

Global Food
Innovation
Forum

Startup and Innovation
Award



*La Cucina
Campana*



Il Portale integrato del cibo tipico campano

www.lacucinacampana.it

A cura del Team di progetto
di «*La Cucina Campana*»
Salerno, 19 giugno 2021

INTRODUZIONE

La Campania vanta un patrimonio eno-gastronomico di eccellenza, con più di 600 denominazioni DOP/IGP e Prodotti Agroalimentari Tradizionali che ne testimoniano qualità, tradizione e connotazione territoriale. Le pietanze della tradizione culinaria campana, che sono anche alla base della Dieta Mediterranea, sono apprezzate in tutto il mondo.



Molti turisti e residenti vorrebbero sapere dove trovare uno specifico prodotto tipico o pietanza locale di qualità, ed anche abbinarli ad un completo itinerario enogastronomico alla scoperta di attrazioni, arte e cultura del territorio, ma non sanno dove trovare queste informazioni.

La soluzione innovativa è il portale integrato «La Cucina Campana», che facilita l'incontro tra domanda dei consumatori e offerta di fornitori agroalimentari e ristoratori, aumentando la competitività della filiera food della Campania.



VEDIAMO COME!



Problemi

A

I consumatori che vorrebbero mangiare una certa pietanza locale, non sanno quali ristoratori la offrono e con che qualità

FONTE:

Foodservice Market Monitor
di Deloitte - ALMA



FONTE:

Rapporto Coop-Nomisma 2021



B

Scarsa conoscenza dei 600 prodotti tradizionali campani e su dove acquistarli di qualità

Problemi



Difficoltà dei turisti
enogastronomici nel costruire da
casa itinerari personalizzati

FONTE:

«Rapporto sul Turismo
Enogastronomico Italiano 2020»



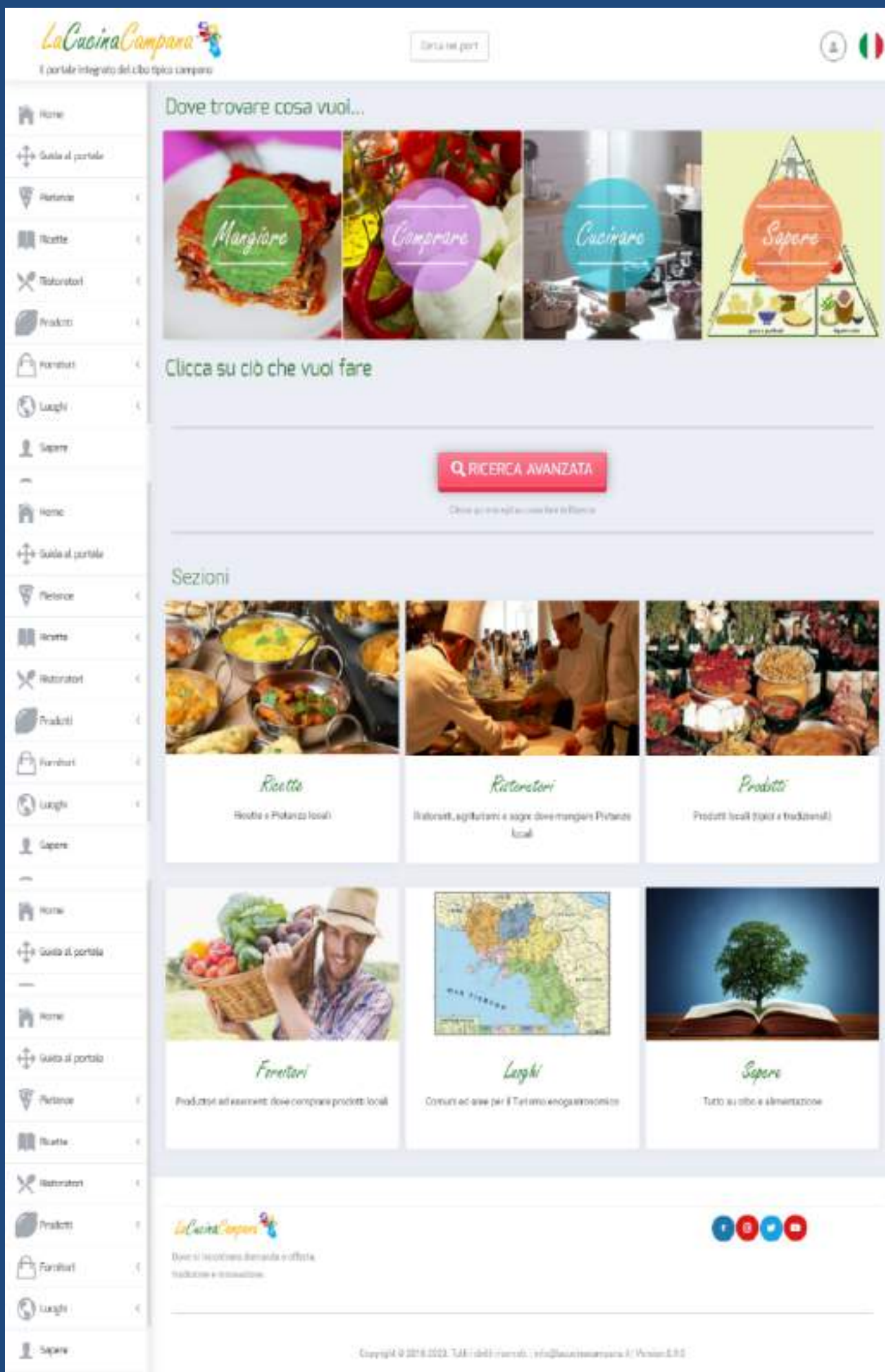
FONTE: Il Fatto Alimentare

La nutrizione e l'educazione alimentare in Italia
non esistono. Tutto è affidato a lobby e aziende. Il
deserto istituzionale

