GENERALE CONSERVE

ASdoMAR

La Qualità e il Rispetto.

De Rica

Innovazione di prodotto e ritorno all'antico: il caso De Rica

Genova, 12 Aprile 2017

Scenario: dall'acquisizione ad oggi

2014

Un marchio storico

- De Rica: un marchio italiano che nasce nel 1964 nel Piacentino, ma con oltre **100 anni di storia:** *<<La produzione iniziò nel 1912, con appena una ventina di operai chiamati a lavorare tra cuocitrici e passatrici>>.*
- Un **posizionamento** creato negli anni: freschezza, sapore e genuinità;
- e un fortissimo vissuto in termini di **italianità**.

2014

Mercato pomodoro

- Mercato complesso con un'elevata varietà di definizioni e segmentazioni di prodotto
- Molto frammentato e con localismi molto forti
- Ricco di clusterizzazioni :
  1. In base agli ingredienti (materia prima, olio, verdure, gusti, etc…)
  2. In base al taglio o alla texture del pomodoro
  3. In base all'uso (esigenza di minima – massima)
  4. Per impiego di tempo e contenuto di servizio (salse vs passate)

2014

Ricerca qualitativa

- il marchio De Rica gode di credibilità e fiducia sedimentate presso i diversi target, anche in assenza di consumo abituale
  - la scarsa visibilità e la limitazione di gamma non incidono sulla percezione di marchio di qualità
  - che lascia aperte opportunità di rinnovamento dell'immagine e di lancio di nuove proposte

→ tuttavia, concorrono ad una conoscenza sfumata e imprecisa dell'effettiva offerta di mercato attuale

Ricerca: Focus Group Ist. Piepoli 2014

2014

Ricerca qualitativa

Il marchio De Rica

- Risulta per tutti un marchio storico, di tradizione, familiare (quando visto usare in famiglia e per notorietà di lunga data), di buona qualità, con una sua expertise nel mondo pomodoro, limitata a poche referenze: *"fa cose fatte bene"*
  - il nome veicola genuinità e senso di sicurezza, fiducia
  - il profilo "essenziale", *"riservato", "che non fa rumore"* da un lato attesta la semplicità / autenticità del prodotto: *"più sostanza e meno apparenza"*

Ricerca: Focus Group Ist. Piepoli 2014

2014

La gamma

- Una gamma, ormai “risicata” in termini quantitativi, ma composta da prodotti storici, e sub brand riconosciuti e radicati nel consumatore.

2014

SWOT *at acquisition time*

STRENGTHS

- ✓Brand awareness
- ✓Immagine di marca
- ✓Qualità percepita
- ✓ Conoscenza del target

WEAKNESSES

- ✓Mercati maturi
- ✓Portafoglio prodotti ridotto
- ✓Comunicazione assente

OPPORTUNITIES

- ✓ Sproporzione tra vissuto dei consumatori e situazione competitiva
- ✓ Mercato frammentato, pluralità di OTHERS
- ✓ Tipologia di prodotto

THREATS

- ✓ Mercato affollato
- ✓Acquisizione in corso d'anno

Il progetto: il pomodoro Vallivo

Il controllo totale della filiera dal seme al prodotto finito

Il pomodoro Vallivo

La filiera

Una passata che nasce da una filiera **corta e chiusa,**
da una agricoltura integrata a **ridotto impatto ambientale**
nel totale **rispetto** della tradizione
e di un ambiente naturale unico.

Il pomodoro Vallivo

Il territorio

abbiamo selezionato una realtà unica
per le caratteristiche della produzione,
situata nel cuore del **Parco del Delta del Po**.

