

Titolo del progetto: “**MOMENTI MONTASIO**”

Il formaggio Montasio è stato riconosciuto tra i formaggi tipici italiani con la Legge 125/1954 e, successivamente alla costituzione del Consorzio di Tutela (1984), gli è stata riconosciuta la Denominazione di Origine (DO) nel 1986. Con l'entrata in vigore del Reg. CE 2081/92, il formaggio Montasio è entrato, fin da subito, a far parte della prima lista di formaggi italiani che potevano fregiarsi anche della Denominazione di Origine Protetta (DOP) con il Reg. CE 1107/96.

Il formaggio Montasio è prodotto nel Friuli Venezia Giulia e nel Veneto Orientale, la filiera è composta da 42 caseifici di produzione, 17 aziende di stagionatura e 1287 stalle autorizzate a conferire il latte per la produzione del formaggio Montasio DOP. Il Montasio è l'unico formaggio DOP della regione Friuli Venezia Giulia.

Obiettivo e finalità del progetto

- sensibilizzare il grande pubblico,
- accrescere la conoscenza e l'apprezzamento del prodotto e dei suoi valori presso i vari target,
- mettere in relazione saperi nutrizionali, le tradizioni enogastronomiche locali, la ricchezza del territorio ed i valori scientifici e tecnologici della filiera agroalimentare del formaggio Montasio DOP, facendo perno sull'attuale visione dell'Educazione Alimentare.

Il progetto potrà avvalersi dell'esperienza e della strumentazione d'avanguardia nel settore del digitale che prevede una ricaduta significativa nel comparto strategico promozionale.

Essendo la produzione del formaggio Montasio DOP attività simbolo dell'agroalimentare del Friuli Venezia Giulia e del Veneto Orientale, che trova nel bacino di produzione la maggiore area di concentrazione e di interesse, il progetto si propone di creare un incremento della conoscenza della DOP formaggio Montasio anche in ambito nazionale con lo scopo di potenziare la conoscenza del prodotto di qualità anche al di fuori della tradizionale area di diffusione.

Una filiera coesa, consapevole e motivata è un fattore vincente nel successo del prodotto, soprattutto se alimentare, tipico, di qualità, la sua divulgazione del valore deve generare soddisfazione per tutti gli attori coinvolti.

Le azioni di taglio culturale/informativo sono orientate:

- alla conoscenza del MONTASIO DOP,
- all'informazione sulla tecnica di produzione, sulla tracciabilità, sulla rete di controlli della DOP,
- all'educazione alimentare,
- alla scoperta e all'esperienza diretta del mondo del formaggio Montasio, “MOMENTI MONTASIO” appunto, da parte del pubblico non solo locale ma nazionale.

Infatti sul mercato nazionale, la DOP formaggio Montasio, rivela ancora un insufficiente grado di notorietà e non tutti i valori intrinseci (gastronomici, nutrizionali, tracciabilità, qualità, ecc..) del prodotto sono conosciuti e giustamente apprezzati dall'universo degli estimatori a target.

Sul grado e la qualità della notorietà e della conoscenza di prodotto del Montasio DOP abbiamo ideato i focus dell'azione strategica improntati su un programma a forte comunicazione multimediale digitale che ormai ha una diffusione massiccia e capillare in tutto il paese e nel mondo. È lo strumento più usato per ottenere informazioni, notizie e servizi ed è diventato il media di riferimento per il mondo del cibo e della cucina. Il Consorzio si vuole dotare degli strumenti adeguati (websites + social) di presenza nel web, l'arricchimento e il potenziamento con iniziative di contest e di Buzz analisi mercato (es. coinvolgimento foodblogger, ecc..), eventi educational, ecc.. per promuovere temi legati al Montasio DOP, un'esperienza formativa all'educazione alimentare atta a fornire strategie utili per rendere le routine alimentari momenti di condivisione e di crescita.

LA STRATEGIA GENERALE

La sfida che il Consorzio Tutela Formaggio Montasio deve affrontare nei prossimi anni è il passaggio da un modello di utilizzo tradizionale a uno più consapevole ed esperienziale.

Il Formaggio Montasio deve quindi essere in grado di attrarre per la sua diversità, per la sua autenticità, nonché per la ricchezza di valori scientifici e tecnologici della filiera agroalimentare fortemente legata alla cultura e alle tradizioni dei luoghi di produzione; per questo deve comunicare il suo valore aggiunto e i suoi elementi di differenziazione.

Queste caratteristiche permettono uno sviluppo dell'utilizzo consapevole e sostenibile, che garantisca valore aggiunto al Montasio e assicuri sostenibilità economica per il futuro a produttori e allevatori.

La creazione di una visione condivisa sarà pertanto uno dei punti cruciali per il successo della strategia, dove la comunicazione verso l'interno dovrà avere un ruolo fondamentale.

Il Formaggio Montasio vanta grandi attrattive: un ricco patrimonio storico-ambientale e un altrettanto ricco e diversificato patrimonio salutistico e nutrizionale. Il Montasio ha, dunque, le potenzialità come prodotto di alta qualità per differenziarsi sul mercato, incrementando la propria notorietà.

GLI OBIETTIVI

Alla scoperta delle tradizioni - Il megatrend “individualizzazione” sta influenzando fortemente anche il mercato del food. La voglia di vivere esperienze uniche, sempre più grande e ricercata, fa desiderare prodotti e concetti di nicchia: più che dell'ennesima applicazione, gli estimatori hanno bisogno di motivazioni che migliorino la vita.

L'obiettivo principale della comunicazione deve perciò essere l'aumentare la consapevolezza e la sensibilizzazione verso i valori del formaggio Montasio e il fissarne un'identità precisa.

Conseguentemente si dovrà:

- far conoscere maggiormente le qualità del formaggio Montasio fuori dal Nord Est Italia;
- valorizzare i plus qualitativi e competitivi del prodotto;
- sviluppare un impiego alternativo al classico “dopo pranzo/cena”, utilizzando un alimento sano e controllato che merita spazi importanti nelle abitudini alimentari
- aumentare la partecipazione attiva dei produttori anche nel trasmettere i valori qualitativi del prodotto

DAL TARGET GROUP TRADIZIONALE ALLA VALUE COMMUNITY

La comunicazione del Consorzio Montasio deve avere un approccio fortemente emozionale, per raggiungere una maggior penetrazione del messaggio finale. Il sistema deve partire, quindi, da una comunicazione che crei forte identità di marca: obiettivo di questo livello è creare consapevolezza e fissare il posizionamento, per questo dovrà utilizzare strumenti di comunicazione di massa.

Il processo di costruzione della consapevolezza dei valori di qualità del formaggio Montasio DOP si basa su un dialogo continuativo con il nostro target group: per emergere dalla giungla dell'offerta è fondamentale raggiungere chi è veramente sensibile ai temi che il Montasio propone e interessarlo con una comunicazione di forte impatto. Ciò permette di coinvolgere e di stimolare un approfondimento.

Da una definizione tradizionale di target group basata su una segmentazione socio-demografica, si deve passare all'individuazione di una comunità valoriale, che orienta le sue scelte di conoscenza in base a valori ben definiti. Tutto questo significa un cambiamento radicale nella definizione del target group: non si deve puntare a raggiungere il numero più elevato di persone, ma le persone giuste, che condividono i valori rappresentati dal brand.

Il Formaggio Montasio deve quindi creare una comunità valoriale selettiva e unica; l'uniformità della comunità è fondamentale.

In un innovativo sistema di comunicazione, l'estimatore che assaggerà il Montasio (o visiterà il caseificio) avrà un ruolo di ambasciatore attivo e diventerà lui stesso un importante elemento di posizionamento. L'obiettivo è creare una copertura più ampia possibile, all'interno di questa comunità valoriale.

Questo cambio di paradigma significa, anche per la strategia media, un nuovo orientamento: la priorità viene data a un concetto di affinità e impatto, il che significa che a livello dei linguaggi, dei mezzi selezionati e dei formati, diventa predominante l'esigenza di soddisfare l'elevato livello qualitativo richiesto.

Un altro elemento da considerare è l'ampiezza del mercato e dell'offerta che occorre per promuovere il Formaggio Montasio. Come precedentemente evidenziato, l'obiettivo dell'offerta dovrà essere quello di creare sempre più un alto valore aggiunto: questo elemento dovrà avere, quindi, un ruolo importante anche nella suddivisione dei budget di comunicazione.

LA STRATEGIA CREATIVA

La vita quotidiana di ognuno di noi è caratterizzata da una pluralità di momenti, tutti diversi: in casa o fuori, di giorno o di notte, da soli o in compagnia, d'estate o d'inverno, ecc. In questo susseguirsi di situazioni, diverse ma non troppo, vorremmo imporre un “comune denominatore”, trasversale a ogni estimatore, di ogni età, per ogni luogo. Vogliamo che il Formaggio Montasio diventi un coprotagonista credibile, funzionale e piacevole in tutti i momenti possibili.

Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio – Progetto “MOMENTI MONTASIO”

Il fine della nostra strategia creativa è quello di ampliare gli orizzonti di impiego e di uscire dal vecchio e abitudinario ruolo di fine pasto attribuito al formaggio a pasta dura.

Il Formaggio Montasio nella nostra interpretazione futura deve diventare coprotagonista di tanti momenti di socialità e di alimentazione che vadano oltre i luoghi comuni.

La spinta emozionale a questo nuovo posizionamento sarà affidata sostanzialmente a un nuovo claim che, nella sua reiterazione, costituirà il nuovo paradigma di comunicazione e di sensibilizzazione.

Il Montasio porta con sé una storia di valori e tradizioni uniche, non una semplice località, ma un vero e proprio “genius loci” che attende di essere capitalizzato a favore di tutto il “sistema formaggio”.

Per il Formaggio Montasio è arrivato il momento di una maggiore consapevolezza, di una maggiore responsabilità e di una strategia di medio-lungo periodo. In poche parole, è arrivato il Momento del Montasio!