Roberto La Pira 16 Ottobre 2019 Nutrizione Commenti



Scarse informazioni
di cultura alimentare dei consumatori
e mancanza di fonti autorevoli



La soluzione: www.lacucinacampana.it

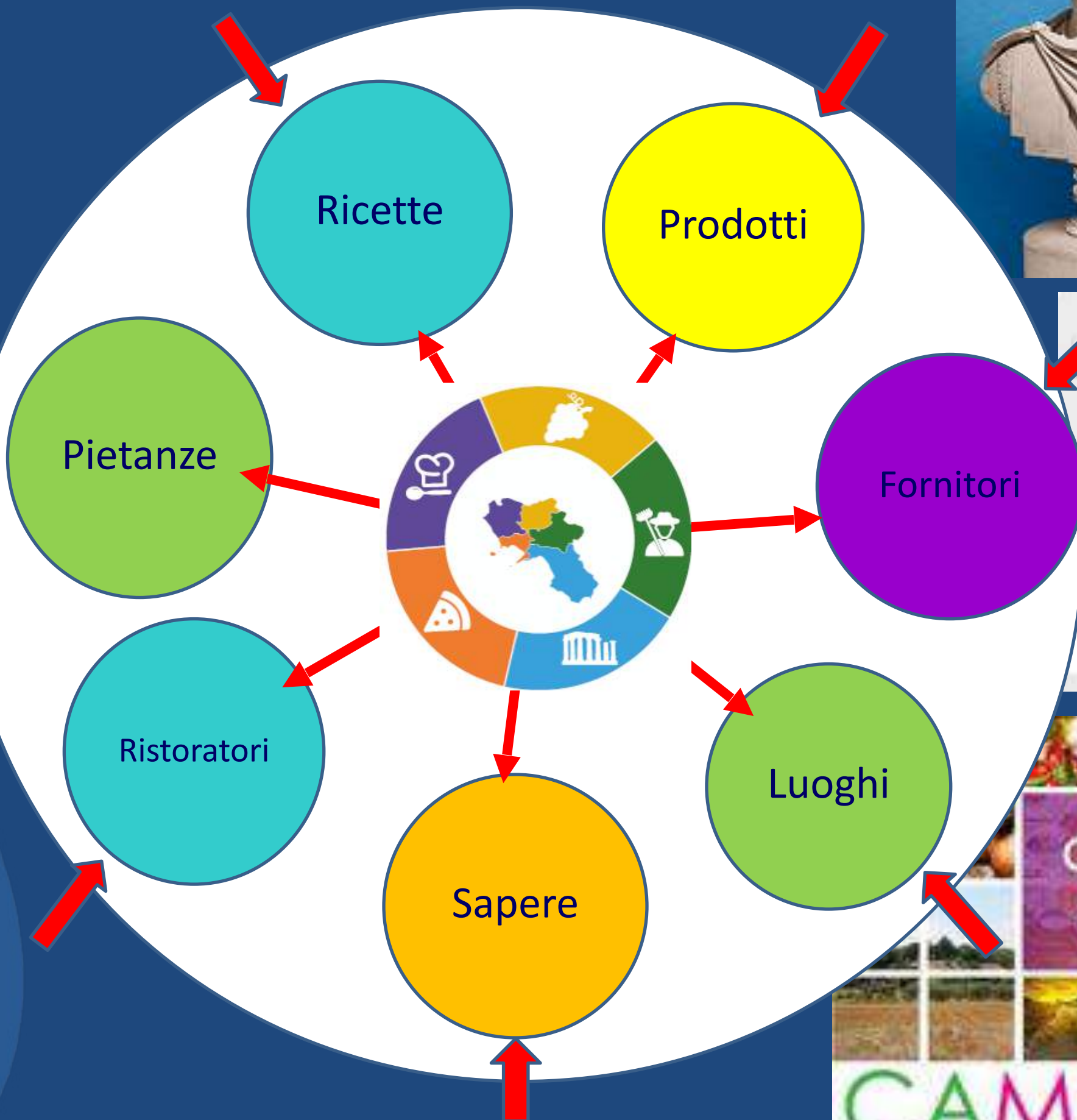
Il «Portale integrato del cibo tipico campano» dove:

- i Ristoratori ed i Fornitori indicano:
 - ✓ pietanze locali e prodotti tipici da loro offerti
- i visitatori possono:
 - ✓ scrivere recensioni sui singoli prodotti e pietanze
 - ✓ conoscere tutti i prodotti campani
 - ✓ trovare pietanze e prodotti di qualità
 - ✓ formarsi sulla cultura alimentare
- i turisti trovano:
 - ✓ informazioni sulle località associate a pietanze e prodotti
 - ✓ proposte di esperienze ed itinerari enogastronomici

Portale multiaccesso e integrato a 360°

Tutti i contenuti legati al cibo tipico campano disponibili in un unico sito

Ogni stakeholder accede alla sezione di interesse e trova tutte le informazioni collegate



L'idea innovativa nella scelta del Ristoratore



Il consumatore può quindi ribaltare la logica attuale: può decidere prima “cosa” mangiare, e dal Portale sa “dove” trovarla di buona qualità

