

P.R.U.S.S.T - CALIDONE

PROGRAMMA DI RIQUALIFICAZIONE URBANA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO



progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari
1^a annualità

FILIERE

latte
vino
olio
florovivaistica
miele - 1/3
tabacco
cereali
carni
ortofrutta - conserve

Attuazione allegato 16 all'Accordo Quadro "Adempimenti posti a capo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali"
BURC n. 33 del 15-07-02



Comune di
Benevento



Ministero delle Politiche
Agricole e Forestali

| | |
|---|-----------|
| SEZIONE 1. IL SETTORE DI INTERVENTO | 3 |
| 1. 1 Descrizione del settore di intervento | 3 |
| 1.1.1 Analisi dei marchi | 3 |
| 1.2 Ambito di riferimento | 4 |
| 1.2.1 Dati locali sul settore | 4 |
| SEZIONE 2. PROGETTO PILOTA | 8 |
| 2.1 Le imprese aderenti al Progetto Pilota | 8 |
| 2.1.1 Descrizione sinottica delle imprese | 8 |
| 2.2 La Filiera Locale | 9 |
| 2.2.1 Aspetti normativi | 9 |
| 2.2.2 Elementi di tracciabilità | 10 |
| 2.2.3 Collegamento altre filiere | 12 |
| SEZIONE 3: STRATEGIA | 13 |
| 3.1 Analisi SWOT | 13 |
| 3.2 La strategia scaturente dall’analisi swot e posizionamento del prodotto filiera | 13 |
| 3.3 Interventi | 14 |

INDICE DELLE TABELLE

| | |
|---|----|
| TABELLA 1: VARIETÀ DI PRODOTTI LOCALI ESISTENTI IN COMMERCIO | 4 |
| TABELLA 2: RELAZIONI E COLLEGAMENTO CON ALTRE FILIERE ED ALTRE PRODUZIONI (Ns. ELABORAZIONE SU DATI LOCALI) | 11 |
| TABELLA 3: QUADRO NORMATIVO ETICHETTATURA PRODOTTI DOLCIARI/DA FORNO (Ns. ELABORAZIONE SU DATI UE) | 11 |
| TABELLA 4-ANALISI SWOT | 13 |

SEZIONE 1. IL SETTORE DI INTERVENTO

1. 1 Descrizione del settore di intervento

Il settore del dolciario è caratterizzato da una forte diversificazione produttiva e soprattutto in Italia, da una forte anticiclicità, ossia tende ad assumere degli andamenti discontinui e controtendenti rispetto agli altri comparti agroalimentari.

In Italia si presentano differenti tipologie di preparati da forno e dolciari e, in particolar modo la produzione del torrone, che interessa maggiormente il mercato locale di riferimento, prima contesa tra Cremona e Benevento, ormai è quasi diffusa in tutto il Paese.

Dopo anni di difficoltà, anche i produttori di torrone adesso sorridono.

Lo scorso anno la produzione è arrivata a ben 9.350 tonnellate, con un incremento dei consumi del 4,3% rispetto alla stagione precedente.

Il valore complessivo del giro d'affari è stato di 113 milioni di euro.

Anche per il torrone, il rispetto della tradizione ha ceduto il passo al proliferare delle nuove versioni, più fantasiose.

Oggi non si trova in commercio solo il prodotto classico, ma il mercato è invaso dalle varianti 'mini' e snack che incontrano il gusto del grande pubblico.

Tanto che la produzione di torroncini è arrivata nel 2002 a 4.550 tonnellate, appena inferiore alle 4.800 tonnellate di prodotto classico.

Anche per quanto riguarda il mercato del torrone e del dolciario in genere, presenta caratteri di stagionalità; il torrone, infatti, viene prodotto prevalentemente nei periodi natalizi.

