



Presenta



Mercato di riferimento e posizionamento Salumificio Aurora

Le attività della provincia di Parma, che è definita la “Food Valley” italiana, è legata in modo indissolubile al florido comparto agro-alimentare come è testimoniato dal fatto che il prodotto industriale lordo si riconduce per una buona parte all’alimentazione, alle tecnologie alimentari, all’imballaggio dei prodotti alimentari.

A fine 2015 la città è stata insignita del marchio Unesco come “Città creativa per la gastronomia”, un riconoscimento che rafforza la vocazione internazionale di Parma e può aprire la strada ad importanti sviluppi anche per la sua economia.

È in tale territorio e scenario economico-produttivo che si dipana la storia del Salumificio Aurora, che ha visto la sua fondazione nel paese di Felino nel 1967, dove nella sede storica produce salumi di altissima qualità, a cui nel 2016 si è aggiunta la sede confezionamento e logistica di Collecchio.

I prodotti del Salumificio Aurora sono presenti in tutta Italia e anche all’Estero (Francia, Belgio e Giappone).

I clienti target dell’azienda sono costituiti sia da distributori organizzati, che da grandi gruppi d’acquisto nazionali della GDO, passando dal private-label, dal dettaglio e dalla ristorazione.

Nel 2016 i clienti sono stati oltre 600.

Il numero di famiglie di prodotti sono 12 e il numero complessivo codici prodotto sono 196.

Il Salumificio Aurora è l’azienda che, a tutt’oggi, risulta essere punto di riferimento per produzione e commercializzazione del mondo pancette.

Museo d’impresa Aurora denominato “Oasi del Gusto”

Il “Museo d’impresa nel mondo del salume, Oasi del Gusto”, denota caratteristiche nuove rispetto a progetti del nostro settore d’appartenenza, che hanno già visto la loro realizzazione.

Innanzitutto questo Museo assume caratteristiche che, per chiarezza d’intenti e per ampie visioni, è strettamente legato al nostro territorio e alla sua valorizzazione.

Infatti tutta l’Oasi del Gusto comprende sia una parte prettamente riconducibile alla nostra azienda, in termini di illustrazione e visita della produzione, degustazione e vendita, che una parte fondamentale di attivazione, sensibilizzazione e didattica del mondo del salume correlato alla nostra cultura, con l’obiettivo di creare ed implementare la presenza turistica nella nostra zona.

Obiettivi “Oasi del Gusto”

Attraverso un’analisi strutturata dei bisogni del nostro settore di appartenenza, abbiamo fatto costruire nel nostro nuovo stabilimento di Collecchio, un edificio che per conformazione e design, illuminazione naturale ed accessibilità, è diventato un comparto museale-culturale-divulgativo: “Oasi del Gusto”.

Gli obiettivi che ci siamo prefissati di raggiungere con “Oasi del Gusto” sono molteplici e ben delineati:

- A. Veicolare il valore del nostro territorio, con la sua vasta tradizione culturale, attraverso un'area dedicata ai visitatori implementandone la presenza
- B. Raccontare la nostra storia per conoscere e ricordare
- C. Divulgare il mondo del salume nel mondo, attraverso le sue eccellenze Alimentari e la sua gastronomia
- D. Incentivare e favorire l'informazione corretta
- E. Costruire, attraverso la filiera dei nostri prodotti, sinergie efficaci con altre aziende complementari del comparto agro-alimentare del nostro territorio, per aumentare la presenza sul mercato

Per realizzare concretamente i nostri obiettivi, "Oasi del Gusto" si sviluppa in più aree di approfondimento tematico:

- 1- **Area Museale** (risponde agli obiettivi A e D)
- 2- **Area Nuovi Strumenti Multimediali** (risponde all'obiettivo B)
- 3- **Area Laboratorio** (risponde all'obiettivo C)
- 4- **Area Bistrot** (risponde all'obiettivo C)
- 5- **Area Biblioteca, Cultura e Informazione continua** (risponde all'obiettivo D)
- 6- **Area Atelier del Gusto Aurora** (risponde agli obiettivi C e E)

Il target di riferimento è sia il reparto commerciale aziendale, che utenti privati come ad esempio turisti e scolaresche.

La grande innovazione introdotta all'interno di "Oasi del Gusto", e differenziazione rispetto ad altre realtà della filiera agro-alimentare, è quella di creare un percorso nuovo. Un percorso culturale-emotivo-sensoriale dove i visitatori di tutte le età possono sentirsi protagonisti, apprendendo e toccando con mano il lavoro del passato e del presente e imparando attraverso gli strumenti innovativi del futuro.

Quest'area multi-funzionale ha perciò la peculiarità di soddisfare le diverse esigenze dei visitatori.

Pensato anche per visitatori che provengono da altre città e/o nazioni, questo percorso è l'occasione giusta per conoscere la nostra realtà territoriale; infatti creando sinergie efficaci con aziende del nostro territorio, si possono offrire "pacchetti turistici chiavi in mano" da proporre.

Ci attendiamo numerose presenze in ambito turistico sia italiano che internazionale.

Per i visitatori della provincia di Parma, all'interno di "Oasi del Gusto", verranno organizzati eventi sia tradizionali che innovativi, per aiutare la salvaguardia del nostro patrimonio linguistico, artigianale, culturale.

