

Le eccellenze del PSR del Lazio 2014 - 2022

SERVIZIO DI VALUTAZIONE INDIPENDENTE DEL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2022 DEL
LAZIO

Maggio 2026



COGEA S.r.l.
Via Po 102 - 00 179 Roma
www.cogea.it

Sommario

INTRODUZIONE.....	4
LE PAROLE CHIAVE	6
AGRILAND - IL GIARDINO DI FILIPPO.....	7
AJMONE BARTOLOMUCCI	16
AZIENDA AGRICOLA AIA NUOVA DI CESIDIO BOVE.....	24
COPAVIT	32
AZIENDA AGRICOLA CRISTINI	41
DELFINI PAOLO.....	48
AZIENDA AGRICOLA COLLE DIFESA DI DANIELE DI CARLO	56
PIETRA ERTA DI MATTEO VALENTINA.....	64
AZIENDA AGRICOLA IL NOCE DI GABRIELLI ELEONORA	72
AZIENDA AGRICOLA APIS ORGANICA DI GARBARINI ISLAS GAIA	79
GIANNANDREA ANTONIO	87
AZIENDA AGRICOLA PICCOLI FRUTTI FAMIGLIA GIUSTI-LONGO	95
AZIENDA AGRICOLA PARVUS AGER DI LULLI ALESSIA.....	103
MANCINI LUCA	111
AZIENDA AGRICOLA CHIARA MILANO.....	119
THE CIRCLE	127

INTRODUZIONE

Questa rassegna di esperienze di eccellenza del PSR del Lazio 2014-2022 è il frutto dell'applicazione di una metodologia di selezione di buone prassi (BP) che ha inteso far emergere non tanto buoni progetti ben realizzati quanto quelle esperienze che soddisfacendo contemporaneamente le caratteristiche di buona prassi, rappresentano una evidenza del grado di qualità, coerenza e innovazione potenzialmente raggiungibile dal programma e offrono spunti e suggerimenti per orientare l'adozione di soluzioni nuove/diverse, per riformare ed elaborare di nuove policy.

Nella prassi valutativa un progetto virtuoso è tale quando possiede in tutto o in parte quell'insieme di caratteristiche che, nella letteratura corrente, si individuano nella sostenibilità, efficacia, rilevanza, innovatività, riproducibilità e trasferibilità, mainstreaming e capacity building.

- **sostenibilità** è qui intesa come capacità di produrre benefici economici e sociali duraturi, anche oltre la durata dell'intervento, assicurando anche la tutela e riproducibilità delle risorse naturali utilizzate
- **efficacia** è la capacità di produrre risultati adeguati rispetto agli obiettivi prestabiliti ed agli effetti attesi
- **innovatività** è la capacità di produrre soluzioni nuove o che interpretano in modo creativo soluzioni già sperimentate
- **rilevanza** è intesa come la capacità di rispondere a fabbisogni, problematiche/potenzialità (socio-economico, ambientale, ecc.) attualmente importanti nel contesto regionale, o in particolari comparti produttivi, o in particolari territori
- **riproducibilità** è la capacità del modello di intervento di risolvere problemi di natura analoga e/o in situazioni simili (riproducibilità) od anche problemi diversi e/o in condizioni diverse (trasferibilità).
- **mainstreaming e capacity building** sono la capacità di produrre mutamenti visibili a livello di beneficiario, nelle organizzazioni, nel territorio e nei sistemi di riferimento e la buona pratica è adottata da altri e/o a diversi livelli istituzionali a integrazione delle politiche esistenti.

La metodologia adottata dal valutatore nel Lazio in condivisione con l'AdG ha integrato e valorizzato le analisi di efficacia, efficienza e rilevanza svolte nell'ambito della valutazione del PSR e la selezione delle eccellenze è scaturita da un processo di triangolazione di dati e informazioni ricavate da molteplici fonti e con i vari strumenti e metodi utilizzati nelle attività di valutazione. Non ha previsto quindi calls per auto-candidature dei beneficiari.

I dati e le informazioni rilasciate dal sistema di monitoraggio regionale e dal SIAN relative all'universo dei progetti delle misure strutturali del programma conclusi da almeno due anni al momento dell'analisi, opportunamente valorizzati, hanno fornito gli elementi per una prima selezione di progetti con le caratteristiche di progetto virtuoso: la sostenibilità economica ed ambientale e innovatività sono state ricavate in prima battuta attraverso la verifica della contemporanea adesione agli impegni agroambientali, la richiesta di sostegno per altri investimenti strutturali, l'adesione ai partenariati per l'innovazione e a tutte le operazioni promuoventi la cooperazione fra operatori, ad esempio la cooperazione di filiera organizzata e di filiera corta.

Sui progetti oggetto della prima fase di selezione, è stato realizzato un ulteriore approfondimento, utilizzando le informazioni contenute nella documentazione progettuale, le conoscenze quali/quantitative dei funzionari regionali delle Aree Decentrate Agricoltura (ADA) e dei Gruppi di Azione Locale (GAL), responsabili dell'istruttoria delle operazioni, le informazioni acquisite dal valutatore tramite indagini dirette ai beneficiari e quelle acquisite con analisi desk sulla presenza e attività delle aziende sul web e sui social media.

Questa fase di selezione si è conclusa con l'individuazione di progetti sui quali, tramite interviste vis à vis con i beneficiari, sono stati ulteriormente approfonditi quei fattori di valutazione la cui soddisfazione consente di qualificare un progetto come iniziativa di eccellenza, in quanto rispondente contemporaneamente a tutti i criteri previsti.

È in questa prospettiva che il numero dei progetti selezionati può apparire relativamente contenuto se confrontato con l'universo delle domande finanziate dal PSR 2014-2022, trattandosi di una selezione mirata a individuare le esperienze maggiormente significative rispetto agli obiettivi dell'analisi.

Le esperienze selezionate raccontano progetti di sviluppo di varia natura: giovani neo insediati con il sostegno al primo insediamento (misura 6.1.1), investimenti per migliorare la redditività e competitività dell'attività agricola (misura 4.1.1); investimenti per la diversificazione in attività extra-agricole con un occhio allo sviluppo dell'agricoltura sociale (Misura 6.4.1), progetti di filiera (Misura 16.10) e progetti realizzati da imprese agroalimentari (Misura 4.2.1).

Le esperienze dei giovani neo insediati con il supporto della misura 6.1.1 sono le più numerose perché i progetti sovvenzionati nel suo ambito rappresentano il 47% del totale dei progetti finanziati con il PSR 2014-2022.

Il processo selettivo inoltre ha assegnato un peso importante alla riproducibilità e replicabilità dell'esperienza, in particolare rispetto alle risorse finanziarie e patrimoniali necessarie per l'avviamento dei progetti.

E' opportuno evidenziare che nella fase di selezione è stato possibile conoscere esperienze molto significative di giovani che hanno attuato il piano di sviluppo con serietà e con efficacia in termini di qualità elevata del prodotto o in termini di sostenibilità ambientale e sociale della strategia di sviluppo adottata, ma che non hanno ancora raggiunto il necessario grado di sostenibilità economica.

Sono giovani che si sono scontrati con il limite delle piccole dimensioni aziendali che ha ingigantito i costi di transazione e reso difficile il consolidamento di canali di commercializzazione che potessero interiorizzare il valore aggiunto delle produzioni aziendali. Ma la loro esperienza fornisce utilissime indicazioni sui possibili strumenti che possono affiancare e integrare il sostegno all'insediamento dei giovani soprattutto nei casi di nuovo insediamento.

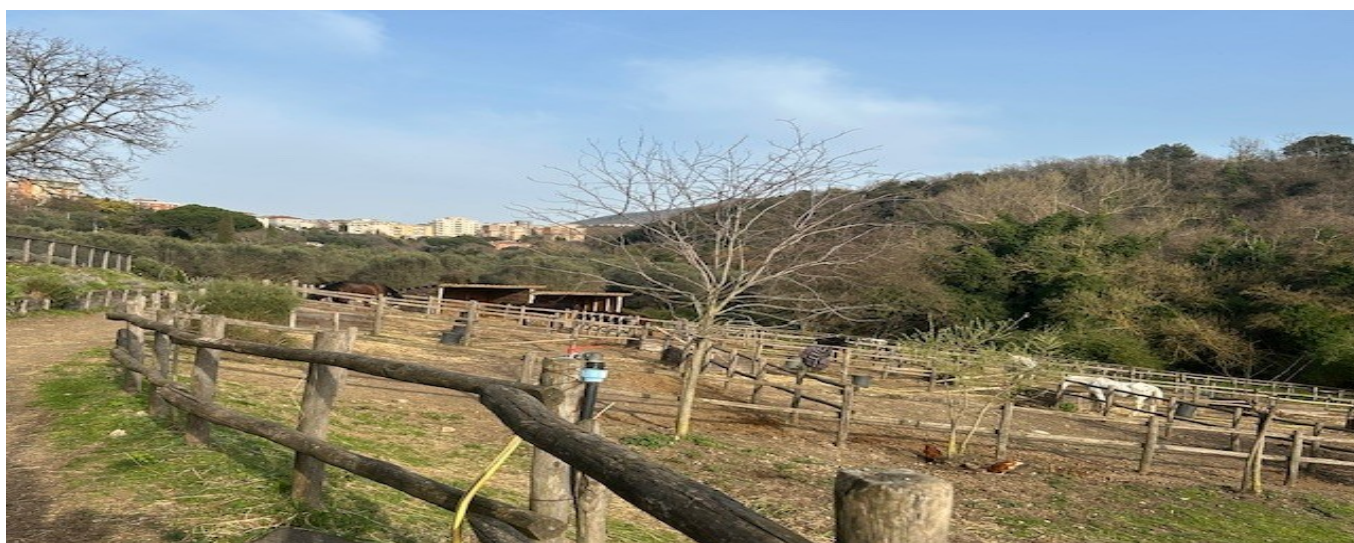


Tutti i progetti descritti in questa rassegna si contraddistinguono per l'elevato grado di professionalità con cui vengono concepiti e realizzati, l'efficacia con cui il progetto di sviluppo integra diverse fonti di risorse e tipologie di azioni e l'ampio respiro del percorso di sviluppo intrapreso che prevede sempre ulteriori

investimenti. Inoltre hanno anche un comune denominatore: la spiccata attitudine a relazionarsi con il territorio circostante e offrire una molteplicità di servizi, caratteristiche che rendono questi progetti esemplari per mainstreaming, capacity building e rilevanza.

AGRILAND - IL GIARDINO DI FILIPPO





Agriland è un parco urbano a Viterbo, è un'azienda agricola multifunzionale alle porte della città dove si propongono attività equestri, attività riabilitative con i cavalli (pet therapy) acquisto di prodotti biologici locali, attività educative all'aperto.

Il progetto nasce da una consolidata collaborazione di soggetti operanti sia nel campo agricolo sia soprattutto nel settore dei servizi sociali e vuole incarnare il principio del one-health, attraverso la realizzazione di un parco agricolo concentrato sulla "co-costruzione della salute" e sul benessere condiviso, integrando progetti sociali ed educativi.

Le attività socio riabilitative sono svolte in collaborazione con la ASL di Viterbo con lo strumento dei Piani Assistiti Individuali. Le attività sportive sono svolte anche in collaborazione con la Federazione Italia Sport Equestri.

Ispirato ad esperienze di agricoltura sociale consolidate in Europa, il Parco fonda il suo approccio professionale sul concetto di relazione e di inclusione: le attività terapeutico-riabilitative sviluppate grazie al know-how della compagine societaria sono in continua evoluzione e rappresentano un modello di riferimento sia in ambito sanitario, sia in ambito agricolo.



Priorità 2



FA 2A



Misura 6



Intervento 6.4.1



Importo 100.000

Parole chiave: Diversificazione, agricoltura sociale, agricoltura biologica, benessere animale,

Parole chiave Europa 2020: Crescita inclusiva, crescita sostenibile

IL PROGETTO

PROFILO DELLA SOCIETÀ



La società che ha realizzato il progetto è molto articolata: si compone di una società agricola “Agriland”, socio di maggioranza, rappresentata dall'imprenditore Paolo Pompei e iscritta all'Elenco degli operatori Agrituristici. Agriland opera in affitto su terreni di proprietà della società Pontesodo, anch'essa parte della compagine associativa.

La compagine comprende anche il consorzio di Cooperative “il Cerchio” che a sua volta si compone di 8 associati, e si occupa da 23 anni di attività socioassistenziali; dal 2011 è accreditato dalla ASL per la gestione dei PAI (Piani Assistenziali Individualizzati) ed è capofila di un'ATI per la cogestione dei PAI destinati agli assistiti ASL dei servizi della neuropsichiatria e del disabile adulto.

Last but not least della compagine fa parte l'Associazione “il Giardino di Filippo”, Associazione sportiva dilettantistica, di cui è presidente Chiara de Santis coordinatrice del progetto.

Chiara è specializzata in età evolutiva, psiconcologia e interventi assistiti con animali (IAA), con particolare esperienza nella relazione uomo-cavallo. È docente federale per la Federazione Italia Sport Equestri e nell'area egli interventi assistiti con gli animali.

Il sostegno PSR ha fornito alla società la possibilità di concretizzare, in un luogo particolarmente vocato, lo svolgimento delle attività socioassistenziali con gli animali e con le attività agricole.

L'azienda di circa 11 ha si trova infatti alle porte di Viterbo a 500 m dal centro: nel suo interno si localizza il maneggio, finanziato con i fondi





PSR, una superficie adibita alle attività agricole e una parte di superficie boscata anch'essa utilizzata per le terapie.

La vicinanza al centro fa sì che l'interazione con la popolazione sia molto forte: molti utenti possono infatti raggiungere da soli il centro e i cavalli possono essere facilmente portati nelle scuole

Gli utenti del centro sono bambini in riabilitazione da autismo; adolescenti affetti da disabilità cognitiva.

Mediamente circa 40 utenti fruiscono dell'offerta riabilitativa e assistenziale del centro e a questi si aggiungono i soci del centro sportivo.



Le persone che ruotano attorno al centro sono tante e soprattutto includono una molteplicità di professionalità, ciò che garantisce l'espletamento di attività molto complesse e responsabilizzanti

In tutto sono coinvolte nel progetto 2 dipendenti della società agricola, 10 dipendenti della società Sportivo Dilettantistica (SDA) che gestisce le attività sportive; almeno 10 educatori dietro i quali c'è tutta la struttura a supporto del Cerchio (coordinatori, amministratori etc..)

Gli educatori sono formati specificamente rispetto al tipo di lavoro che il consorzio intende svolgere, ovvero aderiscono ai principi sui quali l'approccio terapeutico si basa.



GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il progetto PSR è stato ristrutturato il Casale, dove è stata realizzata un'aula didattica per lo svolgimento di alcune attività di formazione connesse a quelle terapeutico riabilitative; un altro fabbricato è stato attrezzato a laboratorio per la lavorazione dei prodotti aziendali e relativo punto vendita; una cucina; una sala da pranzo con 32 posti tavola.

Con il finanziamento è stato anche attrezzato il maneggio con recinto cavalli e realizzato un percorso pedonale; infine sono stati realizzati 6 Km di recinzione che permettono un'ampia libertà di movimento in "sicurezza" per gli assistiti del centro.

Con fondi propri è stata allestita la scuderia "montessoriana" a misura di bambino.

La finalità dell'intervento è lo svolgimento di servizi di agricoltura sociale, rivolti a disabili e a persone con disagio sociale, con l'organizzazione di attività terapeutico-riabilitative.

L'investimento complessivo ammesso è di circa 420.000 € e il contributo erogato è stato di circa 100.000 €; in fase di attuazione si è resa necessaria un ridimensionamento rispetto al progetto originario e si è posticipata ad una seconda fase la realizzazione dei locali per l'accoglienza e il pernottamento.

GLI INVESTIMENTI PREVISTI

Con il secondo progetto presentato con il secondo Bando 6.4.1 PSR non ancora ultimato si stanno realizzando i locali per l'accoglienza e il pernottamento.

Si allestirà anche una sala formazione che sarà adibita allo svolgimento di corsi di formazione: i locali saranno fruibili su richiesta anche ad altri enti formativi.

Il progetto in corso di attuazione ha un investimento di 200.000 € con un contributo approvato di circa 120.000 €.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'azienda si caratterizza per l'elevata sostenibilità ambientale essendo condotta con il metodo biologico, avendo anche aderito agli impegni della Misura 11.

D'altra parte il metodo è quello più consono ad essere sviluppato nelle terapie assistenziali svolte nel centro.

Per primi hanno ospitato i mercati di slow food

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

La redditività delle attività è nel complesso soddisfacente ma sarà sicuramente accresciuta con la chiusura della seconda fase del progetto e l'apertura del ristorante e dei locali per il pernottamento.

Le fonti di reddito sviluppate in azienda derivano in parte dalle attività assistenziali che il Cerchio realizza partecipando ai bandi ASL per i Piani di Assistenza Individuale: oltre ad essere una fonte di reddito la partecipazione a questi bandi garantisce anche una solida "credibilità sociale".

Parte dei redditi deriva poi dalle attività sportive, in particolare dal maneggio e dai corsi di equitazione.

Inoltre Agriland ospita anche durante l'estate i campus estivi per i bambini, ospitando fino a 20-25 bambini; anche i campus rappresentano una discreta fonte di reddito, anche perché nei campus vengono ospitati anche bambini disabili ricevendo per questo un sostegno dalla ASL di Viterbo.

I dipendenti della Società sportiva sono cresciuti grazie al progetto e ora sono 10.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

L'esperienza che si è concretizzata nel progetto Agriland ha una forte valenza sociale e si contraddistingue per la capacità di rispondere ai fabbisogni del territorio.

La società si è conquistata sul campo l'affidabilità necessaria per assolvere compiti delicati come le terapie assistite ma soprattutto è un luogo "aperto" dove non solo gli utenti trovano l'assistenza necessaria, ma anche le famiglie hanno la certezza di poter contare su un percorso di lunga durata.

Annualmente solo per gli interventi assistiti con gli animali il centro ospita 40 utenti. Sono stati la prima azienda agricola a fare i campi estivi anche con i bambini disabili

Il centro ha stabilito una forte connessione con la città, coopera da tempo con il Comune di Viterbo, in particolare nelle scuole, ed è un punto di riferimento per l'associazione dei genitori dei bambini utenti tanto che l'85% del lavoro si acquisisce con il passaparola.

Ruotano attorno al centro una molteplicità di figure, dai cinofili dell'area sport ai ragazzi dell'agricoltura sociale che lavorano nell'orto, ragazzi che fanno terapia con connesse famiglie; educatori e ragazzi che fanno il tirocinio.

Il centro è sede di formazione specifica per gli oncologi e di formazione agli educatori con l'Associazione Italiana Montessori.

La ASL di Civitavecchia realizza lì la formazione per lo svolgimento degli interventi PAI per la neuropsichiatria.

Inoltre collabora con le Università, sia ospitando i tirocinanti in psicologia, sia nel lavoro di ricerca per la continua evoluzione dei metodi terapeutici. Il pony Filippo da cui prende il nome l'associazione "amici di Filippo" è stato il primo animale ad entrare nella corsia dei pazienti pediatrici oncologici del Policlinico Umberto Primo.

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità di utilizzare fondi di diversa natura, in particolare grazie all'integrazione delle attività svolte in convenzione con l'ASL.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale

RILEVANZA

La rilevanza del progetto è individuabile nei fabbisogni in servizi socio/assistenziali, riabilitativi, educativi che riesce a soddisfare.

La sua peculiarità sta nella forte connessione con il territorio e con le diverse realtà che vi operano

Ospita regolarmente il mercato Slow Food, dove piccoli produttori locali vendono direttamente al consumatore, solitamente con cadenza mensile.

Nel 2020 è arrivato alle finali nazionali del premio Oscar Green di Coldiretti Giovani Impresa nella categoria "Noi per il sociale".

Il sito è attivo anche in iniziative di utilità sociale, come l'accoglienza di animali domestici durante eventi speciali

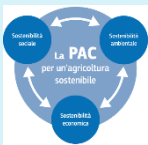
Ha relazioni con Università di Viterbo, per l'agricoltura sociale; le attività di formazione sono svolte anche in collaborazione con la Coldiretti.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità



Fattori di innovatività



Mainstream

- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Spirito di sacrificio, passione e integrazione di tante e solide professionalità sono gli elementi chiave per la riproducibilità e la trasferibilità dell’iniziativa.

Un punto di forza del progetto è anche il modello innovativo di gestione delle terapie socio assistenziali sviluppate dalla ASL di Viterbo

INNOVATIVITÀ

Anche se ormai di agricoltura sociale si parla da qualche anno, sicuramente l’esperienza Agriland presenta forti caratteri di innovazione grazie soprattutto all’enorme Know-how dei soggetti che vi partecipano.

La solida collaborazione con le Università e Centri di ricerca fa sì che si sviluppino continuamente modelli di terapie assistite sempre più adeguati, individualizzati e innovativi

Dopo un solo anno di attività gli è stato riconosciuto anche da Coldiretti l'Oscar Green Coldiretti, nella categoria "Noi per il sociale".

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

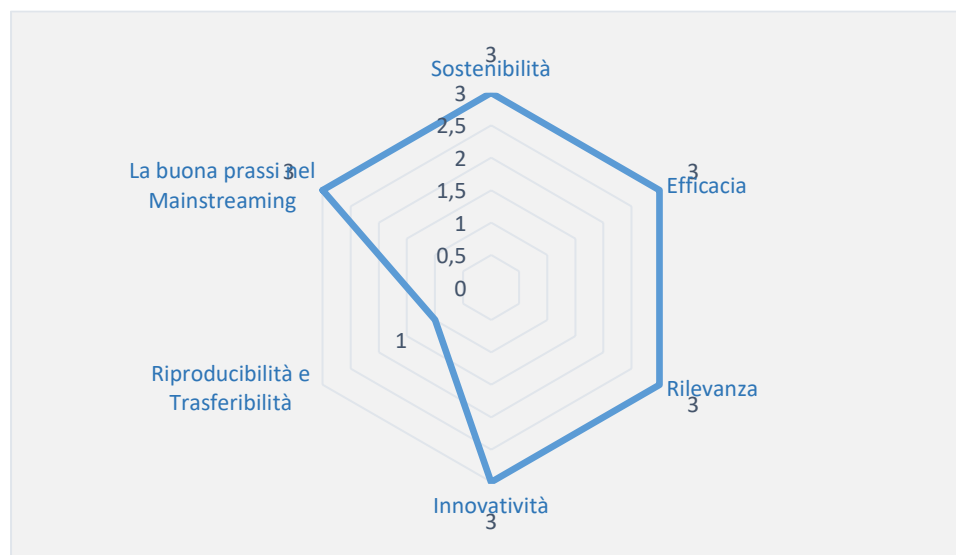
L’esperienza di agricoltura sociale sviluppata da Agriland è un insieme di buone pratiche e infatti e’ una realtà molto “osservata” dalle Università anche sotto il profilo economico.

E’ un punto di confronto per le altre ASL del Lazio, in particolare per l’innovativo modello di lavoro sviluppato nell’ambito dei Piani assistenza individuale.

Per le sue peculiarità è “attenzionata” anche da altre Associazioni di altri paesi europei.

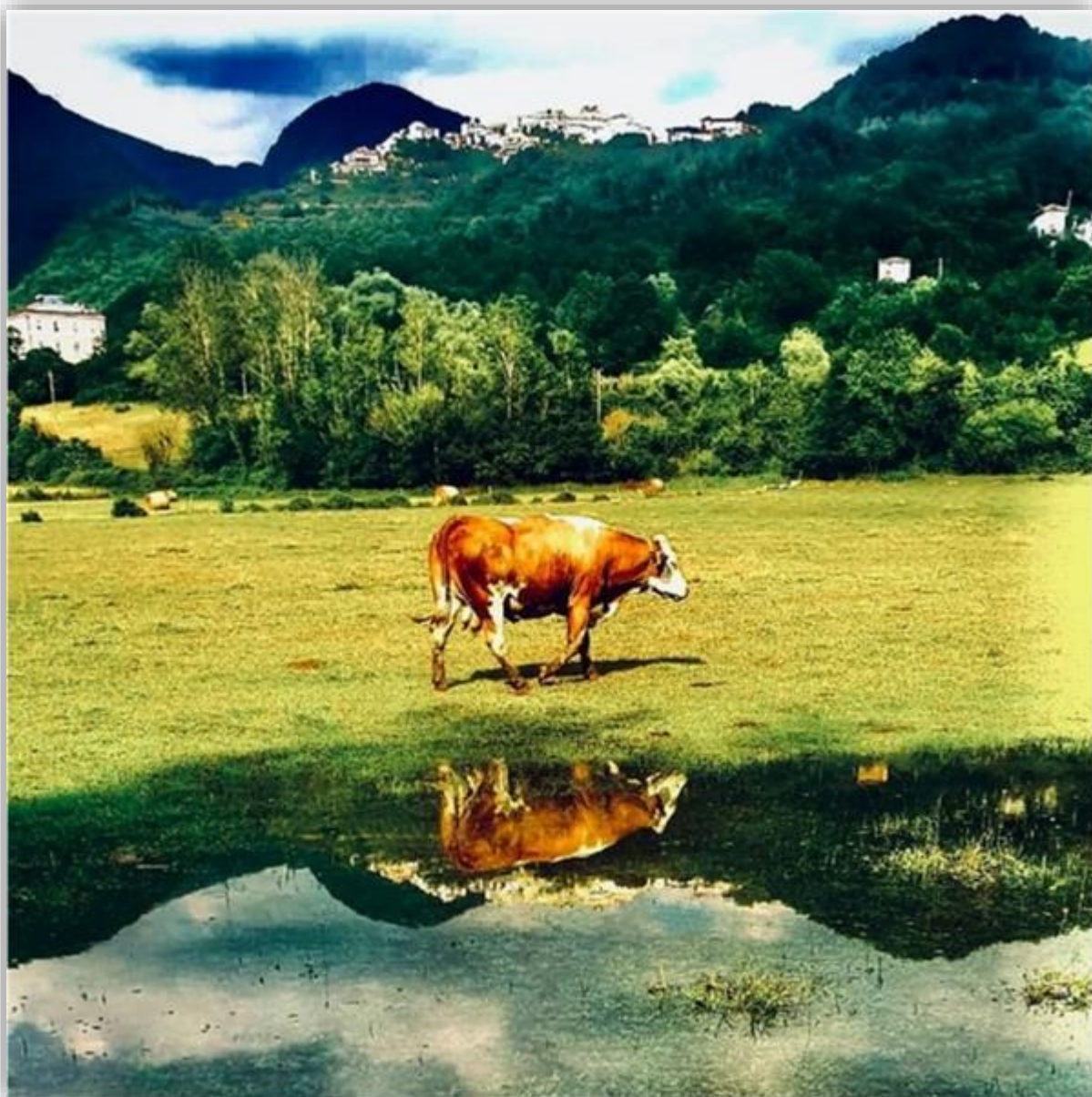


PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Viterbo
Obiettivo del piano di sviluppo	Diversificazione attività di agricoltura sociale
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.4.1
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Allestimento maneggio; riqualificazione casale e fabbricati con finalità socio assistenziali 420.000 €
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2A, Priorità 2

AJMONE BARTOLOMUCCI



Fare qualcosa che nessuno fa...