A

Ricerca pietanza di qualità

Sequenza delle Azioni per risolvere in pratica i problemi

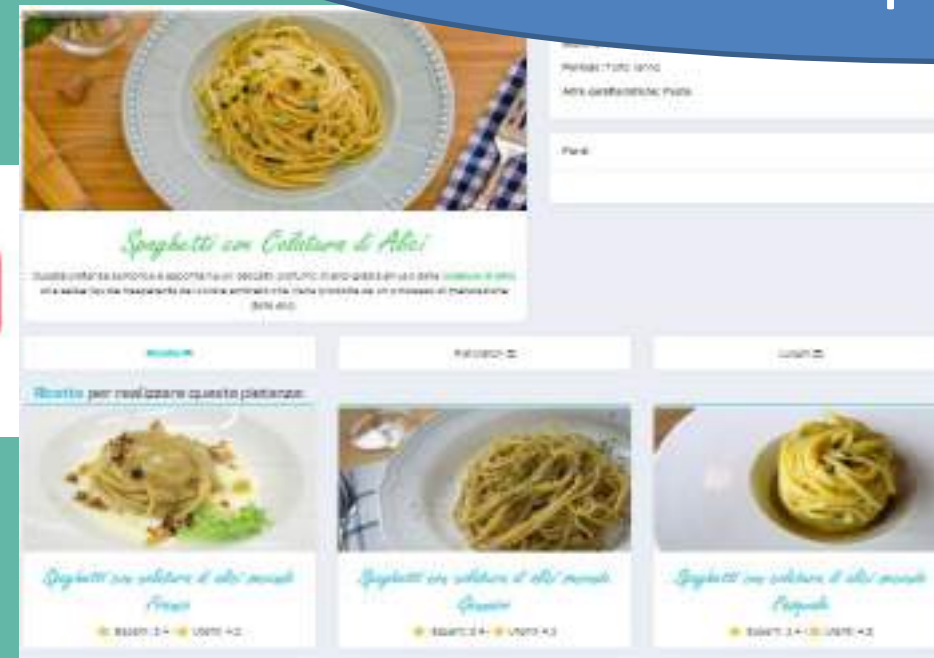
Nome:

Categoria:

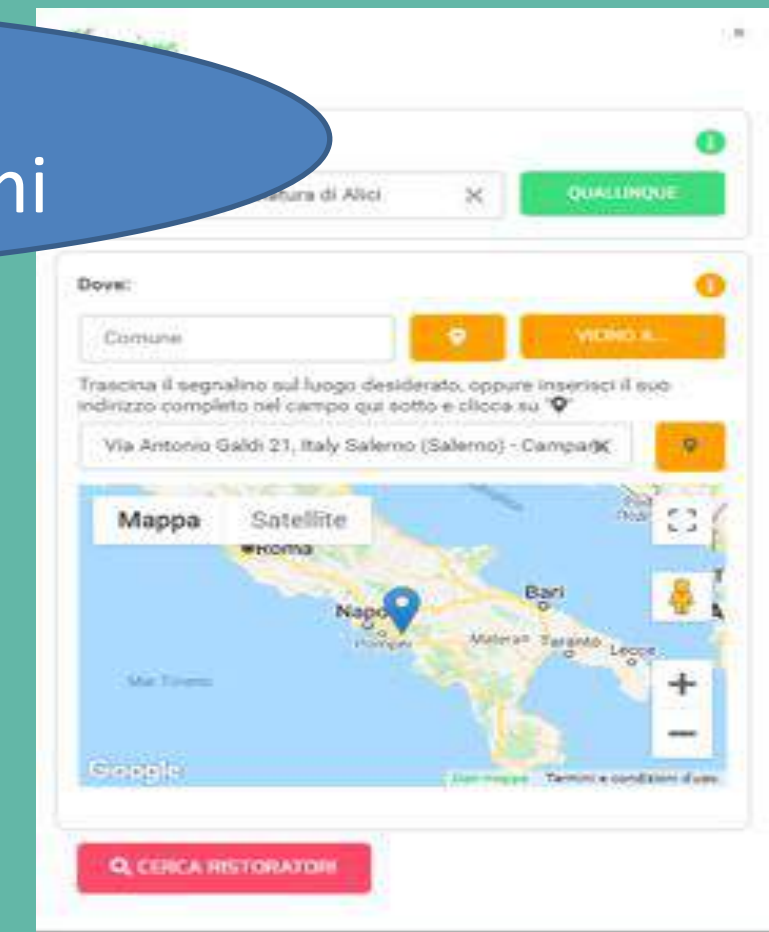
Località:

[Azzerare parametri](#)

1 Ricerca pietanza



2 Scheda della pietanza e ricette



3 Ricerca Ristoratori in zona



4 Lista Ristoratori con voti sulla pietanza



5 Recensioni sulla pietanza

6a Acquisto in Food Delivery della pietanza



6b Prenotazione tavolo del Ristoratore

B

Ricerca prodotto di qualità

Nome:

Categoria:

Provincia:

Comune:

1 Ricerca prodotto

Colatura di Alici di Cetara

La colatura di alici è una salsa liquida trasparente dal colore ambrato che viene prodotta da un tradizionale procedimento di maturazione delle alici in una soluzione satura di acqua e sale. Viene soprattutto utilizzata come condimento di spaghetti, ma anche per insaporire piatti a base di pesce o verdure, come ad esempio la scarola per la pizza ripiena; inoltre con verdure saltate in padella con olio, aglio e peperoncino, quali bietole, spinaci, ecc. Da alcuni è apprezzata anche come condimento per pomodori, olive, persino per panini farciti e uova cotte in vari modi.

