



AGNELLO IGP PREFERITO DA UN CONSUMATORE SU DUE PER LE FESTE: INDAGINE IN NORD ITALIA GRAZIE AL PROGETTO "AGNELLO DI SARDEGNA IGP: BUONO SANO E GARANTITO"

Sito Web: agnellodisardegnaigp.eu Pagina Facebook: <https://www.facebook.com/agnelloigp>

Un consumatore su due in Lombardia e Piemonte, che acquista presso la Gdo, per Natale ha scelto l'agnello di Sardegna Igp per la bontà delle carni. È quanto emerge da una indagine conoscitiva effettuata nel nord Italia dal Contas per il tramite del progetto "Agnello di Sardegna IGP: buono, sano, garantito", nei punti vendita di alcune catene della Gdo, nei giorni precedenti alle festività natalizie.

Ad essere intervistati i clienti del reparto macelleria a cui è stato chiesto quanto conoscessero il prodotto e le sue qualità, le motivazioni all'acquisto o al non acquisto, se i formati e i tagli fossero adeguati a quanto cercavano. 1200 persone intervistate in tre giorni che hanno espresso anche il grado di apprezzamento per la modalità di promozione utilizzata nei punti vendita. L'agnello di Sardegna Igp è quindi un prodotto che sposa le richieste sulla tavola delle feste di dicembre, ma viene acquistato maggiormente per il particolare gusto che trasmettono le carni. Il campione di consumatori intervistati è stato raggiunto fisicamente nel reparto macelleria dei punti vendita Carrefour di Nichelino, Grugliasco, Montecucco, Assago, Carugate, Paderno e Gallarate. Dati alla mano l'Agnello Igp di Sardegna ha avuto il gradimento del 46,7 per cento delle persone intervistate (una media di circa 182 clienti a punto vendita) che hanno poi proceduto all'acquisto adducendo come principale motivazione il gusto delle carni, seguito dalla spinta promozionale, e infine la conoscenza del prodotto.

Indagine conoscitiva svoltasi il 16, 17 e 18 dicembre unita a una campagna promozionale in Lombardia e Piemonte, regioni al centro dell'attenzione del Contas, che in questo modo ha raggiunto i consumatori trasmettendo i concetti di "buono, sano e garantito".

Sono i valori che sottendono al progetto "Agnello di Sardegna IGP: buono, sano, garantito" finanziato nell'ambito delle politiche europee di promozione dei prodotti agroalimentari dentro e fuori i confini europei. Progetto che mira non solo a una promozione del prodotto, ma anche a rafforzare nei consumatori italiani la consapevolezza e il riconoscimento dei regimi di qualità dell'Unione, in particolare delle Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e del simbolo grafico che le rappresenta ed a comunicare ai consumatori le proprietà dei prodotti IGP e in particolare dell'IGP Agnello di Sardegna.

"Grazie al progetto "Agnello di Sardegna IGP: buono, sano e garantito" è stato possibile capire che geograficamente il nostro agnello è apprezzato anche in regioni dove culturalmente non è predominante nella tradizione natalizia. In una zona ad altissima densità di abitanti, abbiamo riscontrato che le carni sarde sono ricercate e apprezzate, un dato importantissimo che ci restituisce la misura della forza delle aziende



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





agropastorali sarde riunite sotto il marchio. La bontà delle carni, in questo caso il principale motivatore degli acquisti dei clienti del nord Italia, è qualcosa che portiamo sui banchi e gli scaffali dei supermercati sia tramite la freschezza dei nostri tagli, sia tramite i prodotti trasformati che rispondono alla necessità dei consumatori che passano sempre meno tempo ai fornelli – spiega il direttore del Consorzio Alessandro Mazzette -. Per questo il progetto finanziato dall'UE ci ha permesso non solo di raggiungere i consumatori e di raccontare loro una narrazione fatta di ambiente, natura e allevamenti bradi, ma anche di comunicare ai consumatori la qualità e le proprietà dell'IGP Agnello di Sardegna.

E infatti il verde dei pascoli, e la naturalezza di agnelli che crescono liberi, nutrendosi del latte materno, è stato il leitmotiv delle grandi affissioni che nei giorni prima di Natale hanno attirato l'attenzione dei consumatori nei punti maggiormente trafficati delle metropolitane di Milano e Torino, promozione che rientra nello stesso progetto europeo. “La carne di agnello Igp è un patrimonio fatto di saperi e di una metodologia di allevamento che è rimasta intatta per secoli. Un patrimonio culturale ed economico che dobbiamo sfruttare anche contro il rischio che viene dal cibo sintetico e dai prodotti che non fanno parte del nostro stile alimentare – commenta invece il presidente del Contas Battista Cualbu -. Siamo certi che l'opinione del consumatore di Torino o Milano che acquista il prodotto perché sa di mangiare una carne prodotta in maniera naturale, nasce dalla volontà di accostarsi a un prodotto sano, buono e soprattutto garantito”.

UFFICIO STAMPA 3331796044



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE
AGRICULTURAL TRADITIONS

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