“**Momenti Montasio**” sarà una narrazione per immagini e parole in grado di emozionare, convincere, aumentare la consapevolezza del “buono di qualità, sicuro” e ampliare anche gli orizzonti di utilizzo, oltre i luoghi comuni.

IMMAGINI RELATIVE A MATERIALE DEMO: ANNUNCI STAMPA/MANIFESTO – SITO WEB/BOX INFO – STAND, ECC..



MOMENTI MONTASIO

IL MOMENTO DI SCOPRIRE L'ORIGINE DELLA BONTÀ

Il Montasio nasce esclusivamente dal latte fresco prodotto nelle zone indicate dal Disciplinare: tutta la Regione Friuli Venezia Giulia (province di Udine, Pordenone, Gorizia e Treviso) e parte della Regione Veneto (tutto il territorio delle province di Treviso e Belluno e parte delle province di Venezia e Padova). Tutta la filiera è controllata al 100% dal Disciplinare: dalla zona di produzione alla lavorazione, dalle caratteristiche organolettiche ai valori nutrizionali.

Maggiori informazioni su www.formaggiomontasio.net



MOMENTI MONTASIO

IL MOMENTO DI UN EQUILIBRIO PERFETTO

Il Montasio è un formaggio ad alto valore nutritivo, dalla composizione estremamente equilibrata, certificata dal suo Disciplinare di produzione: 32-36% d'acqua, 32-34% di lipidi, 24-26% di proteine. È prodotto in 4 diverse stagionature: Fresco (da 60 a 120 giorni di stagionatura), Mezzano (da 5 a 10 mesi), Stagionato (da 10 a 18 mesi) e Stravecchio (oltre 18 mesi).

Maggiori informazioni su www.formaggiomontasio.net



MOMENTI MONTASIO

OGNI MOMENTO È QUELLO BUONO
Il Montasio può vantare una filiera di produzione controllata al 100% dal Disciplinare: dalla provenienza del latte, alla zona di produzione, alla lavorazione, alle caratteristiche organolettiche e ai valori nutrizionali.

Maggiori informazioni su www.formaggiomontasio.net

formaggiomontasio.net 
#momentimontasio



ESEMPI: BOZZE INFO DI TAGLIO SCIENTIFICO PER COMUNICAZIONE DIVULGATIVA SCIENTIFICA

OGNI MOMENTO È QUELLO BUONO

IL MONTASIO PUÒ VANTARE UNA FILIERA DI PRODUZIONE CONTROLLATA AL 100% DAL DISCIPLINARE: DALLA PROVENIENZA DEL LATTE, ALLA ZONA DI PRODUZIONE, ALLA LAVORAZIONE, ALLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE E AI VALORI NUTRIZIONALI.

MAGGIORI INFORMAZIONI SU WWW.FORMAGGIOMONTASIO.NET

IL MOMENTO DELLA VERITÀ

IL MARCHIO DI QUALITÀ CHE GARANTISCE LA NOSTRA PRODUZIONE È COSTITUITO DALLA CARATTERISTICA SCRITTA “MONTASIO” IMPRESSA SULLE FORME APPENA PRODOTTE; RAPPRESENTA IL SIMBOLO CHE CERTIFICA L’ORIGINE E COMPROVA IL RISPETTO DELLE NORME DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE. IL CONTROLLO DEL FORMAGGIO MONTASIO È AFFIDATO A UN ENTE ESTERNO, SCELTO DAL MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI.

MAGGIORI INFORMAZIONI SU WWW.FORMAGGIOMONTASIO.NET

IL MOMENTO DI SCOPRIRE L’ORIGINE DELLA BONTÀ

IL MONTASIO NASCE ESCLUSIVAMENTE DAL LATTE FRESCO PRODOTTO NELLE ZONE INDICATE DAL DISCIPLINARE: TUTTA LA REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA (PROVINCE DI UDINE, PORDENONE, GORIZIA E TRIESTE) E PARTE DELLA REGIONE VENETO (TUTTO IL TERRITORIO DELLE PROVINCE DI TREVISO E BELLUNO E PARTE DELLE PROVINCE DI VENEZIA E PADOVA). TUTTA LA FILIERA È CONTROLLATA AL 100% DAL DISCIPLINARE: DALLA ZONA DI PRODUZIONE ALLA LAVORAZIONE, DALLE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE AI VALORI NUTRIZIONALI.

MAGGIORI INFORMAZIONI SU WWW.FORMAGGIOMONTASIO.NET

IL MOMENTO DI UN EQUILIBRIO PERFETTO

IL MONTASIO È UN FORMAGGIO AD ALTO VALORE NUTRITIVO DALLA COMPOSIZIONE ESTREMAMENTE EQUILIBRATA, CERTIFICATA DAL SUO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE: 32-36% D’ACQUA, 32-34% DI LIPIDI, 24-26% DI PROTEINE. È PRODOTTO IN 4 DIVERSE STAGIONATURE: FRESCO (DA 60 A 120 GIORNI DI STAGIONATURA), MEZZANO (DA 5 A 10 MESI), STAGIONATO (DA 10 A 18 MESI) E STRAVECCHIO (OLTRE 18 MESI).

MAGGIORI INFORMAZIONI SU WWW.FORMAGGIOMONTASIO.NET

IL MOMENTO DI STARE SICURI

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE GARANTISCE CHE IL MONTASIO È PRODOTTO CON UNA TRASFORMAZIONE DEL LATTE FRESCO CHE RISPETTA LA FLORA MICROBICA ORIGINALE. UNA TECNOLOGIA “MORBIDA” CHE FAVORISCE E RISPETTA LA LENTA FORMAZIONE DEL FORMAGGIO E NE DETERMINA LE ECCELLENTI CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI. LA DOP MONTASIO PREVEDE ACCURATI CONTROLLI E ANALISI DURANTE TUTTE LE FASI DELLA PRODUZIONE: DALLA STALLA ALLA RACCOLTA, DALLA PREPARAZIONE NEL CASEIFICIO ALLA LAVORAZIONE DELLA CAGLIATA E DELLA STAGIONATURA, OGNI PASSAGGIO È MONITORATO E COMPLETAMENTE TRACCIABILE.

MAGGIORI INFORMAZIONI SU WWW.FORMAGGIOMONTASIO.NET

LE ATTIVITA’ DI COMUNICAZIONE

LA STRATEGIA MEDIA

La strategia media dovrà tenere in considerazione gli obiettivi strategici qui di seguito sinteticamente riassunti:

- aumento della visibilità;
- promozione di un’immagine di eccellenza, qualità e piacere, in grado di trasmettere autenticità, genuinità e sicurezza.

La strategia media dovrà, quindi, aiutare a raggiungere queste finalità.

Di conseguenza, gli obiettivi media possono essere riassunti nei seguenti punti:

- aumentare la brand awareness, utilizzando i diversi canali disponibili on e off line;
- raggiungere una copertura mirata per rafforzare l’identità del brand, al fine di ridare il giusto valore al prodotto, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.
- promuovere le diverse experience;
- garantire una presenza prolungata della comunicazione;
- adottare un approccio multicanale.

La strategia media si articolerà, quindi, in:

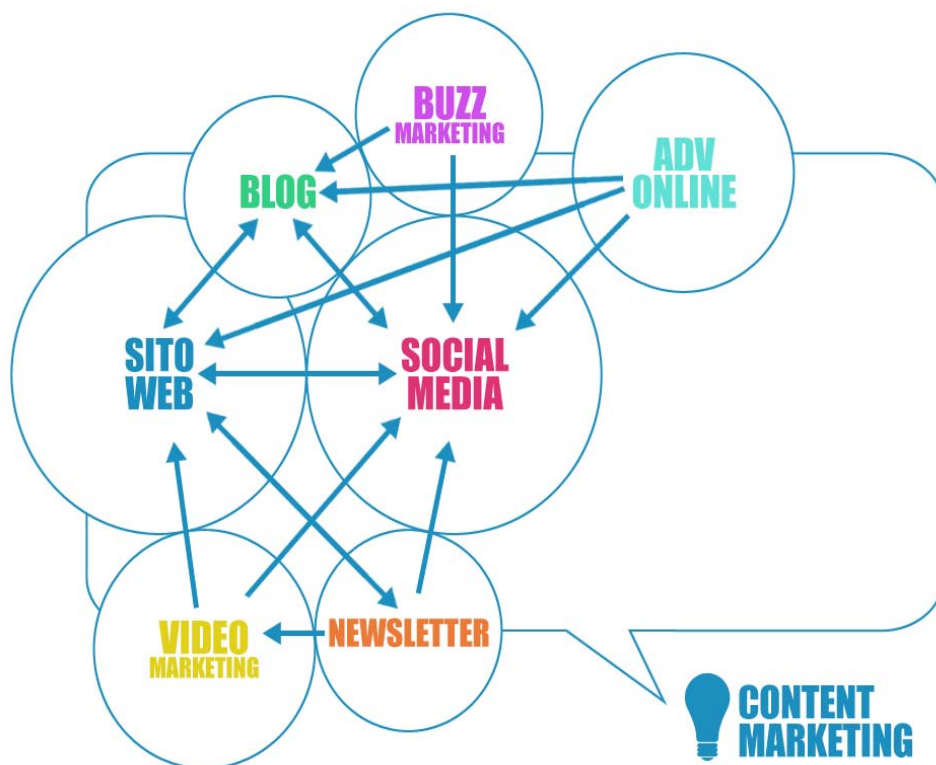
- una campagna di branding, in grado di creare consapevolezza e identità di brand;
- una campagna di attivazione che informi sulle singole experience possibili, stimoli interesse qualora venga offerta questa possibilità;
- una campagna che crei coinvolgimento e stimoli la conoscenza.

