

Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA



Il primo e unico paniere che tutela 25 eccellenze agroalimentari modenesi certificate da organismi indipendenti e coinvolge oltre 270 produttori che hanno scelto di impegnarsi per garantire al consumatore il rispetto del gusto, della tipicità e della tradizione.

Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Il marchio collettivo creato dalla Camera di Commercio rappresenta oggi un ricco e unico paniere di prodotti tipici modenesi

Il marchio "Tradizione e sapori di Modena" è stato creato dalla Camera di Commercio di Modena nel 2003 con l'obiettivo di tutelare i prodotti agroalimentari e gastronomici tipici del territorio, al di là di quelli che già vantano protezioni comunitarie quali DOP o IGP. Nel tempo ha portato a raccogliere in un variegato "paniere" 25 eccellenze che spaziano dai prodotti spontanei della terra e del bosco a quelli coltivati, fino alle produzioni artigianali ed industriali, tutte in ogni caso caratterizzate da tipicità e radicamento nella cultura gastronomica modenese.

Questo paniere è oggi così ampio e ricco che con i suoi prodotti si potrebbe comporre un menù completo della tradizione, dall'antipasto al dolce.

Al marchio collettivo, disciplinato da uno specifico Regolamento, possono aderire tutti i produttori che si impegnano al rispetto di rigorosi disciplinari di produzione ed a sottostare ad un sistema di verifiche di conformità, effettuate da Organismi di controllo indipendenti incaricati dalla Camera di Commercio.

Si tratta di un marchio volto a dare garanzia al consumatore che il prodotto è davvero tradizionale e tipico. Tipicità intesa come antitesi alla genericità ed alla standardizzazione: nella stesura dei disciplinari si è, infatti, cercato il più possibile di rispettare le regole di raccolta o coltivazione, lavorazione e confezione più caratteristiche del nostro territorio, radicate nelle consuetudini delle genti della provincia e consolidate nel tempo.

Il marchio coniuga pertanto vari elementi: grande rispetto della tradizione

e tipicità dei prodotti e, proprio per questo, particolare attenzione alla qualità intrinseca dell'alimento, difesa dalle lavorazioni intensive industriali che possono snaturare i sapori e da ingredienti estranei alle ricette classiche, ma anche salvaguardia della salubrità dei prodotti a vantaggio e tutela della salute del consumatore, oggi più che mai attento a questi aspetti.

IL REGOLAMENTO

Il progetto camerale ha un proprio regolamento generale che definisce le condizioni e le modalità per il rilascio del marchio collettivo "Tradizione e sapori di Modena" e per le applicazioni alle varie produzioni che entrano a far parte del "paniere". In esso vengono individuati i soggetti utilizzatori, le procedure finalizzate alla richiesta, al rilascio e all'uso del marchio, i controlli, i diritti e i doveri delle parti coinvolte.

I DISCIPLINARI

Per ogni eccellenza entrata nel marchio si è proceduto a stilare, con la collaborazione attiva dei produttori coinvolti, uno specifico disciplinare di produzione che individua l'area geografica interessata, le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, le modalità di produzione, conservazione, confezionamento ed etichettatura del prodotto. Al momento dell'adesione al marchio ogni produttore si impegna al rispetto delle norme contenute nel disciplinare.

Gli organismi terzi preposti all'attività ispettiva di verifica del rispetto dei



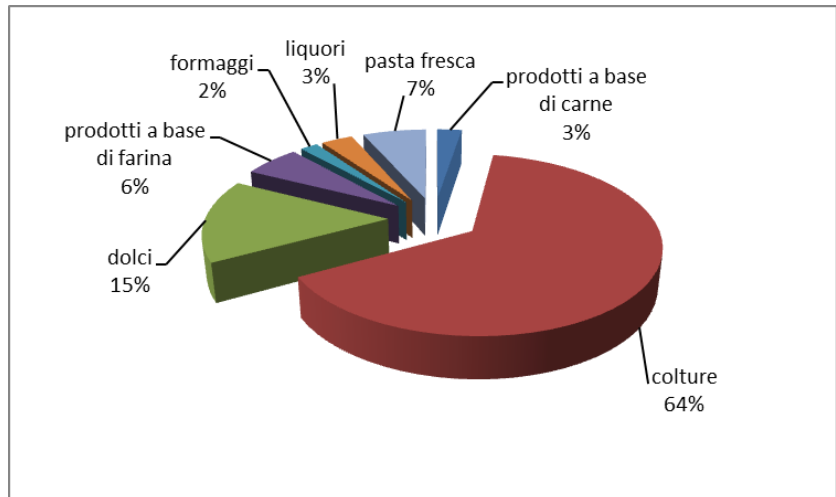


Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Il marchio ha riscosso subito interesse tra i consumatori ed è in costante espansione nel numero di produttori

COMPOSIZIONE DEI PRODOTTI APPARTENENTI AL MARCHIO



disciplinari di produzione, designati dall'Ente camerale, al momento sono Kiwa Cermet ed ICEA.