Un'area rurale **incontaminata**, dove abbondano specie animali, ornitologiche, dove la natura è generosa e la mano dell'uomo non è invasiva: non ci sono tralicci, non ci sono abitazioni, non ci sono reti stradali se non passaggi interpoderali…

Il pomodoro Vallivo

Il nostro metodo di coltivazione

Il **sistema integrato** è un metodo relativamente recente di fare agricoltura, il cui principio si basa sul fatto che alcuni parassiti possono essere combattuti, non solo con prodotti chimici, ma anche con prodotti estratti dalle piante o minerali, o anche con altri parassiti.
Al produttore non è richiesto di escludere i trattamenti chimici di sintesi, ma di limitarli nella quantità di tipi utilizzabili, con la possibilità di trovare un prodotto «integrato» con diversi prodotti presenti sotto il limite di legge.

I vincoli sono attualmente costituiti dal rispetto dei disciplinari di produzione, stilati da ogni Regione, nei quali vengono esclusi alcuni prodotti chimici e segnalati i rimedi «naturali» e dal rispetto dei limiti di residui massimi ammessi e stabiliti dalla legge. I disciplinari sono pubblici.

Mappa
Traffico
Formignana
Tresigallo-final di Rero
Po di Volano
Masi Torello
Migliarino
Migliaro
Massa Fiscaglia
Codigoro
Pomposa
Lido di Volano
Lagosanto
Lido delle Nazioni
Lido di Pomposa-lido degli Scacch
Comacchio
Porto Garibaldi
Lido degli Estensi
Lido di Spina
Voghiera
Osteriato
Raccordo Autostradale Ferrara - Porto Garibaldi
Portomaggiore
Consandolo
Sant'antonio
Argenta
Fiume Reno
San Biagio
Lavezzola
Voltana
Sant'alberto
Casa borsetti
Marina Romea
Conselice
Alfonsine
Savarna-Conventello
Marina di
5 km
2 mi

Il pomodoro Vallivo

Il seme

Questa è la nostra più importante unicità,
su cui abbiamo lavorato e continuiamo a lavorare.
Nel più ampio progetto del controllo totale della filiera, uno degli asset più importanti, se non il più importante, è il seme.

Abbiamo recuperato una varietà non ibrida ma **tradizionale**,
per garantire un pomodoro dal gusto **genuino** e antico,
con il controllo **totale** della filiera dal seme al prodotto finito.

Il pomodoro Vallivo

Il seme "*open pollinating*"

Una vecchia semente, una delle ultime sementi NON IBRIDE che erano state utilizzate per trasformazioni industriali.

Si dice Open Pollinating, ovvero "Impollinazione Aperta", quando l'impollinazione avviene tramite insetti, uccelli, il vento, o altri meccanismi naturali.

Il Vallivo è una varietà NON IBRIDA, è open pollinating.

Il pomodoro Vallivo

Il seme – il nostro anche l’anno successivo

Abbiamo lavorato per poter estrarre il seme dal Pomodoro Vallivo al fine di utilizzarlo l’anno successivo.

È un fattore di **unicità assoluta**.

Qualsiasi semente ibrida è geneticamente instabile
e non può essere utilizzata per l'uso in anni successivi.

Noi invece ogni anno possiamo recuperare il seme e riutilizzarlo l’anno dopo.

Il pomodoro Vallivo

La raccolta

Il nostro pomodoro si raccoglie
solo nel cuore della stagione,
nel momento **culminante** della raccolta
→ pomodoro migliore, **maturo al punto giusto**,
perfetto per essere lavorato.

La raccolta avviene nel mese di Agosto;
infatti, il pomodoro vallivo, che non è un ibrido,
non si presta ad essere coltivato
nè come varietà «precoce» (matura già da metà luglio)
nè come varietà «tardiva» (matura dopo il 15 settembre).

Il pomodoro Vallivo

La raccolta meccanica

È una raccolta di tipo “meccanico”,
rispettosa della normativa in termini di:

- diritti umani,
- diritti dei lavoratori,
- tutela contro lo sfruttamento dei minori,
- garanzie di sicurezza e salubrità sul posto di lavoro.