LE ATTIVITÀ IN RETE

Le attività social e sul sito/portale “Formaggio Montasio” sono una declinazione del concept creativo e hanno l’obiettivo di informare in modo coinvolgente e innovativo sulle particolarità del Montasio, creando un forte coinvolgimento della nostra comunità valoriale.

Per raggiungere una maggiore efficacia di comunicazione e trasmettere i sentimenti di autenticità, genuinità, tradizioni e ruralità del prodotto, la scelta strategica è di coinvolgere gli utenti in una campagna di promozione digitale completa che preveda l’impiego di diversi canali e strumenti.

IN SINTESI LO SCHEMA DELL'ATTIVITA' IN RETE:



IL SITO WEB

Le linee guida principali nella costruzione del sito web saranno le seguenti:

- moderno, semplice e accattivante;
- ricco di contenuti stimolanti;
- responsive;
- interattivo, per favorire la creazione di un database;
- integrato con i social (Social Wall e Social Share);
- aggiornabile mediante piattaforma CMS;
- monitorabile (integrato con Google Analytics);
- multilingua;
- funzione per la tracciabilità dei produttori.

DI SEGUITO UN ESEMPIO DI IMPOSTAZIONE PAGINA DEL SITO INTERNET:



DIGITAL PR

Sarà poi necessario rendere visibili al pubblico i contenuti e i messaggi creati; Internet è un terreno fertile, ma molto dispersivo. Ciascun ambiente ha le proprie community di riferimento, a loro volta diverse per ogni piattaforma; è lì che si trovano gli appassionati che possono ripetere in maniera organica il messaggio, se rilevante e su un argomento specifico.

L'attività di PR digitali si svilupperà, quindi, in collaborazione con il Consorzio Montasio, sia verso testate on line più tradizionali (dotate spesso di audience più importante), sia verso le nicchie di specialisti, dove il messaggio è più vicino al suo pubblico naturale.

I blogger rappresentano in molti casi il riferimento più importante per le PR on line, dei veri e propri opinion leader, che andranno accompagnati a influencer della rete cresciuti sulle piattaforme più recenti: es. Igers (utenti di Instagram) o Pinner (utenti di Pinterest), che per alcuni argomenti possono avere rilevanza notevole per un'audience qualificata.

Gli influencer andranno intercettati, attraverso una corretta e precisa mappatura, attirati e coinvolti all'interno degli eventi che verranno organizzati.

LE ATTIVITÀ DI UFFICIO STAMPA

L'ufficio stampa – on line – lavorerà affiancando l'intera campagna per la promozione del Montasio, a stretto contatto con il responsabile promozionale del Consorzio, per dare concretezza ai messaggi chiave, diffondendoli in maniera capillare e orientata, creando una relazione immediata e trasparente tra il soggetto che informa (il Consorzio) e il destinatario – mediatore del messaggio (mondo dell'informazione).

L'ufficio stampa opererà con modalità proattive e con proposte elaborate sulla base dei contenuti informativi ideati assieme al Consorzio e sfruttando tutte le opportunità che si presenteranno a partire dai valori nutrizionali e organolettici del Formaggio Montasio, nonché sfruttando tutte le opportunità di visibilità offerte dai media generalisti e di settore.

L'ufficio stampa affiancherà il Consorzio nell'operatività e avrà un approccio fortemente consulenziale nelle diverse fasi decisionali, offrendo supporto per:

- definire la strategia;
- concordare le tematiche e i messaggi;
- scegliere gli strumenti di comunicazione migliori e la tempistica di divulgazione delle notizie, al fine di massimizzarne il risultato;
- armonizzare la strategia complessiva e valutare le migliori opportunità (valutazione/contenimento dei rischi) di divulgazione delle notizie.

ATTIVITA’ ISTITUZIONALE – EVENTI EDUCATIONAL

ATTIVITA’ EFFETTUATA DIRETTAMENTE DAL PERSONALE DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL FORMAGGIO MONTASIO DOP

Eventi dedicati a diffondere il valore intrinseco della filiera della DOP Montasio saranno una parte determinante per il successo del progetto di comunicazione integrata del Consorzio Montasio.

Gli obiettivi da perseguire saranno:

- consolidare e rafforzare la conoscenza dei prodotti e del territorio, verso tutti i target di riferimento;
- contribuire alla costruzione del nuovo posizionamento del Consorzio come “destinazione slow” ad alto valore aggiunto;
- promuovere le eccellenze del Consorzio (prodotti, cultura, tradizioni, ecc.);
- creare dei momenti dedicati, in base ai diversi target di riferimento, abbinando accuratamente location, materiali promozionali, presenza di tecnici specializzati, ecc...;
- creare delle vetrine per le experience (progetti educational, degustazioni guidate da esperti assaggiatori iscritti all’ente ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi - per formare interessati esperti, laboratori di cucina...);

Il lavoro sarà organizzato in maniera sinergica con le iniziative previste: si tratterà di pianificare la presenza nel corso degli anni su più territori a seconda dei feedback ricevuti, pianificare la mappatura di eventi educational, indicando assieme le priorità, i target specifici e gli obiettivi di comunicazione.

In generale, gli eventi avranno lo scopo di portare la conoscenza scientifica intrinseca della filiera e del prodotto Montasio, creando un legame diretto con eventi istituzionali sul territorio e coinvolgendo direttamente i target in maniera fattiva e costruttiva.

Una presenza organizzata e ben strutturata agli eventi sarà una vetrina per il Consorzio nella sua complessità. La scelta dei materiali e degli appuntamenti da organizzare per le varie manifestazioni sarà l’occasione per diffondere il marchio di qualità tramite momenti di comunicazione dedicati a trasmettere l’alto valore aggiunto della DOP Montasio.

Gli obiettivi saranno:

- presentare la nuova immagine del Formaggio Montasio, contribuendo a consolidarla presso i target specifici e in contesti istituzionali;
- creare occasioni dedicate;
- incontrare gli operatori che si occupano specificatamente di iniziative e contenuti “slow” al fine di coniugare successo e sostenibilità agganciandosi a valori forti, di qualità;
- intraprendere un percorso di ascolto attento delle esigenze del mercato per verificare la compatibilità dell’offerta proposta ed eventualmente valutare l’ideazione di nuove proposte;
- valorizzare i progetti attivati sul territorio.

DI SEGUITO UN ESEMPIO DI STAND ISTITUZIONALE DA PREDISPORRE PER TUTTE LE ATTIVITA’ ESPOSITIVE CON TECNICI DEL CONSORZIO DI TUTELA PER LA DIVULGAZIONE SCIENTIFICA IN EVENTI-FIERE – MOSTRE, ECC...

**Stand Istituzionale
espositivo per
ESTERNO**

Dimensioni 4x4 mt (senza pedana)
Telo personalizzato “Momenti Montasio” su due pareti
Frigorifero
Bancone per la lavorazione, personalizzato
Predisposizione per la illuminazione interna



**stand Istituzionale
espositivo per
INTERNO**

Corner Montasio in Stand Istituzionale
1 Tavolo di degustazione da mt 1x3 personalizzato
1 Pannello-pinguino



Degustazioni guidate da esperti assaggiatori ONAF

Sono previste attività di degustazione guidata da tecnici del Consorzio qualificati ONAF (qualifica rilasciata dall’Organizzazione Nazionale Assaggiatori formaggi), in tutte le manifestazioni istituzionali, dove sarà possibile.

Si utilizzeranno momenti di divulgazione ed insegnamento delle tecniche di assaggio per meglio apprezzare le caratteristiche organolettiche del formaggio MONTASIO DOP. Degustazioni guidate per dare ampia importanza alla garanzia verso l’estimatore sulla qualità del Montasio DOP. La degustazione guidata presuppone conoscenze e competenze. I nostri seminari di degustazione guidati da assaggiatori professionali di formaggi (O.N.A.F) forniscono proprio questi strumenti. Esperti del settore presentano le varie stagionature del formaggio Montasio DOP per promuovere un'esperienza attraverso tecniche di assaggio del formaggio.

L’attività di analisi sensoriale del formaggio Montasio DOP è un’esperienza immersiva, rappresenta l’insieme dei metodi e tecniche che consentono di misurare, attraverso gli organi di senso. E’ un’analisi normata rigorosamente e condotta con oggettività, che utilizza come strumenti di misura le percezioni sensoriali umane.

Visite guidate ai caseifici valorizzando la stretta relazione con il territorio enfatizzandone il marchio DOP ed il disciplinare di produzione

E’ un’iniziativa finalizzata a far conoscere la realtà dei caseifici che producono il formaggio MONTASIO DOP del FVG e del Veneto, le tecniche di produzione, di stagionatura del Montasio e la tutela della filiera della DOP.

Veder nascere il formaggio Montasio è un’esperienza che affascina grandi e piccini, per questo è consigliata a tutti. I caseifici produttori sono a disposizione dei visitatori per un percorso che permetterà di vedere all’opera i maestri casari impegnati nei gesti antichi della trasformazione del latte, un modo speciale per entrare nella cultura produttiva del territorio e scoprire come nasce uno dei più importanti prodotti della nostra terra. Per assistere alle fasi più significative della produzione è necessario essere assistiti dai tecnici del Consorzio.

Montasio PDM – Prodotto della Montagna, dal sapore popolare, la festa che si celebra sul luogo delle antiche origini del Montasio

MONTASIO PDM – PRODOTTO DELLA MONTAGNA di sapore popolare, è la festa che celebra il Montasio nel luogo delle sue antiche origini, malga Montasio, rinnovandone il legame col territorio e la sua gente per favorire il senso della festa stagionale d’alpeggio, necessariamente concordata con l’Associazione Allevatori del Friuli VG che gestisce la malga stessa. Il disciplinare di produzione della DOP formaggio Montasio, infatti, contempla la possibilità di utilizzare la dicitura “PRODOTTO DELLA MONTAGNA”, autorizzato dai regolamenti UE, Il Montasio può quindi vantare la denominazione PDM, in quanto tutte le fasi di produzione (compresa la raccolta del latte) avvengono in territorio montano. Molte caratteristiche che delineano un territorio culturale importante per la produzione di un prodotto di nicchia che ha le sue origini nella malga Montasio e che il Consorzio di Tutela intende valorizzare, diventa quindi di fondamentale importanza mantenere il legame tra la qualità della produzione, il territorio specifico incentivando il contatto tra il turismo di nicchia ed il prodotto iperspecializzato.