IL TREND EVOLUTIVO DEL MARCHIO

Il marchio "Tradizione e sapori di Modena" ha riscosso fin da subito interesse ed è stata un'iniziativa in costante espansione ed evoluzione. Il trend delle adesioni al marchio conferma infatti negli anni un continuo aumento dei produttori licenziatari che testimonia il grado di soddisfazione per un riconoscimento che ne valorizza l'impegno.

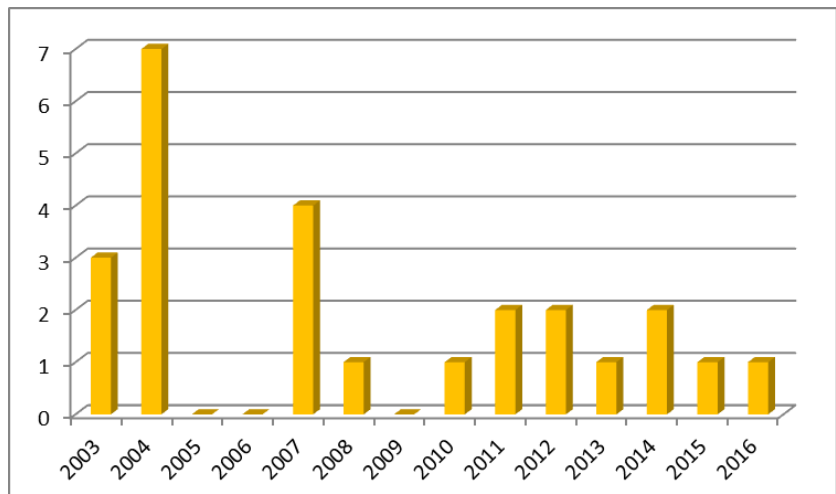
Riscontrato il coinvolgimento delle aziende ed il loro interesse nei confronti del marchio, la Camera di Commercio ha proseguito anno dopo anno sulla strada dell'ampliamento del paniere, introducendo via via nuovi prodotti da tutelare, spesso su richiesta

di gruppi di produttori e sempre avvalendosi della loro fattiva collaborazione nella stesura delle regole e dei requisiti.

Si è partiti nel 2003 con il primo prodotto, la Patata di Montese, che ha visto l'adesione di 31 imprese agricole, oggi salite a 53, appartenenti al territorio montano vocato alla coltivazione, che si trova a cavallo delle province di Modena e Bologna. Nello stesso anno si è concluso l'iter di accreditamento di due prodotti tipici molto amati dai modenesi, la Crescentina di Modena e il Nocino di Modena, confezionati e venduti rispettivamente da 5 e 7 imprese industriali ed artigianali.

Il 2004 ha rappresentato un anno di svolta per il marchio, anche per effetto della curiosità e dell'interesse subito riscontrato sul mercato. Ben 7 sono state le nuove eccellenze introdotte: da un lato prodotti trasformati artigia-