Ajmone Bartolumucci è un giovane agricoltore che ha la ferma volontà di vivere nel luogo in cui è nato e di operare per il suo sviluppo economico e sostenibile. Ha deciso di valorizzare i terreni di proprietà della famiglia, che versavano in uno stato di parziale abbandono, con un progetto di allevamento di razze bovine in purezza e a impatto ambientale zero, destinato alla produzione di carne e prodotti lattiero-caseari di qualità. Il progetto ha una forte impronta ecologica e innovativa, visto che l'area in cui si realizza è famosa piuttosto per la produzione del pecorino di Picinisco DOP. Dopo solo un anno dall'avvio della produzione, lo yogurt da lui prodotto è entrato nelle prime dieci posizioni in una classifica di qualità stilata dal Gambero Rosso.

Il modello di impresa risponde pienamente al paradigma della strategia comunitaria Farm to Fork: gli investimenti, sostenibili dal punto di vista ambientale ma anche economico - perché adeguati ad una capacità finanziaria che si consolida progressivamente - sono tesi a sviluppare prodotti di elevata qualità organolettica, commercializzati solo con il canale della vendita diretta a privati e piccoli dettaglianti, attenti alla qualità e al suo giusto prezzo.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave:	giovani agricoltori, sostenibilità, cooperazione per innovazione, innovazione di processo, innovazione di prodotto, benessere degli animali, vendita diretta
Parole chiave Europa 2020:	crescita sostenibile

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



<https://www.facebook.com/bartolomucci>



Ajomone Bartolomucci, classe 1989, studi in tecnologia della produzione animale, è l'erede assieme ai fratelli di una antica tenuta agricola nel comune di Picinisco della Valle di Comino (area D montana), ai piedi del Versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo.

La tenuta versava in stato di abbandono perché prima i nonni e poi i genitori erano dediti ad altre attività professionali. Ajmone e i fratelli decidono di ripristinare la produzione aziendale, integrando le rispettive

competenze - essendo il fratello veterinario e la sorella agronoma.

Nel 2017, grazie al sostegno concesso per l'insediamento di giovani agricoltori, Ajmone è in azienda (per la quota a lui spettante) con l'obiettivo di incrementare e diversificare la produzione zootecnica e lattiero casearia: avvia quindi un allevamento estensivo di pezzata rossa in purezza, per la produzione di latte da destinare alla vendita come fresco e alla produzione di trasformato, formaggi, yogurt, kefir. Allo stesso tempo, aderisce agli impegni agroambientali della Misura 11 (agricoltura biologica) e agli impegni della Misura 14 per il Benessere degli animali del PSR.

La dotazione strutturale attuale consiste in 50 capi bovini e una SAU destinata al pascolo di circa 60 ha, assieme a un immobile parzialmente ristrutturato con annesso ricovero animali, dove si colloca il caseificio. L'energia necessaria al suo funzionamento viene prodotta da un impianto fotovoltaico e da un piccolo impianto eolico.

Il latte prodotto è venduto fresco o trasformato in azienda in yogurt e formaggi; tutta la produzione è commercializzata sul mercato locale con una progressiva estensione nel territorio provinciale. Il target di riferimento sono principalmente privati e piccoli dettaglianti che hanno una maggiore sensibilità verso la qualità dei prodotti, a prescindere dal prezzo. Nel 2020, dopo solo un anno dall'avvio della produzione, lo yogurt è stato selezionato dalla rivista Gambero Rosso tra 100 proposte in tutta Italia, collocandosi al 6° posto di una classifica di qualità "al buio".

Oltre ai prodotti lattiero caseari ed alla carne, per diversificare ed arricchire il paniere di prodotti offerto ai clienti Ajmone produce piccole quantità di olio extravergine biologico e di recente ha introdotto l'allevamento di galline per la produzione di uova fresche.

Per la gestione dell'allevamento Ajmone ha rapporti di reciproca collaborazione con i docenti dell'Università Federico II di Napoli, che seguono le innovazioni introdotte e utilizzano l'azienda per attività didattiche e dimostrative dedicate agli studenti.



GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Nel 2017, con il sostegno concesso per l'insediamento in azienda, Ajmone acquista il ripuntatore vertical-tillage per la lavorazione minima del suolo, allestisce il locale del caseificio e installa un impianto eolico per la produzione di energia a servizio del caseificio.

Inoltre, al fine di aumentare la qualità del latte e ottimizzare la gestione dell'allevamento, Ajmone introduce in azienda un'innovazione tecnologica del Catalogo delle Innovazioni della Regione Lazio: si tratta dello strumento diagnostico "Mas D Tec Detecteur", che permette di migliorare i parametri igienico sanitari quali la carica batterica e le cellule somatiche.

Aumenta progressivamente il numero di capi allevati, che al momento sono 50, e la superficie utilizzata destinata al pascolo, oggi di circa 60 ha, di cui parte terreni abbandonati ottenuti in comodato d'uso da proprietari non attivi.

Con il sostegno concesso dal Programma Industria 4.0, acquista un impianto per la lavorazione dei prodotti caseari di nuova generazione che automatizza tutte le operazioni permettendone il controllo anche da remoto.

LE ATTIVITÀ IN CORSO

A conclusione dell'insediamento, Ajmone nel 2020 chiede e ottiene il sostegno del PSR con la misura 4.1.1 per la realizzazione di una stalla con sala mungitura e relativo impianto automatizzato, per un investimento totale di circa 180.000 €. L'iter amministrativo previsto per l'avvio dei lavori è in via di completamento.

Il progetto prevede anche l'incremento della produzione di carne da commercializzare nell'ambito del progetto di filiera organizzata del Consorzio Carni dell'Agro pontino, sostenuto dalla sottomisura 16.10 del PSR.

Inoltre Ajmone con la sua azienda è capofila di un progetto PEI, ALLmiRNA, condotto da un Gruppo Operativo sostenuto con la sottomisura 16.1, in cui partecipa anche l'Università Federico II di Napoli, finalizzato ad analizzare l'Influenza del sistema di alimentazione dei bovini sulle caratteristiche dietetico-nutrizionali del latte.

Oltre all'incremento ed al costante miglioramento qualitativo della produzione lattiero casearia, meta finale del piano di sviluppo aziendale è la realizzazione di un punto vendita e di una struttura ricettiva, con finalità turistico ricreative ma anche didattiche, dirette principalmente agli studenti della Università Federico II di Napoli che già vi svolgono tirocini di lunghezza variabile da qualche giorno a qualche settimana.

Profili di buona prassi

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il modello sviluppato da Ajmone incide su molteplici fattori di sostenibilità ambientale. L'allevamento è totalmente estensivo, e la stalla si utilizza solo in condizioni meteorologiche particolarmente avverse e per la mungitura. Il pascolo è a rotazione e l'azienda è a ciclo chiuso: le produzioni foraggere aziendali, coltivate con metodo biologico certificato, vengono tutte reimpiegate nell'allevamento e il letame in eccesso viene stoccato in azienda e riutilizzato come compostato.

Per limitare i fenomeni erosivi, Ajmone applica la minima lavorazione e l'acquisto del ripuntatore è funzionale all'obiettivo, oltre a garantire un notevole risparmio di carburante.

Grazie all'impianto fotovoltaico già esistente e alla piccola pala eolica acquistata, i fabbisogni energetici del caseificio sono quasi totalmente coperti da fonti di energia rinnovabile.

L'Università Federico II utilizza l'azienda come modello di allevamento sostenibile per attività dimostrative e divulgative dedicate ai suoi studenti



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici; riduzione erosione del suolo



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il modello di business aziendale dimostra di avere una buona capacità di generare reddito e lavoro, anche in modo congruo rispetto all'impegno finanziario assunto.

La ricerca della qualità della produzione - assieme alla scelta strategica di orientarla alla vendita diretta sul mercato locale - assicurano che il valore aggiunto rimanga in azienda e si dimostrano vincenti. Fattori competitivi agevolati sia dalla suscettività turistica dell'area che, specialmente d'estate, attrae un gran numero di turisti e in particolare di originari dell'area residenti all'estero (soprattutto Inghilterra e Irlanda), sia dal forte radicamento e dalla visibilità di Ajmone nel territorio.

Le previsioni del business plan sono state ampiamente rispettate, con l'aumento della produzione lorda vendibile e del reddito netto negli anni successivi all'insediamento, a fronte di costi aziendali maggiori ma comunque sostenibili. I prodotti aziendali conseguono un maggiore valore aggiunto in relazione alla stessa tipologia di prodotto disponibile sul mercato, grazie alla elevata qualità organolettica apprezzata dal target di consumatori cui l'azienda si rivolge più attento alla qualità che al prezzo.

La strategia dei piccoli passi adeguati alla capacità finanziaria dell'impresa inoltre fa sì che gli investimenti realizzati con cofinanziamento non generino stress finanziari altrimenti difficilmente superabili.

Grazie al percorso universitario intrapreso da Ajmone l'impresa intrattiene stretti rapporti di collaborazione con l'Università Federico II di Napoli, potendo quindi fruire di laboratori e competenze altamente specializzate per supportare i processi di sviluppo aziendale. Ajmone ha anche aderito



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale

al progetto di filiera organizzata del Consorzio Carni dell'agro Pontino, attraverso cui incrementerà le quantità di carne vendute.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Ajmone è molto attivo sul territorio, ha un passato di amministratore locale attento alla valorizzazione delle risorse naturali e culturali del territorio, organizza eventi ed occasioni di incontro tra operatori, per i cittadini e per i turisti. Aderisce al Consorzio Carni dell'agro Pontino ed è socio dell'Associazione Pastorizia, che organizza da due a tre eventi annuali di cui il più importante, il Festival della Pastorizia, richiama molte presenze.

Il modello di allevamento adottato, le innovazioni introdotte, la vendita diretta hanno ulteriormente rafforzato le relazioni sociali che Ajmone intrattiene, anche in virtù della collaborazione con l'Università Federico II stabilizzata nel Partenariato per l'innovazione sostenuto con il PSR.

Il piano di sviluppo aziendale ha avuto un importante effetto in termini di miglioramento della qualità del lavoro, l'impianto di trasformazione completamente automatizzato e controllabile da remoto consente ad Ajmone di seguire contemporaneamente altre attività. Quando la stalla sarà compiuta, inoltre, Ajmone prevede di aumentare le unità lavorative impiegate in azienda con contratti di lavoro stabili.

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una elevata capacità di utilizzazione delle risorse finanziarie disponibili, integrando le molteplici opportunità offerte dal PSR (premi per impegni agroambientali, benessere animali, insediamento giovani, sostegno ad investimenti aziendali e partenariati per l'innovazione) e dalla legislazione nazionale (Industria 4.0).

L'efficacia del piano di investimenti legato all'insediamento sostenuto con il PSR si traduce in capacità di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale e visibilità dell'impresa sul mercato locale. La redditività aziendale riesce a garantire il cash flow necessario al cofinanziamento.

RILEVANZA

Grazie al successo che stanno conseguendo le produzioni aziendali e al ruolo di promotore che Ajmone svolge nel territorio nella valorizzazione delle risorse locali, il giovane imprenditore è un punto di riferimento per gli operatori locali che osservano con interesse, e in qualche caso mutuano, le innovazioni introdotte in azienda: dalla tipologia di allevamento alla trasformazione in azienda ed ai nuovi prodotti commercializzati, alla gestione sostenibile del suolo.

Ajmone inoltre, coltivando appezzamenti di proprietari non attivi in agricoltura, sta valorizzando terreni altrimenti abbandonati, con una operazione di ricomposizione fondiaria che oltre ad agire sulla frammentazione ha effetti anche sul paesaggio.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

- L'esperienza si può riprodurre e/o è trasferibile



Fattori di innovatività

- Innovazioni di prodotto e processo
- Il beneficiario partecipa a un PEI



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di business che punta sulla sostenibilità dell'allevamento come punto di forza per migliorare la qualità organolettica dei prodotti freschi e trasformati da commercializzare in vendita diretta è riproducibile e trasferibile nella misura in cui l'utilizzazione sapiente delle diverse forme di sostegno offerte dal PSR ne garantisce la sostenibilità finanziaria. La disponibilità della terra e degli immobili, sia pure nello stato di parziale abbandono, comunque rappresenta per Ajmone un indubbio punto di forza per il successo della sua esperienza: l'accesso alla terra, come riconosce lo stesso Ajmone è attualmente un vincolo per qualsiasi giovane che voglia intraprendere questa attività senza avere la preliminare disponibilità di capitale fondiario.

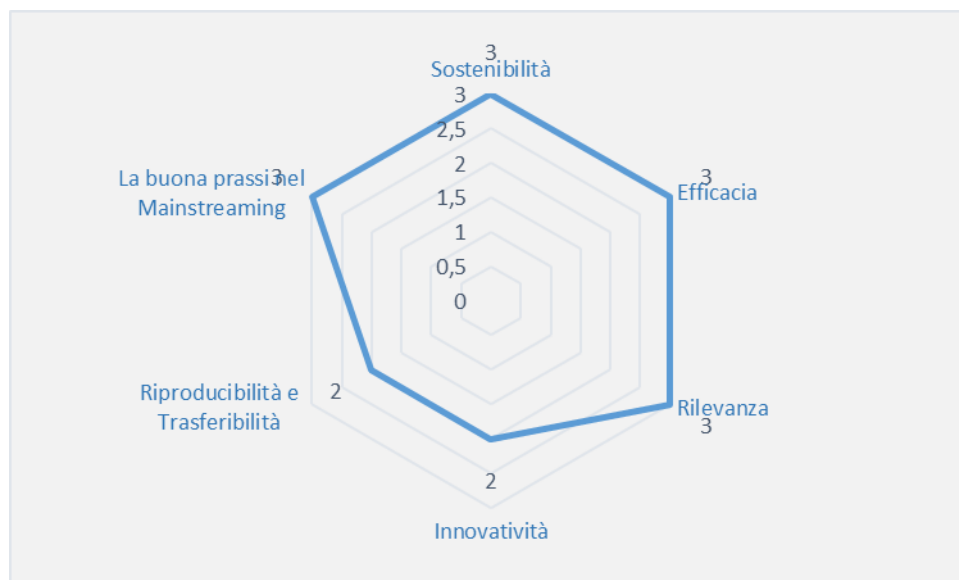
INNOVATIVITÀ

In un territorio dedito all'allevamento di pecore e alla produzione di pecorino DOP Ajmone ha introdotto una significativa innovazione di processo e di prodotto (allevamento allo stato brado di razze bovine da latte e prodotti come lo yogurt, e il Kefir in particolare, che sono "nuovi" se si considera la vocazione produttiva dell'area) diventando un esempio per gli allevatori locali cui guardare. Le soluzioni adottate per ridurre l'impatto ambientale, ovvero il ripuntatore particolarmente adatto alla lavorazione minima di terreni argillosi e l'impianto eolico sono brevettate di recente. Il PEI di cui è capofila è finalizzato ad analizzare l'Influenza del sistema di alimentazione dei bovini sul profilo acidico del grasso e miRNA.

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il successo del progetto di sviluppo aziendale rafforza la credibilità di Ajmone sul territorio e la cooperazione e i legami con i diversi attori del territorio, anche perché incentrato sulla valorizzazione delle sue risorse naturali ed culturali. La costante collaborazione con l'Università accresce in modo reciproco sia le competenze del beneficiario che quelle di docenti e studenti che partecipano alle attività didattiche e di ricerca.

Profilo sintetico di buona prassi



Localizzazione	Picinisco, Area interna Valle di Comino. Provincia di Frosinone
Obiettivo del piano di sviluppo	Produzione di cibo sostenibile di elevata qualità e a impatto zero
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1; insediamento giovani agricoltori: Impianto eolico per alimentazione caseificio, introduzione innovazione tecnologica, acquisto macchinari e attrezzature per la coltivazione sostenibile dei foraggi. 70. 000 €
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Misura 4.1.1: allestimento stalla con impianto automatizzato per la mungitura. 180.000 € Misura 16.1: PEI LImiRNA 14.000 €
Altri programmi attivati e fonti di finanziamento	Industria 4.0 e autofinanziamento
Focus Area collegate	1A, 1B, 2A, 2B, 3A

AZIENDA AGRICOLA AIA NUOVA DI CESIDIO BOVE



La natura non fa nulla di inutile



Cesidio Bove è un giovane imprenditore di Alvito, che si forma come perito agrario e, successivamente studia e acquisisce esperienza come geometra negli anni di forte crescita del settore dell’edilizia. Nel 2016 ritorna all’agricoltura, grazie all’opportunità offerta dal PSR Lazio che gli permette di utilizzare al meglio i pochi ettari di terreno di proprietà della famiglia e le conoscenze della moglie laureata in tecniche erboristiche.

Il suo progetto di impresa si sostanzia nella coltivazione diversificata di erbe aromatiche ed officinali che vengono lavorate e trasformate nel laboratorio aziendale realizzato con il sostegno del PSR Lazio e poi commercializzate tramite canali di vendita diretta sul mercato locale, soprattutto nell’erboristeria di proprietà della moglie di Cesidio. L’idea imprenditoriale nasce infatti dalla possibilità di avvalersi in modo sinergico delle competenze di perito agrario di Cesidio e quelle della moglie, per dare vita ad una attività che permette di integrare il reddito proveniente dall’attività di geometra e contestualmente valorizzare terreni altrimenti destinati all’uso di seminativi poco redditizi.

Il progetto di impresa è dimensionato in modo da soddisfare interamente la domanda del mercato locale con i mezzi e il lavoro familiare. Il modello risponde pienamente ai requisiti di alta sostenibilità ambientale essendo le erbe officinali coltivate con metodo biologico e con uso di prodotti fitosanitari ancora più restrittivo rispetto a quanto consentito dal metodo stesso, e garantisce la sostenibilità economica nella misura in cui la qualità dei prodotti aziendali ha consolidato il mercato di sbocco in modo sostenibile rispetto ai mezzi ed alla manodopera aziendale.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: giovani agricoltori, sostenibilità, diversificazione produttiva, , piante officinali, agricoltura biologica, fattoria didattica

Parole chiave Europa 2020: crescita sostenibile, crescita inclusiva

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE

L'Azienda Agricola AIA NUOVA di Cesidio Bove è localizzata in provincia di Frosinone, nel Comune di Alvito, in area montana e si estende su una superficie agricola di poco più di 5 ettari tutti in affitto



Cesidio, classe 1980, ha un diploma di perito agrario e un altro di geometra con il quale esercita la corrispondente professione che dal 2000 al 2015 ha costituito la unica fonte di reddito. Con l'indebolimento del settore edilizio e la progressiva riduzione del reddito dell'attività, nel 2015 decide di ritornare

all'attività agricola sui terreni di proprietà familiare. Nel 2016, di concerto con sua moglie, laureata in tecniche erboristiche, chiede il sostegno per il neo insediamento con un progetto dedicato all'introduzione, coltivazione e trasformazione di erbe aromatiche e medicinali e di cereali e legumi con il metodo biologico, da commercializzare tramite vendita diretta nell'erboristeria di proprietà e gestita dalla moglie nella vicina Isola di Liri.

L'attuale indirizzo produttivo è misto con produzione di erbe officinali, orticole in pieno campo, cereali, legumi, olio di oliva e una piccola quota di allevamento di api, con metodo di gestione in agricoltura biologica certificato da ICEA Lazio.

Le erbe officinali, 25 specie circa, così come i legumi da granella sono prevalentemente commercializzate in confezioni (filtri per le erbe officinali) realizzate manualmente dallo stesso Cesidio e vendute nell'erboristeria di Isola di Liri e in altri due punti vendita ad Alvito. Tra i prodotti anche quelli derivati dall'estrazione di olii essenziali ed il miele.

I volumi commercializzati sono proporzionati alle quantità prodotte e ai tempi di confezionamento e, conseguentemente non sono molto elevati; ciò d'altra parte garantisce il completo assorbimento dal mercato, che ora è costituito da una rete di clienti fidelizzati grazie alla qualità dei prodotti che li rende altamente riconoscibili.

La redditività risulta dalla combinazione dell'aumento di valore aggiunto del prodotto trasformato direttamente in azienda e dalla vendita diretta in erboristeria che riduce la necessità di approvvigionamento dall'esterno solo a quelle erbe che non possono essere coltivate in azienda.

Il progetto aziendale si connota per una spiccata sostenibilità ambientale che si esprime non solo attraverso i metodi di coltivazione ma anche attraverso molteplici attività volte alla sensibilizzazione della popolazione locale sulle tematiche ambientali: la strategia di sviluppo dell'impresa infatti prevede la realizzazione di una fattoria didattica

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il sostegno concesso per l'insediamento in azienda, Cesidio realizza *ex novo* il laboratorio e acquisisce la strumentazione minima per la

trasformazione delle erbe: un essiccatore elettrico, un estrattore oli essenziali, un percolatore.

Il progetto comprende anche l'acquisto di attrezzature agricole per la coltivazione.

La spesa totale realizzata è di circa 60.000 €.

LE ATTIVITÀ IN CORSO

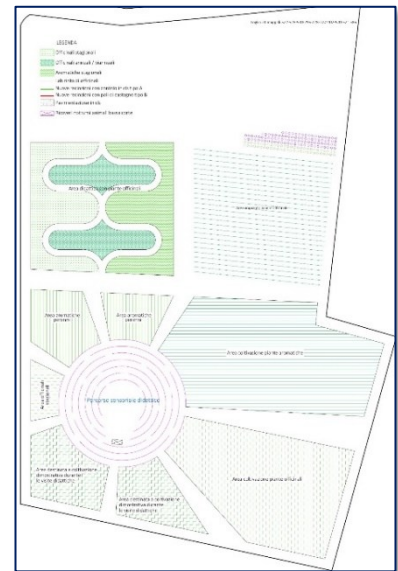
Oltre alla attività di coltivazione trasformazione e confezionamento dei prodotti aziendali, Cesidio organizza corsi per la promozione e divulgazione dell'agricoltura biologica, delle erbe officinali, dell'apicoltura e per lo sviluppo aziendale. Cesidio ha già intrapreso un percorso di diversificazione per attività di fattoria didattica e ha chiesto il sostegno del PSR Lazio sulla misura 6.4.1 per un progetto di diversificazione e l'ampliamento dell'offerta relativa alle attività di fattoria didattica.

Il progetto prevede la creazione di tre diversi percorsi educativi: botanico-sensoriale, zootecnico ed entomologico.

Nell'area dedicata alle erbe officinali è previsto l'allestimento di un labirinto di essenze coltivate intitolato "Il filo di Arianna", con lo scopo di far scoprire a chi lo attraversa le caratteristiche e l'individuazione di ognuna, le modalità di coltivazione, l'estrazione degli oli essenziali, gli utilizzi curativi ed eventualmente le caratteristiche nutraceutiche e nutritive, nonché le ricette culinarie.

L'ultima parte del labirinto prevede una parte pratica, in cui gli ospiti della fattoria didattica saranno coinvolti attivamente nella messa a dimora o nella coltivazione delle officinali direttamente in campo, nonché nella raccolta e nella trasformazione delle stesse, che avviene all'interno del laboratorio attiguo al percorso sensoriale.

Aderendo al bando "Ossigeno" della Regione Lazio, Cesidio sta inoltre rimboschendo terreni aziendali siti in area collinare e, di fatto, oggi semi-abbandonati: i terreni saranno resi produttivi con l'introduzione di specie arboree ed arbustive officinali che entreranno quindi nella microfiliera aziendale.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici
- Rigenerazione del suolo



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

PROFILI DI BUONA PRASSI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il modello sviluppato da Cesidio incide su molteplici fattori di sostenibilità ambientale. Intanto la natura stessa dell'azienda con la produzione di piante officinali è coerente con un approccio decisamente vocato alla sostenibilità ambientale.

Per le piante officinali il modello di coltivazione è ancora più stringente del metodo biologico non potendo usare neanche i fitosanitari ammessi dal metodo data la natura del prodotto venduto. Anche l'approvvigionamento del seme e delle talee avviene direttamente con le produzioni aziendali; l'uso dell'acqua irrigua è ridotto al minimo ed efficientato con impianto a goccia solo per quelle specie che necessitano di irrigazione. L'essiccatore elettrico viene alimentato da un impianto fotovoltaico, i filtri utilizzati per il confezionamento sono in cellulosa di legno, i barattoli sono in vetro e, con un piccolo sconto vengono resi dal cliente per il riciclo.

In azienda Cesidio svolge attività divulgative per la diffusione delle conoscenze su agricoltura sostenibile e erbe officinali, apicoltura

Inoltre aderendo al Bando "Ossigeno" della Regione Lazio, Cesidio sta recuperando terreni aziendali in aree montana con l'impianto di specie arboree officinali: il progetto era stato inizialmente presentato sulla Misura 8.3.1- prevenzione dei danni alle foreste da incendi boschivi, calamità naturali ed eventi catastrofici del PSR ma non ammesso.

La scelta delle specie vegetali da utilizzare è stata effettuata applicando i criteri della selvicoltura naturalistica e gli alberi e gli arbusti scelti, circa 12 specie arboree e 4 specie arbustive, avranno un ruolo positivo nella conservazione della biodiversità, nella valorizzazione del paesaggio, nella prevenzione del dissesto idrogeologico, nella mitigazione del clima, nella ricarica delle falde acquifere. Il progetto inoltre prevede il coinvolgimento della popolazione locale in attività didattico-ricreative con impatto in termini di sensibilizzazione ed informazione ambientale e incremento del contatto della cittadinanza con la natura.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il modello di business dimostra una discreta capacità di generare reddito, e rappresenta un'interessante forma di attività agricola familiare che integra efficacemente il reddito proveniente da altre attività.

Seppure le dimensioni economiche dell'azienda siano mantenute ad un livello che assicura l'autosufficienza sia dal punto di vista dei mezzi tecnici che rispetto al lavoro necessario, con una strategia non mirante all'aumento delle produzioni, alla meccanizzazione ed esternalizzazione della manodopera, la redditività è stata centrata e le previsioni progettuali quali l'aumento del MOL e dei ricavi sono state anche superate.



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto del territorio

La redditività è garantita dalla vendita diretta dei prodotti trasformati ottenuti con le materie prime aziendali, aumentandone, in modo rilevante, il relativo valore aggiunto.; l'ottima qualità dei prodotti ha fidelizzato la clientela locale e consolidato lo sbocco commerciale delle produzioni aziendali.

SOSTENIBILITA' SOCIALE

Cesidio è molto attivo nel territorio e coltiva in particolare i rapporti con le scuole primarie per promuovere soprattutto la filosofia del parco, sostenendo che la cultura dell'ambiente debba essere promossa in particolare a partire dai bambini. Per questo lo sviluppo dell'azienda si rivolge all'attività di fattoria didattica.

Cesidio aderisce al biodistretto Valle del Comino, ma evidenzia come la coesione con i produttori e i ristoratori locali sia ancora tutta da rafforzare.

