

Qualità : innovare a misura del cliente.

Vittorino Giordano Crivello

Mi sto immaginando il biologico europeo come uno strato di pasta lievitante spalmata su una teglia grande quanto le 25 nazioni UE e questa focaccia cresce più velocemente in alcuni punti e un po' meno in altri, ma tutto sta lievitando ed è questo quello che conta. I produttori rappresentano circa l'85 % delle aziende notificate, ma, nonostante che solo per pochi si è concretizzata la soddisfazione economica determinata dalla conquista del mercato, continua per tutti la ricerca delle motivazioni per mantenere in evoluzione il sistema biologico e biodinamico. Allora viene nominata la regina di ogni cosa: la qualità.

Essa sempre di più si sta articolando e arricchendo di nuovi e più ampi significati. In un mercato sempre più polarizzato soprattutto i prodotti che ambiscono alla fascia alta devono fare riferimento ad un concetto di qualità nuovo, arricchito della voce " servizio ". La qualità più apprezzata è quella che amplifica il suo significato e ingloba direttamente la valenza di servizio.

Il biologico è un prodotto di qualità che diventa secondario e prende valore la sua interazione con il mondo merceologico, storico-sociale e ambientale d'appartenenza.

Allora inseriamo il servizio legato al prodotto ossia corsi di cucina, punti vendita in città anche allestiti come uno store di lusso ma aperti 24 ore su 24, ristorazione, sale di lettura e di shopping. Ma andando oltre il " servizio " propone anche di vendere il " tempo " fatto di location, di offerte ad hoc, di orari e di consegne a domicilio, per uno stile di vita che paga e che quindi è disposto a pagare per avere di più e più in fretta dove il consumatore è sempre meno target e sempre più individuo.

In questo contesto il biologico viene considerato come singolo prodotto che più è premium o ambisce ad esserlo, più gli è richiesto di dare sempre di più ossia la qualità si evolve andando a comprimere gli estremi tra cultura e innovazione.

La cultura di un prodotto è anche intesa come rintracciabilità sino alle sue radici ammantate di tradizioni affascinanti legate ai processi di manualità e artigianato.

Quindi se da un lato il consumatore è disposto a pagare bene il tempo risparmiato, con altrettanta generosità paga volentieri la lentezza ossia la lentezza del " fare " associata a quella del gustare, un approccio edonistico al cibo biologico in cui si mastica nel contempo un po' di storia e un po' di burro di malga spalmato su una fetta di pane ai cereali cotto nel forno a legna.

Tutto questo ha un prezzo più alto !