NUMERO DI NUOVI PRODOTTI ISCRITTI AL MARCHIO PER ANNO DI ISCRIZIONE



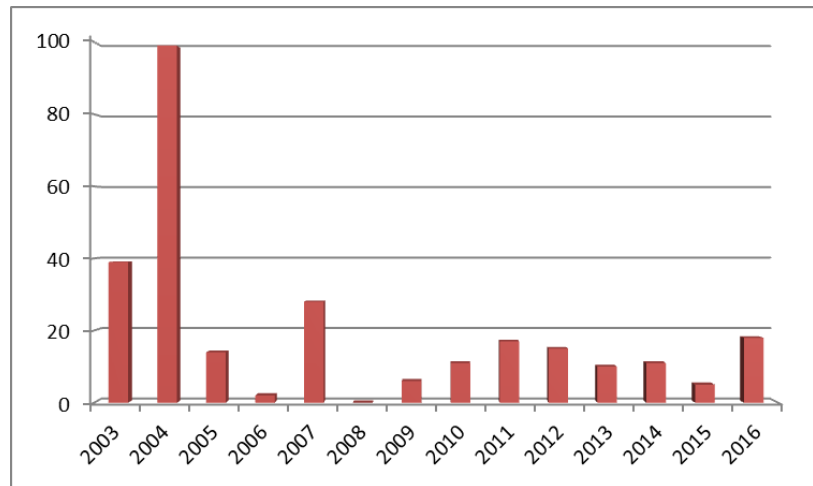


Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Negli anni si è lavorato costantemente per ricomprendere ulteriori prodotti tipici nel paniere

NUMERO DI IMPRESE ISCRITTE AL MARCHIO PER ANNO DI ISCRIZIONE



nali quali il Sassolino di Modena, gli Amaretti di Modena, i Tortellini di Modena; dall'altro frutti spontanei raccolti in natura quali il Mirtillo nero dell'Appennino Modenese, i Marroni di Zocca e del Frignano e il Tartufo Valli Dolo e Dragone. Nuove referenze che hanno portato il numero di licenziatari del marchio a sfiorare il centinaio (99) in soli 24 mesi.

Negli anni successivi, il 2005 e il 2006, si sono registrati nuovi ingressi di produttori (24), ma anche le prime uscite (8).

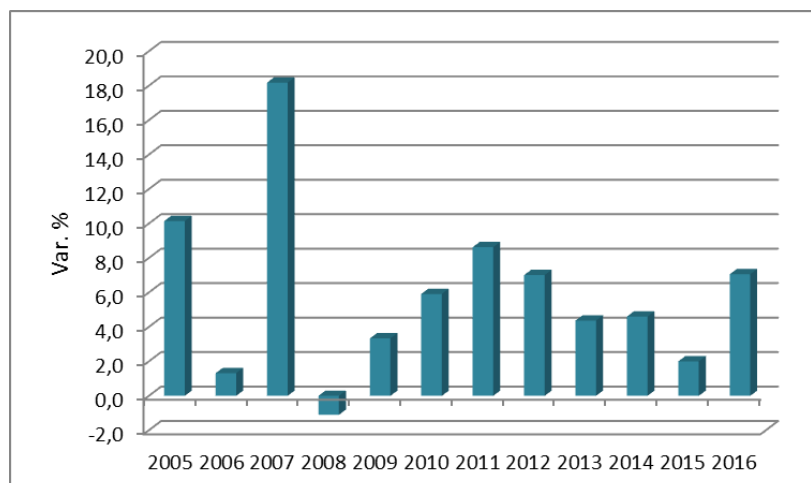
Il 2007 ha visto l'introduzione di un prodotto completamente naturale quale il miele nelle tre declinazioni: Millefiori della Pianura Modenese, Millefiori e Castagno dell'Appennino Modenese, ma anche di un prodotto ricco di storia originario della nostra montagna, ovvero il Croccante artigianale del Frignano; i nuovi ingressi nel paniere hanno fatto salire il numero dei produttori alla ragguardevole so-

glia dei 190.

Nel 2008 è stata la volta del primo prodotto di salumeria, il Salame di San Felice, seguito nel 2010 dalla Sfogliata di Finale Emilia; assieme al Maccherone al pettine delle Valli Mirandolesi, ultimo ingresso datato 2016, essi rappresentano le tre eccellenze tipiche della Bassa Modenese ricomprese nel marchio.

Tornando al 2011, si registra l'ingresso nel marchio dello Gnocco Fritto di Modena. Nello stesso anno si è formalizzato il primo prodotto caseario, la caciotta dell'Appennino Modenese, subito seguita l'anno successivo dal Caprino dell'Appennino Modenese. Sempre nel 2012 si è concluso il riconoscimento per il Belsone di Nonantola. Il 2013 è stato l'anno della Mela Campanina, altro prodotto storico della tradizione contadina delle nostre campagne. Il Borlengo di Guiglia ha fatto il suo ingresso nel 2014, così come gli Antichi cereali dell'Appenni-