Il territorio è ancora restio alla collaborazione tra aziende ed Enti. Con l'Istituto Agrario di Alvito si sta cercando di sviluppare una collaborazione per aprire l'azienda agli studenti (a titolo gratuito) al fine di divulgare una attività relativamente innovativa per il territorio, come la coltivazione biologica di piante officinali, ma il percorso è ancora lungo e tortuoso.

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità nell'utilizzare le risorse finanziarie disponibili, offerte dal PSR Lazio, sia attraverso l'adesione agli impegni ambientali previsti dalle misure 11.1 (agricoltura biologica) e 13 (indennità compensativa), sia attraverso l'accesso al sostegno per la diversificazione delle attività con la misura 6.4 (in progress).

Inoltre l'azienda utilizza anche le possibilità offerte da altre forme di sostegno, quali il Bando "Ossigeno" della Regione Lazio .

L'efficacia del piano di investimenti legato all'insediamento sostenuto con il PSR Lazio si traduce in capacità di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale assicurata dalla garanzia di collocare il prodotti trasformati sul mercato locale grazie ad una dimensione aziendale relativamente contenuta che permette il soddisfacimento della domanda locale e la fidelizzazione della clientela.

RILEVANZA

Cesidio si muove in un territorio culturalmente ancora non predisposto alle tematiche di sostenibilità ambientale, pur essendo inserito in un'area naturale protetta ad elevata valenza quale il versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo. Per questo la sua costanza nel promuovere l'agricoltura sostenibile e nel sensibilizzare la popolazione, in particolare gli studenti delle scuole primarie, sulle tematiche ambientali rappresenta un fattore di rilevanza.

La collaborazione con le scuole rafforza le potenzialità dell'azienda e permette dimoltiplicare e diffondere conoscenze utili per promuovere sistemi agricoli e stili di vita più resilienti e salubri, in coerenza con la localizzazione del territorio in area Parco.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

- L'esperienza si può riprodurre e/o è trasferibile



Fattori di innovatività

- Innovazione di prodotto e processo



Mainstream

- Rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- Accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo che punta alla coltivazione e trasformazione di piante officinali è riproducibile e trasferibile nella misura in cui la formazione e la qualifica dell'imprenditore garantisce la possibilità di chiudere la microfiera con la trasformazione e la commercializzazione diretta utilizzando pienamente le risorse aziendali.

In questo caso infatti lo sviluppo dell'idea progettuale è stato reso possibile dalla specializzazione della moglie di Cesidio che in qualità di preposto responsabile di laboratorio può eseguire la miscelazione e la trasformazione delle erbe officinali che poi vengono commercializzate nell'erboristeria

INNOVATIVITÀ

La portata innovativa del progetto consiste principalmente nella scelta strategica di sviluppare il comparto delle piante officinali: il comparto ha infatti sollevato un grande interesse da parte dei giovani ed è stato previsto in molti piani aziendali grazie però, in particolare, ai criteri di selezione premianti; gli i nuovi insediamenti che li prevedevano tuttavia non hanno avuto lo stesso successo di Cesidio e infatti nell'area è rimasta solo la sua azienda

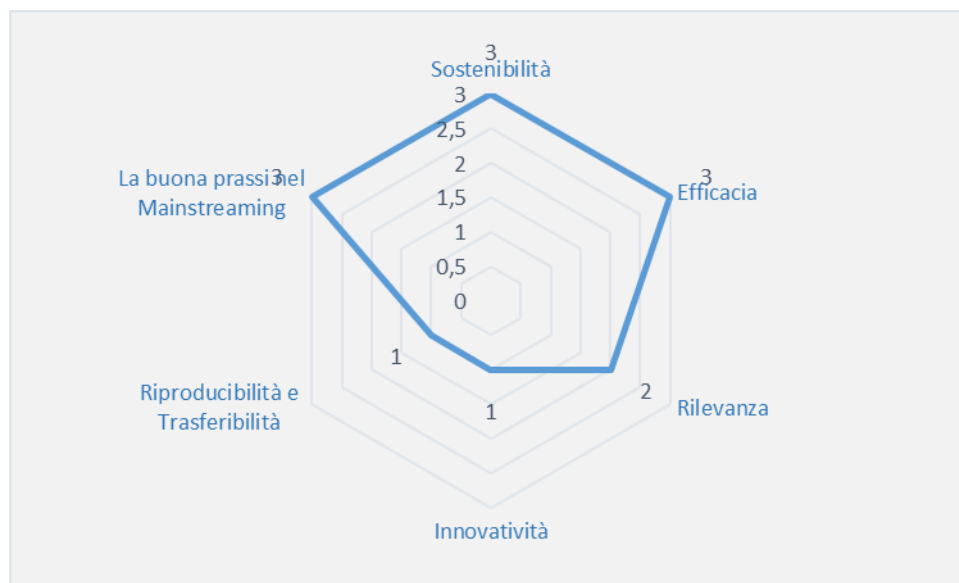
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il progetto di sviluppo aziendale si sta progressivamente consolidando e i prodotti aziendali trovano con facilità uno sbocco commerciale: Cesidio e la moglie hanno rafforzato la loro credibilità con la rete di clienti che comprano i prodotti trasformati.

L'implementazione delle attività di fattoria didattica, finalizzate anche alla promozione e diffusione di una agricoltura più sostenibile permetterà a Cesidio di consolidare la cooperazione e i legami con le scuole del territorio e fornirà un'ulteriore possibilità di integrazione al reddito



PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Alvito
Obiettivo del piano di sviluppo	Coltivazione di erbe aromatiche e officinali e trasformazione e commercializzazione attraverso la vendita diretta
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1 - realizzazione di un laboratorio per la trasformazione delle produzioni aziendali - Investimento di 60.000 €.
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Adesione alla misura 11.1 per l'introduzione dei metodi di agricoltura biologica
Altri programmi attivati e fonti di finanziamento	Recupero di terreno montano con impianto di arboreto di specie officinali Progetto OSSIGENO Determinazione n. G07597 del 31/05/2023
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2B, Priorità 4

COPAVIT



Consorzio Pataticolo Alto Viterbese



Il progetto di filiera promosso dalla cooperativa Alto Viterbese ha mirato al consolidamento dei rapporti verticali tra gli attori della filiera, in particolare tra la produzione di base e il Consorzio Pataticolo Alto Viterbese CO.P.A.VIT., di 2° livello che ha gestito il progetto collegato alla trasformazione della patata di IV gamma.

Le azioni realizzate hanno mirato a diversificare la produzione incrementando e qualificando il prodotto di IV gamma che consente anche la valorizzazione delle patate non commerciabili per non conformità di calibro e aspetto; parallelamente si è agito sui produttori primari per migliorare i processi produttivi nelle aziende agricole sviluppando protocolli di coltivazione in grado di ottimizzare l'uso dei fattori produttivi, migliorare il controllo dei patogeni, ridurre gli input energetici e promuovere la diffusione delle varietà idonee a questo tipo di prodotto.



Priorità 2



FA 3 A



**Misura 4,
16**



**Intervento 16.10
4.2.1, 16.2.1**



**Importo
444.000**

Parole chiave: Filiera, I.G.P, IV gamma , agricoltura sostenibile, innovazione

Parole chiave Europa 2020: Crescita sostenibile, crescita intelligente

IL PROGETTO

PROFILO DELLA SOCIETÀ



La coltivazione della patata caratterizza l'areale di produzione dell'Alto Viterbese e la filiera si è progressivamente consolidata concentrandosi in due realtà associative: la Cooperativa Centro Agricolo Alto Viterbese e il Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo Alto Viterbese CCORAV. (OP riconosciuta), che provvedono a ritiro, conservazione e commercializzazione della totalità della produzione di patate fresche del comprensorio per conto dei soci produttori.

Le due cooperative riuniscono 120 soci ed una produzione media di circa 350.000 ql. su una superficie di 1200 ha.

Queste due realtà hanno deciso di collaborare pur mantenendo sedi e attività separate e hanno dato vita al Consorzio Pataticolo Alto Viterbese (COPAVIT) che è un consorzio di secondo livello.

Con l'avvio delle attività da parte di COPAVIT si è completata e chiusa la filiera corta locale.

Insieme hanno promosso il progetto di filiera organizzata di cui la cooperativa Alto Viterbese è capofila, con il fine ultimo di consolidare la pataticoltura locale.

Il progetto ha previsto una serie di azioni fra loro sinergiche e in particolare con la Misura 16.2 ha concretizzato una innovazione di processo e di prodotto nella gestione della filiera produttiva di patate destinate alla trasformazione di IV gamma che è un prodotto fresco, sbucciato, tagliato e imbustato in atmosfera controllata.

L'innovazione è stata sperimentata e adottata nell'impianto di lavorazione realizzato dal Consorzio con i fondi della Misura 4.2.1, dove viene prodotta la patata di quarta gamma; l'impianto di

lavorazione è quindi il risultato finale della collaborazione fra le due cooperative.

Questo tipo di prodotto si affianca alla produzione della patata IGP, che viene venduta tal quale e che ha progressivamente occupato spazi importanti nella grande distribuzione regionale e nazionale.

La lavorazione di IV gamma permette di valorizzare le patate non commercializzabili come fresco perché non conformi agli standard di aspetto e calibratura.

Nel progetto di filiera organizzata promosso nel 2017 e concluso nel 2022 hanno partecipato 14 aziende agricole mentre le due cooperative hanno realizzato gli investimenti nei rispettivi impianti di lavorazione e il COPAVIT ha rafforzato la lavorazione della IV gamma.

La strategia perseguita è il consolidamento dei rapporti verticali tra gli attori della filiera, in particolare tra la produzione di base e il CO.P.A.VIT; nel centro, infatti, si trasformano patate fresche in prodotti di IV gamma, provenienti esclusivamente dal territorio IGP; prodotte dai soci delle cooperative di I livello e da queste conferite nell'arco dell'anno con quantità rispondenti alle richieste di mercato del prodotto.

Il prodotto di IV gamma viene commercializzato in Regione, prevalentemente sul mercato romano e il consorzio serve circa una trentina tra mense scolastiche, ospedali e gastronomie.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI



Nell'ambito del progetto di filiera l'investimento del COPAVIT ha riguardato il completamento dell'impianto industriale già allestito finalizzato alla produzione in IV gamma; in particolare oltre ad investimenti miranti all'efficientamento energetico e all'aumento della sicurezza sul lavoro, con il progetto si è dotata la linea di lavorazione con l'acquisto di un kit stazione lavaggio e schiumatura autonoma della linea di lavorazione IV gamma con il quale è possibile procedere alla sanificazione dell'intera linea di lavorazione con utilizzo di minime quantità di acqua. Il kit viene predisposto dalla Ditta produttrice su misura e adattato alle specifiche esigenze dell'impianto e della tipologia di prodotto. In totale l'investimento del consorzio è di circa 181.000 € e il contributo erogato è 62.000 €

Successivamente alla messa a punto dell'impianto si è avviata la collaborazione con l'Università capofila di un Gruppo operativo che ha sviluppato il progetto *“Innovazione di processo nella gestione della filiera produttiva di patate destinate alla trasformazione di IV gamma applicata al territorio dell'IGP-patata dell'Alto viterbese”* dall'acronimo Solanum 4G.

La sperimentazione ha teso ad ovviare ad alcune criticità emerse nel processo di produzione, in particolare riguardanti la ottimizzazione del processo e della qualità di prodotto finale in termini di shelf-life, e il

controllo delle modifiche chimico fisiche del prodotto intervenute a seguito del confezionamento.

Il progetto inoltre ha messo a punto un protocollo per la coltivazione ed il conferimento delle patate con l'adozione di innovazioni di programmazione colturale, sistemi di coltivazione standardizzati e scelte agronomiche basate sull'uso di sistemi di supporto alle decisioni. In particolare, è stata attivata una rete di monitoraggio di rilevanza comprensoriale per l'areale IGP costituita da

stazione di rilevamento dati meteo per la messa a punto di modelli previsionali per il controllo della tignola della patata e della peronospora della patata; la rete ha compreso l'acquisto di n. 5 nuove stazioni meteo da parte di COPAVIT da collegare a quella già posizionate (6) presso aziende del comprensorio.

GLI INVESTIMENTI PREVISTI

E' in fase di presentazione un progetto di trasformazione che prevede l'incremento di macchine e attrezzature per poter ampliare la capacità produttiva, introdurre il prodotto di V gamma e ampliare e la gamma di prodotti di IV gamma. Inoltre il progetto prevede un'ulteriore efficientamento energetico con l'installazione di un impianto fotovoltaico.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La strategia del progetto di filiera ha molteplici elementi di sostenibilità ambientale.

Gli investimenti realizzati negli impianti di trasformazione hanno tutti una linea che riguarda l'efficientamento energetico e l'ottimizzazione del consumo di acqua.

I consumatori del prodotto di IV gamma, in particolare le mense di scuole e ospedali richiedono ora in misura maggiore il prodotto biologico, e ciò spinge le aziende agricole ad adottare questo metodo.

Inoltre i protocolli di produzione messi a punto nell'ambito del progetto Solanum4G della misura 16.2 con la messa a punto di modelli previsionali per il controllo della tignola della patata e della peronospora della patata aumentano la consapevolezza della migliore tecnica agronomica da utilizzare in funzione della localizzazione nei siti ottimali di impianto rispetto a agropedologia, microclima, suscettività all'attacco di parassiti, maggiore controllo nella tecnica irrigua, e quindi consentono di ridurre gli apporti di fitofarmaci e fertilizzanti.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il miglioramento dell'impianto di trasformazione e le innovazioni introdotte grazie a progetto Solanum 4G hanno consentito a COPAVIT un incremento percentuale dell'utile in ragione della minore quota di scarto post produzione, oltre che il recupero delle minori ordinazioni da parte di singoli clienti, e dalla maggiore disponibilità di magazzino in ragione della maggiore shelf-life.

Per le cooperative di primo livello si è incrementata la disponibilità di prodotto di qualità da destinare alla IV gamma, soprattutto in termini di quantità di patate immagazzinate per varietà pregiate dal punto di vista della trasformazione in IV gamma, consentendo un sostanziale miglioramento delle condizioni di vendita del prodotto di COPAVIT.

Ciò comporta l'acquisizione di maggiori quote di plus valore da distribuire ai conferitori.

Per le aziende agricole la finalizzazione della produzione alla IV gamma e l'effetto della integrazione con il sistema cooperativo e della maggiore consapevolezza nella tecnica agronomica da applicare (localizzazione nei siti ottimali di impianto rispetto a agropedologia, microclima, suscettività all'attacco di parassiti, maggiore controllo nella tecnica irrigua, ecc.) consente di ridurre i costi per input energetici e non (acqua, carburanti, fitofarmaci, fertilizzanti) e le perdite di prodotto, determinando un incremento della PLV e nella redditività della produzione aziendale, nonché riducendo l'impatto economico ed ambientale dell'attività.

In sintesi la IV gamma consente di mantenere sul territorio il plus valore attribuibile al prodotto finale e di redistribuire il valore aggiunto ad operatori di



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

filiera corta (rapporto prezzo alla vendita tra fresco e IV gamma è 1:2,5); inoltre il consorzio è in grado ora di garantire il prezzo a semina.

Il progetto inoltre ha generato occupazione: nel Consorzio lavorano ora tre dipendenti fissi e altri 6 dipendenti a tempo determinato impegnati nella produzione.

Significativo inoltre che il responsabile della produzione e la responsabile di qualità così come gli altri dipendenti sono tutti giovani.

EFFICACIA

La strategia della filiera è stata articolata e ben coordinata e i progetti realizzati nel suo ambito hanno contribuito al risultato finale.

Da notare che il percorso di miglioramento del prodotto è iniziato già con la programmazione 2007-2013 e l'attivazione di un Progetto Integrato di Filiera.

RILEVANZA

La rilevanza del progetto risiede nella capacità di valorizzare un prodotto, la patata che nei Comuni della IGP Patata dell'Alto Viterbese (Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di C, Latera, Onano, S. Lorenzo N, Valentano, Procono) dipende da peculiarità agro ambientali, pedoclimatiche e socio-economiche che legano prodotto e territorio.

Il progetto delle cooperative ha coinvolto, direttamente o indirettamente il 90% dei produttori iscritti a IGP.

Il miglioramento della qualità e la diversificazione con il prodotto di IV gamma ha stabilizzato i prezzi e garantisce una remunerazione adeguata ai produttori.

Ciò ha fatto sì che si fermasse la diminuzione delle aziende produttrici e che diversi giovani siano stati attirati, con il supporto della Misura 6.1.1- Insediamento giovani- a intraprendere questa attività.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

L'esperienza è riproducibile e trasferibile in contesti dove è buona l'attitudine alla cooperazione. È importante anche che la progettazione sia adeguatamente sostenuta da consulenti tecnici capaci di motivare la compagine societaria.



Fattori di innovatività



Mainstream

- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

INNOVATIVITÀ

La riuscita del progetto di filiera è fortemete legata al successo del partenariato con UNITUS DIBAF e dell’attivazione delle Mis. 16.1 e 16.2 (Cooperazione) per il trasferimento di soluzioni tecniche innovative, finalizzate all’incremento del valore aggiunto del prodotto fresco o trasformato in IV gamma.

Il progetto ha favorito l’adozione di una innovazione di prodotto in quanto, basandosi sull’utilizzo di conoscenze scientifiche e tecniche, ha sviluppato azioni di miglioramento qualitativo delle patate di IV gamma dell’areale IGP; il progetto ha favorito l’adozione di una innovazione di processo in quanto, ha compreso azioni di miglioramento qualitativo dei processi di produzione.

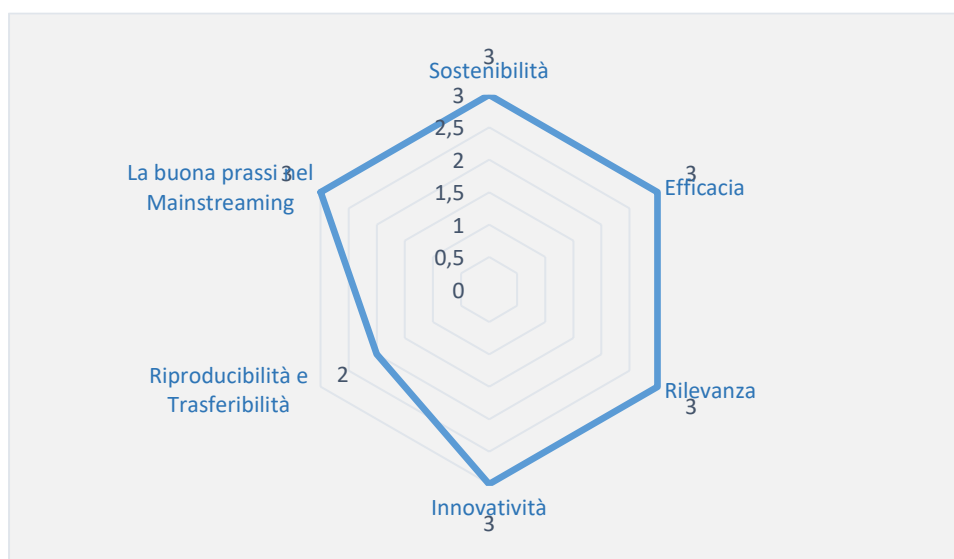
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Nel complesso il progetto ha accresciuto le competenze e la capacity building degli attori coinvolti, sia nelle fasi della produzione del trasformato, sia nelle fasi di produzione della materia prima, con la crescita delle capacità tecniche degli agricoltori.

La innovazioni di prodotto introdotte nell’impianto di trasformazione hanno implicato la continua verifica dei processi produttivi nella ricerca dei parametri ottimali e ciò ha comportato la crescita delle competenze dei due giovani responsabili della produzione e della qualità.



PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Acquapendente/Sal Lorenzo nuovo
Obiettivo del piano di sviluppo	Produzione di patate di IV gamma; progetto di filiera; innovazione di processo e prodotto.
Misura/e del PSR attivate	Misura 4.2.1, Misura 16.10; Misura 16.2
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Misura 4.2.1 - 181.000 € Misura 16.10 - 41.000 €
Focus Area collegata/e	FA 3 A; FA 2 A; Priorità 1

AZIENDA AGRICOLA CRISTINI



Cristini Romolo



Romolo Cristini è un giovane laureato in veterinaria con una lunga esperienza in allevamento di bovini e bufali che gli deriva dall'appartenenza ad una famiglia dedita da sempre all'allevamento e dall'aver partecipato come consulente all'attività della cooperativa di cui lo zio è presidente.

Nel 2019 rileva dal padre un allevamento di 20 capi e 9 ettari di terreno in affitto; con il suo lavoro e la collaborazione della compagna, anch'essa laureata in benessere animale, implementa un piano di sviluppo con il contributo del PSR misura 6.1.1. In pochi anni riesce ad ampliare notevolmente sia l'allevamento che la superficie aziendale e consegue risultati molto interessanti di redditività, che gli permettono di proseguire il suo percorso realizzando nuovi e coraggiosi investimenti che si concluderanno con la chiusura del ciclo produttivo e la trasformazione del latte prodotto in azienda.



Priorità 2



FA 2A



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: Insediamiento giovani, benessere animale, innovazione

Parole chiave Europa 2020: Crescita sostenibile, crescita intelligente

IL PROGETTO

PROFILO DELL'AZIENDA



Romolo Cristini si è insediato nella preesistente azienda orientata all'allevamento bovino e bufalino da latte prendendola in gestione forte di una solida professionalità acquisita attraverso gli studi universitari e attraverso la collaborazione con la Cooperativa Agricola Cristini dedicata all'allevamento bovino da latte di cui presidente è lo zio.

L'azienda è condotta direttamente da Romolo che si occupa sia delle attività di gestione sia delle attività di campo, con la collaborazione della compagna Debora, laureata in tutela e benessere degli animali.

La scelta di insediarsi in azienda ha comportato per loro quella di ridurre l'attività professionale autonoma, data la complessità di gestione che comporta l'allevamento.

I terreni aziendali al momento dell'insediamento ammontavano a circa 9 ha condotti in affitto, ad indirizzo produttivo incentrato sulle coltivazioni foraggere. Circa 1,5 ha sono destinati alla coltivazione di olive che vengono conferite alla OP Latium per la trasformazione.

Gli animali sono allevati per la produzione di latte crudo: il latte vaccino viene conferito alla cooperativa Copralat che a sua volta svolge azione di raccolta e consegna alla Centrale del latte di Roma. Il latte di bufala viene venduto per la trasformazione in mozzarella.

Il fabbisogno di manodopera, determinato dall'ordinamento colturale è soddisfatto interamente dalla manodopera familiare.

Il piano di sviluppo aziendale sviluppato con il sostegno del PSR ha visto un significativo processo di sviluppo grazie al notevole incremento dei capi bovini e bufalini per totali 380 capi di cui 190 capi in lattazione (n. 150 capi bufalini e n. 40 capi bovini) rispetto ai 20 capi in allevamento nell'esercizio 2019. L'aumento del carico di bestiame ha aumentato il fabbisogno delle unità foraggere necessarie per l'alimentazione animale. Per farvi fronte Romolo ha incrementato il possesso della superficie condotta attraverso l'acquisto di circa sei ettari di terreno

oltre a un contratto di affitto annuale - rinnovabile di anno in anno - di circa 48 ettari.

Romolo ha inoltre partecipato nel GO PEI INNOBUF "Tecnologie innovative di allevamento e di processo per la valorizzazione qualitativa della carne di bufalo del Lazio" avente per obiettivo la valorizzazione della carne di bufala a fine carriera.



GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Gli investimenti realizzati sono tesi ad aumentare il livello di benessere degli animali; hanno previsto:

la rimozione e lo smaltimento della copertura di amianto della stalla di Pontinia e il rifacimento della copertura della stalla in pannelli coibentati a cinque greche; grazie alla nuova copertura gli animali sono protetti dal freddo in inverno e dal caldo in estate;

l'acquisto di un raschiatore delle deiezioni che ha sostituito il vecchio raschiatore pneumatico ad olio che funzionava con l'azionamento manuale dell'uomo. Il nuovo raschiatore è gestito da una centralina elettronica, si attiva ogni tre ore e garantisce un livello di pulizia più elevato. Al raschiatore è stato associato anche il sistema di raffrescamento che riproduce l'ambiente fresco e umido prediletto dalle bufale

Il progetto ha previsto anche la realizzazione di una vasca per la raccolta dei liquami con relativa copertura con telo in PVC

La spesa ammessa per gli investimenti con l'adesione alla misura 6.1.1 è di circa 101.000, ma con l'ampliamento della superficie aziendale e l'acquisto di nuovi terreni l'investimento totale realizzato è di circa 148.000 € per i quali Romolo ha usufruito dei 70.000 € della misura 6.1.1

Romolo ha inoltre attivato la Misura 4.4.1 per ripristinare dei muretti a secco e ridurre l'impatto sulle specie animali sui terreni aziendali che sono localizzati nelle aree montane dei comuni di Terracina, Veroli e Collepardo per un importo complessivo dell'investimento pari a 73.000 €.

GLI INVESTIMENTI PREVISTI

Romolo ha presentato sul nuovo CSR un secondo, impegnativo progetto che consiste nella ristrutturazione totale e ammodernamento di una vecchia vaccheria abbandonata che ha rilevato.

Il progetto prevede anche la trasformazione in azienda dei prodotti per chiudere il ciclo.



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Romolo aderisce agli impegni dell'ecoschema PD01 per la riduzione del consumo di antibiotici sia alla SRA 30 per il benessere animale. Il punteggio che ottiene nel sistema Classyfarm è molto elevato.

I terreni coltivati sono in regime di agricoltura Biologica.

Romolo inoltre ha attivato la Misura 4.4.1 per il ripristino dei muretti a secco di contenimento nei terreni che sono localizzati in aree montane, parzialmente ricadenti in Aree Natura 2000.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il progetto soddisfa pienamente il criterio della sostenibilità economica. L'aumento dei capi in allevamento ha conseguito un significativo miglioramento della PLV determinato dalla produzione del latte e in parte dalla vendita delle vacche e bufale di scarto.

L'andamento del cash flow e degli indici finanziari economici positivi assicurano la copertura degli investimenti, delle immobilizzazioni e dei relativi ammortamenti, attraverso l'apporto congiunto del contributo del premio di € 70.000 e dagli stessi ricavi conseguiti per ciascun anno di esercizio.

In particolare, i margini economici coprono ampiamente i costi della gestione aziendale, per cui a regime Romolo registra un reddito netto che valorizza appieno l'attività di produzione foraggera e zootecnica dell'azienda, in linea con le performance economiche del settore, considerando anche il prelievo necessario a remunerare il lavoro dell'imprenditore e dei suoi familiari.

Da considerare che aumentando il grado di benessere degli animali aumenta oltre alla quantità, anche la qualità del latte.

I rilevanti risultati economici conseguiti permettono a Romolo di perseguire il suo percorso di sviluppo affrontando nuovi investimenti.