INFORMAZIONI

Tipologia: Prodotto

Categoria: pesci/molluschi/crostacei

Marchio: DOP

Altri riconoscimenti: Arca del gusto Slow Food, Presidio Slow Food

Informazioni aggiuntive: La colatura di alici, inizialmente inserita tra i prodotti tradizionali (PAT) campani, ad Ottobre 2020 ha ottenuto il riconoscimento della denominazione DOP; dopo un lungo iter burocratico partito nel 2015. Le alici vengono pescate da aprile fino ad agosto, la maturazione del liquido nel barile dura 4-5 mesi.

Link:

- [Agricoltura Regionale Campania](#)
- [Ministero Colatura](#)
- [Presidio Slow Food](#)
- [Articolo con video di Cookist sulla colatura di alici](#)

[Ricette](#) [Fornitori](#) [Luoghi](#)

2 Scheda del prodotto



Comprare

Cosa:

Dove:

Trovare il segnalino sul luogo desiderato, oppure inserisci il tuo indirizzo completo nel campo qui sotto e clicca su

3 Ricerca Fornitori in zona

Delfino

Delfino

★ Esperti: 3.4 - ★ Utenti: 4.2

📍 Cetara

7,00 Km

📦 Condimenti, Pesci, molluschi ...

Nettuno prodotti ittici

Nettuno prodotti ittici conservati

★ Esperti: 3.4 - ★ Utenti: 4.2

📍 Cetara

7,09 Km

📦 Condimenti, Pesci, molluschi ...

4 Lista Fornitori con voti sul prodotto



20:05

Colatura di alici di Cetara

★★★★★

Ottima per insaporire piatti a base di pesce

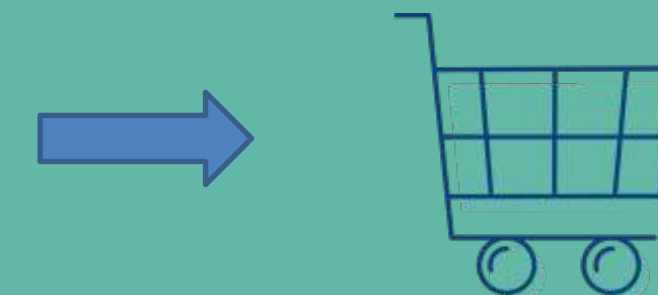
Recensione di testi 2

Data recensione: 12/03/2021

Ho apprezzato molto questa colatura, la trovo ottima per insaporire piatti a base di pesce. Ho provata con buoni risultati anche per condire pomodori e panini farciti.