PERCENTUALE DI INCREMENTO DELLE IMPRESE ISCRITTE AL MARCHIO PER ANNO DI ISCRIZIONE



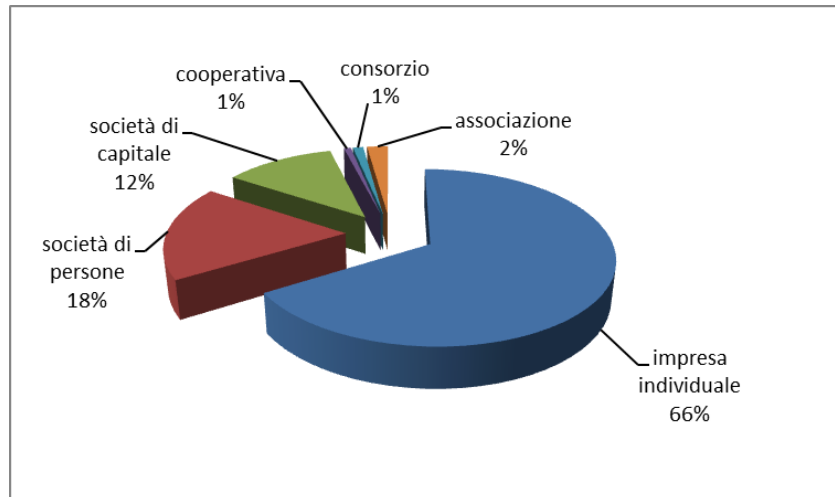


Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Aderire al marchio per un produttore è facile e non oneroso. In 14 anni 318 ingressi e 45 uscite hanno portato il numero dei produttori ai 273 attuali

NATURA GIURIDICA DELLE IMPRESE LICENZIATARIE DEL MARCHIO



no Modenese. Il 2015 ha visto la certificazione della Coppa di Testa di Modena.

Sul fronte delle aziende licenziatarie del marchio, in 14 anni di operatività si sono registrati nel complesso 318 ingressi e 45 uscite, che hanno portato il numero attuale di aderenti a 273.

Le richieste di adesione al marchio sono prevalentemente motivate dall'intenzione di valorizzare sia a livello qualitativo che economico i prodotti aziendali e di contraddistinguerli grazie ad un contrassegno distintivo che possa certificarne la provenienza e la tipicità, sollecitando l'attenzione e l'interesse del consumatore. Le rinunce al marchio invece risultano in gran parte dovute a cessazioni d'impresa o di parte dell'attività; la maggior parte delle imprese licenziatarie sono di piccola dimensione, spesso ditte individuali, di conseguenza anche il semplice aggiornamento degli appositi registri di carico e scarico degli ingre-

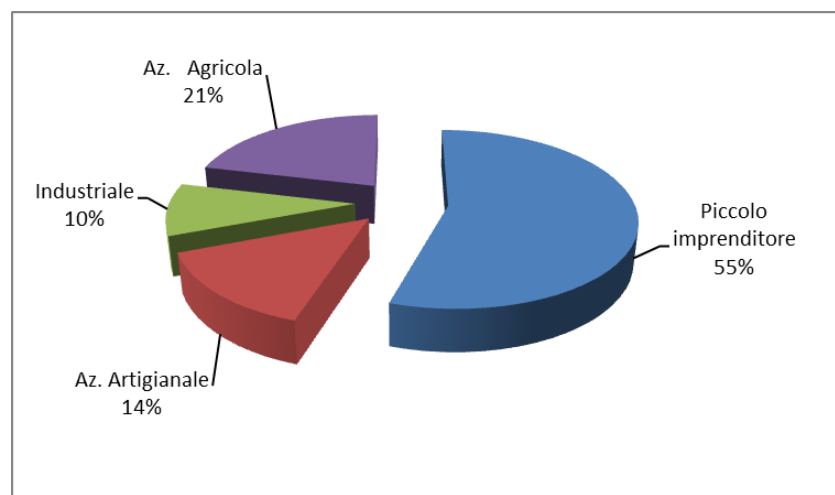
dienti può risultare particolarmente gravoso.

D'altro canto l'adesione è una procedura molto semplice, che si realizza attraverso l'invio di una domanda compilata utilizzando un modulo predisposto; l'ottenimento e il mantenimento del marchio non comportano particolari oneri, eccezion fatta per il corrispettivo correlato alle visite ispettive, che varia da prodotto a prodotto, pur restando piuttosto contenuto.

Una volta ottenuta la concessione del marchio le aziende licenziatarie possono utilizzare ed esporre il relativo logo con le più svariate modalità: sulle confezioni dei prodotti certificati, sul sito aziendale, sulle pubblicità, sui materiali realizzati in occasione di eventi, ecc.