L'aumento delle dimensioni aziendali ha anche aumentato i fabbisogni di manodopera. Romolo da anni si avvale della collaborazione di ragazzi extracomunitari a cui fornisce l'alloggio in un casale ripristinato allo scopo, sito nelle vicinanze dell'azienda.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



Elementi di riproducibilità e trasferibilità



Fattori di innovatività

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità di utilizzare le risorse finanziarie e per l'ottimo livello di conseguimento degli obiettivi prefissati.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

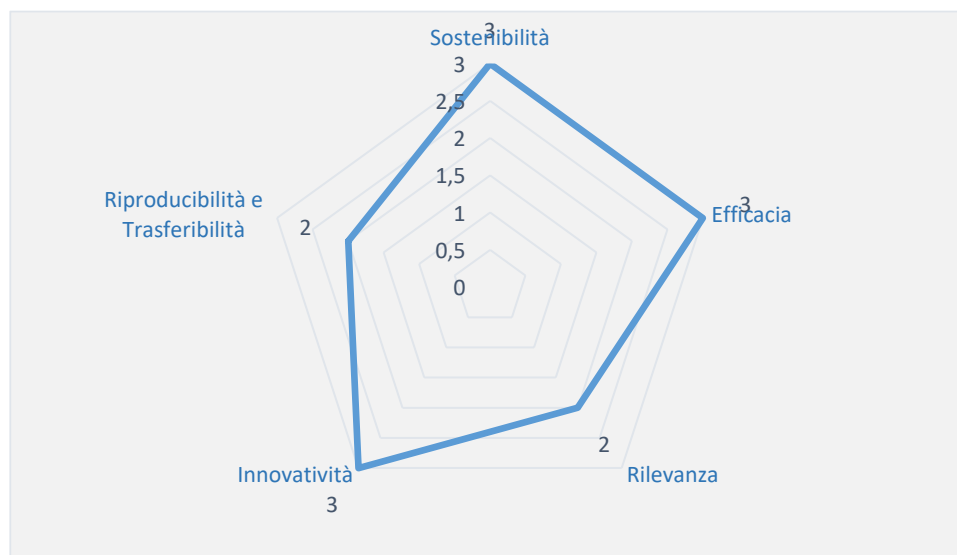
L'esperienza ha caratteri di riproducibilità e trasferibilità anche se appare fondamentale la competenza tecnica dell'allevatore e le sinergie che si sviluppano per l'essere parte di una cooperativa familiare.

INNOVATIVITÀ

Lo sviluppo aziendale si avvale delle soluzioni innovative offerte dal mercato. Inoltre nell'intento di qualificare gli animali a fine ciclo Romolo ha aderito al progetto di cooperazione per l'innovazione finanziato con la Misura 16.2 "Tecnologie innovative di allevamento e di processo per la valorizzazione qualitativa della carne di bufalo del Lazio "INNOBUF di cui è capofila il Consorzio Lazio Carne in Tavola. La finalità del progetto è quello di migliorare la competitività delle aziende bufaline del Lazio, implementando nella stessa realtà aziendale una linea di produzione della carne di alta qualità.



PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



• Localizzazione	• Pontinia
• Obiettivo del piano di sviluppo	• Ampliamento e ammodernamento allevamento bovini e bufalini da latte
• Misura/e del PSR attivate	• Misura 6.1.1 Misura 4.4.1 Insediamento: 148.000 €
• Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Rispristino elementi del paesaggio 73.000 €
• Focus Area collegata/e	• Focus area FA 2A, Priorità 2; Priorità 1; Priorità 4

DELFINI PAOLO



La marcia della pecora Sopravvissana su Roma



Paolo Delfini è un giovane allevatore che ha deciso di conservare e migliorare una razza di pecore, la Sopravvissana, originaria dell'Italia centrale e in via di estinzione. Paolo adotta l'antica pratica della transumanza con il pascolo estivo nella sua azienda a Fiamignano, nell'area montana del Salto Cicolano, e quello invernale su terreni in affitto alle porte di Roma. Il progetto di allevamento della razza Sopravvissana in purezza, secondo il metodo biologico e a impatto ambientale zero, è destinato alla produzione di abbacchi romani con certificazione IGP e biologica, latte certificato biologico e lana. La Sopravvissana infatti, a differenza di altre razze che l'hanno sostituita nel tempo, produce una lana di ottima qualità, paragonabile alla merinos australiana. Paolo è riuscito a valorizzare la lana inserendola in una piccola filiera tessile che valorizza il prodotto italiano: l'azienda quindi consegue un guadagno laddove la tosatura della lana è per tutti gli allevatori un costo e il suo smaltimento causa di inquinamento.

Il modello di impresa risponde pienamente ai requisiti di alta sostenibilità ambientale e garantisce la sostenibilità economica nella misura in cui la qualità delle materie prime prodotte, carne, latte e lana, ha consolidato i canali di commercializzazione e la vendita con prezzi senza le fluttuazioni che caratterizzano i prodotti ovini non trasformati.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: giovani agricoltori, sostenibilità, benessere degli animali, IGP, agricoltura biologica

Parole chiave Europa 2020: crescita sostenibile

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



La pecora Sopravvissana deriva dall'incrocio nella seconda metà del XVIII secolo tra pecore Marchigiane di razza Vissana e arieti Merinos Francesi di razza Rambouillet. Ha elevati livelli di prolificità e fecondità. Ottima la qualità del latte con contenuto dell'8-10 % di grasso. Le carni degli agnelli sono tra le più buone al mondo, e la lana è paragonabile a quella della razza Merinos. La razza è stata rimpiazzata da pecore ed agnelli più adatti a "moderni" cicli d'allevamento, basati sulla quantità, che producono in fretta e a basso costo



Paolo Delfini, classe 1984, laureato in Scienze e tecnologie delle produzioni animali Università di agraria di Perugia, è figlio d'arte, visto che suo padre è uno dei maggiori allevatori di pecore dell'area del Salto Cicolano.

Prima di creare la sua azienda, Paolo ha sempre lavorato in quella del padre. Nel 2017, grazie al sostegno concesso per l'insediamento di giovani agricoltori, Paolo si stacca dall'azienda paterna e crea il suo allevamento partendo da 150 capi donati dal padre

Il sostegno gli ha permesso di mettere in pratica il suo modello di allevamento, che non asseconda il mercato ma intende innovare nella tradizione.

Paolo ha puntato molto sulla razza Sopravvissana, di cui è "innamorato", una razza a triplice attitudine ma abbandonata col tempo perché produce poco latte sia pure di ottima qualità e necessita di pascoli freschi. Per questo, il modello di allevamento scelto da Paolo è il pascolo allo stato brado con la transumanza estiva nella montagna di Fiamignano e Petrella Salto, "trasferendo" a Roma le pecore nel periodo autunno-vernino.

Meta finale del progetto, ancora da raggiungere, è l'introduzione della trasformazione del latte in azienda e la produzione di un formaggio di nicchia stagionato da vendere direttamente.

Paolo ha aderito ai molteplici impegni sostenuti con il PSR, quali quelli agroambientali della Misura 11 (agricoltura biologica), della Misura 10 per l'allevamento di razze in via di estinzione e della indennità compensativa della Misura 13. E agli impegni della Misura 14 per il Benessere degli animali,

La dotazione strutturale attuale consiste in 650 capi ovini, una mungitrice mobile all'avanguardia, una SAU destinata a prato-pascolo di circa 110 ha, parte in comodato d'uso gratuito nei Comuni di Fiamignano e Petrella Salto, e parte in affitto nel comune di Roma.

Il latte prodotto viene venduto fresco ad una impresa di Roma che lo trasforma in ricotta romana DOP.

Gli agnelli, solo i maschi, sono commercializzati come Abbacchio Romano IGP. Le femmine vengono prevalentemente tenute per incrementare progressivamente il numero di capi.

La lana viene conferita al consorzio "Biella The Wool Company", per la produzione di filati utilizzati nel settore dell'Alta Moda.





Per la gestione dell'allevamento Paolo si avvale anche di rapporti di reciproca collaborazione con i docenti dell'Università di Perugia.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Nel 2017, con il sostegno concesso per l'insediamento in azienda, Paolo acquista un impianto mobile che comprende 16 gruppi di mungitura a pulsazione elettronica, completa di compressore e di pannelli solari per il servizio dell'acqua calda necessaria per il corretto lavaggio, e il gruppo elettrogeno necessario al suo funzionamento, per una spesa totale di circa 54.000 €.

Le caratteristiche tecniche del gruppo di mungitura sono tali da garantire l'ottima qualità del latte munto.

Aumenta progressivamente il numero di capi allevati, dagli iniziali 150 agli attuali 650, e la superficie utilizzata destinata al pascolo, dagli iniziali 10 ha agli attuali 110 ha, parte dei quali, nel comune di Roma, con accordi informali, che consentono l'utilizzazione del prato/pascolo in cambio della pulizia del terreno stesso garantita dal pascolamento del bestiame.



LE ATTIVITÀ IN CORSO

A conclusione dell'insediamento, Paolo nel 2020 chiede e ottiene il sostegno del PSL Salto Cicolano con la misura 4.1.1 per l'acquisto di un furgone per il trasporto del latte e di macchine e attrezzature per la coltivazione dei prati/pascoli, e la raccolta del foraggio con un investimento complessivo pari a circa 100.000 €.

Oltre all'incremento ed al costante miglioramento qualitativo della produzione, meta finale del piano di sviluppo aziendale è la realizzazione di un caseificio per la trasformazione del latte e di un punto vendita per la commercializzazione.

Tappa essenziale per raggiungere la meta è il consolidamento della proprietà fondiaria con l'acquisto di terreni, cosa al momento non facile data la difficoltà di reperire fondi agricoli in vendita specie nel comune di Roma.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

PROFILI DI BUONA PRASSI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il modello sviluppato da Paolo incide su molteplici fattori di sostenibilità ambientale:

- L'allevamento è totalmente estensivo e l'azienda è a ciclo chiuso: le produzioni foraggere aziendali, coltivate con metodo biologico certificato, vengono reimpiegate nell'allevamento; gli abbacchi sono certificati come IGP biologico.
- Oltre alla riduzione degli input chimici è significativo il ruolo dell'impresa nella gestione di terreni che altrimenti sarebbero incolti e/o abbandonati.
- La transumanza è la tecnica che meglio garantisce il benessere animale perché consente agli animali di fruire di pascolo fresco in tutte le stagioni.
- I pannelli solari a servizio dell'impianto di mungitura riducono i prelievi dalla rete elettrica, con un rilevante vantaggio ambientale.
- Tutto da quantificare è poi il vantaggio ambientale conseguito dalla utilizzazione della lana che non essendo un sottoprodotto di scarto non viene rilasciata come rifiuto nell'ambiente.

L'Università degli studi di Perugia utilizza l'azienda come riferimento per l'allevamento estensivo e la conservazione di una razza in via di estinzione. Prima del COVID, l'azienda ospitava anche studenti e tirocinanti.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il modello di business dimostra di avere una discreta capacità di generare reddito e lavoro, anche in modo congruo rispetto all'impegno finanziario assunto.

La redditività è garantita dalla commercializzazione di tutta la materia prima aziendale prodotta, di ottima qualità, lana compresa, e dalle integrazioni al reddito provenienti da tutti gli impegni agroambientali cui Paolo aderisce. Oltre al titolare, impiegato a tempo pieno, al momento in azienda lavorano altri due coadiuvanti a tempo pieno.

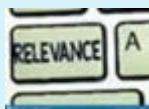
SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Paolo si muove in un contesto caratterizzato dalla presenza di pochi e piccoli allevatori di Sopravvissana, tra l'altro molto anziani. Solo lui e suo padre hanno numeri significativi ma non ancora in grado di creare massa critica per chiudere da soli la filiera del latte della razza Sopravvissana. Pur in questo difficile panorama la tenacia e l'amore che Paolo nutre per il suo allevamento e il mantenimento del territorio agricolo in area urbana che assicura lo rendono un personaggio convincente e apprezzato in particolare nell'area urbana limitrofa ai pascoli che gestisce e sono in molti coloro che attendono l'attivazione della trasformazione aziendale come potenziali clienti del punto vendita.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

- L'esperienza si può riprodurre e/o è trasferibile

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità nell'utilizzare le risorse finanziarie disponibili, integrando le molteplici opportunità offerte dal PSR (premi per impegni agroambientali, benessere animali, insediamento giovani, sostegno ad investimenti aziendali).

L'efficacia del piano di investimenti legato all'insediamento sostenuto con il PSR si traduce in capacità di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale assicurata dalla garanzia di collocare le materie prime sul mercato locale senza fluttuazione del prezzo. Il modello di impresa troverà la sua piena realizzazione con l'introduzione della trasformazione aziendale che gli permetterà non solo la vendita diretta ma anche la partecipazione alle filiere di prodotti biologici che alimentano il mercato di Roma.

RILEVANZA

Paolo, assieme ai pochi allevatori romani che fanno la transumanza è molto attivo sul territorio di Roma nella promozione della razza Sopravvissana e, soprattutto, nella utilizzazione di suoli civici come ad esempio quelli dei parchi urbani, che possono essere meglio gestiti e valorizzati se ben utilizzati per i pascoli estensivi. Per questo ruolo è stato anche intervistato nell'ambito di trasmissioni di rilevanza nazionale come Report e Geo&Geo.

Secondo l'Arsial la transumanza permette la sopravvivenza delle razze autoctone regionali che hanno bisogno di pascolamento e i pastori che l'adottano fronteggiano la diffusione invasiva delle razze stabulari francesi e spagnole che non escono dalla stalla e si nutrono di mangimi.

Come Paolo stesso ammette, però, il percorso non è né breve né facile anche perché non sempre le istituzioni pubbliche lo accompagnano e/o lo facilitano.

Aspetti di rilevanza significativi risiedono anche nell'incremento della produzione di Abbacchio IGP che sta realizzando e nella utilizzazione di un sottoprodotto come la lana che, grazie alla sua elevata qualità, è entrato in una filiera che valorizza la lana 100% italiana accanto ai grandi marchi dei tessuti più pregiati, prodotti per lo più con lane Merino dall'emisfero australe.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo, che punta alla valorizzazione di una razza in via di estinzione e si caratterizza per la sostenibilità ambientale dell'allevamento e per la qualità organolettica della materia prima, è riproducibile e trasferibile nella misura in cui l'integrazione delle diverse forme di sostegno offerte dal PSR ne garantisce la sostenibilità finanziaria.

Il progetto però non può prescindere da una grande motivazione e passione verso l'attività della pastorizia, al momento non riscontrabile in particolare tra i giovani. Inoltre, la difficoltà di acquisire terreni in proprietà rappresenta per Paolo un indubbio limite per lo sviluppo del suo modello di impresa e per il raggiungimento dell'obiettivo finale.



Fattori di innovatività



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

INNOVATIVITÀ

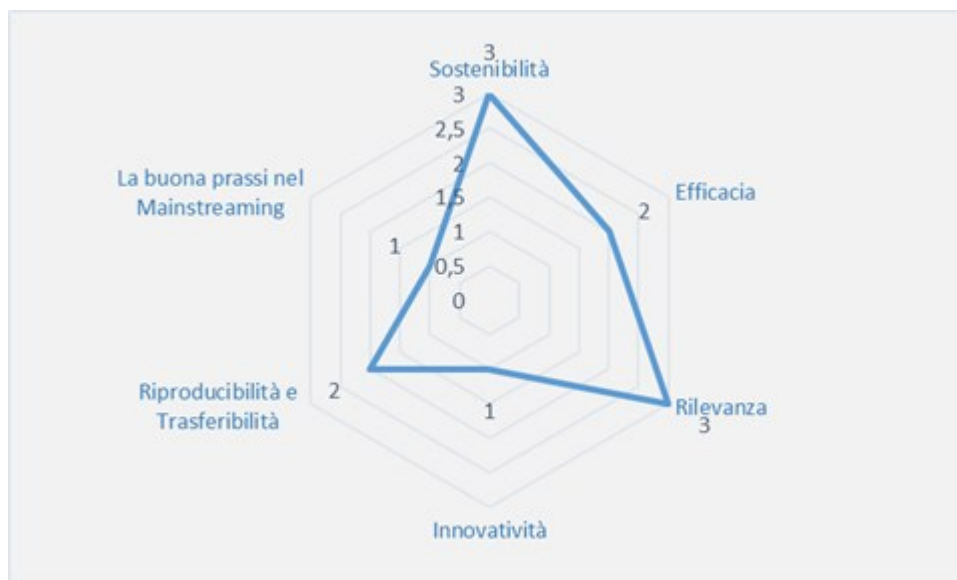
In un contesto regionale dove l'allevamento delle pecore da latte si è indirizzato verso le razze più produttive ma meno caratterizzanti la materia prima, l'innovatività della scelta tecnica di Paolo risiede nella valorizzazione della tradizione, ovvero di una razza locale in via di estinzione che si caratterizza per l'ottima qualità di tutti i suoi prodotti, carne, latte e lana, oltre che nella scelta di adottare il metodo della transumanza. La scelta della razza sopravvissana è per ora molto limitata e in tutto il Centro Italia (Lazio Umbria e Marche) ci sono pochissimi altri allevatori che l'hanno adottata.

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il progetto di sviluppo aziendale si sta progressivamente consolidando e Paolo ha rafforzato la sua credibilità con le imprese di trasformazione che comprano le sue materie prime: il raggiungimento di numeri più elevati e l'introduzione della trasformazione aziendale gli permetterà di rafforzare anche la cooperazione e i legami con altre filiere di qualità (IGP e Biologico) del territorio.

La costante collaborazione con l'Università accresce in modo reciproco sia le competenze del beneficiario che quelle di docenti che fanno attività di ricerca.

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Fiamignano, Area montana Salto Cicolano. Provincia di Rieti Comune di Roma.
Obiettivo del piano di sviluppo	Difesa e valorizzazione della razza Sopravvissana in via di estinzione per la produzione di cibo sostenibile di elevata qualità e a impatto zero
Misura/e del PSR attivate Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Misura 6.1.1; insediamento giovani agricoltori: acquisto gruppo mungitura mobile e gruppo elettrogeno per allevamento razze in via di estinzione. 70.000 € Misura 4.1.1: acquisto macchine e attrezzature per le foraggere e furgone per trasporto latte 100.000 €
Focus Area collegate	2A, 2B, 3A

AZIENDA AGRICOLA COLLE DIFESA DI DANIELE DI CARLO





Daniele Di Carlo è un giovane imprenditore agricolo che sin da ragazzo, studiando come perito agrario, si è impegnato con passione nell'azienda di famiglia della quale, grazie al sostegno del PSR Lazio, nel 2016 ne diventa titolare subentrando alla madre.

L'azienda che conduce, localizzata nell'area della Sabina Romana, ha un ordinamento produttivo misto prevalentemente costituito da coltivazioni arboree, olivo, frutta e vite e in minor parte da seminativi con terreni a perdere. Grazie alla diversificazione colturale ed alla ottima qualità dei prodotti ottenuti ha una consolidato sbocco di mercato il cui canale è quasi interamente costituito dalla vendita diretta sui mercati della provincia di Roma.

La sua strategia imprenditoriale è essenzialmente volta a garantire negli anni una elevata qualità dei prodotti aziendali sperimentando le tecniche di coltivazione e di difesa più innovative e ambientalmente sostenibili, nuove soluzioni per l'utilizzazione degli scarti della frutta, la ricerca del riconoscimento della qualità con la partecipazione ai concorsi con regole più restrittive per la partecipazione, come ad esempio il premio nazionale Ercole Olivario vinto da Daniele per l'olio prodotto nel 2021.

Con il progetto del PSR, Daniele ristruttura un antico magazzino familiare per adibirlo alla degustazione dei prodotti aziendali ed alla vendita diretta, implementando così una ulteriore attività di diversificazione intesa a offrire una qualificata "vetrina" ai prodottaziendali.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: Giovani agricoltori, innovazione, diversificazione produttiva, vendita diretta

Parole chiave Europa 2020: crescita sostenibile, crescita intelligente



IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



Daniele Di Carlo, classe 1995, è un giovane imprenditore, con diploma di perito agrario acquisito presso l'Istituto tecnico agrario Emilio Sereni di Roma. Sin da ragazzo ha coltivato la sua passione per l'agricoltura lavorando nell'azienda di proprietà della madre e condotta da suo padre.

Il ruolo di Daniele in azienda si è progressivamente consolidato in quello del "conduttore agricolo" mentre contestualmente il padre si è dedicato in maggior misura alla promozione e commercializzazione dei prodotti.

Grazie al sostegno del PSR Lazio, nel 2016, Daniele subentra in azienda rilevandone strutture e terreni avendo quindi già ampiamente acquisito la formazione e l'esperienza necessaria.

L'azienda, di circa 46 ettari, si caratterizza per una elevata diversificazione colturale che oltre a costituire una fonte di biodiversità garantisce la resilienza economica verso le avversità: i terreni sono destinati a oliveto, frutteto (ciliegie, pesche, susino, fico e mele in prevalenza) e vigneto; una quota di circa 8 ettari è destinata a seminativi con 5 ha di colture a perdere utilizzate nell'ambito territoriale della caccia, e 3 ha di medicaio. Sia per l'olivo che per le specie di frutta si coltivano diverse cultivar, comprese quelle locali, come la ciliegia Ravenna di Palombara e la mela Limoncella.

Il miglioramento delle tecniche di produzione e trasformazione è un obiettivo perseguito anche con la ricerca di soluzioni innovative per il monitoraggio dei patogeni della frutta e per la rivalorizzazione delle eccedenze di produzione frutticola dell'areale sabino.

L'olio prodotto è certificato come DOP Sabina e la sua elevata qualità è riconosciuta annualmente in varie competizioni regionali e nazionali: nel 2021 ha anche conseguito il premio *Ercole Olivario*.

La ciliegia è commercializzata come prodotto tipico del territorio.

Tutte le produzioni aziendali sono commercializzate attraverso la vendita diretta, sia in azienda che nei mercati regionali, anche con l'adesione al canale *Campagna amica* della Coldiretti.

Parte della produzione di olive, quando non assorbita dalla vendita diretta, viene conferita alla cooperativa OP Latium.

L'azienda ha promosso nel 2017 anche una rete di produttori della Sabina attraverso la quale realizza programmi per la valorizzazione e la promozione dei prodotti locali, oltre che per la difesa dai patogeni.

La realizzazione del punto degustazione e vendita dei prodotti aziendali rappresenta una ulteriore tappa della strategia di sviluppo in grado di potenziarne la resilienza ed aumentare il valore aggiunto.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

L'investimento principale realizzato con il sostegno della Misura 6.1.1 del PSR Lazio consiste nella ristrutturazione di una antica cantina di proprietà



della famiglia Di Carlo, utilizzata anticamente anche come granaio, per creare un punto vendita e degustazione.

L'intervento di riqualificazione si caratterizza per il rispetto delle architetture originali e l'utilizzazione di materiale di recupero degli antichi locali.

Il COVID ha ritardato l'avvio dell'attività ma l'apertura del locale è prossima. Altri investimenti effettuati nell'ambito del progetto sono l'acquisto di un computer e di un ripuntatore.

L'investimento realizzato è stato interamente coperto dal premio per il neo insediamento, anche perchè i lavori di ristrutturazione sono stati effettuati dallo stesso Daniele coadiuvato da un operaio.

LE ATTIVITÀ IN CORSO

Oltre alla normale attività agricola, Daniele è attivo nella introduzione di innovazioni di processo e di prodotto e nella promozione dei prodotti locali in collaborazione con le Istituzione pubbliche ed altre associazioni del territorio.

Tra le innovazioni, particolare rilevanza è quella attivata nell'ambito della Misura 16.1. finalizzata alla valorizzazione delle eccedenze di produzione frutticola dell'areale sabino attraverso la produzione di trasformati di frutta a base di farina di frutta ad alto contenuto nutrizionale ottenuta per mezzo di processi di essiccazione a basso consumo energetico.

I trasformati di frutta che si intende produrre sono cialde ottenute a partire da farine di frutta; barrette al 100% di frutta essiccata (soprattutto ciliegie) eventualmente pralinata al cioccolato; basi per gelati ottenute con purea di frutta.

In collaborazione con la rete di produttori promossa da Daniele e con l'associazione di mastri gelatai, l'azienda sta contribuendo anche alla realizzazione di un nuovo prodotto: il *gelato con i frutti della biodiversità*.

Tutte le attività in essere sono potenzialmente in grado di incrementare il reddito sviluppando nuovi prodotti ad alto valore aggiunto realizzati con il 100% di frutta dell'azienda.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici.



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La sostenibilità ambientale del modello produttivo della azienda di Daniele è principalmente assicurata dall'ampio spettro di specie e varietà che caratterizzano l'ordinamento produttivo e che rappresentano un buon esempio di conservazione della biodiversità. In azienda infatti sono presenti antiche varietà di frutta alcune delle quali come la mela vecchia Limoncella, o come la ciliegia Ravenna di Palombara, oggetto di programmi di conservazione e tutela dell'Arsial, per la cui conservazione di Daniele riceve anche il premio della misura 10 del PSR Lazio.

Seppure l'azienda non ha adottato il metodo di coltivazione biologico, difficilmente praticabile soprattutto nella produzione di frutta fresca facilmente deperibile, il modello produttivo tende alla riduzione degli input chimici sulla base dei principi dell'agricoltura integrata, in particolare con riferimento al monitoraggio dei fitopatogeni. Inoltre l'azienda da quest'anno aderisce agli impegni del Piano Strategico Nazionale (PSN) della Politica agricola comune per adottare nei frutteti e nell'oliveto anche l'inerbimento controllato (ecoschema 2) che assicura una migliore difesa dall'erosione del suolo e il mantenimento della sostanza organica.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il modello di business dimostra di avere una buona capacità di generare reddito e lavoro, grazie in particolare alla diversificazione dei prodotti che permette di mitigare le perdite di produzione e reddito generate da annate agrarie sfavorevoli, ed alla ricerca di una qualità sempre più elevata che garantisce un agevole sbocco delle produzioni aziendali.

La redditività è garantita dalla vendita diretta dei prodotti freschi e trasformati ottenuti con le materie prime aziendali, che permette di internalizzare il valore aggiunto delle stesse.

Oltre a Daniele, che lavora a tempo pieno in campagna, l'azienda occupa tre dipendenti a tempo determinato e un numero variabile di manodopera avventizia per la raccolta delle olive.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

L'azienda Colle Difesa è ben radicata nel territorio e realizza eventi in collaborazione con l'amministrazione comunale per promuovere i prodotti locali.

Spiccata è poi l'attitudine di Daniele a cooperare con i produttori locali: subito dopo l'insediamento ha promosso nel 2017 una rete che riunisce circa 48 produttori in prevalenza della Sabina Romana e in piccola parte della Sabina Reatina attraverso la quale si implementano le attività di monitoraggio e controllo dei patogeni oltre alle varie attività per la valorizzazione e la promozione delle produzioni locali.

Daniele è anche capofila di due gruppi operativi attivati in collaborazione con il CREA, con l'Università della Tuscia, e con Agrocamera, che nel complesso raggruppano all'incirca 30 aziende.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità nell'utilizzare le risorse finanziarie disponibili offerte dal PSR.

