

Clemi: la clementina da bere

Regione

Calabria

Comparto/Prodotto

Frutticoltura » Agrumi

Anno di realizzazione

2017

Validazione dell'innovazione

Validata dall'Accademia dei Georgofili

Ambito Innovazione

Diversificazione e multisettorialità

Tipo di innovazione

Di prodotto

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Organizzazione di filiera

Prima trasformazione

Produzione agricola

Seconda trasformazione

Trasporto e distribuzione

Benefici dell'innovazione

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

Medi Mais Calabria Srl



Indirizzo

Via San Francesco d'Assisi 61

87064 Corigliano Rossano CS

Italia

La Medi Mais Calabria s.r.l. rappresenta il ramo industriale del Gruppo dei F.lli Gallo che comprende due aziende agricole che producono agrumi, foraggi, olive e uva da tavola, su un'estensione totale di 54 ettari. La Medi Mais Calabria è nata nel 1996 come ramo commerciale per la vendita di foraggi e mangimi semplici (tra cui il pastazzo di agrumi) per poi, nel 2011, trasformarsi nel ramo produttivo dei succhi al fine di ottenere, dagli agrumi non idonei al mercato del fresco, succhi da rivendere alle aziende produttrici di bevande e bibite, e pastazzo da vendere alle aziende zootecniche. Attualmente, a causa della crisi del settore zootecnico, il pastazzo è venduto agli impianti di biogas.



Origine dell'idea innovativa

In Italia si producono mediamente 400.000 tonnellate di clementine di cui il 50% nella sola Piana di Sibari, queste ultime sono considerate a livello mondiale, quelle con le migliori caratteristiche organolettiche. A parte la commercializzazione del prodotto fresco e di una piccolissima produzione di confetture, le clementine non presentano altre tipologie di vendita. Il succo di clementine attualmente ha un basso valore di mercato e quindi un basso prezzo, perché è utilizzato solo in piccole quantità nelle miscele di succhi e per la preparazione di bevande e bibite. Non avendo un mercato che lo identifica, abbiamo pensato al progetto CLEMI' il cui fine è di creare un giusto mercato di riferimento per questo prodotto.

Descrizione innovazione

L'azienda ha puntato sul prodotto che, per dimensione, non è adatto al mercato del fresco. Tali quantità, destinate altrimenti alla distruzione, diventano il prodotto primario per l'estrazione del succo. Il progetto CLEMI' prevede 7 linee di produzione che stiamo sviluppando. Si è iniziato con la linea concentrati in taniche da 7 Kg per la preparazione di bevande e granite per il mercato Horeca, e con la linea bibita, per il mercato Horeca, Gdo e Vending, in formato lattina da 33 cc. Questa bibita presenta un contenuto in succo del 20% ed è priva di conservanti coloranti e glutine. Attualmente sono in corso lo sviluppo della ricetta senza zuccheri aggiunti e i nuovi packaging in PET da lt 1.5, 500 ml e 330 ml.



Benefici dell'Innovazione

Economici

Attualmente il beneficio raggiunge il 2% del fatturato che viene completamente reinvestito in Marketing e pubblicità e nello studio di nuovi prodotti. Considerando che si tratta di prodotti nuovi sul mercato prevediamo un aumento graduale nel tempo del fatturato.

Per l'ambiente

Considerando che tutto il prodotto sarebbe destinato alla discarica, si ha già una riduzione enorme sull'impatto ambientale. Inoltre il nostro scarto di lavorazione è destinato agli impianti di biogas per la produzione di corrente elettrica pertanto da un rifiuto ora si ottiene succo, corrente e concime naturale.

Per il benessere

Nessun ente e/o privato ha mai compiuto una ricerca sulle caratteristiche chimiche e biologiche delle clementine, escluso le tabelle nutrizionali. Pertanto abbiamo commissionato alla Macrofarm (spin-off dell'Università della Calabria), una ricerca sul nostro prodotto per rilevare eventuali effetti benefici. Il campione di CLEMI' analizzato ha mostrato una significativa attività antiossidante totale e una notevole percentuale di inibizione dell'attività dell'enzima Lipasi Pancreatica. Tali dati evidenziano, quindi, un potenziale effetto antiossidante e ipolipidemico.

Per il sociale

Dare un valore aggiunto al prodotto che traina tutta l'economia locale. A tal fine l'azienda ha anche creato il Primo Museo al mondo delle clementine, ideando un connubio tra arte, storia ed agricoltura.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

L'azienda è situata nel centro della Piana di Sibari, e questo ci ha permesso di sviluppare il prodotto conoscendo ampiamente le caratteristiche organolettiche delle clementine

Altre informazioni

Riconoscimenti

Tipo riconoscimento

Oscar Green 2018

Descrizione Riconoscimento

Vincitore Oscar Green Calabria 2018 Sezione Creatività