MOSTRE CONCORSO formaggio MONTASIO DOP

Il Concorso del Formaggio Montasio DOP fa parte delle tradizionali e storiche "gare" tra i caseifici volte a valorizzare la produzione tipica e di qualità di questo formaggio e riprende una tradizione nata oltre 30 anni fa che si è protratta fino oggi. Obiettivo è quello di portare all’attenzione la qualità del Montasio come formaggio tipico di un territorio di antiche tradizioni casearie ed al contempo promuovere il prodotto di qualità certificata.

Il Consorzio di Tutela del formaggio Montasio organizza 3 Mostre Concorso, di seguito descritte:

- 32° MOSTRA CONCORSO Corno di Rosazzo
- 26° MOSTRA CONCORSO Pordenone
- 15° MOSTRA CONCORSO Malnisio

Allo scopo di valorizzare il formaggio a denominazione di origine “Montasio”, il Consorzio di Tutela organizza la mostra concorso a premi fra i caseifici della zona di tutela. Possono partecipare al concorso tutti i caseifici aderenti al Consorzio di Tutela del formaggio Montasio che si iscrivono compilando una scheda di partecipazione.

Il concorso prevede 3 categorie di Montasio: MONTASIO FRESCO, MONTASIO MEZZANO e MONTASIO STAGIONATO. Sono ammesse solo forme aventi sullo scalzo la marchiatura di origine prevista dal disciplinare di produzione del formaggio Montasio DOP. Le forme sono distinte per numero e con lo scalzo coperto per rendere ignota la provenienza e garantire l’imparzialità del giudizio della commissione giudicatrice composta da esperti del settore.

Progetto “kitchen workshop Montasio” - allegato progetto

Da anni il Consorzio per la Tutela formaggio Montasio organizza degli incontri – laboratorio di cucina con lo scopo di introdurre nei menù regionali la qualità di un prodotto certificato DOP, dove la filiera è interamente controllata dal nutrimento delle vacche, alla mungitura del latte, alla lavorazione fino al prodotto finito e stagionato. Un formaggio genuino e fatto come una volta, il Montasio è l’unico formaggio DOP (Denominazione d’Origine Protetta) del Friuli Venezia Giulia. Il progetto mira a far conoscere la qualità del formaggio MONTASIO DOP, il cibo è alimento e cultura che attraverso nuove prospettive e nuovi approcci stimola e rieduca all’uso consapevole, l’importanza di riavvicinare l’estimatore alle realtà rurali ci ha spinto ad intraprendere dei progetti con gli agriturismi, le osterie, ristoranti, giovani aspiranti chef e semplici estimatori. Il progetto intende trasferire le conoscenze di un prodotto del territorio e d’élite quale il formaggio Montasio, diffondere stili di vita e di alimentazione sostenibili che ci aiutano a maturare la consapevolezza più profonda e diretta della connessione tra le nostre scelte quotidiane e gli effetti sulla nostra salute con lo scopo di realizzare menù utilizzando un prodotto di qualità che ha dietro una filiera produttiva controllata fin dalla mungitura del latte e che risulta molto versatile in cucina. Oltre alla dimensione esperienziale dei contenuti, si intende puntare anche sulla formazione relativa al mondo dell’agroalimentare di qualità offrendo la possibilità di frequentare laboratori di cucina tenuti da chef e di approfondire i principi della nutrizione con la presenza anche di nutrizionisti, apprendere il percorso di filiera della DOP Montasio al fine di orientare ad un utilizzo più sano dei prodotti di qualità in presenza sempre di un tecnico qualificato del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio.

Progetto educativo scolastico: Quality Food Montasio - allegato progetto

Trent’anni di esperienza nella filiera di qualità della DOP MONTASIO e l’esperienza sul campo ci permettono di inserirci in progetti di educazione scolastica alimentare al fine di trasferire le conoscenze sulla qualità agroalimentare del comparto lattiero caseario e nello specifico della filiera produttiva del formaggio Montasio DOP.

Il percorso si articolerà negli anni scolastici 2017/18 e 2018/19 distinguendo 2 gruppi di intervento:

1. Istituti alberghieri del Friuli e del Veneto con frequenza di un incontro annuale per ogni istituto (ipotizzati Istituti Alberghieri presenti in Friuli e in Veneto), nei quali le attività saranno:
 - attività di un nutrizionista qualificato, utilizzato solo negli istituti numericamente più rilevanti ed in contesto globale (aula magna) coinvolgendo l’istituto nel suo complesso - LEZIONE di educazione alimentare
 - attività di un tecnico qualificato del Consorzio per la tutela formaggio MONTASIO DOP – LEZIONE sulla qualità agroalimentare, sulla filiera DOP e LEZIONE analisi sensoriale

2. Istituto Statale Superiore tecnico agrario “P. d’Aquileia” che ha anche un laboratorio certificato per la produzione del formaggio MONTASIO DOP e seguirà un percorso con maggiore frequenza dove per ogni anno scolastico saranno previste le seguenti tipologie di attività:
 - attività di un nutrizionista qualificato utilizzato una volta all’anno in formato globale aula magna - n.1 LEZIONE di educazione alimentare
 - attività di un tecnico qualificato del Consorzio per la tutela formaggio MONTASIO DOP - LEZIONI sulla qualità agroalimentare e sulla DOP ed analisi sensoriale e LEZIONI in laboratorio didattico sulla tecnica di produzione del formaggio MONTASIO DOP

Gli insegnanti degli Istituti potranno modulare le lezioni in base alle loro necessità e alla propria classe. I tecnici del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, saranno a disposizione, in presenza e a distanza, al fine di permettere agli insegnanti di implementare in classe efficaci attività di Educazione Alimentare.

PROSPETTIVE - ANALISI FOLLOW UP del progetto divulgativo del FORMAGGIO MONTASIO DOP

l'insieme delle operazioni di verifica dei risultati dell'azione promozionale, l'eventuale successivo aggiustamento, saranno i parametri fondamentali che si ritiene di monitorare al fine di raggiungere gli obiettivi prefissati.

L'evoluzione del settore passa attraverso la crescita dimensionale delle aziende, con integrazioni a valle o a monte, a seconda del loro posizionamento nella filiera, dal conferente latte, al produttore, allo stagionatore, tutti soggetti inseriti nella filiera della produzione del formaggio Montasio DOP.

Solo così infatti sarà realisticamente possibile realizzare campagne promozionali coerenti (diffusione della conoscenza e sviluppo del prodotto) e finalizzate a massimizzare il valore creato lungo le fasi della filiera.

Il Consorzio di tutela deve innovare il proprio ruolo puntando a far conoscere le qualità uniche del prodotto e adottare una strategia di promozione che valorizzi le aziende che vogliono affermare la qualità oltre, che promuovere e diffondere la conoscenza e l'utilizzo.

Punti di analisi oggettiva durante i tre anni di adottabilità del progetto promozionale:

1. **Conoscere le abitudini alimentari degli estimatori relativamente al prodotto formaggio.**
Per ottenere questi dati sarà attiva una reportistica periodica sull'attività secondo KPI condivise come:
 - numero di persone raggiunte,
 - numero di visualizzazioni degli annunci,
 - visite al sito web,
 - percentuali di aumento dei follower sui profili social,
 - CTR e tasso di engagement,
 - numero di contatti ricevuti.
2. **Conoscere la percezione degli interessati relativamente al marchio DOP.**
Set up delle campagne web, gestione spazi promozionali, e profilazione del target:
 - su Google gli annunci promozionali intercetteranno tutti quegli utenti che ricercano parole chiave legate agli asset del Formaggio Montasio o che visitano siti pertinenti al food, alla salute, alla nutrizione.
 - Su Facebook e Instagram si potranno targetizzare tutti quegli utenti che, attraverso il loro comportamento sui social, hanno già dimostrato interesse per il Formaggio Montasio e i suoi valori (e quindi conoscono già il prodotto), non conoscono ancora il marchio ma ricadono nella categoria di potenziali interessati, perché sono amanti dei formaggi in genere e molto attenti agli aspetti nutrizionali di ciò che mangiano.
3. **Rilevazione trimestrale della produttività del formaggio Montasio DOP.**
Trimestralmente verranno rilevate le produzioni del formaggio Montasio DOP dai singoli produttori al fine di monitorare l'andamento produttivo e di indirizzare la campagna promozionale per migliorare e ottimizzare il rendimento.
4. **La fase finale del progetto potrà contare sulla collaborazione degli associati produttori e stagionatori di Montasio per l'acquisizione dei dati di diffusione del prodotto sul mercato, nella GDO (grande distribuzione), nei piccoli mercati locali ma anche sui dati export del formaggio Montasio DOP.**
5. **Per il progetto educativo scolastico “QUALITY FOOD MONTASIO DOP” verrà predisposto un questionario per individuare i feedback, valutare il risultato dell'azione educativa alimentare svolta al fine di permetterci una riflessione sul sistema stesso ed ottimizzare il percorso educativo con lo scopo di renderlo incisivo per la valorizzazione del formaggio Montasio DOP nell'educazione alimentare sana e di qualità dei ragazzi.**
6. **Nel progetto creativo del laboratorio culinario “KITCHEN WORKSHOP MONTASIO DOP” è fondamentale predisporre un accertamento che il percorso dell'azione sia utile nei processi alimentari. Verificare che la qualità e versatilità del prodotto sia concretamente utilizzata dai partecipanti nella routine quotidiana, al fine di individuare questo processo verrà fornita a tutti i partecipanti la possibilità di sottoscrivere una convenzione, gratuita, con il Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio che impegna l'azienda all'utilizzo, nel proprio esercizio, del formaggio Montasio e al consorzio di Tutela di fornire, per tale impegno, una serie di servizi gratuiti.**

Si allegano:

- **A - schema dettagliato delle spese a progetto**
- **B - QUALITY FOOD Montasio DOP**
- **C - kitchen workshop Montasio DOP**

A - schema dettagliato delle spese a progetto

1) ATTIVITA' WEB STATICO: realizzazione della piattaforma web informativa della DOP Montasio

1A) Creatività e progettazione grafica del portale web informativo, che prevede le seguenti attività:

- Progetto strutturale del portale, brainstorming per stesura di una mappa strutturale e funzionale definitiva del portale e la progettazione del sistema di navigazione
- Elaborazione wireframe della home page del portale e di una pagina interna stereotipo per definire i layout secondo i principi della usabilità del web
- Progetto di comunicazione del sito con individuazione del concept creativo e identità visiva
- Progettazione grafica: creazione web design e realizzazione template delle pagine del portale
- Messa in opera e collaudo.