L'efficacia dell'investimento collegato all'insediamento sostenuto dal PSR Lazio è garantita dal suo essere un tassello finale di una strategia complessiva che si basa sul continuo miglioramento qualitativo e valorizzazione delle produzioni aziendali e sulla vendita diretta.

La capacità di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale è assicurata dalla garanzia di collocare il prodotti trasformati sul mercato locale grazie al radicamento territoriale dell'azienda ed alla consolidata qualità dei prodotti.

RILEVANZA

L'attività dell'azienda, in particolare riguardo alle innovazioni di cui è promotrice, risponde a problematiche che interessano uno dei comparti più rilevanti del territorio. La Sabina è infatti una zona vocata alla produzione di frutta, in particolare alla ciliegia e alla pesca, e il territorio è ricco di aziende prettamente a conduzione familiare, che hanno nella produzione di frutta uno degli elementi cardine della propria redditività. Le perdite di prodotto del sistema frutticolo sabino complessivamente ammontano, in post-raccolta, al 20% della produzione. L'innovazione che si vuole introdurre, mirante alla valorizzazione degli scarti, fa seguito a piccole sperimentazioni realizzate in precedenza dall'azienda senza però una adeguata tecnologia e controllo per la sicurezza alimentare.

Anche l'altra linea di innovazione risponde alla rilevante problematica del controllo dei fitofagi chiave delle produzioni locali per i quali non sono ancora definiti adeguati protocolli di controllo e difesa.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo, che punta alla produzione di prodotti freschi (frutta) e trasformati (vino e olio) di elevata qualità da commercializzare attraverso la vendita diretta, è riproducibile e trasferibile nella misura in cui la formazione dell'imprenditore garantisce la possibilità di adottare tecniche adeguate al modello produttivo perseguito.

Il modello a conduzione diretta però non può prescindere da una grande motivazione e passione verso l'attività agricola che è ciò che fa di Daniele un buon esempio di imprenditore, anche in virtù della sua predisposizione a collaborare in modo costruttivo con le altre realtà imprenditoriali ed associative che promuovono gli stessi interessi.



Fattori di innovatività



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

INNOVATIVITÀ

L’azienda ha sempre avuto l’attitudine a sperimentare soluzioni innovative per la valorizzazione dei prodotti, in particolare quelli di scarto.

L’attuale progetto del Gruppo Operativo di cui Daniele è capofila nasce da una originaria idea sperimentata in azienda e realizzata in collaborazione con Agrocamera per la creazione di un prodotto a base di ciliegie essiccate reidratate con il prosecco di Terracina e utilizzate per la preparazione di gelati o di barrette pralinate al cioccolato.

Con la misura 16.1 del PSR Lazio e successivo progetto 16.2 del Gruppo Operativo, denominato FrunFrun, si intende sviluppare una innovazione di processo, l’essiccazione, con una tecnologia che annulla i costi ambientali in termini di emissioni di CO2 e i costi economici di esercizio in termini di costi energetici. Il processo di essiccazione garantisce la realizzazione di prodotti essiccati ad elevata sicurezza d’uso con una strumentazione (essiccatori solari del progetto Mieri) adeguata alla lavorazione di piccoli lotti di frutta con costi di investimento molto bassi, idonea ad essere impiegata nelle piccole imprese rurali.

L’azienda inoltre è capofila di un altro progetto sostenuto con la misura 16.1 che intende sviluppare un sistema innovativo di monitoraggio e *early warning* per i fitofagi, chiave delle produzioni locali (*Drosophila suzukii*, *Ceratitis capitata*, *Ragoletis cerasi*), e sulla minaccia rappresentata dalla cimice asiatica (*Halyomorpha halys*).

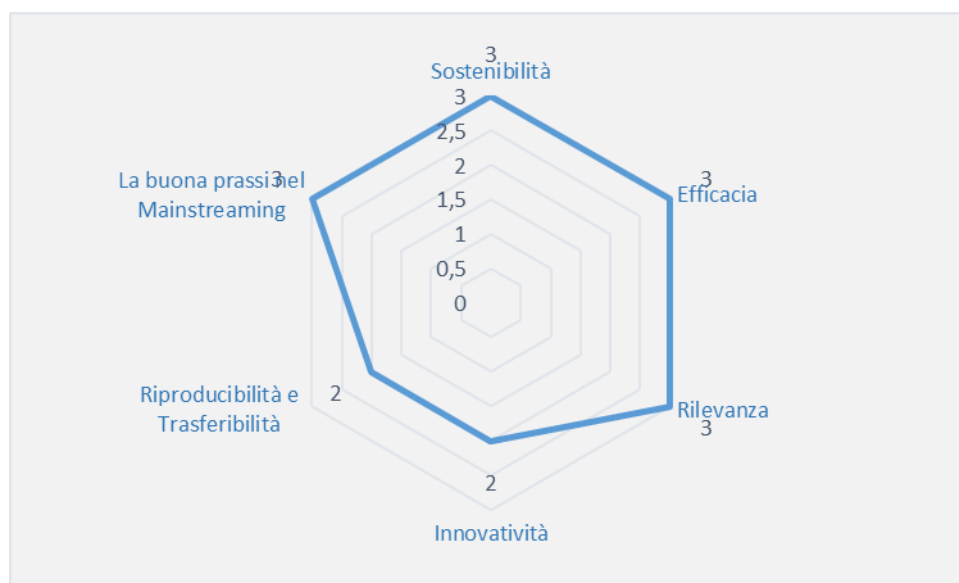
L’azienda inoltre propone soluzioni di packaging innovative quali la bag in box per la commercializzazione del vino e dell’olio, anche se, per quest’ultimo, il mercato nutre ancora delle diffidenze.

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il modello di sviluppo aziendale è solido e Daniele, e prima di lui la sua famiglia, hanno rafforzato l’immagine aziendale e la notorietà delle produzioni consolidando al contempo la cooperazione con le reti di produttori locali, con le associazioni e le organizzazioni che operano nel settore agricolo (Agrocamera, Coldiretti), con gli Enti di ricerca e di Assistenza (Università della Tuscia, CREA, ARSIAL) e infine con le amministrazioni pubbliche nella valorizzazione del territorio della Sabina.

Daniele, inoltre, accresce di continuo le sue competenze professionali partecipando a corsi qualificati. Recentement ha partecipato al Corso Tecnico Superiore Responsabile delle produzioni e trasformazioni agrarie con specializzazione nel settore olivicolo-oleario, promosso dall’ITS-Agroalimentare del Lazio (durato due anni), con il quale ha acquisito la qualifica di “Evologo” (dottore dell’olio) che gli permetterà di svolgere consulenze nei frantoi.

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Palombara Sabina
Obiettivo del piano di sviluppo	Realizzazione punto vendita e degustazione dei prodotti aziendali per incremento della vendita diretta e aumento del valore aggiunto.
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1 . riqualificazione di una cantina aziendale e realizzazione punto di degustazione - Investimento di 70.000 €
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Adesione alla misura 10 per la conservazione specie in via di estinzione. Misura 16.1: costituzione di due Gruppi Operativi - 40.000 € Misura 16.2: Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie: investimento ammesso complessivo di 440.000 € Adesione ad eco schema 2 del PSN per l'inerbimento controllato
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2B

PIETRA ERTA DI MATTEO VALENTINA





Pietra Erta è una società che si è costituita di recente per affrontare un ambizioso progetto di realizzazione di un frantoio tecnologicamente avanzato e altamente innovativo con l'obiettivo di consolidare e sviluppare la produzione di qualità Olio Extra Vergine di Oliva Colline Pontine DOP.

Il progetto, gestito dalla giovane imprenditrice Valentina di Matteo, è stato supportato dai fondi del GAL "Territorio dei Parchi" e intende colmare delle carenze che caratterizzano il territorio, dove insistono frantoi tecnologicamente obsoleti che non sono in grado di valorizzare una produzione primaria dalle elevate potenzialità.



Priorità 2



FA 6B/3A



Misura 19.2



Intervento 4.2.1



**Importo
444.000**

Parole chiave: Olivicoltura, DOP IGP, trasformazione olio biologico,

Parole chiave Europa 2020: Crescita sostenibile, Crescita intelligente



IL PROGETTO

PROFILO DELLA SOCIETÀ



Pietra Erta è una società a responsabilità limitata e Valentina di Matteo ne è l'amministratore. Valentina, laurea in economia e commercio, ha collaborato per anni con l'Azienda Agricola Gli Archi storica azienda di Formia (LT), specializzata nella produzione di olio d'oliva, e ha lavorato presso una società di commercio all'ingrosso e al dettaglio di olio e olive da mensa.

Durante questa esperienza lavorativa ha maturato una specifica competenza nel settore e ha constatato l'esistenza delle significative opportunità offerte dalla nicchia di mercato degli Oli EVO di alta qualità, specie se associati ad un sistema di qualità riconosciuto come quello della DOP Colline Pontine.

Grazie alla fiducia dei proprietari dell'azienda agricola, di cui si definisce figlia acquisita, ha costituito la società Pietra Erta e ha aderito al sostegno offerto dal GAL per la realizzazione di un frantoio di ultima generazione. Il frantoio è attivo dal 2024, realizza la lavorazione per conto terzi e produce il proprio olio "Frantoio Pietra Erta" che ha rapidamente ottenuto la certificazione DOP (Olio colline pontine DOP).

Il frantoio produce anche olio extravergine d'oliva DOP da cultivar Itrana in purezza, da olive acquistate direttamente dalla società o conferite dalle aziende agricole in c/molitura, reperite in prevalenza nel circuito dei produttori di olive iscritti al Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Colline Pontine DOP.

Il prodotto commercializzato nel primo anno è andato per l'80% sul mercato locale e per un 20% sul mercato regionale; il canale principale è l' HORECA.

L'olio di Pietra Erta si sta progressivamente affermando grazie alla sua qualità, sfruttando un passa parola che trova il suo punto di forza nel fatto di essere localizzato in un'area altamente turistica. La società ha anche lanciato una linea di orcetti artigianali, plastic free e completamente personalizzabili "Oil Memories" che propone come gadget e idee regalo.



GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il sostegno della misura 4.2.1 a regia GAL, il progetto ha realizzato un frantoio a Formia per la molitura di olive c/terzi e per la produzione diretta di olio extra vergine di oliva (Colline Pontine DOP, oltre a un blend di olio EVO per una fascia di clientela medio alta).

Il Frantoio è di ultimissima generazione, dotato delle tecnologie più avanzate di cui una, lo scambiatore di calore, è brevettata da appena tre anni. Al momento è l'unico nel Lazio con questa tipologia di impianto.

Il frantoio è stato realizzato ex novo per cui le opere edili costituiscono assieme all'impianto di lavorazione le voci di spesa più rilevanti.

L'investimento ammesso è importante e ammonta a 1,5 Meuro con un contributo erogato pari a circa 444.000 €.



GLI INVESTIMENTI PREVISTI

E' prevista la realizzazione della linea di imbottigliamento e la linea di insacchetamento del nocciolino.

Si vuole creare anche un piccolo punto vendita anche se l'impresa punta molto all'export negli Stati Uniti sfruttando il fatto che uno dei soci proprietari vive lì.

Il progetto di sviluppo della società è ambizioso perché si pone l'obiettivo di diventare una "cittadella dell'olio" all'interno della quale si possano realizzare oltre alle attività commerciali, anche attività formative, informative e promozionali dell'olio DOP





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il Frantoio ha acquisito la certificazione per la produzione di olio DOP e olio biologico.

L'impianto nel suo insieme raggiunge una significativa riduzione dei consumi energetici in quanto l'acqua calda destinata alla lavorazione delle olive e dell'olio è prodotta attraverso un generatore a nocciolino, sfruttando gli scarti della lavorazione stessa in un'ottica di economia circolare che favorisce il recupero e la riutilizzazione dei sottoprodotti della lavorazione delle olive; la sansa viene utilizzata come fertilizzante.

La zona destinata all'utenza e all'amministrazione è dotata di impianto di climatizzazione e di produzione di Acqua Calda Sanitaria mediante pompa di calore integrata con pannelli solari.

Inoltre la riduzione del fabbisogno energetico è resa possibile dalla tecnologia innovativa con la quale è stato realizzato il nuovo decanter che consente la riduzione dei consumi idrici ed energetici.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il frantoio è attivo da appena due anni ma sta confermando le previsioni economiche ipotizzate nel piano di sviluppo aziendale, anzi, rispetto alle quantità lavorate per conto terzi è andato anche oltre le previsioni (comunque mantenute prudenzialmente basse), riuscendo in poco tempo anche a fidelizzare una platea di conferitori di materia prima che tra l'altro possono fruire del supporto tecnico nella fase di produzione.

Ai ricavi dalla molitura c/terzi e dalla vendita dell'olio prodotto, si aggiungono i ricavi dalla vendita dei prodotti accessori, ovvero del nocciolino separato dalla sansa e dei contenitori per i clienti che ne fanno richiesta.

Sono state rispettate anche le previsioni occupazionali e il frantoio garantisce l'occupazione a tempo pieno della titolare e il ricorso a manodopera extrafamiliare sia a tempo indeterminato con l'assunzione di un dipendente con funzioni amministrative e di un dipendente con funzioni tecnico-operative.

E' inoltre coinvolto a tempo determinato un dipendente con funzioni tecnico operative per i mesi di produzione da ottobre ad aprile.

La società si avvale anche di professionisti come un agronomo e una consulente per la promozione e comunicazione.



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Il frantoio si sta progressivamente affermando come un punto di riferimento per gli olivicoltori dell'area, molti dei quali sono anziani e hanno necessità di un supporto tecnico; ma agisce anche da fattore leva per i giovani che intendono avvicinarsi all'olivicoltura sostituendo il familiare anziano.

Il frantoio è aperto alle comunità locali e ospita le scolaresche, nell'ottica di promuovere una cultura fortemente identitaria.

Vi sono anche elementi di inclusività, avendo la società anche inserito a tempo indeterminato un ragazzo immigrato del Burkina Faso.

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità di utilizzare fondi di diversa natura: in particolare sono stati utilizzati fondi Invitalia per realizzare alcune opere strutturali ad integrazione del frantoio.

RILEVANZA

Nell'area del GAL sono operativi pochi frantoi tecnologicamente obsoleti a parte uno che dispone di un nuovo impianto Peralisi a ciclo continuo.

Il frantoio Pietra Erta si pone, per la tecnologia dei macchinari utilizzati come quello più avanzato del Lazio e tra i più avanzati in Italia, per la produzione di Olio EVO di altissima qualità.

La posizione baricentrica nel Comune di Formia e a ridosso della Variante Appia è anche ideale sotto il profilo logistico.

Pertanto, la struttura ha tutte le potenzialità di diventare un HUB per la produzione di olio di qualità valorizzando gli impianti olivicoli dell'intera area.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

L'esperienza si può riprodurre e trasferire a patto che a monte ci sia una solida analisi di contesto che attesti la sicurezza nell'approvvigionamento della materia prima e che si disponga del know how necessario per progettare e gestire un impianto tecnologicamente avanzato e altamente innovativo.



Fattori di innovatività



Mainstream

- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

INNOVATIVITÀ

L'innovatività del progetto risiede soprattutto nelle soluzioni tecniche che caratterizzano l'impianto di trasformazione.

L'impianto è dotato di uno scambiatore di calore, brevettato da Alfa Laval da meno di tre anni, che, in base alla temperatura alla quale le olive arrivano in frantoio, è in grado di raffreddare o riscaldare automaticamente la pasta in uscita dal frangitore.

Inoltre il decanter a due fasi, a differenza di ciò che si fa negli altri frantoi, non si avvale dell'aggiunta di acqua, sfruttando solo quella stessa delle olive e ciò esalta profumi, piccantezza e le altre caratteristiche che nell'insieme compongono la qualità dell'olio.

E' al momento l'unico frantoio in Italia ad essere dotato di questa tecnologia.

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

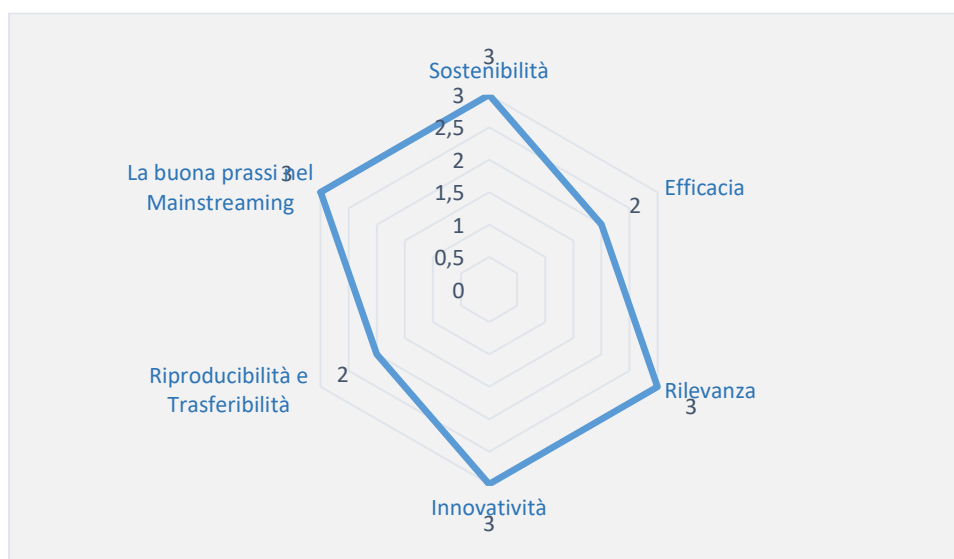
Ci sono due elementi che soddisfano questo criterio: il primo è individuato nella visione strategica del GAL e nell'aver concentrato le risorse destinate alla misura 4.2.1 in un unico progetto che può avere una notevole efficacia per lo sviluppo dell'olivicoltura dell'area.

L'altro risiede nel fatto che l'innovatività dell'impianto, le continue sperimentazioni nel controllo delle condizioni di trasformazione (temperatura, acqua) pone gli operatori nella necessità di accrescere costantemente le proprie competenze.

In ultimo la ricaduta che si ha sui produttori primari che, verificando la qualità dell'olio conseguito e anche i prezzi che riescono a spuntare nella vendita dell'olio, sono indotti a migliorare anche le fasi di produzione in campo.



PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Formia
Obiettivo del piano di sviluppo	Produzione olio di oliva DOP/IGP
Misura/e del PSR attivate	Misura 4.21 Approccio Leader
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Frantoio di nuova generazione 1.500.000 €
Focus Area collegata/e	FA 3 6B

AZIENDA AGRICOLA IL NOCE DI GABRIELLI ELEONORA





Eleonara Gabrielli è una giovane donna che ha rilevato dal padre l'azienda agrozootecnica e la conduce con metodo biologico.

La diversificazione in attività agrituristiche, con l'allestimento di una sala ristoro, oltre ad essere una fonte alternativa di reddito, le permette di veicolare le produzioni aziendali. L'approccio di lavoro, improntato alla genuinità ed alla tradizione è piaciuto molto alla comunità locale e il ristorante in un solo anno di apertura ha generato utili che sono stati reinvestiti nel potenziamento dell'attività.

L'azienda oggi è una solida realtà produttiva, caratterizzata dalla sostenibilità e dalla inclusività.



Priorità 2



FA 2A



Misura 6



Intervento 6.4.1



**Importo
196.000**

Parole chiave: Diversificazione, agricoltura biologica, benessere animale, agricoltura sociale

Parole chiave Europa 2020: Crescita sostenibile, Crescita inclusiva

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



Eleonora Gabrielli è una giovane donna laureata in legge che ha rilevato l'azienda familiare con l'allevamento di bovini e annessa macelleria aziendale, essendo sempre stata appassionata all'attività e avendo sempre coadiuvato il padre nella gestione amministrativa dell'azienda.

A seguito di un periodo finanziariamente difficile a cui è seguita la forzosa riduzione del personale si è progressivamente coinvolta anche nella gestione tecnica scoprendo così la sua vera passione.

Ha iniziato l'allevamento di vacche maremmane in selezione, comprando tori selezionati e con il tempo sono arrivati i primi riconoscimenti e premi.

L'azienda è condotta da più di 20 anni con metodo biologico, produce essenzialmente foraggiere per l'allevamento. si estende su 350 ha parte dei quali in uso civico. L'allevamento consta di circa 150 capi allevati allo stato brado, aderisce all'Eco schema 1 del PSN per la riduzione degli antibiotici.

Nel 2019 aderisce al PSR per un progetto di diversificazione delle attività e la realizzazione di un ristorante attraverso il quale veicolare le produzioni aziendali.

Nonostante le difficoltà iniziali per l'accesso al credito e con un figlio in arrivo Eleonora è riuscita a realizzare il progetto anche se ridimensionato rispetto all'originale; l'attività è partita quando l'emergenza COVID obbligava ancora l'uso delle mascherine e il greenpass.



Nell'attività si sono coinvolti suo marito e la madre responsabile della cucina; la sorella architetto ha progettato la struttura e seguito i lavori.

I coperti del ristorante sono 80 e il principio su cui Eleonora fonda il suo lavoro è che questi coperti sono il massimo delle persone che si possono ricevere, non si fanno doppi turni perché chi va lì può restare tutto il tempo che vuole. Nel ristorante sono veicolati i prodotti aziendali, carne, olio vino e le produzioni dell'orto e l'offerta gastronomica si caratterizza oltre che per la carne, per una cucina "casalinga" e piatti tradizionali.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il sostegno del PSR è stata realizzata la sala di ristorazione trasformando la vecchia stalla.

L'investimento ammesso è di poco meno di 500.000 € e il contributo erogato è di circa 196.000 €



GLI INVESTIMENTI PREVISTI

L'azienda ha superato la selezione sul bando del CSR, SRD 01 per gli investimenti aziendali e realizzerà una nuova stalla.

Inoltre intende ampliare l'attività agrituristica introducendo anche l'offerta di pernottamento.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici.



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

PROFILI DI BUONA PRASSI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'azienda si caratterizza per l'elevata sostenibilità ambientale essendo condotta con il metodo biologico da più di 20 anni e aderendo anche alle misure per la riduzione dell'uso di antibiotici e del benessere degli animali.

Inoltre si è dotata di pannelli fotovoltaici per coprire gli elevati fabbisogni energetici.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

L'investimento ha consentito di raggiungere una più che soddisfacente redditività; l'attività di ristorazione ha avuto successo sin dall'apertura e nel giro di un anno l'aumentata liquidità ha consentito di autofinanziare l'allargamento degli ambienti anche all'esterno con la costruzione di una veranda e l'aumento di 20 coperti.

La solidità economica raggiunta fa sì che banca conceda ora aperture di credito illimitato, perché classificata nella categoria di maxi sicurezza economica.

Il successo dell'attività ha anche aumentato le necessità di occupati: dai 4 familiari coinvolti il personale ora consta di ulteriori tre dipendenti con contratto annuale, 1 cameriere una lavapiatti e 1 bracierista.

Il tutto con 80 coperti.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

In azienda si pratica da anni l'agricoltura sociale; tutti gli anni apre all'alternanza scuola lavoro e alle scolaresche delle elementari, svolgendo attività di fattoria didattica.

L'azienda Gabrielli, con il suo ampio grado di diversificazione produttiva e di multifunzionalità, può offrire molte e diverse opportunità per accogliere, formare ed inserire persone con difficoltà.

Per poter erogare tali servizi, l'azienda ha in essere una Convenzione con i Servizi Sociali del Comune di Monteromano, stipulata insieme per accogliere persone con disagio sociale su invio e accordo con i Servizi del territorio. I Servizi Sociali del Comune hanno sin da subito visto nella collaborazione con l'azienda Gabrielli, un partner sul territorio per arricchire i propri percorsi di sostegno.

L'azienda ha oggi anche un accordo formale con la Comunità Mondo Nuovo per continuare ad accogliere i ragazzi della Comunità.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità



Mainstream

- accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una ottima capacità di utilizzare una molteplicità di fondi; oltre al PSR hanno aderito al Bando PNRR per la sostituzione del tetto in fibrocemento e l'introduzione dei pannelli fotovoltaici.

RILEVANZA

Gli elementi di rilevanza si ravvisano soprattutto per l'attività sociale che l'azienda svolge in convenzione con i Servizi Sociali del Comune di Monteromano, per accogliere persone con disagio sociale anche in collaborazione con la comunità Mondo nuovo.

Inoltre l'azienda è un punto di riferimento per le scuole del territorio ospitando i ragazzi per l'alternanza scuola lavoro e le scolaresche per attività didattiche.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il progetto è riproducibile e trasferibile

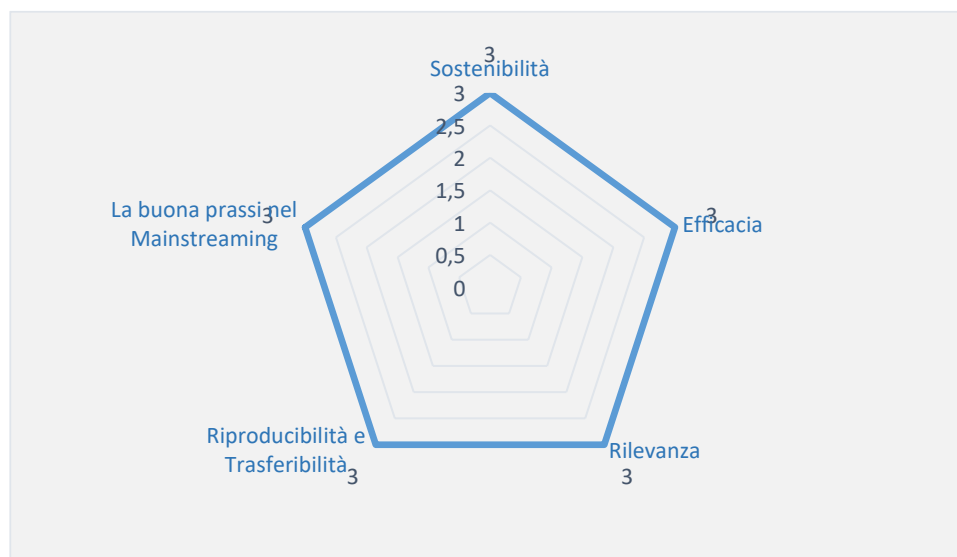
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Eleonora svolge l'attività agro-zootecnica all'insegna della sostenibilità ambientale e l'offerta di ristorazione si contraddistingue nella ricerca della qualità e tradizione senza stressare la ricerca del profitto.

L'azienda è aperta al territorio e svolge un importante ruolo sociale ed è un ottimo esempio che sostanzia nel concreto il concetto di multifunzionalità dell'azienda agricola.



PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Monte Romano
Obiettivo del piano di sviluppo	Diversificazione e introduzione dell'attività di ristoro
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.4.1 . realizzazione di sala ristorante e locali cucina
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Investimento di 500.000 €.
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2A, Priorità 2

AZIENDA AGRICOLA APIS ORGANICA DI GARBARINI ISLAS GAIA





Gaia Garbarini Islas è una giovane imprenditrice agricola nata a Roma che vive sola nella sua azienda agricola nella Tuscia dove ha deciso di insediarsi dopo aver studiato all'Università di Viterbo.