1.1.1 Analisi dei marchi

La maggior parte dei prodotti presenta una elevata predisposizione all'attribuzione di certificazioni inerenti i processi di lavorazione tradizionale e di origine territoriale; non a caso i marchi utilizzati per tali produzioni sono:

- Marchio DOP
- Marchio IGP
- Denominazione di Prodotto Tradizionale
- Marchio BIO

In modo più specifico, risulta idoneo suddividere le seguenti classi di prodotto per i marchi in questione:

1. Marchio DOP e IGP: Prodotti di panetteria

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

2. Prodotto Tradizionale: Bevande analcoliche, distillate e liquori; Pasta fresca, prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria, piatti composti, prodotti della gastronomia, Prodotti di origine animale (miele e lattiero caseari di vario tipo)
3. Marchio BIO: per i dolci e i preparati provenienti da processi di produzione e materie prime naturali.

1.2 Ambito di riferimento

1.2.1 Dati locali sul settore

Il territorio della provincia di Benevento presenta la seguente varietà di prodotti dolciari e da forno:

Tabella 1: Varietà di prodotti locali esistenti in commercio

| Categorie di prodotti esistenti in commercio | Riconoscimenti ottenuti | Zona di produzione | Descrizione |
|--|---|------------------------|--|
| Torrone di Benevento | In corso di riconoscimento prodotto con marchio IGP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 | Provincia di Benevento | Dolce sannita per eccellenza, diffuso nella Roma papalina e nell'epoca dei cesari. Prodotto con albume, miele, mandorle, nocciole e arricchito nella forma o nel gusto che i produttori del luogo hanno saputo creare. |
| Torroncino Croccantino di San Marco | In corso di riconoscimento prodotto con marchio IGP ai sensi del Reg. CEE 2081/92 | S. Marco Dei Cavoti | Si presenta come una piccola barretta ottenuta dall'impasto di mandorle e nocciole spezzettate e ricoperta con cioccolato. |

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

| | | | |
|----------------------------------|--|-------------------------------------|--|
| Panesillo di Ponte | Prodotto agroalimentare riconosciuto tradizionale ai sensi del DM 350/99 | Ponte | Prodotto dolciario da forno dall'impasto soffice ed appena guarnito. Il panesillo è realizzato secondo un'antica ricetta che prevede come ingredienti l'uso di farina di grano tenero, uova fresche, zucchero, latte, lievito naturale, succo d'arancia, cioccolato per la copertura. |
| Puccellato di Fragnetello | Prodotto agroalimentare riconosciuto tradizionale ai sensi del DM 350/99 | Fragneto l'Abate, Fragneto Monforte | E' una sorta di grosso ciambellone di pasta lievitata e cotta al forno di cui esiste la variante rustica e quella dolce. La variante rustica è preparata con farina di grano tenero, sugna, uova, lievito, sale e pepe intero. La variante dolce è preparata con farina di grano tenero, sugna, zucchero, uova, lievito, vaniglia, aromi, cedro e uva passita. |
| Taralli Intrecciati | Prodotto agroalimentare riconosciuto tradizionale ai sensi del DM 350/99 | San Lorenzello | I taralli sono diffusi in tutta la provincia e prodotti con farina di frumento, olio di oliva, vergine ed extravergine, agente lievitante, spezie ed erbe aromatiche. L'impasto viene tagliato in bastoncini lunghi, che vengono arrotolati tra di loro. Dopo la lievitazione vengono immersi in acqua bollente e quindi disposti su una placca oleata per la cottura in forno. |

Ns. Elaborazione su dati locali

Il settore dolciario della provincia di Benevento è caratterizzato prevalentemente dalla produzione di torrone che occupa una posizione preminente sul mercato locale.

Il torrone è da secoli parte integrante della storia e della cultura del beneventano.

Nonostante sia diffusa la tendenza ad identificare il torrone prodotto in questo territorio con la città di Benevento, l'area geografica di riferimento si estende anche in provincia, soprattutto nel polo dolciario di San Marco dei Cavoti.

In tali località, infatti, fattori naturali, quali la flora, il clima e la disponibilità delle materie prime, hanno, nel tempo, agevolato l'affermazione della produzione del torrone.

