

FONDAZIONE ITS TECH & FOOD

ICE CASCARA TO GO

Una nuova bevanda sostenibile



Menzione

Contributo SDGs



Sito web e riferimenti

www.its40.it/wp/portfolio_page/ice-cascara-to-go



Obiettivi

Il progetto ha inteso sviluppare un nuovo prodotto alimentare coinvolgendo gli studenti in un'attività di service learning, dove l'esercizio dell'apprendimento risponda a soddisfare l'esigenza del mercato di un soft drink che consenta di recuperare gli scarti alimentari e ri-immetterli in filiera. Si è pensato ad una nuova bevanda sostenibile derivata dalla cascara, un alimento comunemente scartato durante la produzione del caffè che contiene ancora parzialmente caffeina (6%). Il prodotto proposto segue le linee di tendenza internazionali per il suo genere (bicchiere con bevuta agevolata, etichetta con claim salutistici e di sostenibilità) ed è stato sviluppato a seguito di test di mercato volti da un lato alla valutazione di possibili bisogni da parte di segmenti di consumatori e, dall'altro, realizzato seguendo i driver di preferenza acquisiti con gli stessi strumenti.

Descrizione dell'attività

Il progetto è stato ideato con la collaborazione della Stazione sperimentale di Parma, un centro di ricerca a servizio dell'industria conserviera, ed ha visto il coinvolgimento a livello operativo degli studenti di alcuni corsi dell'ITS Tech&Food, consentendo loro di sperimentare diverse metodologie didattiche e di acquisire specifiche competenze tecniche. Gli allievi hanno lavorato utilizzando la metodologia del design thinking. Questo ha consentito loro di apprendere e potenziare soft skills unitamente all'apprendimento di competenze più tecniche (come si conduce un'analisi di mercato, come si prototipa un prodotto, come lo si valida, con quali tecnologie lo posso trattare termicamente per renderlo stabile, etc).

Partner

Stazione Sperimentale di Parma, centro di ricerca a servizio dell'industria conserviera, Torrcaffè (PR).

Sviluppi futuri

In questa fase, l'azienda leader produttrice di caffè ha messo a punto una strategia commerciale capace di distribuire il prodotto in modo capillare nelle ubicazioni più strategiche (GDO, palestre, vending machine). La fase produttiva inizierà verosimilmente il prossimo anno una volta messa a punto la supply chain (HPP, catena di refrigerazione, contratti).