Il suo progetto di impresa si sostanzia nella coltivazione diversificata di prodotti che si prestano ad essere valorizzati direttamente attraverso la trasformazione in azienda, praticando i nuovi metodi di agricoltura rigenerativa ad elevata sostenibilità ambientale e facendo propri i principi della filiera corta.

L'idea imprenditoriale nasce da una sincera passione per l'attività agricola e dalla ferma volontà di dimostrare che si può fare una agricoltura "diversa" volta a realizzare prodotti di nicchia, da vendere al dettaglio, e offrire al consumatore tutte le garanzie sulla genuinità di ciò che va ad acquistare, sfruttando l'opportunità dell'aumento della domanda per queste produzioni.

Il modello di impresa risponde pienamente ai requisiti di alta sostenibilità ambientale e garantisce la sostenibilità economica nella misura in cui la qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati ha consolidato i canali di commercializzazione permettendo a Gaia anche l'acquisto di nuovi terreni e il progressivo ampliamento delle superfici aziendali.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: Insediamento giovani, sostenibilità, agricoltura rigenerativa diversificazione produttiva, vendita diretta, bioedilizia

Parole chiave Europa 2020: Crescita sostenibile



L'agricoltura rigenerativa è un approccio all'agricoltura progettato per creare un sistema agricolo più resiliente, sostenibile ed equilibrato. Questo approccio si basa su pratiche agricole come la rotazione delle colture, l'uso di coperture vegetali lavorazioni minime che contribuiscono a migliorare struttura fertilità e capacità di trattenere l'acqua del suolo; incremento della biodiversità, ottimizzazione dell'uso dell'acqua ed in genere utilizzo responsabile delle risorse.

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



Gaia Garbarini Islas, classe 1989 laureata in Scienze Forestali all'Università della Tuscia, è, sin da quando era studente, fermamente convinta sostenitrice dell'agricoltura biologica e rigenerativa, anche quando nella stessa Università, questo tipo di agricoltura non era considerato realistico. Prima di creare la sua azienda, Gaia ha acquisito esperienza in altre aziende agricole della Tuscia,

imparando anche ciò che "è meglio non fare".

Grazie al sostegno finanziario della famiglia, Gaia ha acquistato tre ettari di terreno e realizzato il suo allevamento di api che dà nome anche all'azienda agricola: Apis organica.

Nel 2016 ha aderito al bando del PSR Lazio per l'insediamento di giovani agricoltori con un progetto finalizzato alla trasformazione delle materie prime aziendali, con la costruzione ex novo di un laboratorio che si caratterizza per l'uso delle nuove tecniche di bioedilizia.

Nel tempo intercorso tra il conseguimento delle autorizzazioni necessarie alla costruzione del laboratorio, l'ammissione al finanziamento, e la successiva costruzione del laboratorio, Gaia ha progressivamente diversificato le produzioni per sostanziare il suo progetto di impresa e conseguire le materie prime da trasformare: ha piantato alberi da frutto di varietà antiche, tipiche del centro Italia, ha implementato la produzione di fiori eduli per la ristorazione e la pasticceria e dimicrogreen (piccole insalate) e ortaggi particolari e antichi

Il laboratorio realizzato grazie al PSR ha una vocazione "sociale", punto di riferimento per molti tra colleghi e consumatori con cui Gaia condivide le pratiche agricole.

In azienda e nel laboratorio Gaia realizza anche attività di fattoria didattica diversificando così il portfolio.

Gaia pratica l'agricoltura biologica e ha aderito agli impegni agroambientali della Misura 11 (agricoltura biologica). Inoltre adotta le le tecniche di agricoltura rigenerativa, con l'inerbimento controllato, la fertilizzazione organica e la non lavorazione anche senza accedere ai premi offerti dal PSR Lazio per gli impegni previsti dalla Misura 10.

La dotazione strutturale attuale, oltre al laboratorio di trasformazione, consiste di una SAU complessiva pari a 9 ettari suddivisa in 0,7 ha di frutteto, 4 ha di oliveto, e il resto a seminativi a rotazione e pascolo rigenerativo. Le produzioni variano dall'olio extravergine d'oliva BIO, D.O.P Tuscia che ha ottenuto riconoscimenti dal Gambero Rosso, al BIOL, ai prodotti da forno, composte e miele e ortaggi freschi. Tutte le produzioni sia fresche che



CORSO
PASTICCERIA NATURALE:
I BISCOTTI

CON SUOI AMICI

Domenica 16 Aprile ore 15:00-19:00
Impariamo a fare biscotti sani e gustosi
per le nostre merende e colazioni!

Pomeriggio dedicato ai biscotti naturali fatti con farine di
grani antichi e senza glutine e dolcificati con frutta fresca,
secca o disidratata, oppure con malto di riso.
Tutte le ricette sono senza saccarosio!

COSTO 65 euro
I partecipanti porteranno
a casa i biscotti creati.

Frolla con malto di riso
Biscotti Tuttafrutta
Biscotti senza glutine con gocce
di carruba
Biscotti con pasta madre

Dove: Azienda Agricola
apisorganic.com
Strada 170mk, Viterbo

PRENOTATI SUBITO AL 3286703266 SILVIA O AL 3349737764 GAIA

trasformate sono commercializzate attraverso i canali di vendita diretta, anche on line sul proprio sito: <https://www.apisorganic.com/>.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il sostegno concesso per l'insediamento, Gaia realizza un laboratorio per la trasformazione con le tecniche di bioedilizia: le murature perimetrali sono realizzate in paglia ed argilla con uno spessore di circa 60 cm che garantisce una temperatura costante.

La copertura è totalmente in legno e pannellature isolanti in fibra di legno / pasta di legno, sughero ed altri materiali naturali.

L'attrezzatura per la trasformazione consiste in un forno combinato professionale intelligente in grado di gestire diversi processi di cottura di panetteria e pasticceria (fresca e congelata), un tavolo per cernita e lavorazione in acciaio inox con ripiano, e un lavandino in acciaio inox a doppia vasca.

La spesa totale realizzata è di circa 85.000 €.

Contestualmente alla realizzazione del laboratorio Gaia ottiene un mutuo bancario per realizzare un secondo piano da utilizzare come abitazione personale e poter insediarsi stabilmente in azienda.

Sia l'abitazione che gli investimenti agricoli, come l'impianto del frutteto antico (150 piante), sono stati realizzati con fondi personali.

Il frutteto ha un profilo di "banca del germoplasma": consta di una molteplicità di specie frutticole (albicocchi, peri, peschi, susini, mandorli, mele cotogne, per ognuna delle quali ha impiantato 4/5 diverse varietà) ed oltre alla funzione produttiva assume anche quella "divulgativa".

LE ATTIVITÀ IN CORSO

Gaia organizza in azienda diverse attività ricreative e divulgative con le quali integra il fatturato aziendale proveniente dalla vendita dei prodotti (https://www.facebook.com/apisorganic?locale=it_IT), e soprattutto promuove principi e tecniche dell'agricoltura rigenerativa.

A consolidamento dell'insediamento, e grazie al fatto che sui terreni acquistati insistono dei piccoli fabbricati di tufo costruiti dai precedenti proprietari ma attualmente in cattive condizioni e da ristrutturare, Gaia intende realizzare un progetto di accoglienza diffusa.

Il progetto include anche la ristrutturazione di un piccolo magazzino agricolo in dotazione al centro aziendale.

Punto di arrivo della progettualità di Gaia è quello di rappresentare un riferimento nel territorio per tutte le realtà imprenditoriali e per tutti coloro che intendono lavorare per un sistema agricolo più resiliente, sostenibile ed equilibrato.



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici.
- Rigenerazione del suolo



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il modello sviluppato da Gaia incide su molteplici fattori di sostenibilità ambientale.

L'agricoltura rigenerativa, andando oltre le pratiche dell'agricoltura biologica, è in grado di rispondere alle sfide ambientali e sociali associate all'agricoltura convenzionale.

Anche se con grande fatica, Gaia è riuscita ad aumentare il livello di sostanza organica nel suolo che, in quell'area, è generalmente molto basso.

Nell'insieme l'ordinamento produttivo diversificato, che lascia spazio anche al pascolo rigenerativo, agisce sulla biodiversità: il frutteto impiantato oltre ad avere una valenza particolare sulla biodiversità, riunendo specie e varietà locali anche in via di estinzione, agisce sul carbon fixing, mitigazione del clima e sulla valorizzazione del paesaggio.

Anche la scelta di costruire ex novo lo stabile del laboratorio con le tecniche della bioedilizia rappresenta una interessante soluzione innovativa per l'efficiamento energetico e, coerente con i principi della sostenibilità ambientale

Rilevante è anche l'attività divulgativa che Gaia realizza in azienda organizzando diversi corsi per la promozione e la divulgazione dell'agricoltura rigenerativa. L'azienda è, inoltre, ben integrata nella rete di gruppi e associazioni che si muovono in questa direzione nel Lazio, in Italia e in Europa.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il modello di business dimostra di avere una discreta capacità di generare reddito e lavoro, anche in modo congruo rispetto all'impegno finanziario assunto.

Gaia riesce ad essere finanziariamente autosufficiente e con il tempo è anche riuscita ad attuare una interessante azione di accorpamento e aumento delle superfici aziendali che le consente di diversificare le produzioni ora e le attività (dopo).

La redditività è garantita dalla vendita diretta dei prodotti trasformati ottenuti con le materie prime aziendali, aumentandone in modo rilevante il relativo valore aggiunto.

Le produzioni di Gaia sono tutte certificate come DOP, Biologico, e con il marchio prodotti tipici della Tuscia promosso dalla Camera di Commercio di Viterbo.

L'ottima qualità dei prodotti da forno e delle conserve le ha consentito di entrare in un circuito di distribuzione che opera sul mercato romano che nella selezione delle aziende adotta criteri molto severi.

La redditività è inoltre integrata dalle attività complementari, come corsi di cucina e di agricoltura, che Gaia organizza in azienda.



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale

Quest'anno Gaia sarà in grado di poter assumere anche un'altra persona in azienda ma è convinta che ci siano spazi sufficienti per incrementare l'occupazione aziendale a 4/5 unità.

SOSTENIBILITA' SOCIALE

Gaia interagisce nel territorio con un gruppo di agricoltori della Tuscia, con una elevata sensibilità verso i temi ambientali, tanto da partecipare attivamente alla costituzione del biodistretto del Lago di Bolsena. Da 5 anni aderisce ad una associazione di agricoltori biologici della Tuscia "Cooperazione contadina" che organizza anche mercati contadini e nutre sinergie con altre realtà agricole italiane, per esempio con un gruppo di agricoltori della provincia di Orvieto.

Inoltre, Gaia è parte di un gruppo nazionale di circa 200 aziende agricole molto attivo nella adozione e promozione dell'agricoltura rigenerativa e a sua volta parte della neocostituenda Associazione Europea di Agricoltura Rigenerativa (EARA).

L'azienda di Gaia è fortemente improntata sul contatto diretto al pubblico, alimentato in particolare della visibilità garantita dai social media.

La predisposizione di Gaia alla divulgazione e al contatto diretto con il cliente la rende un personaggio molto convincente e in grado di espandere la sua rete di relazioni, oltre a cambiare progressivamente anche i suoi canali commerciali di riferimento.

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità nell'utilizzare le risorse finanziarie disponibili, oltre a quelle offerte dal PSR Lazio.

L'efficacia del piano di investimenti legato all'insediamento sostenuto con il PSR si traduce in capacità di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale assicurata dalla garanzia di collocare il prodotti trasformati sul mercato locale grazie alla visibilità sui social e all'attività sul territorio.

RILEVANZA

Gaia è molto attiva nel promuovere un tipo di agricoltura che rappresenta una delle potenziali migliori risposte per arrestare il processo di desertificazione dei suoli che, purtroppo, caratterizza il territorio della Tuscia.

La sua attività dà una buona visibilità anche sui media di taratura regionale e nazionale (ad esempio Gambero Rosso).

La collaborazione con le realtà associative locali e con le scuole rafforza le potenzialità dell'azienda di moltiplicare e diffondere conoscenze utili per promuovere sistemi agricoli più resilienti e salubri.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità



Fattori di innovatività



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo che punta alla trasformazione della materia prima aziendale di elevata qualità, in particolare, rispetto alla sostenibilità ambientale ed alla vendita diretta, è riproducibile e trasferibile nella misura in cui la formazione dell'imprenditore garantisce la possibilità di adottare tecniche adeguate al modello produttivo perseguito.

Il progetto però non può prescindere da una grande motivazione e passione verso l'attività agricola e verso le tematiche ambientali, nonché dalla predisposizione a promuoverle e divulgarle anche collaborando in modo costruttivo con le altre realtà imprenditoriali ed associative che promuovono gli stessi interessi.

INNOVATIVITÀ

La portata innovativa del progetto consiste principalmente nella adozione di pratiche che vanno anche oltre il metodo di produzione biologico, tanto che non è stata compresa neanche dagli agronomi locali che Gaia aveva inizialmente interpellato per formalizzare la domanda di sostegno.

La "tradizionalità" e la qualità dei suoi prodotti trasformati si sposa con una buona innovazione nell'utilizzazione dei social media che le permette di espandere la rete di potenziali consumatori.

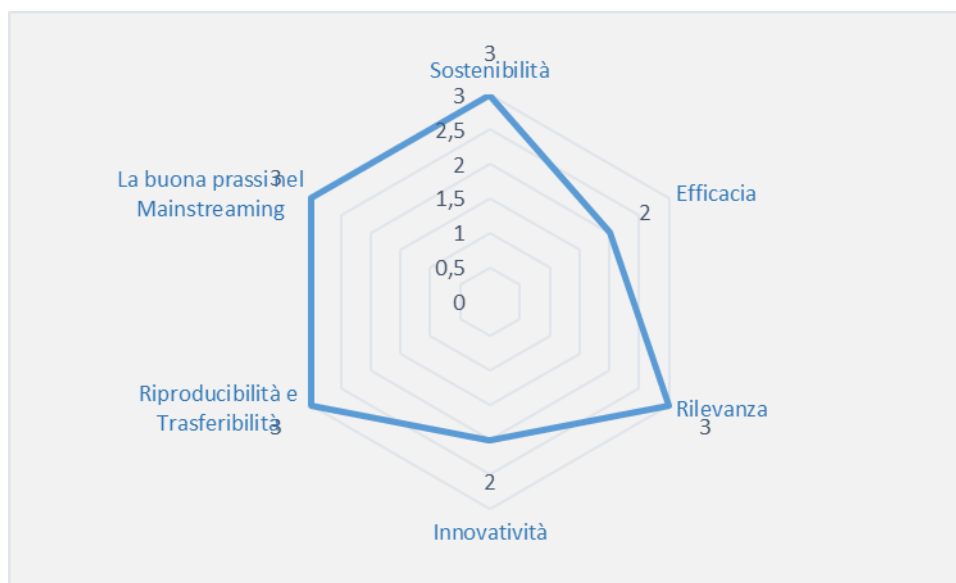
Anche l'adozione di tecniche di bioedilizia nella costruzione e restauro di edifici è una soluzione innovativa ancora poco esplorata nel territorio, interessante anche perché non comporta costi maggiori rispetto ai modelli edilizi convenzionali.

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il progetto di sviluppo aziendale si sta progressivamente consolidando e Gaia ha rafforzato la sua credibilità con la rete di clienti che comprano i suoi prodotti trasformati.

Le attività di accoglienza finalizzate anche alla promozione e diffusione di una agricoltura più sostenibile permetteranno a Gaia di consolidare la cooperazione e i legami con altre realtà associative che operano nel territorio, e in Italia, accrescendone le competenze e permettendo di raggiungere l'obiettivo finale di fare dell'azienda un punto di riferimento.

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Viterbo
Obiettivo del piano di sviluppo	Trasformazione dei prodotti aziendali e commercializzazione di prodotti di elevata qualità ambientale attraverso la vendita diretta
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1 . realizzazione di un laboratorio per la trasformazione delle produzioni aziendali - Investimento di 85.000 €.
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Adesione alla misura 11.1 per l'introduzione dei metodi di agricoltura biologica
Altri programmi attivati e fonti di finanziamento	Ampliamento delle superfici aziendali , impianto di frutteto con varietà antiche , integrazione del centro aziendale con fondi propri.
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2B, Priorità 4

GIANNANDREA ANTONIO



Prodotti della Valle di Comino a Km 0



Antonio Giannadrea è un imprenditore agricolo con un progetto di sviluppo aziendale articolato, sostenibile ed inclusivo che persegue con una efficace ed efficiente integrazione delle diverse tipologie di sostegno offerte dal PSR e con una intelligente attività di promotore svolta nel suo territorio.

Obiettivi già raggiunti grazie al sostegno del PSR sono l'incremento del valore aggiunto e della redditività aziendale attraverso la produzione di materia prima di qualità e ambientalmente sostenibile, la trasformazione e la vendita diretta delle produzioni aziendali: fra i prodotti di punta dell'azienda rientra il fagiolo cannellino DOP di Atina.

La diversificazione colturale in atto e il riposizionamento sul mercato con la prossima attivazione di una filiera corta aumentano le opportunità di reddito e occupazione mentre la futura realizzazione di una fattoria sociale incrementa il profilo di azienda socialmente inclusiva



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: giovani agricoltori, diversificazione produttiva, prodotti tipici, DOP, agricoltura biologica, sostenibilità, filiera corta, vendita diretta, ricomposizione fondiaria

Parole chiave Europa 2020: crescita sostenibile

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



Antonio Giannandrea, classe 1976, al momento dell'insediamento in azienda nel 2017 ha già una consolidata esperienza in campo agricolo: ha un diploma di tecnico-agrario, ha frequentato il corso di studi di produzione animale e, assieme a sua moglie, gestisce da 12 anni un panificio/gastronomia ad Atina, coltivando al contempo i fondi di proprietà delle rispettive famiglie, nei comuni di Atina e Settefrati, ad indirizzo cerealicolo e con metodo biologico. Nella precedente

programmazione ha realizzato investimenti nella impresa di trasformazione con il sostegno del PSL del GAL Versante Laziale.

L'azienda che Antonio ha organizzato con il sostegno del PSR ha un indirizzo produttivo misto con produzione di orticole in pieno campo, fra cui spicca il fagiolo cannellino DOP di Atina, ortaggi in coltivazione protetta, altri seminativi come grano Korasanm farro; colture arboree come olivo e vigneto di uva da vino oltre a 4 ha di nocciolo micorrizzato, di recente impianto, dove si svilupperà anche una tartufaia.

Infine il modello aziendale integra un allevamento di animali di piccola corte che contribuisce a chiudere il ciclo della sostanza organica.

Tutte le produzioni sono condotte con sistema biologico certificato e sono interamente impiegate nella impresa di trasformazione familiare o vendute a strutture di ristorazione locali che sempre più richiedono produzioni biologiche.

Antonio è molto attivo nel territorio di riferimento ed è al centro di una rete di aziende agricole che condivide lavoro, macchine e opportunità di investimenti. E' stato segretario del Consorzio del fagiolo cannellino DOP di Atina e collabora con associazioni che svolgono servizi sociali.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI



Nel 2017, fruendo dell'azione del PSR a sostegno dell'insediamento di giovani imprenditori in agricoltura (operazione 6.1.1), Antonio attua un piano di investimenti che collega l'attività di trasformazione a quella di produzione. Compra da vari proprietari residenti all'estero circa 9 ha di terreno, tutti abbandonati ma fortunatamente contigui, nel comune di Belmonte, per incrementare le produzioni di ortaggi, farro e grano Korasan, fagiolo cannellino DOP e allevare animali di piccola corte da reimpiegare nella struttura di trasformazione familiare.

Con il sostegno del PSR acquista anche le attrezzature e i macchinari per la coltivazione, installa una serra per destagionalizzare la produzione di ortaggi compatibilmente con il metodo biologico, una stazione agrometeorica.

Con fondi propri installa un impianto fotovoltaico per l'autosufficienza energetica della serra.

GLI INVESTIMENTI IN CORSO



Una volta concluso il piano di investimenti collegato all'insediamento, Antonio continua lo sviluppo aziendale e presenta un ulteriore progetto, finanziato nel 2020 con la misura 4.1.1 del PSR. Il progetto è finalizzato alla diversificazione culturale, con la realizzazione di una tartufaia sia lungo le rive di un fossato a pioppeto, sia impiantando 4 ettari di nocciolo micorrizzato, che al contempo sarà destinato anche alla produzione di nocciole da trasformare nella gastronomia familiare.

Contestualmente presenta un progetto di filiera corta, richiede e ottiene il contributo della Misura 16.4 per organizzare un partenariato composto da quattro produttori locali e dall'impresa di trasformazione e commercializzazione di famiglia: oltre alla vendita diretta nel punto vendita organizzato all'interno della suddetta impresa, il progetto prevede anche la partecipazione ai mercati e fiere locali.

La strategia di crescita di Antonio prevede nel prossimo futuro anche la realizzazione di una fattoria sociale per l'inclusione nel mondo del lavoro di persone con diverso grado di disabilità.



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici; riduzione emissioni gas serra



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La strategia del progetto di sviluppo aziendale è articolata in un insieme di investimenti in grado di incidere su più fattori di sostenibilità ambientale.

Grazie all'adozione del metodo biologico, all'integrazione dell'allevamento estensivo di animali di varie razze e alla produzione di energia da fotovoltaico, l'azienda ha ridotto i consumi energetici, l'impiego di prodotti di sintesi e le emissioni di gas serra. Ricaduta quest'ultima che sarà rafforzata con l'impianto del nocciolo.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

L'insieme di interventi attuati ha una elevata capacità di generare reddito e lavoro dopo la fase di sostegno del PSR, anche in modo adeguato all'impegno finanziario assunto: l'incremento di produzione di materia prima di qualità che viene trasformata nella gastronomia di famiglia e la vendita diretta dei prodotti trasformati hanno già assicurato un significativo aumento del valore aggiunto e della redditività aziendale, in linea con le previsioni progettuali.

La diversificazione colturale con l'introduzione del tartufo bianco, un prodotto molto remunerativo e richiesto sul mercato, aumenta le opportunità di crescita economica e occupazionale.

Notevole inoltre è la capacità produttiva del fagiolo cannellino DOP: le superfici e le quantità prodotte da Antonio infatti sono molto rilevanti per il mantenimento della denominazione di origine.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Il progetto complessivo produce effetti positivi sul sistema di relazioni sociali: con la misura 16.4 si stabilizza un partenariato di produttori locali che consente ai partecipanti di inserirsi in un circuito produttivo con realistici sbocchi di mercato, valorizzando opportunità che le aziende agricole partner, di piccole dimensioni e a conduzione partime non professionale, non avrebbero avuto agendo da sole.

Lo sviluppo dell'azienda inoltre prevede la realizzazione di una fattoria sociale per l'inclusione nel mondo del lavoro di persone con diverso grado di disabilità.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale

EFFICACIA

Il modello di impresa di Antonio si caratterizza per una alta efficacia in termini di utilizzazione delle risorse finanziarie disponibili e di compiuta realizzazione delle diverse attività previste, al netto dei ritardi scontati nel conseguimento del contributo pubblico (anche due anni), che spesso rendono inattuali i piani finanziari.

Elevata è anche l'efficacia nel conseguire gli obiettivi di sostenibilità ambientale e finanziaria che Antonio si è proposto di raggiungere e gli effetti sinergici grazie all'integrazione tra diverse misure di sostegno del PSR utilizzate. Al momento l'azienda ha conseguito la completa autosufficienza nell'approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili e delle materie prime destinate alla trasformazione nella impresa familiare incrementandone del 100% il valore aggiunto; le previsioni del progetto per il neo insediamento sono state rispettate anche se Antonio prevede che il vero salto di qualità sarà raggiunto con la realizzazione della tartufaia.

RILEVANZA

L'azienda si localizza in un'area interna, montana con una elevata parcellizzazione della proprietà fondiaria e aziende agricole condotte in modo non professionale.

Con il premio per il neo-insediamento Antonio realizza un'operazione di accorpamento e ricomposizione fondiaria rilevando piccole superfici contigue da 9 proprietari, alcuni dei quali non sapevano di esserlo e pertanto le superfici erano abbandonate.

Antonio collabora con 10 aziende agricole nello scambio di lavoro, macchinari e consulenze. Fino alla chiusura (recente ma provvisoria) era segretario del Consorzio del fagiolo cannellino DOP di Atina, oltre ad essere uno dei principali produttori, ragione per cui era stata richiesta la sua adesione ad un progetto di filiera organizzata presentato dal consorzio BIO Roma, risultato però non ammissibile.

Grazie al ruolo di promotore giocato dal giovane imprenditore nel territorio di riferimento l'azienda ha costruito una rete di relazioni con altre imprese agricole dell'area, condotte in modo non professionale, incrementandone la propensione a realizzare investimenti finalizzati alla produzione e valorizzazione di prodotti tipici del territorio incluso il prodotto DOP fagiolo cannellino.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

- L'esperienza si può riprodurre e/o è trasferibile



Fattori di innovatività

- Innovazioni di prodotto e processo



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

L'idea progettuale nel suo complesso può essere riprodotta ma, così come nota lo stesso Antonio, il conseguimento di varie tipologie di sostegno finanziario ha implicato anche tempi di attesa piuttosto lunghi che solo una buona capacità di autofinanziamento può permettere di superare senza stress finanziari.

INNOVATIVITÀ

Il progetto aziendale complessivo si caratterizza per la diversificazione culturale e l'introduzione di nuovi prodotti relativamente innovativi ma radicati nel territorio.

Gli investimenti previsti nell'ambito del progetto di filiera corta introdurranno innovazioni di processo per la trasformazione della materia prima, anche fra i partner della filiera.

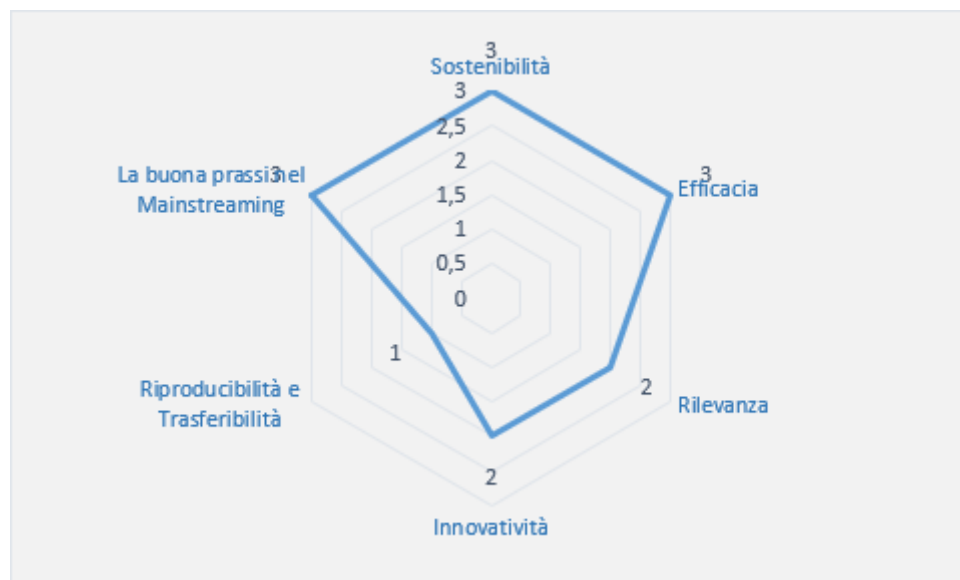
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il modello di intervento di Antonio rafforza la cooperazione e i legami tra vari soggetti operanti nel territorio e accresce le competenze e la capacity building sia del beneficiario che degli altri operatori partner nella filiera corta.