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Content Manager, SEO Expert, Art Director, Web Designer.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	3.278,69	721,31	4.000,00
2°	1.639,34	360,66	2.000,00
3°	0,00	0,00	0,00

1B) Realizzazione tecnica del portale in 4 lingue (italiano, inglese, francese e tedesco), che prevede le seguenti attività:

- Realizzazione architettura web da circa 100 pagine per ogni versione linguistica con Integrazione di un responsive layout per consentire la visualizzazione corretta e l'adattamento automatico dei contenuti sui dispositivi mobile (tablet e smartphone)
- Installazione di una piattaforma CMS per la gestione dinamica e autonoma dei contenuti da parte del cliente e integrazione dei seguenti applicativi nelle pagine: gestore backoffice, gestore struttura di navigazione, gestore news, gestore download, gestore locator, gestore photogallery, gestore videogallery, gestore anagrafica contatti
- Integrazione di tool di social sharing per favorire la viralità dei contenuti del portale sui social network
- Popolamento del sito in lingua italiana con inserimento di testi, immagini, files multimediali
- Ottimizzazione SEO tecnica del codice HTML delle pagine del portale, redazione e inserimento metatag nelle varie versioni linguistiche, ottimizzazione dei testi in ottica webwriting per facilitare l'indicizzazione dei contenuti, manutenzione e sviluppo negli anni successivi per mantenimento posizionamento
- Traduzioni in lingua straniera dei testi in italiano (inglese, francese e tedesco)
- Realizzazione delle tre versioni in lingua straniera del sito (inglese, francese, tedesco) con inserimento dei relativi contenuti
- Collaudo e messa in opera

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Web Developer, SEO Specialist, Web Publisher

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	10.819,67	2.380,33	13.200,00
2°	2.049,18	450,82	2.500,00
3°	2.049,18	450,82	2.500,00

1C) Gestione annuale servizi web ordinari, che prevede le seguenti attività:

- Servizio di hosting, utilizzo spazio web presso server di Aipem
- Servizio di assistenza applicativi software sviluppati e integrati nella piattaforma CMS per gestione portale
- Servizio di assistenza telefonica HelpDesk per supporto utilizzo piattaforma CMS per gestione portale
- Manutenzione evolutiva del sito e delle funzionalità a disposizione

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Web Developer, Web Publisher.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	2.868,85	631,15	3.500,00
2°	2.868,85	631,15	3.500,00
3°	2.868,85	631,15	3.500,00

TOTALE COSTI ATTIVITA' WEB STATICO

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	16.967,21	3.732,79	20.700,00
2°	6.557,37	1.442,63	8.000,00
3°	4.918,03	1.081,97	6.000,00

2) ATTIVITA' WEB DINAMICO: produzione di contenuti per la divulgazione scientifica e sua visibilità in rete

2A) Realizzazione dei contenuti per blog e social network

Obiettivo attività: sviluppare un sistema di comunicazione vivace ed efficace da mettere al servizio della community con obiettivi di informazione da diffondere su blog e social network.

Target da colpire: estimatori, stakeholder, quali: istituzioni, fornitori, partner commerciali, associazioni che operano in ambito alimentare / salustico, ecc..

Prevede le seguenti attività:

- Definizione strategia editoriale e pubblici target a cui si rivolge
- Analisi tematiche e raccolta di contenuti scientifici
- Produzione di contenuti scientifici motivazionali ed istituzionali da parte di un team redazionale interno ed esterno (20 articoli primo anno, 35 il secondo anno, 35 il terzo anno), realizzazione di immagini infografiche statiche (5 il primo anno, 9 il secondo anno, 9 il terzo anno) con pubblicazione su blog e diffusione su altri siti tematici
- Apertura e/o upgrade profili social: Facebook, Instagram, YouTube, LinkedIn, Twitter, Pinterest
- Produzione e diffusione di contenuti realizzati per i profili social: 100 post il primo anno, 200 il secondo anno, 200 il terzo
- Reportistica periodica

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Digital Strategist, Web Writer, Content Manager, Social Media Manager, Art Director.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	17.622,95	3.877,05	21.500,00
2°	29.918,03	6.581,97	36.500,00
3°	29.918,03	6.581,97	36.500,00

2B) Digital PR e gestione della reputazione on-line

Obiettivo attività: aumentare la visibilità ed il posizionamento in rete mediante il coinvolgimento di influencer e ambassador.

Target da colpire: estimatori, buyers, opinion leader, quali, a titolo di esempio: la nutrizionista Emanuela Russo e lo psicologo Emanuel Mian di Emotifood – Milano, Edoardo Raspelli, Davide Rampello di Striscia la Notizia, lo chef Maradona Youssef, la blogger Irene Berni di Valdirose, la blogger Rossella di Bidino di “Ma che ti sei mangiato”, Flavia Imperatore del canale YouTube “Le ricette di Misya”, la personal cooker Alice del canale YouTube “MyPersonalTrainerTV”, l’instagrammer Elizabeth Minchilli, Anna Marconi dell’account Instagram @tasteofrunway, ecc..

Prevede le seguenti attività:

- Definizione strategia di digital PR per aumentare la visibilità e la reputazione in rete, il posizionamento sui motori di ricerca.
- Analisi, ricerca e selezione brand ambassador (blogger, influencer) specializzati nel settore food, salute, benessere, famiglia, ecc. che in rete si relazionino quotidianamente con gruppi di discussione propri: 5 il primo anno, 10 il secondo, 5 il terzo
- Coinvolgimento, coordinamento e verifica della produzione dei contenuti e della loro qualità: 25 contenuti il primo anno, 50 il secondo, 25 il terzo. Il secondo e il terzo anno verranno anche organizzati, rispettivamente, 1 blogger tour e 1 igers tour, ovvero degli educational scientifici dedicati agli influencer della rete, per i quali andranno previsti tutti i servizi di hospitality
- Compensi blogger, influencer, ambassador, instagrammers
- Reportistica periodica.

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Digital Reputation Manager, Web writer, SEO Specialist

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	9.836,07	2.163,93	12.000,00
2°	32.786,89	7.213,11	40.000,00
3°	22.950,82	5.049,18	28.000,00

2C) Realizzazione contenuti multimediali

Obiettivo attività: diffondere, in forma anche ludica, gli aspetti peculiari del Formaggio Montasio e delle sue valenze scientifiche e nutrizionali.

Target da colpire: estimatori, opinion leader, influencer.

Prevede le seguenti attività:

- Strategia, storyboarding, copywriting, riprese video
- Post produzione e montaggio di video documentali (tematiche inerenti alla filiera, prodotto, aspetti nutrizionali, territorio), di brevi video stories (sui diversi momenti di impiego) e infografiche animate a supporto dei temi e degli argomenti legati al Montasio, utili nelle attività editoriali e in periodi diversi sui canali social:
- 1 video documentale di 2 minuti, 3 video stories di 20 secondi e 5 video infografiche da 30 secondi il primo anno,
- 3 video documentali di 2 minuti, 3 video stories di 20 secondi e 6 video infografiche da 30 secondi il secondo anno,
- 2 video documentali di 2 minuti, 3 video stories di 20 secondi e 2 video infografiche da 30 secondi il terzo anno.

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Digital Strategist, Art Director, Copywriter, Videomaker, Social Media Manager.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	14.754,10	3.245,90	18.000,00
2°	23.770,49	5.229,51	29.000,00
3°	16.393,44	3.606,56	20.000,00

2D) Campagne di advertising on-line

Obiettivo attività: valorizzare la notorietà e i valori legati al Formaggio Montasio.

Target da colpire: estimatori, opinion leader.

Prevede le seguenti attività:

- Acquisto degli spazi on-line (a divulgazione scientifica) a sostegno della strategia di comunicazione da pianificare in maniera organica e in periodi diversi su motore di ricerca Google e piattaforme social Facebook e Instagram.
- Set up delle campagne web, gestione spazi e profilazione del target: su Google gli annunci intercetteranno tutti quegli utenti che ricercano parole chiave legate agli asset del Formaggio Montasio o che visitano siti pertinenti al food, alla salute, alla nutrizione. Su Facebook e Instagram si potranno targetizzare tutti quegli utenti che, attraverso il loro comportamento sui social, sia hanno già dimostrato interesse per il Formaggio Montasio e i suoi valori (e quindi conoscono già il prodotto), sia non conoscono ancora il marchio ma ricadono nella categoria di potenziali interessati/clienti (ad esempio, perché sono amanti dei formaggi in genere e molto attenti agli aspetti nutrizionali di ciò che mangiano).
- Progettazione e realizzazione tecnica degli annunci, attraverso la giusta combinazione tra testi e immagini, differente per ogni piattaforma.
- Realizzazione di banner creativi, anche animati: ogni set di banner verrà declinato in 10 formati differenti (7 per Google e 3 per Facebook/Instagram)
- Gestione dinamica della campagne, con monitoraggio continuativo delle performance per l’ottimizzazione tempestiva degli annunci.
- Reportistica periodica secondo KPI condivise, quali ad esempio: numero di persone raggiunte, numero di visualizzazioni degli annunci, visite al sito web, percentuali di aumento dei follower sui profili social, CTR e tasso di engagement, numero di contatti ricevuti.

