



MILK-ED

MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

STUDIO DI CASO IT-02

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

0. Introduzione :

Azienda privata di medie dimensioni situata vicino alla scuola; Il caseificio si trova all'interno dell'azienda agricola della scuola su un edificio in affitto. L'azienda è da sempre legata alla scuola attraverso convenzioni per attività di sperimentazione e formazione degli studenti.

Il proprietario acquista latte dai contadini locali e produce numerosi formaggi di vacca, pecora e capra oltre a ricotta ed una piccola produzione di yogurt. Il prodotto di punta è la mozzarella.

Attualmente vi lavorano 10 persone, tutti ex studenti della scuola, come il proprietario.

Vorrebbe sviluppare il settore delle bevande lattiche e delle bevande ottenute attraverso il siero di latte.

Necessita di collaborazione per sperimentare questi nuovi prodotti ed è disponibile ad offrirci la sua professionalità ed il suo caseificio per questo.

1. Dati personali

1.1 Name MARCONI RICCARDO

1.2 Anno di nascita : 1974

1.3 Formazione professionale: NESSUNA

1.4 Istruzione : Educazione secondaria; Ha frequentato il primo anno di università, facoltà di agraria

2. Dati azienda

2.1 Indirizzo/coordinate : Ponterio 06059 Todi PG-42.810580, 12.414344

2.2 Superficie dell'azienda agricola in ettari : -

2.3 N° di lavoratori nell'azienda agricola/impresa:

	Full time	Part-time/seasonal
Family members	2	
Other than family members	7	1

2.4 Descrizione dell'azienda:

Gli edifici che l'azienda utilizza sono affittati ma i macchinari necessari per la lavorazione del latte sono di proprietà e sono stati recentemente rinnovati. Non essendo un'azienda agricola, si occupa essenzialmente di trasformazioni lattiero-casearie. I loro prodotti principali sono: formaggi freschi e stagionati, yogurt, ricotta e altri latticini. L'azienda trasforma circa 2.000 litri di latte al giorno. La distribuzione avviene mediante vendita diretta nel loro negozio aziendale e tramite rappresentanti locali distribuiti nel centro Italia. Di recente hanno iniziato a vendere on-line.

Il titolare svolge anche attività dimostrative della produzione attraverso visite guidate al caseificio, nonché degustazione e promozione dei propri prodotti in abbinamento ad altri prodotti tipici locali presso il punto vendita.

2.5 Sito web e account dei social network:

Pagina web più profili instagram e facebook denominata "Caseificio Montecristo".

3. **Attività agricole multifunzionali/ Innovazione legate alla trasformazione dei prodotti lattiero-caseari**

3.1 Dal 2010 l'azienda svolge attività multifunzionali a supporto della lavorazione del latte. Queste attività consistono in:

- organizzazione di giornate evento al caseificio dove mostrare alla gente come si producono i formaggi;
- degustazioni settimanali presso lo spaccio aziendale di prodotti tipici locali;
- giornate di formazione per studenti sui prodotti lattiero-caseari;
- giornate di dimostrazione per i turisti al caseificio.

La scelta di avviare attività multifunzionali è stata presa per curare i rapporti sociali con la comunità ed è motivata da una grande passione per la vita sociale e per l'ambiente.

Inoltre nel 2015 l'azienda ha avviato altre attività innovative riguardanti nuovi prodotti quali:

- produzione di formaggio di capra denominato "GranCapra";
- produzione di formaggio vaccino attraverso latte crudo;
- produzione di ricotta mista o di pecora con diversi gradi di cremosità;
- linea di produzione per tutti i formaggi, mozzarella e ricotta senza lattosio.

3.2 Consigli/ raccomandazioni:

Acquisire una buona preparazione scientifica di base, essere intraprendenti nell'iniziare nuove attività e non aver paura di perseverarle. "Impara dagli altri "rubando con i tuoi occhi" e innova senza paura". "Se non rinnovi continuamente non crescerai mai".

4. **Considerazioni, formazione/competenze**

4.1 Considerazioni generali:

È molto importante cercare di capire se le innovazioni intraprese possono avere successo sul mercato. Indovinare i cambiamenti nei gusti dei consumatori è fondamentale per poterli intercettare.

Per raggiungere questo obiettivo, un'azienda ha bisogno della consulenza di esperti. Fatta eccezione per le competenze tecniche fornite dal titolare, l'azienda si avvale di consulenti esterni per tutto quanto necessita; ogni scelta e/o innovazione viene effettuata sotto la supervisione di tali consulenti.

Lo sviluppo di attività innovative ci ha permesso di perseguire le esigenze di nuovi consumatori e di migliorare l'immagine del caseificio dimostrando una costante vicinanza ai consumatori e rimanendo davanti alla concorrenza. La continua ricerca per migliorare la qualità dei prodotti, ha soddisfatto più efficacemente le richieste del mercato.

I gusti dei consumatori cambiano molto rapidamente: ad esempio, l'epidemia di covid-19 ha causato un grande cambiamento nel consumo di formaggio aumentando in modo significativo la domanda di prodotti freschi (es. mozzarella, stracchino e ricotta) ma diminuendo drasticamente il consumo di prodotti stagionati (es. pecorino, caciotta, ecc.); quindi la produzione si sposterà in questo senso.

Oltre alla qualità e alla varietà dei prodotti è anche molto importante creare un rapporto di fiducia con i consumatori ed essere presenti sul territorio. Per fare ciò, oltre alla vendita diretta attraverso lo spaccio aziendale, l'azienda ha creato una rete di grossisti e dettaglianti indipendenti ed operanti nel centro Italia oltre ad una rete di piccoli negozi riforniti direttamente nella regione Umbria. Per raggiungere ancora di più i clienti, da giugno sarà operativa una piattaforma di vendita online di tutti i prodotti agroalimentari locali attualmente disponibili presso lo spaccio aziendale. A tal fine, oltre alla revisione del sistema di confezionamento, verrà creato un magazzino apposito ed un particolare sistema di spedizione per i prodotti freschi.

4.2 Formazione/competenze particolarmente rilevanti per il processo:

Per realizzare un prodotto di qualità, il personale deve avere un'elevata competenza tecnica sui processi di produzione. Ciò può essere raggiunto solo attraverso molto studio personale oltre ad un costante aggiornamento sulle innovazioni presenti sul mercato.

Sarebbe inoltre necessaria una persona laureata in Economia e Commercio e con una specializzazione in Marketing per una più efficace diffusione dei prodotti.

Il proprietario dice sempre che il suo sogno sarebbe quello di creare una scuola di formazione per giovani che vogliono inserirsi nel settore lattiero-caseario.

5. Materiale grafico

