



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA
E SCIENZE ANIMALI

Evento «IL CLIMA A TAVOLA»

7 giugno 2022, Istituto Maggia – Stresa

FORMAGGIO DI MONTAGNA: come valorizzare l'unicità del territorio

Prof.ssa Anna Gaviglio

anna.gaviglio@unimi.it

Ricerca: Il Progetto IALS – Ager Montagna

Bando Agricoltura di montagna

Progetto sostenuto da AGER Grant 2017-1126

Presentazione progetto: Domodossola, 11 aprile 2019



FONDAZIONI IN RETE
PER LA RICERCA
AGROALIMENTARE



PROGETTO IALS

*Sistemi Integrati
di Allevamento Alpino:
dai Servizi Ecosistemici
ai Prodotti di Alta Montagna*



Partner
di Progetto:



DiSAA
DIPARTIMENTO
di SCIENZE
AGRICOLE e
AMBIENTALI



**UNIVERSITÀ
lucania**
Dipartimento di Scienze
Agrarie e Forestali

Responsabile Scientifico:

Prof.ssa Anna Gaviglio
anna.gaviglio@unimi.it



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA
E SCIENZE ANIMALI

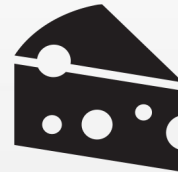


Ricerca: Il Progetto IALS – Ager Montagna

*Sostenere la filiera zootecnica valorizzandone i
PRODOTTI LATTIERO-CASEARI DI ALTA MONTAGNA*