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Digital Strategist, Web di analisi di mercato Manager, Social Media Manager, Web Writer, Art Director.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	22.786,89	5.013,11	27.800,00
2°	57.377,05	12.622,95	70.000,00
3°	52.459,02	11.540,98	64.000,00

2E) Strategia di Nurturing (nutrimento utenti) mediante Newsletter

Obiettivo attività: instaurare un rapporto diretto e continuativo con estimatori e stakeholder, facendo conoscere e rendendo visibile l'attività complessiva del Consorzio e dei produttori nei confronti del mercato e della filiera di prodotto, con particolare focus sugli aspetti scientifici / salutistici del Formaggio Montasio.

Target da colpire: estimatori, stakeholder, clienti.

Prevede le seguenti attività:

- Definizione strategia di email per analisi di mercato, individuazione piano editoriale di un magazine Newsletter da inviare via email periodicamente ad un database di clienti, opinion leader e stakeholder
- Utilizzo piattaforma di email per analisi di mercato (fino a 25.000 contatti gestiti nel database)
- Attivazione e configurazione piattaforma di email per analisi di mercato, integrazione con form di iscrizione al servizio sul portale o sui social, elaborazione grafica dei template di email
- Sviluppo contenuti per ciascuna Newsletter: nessuna il primo anno in quanto questo dovrà servire a costituire il database da poi nutrire, 12 il secondo anno, 9 il terzo
- Realizzazione tecnica email e invio al database con integrazione sistemi di monitoraggio
- Reportistica

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Digital Strategist, Copywriter, Art Director, Web Developer, Web Designer.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	0,00	0,00	0,00
2°	20.491,80	4.508,20	25.000,00
3°	16.393,44	3.606,56	20.000,00

2F) Servizio di Ufficio Stampa a valenza scientifica divulgativa

Obiettivo attività: sostenere la reputazione del Consorzio, del prodotto e dei suoi produttori, aumentare la conoscenza delle modalità di impiego e le valenze nutrizionali e scientifiche del Formaggio Montasio.

Target da colpire: giornalisti, influencer, stakeholder, istituzioni, estimatori.

Prevede le seguenti attività:

- Definizione delle medialisit profilate, che includeranno testate on line appartenenti al settore salute/ benessere (ad es. OK Salute, Più Sani Più Belli), food (ad es. La Cucina Italiana, Il Gambero Rosso, Cucinare Bene), quotidiani nazionali (ad es. Il Sole 24 Ore, Corriere della Sera, ecc), scienza (Focus, Airone), famiglia (ad es. Io e il mio Bambino, Insieme).
- Predisposizione comunicati stampa e invio dei comunicati alle redazioni: 4 comunicati il primo anno, 15 il secondo, 15 il terzo.
- Attività di recall e sensibilizzazione per la pubblicazione. Si stima di ottenere almeno 200 uscite su testate qualificate magazine online.
- Servizio di rassegna stampa con press clipping di quanto pubblicato dalle redazioni online.

- Ricerca proattiva di opportunità di interviste al management (attività di PR).

Risorse professionali coinvolte: Project Manager, Addetto stampa, Giornalista.

anno	imponibile	IVA 22%	costo lordo
1°	6.557,38	1.442,62	8.000,00
2°	26.229,51	5.770,49	32.000,00
3°	26.229,51	5.770,49	32.000,00

TOTALE COSTI ATTIVITA' WEB DINAMICO

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	71.557,39	15.742,61	87.300,00
2°	190.573,77	41.926,23	232.500,00
3°	164.344,26	36.155,74	200.500,00

TOTALE COSTI AGENZIA (WEB STATICO + DINAMICO)

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	88.524,60	19.475,40	108.000,00
2°	197.131,14	43.368,86	240.500,00
3°	169.262,29	37.237,71	206.500,00
Totale attività canale digitale con agenzia specializzata			555.000,00

3) ATTIVITA' ISTITUZIONALE – PROGETTI, EVENTI, MOSTRE E MATERIALE ISTITUZIONALE

(ATTIVITA' FATTA DAL PERSONALE DIPENDENTE DEL CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO MONTASIO)

Organizzazione di eventi come punti di forza per l'attuazione di una efficace Educazione e Conoscenza alimentare nell'ambito del progetto Momenti Montasio, può essere supportato da nutrizionisti e/o chef per coinvolgere persone, famiglie, alunni, ECC... - **Eventi educational**

3A) Degustazioni guidate da esperti assaggiatori

attività di degustazione guidata da tecnici del Consorzio qualificati ONAF che in tutte le manifestazioni istituzionali, dove sarà possibile, si utilizzeranno momenti di divulgazione ed insegnamento delle tecniche di assaggio per meglio apprezzare le caratteristiche organolettiche del formaggio MONTASIO DOP. Degustazioni guidate per dare ampia importanza alla garanzia verso l'estimatore sulla qualità del Montasio DOP. La degustazione guidata presuppone conoscenze e competenze. I nostri seminari di degustazione guidati da assaggiatori professionali di formaggi (O.N.A.F) forniscono proprio questi strumenti. Esperti del settore presentano le varie stagionature del formaggio Montasio DOP per promuovere un'esperienza attraverso tecniche di assaggio del formaggio.

Risorse coinvolte:

- tecnici qualificati Consorzio Tutela Montasio

Si ipotizza 1 ora x degustazione e circa 15 degustazioni all'anno

anno	Ore x gg x costo orario	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	1 x 7gg = 7 x 31,62	181,15	39,85	221,00
2°	1x15gg = 15 x 31,62	388,52	85,47	474,00
3°	1x15gg = 15 x 31,62	388,52	85,47	474,00

3B) Progetto “kitchen workshop Montasio”

Il Montasio è l'unico formaggio DOP (Denominazione d'Origine Protetta) del Friuli Venezia Giulia, da anni il Consorzio per la Tutela del formaggio Montasio organizza degli incontri – laboratori di cucina con lo scopo di introdurre nei menù regionali la qualità di un prodotto certificato DOP, dove la filiera è interamente controllata dal nutrimento delle vacche, alla mungitura del latte, alla lavorazione fino al prodotto finito e stagionato. Un formaggio genuino e fatto come una volta. Il cibo è alimento e cultura che attraverso nuove prospettive e nuovi approcci stimola e rieduca al utilizzo consapevole, l'importanza di riavvicinare l'estimatore alle realtà rurali ci ha spinto ad intraprendere dei progetti con gli agriturismi, le osterie, ristoranti, giovani aspiranti chef e semplici estimatori. Oltre alla dimensione esperienziale dei contenuti, si intende puntare anche sulla formazione relativa al mondo dell'agroalimentare di qualità offrendo la possibilità di frequentare laboratori di cucina tenuti da chef e di approfondire i principi della nutrizione con la presenza anche di nutrizionisti, oltre ad apprendere il percorso di filiera della DOP Montasio al fine di diffondere la conoscenza di un utilizzo più sano dei prodotti di qualità in presenza sempre di un tecnico qualificato del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio.

Risorse per singola attività coinvolte:

- Noleggio locations per manifestazione = 500€/1.000 €
- Attività chef per laboratorio cucina = 500€/1.000 €
- Attività nutrizionista = 500€/1.000 € (presenza spot)
- Attività di organizzazione e didattica tecnici qualificati /personale del Consorzio - 8 ore x 31.62 = 250 €

TOTALE COSTI per le attività sopra descritte del singolo evento

Si ipotizzano da 3 a 5 laboratori all'anno (non tutti con presenza del nutrizionista)

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	2.663,93	586,06	3.250,00
2°	4.508,20	991,80	5.500,00
3°	5.327,87	1172,13	6.500,00

3C) Progetto educativo scolastico: Quality Food Montasio

Trent'anni di esperienza nella filiera di qualità della DOP MONTASIO e l'esperienza sul campo ci permettono di inserirci in progetti di educazione scolastica alimentare al fine di trasferire le conoscenze sulla qualità agroalimentare del comparto lattiero caseario, nello specifico del Montasio.

Risorse per singola attività coinvolte:

- Attività nutrizionista = 500€/1.000 €
- Attività di organizzazione e attività didattica tecnici qualificati/personale del Consorzio - 8 ore x 31.62 = 250 €

TOTALE COSTI per le attività sopra descritte del singolo evento

Si ipotizzano circa 18 eventi/anno ed il nutrizionista presente solo in eventi spot (vedi allegato progetto)

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	3.688,52	811,47	4.500,00
2°	7.377,05	1.622,95	9.000,00
3°	7.377,05	1.622,95	9.000,00

3D) Visite guidate ai caseifici valorizzando la stretta relazione con il territorio enfatizzandone il marchio DOP ed il disciplinare di produzione

è un'iniziativa finalizzata a far conoscere la realtà dei caseifici che producono il formaggio MONTASIO DOP del FVG e del Veneto, le tecniche di produzione, di stagionatura del Montasio e la tutela della filiera della DOP.