Data di acquisto: 10/03/2021

5 Recensioni sul prodotto



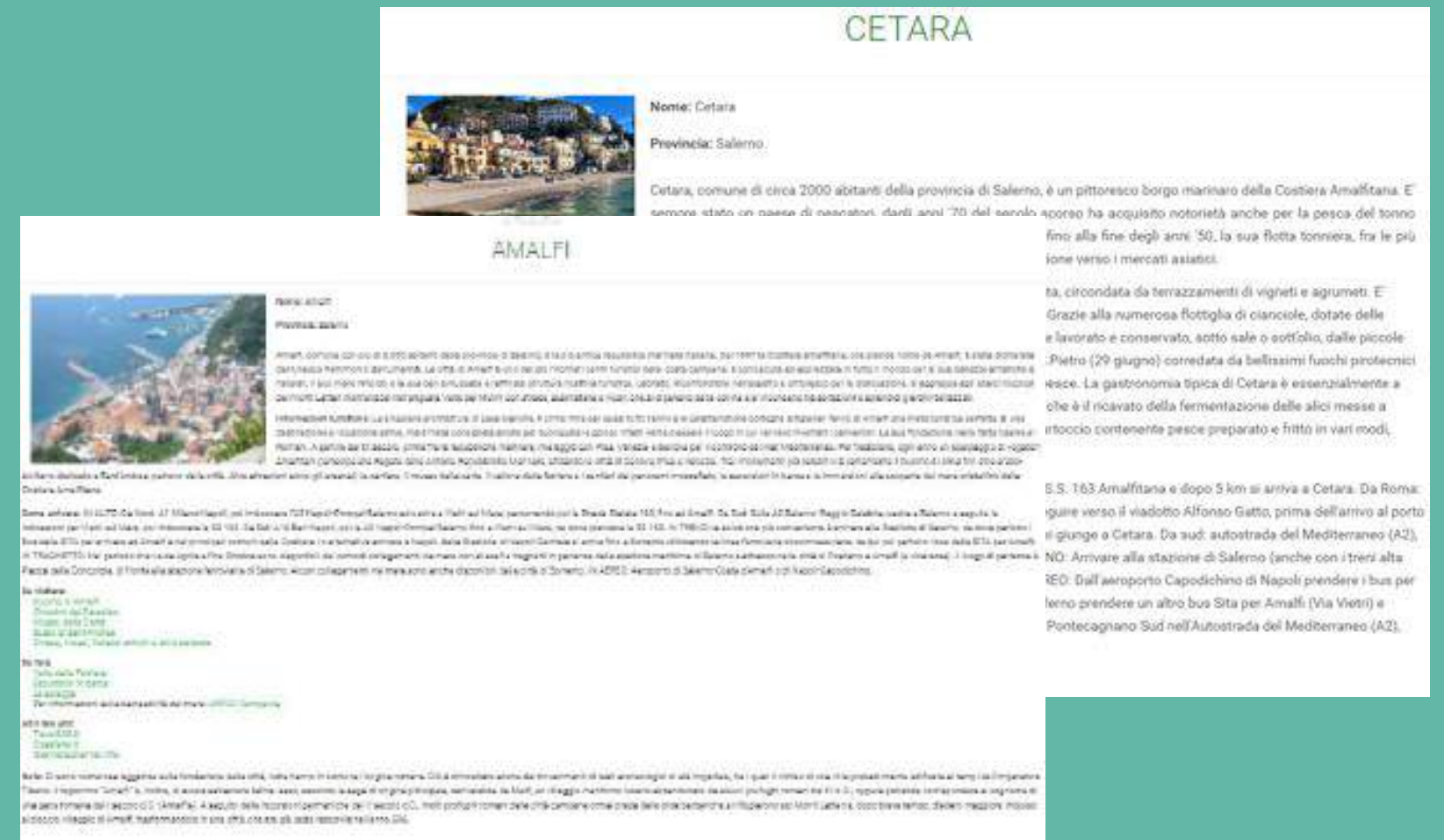
6 Acquisto prodotto



Itinerari enogastronomici



1 Scelta dell'itinerario



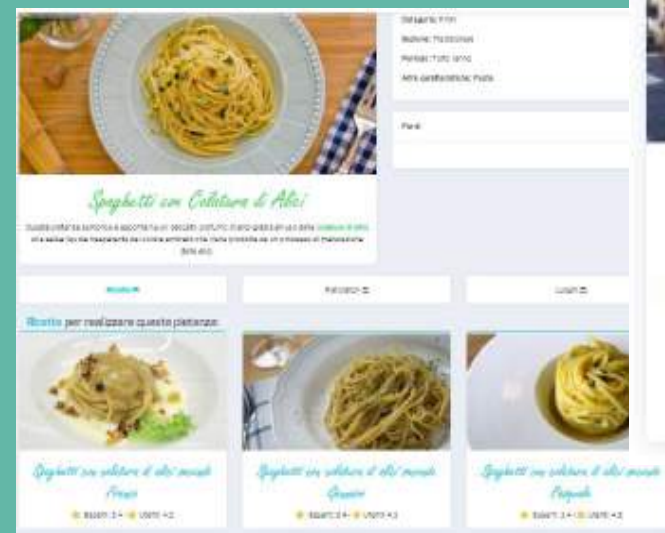
2 Schede sui Luoghi con collegamenti a....



3a Prodotti locali



3b Fornitori



3c Pietanze locali



3d Ristoratori



3e Attrazioni turistiche



Cultura alimentare



1 Scelta della tematica



2 Scelta della scheda



3 Scheda sintetica con link esterni



4 Siti per approfondimenti

I valori e la vision del progetto

I VALORI

Il progetto è basato su diversi ideali e valori, che vuole contribuire ad affermare:

- 👉 sviluppo economico del territorio
- 👉 promozione di innovazione e qualità del cibo
- 👉 valorizzazione delle biodiversità
- 👉 miglioramento della salute e del benessere
- 👉 valorizzazione delle identità e tradizioni locali
- 👉 salvaguardia e sostenibilità dell'ambiente
- 👉 promozione delle eccellenze turistiche e culturali

«VISION STATEMENT»

Formare ed informare i cittadini su tutti i temi del cibo, per migliorare la loro vita e contribuire allo sviluppo del territorio.

Il progetto è pienamente in linea con gli obiettivi del PEI-AGRI (competitività, sostenibilità, biodiversità, sicurezza alimentare...) ed è aperto a partnership e collaborazioni con altri progetti innovativi, in particolare quelli che hanno tra gli obiettivi la valorizzazione dei prodotti agroalimentari in Campania

Benefici e ricadute socio-economiche della soluzione

BENEFICIO	RICADUTA SOCIO-ECONOMICA
Promozione dei prodotti tipici e tradizionali locali	Maggiore vendita di prodotti dei Fornitori locali e conseguente riduzione delle distanze del trasporto
I turisti trovano chi offre pietanze e prodotti locali di qualità + molte informazioni sui relativi luoghi	Incentivazione del turismo enogastronomico, maggiori ricavi per Fornitori e Ristoratori locali
Valorizzazione della qualità di prodotti e pietanze	Fornitori e Ristoratori stimolati a migliorare continuamente la qualità
Diffusione delle regole dell'alimentazione sana e delle proprietà salutistiche dei prodotti	Riduzione delle patologie legate all'alimentazione, con conseguente riduzione della spesa sanitaria
Riduzione degli sprechi alimentari	Riduzione dei rifiuti, dei relativi costi ed inquinamento causato da trasporto e smaltimento
Promozione di eventi locali come sagre e feste di paese	Maggiore partecipazione ed aumento dei ricavi
Maggiore conoscenza di tradizioni locali, cultura enogastronomica e bellezze artistiche del territorio	Miglioramento del livello culturale della popolazione
Valorizzazione delle piccole realtà rurali e delle loro attività	Incentivo al ripopolamento dei piccoli borghi

Dunque, benefici per...



Traguardo raggiunto: sviluppo del Portale

Sviluppato in proprio, in versione Beta, accessibile con credenziali da qualunque dispositivo. Previsto lo sviluppo di APP. Effettuato deposito di Software, dati e aggiornamenti.