Antonio svolge un ruolo di promotore nel territorio e, in particolare, nella rete di aziende con cui collabora, diffondendo le informazioni sulle opportunità di sostegno e promuovendo progettualità.

Parte delle produzioni aziendali trasformate sono dedicate a rifornire Associazioni No profit che operano sul territorio a sostegno di soggetti disagiati e/o diversamente abili e queste relazioni sono alla base del progetto di fattoria sociale che Antonio intende perseguire.

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione

Comuni di Belmonte Castello, Atina, Settefrati

Area interna Valle del Comino, Provincia di Frosinone

Obiettivo del piano di sviluppo

Incremento, valorizzazione e vendita diretta di prodotti tipici locali di qualità

Misura/e del PSR attivate Investimenti realizzati e Risorse finanziarie

Misura 6.1.1 insediamento giovani agricoltori: Ricomposizione fondiaria con acquisto terreni, realizzazione serra e impianto fotovoltaico. Investimento: 79.000 €

Misura 4.1.1 investimenti in aziende agricole (In corso di realizzazione): impianto di nocchieleto e tartufaia micorrizzata. Investimento 116.000 €

Misura 16.4 filiera corta: organizzazione partenariato per attivazione di una filiera corta; acquisto di impianti e macchine per gestione filiera e vendita diretta. Spesa ammessa 50.000 €

Focus Area collegate

1A, 2A, 2B, 3A

AZIENDA AGRICOLA PICCOLI FRUTTI FAMIGLIA GIUSTI-LONGO





La famiglia Giusti-Longo, Nicoletta Piero e Maurizio, ha introdotto nel Parco Regionale dei Castelli Romani la coltivazione del mirtillo biologico e può considerarsi una pioniera sia per la specie introdotta sia per la continua evoluzione nelle tecniche di coltivazione ispirate alla sostenibilità ambientale, in particolare grazie alla riduzione dei consumi energetici e idrici.

L'idea imprenditoriale nasce quasi come un gioco e diventa una attività in grado di produrre reddito grazie alla passione per l'attività agricola ed alla spiccata attitudine alla ricerca di soluzioni innovative di Maurizio.

Il modello di impresa risponde pienamente ai requisiti di alta sostenibilità ambientale e garantisce la sostenibilità economica nella misura in cui la qualità delle materie prime ha consolidato i preesistenti canali di commercializzazione e ha ampliato la vendita diretta.



Priorità 2



FA 2A



Misura 4



Intervento 4.1.1



Importo 60.000

Parole chiave:

Innovazione, sostenibilità, agricoltura biologica, diversificazione produttiva, vendita diretta

Parole chiave Europa 2020:

Crescita sostenibile, Crescita intelligente

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



La Signora Nicoletta Giusti ha ricevuto in donazione assieme a sua sorella 20 Ha di terreno nel comune di Velletri e nel 2014 acquistando la quota di sua sorella ne diventa unica proprietaria; lei insegnante e suo marito Piero ingegnere TELECOM prendono l'ispirazione di impiantare mirtilli in un viaggio negli Stati Uniti, in Oregon, nel 2015 dove visitano un impianto di mirtilli.

Iniziano a fare delle prove con qualche pianta ma di molteplici varietà di piccoli frutti, more lamponi e mirtilli per verificare le migliori. Non essendoci esperienze in zona l'ingegnere Piero diventa "agronomo", studia le condizioni ottimali per la coltivazione e realizzano con fondi propri un primo impianto di due ettari e 7000 piante, favoriti dalle caratteristiche ottimali del suolo e del clima giustamente intuiti dall'ingegnere nel suo viaggio.

Sin dall'inizio studiano e adottano tecniche sostenibili per evitare il diserbo chimico e aumentare l'efficienza dell'irrigazione. Migliorano le conoscenze agronomiche con l'esperienza e infine con il sostegno del PSR realizzano un impianto di 7 ha di mirtillo americano.

Con l'approvazione del progetto subentra il figlio Maurizio laureato in contabilità e finanza con master alla Bocconi, che ritorna a Velletri lasciando Londra dove lavorava come revisore interno per SKY. Anche Maurizio diventa un agronomo provetto con una spiccata attitudine a sperimentare soluzioni innovative orientate al migliorare l'efficienza produttiva, mantenendo alti livelli di sostenibilità ambientale.



L'azienda produce prevalentemente mirtilli con metodo biologico certificato, vende la maggior parte della produzione alla cooperativa KIWI Sole cui è associata ma sta incrementando la vendita diretta sul mercato locale e la commercializzazione sul canale HORECA rifornendo molti ristoranti, bar e gelaterie del litorale romano. Il prodotto fresco non vendibile viene trasformato in marmellata e succhi.

Nel complesso l'azienda ha una superficie complessiva di circa 21 ha di cui 10 ettari destinati alla coltivazione di mirtilli, 1 ha di more e lamponi e circa 10 ha di prato e bosco.

E' presente anche un antico casale dove vive Maurizio e dove sono locati i locali per la conservazione e la lavorazione del prodotto non commercializzato come fresco.



<https://www.facebook.com/search/top?q=piccoli%20frutti%20dei%20castelli%20romani>



GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il finanziamento del PSR si è realizzato l'impianto di 7 ha di mirtillo americano con densità di 5000 piante/ha e si è acquistata una stazione meteo per il monitoraggio delle condizioni climatiche ambientali al fine di determinare la necessità di eventuali trattamenti fitosanitari e ottimizzare l'irrigazione.

L'investimento ammesso è di circa 155.000 e il contributo saldato è di 60.000 €

Con fondi propri l'azienda si è dotata dell'impianto di irrigazione e delle attrezzature meccaniche necessarie per la lavorazione del suolo e la raccolta meccanica.

GLI INVESTIMENTI PREVISTI

Oltre all'efficientamento del sistema di irrigazione con l'acquisto del computer in grado di interfacciarsi con la stazione meteo,

il progetto di sviluppo dell'azienda prevede anche l'introduzione di attività extraagricole per l'accoglienza e per la realizzazione di attività orientate al benessere psicofisico.





Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici.



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

L'azienda ha convertito la produzione al metodo biologico e adotta innovative soluzioni meccaniche come la stella sarchiatrice per il diserbo che hanno migliorato le performance della iniziale pacciamatura.

Per l'adesione al biologico tra l'altro non è stato necessario il periodo di conversione perché l'azienda aveva già i requisiti conformi.

Anche per la fertirrigazione adotta un sistema innovativo di tubazioni di plastica riciclata interrate che oltre ad efficientare l'uso della risorsa idrica e del fertilizzante, riesce ad evitare la crescita in superficie delle erbe spontanee, limitando quindi la necessità controllo delle infestanti. Il sistema tra l'altro lavora a bassa pressione e quindi ha un minore consumo di energia.

L'azienda è dotata di una stazione meteo che fornisce i dati microclimatici e di un computer con il quale si gestisce da remoto l'irrigazione sulla base dei fabbisogni rilevati. Al momento la stazione meteo ed il computer non si interfacciano ma è previsto un investimento per risolvere questo aspetto

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

L'azienda ha incrementato la produzione lorda vendibile in modo significativo; il fatturato è aumentato anche in misura maggiore rispetto alle previsioni e con le soluzioni adottate ha diminuito i costi unitari medi di produzione.

L'aumento del fatturato è anche in parte generato dall'incremento della vendita diretta sia come fresco che come trasformato che rappresenta ora il 10% della produzione commercializzata.

Questo anche dopo aver affrontato due anni difficili sia per le condizioni climatiche avverse (gelo e grandinate) sia per l'aumento dei costi dell'energia a seguito della guerra in Ucraina.

La certificazione bio ha consentito l'incremento della vendita diretta del prodotto fresco attraverso i social e società di vendita on line <https://www.alpassofood.com/produttore/piccoli-frutti-dei-castelli-romani/> e il sabato e la domenica su ordinazione nel punto vendita allestito nel casale in dotazione all'azienda.

Il fabbisogno di manodopera è aumentato e di conseguenza il progetto ha generato nuova occupazione anche se l'impiego è stagionale.

L'investimento ha dato la possibilità al figlio della proprietaria di tornare in Italia potendo contare su una attività economicamente soddisfacente.

Il modello di business dimostra di avere una discreta capacità di generare reddito e lavoro, anche in modo congruo rispetto all'impegno finanziario assunto.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una buona capacità nell'utilizzare le risorse finanziarie disponibili, oltre a quelle offerte dal PSR.

Tutta l'attrezzatura meccanica e il sistema di irrigazione è stato finanziato con risorse proprie.

RILEVANZA

L'azienda può essere considerata un modello nel territorio e contribuisce a valorizzare la cultura enogastronomica dell'area.

E' stata anche inserita in una puntata del programma RAI -GEO fra le storie caratterizzanti il Parco dei Castelli Romani

Molte pasticcerie e ristoranti hanno introdotto variazioni nelle ricette proprio per utilizzare il prodotto della famiglia Giusti Longo, adeguatamente promosso anche da un noto chef di Nettuno con il quale Maurizio ha prodotto un video che ha avuto 140.000 visualizzazioni

Maurizio cerca anche la collaborazione con le scuole, in particolare Istituto agrario dove la sua esperienza potrebbe esser ancora più valorizzata

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo che punta alla vendita diretta del prodotto fresco di qualità ed alla trasformazione della materia prima non commercializzabile sempre comunque di elevata qualità, in particolare, rispetto alla sostenibilità ambientale, è riproducibile e trasferibile nella misura in cui la formazione dell'imprenditore garantisce la possibilità di adottare tecniche adeguate al modello produttivo perseguito.

Per la tipologia di prodotto comunque il progetto è riproducibile in ambienti vocati per le condizioni pedoclimatiche.

Il progetto però non può prescindere da una spiccata attitudine a sperimentare soluzioni innovative, nonché dalla predisposizione a condividerle anche con altre realtà imprenditoriali,



Fattori di innovatività



Mainstream

- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

INNOVATIVITÀ

L'impresa è una pioniera nel suo genere perché è l'unica nell'area con la coltivazione del mirtillo bio con questa estensione .

Le elevate competenze sia di Maurizio che del padre, sia pure in materie extra agricole, fanno sì che l'azienda si contraddistingua nella sperimentazione e nell'uso di tecniche e attrezzature innovative trovate anche all'estero, come ad esempio la raccogliitrice meccanica prodotta da una azienda serba che soffia sulla pianta stacca soli i frutti maturi; il sistema di irrigazione dell'ala gocciolante a terra; l'utilizzo della stella sarchiatrice per il diserbo meccanico che ha permesso di sostituire la pacciamatura in plastica.

La qualità del prodotto sia fresco che trasformato si sposa con una buona innovazione nell'utilizzazione dei social media che permette di espandere la rete di potenziali consumatori, anche grazie alla promozione di chef stellati.

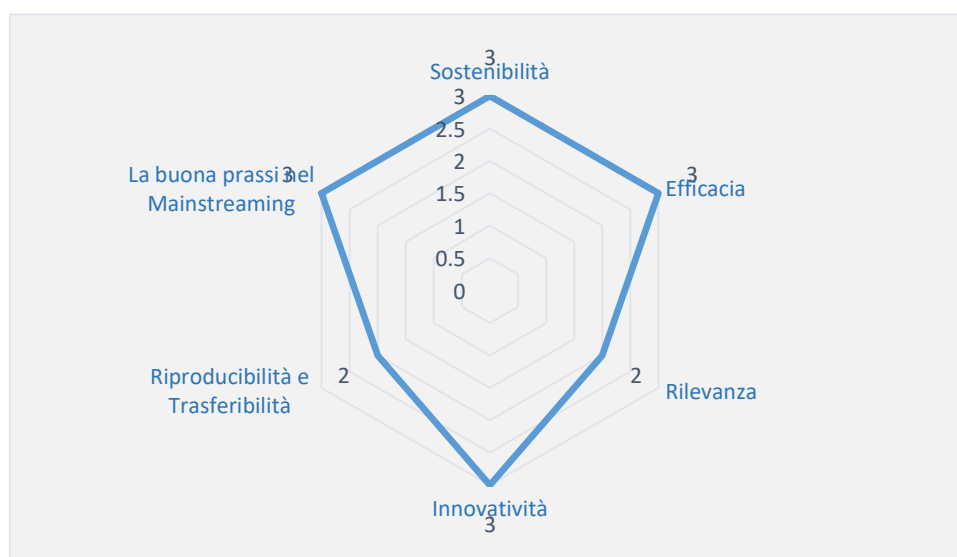
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

L'espressione tipica di Maurizio è la “curva di apprendimento”; in 5 anni ha sperimentato una serie di innovazioni che progressivamente gli stanno consentendo di ottimizzare i mezzi di produzione, incrementare il grado di sostenibilità in particolare riducendo i consumi di acqua ed energia.

L'azienda è di per se un modello per la coltivazione dei mirtilli bio e difatti è visitata da imprenditori provenienti da altre regioni e paesi europei, come la Germania e il Portogallo.

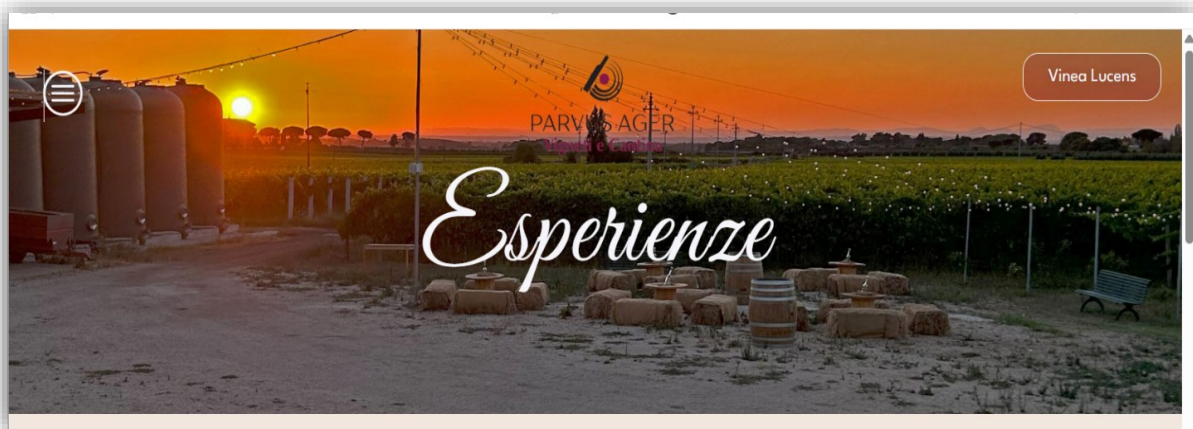


PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Velletri
Obiettivo del piano di sviluppo	Diversificazione produttiva con impianto di Mirtillo
Misura/e del PSR attivate	Misura 4.1.1 . realizzazione Impianto di Mirtillo
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Investimento di 154.000 €. Adesione alla misura 11.1 per l'introduzione dei metodi di agricoltura biologica
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2A, Priorità 2

AZIENDA AGRICOLA PARVUS AGER DI LULLI ALESSIA





Alessia Lulli è la rappresentante legale della società Parvus Ager, proprietaria di una azienda vitivinicola storica del comune di Marino, la cui attività risale ai primi del 900.

Negli ultimi 10 anni l'azienda è stata oggetto di profonde trasformazioni che hanno comportato il rinnovamento delle varietà, l'introduzione della trasformazione in azienda con la certificazione di vino ad Indicazioni Geografica protetta e l'ampliamento della vendita diretta del prodotto.

Con il progetto finanziato dal PSR l'azienda continua il suo percorso di sviluppo introducendo macchinari e attrezzature per la vinificazione con l'obiettivo di migliorare la qualità del prodotto finale e realizza una sezione dedicata ad uffici e spogliatoi per il personale

Il modello di impresa risponde pienamente ai requisiti di alta sostenibilità economica, perseguendo la valorizzazione qualitativa del prodotto e la chiusura della filiera in azienda



Priorità 2



FA 2A



Misura 4



**Intervento
4.1.1**



**Importo
600.000**

Parole chiave: Vitivinicultura, Trasformazione, qualità certificata, vendita diretta

Parole chiave Europa 2020: Crescita sostenibile

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



Alessia Lulli è la rappresentante legale della società Parvus Ager, proprietaria di una azienda vitivinicola storica localizzata nel comune di Marino, che si estende su una superficie di 54 ha che costituisce polmone verde in un contesto fortemente urbanizzato.

L'attività risale ai primi del 900 e fino a 10 anni fa era essenzialmente una azienda viticola che conferiva l'uva ad una impresa di trasformazione. Da dieci anni, la gestione è passata di mano ad Alessia e alle sue 3 sorelle e il fratello (la IV generazione della famiglia) ed è iniziata una profonda trasformazione che ha comportato il reimpianto dell'80% dei vigneti con l'introduzione di vitigni nobili di alta qualità per la produzione di vini DOP e IGP, e con l'utilizzo delle più avanzate tecnologie. I nuovi impianti permettono di controllare tutte le fasi di produzione dalla coltivazione alla vinificazione sino alla vendita diretta. Solo la fase di imbottigliamento anche se realizzata in azienda e "ancora" fatta da una società terza. Le rese per ettaro sono mantenute basse per garantire una qualità elevata per la produzione di vini DOP e IGP. La cantina inaugurata con la vendemmia 2020 è al centro del vigneto e ciò permette di lavorare immediatamente l'uva raccolta.

La produzione di vino è ampia e diversificata andando dal vino sfuso all'imbottigliato certificato. Produce tre vini DOC (Marino, Roma e castelli romani) e un IGP. In tutto si producono 14 etichette, la maggior parte monovarietali, e questa diversificazione è possibile grazie alla dotazione di numerose vasche ognuna delle quali specifica per la varietà e termoregolata.

In azienda sono presenti la bottega rurale, un laboratorio caseario e il ristorante/bistrot/enoteca realizzato con i finanziamenti dell'OCM Vino.



L'azienda è gestita a livello familiare dai 5 fratelli tutti laureati ognuno con la sua macroarea di riferimento.

Pur essendo una impresa relativamente giovane sulla trasformazione ad oggi le sue produzioni hanno ricevuto molti riconoscimenti come la medaglia d'oro al concorso mondiale di Bruxelles o una medaglia di argento al Decanter ed è recensita in moltissime guide.

Il vino viene commercializzato prevalentemente tramite il canale HORECA nel Lazio; si sono aperti canali anche all'estero in Texas, in Svezia, Danimarca e Giappone.

<https://www.parvusager.com/>

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il finanziamento del PSR sono stati realizzati un fabbricato ad uso uffici e spogliatoi per il personale; è stata acquistata la linea di ricezione pigiatura diraspatura uve; la coclea per l'evacuazione delle vinacce; una Pressa Bucher Xplus che è una pressa pneumatica in grado di fare una selezione dei mosti e che rappresenta il cuore dell'investimento; l'impianto di termoregolazione dei serbatoi e dei vinificatori (linea freddo). Infine è stata introdotta anche una pesa ponte

Con il sostegno è stato impiantato anche un actinidipto.

L'obiettivo del progetto è quello di vinificare l'intera produzione in azienda e produrre vino di qualità. Il fabbricato ad uso uffici è funzionale al progetto di potenziare il canale commerciale della vendita diretta.

L'investimento ammesso è pari 1 Meuro e il contributo erogato ammonta a poco meno di 600.000 €.



GLI INVESTIMENTI PREVISTI

Gli investimenti in cantiere riguardano la linea di imbottigliamento; questa fase al momento viene gestita da terzi anche se condotta nell'azienda.

In progetto è anche l'ampliamento della linea di vinificazione con altre 8 vasche e la realizzazione di una barricaia.



Fattori di sostenibilità ambientale

- Riduzione di input chimici ed energetici.



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

PROFILI DI BUONA PRASSI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La produzione è convenzionale anche se con tecniche di agricoltura integrata ed attrezzature che ottimizzano l'uso dei prodotti fitosanitari riducendo i rischi di inquinamento ambientale.

Il progetto di impresa inoltre punta alla sostenibilità del processo produttivo e diversi aspetti sono legati a questo principio. L'azienda è dotata di 5 vasche di raccolta delle acque reflue della vinificazione che vengono riutilizzate nel vigneto in sub-irrigazione, metodo tra l'altro che garantisce un uso più efficiente della risorsa idrica.

L'azienda è dotata anche di un impianto fotovoltaico di 50 megawatt.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

L'investimento è stato fondamentale per raggiungere una soddisfacente redditività; i vantaggi conseguiti comprendono il miglioramento del contenuto tecnologico delle strutture produttive che ha comportato il miglioramento della qualità dei prodotti; l'aumento della produttività; l'adattamento della produzione alle richieste del mercato e all'ingresso in nuovi mercati, diversificando così i canali di commercializzazione.

E' aumentata la quota di prodotto certificato ed è stata potenziata la vendita diretta, in particolare tramite il canale HORECA

Il volume della produzione e i prezzi medi di vendita dei prodotti sono aumentati; la variazione di fatturato è stata in linea con le attese; la variazione degli utili è stata inferiore alle attese per una molteplicità di motivi tra cui la crisi COVID e l'aumento dei prezzi delle materie prime dovuto alla situazione internazionale che ha comportato un generalizzato aggravio dei costi di produzione

Infine si è conseguito un miglioramento nella gestione amministrativa

Con l'investimento l'occupazione aziendale è aumentata di 3 unità e oltre ai proprietari lavorano 9 dipendenti fissi.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

L'azienda è gestita a livello familiare da 5 fratelli ognuno con la sua macroarea di riferimento e da lavoro a 9 dipendenti molti dei quali vivono in azienda con le loro famiglie in appartamenti forniti dalla società stessa.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Elementi di riproducibilità e trasferibilità



Fattori di innovatività

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una ottima capacità di utilizzare una molteplicità di fondi in gran parte PAC: il reimpianto dei vigneti è stato realizzato infatti con la misura ristrutturazione e Riconversione Vigneti; il sostegno per la

Promozione in Paesi Terzi e i fondi della Regione Lazio per l'internazionalizzazione Il centro di degustazione con la Misura Investimenti

L'impianto fotovoltaico è stato realizzato con i finanziamenti a fondo perduto

RILEVANZA

L'azienda è un polmone verde nel comune di Marino. La promozione dei prodotti è anche un racconto del territorio e quindi l'azienda si pone come soggetto di valorizzazione e promozione dell'area in cui si localizza.

Da due anni ospita corsi di sommelier dell'associazione ASSOSOMMELIER che fa corsi di I, II e III livello. Ha contatti con la Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori (FISAR) che spesso realizza in azienda visite guidate.

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Ci vuole molta passione e perseveranza perché il mercato è difficile e competitivo. La propensione al rischio deve essere elevata ed è fondamentale anche la solidità economica perché quando si realizzano investimenti di questa portata l'esposizione è elevata. La dimensione familiare si integra con una elevata e diversificata professionalità dei 5 fratelli.

INNOVATIVITÀ

Il percorso di sviluppo che l'azienda ha intrapreso in questi ultimi 10 anni è tutto improntato all'introduzione di innovazioni, dal rinnovamento varietale alla utilizzazione delle tecnologie più innovative di vinificazione che permettono la produzione di vini monovarietali di elevata qualità.



Mainstream

- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

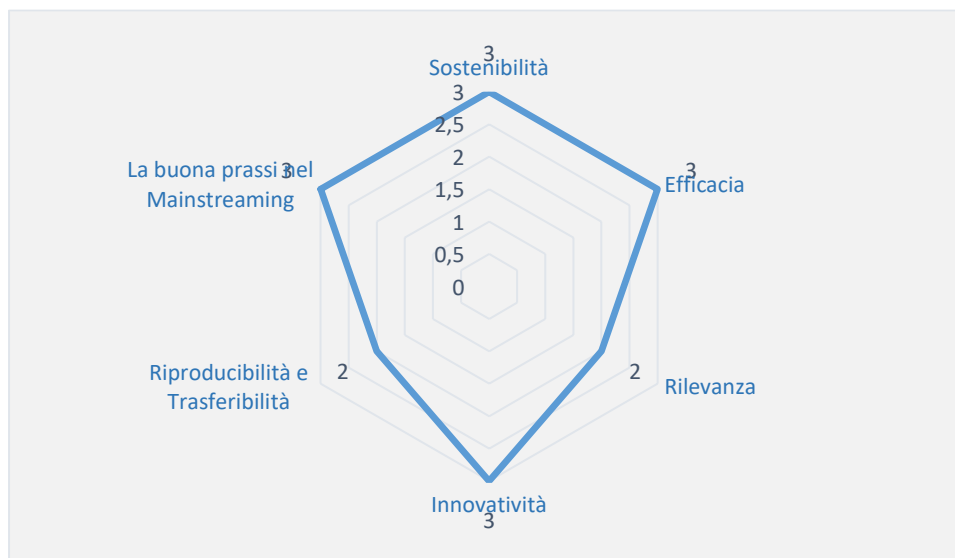
L'azienda è profondamente radicata nel territorio e i suoi prodotti con la promozione raccontano la sua cultura e la sua ricchezza e la sua vocazione vitivinicola.

Pur insistendo in un territorio altamente urbanizzato, gli edifici spiccano per il rispetto della norme dell'architettura rurale con cui sono stati realizzati: per la cantina sono stati utilizzati materiali come il legno lamellare, le tegole con i pioppi e il rame; anche la coloritura degli edifici è stata scelta nel rispetto delle norme della sovrintendenza.

In poco tempo, con le scelte ottimali fatte sulle varietà e sulle linee di vinificazione è riuscita a produrre vini di ottima qualità che hanno ricevuto molteplici riconoscimenti tanto di inserirsi progressivamente anche in nicchie di mercato estero.



PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Marino
Obiettivo del piano di sviluppo	Ottimizzazione fase di vinificazione e miglioramento della qualità del pro
Misura/e del PSR attivate	Misura 4.1.1 . acquisto attrezzature e realizzazione fabbricato ad uso uff
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Investimento di 1.000.0000 €.
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2A, Priorità 2

MANCINI LUCA



Esplorando L'allegato 1



Luca Mancini è un giovane agricoltore che si è insediato nell'azienda del nonno, con l'obiettivo di diversificare le produzioni introducendo coltivazioni e allevamenti non comuni nel contesto in cui è ubicata l'azienda.