DETERMINARE - TRACCIARE - COMUNICARE

ERBA FRESCA-LATTE-FORMAGGIO-CONSUMATORE

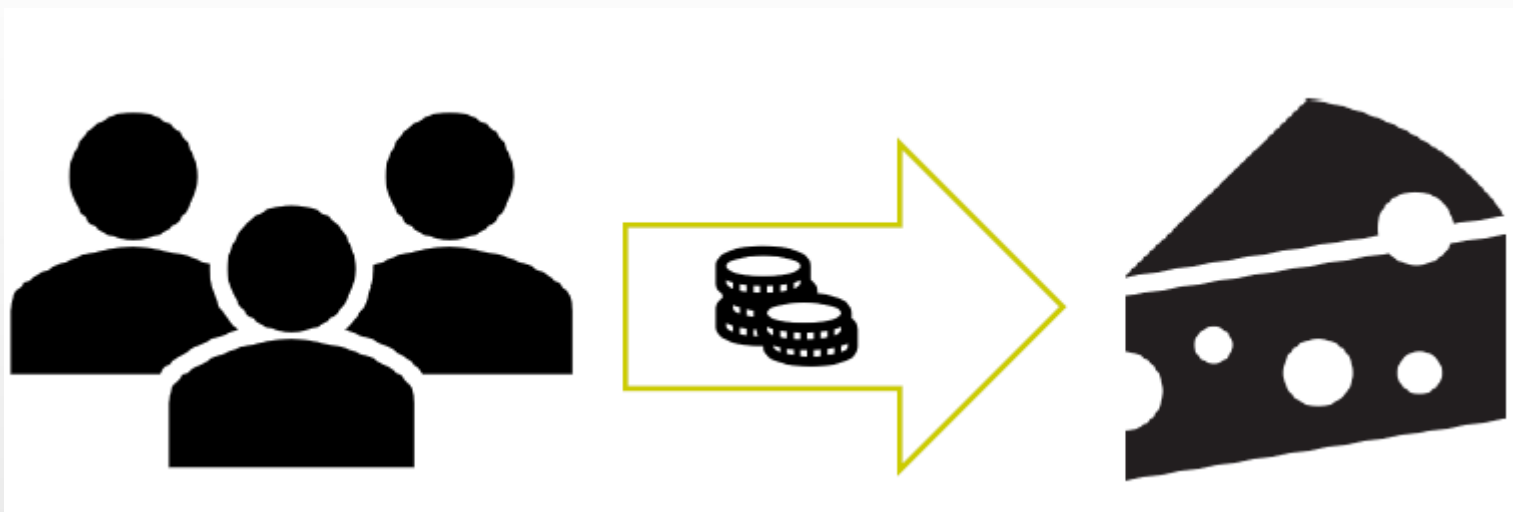


FORMAGGIO UNICO E INIMITABILE

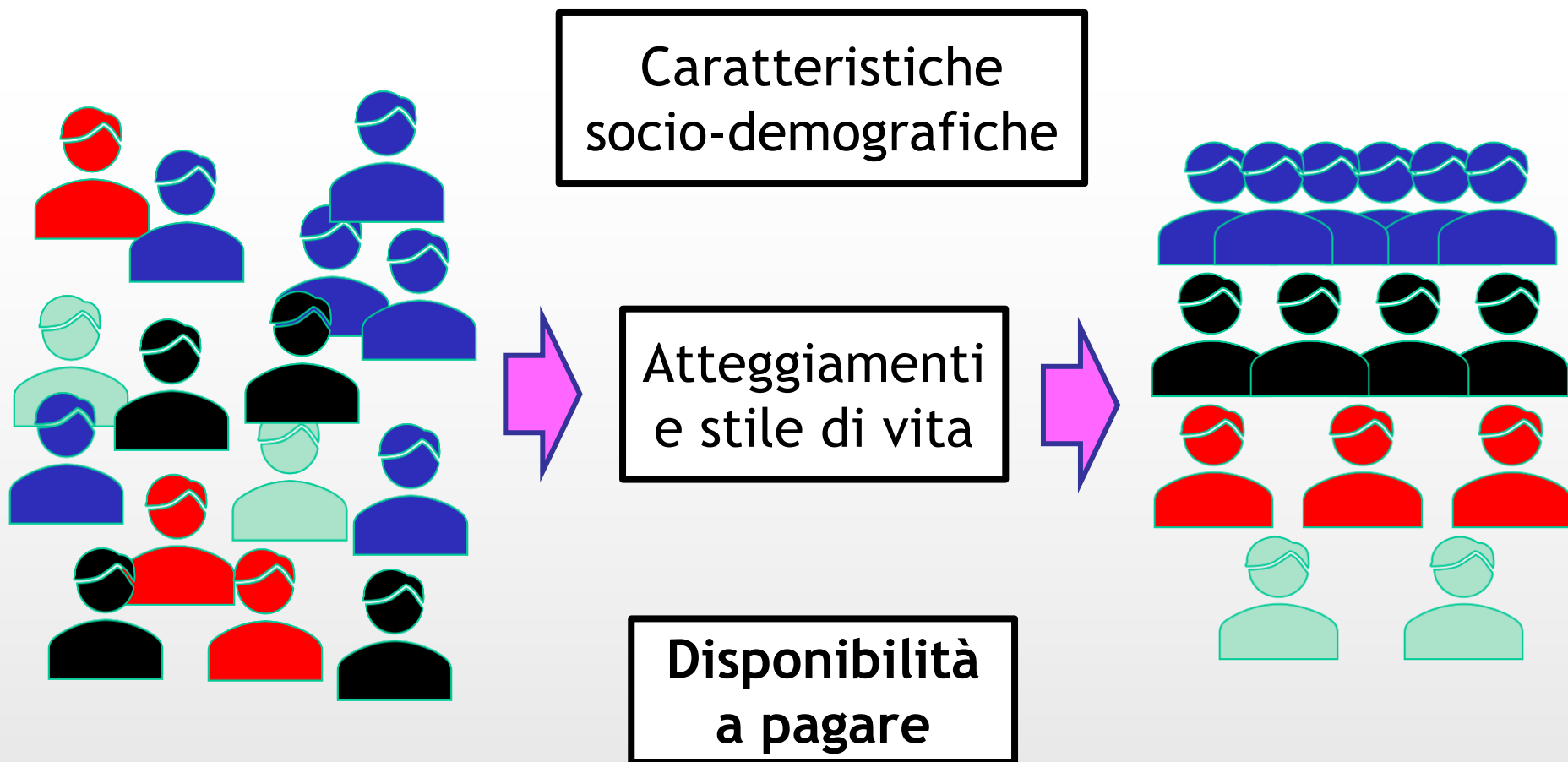


Fase 2: Il Progetto IALS – Ager Montagna

VALORIZZAZIONE DEI FORMAGGI MONTANI DI ALTA QUALITÀ ATTRAVERSO INFORMAZIONE ED ETICHETTATURA



L'eterogeneità del consumatore



Il formaggio di montagna



L'effetto dell'informazione e dei loghi

STIMARE L'EFFETTO DELL'INFORMAZIONE VERBALE ED ICONICA SULLA DISPONIBILITÀ A PAGARE DEI CONSUMATORI



L'informazione verbale

Effetto di diverse informazioni su **GUSTO** e **BENESSERE ANIMALE**

*Il formaggio invernale deriva da latte di bovine alimentate in stalla con foraggio secco locale e mangimi. Al contrario, il formaggio estivo deriva da latte di bovine alimentate con foraggi freschi locali, che conferiscono un **profilo aromatico e sensoriale unico e molto ricco**. In genere, si ritiene che il formaggio estivo abbia **un gusto migliore**.*

*Il formaggio invernale deriva da latte di bovine alimentate in stalla con foraggio secco locale e mangimi. Al contrario, il formaggio estivo deriva da latte di bovine alimentate con foraggi freschi locali, che nella maggior parte dei casi **vivono libere all'aperto**. In genere, si ritiene che questo **favorisca il benessere delle bovine**.*