In particolare, elementi determinanti della qualità del prodotto sono le infiorescenze locali, che permettono la produzione di miele, il clima collinare, che consente l'avvio della lavorazione sin dalla fine dell'estate, in coincidenza con i primi freddi autunnali.

Attualmente il torrone è uno dei prodotti dolciari in via di rivalutazione: la sua riscoperta, negli ultimi anni, è da attribuirsi prevalentemente al successo ottenuto sul mercato dai torroncini monoporzione, le cui vendite, nell'ultimo decennio, sono aumentate del 30%.

Il formato ridotto, con incarto semplice e trasparente, sembra, infatti, aver spostato la funzione d'uso del torrone, dall'area della ricorrenza (in particolare delle feste natalizie), ad **occasioni più destagionalizzate**, per farne un prodotto vicino, per dimensioni e concezione, alle caramelle o agli snack da banco in barre.

Il torrone, sia tradizionale che da banco, resta, comunque, un prodotto con una marcata regionalizzazione dei consumi, dovuta alla specifica localizzazione della sua origine storica. Nella provincia di Benevento è concentrata buona parte della produzione italiana di torrone. I dati a livello produttivo, testimoniano la significativa presenza dei produttori beneventani in un settore in crescita a livello nazionale.

La struttura produttiva sannita presenta, pertanto, una configurazione di tipo "dualistico" in cui coesistono un produttore di livello nazionale (**Alberti S.P.A.**) ed un gruppo di operatori più piccoli dotati di notevoli potenzialità, tra le più rinomate aziende distinguiamo:

Annamaria Borrillo

Dolciaria Borrillo Antichi Sapori

Dolciaria Borrillo

Dolciario Palumbo

Dolciario Parente

Dolciario SERIO

LA Provenzale

Antonio Petrillo

Premiata Fabbrica di Torroni Borrillo

Antichissima è nel territorio sannita anche la lavorazione dei prodotti artigianali da forno.

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

La gamma di produzione è assai ampia, comprendendo: taralli, rustici, freselle, biscotti, dolci secchi, torte, ciambelle, panettoni, panini all'olio e al burro, brioches, rosette soffiate, cui si accompagnano in tutti i centri del Sannio i dolci freschi, le pizze in molte varietà ed i biscotti in confezioni.

Tra le imprese che allo stato attuale producono maggiormente i prodotti da forno e, in particolar modo, Puccellato, Panesillo e Taralli intrecciati, distinguiamo tra le più rinomate:

Le Antiche Bontà di Antonio Nardone

Pasticceria MILLEVOGLIE di Nicola Zampilli

F.lli Ricciard S.r.l.

SEZIONE 2. PROGETTO PILOTA

2.1 Le imprese aderenti al Progetto Pilota

Entro il 30 settembre 2004 sono pervenute presso il Coordinamento Prusst Calidone 193 adesioni alla sperimentazione, di queste adesioni cinque riguardano società di servizi alle imprese e partecipano al Progetto su tutte le filiere¹.

Le modalità e criteri di selezione delle aziende ammesse alla sperimentazione sono definite dall'art.12 dell'Avviso Pubblico, quest'ultime sono quelle per le quali si prefigurano un piano di sperimentazione d'azienda e/o di settore e/o di filiera fattibile e sostenibile.

Le manifestazioni di interesse al Progetto Pilota per la filiera miele vede n. 4 adesioni.

Di seguito vengono elencate le aziende interessate alla sperimentazione mostrando, ove possibile, alcuni dati identificativi.

| Denominazione | Natura Giuridica | Comune | Settore |
|------------------------|------------------|-----------|-----------|
| Strega Alberti | SPA | Benevento | Dolciario |
| Le Dolcezze del Sannio | SRL | Paduli | Dolciario |

Segue nel paragrafo successivo una breve presentazione delle aziende mentre in allegato si riporta un estratto della "scheda per la definizione della sostenibilità", nonché eventuali risultati del monitoraggio.

2.1.1 Descrizione sinottica delle imprese

1) STREGA ALBERTI SAB S.p.A.

