



(/)(/ Canicattini Baani. Entro 6 settembre selezione giovani per servizio civile... (/index.php/it/sudest-1/siracusa/8645-canicattini-baani-entro-6-settembre-selezione-giovani-per-servizio-civile)

HILFTRAD. Al SIAMAP di Tunisi la "star" è il formaggio "Siciliano di Bèja" (/index.php/it/2014-07-02-22-27-54/notizie/6447-hilftrad-al-siamap-di-tunisi-la-star-e-il-formaggio-siciliano-di-beja)

REDAZIONE / 07 NOVEMBRE 2015 / CREATO: 07 NOVEMBRE 2015 / VISITE: 1090

NOTIZIE TEMATICHE (/INDEX.PHP/IT/2014-07-02-22-27-54/NOTIZIE)

<p>PREVIOUS ARTICLE Presentati calendario e agenda dei Carabinieri 2016 (/index.php/it/2014-07-02-22-27-54/notizie/6467-presentati-calendario-e-agenda-dei-carabinieri-2016)</p>	<p>NEXT ARTICLE ASP Ragusa: due corsi pediatrici (/index.php/it/2014-07-02-22-27-54/notizie/6399-asp-ragusa-due-corsi-pediatrici)</p>
--	---

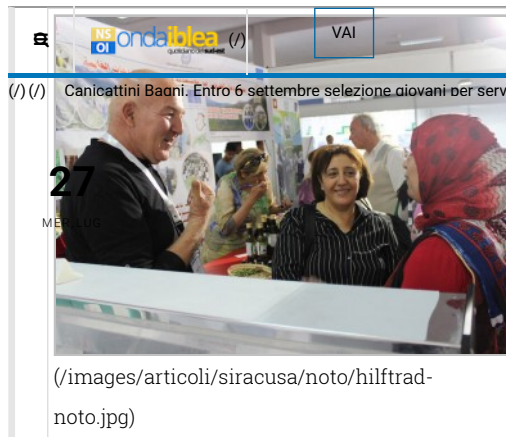


valuta 5

VALUTAZIONE



(https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.ondaiblea.it%2Findex.php%2Fit%2F2014-07-02-22-27-54%2Fnotizie%2F6447-hilftrad-al-siamap-di-tunisi-la-star-e-il-formaggio-siciliano-di-beja&title=Ondaiblea%20-%20Rivista%20del%20Sud%20Est%20(notizie%20Ragusa%20e%20Siracusa)%20-%20HILFTRAD.%20Al%20SIAMAP%20di%20Tunisi%20la%20%20E2%80%9Cstar%20%20C3%A8%20il%20formaggio%20%20E2%80%9CSiciliano%20di%20B%20C3%A8ja%20%20E2%80%9D&description=La%20%20giornale%20del%20Sud%20Est%20(notizie%20del%20Val%20di%20Noto%20C%20Ragusa%20e%20Siracusa%20C%20il%20Sudest%20della%20Sicilia))



Sono stati presentati i dati raccolti nell'ambito del progetto di cooperazione HILFTRAD Italia-Tunisia

(/index.php/it/sudest-1/siracusa/8645-canicattini-baani-entro-6-settembre-selezione-aiovani-per-servizio-civile)

Noto, 7 Novembre 2015 – La terra d'origine, Béja. La materia prima, cento per cento latte ovino. E la razza autoctona utilizzata, siculo sardo. Sono gli elementi ritenuti inconfondibili del formaggio "Siciliano di Bèja" ed emersi dalle ricerche effettuate nell'ambito del progetto di cooperazione transfrontaliera, "Italia-Tunisia" 2007-2013, Hi.L.F.Trad. (Hilâl siculo - tunisino della Filiera lattiero - casearia tradizionale attraverso le nuove tecnologie). Le indagini e la campagna pubblicitaria per lanciare il packaging e il marchio di certificazione del prodotto sono stati presentati dai ricercatori e dagli esperti del CoRFiLaC, Centro sulla Ricerca Lattiero Casearia, in occasione del SIAMAP, il Salon International de l'Agriculture du Machinisme Agricole et de la Pêche, che si è svolto a Tunisi dal 28 ottobre al 1 novembre.

«L'indagine – ha dichiarato Stefania Carpino, dirigente di ricerca del CoRFiLaC - ha avuto ad oggetto alcuni aspetti inerenti le abitudini e le frequenze di consumo dei consumatori locali, puntando l'attenzione su alcuni elementi importanti quali la percezione del prodotto proveniente dall'area di Béja, quindi Siciliano di Béja, il valore attribuito alle produzioni locali e tradizionali, all'origine del prodotto e alle certificazioni a marchio. Dai primi dati di massima emerge che ben l'80 per cento conosce il prodotto proveniente da Béja, anche chi non è originario della stessa area ha comunque una percezione positiva del formaggio che viene indicato come qualitativamente buono, legato fortemente all'immagine positiva dei piccoli produttori. In generale questo prodotto di Bèja viene ritenuto non facilmente imitabile e proprio per questo unico nel suo genere. L'unicità proviene proprio dal fatto che viene prodotto con latte crudo ottenuto da una razza ovina autoctona, la razza siculo-sarda».