L'informazione iconica

Effetto di diversi loghi su
MODALITÀ DI ALLEVAMENTO e **NUTRIZIONE**



BENESSERE ANIMALE

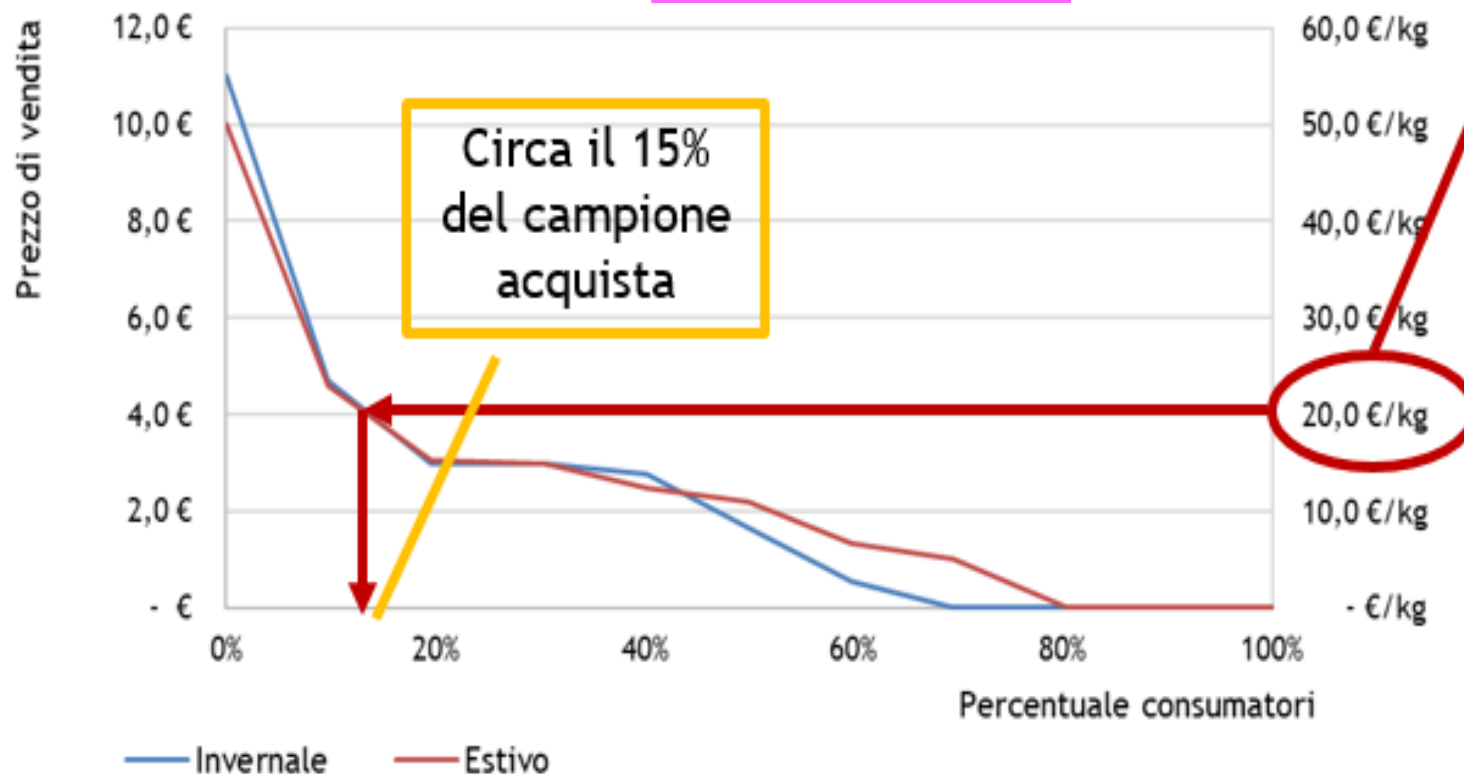


GUSTO



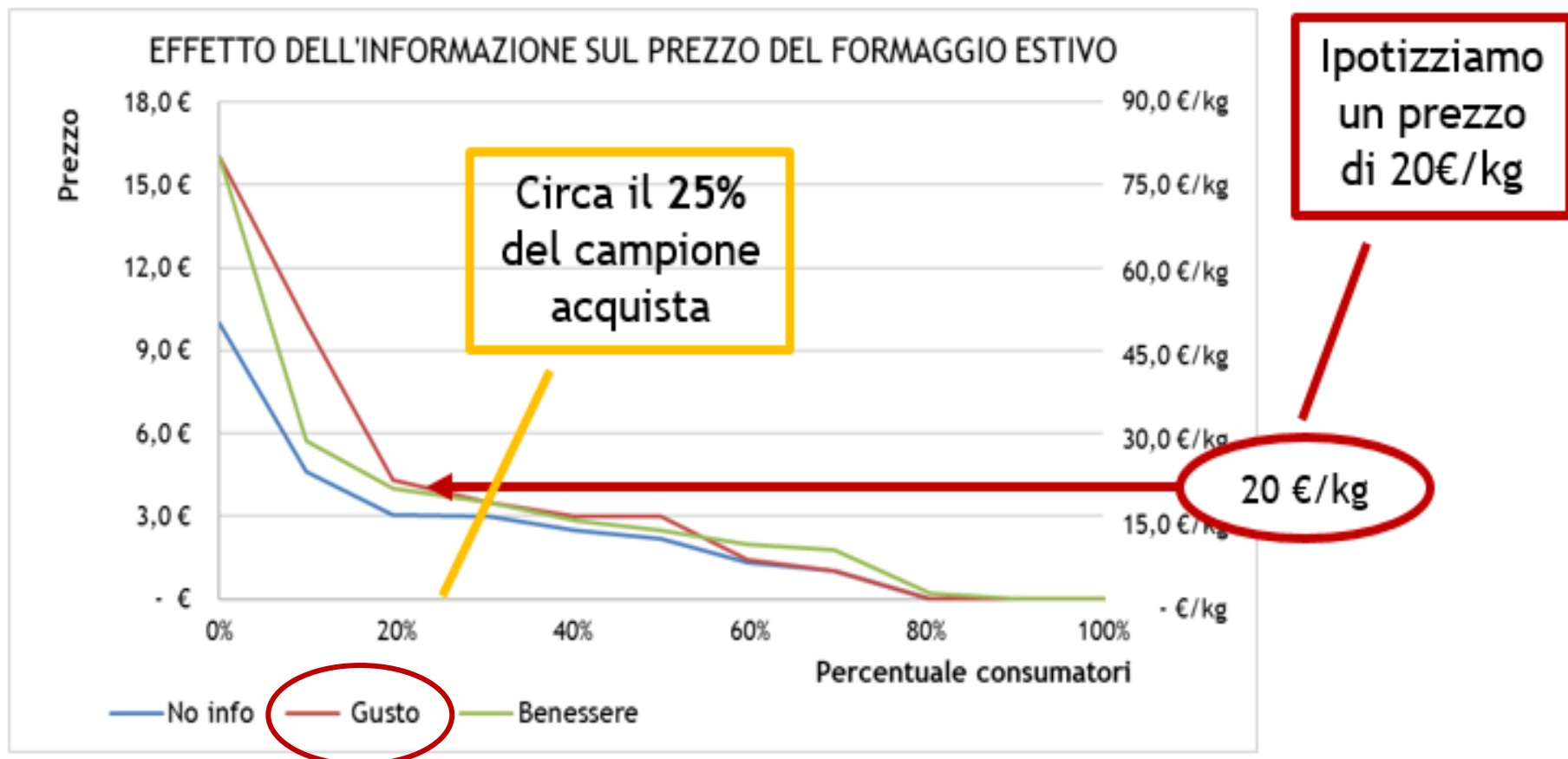
Risultati: la curva di domanda

PREZZO PER PORZIONE DA 200GR



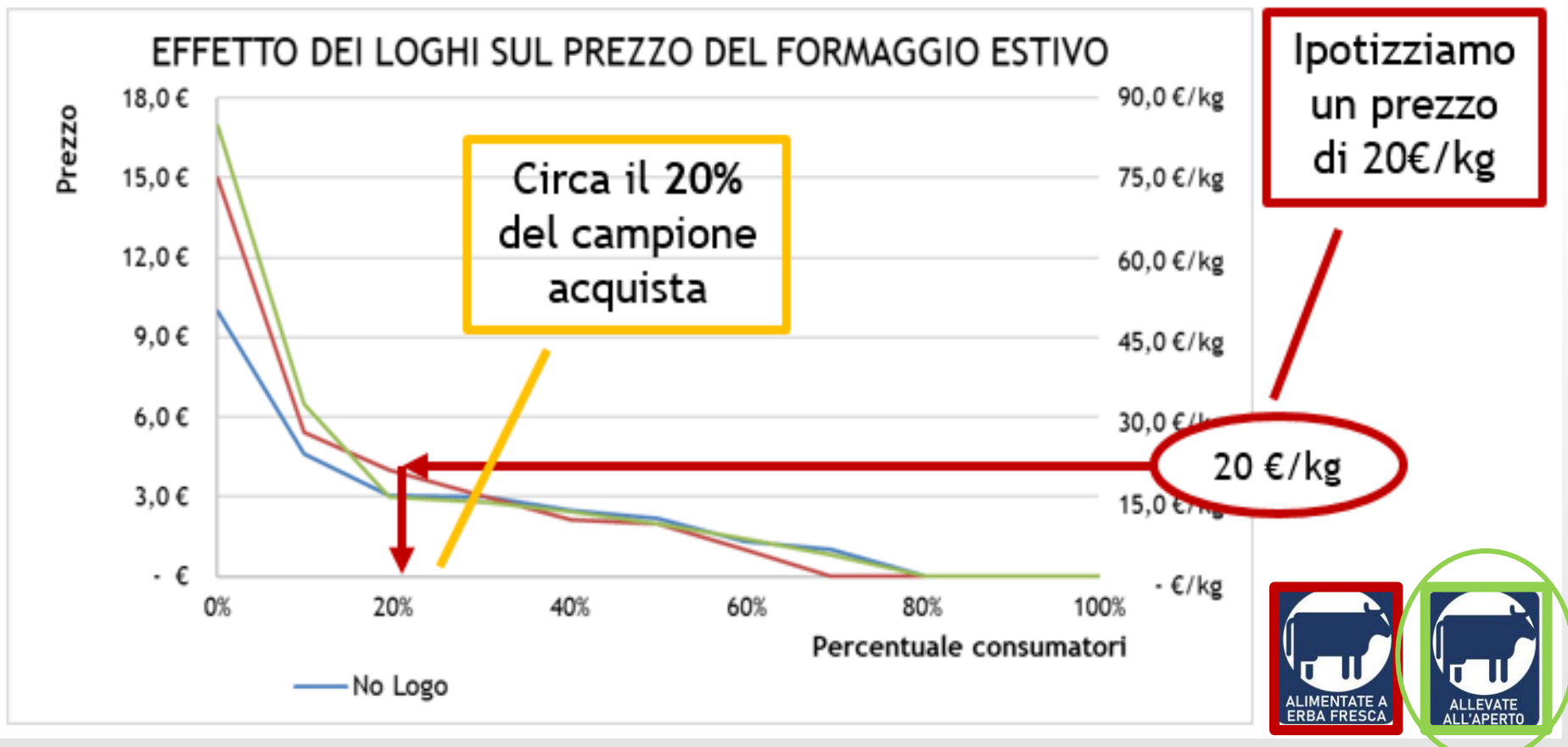
Risultati: la curva di domanda

Effetto dell'informazione verbale



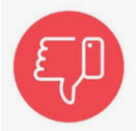
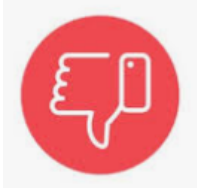
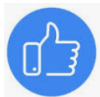


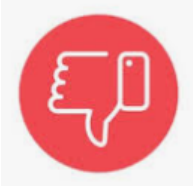
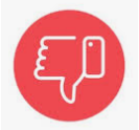


Risultati: la curva di domanda

Effetto dell'informazione iconica



