



L'UJI col·labora amb el 'marketplace' de Penyagolosa per al desenvolupament sostenible

L'objectiu és fomentar la comercialització de productes naturals, locals i de proximitat elaborats pels productors de les terres del Penyagolosa

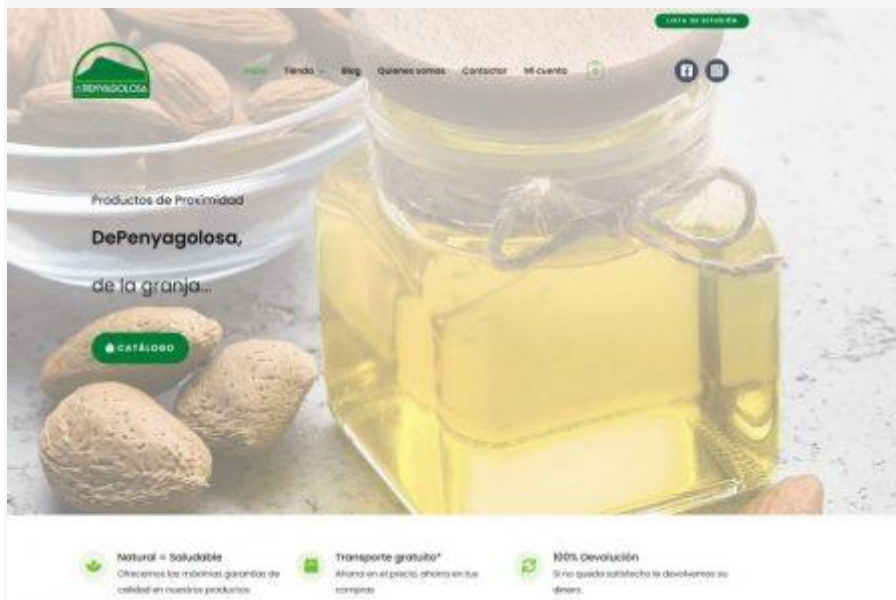
L'investigador de la **Universitat Jaume I**, **Miguel Ángel Moliner Tena**, catedràtic de **Comercialització i Investigació de Mercats** de l'UJI i coordinador del grup de recerca **IMK Innovació en Marketing**, col·labora en el disseny i desplegament del 'marketplace' www.depenyagolosa.com per a fomentar la **comercialització de productes naturals, locals i de proximitat** elaborats pels **productors de les terres del Penyagolosa**.

L'objectiu principal del projecte, titulat '**Industrialització i comercialització online de productes agroalimentaris de proximitat d'origen Penyagolosa**' i dirigit per Miguel Á. Moliner, és dissenyar i impulsar un 'marketplace', on els productors locals puguin promocionar els seus productes i **comercialitzar-los en qualsevol punt d'Espanya**. En una primera fase s'ha dissenyat i s'ha posat en marxa el **lloc web del 'marketplace'** i, en

una segona fase, s'ha seleccionat el **públic objectiu** i s'estan desplegant diferents **campanyes de promoció online i offline**.

La posada en marxa de la web www.depenyagolosa.com en desembre de **2021** va permetre la comercialització de productes de proximitat en la **campanya de Nadal** com els **torrons Barberá**. Al llarg de **2022** s'hi han incorporat altres productes locals per tal d'anar configurant una **oferta atractiva i sostenible**. En aquests moments es poden comprar tres varietats d'oli d'oliva verge extra (AOVE), premsats mecànicament a l'**Almassara d'Atzeneta del Maestrat**: monovarietal arbequina, monovarietal canetera i selecció. També es pot adquirir mel de taronger i de romer de **Masia Constante (Culla)**. L'oferta es completa amb el vi de la **Cooperativa de les Useres (IGP Vi de Castelló)**. En els pròxims mesos s'incorporaran productes com la pataca de Vistabella del Maestrat, el cabritet del Maestrat (la Torre d'en Besora), fruits secs (ametlla i avellana), productes de temporada i tòfona.

També s'ha creat una marca prèmium, **Màgia de Penyagolosa**, que permetrà crear una oferta exclusiva de productes naturals d'alta qualitat per a aquells consumidors que busquen productes de qualitat superior. En aquests moments té una oferta d'oli d'oliva verge extra procedent d'oliveres centenàries i mil·lenàries i, en el futur, s'incorporaran innovacions de producte en l'àmbit dels fruits secs i de la tòfona.



El projecte s'alinea amb els **Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS)**. Els territoris que pateixen el despoblament necessiten eines que permeten revitalitzar l'economia del territori. Cada vegada més consumidors estan disposats a comprar productes locals i naturals, i estan decidits a pagar un poc més per tal de contribuir al desenvolupament sostenible d'àrees despoblades. Aquesta és una de les grans línies estratègiques del **Green Deal de la Unió Europea**, que aposta decididament pel programa '**De la Granja a la Taula**'.

La compra de productes naturals, elaborats pels llauradors, ramaders i artesans locals, sense la participació d'intermediaris, s'ajusta totalment als principis del comerç just, dels ODS i del Green Deal.

La **Cooperativa INTABE Coop V.**, cooperativa de segon grau participada per la **Cooperativa Sant Bartomeu-Tossals de Penyagolosa** d'Atzeneta del Maestrat, és la propietària del 'marketplace' i la responsable de desenvolupar el projecte després que en 2021 la **Direcció General de Ciència i Investigació de la Conselleria d'Innovació, Universitats, Ciència i Societat Digital** resolguera favorablement subvencionar el **projecte AEST/2021/044** per a la realització d'estades de personal investigador doctor en empreses de la **Comunitat Valenciana**.