L'azienda opera nel settore dei liquori dal 1860 e nel settore dei dolci dal 1908.

Il mercato in cui opera è quello nazionale ed internazionale, attraverso clienti tradizionali, grossisti, CIDO e HOKECA.

La produzione si effettua nello stabilimento di Benevento e si avvale di un laboratorio interno e di strutture esterne per il controllo qualità.

In seguito allo sviluppo della filiera del vino nella regione e nella provincia, l'azienda ritiene che ci siano interessanti prospettive di sviluppo nell'area dei distillati partendo da materie prime agricole tipiche e garantite da un sistema di tracciabilità ascendente.

¹ Sistemi Intelligenti s.r.l., Cecas Commercial Srl (BN), Sofab Srl (BN) sono per tutte le filiere, mentre per la filiera miele/dolciario: Logis s.r.l e A.P.S Global Service.

L'Istituto Guglielmo Tagliacarne ha analizzato il grado di innovazione della azienda Strega Alberti S.A.B. S.p.A. nell'ambito del Progetto DIRCE (Diffusione dell'innovazione e della ricerca per la competitività economica).

Il Coordinamento Prusst ha avviato percorsi di partenariato istituzionale con enti presenti sul territorio e tra questi l'Istituto Guglielmo Tagliacarne.

L'obiettivo è quello della diffusione di esperienze ed iniziative di successo con riferimento ai temi dell'innovazione tecnologica nel settore agroalimentare, nonché la diffusione dei risultati dei Progetti avviati dall'Istituto sulle aziende aderenti al "Progetto Pilota per l'implementazione di filiera agroalimentari".

2) LE DOLCEZZE DEL SANNIO SRL

Produzione biscotti, dolci tipici del Sannio ed altri prodotti di panetteria, con l'utilizzo di un'adeguata attrezzatura e l'ausilio di diversi collaboratori.

L'attività nata nel 1999 da 8 soci, in pochi anni è diventata una realtà territoriale, riuscendo a raggiungere ragguardevoli risultati.

Allo stato attuale la sede operativa è ubicata in un locale di circa 500 MQ tenuto in fitto, ma ha già presentato domanda per un finanziamento ai sensi della legge 488 ed è in attesa della graduatoria.

Il progetto prevede l'acquisto di un lotto di terreno di 3500 MQ circa nella zona ASI di paduli (già opzionato) con la costruzione di una struttura di 1000 MQ tra uffici e laboratorio.

2.2 La Filiera Locale

2.2.1 Aspetti normativi

La normativa di riferimento è la seguente:

- **Reg. CE 178/2002** (che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare);
- **Art. 18, Capo II** del suddetto regolamento recante disposizioni sulla rintracciabilità intesa come possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

- **D. Lgs. N. 181 del 23/06/03** attuativo della Direttiva N. 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- **Circolare n. 168 del 10/11/03** sull'etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari;
- **DPR n. 187 del 09/02/04** riguardante la revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'art. 50 della L. 22/02/94, n. 146;
- **D. Lgs del 12/06/2003 n. 178** attuativo della Direttiva 2000/36/CE relativa ai prodotti di cacao e di cioccolato destinati all'alimentazione umana;
- **Reg. CE N. 2295/2003** recante modalità di applicazione del regolamento CEE n. 1907/90 del Consiglio relativo a talune norme di commercializzazione applicabili alle uova e **Reg. CE N. 1515/2004 del 26/08/04** che modifica il precedente regolamento n. 2295/2003;
- Ovoprodotti (**Direttiva CE 20/06/1989** – Sicurezza, igiene ed immissione di ovoprodotti sul mercato).

2.2.2 Elementi di tracciabilità

I prodotti dolciari e i prodotti da forno rappresentano dei "**preparati**" costituiti da una varietà di ingredienti e, essendo delle produzioni composte e non delle specifiche produzioni primarie, rientrano nella categoria generale di "alimento", definizione assunta nel Reg. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Viene illustrato successivamente uno schema che rappresenta la relazioni tra il prodotto finito, i prodotti primari e i prodotti filiera.