La DAP nella combinazione tra informazione verbale e iconica

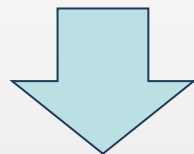
INFO ICONICA / INFO VERBALE	NO LOGO		
NO INFO		=	
GUSTO	 + 0,50 €/kg	=	 + 7,15 €/kg
BENESSERE ANIMALE	 + 2,00 €/kg		



Conclusioni



saper comunicare l'unicità del prodotto
con stimoli e comunicazioni corrette



**SCELTE CONSAPEVOLI PER UN CIBO
LOCALE E SOSTENIBILE**



Grazie per l'attenzione!

<https://agricolturadimontagna.progettoager.it/i-progetti-agricoltura-di-montagna/ials/ials-il-progetto>



nutrients



Article

The Effect of Verbal and Iconic Messages in the Promotion of High-Quality Mountain Cheese: A Non-Hypothetical BDM Approach

Maria Elena Marescotti ¹, Mario Amato ^{2,*}, Eugenio Demartini ¹, Francesco La Barbera ², Fabio Verneau ² and Anna Gaviglio ¹

¹ Department of Veterinary Science for Health, Animal Production and Food Safety, University of Milano, Via dell'Università 6, 26900 Lodi, Italy; maria.marescotti@unimi.it (M.E.M.); eugenio.demartini@unimi.it (E.D.); anna.gaviglio@unimi.it (A.G.)

² Department of Political Sciences, University of Napoli "Federico II", Via Rodinò 22a, 80138 Napoli, Italy; francesco.labarbera@unina.it (F.L.B.); verneau@unina.it (F.V.)

* Correspondence: mario.amato@unina.it; Tel.: +39-0812539063

<https://www.mdpi.com/search?authors=gaviglio&journal=nutrients>