Risorse per singola attività coinvolte:

Attività di organizzazione e attività didattica tecnici qualificati/personale del Consorzio - 6 ore x 31.62 = 190 €

Si ipotizzano circa 5/6 visite guidate all'anno che impegnano un tecnico per circa 4/6 ore a visita

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	622,95	137,05	760,00
2°	934,43	205,57	1.140,00
3°	934,43	205,57	1.140,00

3E) Montasio PDM - Prodotto Montagna di sapore popolare, la festa che si celebra sul luogo delle antiche origine del Montasio

MONTASIO PDM – PRODOTTO DELLA MONTAGNA di sapore popolare, è la festa che celebra il Montasio nel luogo delle sue antiche origini, malga Montasio, rinnovandone il legame col territorio e la sua gente per favorire il senso della festa stagionale d'alpeggio, necessariamente concordata con l'Associazione Allevatori del Friuli VG che gestisce la malga stessa.

Risorse per singola attività coinvolte:

- Attività di organizzazione e attività didattica tecnici qualificati/personale del Consorzio - 32 ore x 31.62 = 1.000 € si ipotizza che la manifestazione impegna 2 tecnici del Consorzio per circa 2 giorni per organizzare l'evento, predisposizione ambientazione e format, attività di divulgazione, ecc..

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	819,67	180,33	1.000,00
2°	819,67	180,33	1.000,00
3°	819,67	180,33	1.000,00

3F) MOSTRE CONCORSO formaggio MONTASIO DOP

Il Concorso del Formaggio Montasio DOP fa parte delle tradizionali e storiche "gare" tra i caseifici volte a valorizzare la produzione tipica e di qualità di questo formaggio e riprende una tradizione nata oltre 30 anni fa che si è protratta fino oggi. Obiettivo è quello di portare all'attenzione la qualità del Montasio come formaggio tipico di un territorio di antiche tradizioni casearie ed al contempo promuovere il prodotto di qualità certificata.

- 32° MOSTRA CONCORSO CORNO DI ROSAZZO
- 26° MOSTRA CONCORSO PORDENONE
- 15° MOSTRA CONCORSO MALNISIO

Risorse per singola attività coinvolte:

- Attività di organizzazione e attività didattica tecnici qualificati/personale del Consorzio - 32 ore x 31.62 = 1.000 € si ipotizza che la manifestazione impegna 2 tecnici del Consorzio per circa 2 giorni per organizzare l'evento

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	1.639,34	360,65	2.000,00
2°	2.459,02	540,98	3.000,00
3°	2.459,02	540,98	3.000,00

3G) Attività responsabile promozionale Consorzio Montasio

Nei tre anni di attività inerente alla presente domanda abbiamo quantificato il tempo dedicato dal personale interno al Consorzio impiegato per l'assistenza, collaborazione e supporto al lavoro dell'agenzia pubblicitaria scelta per il Progetto, per il lavoro di organizzazione generale e pianificazione eventi istituzionali, ecc.. Considerando che l'attività di promozione divulgativa è preponderante nel progetto e che si esprime in tutto l'arco dell'anno, si quantifica l'impegno per una giornata a settimana del responsabile promozionale all'interno del Consorzio, quantificando l'impegno in circa: 32 ore al mese per un totale di 380 ore annue per un responsabile attività promozionale

Risorse professionali coinvolte:

- Attività responsabile attività promozionale del Consorzio - 32 ore/mese x 31.62 = 1.000€ x 12/mesi = 12.000 € circa

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1°	3.089,34	679,65	3.769,00
2°	9.836,07	2.163,94	12.000,00
3°	10.152,46	2.233,54	12.386,00

3H) Stand Istituzionale espositivo – gadget vari

- Stand Degustazione guidata - MODULO ESTERNO Dimensioni 4x4 (senza pedana), Telo personalizzato “Momenti Montasio” su n. 2 pareti, Bancone per la lavorazione personalizzato, Predisposizione illuminazione interna, Pedana rialzata Dimensioni 4x4 (senza pedana), Telo personalizzato “Momenti Montasio” su n. 2 pareti, Bancone per la lavorazione personalizzato, Predisposizione illuminazione interna, Pedana rialzata – costo preventivato 5.000 €
- Stand Degustazione guidata - MODULO INTERNO Corner Montasio in stand istituzionale, N. 1 tavolo di degustazione da 1x3m personalizzato, N. 1 pannello/pinguino a retro tavolo – costo preventivato 1.500 €
- Gadget per l'attività di organizzazione di eventi educational da utilizzare in tutte le attività istituzionali sopra descritte (grembiuli e cappellini per l'attività laboratori di cucina; gadget nutrizionali tipo conta calorie..., penne, matite, varie ... da utilizzare nelle scuole, nei percorsi di degustazione guidata da esperti..., varie...)

anno	Totale imponibile	Totale IVA 22%	Totale costo lordo
1° modulo stand	5.327,87	1.172,13	6.500,00
2° gadget	31.463,93	6.922,06	38.386,00
3°	0,00	0,00	0,00

Tabella di Riepilogo generale del progetto “MOMENTI MONTASIO”

RIF.	N° VOCI	Descrizione intervento	1° anno	2° anno	3° anno	Totale
1.Web STATICO	1a	Creatività e progettazione grafica del portale web informativo	4.000	2.000	0	6.000
	1b	Realizzazione tecnica del portale in 4 lingue	13.200	2.500	2.500	18.200
	1c	Gestione annuale servizi web ordinari	3.500	3.500	3.500	10.500
2.Web DINAMICO	2a	Realizzazione dei contenuti per blog e social network	21.500	36.500	36.500	94.500
	2b	Digital PR e gestione della reputazione on-line	12.000	40.000	28.000	80.000
	2c	Realizzazione contenuti multimediali	18.000	29.000	20.000	67.000
	2d	Campagne di advertising on-line	27.800	70.000	64.000	161.800
	2e	Strategia di Nurturing (nutrimento utenti) mediante Newsletter	0	25.000	20.000	45.000
	2f	Servizio di Ufficio Stampa a valenza scientifica	8.000	32.000	32.000	72.000
		TOTALE ATTIVITA' WEB	108.000	240.500	206.500	555.000
3.progetti istituzionali Svolti dal personale dipendente del Consorzio di Tutela Formaggio Montasio	3a	Degustazioni guidate da esperti assaggiatori	221	474	474	1.169
	3b	Progetto “kitchen workshop Montasio”	3.250	5.500	6.500	15.250
	3c	Progetto educativo scolastico: “Quality Food Montasio”	4.500	9.000	9.000	22.500
	3d	Visite guidate ai caseifici valorizzando la stretta relazione con il territorio enfatizzandone il marchio DOP ed il disciplinare di	760	1.140	1.140	3.040
	3e	Montasio PDM - Prodotto Montagna di sapore popolare, la festa che si celebra sul luogo delle antiche origine del Montasio	1.000	1.000	1.000	3.000
	3f	MOSTRE CONCORSO formaggio MONTASIO DOP	2.000	3.000	3.000	8.000
	3g	Attività responsabile promozionale Consorzio Montasio	3.769	12.000	12.386	28.155
	3h	Stand Istituzionale	6.500			6.500
	3h	Gadget vari		38.386		38.386
		TOTALE ATTIVITA' ISTITUZIONALE	22.000	70.500	33.500	126.000
		Totale generale --- IVA COMPRESA	130.000	311.000	240.000	681.000

AI SENSI DEL DPR 633/72 il Consorzio non procederà al recupero dell'IVA - l'attività NON HA SCOPO DI LUCRO e rientra nelle attività ISTITUZIONALI NON COMMERCIALI in base all'art.4 dpr 633/72.

B - Progetto Educativo scolastico: **QUALITY FOOD Montasio DOP**

Ramo Istruzione Scolastica

Se trenta anni di esperienza nella filiera di qualità DOP del formaggio Montasio vi sembrano pochi... Il progetto di Educazione Alimentare QUALITY FOOD MONTASIO DOP, vuole dare nuova linfa attraverso l'esperienza sul campo e con i contatti con docenti e studenti delle scuole alberghiere creando momenti di formazione e auto-formazione.

Collaborazione e strumenti sempre più funzionali. La proficua collaborazione con le scuole rende possibile una comprensione reciproca sempre più profonda e una conoscenza più consapevole e serve a trasmettere una buona cultura del cibo a partire da alcune premesse fondate sulla cognizione della realtà in cui si deve operare.

Dimmi cosa mangi... Da sempre base e legame tra l'uomo e i suoi stili di vita, con il cibo e le abitudini alimentari di qualità si vuole fornire strategie utili per rendere le routine alimentari momenti di condivisione e di crescita: formano e condizionano l'esistenza del singolo e delle società, influenzano le prospettive di sviluppo economico di un paese e le modalità di aggregazione tra gli esseri umani, definiscono gusti e tendenze, orientano l'espressione culturale.

PREMESSA Quando l'educazione Alimentare si faceva in famiglia, gli adulti trasferivano ai giovani i molteplici valori del cibo consumato tutti i giorni. Oggi la famiglia non consente più una incisiva azione di guida nelle scelte e nei comportamenti di impiego dei bambini e dei ragazzi e la scuola ha visto allargare le proprie responsabilità educative con l'introduzione dell'**Educazione Alimentare**. Dalla visione attuale di una educazione alimentare che dal coinvolgimento della famiglia ha spostato la responsabilità alla scuola, è nata l'esigenza di offrire agli insegnanti anche la nostra esperienza di oltre trent'anni nel mondo della qualità agroalimentare che va oltre la semplice trasmissione di contenuti ma vuole entrare nello sviluppo di azioni di educazione territoriale.