Il pomodoro Vallivo

La trasformazione

Avviene dopo **poche ore** dalla raccolta, il vallivo non sopporta lunghe attese, ha la buccia sottile e non ha la consistenza (durezza) dei pomodori ibridi.

Una sola azienda trasforma il pomodoro vallivo, un'azienda che fra i propri **soci** ha quegli stessi **agricoltori** che coltivano il vallivo.

Appena il pomodoro vallivo arriva in stabilimento viene subito controllato, per verificare se rispetta i **rigidi parametri qualitativi** del capitolato tecnico De Rica, poi lavato e inviato al ciclo produttivo.

Il pomodoro Vallivo

La varietà

Utilizziamo una sola varietà di pomodoro per tutta la passata, il pomodoro “ *vallivo*”.

Questo elemento rappresenta un’altra unicità del nostro progetto.

Normalmente infatti anche prodotti che derivano da una stessa specie, contengono però da più varietà e non sono in grado di garantire costanza nelle caratteristiche organolettiche e nella qualità del prodotto
(ad es.: passata di ciliegino, che ha al suo interno 4 o 5 varietà diverse di ciliegino).

Il pomodoro Vallivo

Residuo Zero

A **residuo zero**: prodotto di agricoltura integrata o convenzionale.
Il residuo all'interno dell'ortofrutta deve essere sotto i limiti di rintracciabilità.

Da sottolineare la “vicinanza” con il pomodoro biologico e le sue caratteristiche

Il pomodoro Vallivo

La filosofia “zero”

La nostra passata nasce da pomodori
coltivati secondo la filosofia Zero:
Zero ogm, Zero energie inquinanti,
Zero residuo, Zero mano d’opera irregolare.

La **“produzione a Km Zero”** permette - tra le altre cose -
l’utilizzo di pomodori dalla buccia sottile,
raccolti al giusto punto di maturazione,
che rendono la nostra passata non solo genuina
ma anche particolarmente gustosa.

Il pomodoro Vallivo

De Rica

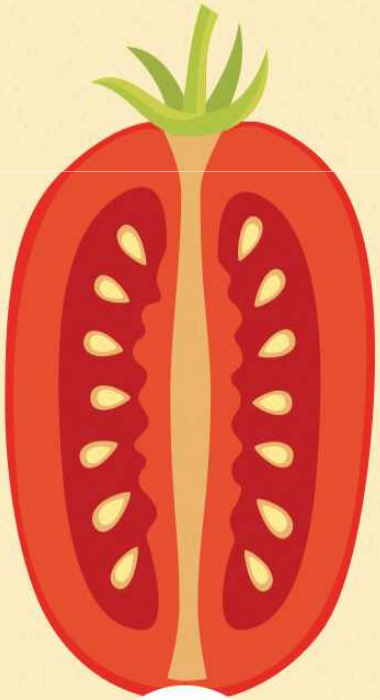
IL NOSTRO PROGETTO

Selezioniamo il meglio dell'eccellenza agroalimentare italiana

Filiera corta e chiusa
Controllo totale, dal seme al prodotto finito

Rispetto della tradizione e del lavoro
Agricoltura integrata a basso impatto ambientale; azienda certificata SA8000 per la Responsabilità Sociale

Friend of the Earth
Agricoltura sostenibile certificata



Qualità certificata
ISO22000 per la Sicurezza alimentare; ISO9001 per la Qualità di processo e IFS per la Sicurezza e Qualità di prodotto

Residuo Zero
Sostanze chimiche al di sotto dei livelli rilevabili da analisi di laboratorio.

OGM Free
Filiera che esclude l'impiego di organismi geneticamente modificati

SCORRI LA PAGINA

DERICA

I PRODOTTI

I prodotti

700g

400gX1, X2, X3

Novità di prodotto

570g

Novità di prodotto

350g

La gamma di pomodoro Vallivo