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

Tabella 2: Relazioni e collegamento con altre filiere ed altre produzioni (Ns. elaborazione su dati locali)

| Prodotti Locali | Categoria | Filiera collegate | Altri prodotti primari |
|---|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| Torrone di Benevento | Prodotto Dolciario | Filiera del miele Filiera ortofrutta | Cioccolata Uova |
| Torroncino Croccantino di S. Marco | Prodotto Dolciario | Filiera del miele Filiera ortofrutta | Cioccolata Uova |
| Panesillo di Ponte | Prodotto Dolciario/da Forno | Filiera dei cereali Filiera del Latte | Cioccolata Uova |
| Puccellato di Fragnetello | Prodotto Dolciario/da Forno | Filiera dei cereali Filiera ortofrutta | Uova |
| Taralli Intrecciati | Prodotto da Forno | Filiera dei cereali Filiera dell'olio | |

Segue uno schema generale che riporta l'intera normativa di riferimento per l'etichettatura:

Tabella 3: Quadro normativo etichettatura prodotti dolciari/da forno (Ns. Elaborazione su dati UE)

| | Etichettatura dei prodotti da forno e dolciari Informazioni obbligatorie | |
|--|--|---|
| 1. Denominazione di vendita | Indicazione di " Prodotto Artigianale " se il prodotto è "lavorato a mano" e simili potranno essere apposte unicamente qualora le fasi di impasto, trafilatura, taglio ed essiccazione della pasta siano state in tutto o per la maggior parte a mano e non anche quando la manualità abbia riguardato unicamente fasi secondarie come lo o svuotamento dei sacchi di semola, dosaggio di ingredienti, ecc. | Circ.10/11/03 n. 168 e del DPR 187/01 |
| 2. Ingredienti e aromi | | Reg. 178/2002 |
| Cioccolato | Indicare la tipologia di cioccolato e se trattasi di cioccolato ripieno indicare la percentuale di cacao che non deve superare certi limiti al fine di conservare l'integrità del prodotto cioccolato puro o cioccolato | D. Lgs del 12/06/2003 n. 178; Dir. 200/36/CE |
| Prodotto da forno | Indicare se il prodotto è stato ottenuto attraverso la miscelazione di farina di grano tenero con crusca/cruschello invece che con farina integrale | Circ. n. 168 del 10/11/03 e DPR n. 187/2001 |
| Prodotto trattato con olio di oliva o sansa | Nella denominazione di vendita di un prodotto trasformato, un ingrediente può essere indicato col nome della categoria anziché col nome specifico. (Es: "Ingredienti: Olio di oliva" anche se trattati con olio di sansa di oliva e misto di oli raffinati | Circ. n. 168 del 10/11/03 e D.Lgs. 181/2003 |

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

| | | |
|--|--|--|
| Uova/Fresche | Le uova utilizzate nei prodotti trasformati, devono essere pastorizzate; la pastorizzazione delle uova fresche è richiesta dal D.Lgs. N. 65/1993 relativo agli ovoprodotti (art. 3, lettera e) non come trattamento di conservazione ma come esigenza di ordine igienico-sanitario obbligatoria. | D.Lgs. N. 65/1993, Circ. 10/11/03 n. 168. |
| Edulcoloranti | Vi rientrano i prodotti di cioccolato, i succhi, e nettari di frutta, le confetture, le gelatine di frutta, le marmellate la crema di marroni nonché altri prodotti | Circ. n. 168 del 10/11/03 |
| 3. Quantità (peso netto/peso lordo) | | Reg. 178/2002 |
| 4. Nome, ragione sociale o marchio d'impresa | | Reg. 178/2002 |
| 5. Termine minimo di conservazione/data di scadenza | (da consumarsi preferibilmente entro ...)non è richiesto per: i prodotti della panetteria e della pasticceria che, per loro natura, sono normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione; occorre indicare il termine minimo di conservazione | (Art. 8, lett. E del D.Lgs. 23/06/03, n. 181) |
| | (da consumarsi il) Data di scadenza del prodotto: sui prodotti preconfezionati deperibili dopo breve tempo e che costituirebbe un pericolo per la salute umana | (Art. 9. n. 1, del D.Lgs. 23/06/03, n. 181) |
| 6. Sede dello stabilimento | | Reg. 178/2002 |
| 7. Lotto (per i prodotti preconfezionati) | | Reg. 178/2002 |
| 8. Imballaggi (per i prodotti preconfezionati) | | Reg. 178/2002 |