180+ Pietanze locali

180+ Luoghi

350+ schede di cultura alimentare

600+ Prodotti tipici e tradizionali

4000+ Fornitori (solo dati principali)

10000+ Ristoratori (solo dati principali)

Chi sono i nostri clienti

→ FORNITORI E RISTORATORI

Clienti diretti sono:

- Fornitori di prodotti agrolimentari
- Ristoratori

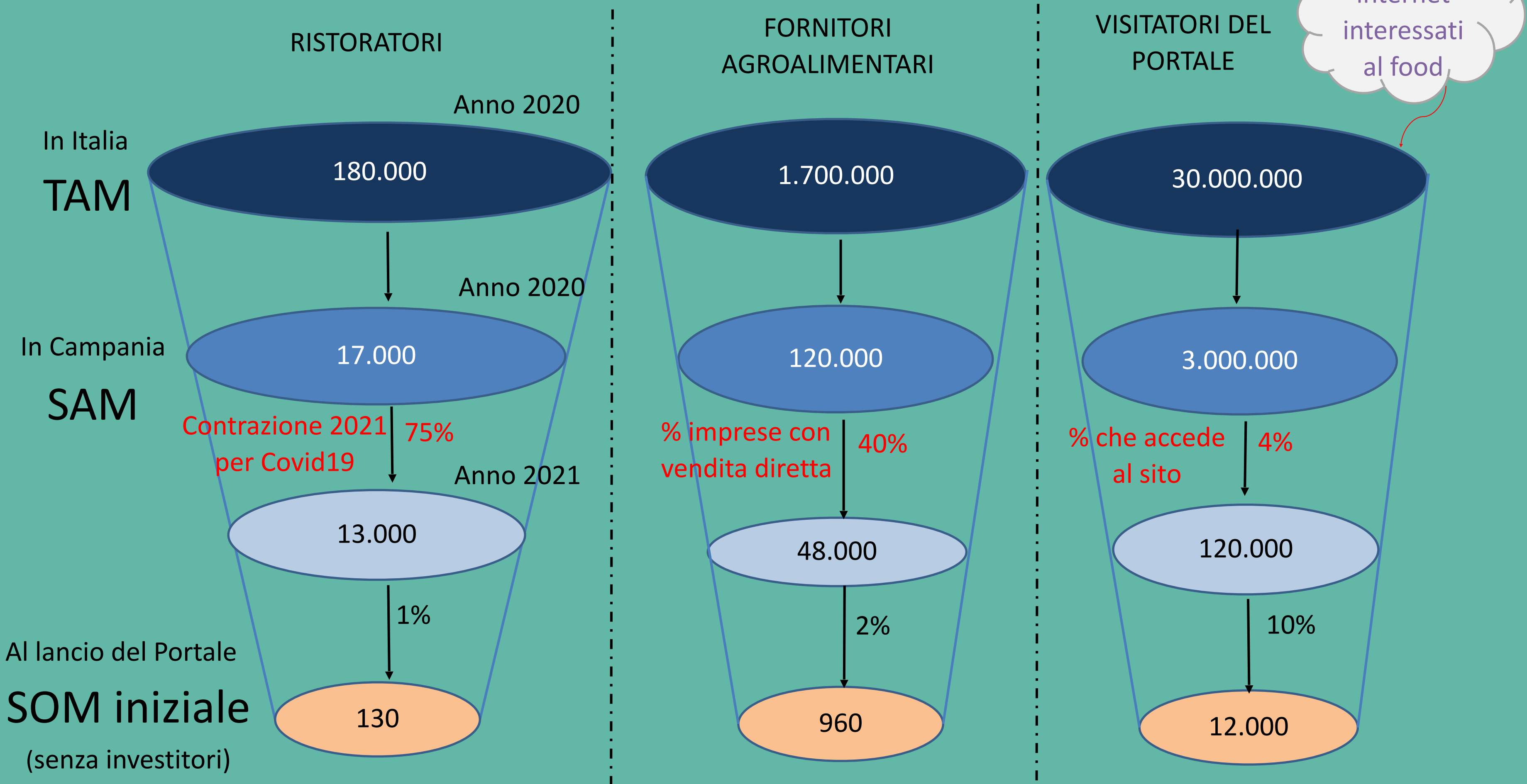
che acquisteranno un abbonamento per avere una «vetrina» sul Portale e pagheranno commissioni per le vendite e-commerce sul Portale