E' altresì possibile ottenere il marchio in caso di produzione per conto terzi; in tal caso l'impresa licenziataria presenta all'Ente camerale una formale richiesta di produrre per conto dell'a-

TIPOLOGIA DELLE IMPRESE LICENZIATARIE DEL MARCHIO





Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Il marchio è stato oggetto di una campagna di promozione costante sui media e in numerosi eventi in provincia ma anche a livello nazionale



La tavolata con i prodotti tipici modenese IGP, DOP e del marchio Tradizione e sapori di Modena allestita in occasione delle riprese della trasmissione di Rete 4 "Ricette di Famiglia" nel giardino storico di Palazzo Molza, sede della Camera di Commercio

zienda cliente i prodotti di interesse del cliente stesso, specificando sia i dati dell'azienda cliente sia i prodotti oggetto della richiesta; viceversa l'azienda cliente, che rivende gli articoli prodotti dall'impresa licenziataria, ha l'obbligo di riportare sulle confezioni il nome e la sede del produttore, impegnandosi a mantenere il confezionamento dei prodotti di interesse presso l'impresa licenziataria.

LA PROMOZIONE DEL MARCHIO

La Camera di Commercio di Modena si è fortemente e costantemente impe-

gnata in questi anni nella promozione del marchio in diverse forme e modalità, per aumentarne la conoscenza e l'apprezzamento da parte di un pubblico sempre più vasto di consumatori. Il mezzo televisivo è stato molto utilizzato, sia a livello nazionale che locale e parimenti ci si è avvalsi del canale radiofonico.

Innumerevoli sono state le iniziative nell'ambito delle quali il marchio è stato promosso grazie a specifiche azioni ad esso dedicate e sviluppate in tali contesti.

Costante anche la presenza in rete, attraverso l'inserimento di un banner promozionale all'interno di siti e/o



La presentazione del marchio Tradizione e sapori di Modena all'interno dello stand della Regione Emilia-Romagna a Expo Milano 2015



Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Realizzata anche un'indagine di mercato tra i consumatori

portali. Fin dai primi anni sono stati stampati folder per pubblicizzare i singoli prodotti, brochure di presentazione del marchio e dell'intero paniere con l'indicazione dei produttori, vele e pannelli, cartelli per punti vendita, gadget; è stata perfino realizzata una campagna pubblicitaria dinamica applicata a mezzi di trasporto (autobus e corriere) per linee urbane ed extraurbane. Inoltre, in collaborazione con le Amministrazioni comunali delle aree interessate, si è attuata una diversa formula pubblicitaria mediante la realizzazione di 26 cartelloni stradali dedicati ai prodotti della natura, che sono stati posizionati sulle principali direttrici di accesso alle aree di produzione del mirtillo, del marrone e della patata. Altresì, nella galleria centrale della Fiera di Modena è presente da molti anni una vetrina in pianta stabile dedicata al marchio, con cellette per ogni prodotto del paniere, integrata all'esterno da tasche porta-dépliants a disposizione dei passanti. In prossimità del citato spazio espositivo, per qualche anno è inoltre stato collocato

anche un espositore girevole illuminato in cui hanno trovato posto, disposti su tre piani, i vari prodotti del paniere; tale espositore è stato particolarmente utilizzato per far conoscere il progetto camerale di tutela delle tipicità agroalimentari e "portato in tour" in occasione di diversi eventi, anche fuori provincia.

Da qualche anno si è peraltro consolidato un rapporto con la società Palatipico di Modena, che racchiude tutti i Consorzi dei prodotti DOP e IGP della provincia, per la partecipazione del marchio – e delle imprese aderenti – ad eventi ed iniziative di settore.

Dal momento che la carta stampata riveste comunque un ruolo fondamentale nella comunicazione, nel corso degli anni non sono mancati servizi giornalistici redazionali su quotidiani e riviste locali e nazionali.