2.2.3 Collegamento altre filiere

I prodotti da forno e i prodotti dolciari, in particolar modo il torrone di Benevento, il Torroncino Croccantino e il Torrone di S. Marco dei Cavoti, presentano un importante collegamento con la filiera del miele; molte imprese dolciarie locali, infatti, si approvvigionano di miele prodotto nello stesso territorio; la Coldiretti di Benevento, infatti, rileva nel 2002 che circa il 14% di miele Millefiori, il 12% di Miele di Sulla e il 9% di Miele di Lupinella della produzione totale viene destinato alle imprese dolciarie

SEZIONE 3: STRATEGIA

3.1 Analisi SWOT

Tabella 4-Analisi Swot

| Punti di forza | Punti di debolezza |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Tradizionalità dei processi di produzione✓ Presenza di un disciplinare di produzione✓ Forte legame con il patrimonio storico – culturale✓ Tipicità ed unicità delle produzioni locali | <ul style="list-style-type: none">✓ Mancanza di una struttura nitida di filiera✓ Debole coordinamento delle variabili di Marketing Mix✓ Scarsa penetrazione di mercato dei prodotti dolciari locali a livello nazionale ed extranazionale |
| Minacce | Opportunità |
| <ul style="list-style-type: none">✓ Concorrenza - Torrone di Cremona✓ Sostituzione d'uso da parte dei consumatori✓ Concorrenza con altri prodotti dolciari di natura non artigianale | <ul style="list-style-type: none">✓ Potenziamento di flussi turistici ed enogastronomici✓ Aree elevabili a distretto agro-alimentare e rurale✓ Innalzamento delle competitività del sistema✓ Politiche di Internazionalizzazione✓ Potenziamento "marchio-qualità" |

3.2 La strategia scaturente dall'analisi swot e posizionamento del prodotto filiera

Allo stato attuale le aziende che hanno aderito al Progetto Pilota sono poche e, identificare dei punti critici tramite l'analisi swot, risulta ancora complicato anche alla luce del fatto che il settore relativo ai prodotti dolciari è complesso dato il fatto che ricomprende l'insieme di filiere produttive, produzioni primarie ed altri prodotti secondari.

Per quanto attiene la situazione locale, la presenza di un'impresa leader nel comparto del dolciario, con un insieme di imprese di piccole dimensioni ma approdate a produzioni artigianali e di qualità di elevato valore storico – tradizionale, rende ancora più complicata la

ricostruzione di un percorso di filiera standardizzato per tutte le imprese appartenenti allo stesso comparto.

Altro punto critico da considerare è l'elevata concorrenza tra le due aree territoriali maggiormente produttrici di torrone: Benevento e Cremona.

Gli elementi sinora emersi, che descrivono per sommi capi la situazione dei prodotti dolciari e dei prodotti da forno, pertanto, permettono di definire un orientamento strategico che miri sostanzialmente al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Ricostruzione e strutturazione del percorso di filiera;
- Penetrazione di mercato a livello nazionale e internazionale;
- Riallocazione e determinazione delle variabili di Marketing mix

3.3 Interventi

1. Ricostruzione e strutturazione del percorso di filiera

- 1.1 Ricostruzione e identificazione delle fasi e dei processi di lavorazione all'interno dell'intero percorso di filiera con approccio "**One to One**" (visite aziendali, interviste telefoniche, somministrazione di appositi questionari, ecc) rivolto a tutti gli stakeholders di filiera;
- 1.2 Definizione di un modello innovativo di filiera