→ VISITATORI DEL PORTALE

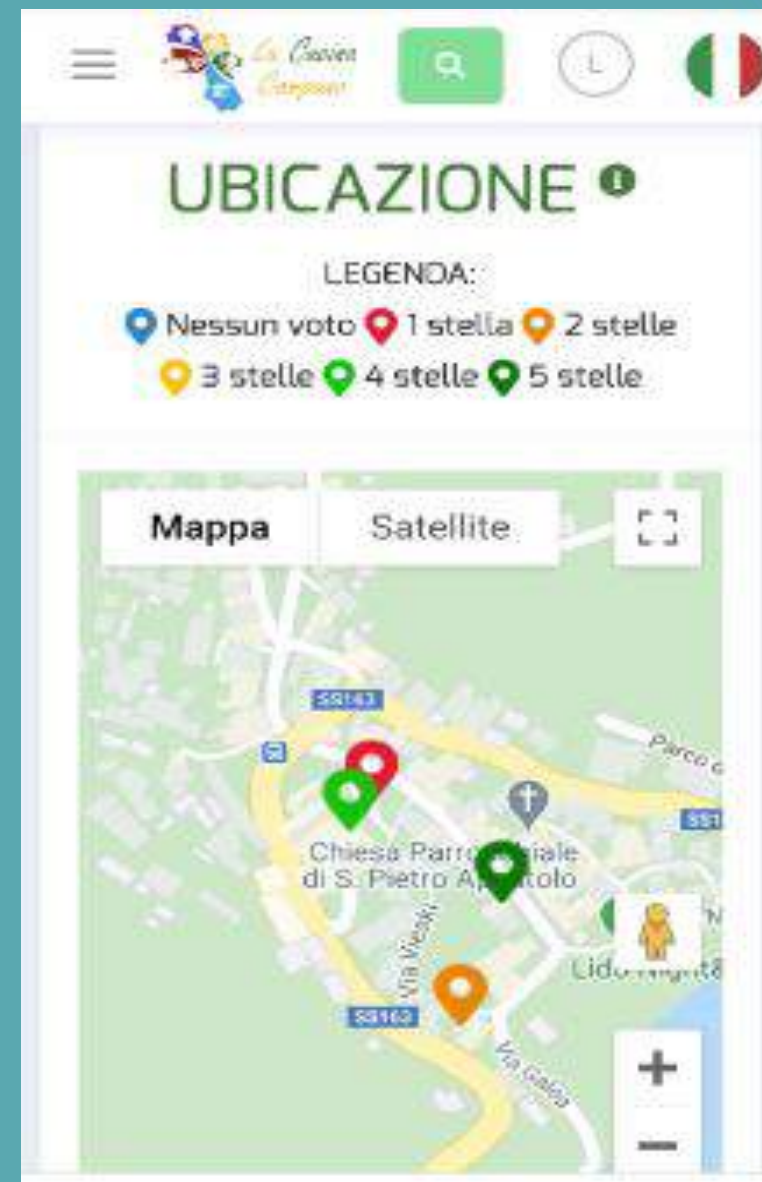
I visitatori sono:

- «clienti indiretti», con le visite alle vetrine dei Ristoratori e Fornitori che li motivano maggiormente ad acquistare gli abbonamenti
- clienti diretti, quando effettuano acquisti in e-commerce sul Portale

Clienti potenziali – Customer base iniziale



Elementi di innovazione del Portale



E' il primo ed unico sito Internet che offre:

- 1) Tutti i contenuti legati al cibo tipico campano in un unico sito e completamente integrati tra loro a 360°
- 2) Recensioni della singola pietanza offerta da un Ristoratore
- 3) Recensioni del singolo prodotto venduto da un fornitore
- 4) Recensioni e voti separati da parte di Esperti e normali utenti
- 5) Ricerca ristoratori / fornitori su base distanza dal "segnalino" posizionato dall'utente
- 6) Ricerca ristoratore su base ricetta utilizzata

Analisi competitiva

Confronto con 30 siti concorrenti
effettuato sulla rispondenza
a 20 contenuti e funzionalità



Confronto con 14 siti di Fornitori agroalimentari



VS.



	La Cucina Campana	Wetipico	Il Mozzare	Specialità dalla Campania	Prodotti tipici Campania	Visit Campania	Jammway	Food discovery	Informa cibo	Cibo 360	Paesi del gusto	Itinerari nel gusto	Intavoliamo	Eccellenze Campane	Autentico Made in Campania
1. Ristoratori con schede dedicate															
2. Fornitori con schede dedicate															
3. Prodotti tipici e tradizionali con schede dedicate															
4. Pietanze e ricette locali con schede dedicate															
5. Luoghi (comuni, aree) con schede dedicate															
6. Sagre ed eventi enogastronomici con schede dedicate															
7. Recensione della singola pietanza offerta da un ristorante															
8. Recensione del singolo prodotto venduto da un fornitore															
9. Recensioni e voti separati da parte di Esperti e normali utenti															
10. Ricerca ristorante su base pietanza offerta															
11. Ricerca ristorante su base ricetta utilizzata															
12. Ricerca fornitore su base prodotto venduto															
13. Ricerca fornitori in base alla distanza dalla posizione dell'utente															
14. Ricerca fornitori in base alla distanza da un punto selezionabile															
15. Itinerari enogastronomici (che l'utente può personalizzare)															
16. Esperienze enogastronomiche (già organizzate)															
17. Sezione su cultura enogastronomica e sana alimentazione															
18. Accesso multilinguistico / integrazione a 360°															
19. Schede a due livelli (sintetico e link ad approfondimenti)															
20. Specializzazione regionale del portale															
PUNTEGGIO	20	3,5	2	4	3	5,5	5	1,5	2	2,5	4	5,5	3	3,5	4

Confronto con 16 siti di Ristoratori

LEGENDA: casella verde = presente;
gialla = parz. presente; bianca = assente.



VS.



