

PITCH PROGETTO OLIO



GOCCE DI CONOSCENZA

L'olio extravergine di oliva per corpo e mente



Il Bisogno

Problema/Bisogno

Favorire il consumo di olio a chilometro zero, prodotto in Piemonte con olive appena raccolte

Da dove nasce l'idea

L'idea nasce dall'opportunità di valorizzare la produzione di olive dell'istituto agrario ITA Luparia e di altri piccoli produttori locali



La Soluzione

**Olio EVO piemontese
prodotto da olive coltivate
in loco di varietà leccino,
pendolino, frantoio e
taggiasca**

Spremitura a freddo nell'arco
di poche ore dalla raccolta



Il Mercato

- Il mercato dell'olio EVO nell'ultimo periodo registra un trend in calo
- I concorrenti sono altri frantoi del territorio (in Piemonte esistono solo tre frantoi oleari) e della Liguria.
- Target:
 - Famiglie degli studenti, circa 250 con consumo annuo di 15 l/anno;
 - Docenti, Educatori, Collaboratori scolastici, circa 70;
 - Piccoli punti vendita di prodotti locali nella zona del Monferrato, circa 20;
 - Ristoranti nella zona del Monferrato, circa:
 - 70 agriturismi;
 - 120 trattorie;
 - 180 osterie
 - 30 alberghi;



Il Business model

Valore:

Il valore generato è:
Olio extra-vergine di oliva, in formati vari,
prodotto dagli studenti dell'I.T.A. Vincenzo
Luparia, situato a Rosignano Monferrato (AL).

Oggetto e la modalità di vendita

L'oggetto che andiamo a vendere sono
le bottiglie di olio.
La modalità di vendita è tramite l'acquisto a scuola o
nelle fiere.



Il Team



Gestione

Nigrelli Vanessa

Romeo Maya

Produzione

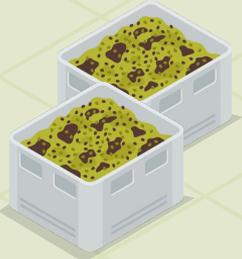
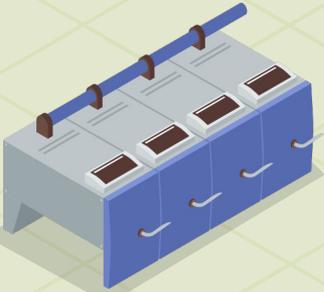
Bauzone Gabriele



Comunicazione

Grappiolo Marco

Baldelli Samuele



Listino prezzi al dettaglio

7,00

Bottiglia 75cl

10,00

Bottiglia 1L

17,00

Bottiglia 1,5L

Listino prezzi all'ingrosso

5,00

Bottiglia 75cl

7,00

Bottiglia 1L

15,00

Bottiglia 1,5L



Il futuro

Obiettivi per il triennio

Anno 1

Incremento della
produzione

Anno 2

Creazione di nuove collaborazioni

Anno 3

Avvio produzione oli
aromatizzati