L'INDAGINE DI MERCATO SUL MARCHIO

L'Ente camerale ha sempre cercato di avere un approccio dinamico e critico rispetto alle azioni promozionali attua-



L'allestimento di prodotti tipici modenese e a marchio Tradizione e sapori realizzato in Piazza della Pomposa a Modena con la famiglia Pavironica per la trasmissione di RAI 1 "Linea Verde"



Tradizione e sapori di Modena

15 ANNI DI STORIA

Un sito dedicato dove trovare la storia, le ricette, gli eventi dei prodotti del marchio

te per divulgare il marchio "Tradizione e sapori di Modena"; a tal fine ha intrapreso un'indagine conoscitiva su un campione di 500 soggetti tra consumatori, produttori e distributori della provincia finalizzata a rilevare la conoscenza del marchio collettivo sul territorio modenese e il grado di fidelizzazione dei consumatori. L'indagine di tipo quali-quantitativo ha infatti permesso di individuare alcune criticità e di ipotizzare, conseguentemente, le azioni correttive, che poi sono state attuate.

IL PORTALE DEDICATO AL MARCHIO

Nell'ambito dell'attività promozionale, non poteva mancare una vetrina specifica dedicata al marchio sulla rete Internet. Si è quindi creato il portale www.tradizionesaporimodena.it, una vera e propria miniera di informazioni per chi vuole approfondire la conoscenza dei prodotti del paniere, con notizie storiche e culturali per ricostruirne la nascita e l'evoluzione, le zone di produzione, la stagionalità, le proprietà e l'uso in cucina. Il portale riporta l'elenco dei produttori a cui rivolgersi per l'acquisto ed infine gli eventi quali ad esempio feste e sagre specificatamente dedicate a queste produzioni o nelle quali è possibile degustarle.

TRADIZIONE E SAPORI DI MODENA
CAMERA DI COMMERCIO DI MODENA

IL MARCHIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO PER I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE AGROALIMENTARE MODENESE

Camera di Commercio Modena

Modena's Traditional Food Products

Il Progetto | Come aderire | Eventi | Contatti

IL PROGETTO

"Tradizione e sapori di Modena" è il marchio collettivo della Camera di Commercio per i prodotti che, pur essendo caratterizzati da grande tipicità, al momento non beneficiano di protezioni quali DOP o IGP, e che vengono realizzati secondo specifici disciplinari di produzione, con un sistema di controlli mirato al rigoroso rispetto degli stessi.

EVENTI

Nessun evento disponibile . . .

I PRODOTTI

- Amaretti di Modena
- Crescentina (tigella) di Modena
- Marrone del Frignano - Marrone di Zocca
- Mirtillo nero dell'Appennino modenese
- Nocino di Modena
- Patata di Montese
- Sassolino di Modena
- Tartufo Valli Dolo e Dragone
- Tortellini di Modena

LE AZIENDE della TRADIZIONE

Miele di Castagno, Millefiori dell'Appennino e della Pianura Modenese

Il miele è il prodotto naturale per eccellenza che l'Apis mellifera ligustica L., elabora bottinando sui fiori, trasformandone il nettare che matura nei favi dell'alveare.

RICETTE

Amaretti di Modena

Il portale dedicato al marchio www.tradizionesaporimodena.it

Tradizione e sapori di Modena

ZONE DI PRODUZIONE

Antichi Cereali dell'Appennino Modenese



Borlengo di Guiglia



Caciotta e Caprino dell'Appennino Modenese



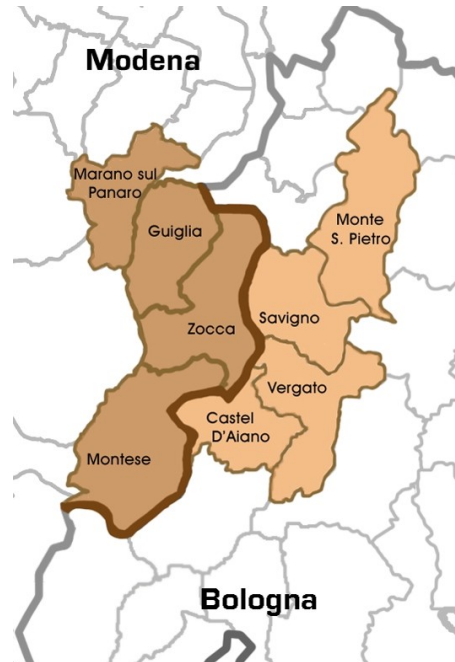
Croccante artigianale del Frignano



Marrone del Frignano



Marrone di Zocca



Miele millefiori della Pianura Modenese



Miele di castagno e millefiori dell'Appennino Modenese



Mirtillo nero dell'Appennino Modenese



Patata di Montese



Salame di San Felice



Sfogliata di Finale Emilia



Tartufo Valli Dolo e Dragone