	La Cucina Campana	Trip Advisor	The Fork	Guida Michelin	Gamber o Rosso	MyCia	Open Table	Scout menu	Gastro ranking	Sluurpy	Agriturist	Pignataro	Minube	Qui Campania	Il Mangione	Ora Viaggiando	Destinazione Salerno/Cilento /Sele
1. Ristoratori con schede dedicate	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Verde	Gialla	Verde	Verde	Verde	Gialla	Verde	Verde	Verde	Verde
2. Fornitori con schede dedicate	Verde				Verde												Verde
3. Prodotti tipici e tradizionali con schede dedicate	Verde										Verde			Gialla			Verde
4. Pietanze e ricette locali con schede dedicate	Verde				Verde									Verde			Verde
5. Luoghi (comuni, aree) con schede dedicate	Verde	Gialla											Verde	Verde			Verde
6. Sagre ed eventi enogastronomici con schede dedicate	Verde	Gialla			Gialla												Verde
7. Recensione della singola pietanza offerta da un ristorante	Verde																
8. Recensione del singolo prodotto venduto da un fornitore	Verde																
9. Recensioni e voti separati da parte di Esperti e normali utenti	Verde																
10. Ricerca ristorante su base pietanza offerta	Verde	Verde	Gialla			Gialla	Gialla	Verde		Gialla					Gialla		
11. Ricerca ristorante su base ricetta utilizzata	Verde																
12. Ricerca fornitore su base prodotto venduto	Verde																
13. Ricerca ristoranti in base alla distanza dalla posizione dell'utente	Verde	Verde	Verde	Verde		Gialla	Verde		Verde	Verde					Verde	Verde	
14. Ricerca ristoranti in base alla distanza da un punto selezionabile	Verde																
15. Itinerari enogastronomici (che l'utente può personalizzare)	Verde	Gialla									Verde		Gialla				Verde
16. Esperienze enogastronomiche (già organizzate)	Verde	Verde			Gialla												
17. Promozione cultura enogastronomica e sana alimentazione	Verde				Verde	Verde								Gialla			Gialla
18. Accesso multilingresso / integrazione a 360°	Verde																
19. Schede a due livelli (sintetico e link ad approfondimenti)	Verde																
20. Specializzazione regionale del portale	Verde			Verde								Verde	Verde	Verde			Gialla
PUNTEGGIO	20	5,5	2,5	3	5	3	2,5	2	1,5	2,5	3	2	2	5	2,5	2	8

Risultati dell'analisi competitiva



20

Score

Nessun altro sito che copre il territorio campano soddisfa più di 1/3 dei 20 punti

8 punti soddisfatti

solo da "La Cucina Campana"

→ elementi di differenziazione e di forza

3.4

Punteggio medio dei 30 competitors



Posizionamento nel mercato

Diversi elementi di differenziazione e rilevante vantaggio competitivo nel proprio segmento di mercato (regionale)



Posizionamento positivo anche verso i siti nazionali più popolari (Trip Advisor, The Fork...), con i quali attualmente il Portale non si pone in competizione



Possibilità di penetrazione nel mercato alta e crescente

Fonti di ricavi



Abbonamenti di Fornitori e Ristoratori

- primi 6 mesi gratis
- poi abbonamenti «Base» (100 E all'anno), Premium Silver (150 E) e Premium Gold (200 E)

E-commerce

3% di commissioni su:

- prodotti venduti dai Fornitori
- pietanze vendute dai Ristoratori in «Food delivery»



Go to Market Strategy in 3 step

1

Costruire una rete di relazioni con gli stakeholder, ad es.:

- Amministrazione Regionale
- Unioncamere e camere di commercio provinciali
- Associazioni di categoria e consorzi enti territoriali/associazioni di promozione del territorio

OBIETTIVO: «endorsement» e diffusione dell'iniziativa verso i loro iscritti e cittadini

2

e-mail marketing verso Ristoratori e Fornitori (mailing list con 7000+ indirizzi)

OBIETTIVO: ottenere registrazione iniziale di almeno 960 Fornitori e 130 Ristoratori

3

lancio pubblicitario, tramite Google Ads in PPC e advertising on-line sui Social

OBIETTIVO: ottenere inizialmente almeno 12000 visitatori unici

ROADMAP



Ora siamo
qui



1

2015

Inizio
dell'ideazione
del progetto –
Acquisto
domini

2

1Q 2018
Inizio sviluppo
del Portale e
dei suoi
contenuti

3

3-4Q 2020
Corso
Academy
presso 012
Factory

4

1-2Q 2021
Preparazione
documenti
StartUp -
Business Plan

5

3Q 2021
Costituzione
StartUp
Ingresso
investitori

6

4Q 2021
Acquisizione
Fornitori e
Ristoratori
iniziali

7

1Q 2022
Lancio
pubblicitario
ed apertura
pubblica
del Portale

La Società

Start-up innovativa

«Startup innovativa» in via di costituzione (tutti i requisiti soddisfatti), con Socio di maggioranza all'inizio Amministratore Unico (poi CdA)

Work for equity

Alcuni membri del Team lavorano in «Work for Equity» (per cui saranno anche Soci), modello che verrà proposto anche ai futuri membri del Team

Smart working

Lavoro flessibile in «Smart working», senza uso di strutture fisiche

Partners

Accordo di incubazione con 012 Factory (incubatore certificato MISE) in via di consolidamento. Prevista partnership con Centro di ricerca e canale Social specializzato per promozione sana alimentazione. Avviati contatti per altre partnership.



Il Team



Carmine Lausi

CEO / Founder
Consulente ICT
Funzionario 30+ anni
multinazionale ICT



Mariano Baldi

Project Manager
Consigliere CNU
Funzionario 10+ anni
AGCOM



Maria Rosaria Elia

Sviluppo SW
Informatica freelance



Andrea Cantarella

Sviluppo SW
Informatico freelance



Carla Lamberti

Cultura alimentare
Medico specialista
in Scienze dell'alimentazione



Paolo Paterko

Data entry

Previsto l'inserimento anche
di Esperti di Enogastronomia e
di Comunicazione / Marketing



dove si incontrano domanda ed offerta,
tradizione ed innovazione



Grazie
dell'attenzione !



www@lacucinacampana.it

info@lacucinacampana.it

324/0816174

