

I formaggi svizzeri a portata di smartphone

Il nuovo progetto di realtà aumentata di Switzerland Cheese Marketing dedicato a consumatori e operatori trade. Basta inquadrare un semplice QR code su confezioni e imballaggi per accedere a contenuti esclusivi. E conoscere meglio le specialità casearie elvetiche.

La Svizzera e le sue specialità casearie sono sempre più a portata di smartphone. Come? Attraverso la realtà aumentata: basta inquadrare un QR code, presente sulle confezioni dei principali formaggi svizzeri in commercio, o direttamente fornito agli operatori della Gd. Si accede così a numerose informazioni relative alle specialità casearie elvetiche. I contenuti, diversi per consumatori e professionisti, sono totalmente gratuiti. L'iniziativa è di Switzerland Cheese Marketing - Formaggi dalla Svizzera, organizzazione nata a Berna con lo scopo di promuovere e divulgare la conoscenza dei formaggi svizzeri.

Il progetto di realtà aumentata è frutto del lockdown del 2020: nell'impossibilità di raggiungere consumatori e operatori trade tramite iniziative nei punti vendita e fiere, l'organizzazione, che è finanziata al 50% dal governo svizzero e per il restante 50% dai produttori di latte e dai consorzi, ha cercato una modalità per avvicinare il consumatore e raccontargli i prodotti svizzeri, trasmettendogli tutti i valori legati alla tradizione casearia elvetica. I QR code, che con la pandemia hanno trovato un larghissimo utilizzo in molteplici ambiti, si sono rivelati il mezzo migliore per dare ai consumatori una shopping experience immersiva. Il marker è raffigurato sui display Emmentaler posizionati sopra i banconi frigo dei supermercati, sui volantini commerciali e sulle etichette delle singole confezioni di formaggio. Inquadrandolo, il consumatore accede a un tour virtuale delle valli svizzere e dei suoi caseifici.

Il QR code, però, si è rivelato per Switzerland Cheese Marketing uno strumento prezioso anche per comunicare direttamente ai professionisti della distribuzione, dai buyer ai banconisti. Il marker viene direttamente inviato a capi reparto e buyer ed è riportato sulle schede all'interno dei cartoni di prodotto. In questo modo, ogni operatore all'interno del punto vendita lo trova a portata di mano. Inquadrandolo, è possibile accedere a una serie di contenuti esclusivi dedicati ai professionisti: tutorial, schede tecniche, informazioni sulle certificazioni e sui caseifici. Non è necessaria la registrazione a una piattaforma.

Il progetto, attivo da metà marzo, riguarda il solo Emmentaler Dop. Ma progressivamente saranno integrate altre eccellenze svizzere come Appenzeller e Sbrinz Dop. Ha già riscosso infatti notevole successo. "È stato lanciato da poco, ma l'entusiasmo degli operatori e dei consumatori ha superato le nostre aspettative per la modalità e l'immediatezza di questo strumento", afferma Giovanna Frova, country manager di Switzerland Cheese Marketing Italia. "Credo che siamo riusciti a cogliere un bisogno inesperto. Un esempio? Abbiamo appena cominciato a mandare le etichette adesive con il codice da applicare alle confezioni take away: già ce le stanno richiedendo. Credo che dovremo quadruplicarne la produzione!"

I QR code ideati da Switzerland Cheese Marketing Italia. Scansionandoli i retailer hanno la possibilità di:

Fare un giro virtuale nella valle dell'Emme

Accedere a tutorial, argomenti di vendita e una varietà di informazioni utili per il loro lavoro quotidiano, come suggerimenti per il taglio, informazioni nutrizionali e sulla sostenibilità. È possibile, inoltre, visualizzare la gamma completa di formaggi svizzeri.



I QR code di Switzerland Cheese Marketing Italia. Per ulteriori informazioni contattare la direttrice marketing Laura Pietri: laura.pietri@scm-cheese.com

Non solo formaggi con i buchi

In Italia è l'Emmentaler il formaggio svizzero con maggiore penetrazione sul mercato: l'89%. Ma le produzioni casearie elvetiche sono numerose e diversissime tra loro. Tanto che si spazia da quelle a pasta extra dura e dura, fino a quella a pasta semidura o molle, ma ci sono anche formaggini freschi da spalmare e fusi. Ogni formaggio svizzero inoltre ha un carattere diverso: più dolce, più aromatico, oppure più stagionato e intenso in funzione dei differenti tempi e modi di lavorazione. Tutti quanti, però, sono accomunati da alcune caratteristiche: sono naturalmente senza lattosio, eccezion fatta per quelli freschi, perché viene eliminato durante la pressatura e la stagionatura e sono privi di glutine, in quanto, nelle fasi di produzione non vengono utilizzati ingredienti a base di cereali. È inoltre vietato l'uso di additivi chimici e farine animali nei mangimi: il latte con cui vengono prodotti i formaggi svizzeri proviene da vacche allevate al pascolo. Non è pastorizzato: dopo la mungitura, che avviene due volte al giorno, viene portato subito ai caseifici e immediatamente lavorato.

PASTA EXTRADURA

- Sbrinz Dop
- Berner Alp-und Hobelkäse Dop

PASTA DURA

- Emmentaler Dop
- Gruyère Dop
- Berner Alp-und Hobelkäse Dop
- Etivaz Dop

PASTA SEMIDURA

- Formaggio da raclette vallesano Dop
- Formaggio d'alpe ticinese Dop
- Tête de Moine Dop
- Appenzeller

PASTA MOLLE

- Tomme vaudoise
- Vacherin Mont-d'Or Dop