Dalle caratteristiche di unicità del prodotto è nata la proposta per la campagna promozionale ideata dal CoRFiLaC, con la quale è stata realizzata un'effigie particolare dove in primo piano risulta la pecora siculo-sarda ed uno slogan che non lascia dubbi: "le vraie sicilien typique de Beeéé...ja". Tutto questo per rafforzare nell'immagine dei consumatori l'idea che il formaggio tradizionale viene ottenuto da latte ovino, dalla razza siculo sarda e principalmente nella zona di Bèja.

«La campagna e le attività di marketing – ha continuato Carpino - hanno riscosso molto successo, non a caso più di 300 persone sono state raggiunte con il totem per lo street marketing, una forma di marketing non convenzionale che si esplica esclusivamente per le strade vere e proprie di una città, e privilegia come strumenti il corpo e l'azione di performer. Molti i produttori ed i tecnici di settore interessati al progetto che hanno chiesto delle informazioni sulle tecniche di caseificazione e sulla materia prima utilizzata per produrre il vero Siciliano del Béja».

Il CoRFiLaC ha inoltre presentato a un gran numero di partecipanti il marchio proposto al partenariato di progetto, identificativo della certificazione di qualità e la relativa etichetta commerciale, attualmente inseriti nella proposta di un disciplinare per l'ottenimento dell'AOC tunisina in prima battuta, ed eventualmente della DOP europea, in un secondo tempo.

«Ci si auspica – ha concluso Carpino - che i dati raccolti possano essere un valido punto di partenza, sia per il raggruppamento del GDAss, partner del progetto, che per altri produttori della zona che vorranno produrre in modo tradizionale il vero Sicilien de Béja».

© Ondaiblea - Biancavela Press, tutti i diritti riservati - Condizioni

(/index.php/info/pagine/61-condizioni)



(http://www.ondaiblea.it/)

Ragusa (/index.php/it/component/tags/tag/4-ragusa)

Siracusa (/index.php/it/component/tags/tag/15-siracusa)

Noto (/index.php/it/component/tags/tag/16-noto)

Sicilia (/index.php/it/component/tags/tag/193-sicilia)

Tunisia (/index.php/it/component/tags/tag/383-tunisia)

PREVIOUS ARTICLE

Presentati calendario e agenda dei Carabinieri 2016 (/index.php/it/2014-07-02-22-27-54/notizie/6467-presentati-calendario-e-agenda-dei-carabinieri-2016)

NEXT ARTICLE

ASP Ragusa: due corsi pediatrici (/index.php/it/2014-07-02-22-27-54/notizie/6399-asp-ragusa-due-corsi-pediatrici)



(http://www.ondaiblea.it)

Ondaiblea © Edizioni Biancavela (<http://www.biancavela.it>), Biancavela Press e Associazione Culturale "Nuova Scicli"

Direttore Responsabile **Carmelo Riccotti La Rocca**, Direttore **Giuseppe Nativo**

Direttore Editoriale **Salvo Micciché** (<https://plus.google.com/106261524235934637915?rel=author>) - Coordinamento **Marco Iannizzotto**

Amministrazione: Via Fiume 27, 97100 Ragusa, Italy, Redazione: Via Trento 46, Ragusa

Gerenza (<http://press.biancavela.it>) - email: press@biancavela.it - I nostri riferimenti (<http://www.ondaiblea.tel>) - Hosted by **Splinder** (<http://www.splinder.net/>)

Partita IVA: IT-01011790886 (REA RG116746) - Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Ragusa n. 8 del 18 Luglio 2008 - Impresa Editoriale iscritta al R.O.C. al numero 17697

Trovaci su Google+ (<https://plus.google.com/106261524235934637915?rel=publisher>)

Copyright © 2015 Joomla!. All Rights Reserved. Powered by Ondaiblea (/) - Designed by Joomla!Art.com.

Bootstrap (<http://twitter.github.io/bootstrap/>) is a front-end framework of Twitter, Inc. Code licensed under Apache License v2.0 (<http://www.apache.org/licenses/LICENSE-2.0>).

Font Awesome (<http://fontawesome.github.io/Font-Awesome/>) font licensed under SIL OFL 1.1 (<http://scripts.sil.org/OFL>).

Lo scopo di un'opera onesta è semplice e chiaro: far pensare. Far pensare il lettore, lui malgrado

Paul Valéry