2. Penetrazione di mercato a livello nazionale e internazionale

- 2.1 Studio e Ricerca per la definizione di nuovi segmenti di mercato e definizione di paesi obiettivo per penetrare mercati nazionali ed extranazionali potenzialmente interessati al prodotto

3. Riallocazione e determinazione delle variabili di Marketing mix

- 3.1 **Prezzo:** Definizione di un prezzo competitivo sulla base di quelli comunemente praticati dai concorrenti
- 3.2 **Prodotto:** Diversificazione dei prodotti in base alla definizione dei target di consumatori
- 3.3 **Distribuzione:** GDO, Punti di vendita specializzati, creazione di catene di vendita in Franchising;
- 3.4 **Comunicazione mix:**
 - *Publicità:* Pubblicità televisiva su reti nazionali

FILIERA PRODOTTI DOLCIARI E DA FORNO

- *Promozione:* Creazione di un evento locale di rilevanza nazionale sulla scia di quelli già presenti (Es. MiWine, Sweettorrone, Città del Vino, etc);
- *Pubbliche Relazioni:* Concertazione con organismi pubblici ed istituzioni per la definizione delle politiche di intervento comuni;
- *POS (Punti di vendita):* Creazione di vetrine di esposizione per i prodotti tipici, distribuzioni omaggio di campioni per assaggio in occasioni delle ricorrenze di maggior consumo dei prodotti.

the \mathbb{R}^n is a linear space over \mathbb{R} with the usual addition and scalar multiplication. The inner product is defined by

$$(x, y) = \sum_{i=1}^n x_i y_i \quad (1)$$

where $x = (x_1, \dots, x_n)$ and $y = (y_1, \dots, y_n)$. The norm of x is defined by

$$\|x\| = \sqrt{(x, x)} = \sqrt{\sum_{i=1}^n x_i^2} \quad (2)$$

The distance between x and y is defined by

$$d(x, y) = \|x - y\| = \sqrt{\sum_{i=1}^n (x_i - y_i)^2} \quad (3)$$

The set of all points x such that $\|x\| = r$ is a sphere of radius r centered at the origin. The set of all points x such that $\|x\| \leq r$ is a ball of radius r centered at the origin.

The set of all points x such that $\|x\| = 1$ is the unit sphere. The set of all points x such that $\|x\| \leq 1$ is the unit ball.

The set of all points x such that $\|x\| = 0$ is the origin. The set of all points x such that $\|x\| \leq 0$ is the origin.

The set of all points x such that $\|x\| = \infty$ is the set of all points. The set of all points x such that $\|x\| \leq \infty$ is the set of all points.

The set of all points x such that $\|x\| = 0$ is the origin. The set of all points x such that $\|x\| \leq 0$ is the origin.

The set of all points x such that $\|x\| = \infty$ is the set of all points. The set of all points x such that $\|x\| \leq \infty$ is the set of all points.

The set of all points x such that $\|x\| = 0$ is the origin. The set of all points x such that $\|x\| \leq 0$ is the origin.

The set of all points x such that $\|x\| = \infty$ is the set of all points. The set of all points x such that $\|x\| \leq \infty$ is the set of all points.

The set of all points x such that $\|x\| = 0$ is the origin. The set of all points x such that $\|x\| \leq 0$ is the origin.

The set of all points x such that $\|x\| = \infty$ is the set of all points. The set of all points x such that $\|x\| \leq \infty$ is the set of all points.



**PROGRAMMA DI RIQUALIFICAZIONE URBANA E SVILUPPO SOSTENIBILE DEL TERRITORIO
"CALIDONE"**

ACCORDO QUADRO DEL 31.05.2002 - PUBBLICATO SUL BURC 15.07.2002 N.33

documento n. 11 attuazione

progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari



Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti

Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Ministero delle Attività Produttive

Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio



Regione Campania



Provincia di Benevento



Comune di
Benevento



CASSA DD. PP.