I nostri obiettivi in termini di affluenza a partire dal 2018 saranno sicuramente incentivati anche dagli eventi che organizzeremo.

Viaggio attraverso "Oasi del Gusto"

Il viaggio attraverso "Oasi del Gusto" avviene tramite la sensibilizzazione dei 5 sensi dell'essere umano: **la vista** (la vista di tutta quest'area e di tutti i supporti conoscitivi e multimediali), **l'udito** (l'ascolto di musiche immortali, riconducibili direttamente al nostro territorio, come Giuseppe Verdi), **l'olfatto** (annusare sia gli ingredienti naturali e le spezie del salume, sia il salume stagionato attraverso un piatto di affettato) **il gusto** (la degustazione del salume Aurora abbinato ad innovativi prodotti complementari di filiera), **il tatto** (toccare il cordame utilizzato nella lavorazione, le erbe aromatiche e le spezie nella loro forma originaria, i supporti multimediali, i volumi d'arte, i dischi di musica) e tanto altro ancora.

L'**Area Museale** "Oasi del Gusto" consiste in un percorso in cui sono presenti elementi espositivi ed iconografici quali:

- Pannelli grafici e fotografici in cui vengono spiegate
 - I. Le origini del Salumificio Aurora attraverso il fondatore, le persone di ieri e di oggi,
 - II. Il territorio,
 - III. La filiera,
 - IV. La distribuzione
- Plastico tridimensionale della nostra provincia, con i punti di interesse storico-culturale-gastronomico
- Oggetti e reperti del passato, per fare conoscere o ricordare le origini del lavoro a mano
- L'area sensoriale in cui in appositi contenitori sono inserite le erbe aromatiche e le spezie utilizzate nella lavorazione del salume, sia nella loro forma originale che nella loro forma pronto-uso, in cui il visitatore può vederli, annusarli e toccarli
- Pannelli in cui viene descritto e fatto visualizzare qual è il colore del salume sano, rispetto a quello scadente o di pessima qualità
- Cubi amovibili in cui sono inserite le schede prodotto delle varie tipologie di Salume complete di tabelle nutrizionali di ogni prodotto con la spiegazione/derivazione della parte del suino utilizzata e arricchite con tabelle sensoriali.

L'**Area Nuovi strumenti Multimediali** "Oasi del Gusto" comprende postazioni, in cui vengono distribuiti contenuti di grande concretezza culturale, sia mediante immagini visive e tattili sia attraverso componenti multimediali.

L'**Area Laboratorio** "Oasi del Gusto" consiste in una cucina completamente attrezzata, corredata di un'ampia finestra in vetro, in cui gli operatori Aurora possono fare vedere ai visitatori come utilizzare/preparare al meglio il salume.

L'**Area Bistrot** "Oasi del Gusto" composta da tavoli, sedute e bancone, dà l'opportunità ai visitatori di assaggiare sia i salumi Aurora che i prodotti di filiera agro-alimentari del territorio, scelti accuratamente dall'azienda.

L'**Area Biblioteca, Cultura e Informazione continua** "Oasi del Gusto" è composta da:

- una piccola biblioteca in cui sono raccolte edizioni letterarie inerenti il salume e la sua storia,

- edizioni fotografiche del nostro territorio,
- edizioni musicali della nostra terra ad iniziare dalle sonate del grande maestro Giuseppe Verdi
- spazio dove verrà collocato vario materiale turistico
- piccolo palco che verrà utilizzato da relatori con possibilità di work- shop e ospiti del mondo della cultura e dello spettacolo

L'Area Atelier "Oasi del Gusto" è contraddistinta dall'esposizione di prodotti sia di Aurora che dei suoi Partner Commerciali, con la possibilità per il visitatore di fare direttamente i suoi acquisti.

In quest'area l'azienda ha deciso di inserire prodotti top di gamma prodotti in esclusiva.

Accessibilità "Oasi del Gusto"

"Oasi del Gusto" è fruibile sia tramite visite individuali che di gruppo, visite con guide o in autonomia, visite private o durante eventi programmati.

Vengono incentivate le visite di gruppo poiché ogni gruppo ha la possibilità di avere un "animatore" Aurora, che spiega e porta i visitatori alla scoperta del mondo del salume e del suo territorio.

Saranno inserite nel pacchetto da proporre ai visitatori, in giorni definiti della settimana con orari specifici, oltre la visita di "Oasi del Gusto", anche la possibilità di visitare la produzione e stagionatura nello stabilimento di Felino.

La struttura "Oasi del Gusto" è provvista di rampa di accesso per i disabili, a partire dalla parte più esterna della struttura fino all'interno dell'Area Museale e non ci sono barriere architettoniche.

Inoltre i supporti di comunicazione sono studiati per agevolarli attraverso audio/video/e strumenti tattili.

Salumificio Aurora SrL : Sede e Produzione Via Verdi n.15 Felino (Parma)
Stabilimento Via Traversetolo n.3, località Filagni, Collecchio (Parma)

Oasi del Gusto: Via Traversetolo n.3, località Filagni, Collecchio (Parma)

www.salumificioaurora.it