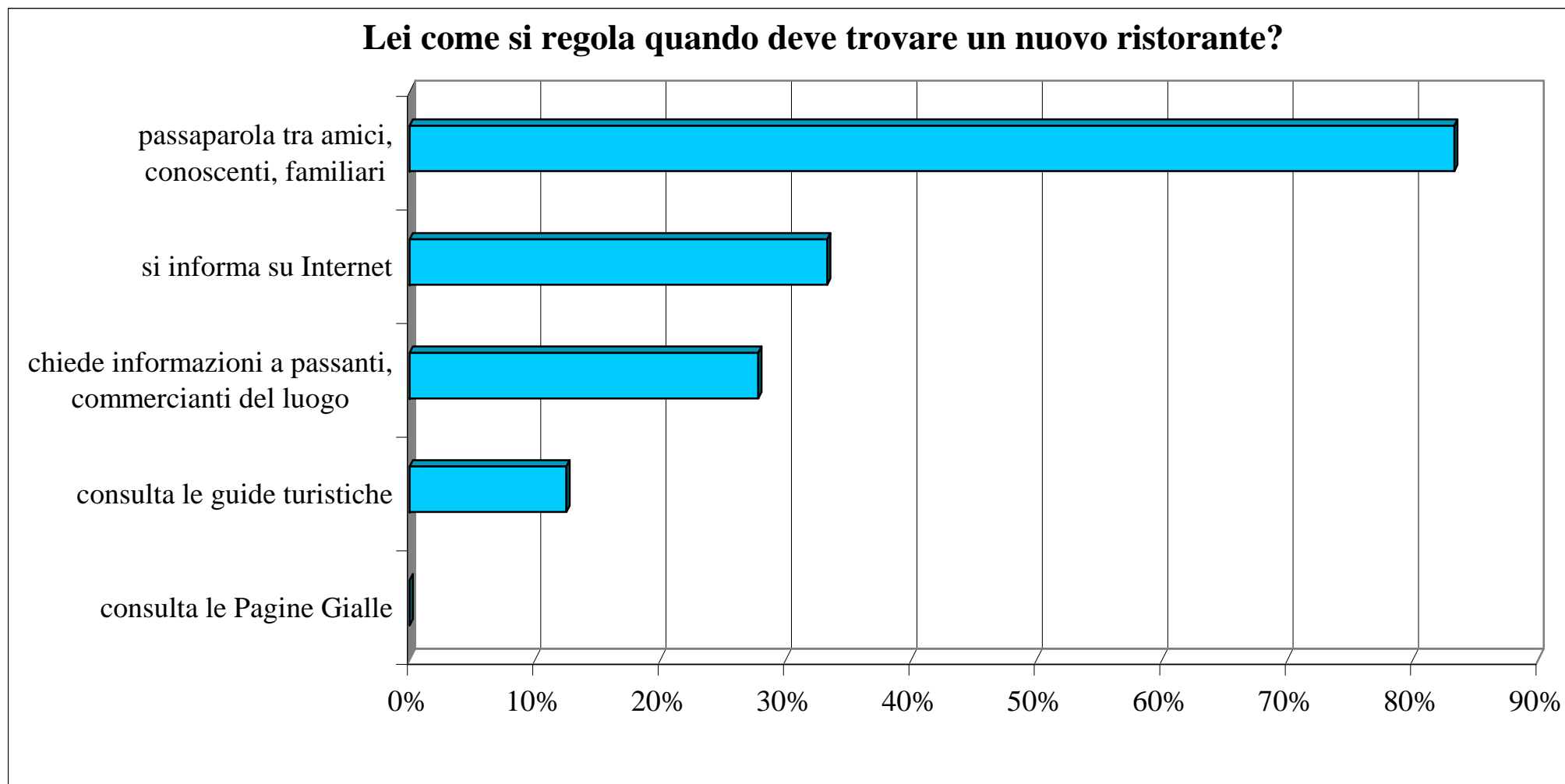
Lei segue le trasmissioni televisive dedicate alla conoscenza dei prodotti tipici regionali?



La forza del passaparola nella scelta di un nuovo ristorante

Esigenza di un “garante” per non rischiare un’esperienza sgradevole: consiglio di un amico, conoscente, familiare

Discreta consultazione di Internet, magari nella forma di scambi di esperienze sui blog



Conclusioni

Posizionamento spontaneo: Maremma inimitabile per territorio e tradizione culinaria povera ma saporita e genuina

Appiattimento dell'offerta culinaria: ormai in tutto il mondo ogni giorno vengono consumati piatti sempre più simili.

Nel mondo globale la dimensione locale è il terreno dove si gioca la partita del futuro.

Richiamo più intenso dei ristoranti della Maremma:
offerta di piatti della tradizione gastronomica, espressione della cultura e della
storia del territorio locale, un'esperienza da consumare in loco

Sapore “culturale” dei prodotti della Maremma
Risorsa da sfruttare sistematicamente anche nell'ottica di promozione delle
specificità del territorio.

Usando una metafora
Abbiamo gli ingredienti
disponiamo della capacità di elaborarli
per creare una ricetta di successo

Investire nella formazione degli addetti, nella comunicazione e in strategie di marketing definite sull'analisi della domanda per fare dei prodotti e della tradizione gastronomica della Maremma un motore dell'economia locale