



## PARMAGGREGA

### Il progetto che con i social media, TripAdvisor e Airbnb accorcia la filiera di vendita diretta del Parmigiano Reggiano... e non solo

**Reggio Emilia, 16 giugno 2019** - L'utilizzo combinato dell'e-commerce supportato da una buona comunicazione tramite l'uso dei social media può portare a sviluppi di mercato interessanti per le piccole realtà imprenditoriali agricole diffuse nel territorio di produzione del Parmigiano Reggiano.

Lo dimostrano i primi risultati che emergono dalle attività svolte dal Gruppo Operativo PARMAGGREGA, che ha lo scopo di creare un canale diretto tra produttori e consumatori, con l'obiettivo di recuperare a monte parte del valore aggiunto che si crea lungo filiera.

Nei primi 6 mesi di attività operativa del progetto (luglio-dicembre 2018) è stata realizzata una piattaforma di vendita on line sul sito del Caseificio San Pier Damiani di Parma (partner del Gruppo Operativo insieme alla famiglia Delsante in qualità di socio conferente del caseificio). Inoltre, la maggiore e costante presenza sui social media ha permesso di raddoppiare il numero di visitatori presso il caseificio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, raggiungendo 2300 unità e una proiezione annuale a regime di oltre 4.000 visitatori. Si tratta di visitatori provenienti da tutto il mondo e che seguono tutte le fasi di lavorazione del formaggio grazie al tour offerto quotidianamente in italiano o in inglese dallo staff del caseificio. Oltre alla visita viene offerto un percorso di degustazione delle diverse stagionature di Parmigiano Reggiano, abbinate ad altri prodotti sempre di produttori locali disponibili nella piattaforma e-commerce.

<https://www.facebook.com/caseificio.sanpierdamiani/>

[https://www.instagram.com/sanpierdamiani\\_3333/](https://www.instagram.com/sanpierdamiani_3333/)

<https://twitter.com/sanpierdamiani>

<https://www.sanpierdamiani.com/visite/>

<https://www.sanpierdamiani.com/shop/>



L'apprezzamento dei visitatori si manifesta nelle recensioni rilasciate sul portale dedicato ai viaggiatori Tripadvisor, dove l'esperienza di visita al caseificio risulta la seconda più apprezzata tra i luoghi d'interesse a Parma e provincia, preceduta solo dalla visita al Teatro Farnese e seguita dalla visita alla Cattedrale e al battistero di Parma.

[https://www.tripadvisor.it/Attraction\\_Review-g187804-d7981125-Reviews-Caseificio\\_San\\_Pier\\_Damiani-Parma\\_Province\\_of\\_Parma\\_Emia\\_Romagna.html](https://www.tripadvisor.it/Attraction_Review-g187804-d7981125-Reviews-Caseificio_San_Pier_Damiani-Parma_Province_of_Parma_Emia_Romagna.html)

Oltre ai canali social tradizionali, molto gradita dagli utenti è l'offerta del tour al caseificio sul portale AIRBNB nella sezione experience.

[https://www.airbnb.it/experiences/545297?location=Parma%2C%20Italia&currentTab=experience\\_tab&deratedSearchId=5699a158-5fab-42b7-b4c0-83ad19e50d87&searchId=0c6cbf5f-cd94-4b3f-bae3-b0848b3ff8c7&sectionId=8d20f311-5232-48c6-9009-3b371b51bd3c&source=p2](https://www.airbnb.it/experiences/545297?location=Parma%2C%20Italia&currentTab=experience_tab&deratedSearchId=5699a158-5fab-42b7-b4c0-83ad19e50d87&searchId=0c6cbf5f-cd94-4b3f-bae3-b0848b3ff8c7&sectionId=8d20f311-5232-48c6-9009-3b371b51bd3c&source=p2)

Anche in questo caso l'apprezzamento dei visitatori si esprime con valutazioni molto elevate e un punteggio medio di 4,8 su 5.

Questi dati confermano il grande interesse dei turisti italiani e stranieri nei confronti del settore agroalimentare, e il progetto Parmaggrega è un esempio di come l'agricoltura possa partecipare attivamente ai percorsi turistici regionali e nazionali, sfruttando in qualche caso gli stessi canali di comunicazione del settore del turismo.

Non bisogna dimenticare poi che la conoscenza diretta del processo produttivo e l'imprinting positivo che esso determina creano un beneficio a tutta la filiera del Parmigiano-Reggiano.

Le visite al caseificio, oltre a generare vendite dirette nello spaccio del caseificio, creano un contatto duraturo con il visitatore, che una volta tornato a casa può continuare ad ordinare i prodotti che già conosce tramite l'e-commerce, disponibile in 4 lingue (tedesco, inglese, francese e italiano) e in grado di spedire Parmigiano Reggiano in tutti i 28 Paesi dell'Unione Europea.

In aggiunta ai prodotti del caseificio, la piattaforma permette la vendita di altre specialità territoriali emiliane che ben si associano al Parmigiano-Reggiano, come il miele, l'aceto balsamico e i salumi, sempre di produttori locali.

Il progetto Parmaggrega ha anche stimolato il recupero e il restauro di alcuni trattori e attrezzi agricoli d'epoca collezionati negli anni da Elvezio Delsante, che hanno trovato posto in un'area dedicata dello spaccio, dando vita ad un piccolo museo dei trattori anch'esso attualmente fruibile dai visitatori del caseificio San Pier Damiani.

Il piano di innovazione, oltre alla partecipazione dall'Azienda Agricola Delsante e del caseificio sociale San Pier Damiani (che associa altri due produttori di latte) della provincia di Parma, è coordinato dalla Fondazione CRPA Studi Ricerche di Reggio Emilia ed è finanziato nell'ambito del Psr 2014-2020 dell'Emilia-Romagna.

Per informazioni: Alberto Menghi (a.menghi@crpa.it).

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – CRPA S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: Produttività e sostenibilità per l'agricoltura - Focus Area 2A - Ammodernamento e diversificazione – Progetto: PARMAGGREGA: aggregazione produttori PR per la creazione di una filiera corta di vendita diretta attraverso i social media.