

Documento completo relativo al sondaggio¹

(in ottemperanza all'art. 5 del Regolamento in materia di pubblicazione e diffusione dei sondaggi sui mezzi di comunicazione di massa approvato dall'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni con delibera n. 256/10/CSP, pubblicata su GU n. 301 del 27/12/2010)

1. TITOLO DEL SONDAGGIO

Identità golose

2. SOGGETTO CHE HA REALIZZATO IL SONDAGGIO

Ipsos

3. SOGGETTO COMMITTENTE

Consorzio Parmigiano Reggiano

4. SOGGETTO ACQUIRENTE

Consorzio Parmigiano Reggiano

5. DATA O PERIODO IN CUI È STATO REALIZZATO IL SONDAGGIO

Dal 20/09/2021 al 21/09/2021

¹ Tutti i campi sono obbligatori.

IPSOS

6. MEZZO/MEZZI DI COMUNICAZIONE DI MASSA SUL/SUI QUALE/QUALI È PUBBLICATO O DIFFUSO IL SONDAGGIO² (*pubblicato sul quotidiano/periodico cartaceo e/o elettronico, diffuso sull'emittente radiofonica, televisiva o sul sito web*)

Al Congresso di Identità Golose (MiCo, 25-27 settembre)

7. DATA DI PUBBLICAZIONE O DIFFUSIONE

dal 25/09/2021

8. TEMI/FENOMENI OGGETTO DEL SONDAGGIO (*economia, società, attualità, costume, marketing, salute, etica, ambiente etc.*)

Indagine di marketing sulle preferenze espresse dai clienti della ristorazione nei confronti dei formaggi.

9. POPOLAZIONE DI RIFERIMENTO

Popolazione residente in Italia di età tra 18 e 65 anni

10. ESTENSIONE TERRITORIALE DEL SONDAGGIO³

Italia

² Fatti salvi i casi di esclusione di cui all'articolo 2 comma 3 del Regolamento.

³ Nel definire l'estensione territoriale del sondaggio è possibile scegliere tra due opzioni, la prima con l'elenco dei comuni oggetto della rilevazione, la seconda con il numero dei comuni suddiviso per area geografica.

10.1. COMUNI DI RILEVAZIONE ⁴

Opzione a). Elenco dei Comuni

⁴ Inserire, nella casella di testo, l'elenco dei comuni in formato tabella.

Opzione b). Numero di comuni⁵

Comuni	Nord Ovest	Nord Est	Centro	Sud e Isole	Totale
fino a 5mila abitanti					
più di 5mila abitanti					
fino a 10mila abitanti					
tra 10mila e 100mila abitanti					
più di 100mila abitanti					
Totale					

11. METODO DI CAMPIONAMENTO *(inclusa l'indicazione se trattasi di campionamento probabilistico o non probabilistico, del panel e l'eventuale ponderazione)*

Campione proporzionale (non probabilistico) della popolazione di riferimento per genere, classe d'età, area geografica e classe di ampiezza del comune di residenza.

12. RAPPRESENTATIVITÀ DEL CAMPIONE INCLUSA L'INDICAZIONE DEL MARGINE DI ERRORE

Campione rappresentativo della popolazione di riferimento.
Margine massimo di errore (al livello fiduciario del 95%): 5.00%

13. METODO DI RACCOLTA DELLE INFORMAZIONI

Tecnica CAWI (Computer Assisted Web Interviewing)

⁵ La suddivisione geografica delle Regioni segue la ripartizione dell'Istat:

- Nord Ovest: Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Liguria
- Nord Est: Bolzano-Bozen, Trento, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna
- Centro: Toscana, Umbria, Marche, Lazio
- Sud e Isole: Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia, Sardegna

14. CONSISTENZA NUMERICA DEL CAMPIONE DI INTERVISTATI, NUMERO DEI NON RISPONDENTI E DELLE SOSTITUZIONI EFFETTUATE;

Non reperibili	Cifra	%
Rifiuti	Cifra	%
Sostituzioni	Cifra	%
Totale	Cifra 1.000	% 100

15. TESTO INTEGRALE DI TUTTE LE DOMANDE ⁶

(Testo delle domande e percentuale delle persone che hanno risposto a ciascuna domanda)

Q.1 Le capitava di pranzare o cenare al ristorante?