ELEMENTI DI FORZA E VANTAGGI DEL PROGETTO

Il progetto presenta molti vantaggi e punti di forza per l'attuazione di una efficace educazione alimentare nelle scuole:

- L'approccio sistemico che coinvolge insegnanti, alunni e tecnici della filiera Montasio DOP consente di realizzare una comunicazione incisiva;
- Il contatto con il territorio valorizza la stretta relazione tra Montasio e terra d'origine, enfatizzandone il marchio DOP;
- La possibilità di realizzare un'esperienza multidisciplinare rende il progetto opportunità e risorsa per collegare diverse materie scolastiche. L'Educazione Alimentare... non si tratta di un'altra materia, che si aggiunge a quelle tradizionali, ma un percorso formativo da svolgersi in modo inter e trans disciplinare attraverso:
 - A. l'attività di un tecnico del Consorzio che ha lo scopo, attraverso la sua esperienza diretta nel mondo della qualità, della filiera e della tutela, di introdurre il mondo legato alla DOP, al suo disciplinare di produzione e alle regole legate all'agroalimentare di qualità
 - B. L'attività di un nutrizionista qualificato, attività a spot, prevista solo in certi istituti e predisposta in aula magna al fine di coinvolgere l'intero plesso scolastico, trasmette il concetto di una corretta alimentazione come fondamentale per determinare un soddisfacente stato di salute e di benessere, l'educazione alimentare rappresenta lo strumento che permette di ottenere comportamenti nutrizionali corretti e di indurre scelte consapevoli dove il momento della ristorazione riveste un ruolo primario, inserendo come momento di ulteriore divulgazione anche una guida nutrizionale costruita ad hoc enfatizzando il ruolo del formaggio DOP Montasio
 - C. Il docente investe un ruolo fondamentale multidisciplinare nell'utilizzare la storia e le caratteristiche del formaggio MONTASIO DOP come opportunità e ponte per collegare le diverse discipline scolastiche e svilupparne contenuti specifici.

IL PROGETTO

Il Progetto propone un percorso formativo strutturato in incontri articolati durante gli anni scolastici 2017/2018/2019 per far sì che gli insegnanti e gli studenti partecipanti acquisiscano i contenuti specifici e la filosofia sottostante alla filiera agroalimentare della DOP Montasio. Avrà i seguenti obiettivi principali:

- Far lavorare gli alunni sull'educazione alimentare, la conoscenza dei cibi, le abitudini alimentari sane;
- Focalizzare l'attenzione degli alunni sulla conoscenza e l'utilizzo dei 5 sensi, allenandone ed affinandone l'uso nella vita quotidiana; - **FORMAZIONE SENSORIALE** attraverso la degustazione Montasio DOP - **ANALISI SENSORIALE**. Utilizzare il formaggio MONTASIO per valorizzare in modo innovativo l'educazione alimentare ma anche come strumento completo e ricco di potenzialità per risvegliare le competenze sensoriali;
- **LABORATORIO DIDATTICO SULLA PRODUZIONE DEL MONTASIO DOP** solo per l'Ist. Stat. Agrario “P. d'Aquileia” di Cividale del Friuli che ha al suo interno un laboratorio con la produzione del formaggio MONTASIO DOP, essendo un socio attivo del Consorzio di Tutela formaggio Montasio con codice identificativo FUD049.

PLANNING DELLE ATTIVITA'

Il percorso si articolerà negli anni scolastici 2017/18-2018/19 distinguendo 2 gruppi di intervento:

- A. Istituti alberghieri del Friuli e del Veneto con frequenza di un incontro annuale per ogni istituto (ipotizzati Istituti Alberghieri presenti in Friuli e in Veneto)
 - attività di un nutrizionista qualificato, utilizzato solo negli istituti numericamente più rilevanti ed in contesto globale (aula magna) coinvolgendo l'istituto nel suo complesso - LEZIONE di educazione alimentare
 - attività di un tecnico qualificato del Consorzio per la tutela formaggio MONTASIO DOP – LEZIONE sulla qualità agroalimentare, sulla filiera DOP e LEZIONE analisi sensoriale
- B. Istituto Statale Superiore tecnico agrario “P. d'Aquileia” che ha anche un laboratorio certificato per la produzione del formaggio MONTASIO DOP che seguirà un percorso con maggiore frequenza dove per ogni anno scolastico (2017/18-2018/19):
 - attività di un nutrizionista qualificato utilizzato una volta all'anno in formato globale aula magna - LEZIONI di educazione alimentare
 - attività di un tecnico qualificato del Consorzio per la tutela formaggio MONTASIO DOP - LEZIONI sulla qualità agroalimentare e sulla DOP ed analisi sensoriale e LEZIONI laboratorio didattico sulla tecnica di produzione del MONTASIO DOP

Gli insegnanti degli Istituti potranno modulare le lezioni in base alle loro necessità e alla propria classe. I tecnici del Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio, saranno a disposizione, in presenza e a distanza, al fine di permettere agli insegnanti di implementare in classe efficaci attività di Educazione Alimentare.

C - Progetto Agriturismi: kitchen workshop Montasio DOP

Ramo corsi di cucina

Da anni il Consorzio per la Tutela formaggio Montasio organizza degli incontri – laboratorio di cucina con lo scopo di introdurre nei menù regionali la qualità di un prodotto certificato DOP, dove la filiera è interamente controllata dal nutrimento delle mucche, alla mungitura del latte, alla lavorazione fino al prodotto finito e stagionato. Un formaggio genuino e fatto come una volta, il Montasio è l'unico formaggio DOP (Denominazione d'Origine Protetta) del Friuli Venezia Giulia.

Azioni e processi mentali che si mescolano con le emozioni, la fantasia e i ricordi. È questa l'alchimia giusta per cucinare insieme. Un'attività molto importante che richiede gli "ingredienti" giusti come il formaggio Montasio DOP.

Il progetto vuole dare nuova linfa attraverso l'esperienza sul campo creando momenti di formazione e auto-formazione: tempo per i profumi, gli assaggi, le ricette, i giochi sensoriali, le emozioni, i ricordi; lentezza per comprendere fino in fondo quello che si fa, per raggiungere la manualità fine e organizzarsi meglio; metodo per organizzare le fasi, procurarsi gli utensili, acquistare gli ingredienti; Gioia per sperimentare nuovi accostamenti; disponibilità per lavorare in gruppo; l'idea innovativa di uno chef che ha competenze e professionalità sperimentate in ambiti diversi e che ha saputo inserirle ed adeguarle alla realtà della ristorazione agrituristica; qualità quando il prodotto fa la differenza, il lavoro di filiera approda nel prodotto finale che può essere trasformato in piatti con caratteristiche uniche.

Nei laboratori di cucina si trasmette sapere, un sapere fatto di parole e gesti, percezioni e sensi, emozioni e procedure. Scambiare riflessioni ad alta voce sul lavoro svolto è stimolante.

La trasformazione del cibo prevede, creatività, piacere, fantasia e immaginazione, ma anche un piano di lavoro accurato e la scelta di un metodo dove alcuni suggerimenti possono diventare molto interessanti.

Anche la presentazione ha un ruolo molto importante. L'esperienza aiuta a scegliere contenitori appropriati e decorazioni d'effetto.

Insistete su questi particolari tutt'altro che trascurabili per influenzare positivamente il gusto e l'assaggio. Mangiare e assaggiare non sono la stessa cosa. Godere di un pasto, o di uno spuntino, con l'obiettivo prioritario di soddisfare l'appetito è diverso rispetto ad assaggiare in modo critico e consapevole ingredienti e ricette al fine di valutarne la qualità. Nel primo caso dopo aver preparato il cibo è molto importante valorizzare il piacere di condividere il cibo. Se, invece, l'obiettivo è valutare una ricetta, o un ingrediente, per definirne la qualità, l'assaggio è in primo piano. Solo i cuochi che cucinano per professione non mangiano quello che preparano, ma sicuramente a volte lo assaggiano.

Il progetto vuole trasferire ad agriturismi, ristoranti, osterie, studenti e ad un pubblico più vasto possibile, le conoscenze di un prodotto del territorio e d'élite quale il formaggio Montasio DOP.

Un laboratorio di cucina dove si elaboreranno menu con il formaggio Montasio ed altri prodotti del territorio.

Il risultato, finalmente! Condividere il piacere di mangiare.

Cucinare insieme per potenziare autonomia e collaborazione, il piacere di fare, mangiare lavorare insieme in cucina non influenza solo competenze culinarie e comportamento alimentare, ma anche abilità e competenze legate alla qualità dei prodotti agroalimentari legati al territorio.

Diffondere stili di vita e di alimentazione più sostenibili, strumenti che ci aiutino a maturare una consapevolezza più profonda e diretta della connessione tra le nostre scelte quotidiane e gli effetti sulla nostra salute.

PROGRAMMA

Ciascun modulo verrà realizzato con l'utilizzo del formaggio MONTASIO DOP:

- 3 ore di laboratorio cucina tenute da una Chef, con realizzazione di piatti veloci, stuzzicanti, di impatto gustativo, visivo e legati al concetto di un'alimentazione sana, ai corsi potrà essere presente anche un nutrizionista per integrare alla parte puramente culinaria una cultura di qualità legata anche al saper mangiare bene e sano e alla conoscenza del prodotto di filiera del Montasio DOP.
- 1-2 ore di condivisione opinioni su assaggio piatti preparati, i singoli partecipanti condivideranno la creatività dello chef e la conoscenza sulle caratteristiche alimentari intrinseche del formaggio Montasio DOP

CONTENUTI

I contenuti spaziano tra varie informazioni sui prodotti tipici territoriali stagionali e sul formaggio Montasio DOP, alla loro scelta e utilizzo nelle ricette di cucina tra tradizione ed innovazione, ai sistemi di cottura e di conservazione, alle tecniche di servizio degli alimenti fino alla composizione del piatto e alla sua presentazione.

DESTINATARI

Il progetto si rivolge a lavoratori, imprenditrici, collaboratori di imprese come agriturismi, ristoranti e osterie, agli studenti, estimatori, interessati ad analizzare le caratteristiche dei prodotti alimentari tipici del territorio friulano e veneto, in particolare sulla DOP Montasio, al fine di realizzare menù con materie prime tradizionali, di qualità ma con carattere innovativo e di facile realizzazione.

LOCATIONS

Da individuare in base alle richieste ed attività programmate.