1. Sì - GO TO Q2
2. No - GO TO SOCIO-DEMO SECTION

Base: 100%

Q.2 Parliamo di formaggi consumati al ristorante ed in particolare del carrello dei formaggi. Quanto apprezza la presenza del carrello dei formaggi in un ristorante?

Base: 95%

Q.3 Invece quanto apprezzerrebbe la presenza di un menù dedicato ai formaggi, di una “carta dei formaggi”?

Base: 95%

Q.4 E quanto gradirebbe la presenza di personale esperto (una sorta di “sommelier del formaggio”) in grado di presentare i formaggi proposti dal ristorante?

Base: 95%

Q.5 Quanto apprezzerrebbe che in menu fossero indicati nomi dei produttori e luoghi nel quale viene prodotto il formaggio?

Base: 95%

Q.6 Quanto apprezzerrebbe che in menu fosse indicata la stagionatura del prodotto?

Base: 95%

Q.7 Quali sono secondo lei i principali vantaggi che potrebbe avere un ristorante nel proporre...
(ruotare item, possibili più risposte per riga e per colonna)

Base: 95%

- Carrello dei formaggi
- Menu/carta dei formaggi
- Esperto sui formaggi

1. Potrei scegliere quel ristorante invece di un altro
2. Migliora la mia esperienza durante il pranzo/la cena
3. Mi dà l'idea di un ristorante di qualità
4. Mi dà l'idea di personale qualificato
5. Mi dà l'idea di alta cucina
6. Mi dà l'idea di attenzione al cliente
7. Mi dà l'idea di cura del particolare
8. Mi permette di provare/sperimentare formaggi nuovi
9. Mi permette di ottenere maggiori informazioni sui formaggi
10. Mi permette di scegliere con calma e accuratezza
11. Mi invoglia a ordinare formaggio
12. Mi permette di rendermi conto della qualità del prodotto

IPSOS

13. Mi permette di decidere dimensioni e parte della forma di formaggio che voglio mangiare
14. Mi permette di aumentare la mia cultura sul mondo dei formaggi
15. Mi permette di fare bella figura con le persone che ho invitato a pranzo/cena
16. Mi dà l'idea di un menù ben ragionato e studiato
17. Mi dà l'idea di un ristorante con un'offerta completa
18. Mi permette di informarmi sui nomi dei produttori
19. Mi permette di informarmi sul luogo di produzione del formaggio
20. Mi permette di informarmi sulla stagionatura del prodotto

Q.8 E che tipi di formaggi vorrebbe trovare al ristorante? (ruotare item, possibili più risposte, fino a 25 risposte)

1. Formaggi del territorio
2. Formaggi con certificazione DOP
3. Formaggi con certificazione IGP
4. Formaggi con certificazione BIO
5. Formaggi italiani
6. Formaggi esteri
7. Formaggi molli
8. Formaggi semiduri
9. Formaggi duri
10. Formaggi freschi
11. Formaggi stagionati
12. Formaggi della tradizione
13. Formaggi conosciuti in tutto il mondo
14. Formaggi di nicchia/conosciuti da poche persone
15. Nessuna di queste (non ruotare, singola)

Base: 95%

(Chiedere Q.9 se Q.8 = 2 "Formaggi con certificazione DOP")

Q.9 In particolare quale formaggio DOP?

Base: 95%

Contenuto bloccato, non è possibile apportare modifiche al documento.



⁶ Inserire, nella casella di testo, l'elenco di tutte le domande.