L'intento è quello di distribuire nell'arco dell'anno il fabbisogno di lavoro, di essere meno aggredibile dalle fluttuazione dei prezzi sul mercato e più adattabile rispetto agli imprevisti dovuti ai cambiamenti climatici. Per questo ha introdotto la coltura di una particolare varietà di asparago assimilabile a quello selvatico, l'aglio in pieno campo, la coltura della canapa, un impianto di mandorleto con varietà locali ben adattate all'area e l'allevamento delle lumache. Accanto a queste, una parte della SAU aziendale è destinata a seminativi, lino, grano saraceno, cereali come farro e grano duro, leguminose da granella, tutti coltivati con il metodo biologico. Il mercato di riferimento è quello locale con la vendita diretta ad imprese di commercializzazione e dettaglianti. Il modello di impresa è in grado di garantire la sostenibilità economica: anche se la commercializzazione dei prodotti di nicchia di neo introduzione ha subito una battuta d'arresto importante per la crisi COVID, l'ampio ventaglio di colture garantisce sufficienti livelli di redditività, il sostanziale rispetto delle previsioni del business plan e la giusta remunerazione del lavoro.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave: Insediamento giovani, sostenibilità, diversificazione produttiva, agricoltura biologica, vendita diretta

Parole chiave Europa 2020: crescita sostenibile

IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE



Luca Mancini, classe 1990, è laureato in Scienze umanistiche e, prima di approdare all'agricoltura, ha lavorato come fotografo e si è imbarcato per un anno in Costa Crociere, fino a quando ha definitivamente realizzato di voler essere "padrone" di

stesso e di fare un lavoro dove il cambiamento da lui apportato fosse visibile e concreto. Nel 2017 grazie al sostegno del PSR si insedia nell'azienda del nonno, che gli cede in affitto circa 43 ettari di terreno, suddivisi in due corpi, con una SAU di circa 32 ha di cui 3 destinati a fasce tampone.



L'azienda è interamente irrigua e il piano di sviluppo aziendale è improntato sulla diversificazione delle produzioni e l'introduzione di prodotti alternativi rispetto a quelli usuali dell'area: il fattore chiave è la destagionalizzazione del lavoro e delle produzioni. L'indirizzo produttivo dell'azienda comprende 3 ha di mandorlo e 0,5 di olivo in area DOP "Tuscia", un allevamento di 1000 mq di chiocciole di lumaca; la coltivazione dell'aglio e dell'asparago in pieno campo, cereali autunno vernini (grano duro e farro), leguminose da granella (cece e lenticchia come colture da rinnovo), grano saraceno. Tutti i seminativi sono coltivati con metodo biologico, e per le superfici a coltivazioni permanenti Luca aderisce agli impegni previsti dalla misura 10.1 per la conservazione della sostanza organica. Dall'insediamento al 2020 Luca ha coltivato anche la canapa, conferendo il prodotto alla rete di imprese Italcanapa, che però nel 2020 è entrata in crisi obbligando Luca a lasciare temporaneamente questa specie interessante per la molteplicità di utilizzazione.

L'asparago coltivato su 5.000 mq è un asparago naturale riprodotto *Asparagus acutifolium*, al quale è stata tolta la dormienza, ed è del tutto assimilabile all'asparago selvatico, prodotto che si raccoglie naturalmente ed è molto apprezzato nell'enogastronomia locale.

La commercializzazione delle produzioni aziendali è improntata sulla vendita diretta nel mercato locale, ricercando costantemente l'inserimento in reti di produttori, primo fra tutte la rete Campagna Amica di Coldiretti.





il Metodo Cherasco prevede che l'impianto dell'allevamento elicicolo sia fisicamente costituito da una struttura perimetrale protettiva, al cui interno si sviluppano ulteriori recinti di contenimento delle chioccioli

Farro e leguminose da granella sono vendute ad una impresa locale di commercializzazione di prodotti BIO; il grano duro ad una Cooperativa di Produttori Agricoli di Toscana e l'aglio ad una grande impresa regionale presente nella GDO. L'azienda è iscritta all'Organizzazione di Produttori OP Latium per la quota parte di produzione di olio DOP "Tuscia"

La pandemia COVID e le limitazioni conseguenti hanno rappresentato una parziale battuta di arresto per la vendita diretta dei prodotti di nicchia ma l'ampio ventaglio delle produzioni aziendali ha consentito comunque di conseguire sufficienti livelli di redditività e il sostanziale rispetto delle previsioni del business plan.

Il supporto tecnico necessario per lo sviluppo delle attività viene garantito in particolare dal padre di Luca, agronomo di lunga data.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Con il sostegno del PSR Luca impianta 3,30 ha di mandorleto e 0,50 ha di asparago; introduce in azienda la canapa e impianta un piccolo allevamento di chioccioli di lumache seguendo il metodo Cherasco. Acquista una trincia usata per il controllo meccanico delle infestanti. L'investimento complessivo è di circa 44.000 Euro. Con risorse proprie ha poi realizzato l'impianto irriguo, a distribuzione localizzata, a servizio del mandorleto e delle ortive di pieno campo.

Luca è attivo nella promozione delle produzioni locali e, in partenariato con altre aziende, ha presentato un progetto sul PSR Misura 3.2.1 che prevedeva la partecipazione a fiere ed eventi di degustazione, l'implementazione di un sito internet comune e dell'e-commerce, incluso l'adozione di QR code. Il progetto non è stato ammesso a finanziamento ma l'attività comunque non si è arrestata.

LE ATTIVITA' IN CORSO

L'esperienza dell'allevamento delle chioccioli con il metodo Cherasco ha evidenziato alcuni limiti ai quali Luca sta ovviando adottando un metodo ideato da un agronomo locale. Per meglio adattarsi alle condizioni climatiche locali, si prevede l'uso di piccoli box e bancali per la difesa dal freddo e l'alimentazione a base di germogli. Inoltre sono allo studio nuove forme di confezionamento delle chioccioli più adatte alla vendita diretta.

Luca si sta attivando per costituire una organizzazione di produttori di mandorlo assieme ad alcune aziende che nell'area hanno fortemente investito su questa coltura.

Per proseguire la coltivazione della canapa Luca sta cercando serie imprese di trasformazione per attivare collaborazioni in particolare per la produzione di olio, prodotto interessante per le sue ottime proprietà di antinfiammatorio.

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Il modello di sviluppo aziendale adottato da Luca incide su più fattori di sostenibilità ambientale.

Il metodo biologico certificato adottato su circa il 60% della SAU aziendale per tutti i seminativi da granella, con avvicendamenti e rotazioni, assicura nel complesso una sostanziale riduzione degli input chimici, e, assieme ad un controllo meccanico delle infestanti assicurato dall'impiego della trinciatrice e dal rispetto degli impegni previsti dalla adesione alla Misura 10.1 assicura il mantenimento della sostanza organica del terreno e la riduzione delle perdite di suolo per erosione.

L'impianto del mandorleto incide anche sulla riduzione di gas serra.

Un aspetto interessante sotto il profilo della sostenibilità è l'introduzione sperimentale di alcune cultivar locali di mandorlo, presenti in modo sporadico nell'area e, in particolare nell'azienda sperimentale dell'ARSIAL localizzata nella zona, per osservarne la capacità di adattamento agli eventi climatici avversi e la resistenza ai patogeni.



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici e sostanza organica



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Il modello di business dimostra di avere una discreta capacità di generare reddito anche in modo congruo rispetto all'impegno finanziario assunto. La diversificazione colturale, oltre a compensare le fluttuazioni di prezzi che possono verificarsi nelle diverse annate, distribuisce in modo equilibrato il fabbisogno lavorativo del titolare e dei suoi coadiuvanti nell'arco dell'anno. Lo sviluppo del mandorleto e le successive fasi di lavorazione del raccolto potranno anche comportare l'incremento della manodopera aziendale.

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Con l'avvio della attività agricola Luca, anche grazie al supporto della Coldiretti di Viterbo, ha incrementato molto le relazioni con i giovani agricoltori dell'area, realizzando con essi pubblicazioni che divulgano e promuovono i prodotti di nicchia da essi coltivati.

Anche con il supporto e l'esperienza del padre Luca è inoltre attivo nella costituzione di una organizzazione di produttori di mandorlo.



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale



Fattori di innovatività

- Innovazioni di prodotto e processo

EFFICACIA

L'efficacia del piano di investimenti legato all'insediamento sostenuto con il PSR si traduce in capacità di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale assicurata dalla elevata diversificazione delle produzioni aziendali che compensa le annuali fluttuazioni del prezzo delle materie prime. Il modello di impresa troverà la sua piena realizzazione con la messa a regime del mandorleto e il consolidarsi della vendita diretta dei prodotti di nicchia, asparago e chiocciole in particolare.

RILEVANZA

La strategia aziendale di Luca è improntata sulla diversificazione delle colture accompagnata dallo sviluppo e valorizzazione di prodotti di nicchia che sono molto apprezzati nella gastronomia locale. Ciò è un elemento di innovazione rispetto alla mentalità prevalente nell'area, dove la scelta degli assetti produttivi è in gran parte determinata dal livello di aiuti fornito dalla PAC, e fornisce un esempio per tutti coloro interessati ad apportare cambiamenti.

INNOVATIVITÀ

I fattori di innovatività che caratterizzano la strategia di Luca sono individuabili in primo luogo nella sperimentazione di nuove colture. Luca è stato il primo agricoltore a introdurre nell'area il mandorlo seguito poi da altre aziende che hanno puntato molto su questa coltura investendo superfici ben superiori alla sua.

Anche per la coltura della canapa Luca è un pioniere e come tale sta sperimentando le alterne fortune del mercato.

Interessanti poi sono le scelte agronomiche delle colture dell'asparago, dove è stato preferito il prodotto riconducibile alla cv spontanea, per la qualità organolettica molto più apprezzata nell'enogastronomia locale mentre nella fascia litoranea della provincia si localizzano grandi superfici di asparago verde che è il prodotto commercializzato nella GDO.

Anche l'allevamento di chiocciole di lumaca è una scelta innovativa di prodotto e, in questo caso, l'esperienza pratica sta orientando le necessarie modifiche nell'allevamento sperimentando nuove soluzioni alla ricerca del migliore adattamento all'ambiente.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

- L'esperienza si può riprodurre e/o è trasferibile



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

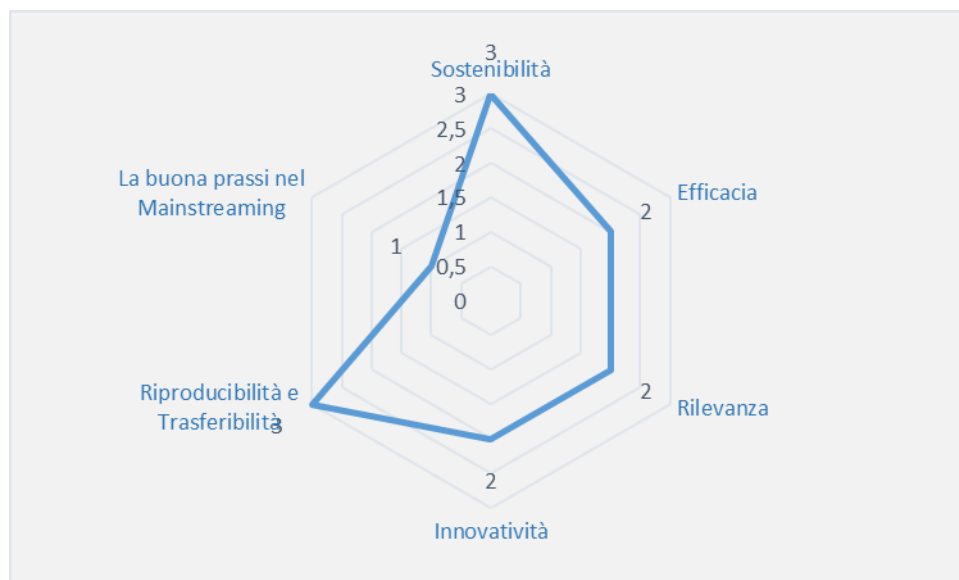
RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo che punta alla diversificazione colturale con l'introduzione di prodotti di nicchia da commercializzare attraverso la vendita diretta è riproducibile e trasferibile.

LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Luca ricerca costantemente la partnership con gli altri agricoltori, in particolare giovani con le sue stesse idee e ciò può contribuire a determinare un cambio di mentalità in un'area dove prevale un'agricoltura estremamente dipendente dalle integrazioni al reddito garantite dalla PAC.

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI

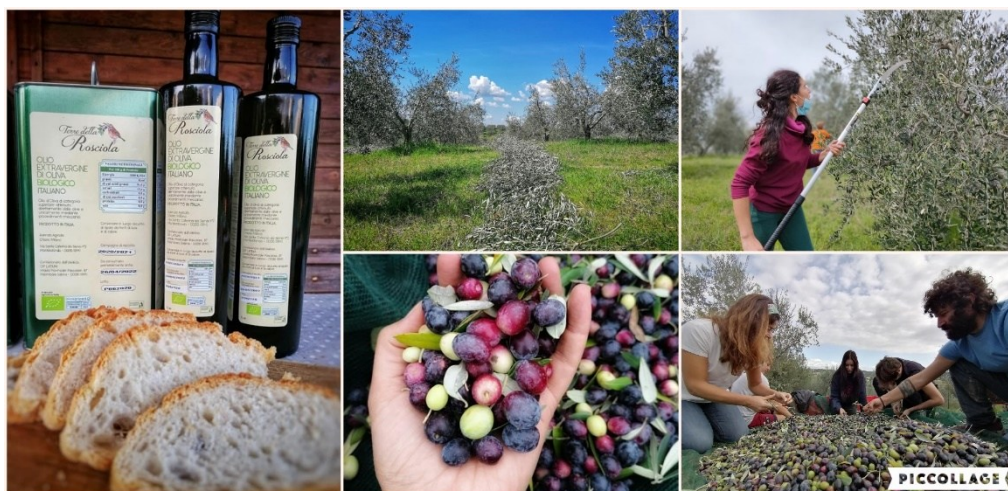


Localizzazione	Toscana, Provincia di Viterbo
Obiettivo del piano di sviluppo	Diversificazione delle produzioni aziendali e introduzione di prodotti di nicchia
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1 insediamento giovani agricoltori: impianto mandorleto e asparagiaia, realizzazione di allevamento chioccioline di lumaca, acquisto trinciatrice 70.000 €
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	
Focus Area collegate	2A, 2B

AZIENDA AGRICOLA CHIARA MILANO



Animali in tribù



Il titolare dell'azienda è la giovane imprenditrice agricola Chiara Milano che ha deciso di proseguire le orme del padre e dello zio nella conduzione e gestione dei terreni agricoli di famiglia, cercando di riprogettare gli spazi e le idee, ispirandosi agli obiettivi dello sviluppo sostenibile ed ai principi della permacultura.

L'idea imprenditoriale è improntata su una accentuata diversificazione delle attività aziendali: dalle coltivazioni agricole con il metodo biologico, principalmente olive per la trasformazione in olio, e, di recente introduzione, di piante officinali per la trasformazione, all'allevamento di cani, attività coniugate con l'offerta di servizi centrati sul benessere psicofisico delle persone, dallo yoga alla pet therapy, che aggiungono valore ai prodotti delle coltivazioni e degli allevamenti.

Il modello di impresa risponde pienamente ai requisiti di alta sostenibilità ambientale ed è un esempio di come superfici agricole limitate in un'area minacciata dall'urbanizzazione, possano essere valorizzate massimizzando le molteplici funzionalità dell'azienda agricola e integrando attività relativamente poco diffuse e ad elevata richiesta formativa.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



**Intervento
6.1.1**



**Importo
70.000**

Parole chiave:

Giovani agricoltori, Sostenibilità, Agricoltura biologica, multifunzionalità e multi imprenditorialità, benessere e qualità della vita, pet therapy .

Parole chiave
Europa 2020:

crescita sostenibile; crescita inclusiva



Il Registro Volontario Regionale (R.V.R.) è il Repertorio ufficiale della Regione Lazio che censisce le risorse genetiche autoctone, d'interesse agrario, a rischio di erosione genetica.



IL PROGETTO

PROFILO DELL'IMPRENDITORE

Chiara Milano è una giovane imprenditrice con una Laurea triennale in Scienze e Tecniche Psicologiche per la valutazione e consulenza clinica. A 25 anni ha aperto un centro di yoga. Con l'aiuto e sostegno del marito, educatore cinofilo, ha avviato un allevamento di cani Dogue de Bordeaux e ha posto le prime basi per la costituzione di una futura fattoria didattica. Nel 2016 rileva ufficialmente i terreni agricoli di famiglia, fa domanda di aiuto alla Regione Lazio nell'ambito del PSR Lazio per l'insediamento come giovane agricoltore e comincia un percorso di formazione per ottenere la qualifica di IAP. Successivamente frequenta corsi di potatura dell'olivo, di coltivazione ed estrazione di erbe officinali, di cosmesi naturale e autoproduzioni, di riconoscimento delle erbe spontanee, di apicoltura. Recentemente ha concluso il percorso formativo per la qualifica di coadiutore cane negli Interventi Assistiti con gli Animali (IAA) organizzato dalla Asl RM4.

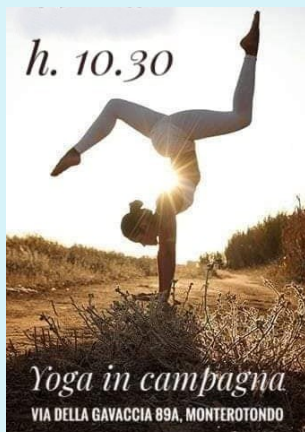
I terreni aziendali sono localizzati nel comune di Monterotondo, in provincia di Roma, raggruppati in un unico corpo aziendale e per la maggior parte in affitto. La dotazione strutturale attuale, consiste di una SAU complessiva che ad oggi è di 4,5 ettari suddivisa in 3,3 ha di oliveto, e piccoli appezzamenti con prato permanente, bosco e piante officinali di recente impianto. Inoltre, l'azienda dispone di un fabbricato ad uso ufficio e di una struttura per l'allevamento di cani . oggetto di riqualificazione con il PSR.

La gestione agronomica dell'oliveto avviene in regime biologico, in prevalenza coadiuvata dai familiari mentre, la potatura e la raccolta delle olive sono esternalizzate.

Le cultivar di olivo sono varie: leccino, pendolino, frantoio, moraiolo, carboncella, maurino e rosciola. Quest'ultima è censita dall'Arsial ed inserita nel Registro Volontario Regionale.

L'olio extravergine d'oliva certificato BIO viene trasformato e confezionato dalla OP Latium, organizzazione a cui Chiara aderisce, e venduto attraverso il canale vendita diretta.

Le razze allevate sono la Dogue de Bordeaux e la Bouledogue francese; l'allevamento (<http://www.allevamentodellarosciola.it/>) è riconosciuto al livello regionale ed è dimensionato in modo da garantire il benessere degli stessi, lasciando il profitto come obiettivo secondario. L'azienda è impegnata principalmente nell'attività cinotecnica di allevamento e custodia di cani e collabora con il centro cinofilo Addestriamolo.it, offrendo così oltre al servizio di allevamento e custodia, un'attenzione particolare alla crescita ed educazione degli animali.



In risposta alla pandemia, Chiara ha implementato la sua proposta di yoga in campagna integrando così le attività che realizza nel centro operativo di Monterotondo.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI

Gli investimenti realizzati con il piano di miglioramento aziendale, sostenuto dal PSR Lazio, hanno riguardato la struttura già presente in azienda per l'allevamento dei cani e sono stati finalizzati a migliorare il sistema di riscaldamento della nursery e dell'intera struttura dove sono custoditi i cani (box): è stato adottato un sistema di riscaldamento radiante che permette di garantire una temperatura di confort di 20°C a maggior efficientamento energetico e minor impatto ambientale. Il sistema ha permesso di abbattere notevolmente i costi di produzione legati soprattutto all'approvvigionamento energetico.

La coibentazione della struttura, in particolare della nursery, assieme al sistema di riscaldamento è finalizzata ad avere una minore mortalità dei cuccioli.

La struttura è stata, inoltre, dotata di un sistema di raccolta, convogliamento e stoccaggio dell'acqua piovana che permette la riduzione dei consumi idrici quotidiani impiegati particolarmente nelle consuete operazioni di pulizia dei boxe ed il recupero dell'acqua stessa.

Inoltre è stato acquistato un ombrello intercettatore per la raccolta delle olive accessorio di un kit compressore e aste telescopiche in maniera da diminuire i costi di manodopera avventizia per la raccolta.

L'investimento complessivo ammonta a circa 45.000 €.

LE ATTIVITÀ IN CORSO

Il progetto di sviluppo dell'azienda si arricchisce con la realizzazione di un'area di circa 3000 mq per la coltivazione di alcune erbe officinali, lavanda, elicriso, rosmarino, menta e calendula, e per la realizzazione di un giardino per le api, farfalle ed altri insetti impollinatori.

Inoltre, è in corso l'elaborazione di un progetto per realizzare una fattoria didattica che possa offrire attività ludico ricreative in outdoor con gli animali e laboratori esperienziali diversificati per fasce d'età (bambini, adolescenti ed adulti).

Tra i servizi offerti in regime di multifunzionalità sono previsti (o già attuati): la fattoria didattica, per la quale è stata richiesta l'autorizzazione, la pensione per cani, già autorizzata da Asl e Comune, la struttura non specializzata che ospita Interventi Assistiti con gli Animali (IAA) con animali residenziali (in fase di richiesta autorizzativa) e, infine, degustazioni con food truck. Tra i servizi offerti in regime di multimpreditorialità vi è l'addestramento cani, servizio offerto dalla "The downward facing Dog" Società Sportiva Dilettantistica Srl" ed i laboratori di attività ludico ricreative all'aria aperta offerti dall'associazione di promozione sociale "La tana verde - outdoor community".

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici ed energetici
- Rigenerazione del suolo

Il modello sviluppato da Chiara incide su molteplici fattori di sostenibilità ambientale.

La conduzione biologica dell'oliveto si avvale anche dell'adozione delle tecniche di inerbimento controllato e non lavorazione per le quali Chiara ha anche accesso ai premi per gli impegni previsti dalla Misura 10 del PSR Lazio.

Le tecniche quindi incidono positivamente sulla riduzione degli input chimici e sull'aumento della fertilità del suolo.

Nell'insieme l'ordinamento produttivo diversificato ha effetti positivi sulla biodiversità: l'oliveto oltre ad avere una valenza particolare sulla biodiversità, riunendo specie e varietà locali anche in via di estinzione, agisce sul carbon fixing e la mitigazione del clima.

La riqualificazione della struttura destinata all'allevamento ed alla pensione dei cani rappresenta una soluzione innovativa per l'efficiamento energetico e soprattutto garantisce il benessere degli animali.

La strategia di sviluppo aziendale intrapresa da Chiara con l'implementazione della fattoria didattica fa sì che la sua azienda rappresenti un luogo privilegiato per l'educazione ambientale.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

La capacità del modello produttivo adottato di generare reddito agricolo e lavoro è per il momento ancora subordinata alle integrazioni al reddito collegate agli impegni agroambientali della PAC in generale. Tuttavia l'allevamento dei cani è una buona fonte di integrazione al reddito derivante dalle colture agrarie anche perché entra in un mercato di nicchia relativamente costante.

L'approccio professionale e di vita di Chiara non è centrato sull'obiettivo della massimizzazione del profitto, quanto piuttosto su quello di generare il reddito necessario, non perdendo l'opportunità di coltivare per sé e per gli altri gli interessi collegati al benessere ed alla qualità della vita.

Con l'implementazione delle attività di fattoria didattica e delle molteplici attività complementari già descritte, l'azienda potrà garantire l'autosufficienza a prescindere dalle limitate dimensioni che di per sé non offrono significative opportunità di crescita.

Infine, l'azienda può fare leva sul vantaggio di non avere competitors sul territorio in grado di offrire le necessarie competenze per i servizi proposti.



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto del territorio

SOSTENIBILITA' SOCIALE

Chiara ha un buon livello di interazione sociale con il territorio, che si estrinseca soprattutto con l'apertura dell'azienda alla comunità e con l'implementazione di reti di collaborazione con altre realtà sociali ed agricole che vi operano.

È soprattutto il desiderio di contribuire a creare una comunità educante che "coltiva e custodisce", laddove "coltivare" significa arare o lavorare un terreno (fisico e metaforico), mentre "custodire" vuol dire proteggere, curare, preservare, conservare, vigilare alla base del progetto agricolo di Chiara.

La formazione eclettica e la predisposizione alla multimprenditorialità unita anche ad una filosofia di vita che non priorizza il profitto come obiettivo di Chiara la rende Chiara un soggetto convincente per gliutenti potenziali cui si rivolge.

La propensione a lavorare per il benessere psicofisico l'ha condotta a sviluppare anche le potenzialità della pet therapy nella cura della persona, e dopo un percorso formativo specifico realizzato con altre psico terapeute, Chiara ha formato una équipe strutturata che svolge attività nel territorio e realizza in azienda incontri esperenziali e giornate formative.

EFFICACIA

Il piano di investimenti legato all'insediamento sostenuto con il PSR Lazio sarà in grado di raggiungere gli obiettivi perseguiti in termini di redditività aziendale, sia grazie alla riduzione dei costi di produzione, in particolare collegati alla riduzione dei consumi energetici della struttura adibita all'allevamento dei cani, sia grazie alla efficace e concreta valorizzazione della multifunzionalità dell'azienda agricola ed alla integrazione delle attività di green care.

RILEVANZA

L'azienda di Chiara è localizzata nel comune di Monterotondo, nel contesto dell'area metropolitana di Roma, cioè in un'area dove le superfici agricole sono funzionali soprattutto a garantire gli indici di edificabilità per la destinazione residenziale. È quindi un'area dove l'urbanizzazione è la principale minaccia per il mantenimento dell'attività agricola.

In questo contesto, la valorizzazione di modeste superfici, di per sé non sufficienti a garantire la redditività necessaria, attraverso la realizzazione delle cosiddette attività di green care, l'aprirsi alla comunità, avviando con essa un rapporto diretto, nutrire il dialogo tra scuola, società e mondo agricolo è un esempio virtuoso e rilevante di gestione delle risorse del territorio.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità

- L'esperienza si può riprodurre e/o è trasferibile



Fattori di innovatività

- Innovazione di prodotto e processo



Mainstream

- Rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- Accrescere le competenze e/o la "capacity building" dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

Il modello di sviluppo fortemente improntato sulla valorizzazione della multifunzionalità dell'azienda agricola come erogatrice di servizi alla comunità e sulla multimprenditorialità permessa anche dalla formazione "olistica" dell'imprenditrice agricola, è riproducibile e trasferibile a patto che l'obiettivo di impresa non si riduca solo alla massimizzazione del profitto.

Il progetto infatti non può prescindere da una grande motivazione e passione che alimenta l'aspirazione a contribuire, a creare una "cittadinanza ecologica" ed una «responsabilità ambientale» che, attraverso gesti e comportamenti quotidiani, contrastino la cultura del consumismo.

INNOVATIVITÀ

Il carattere innovativo del progetto di sviluppo di Chiara si estrinseca sostanzialmente nella implementazione di attività di diversificazione, tutte riconducibili alle attività di green care che non hanno competitors nel territorio.

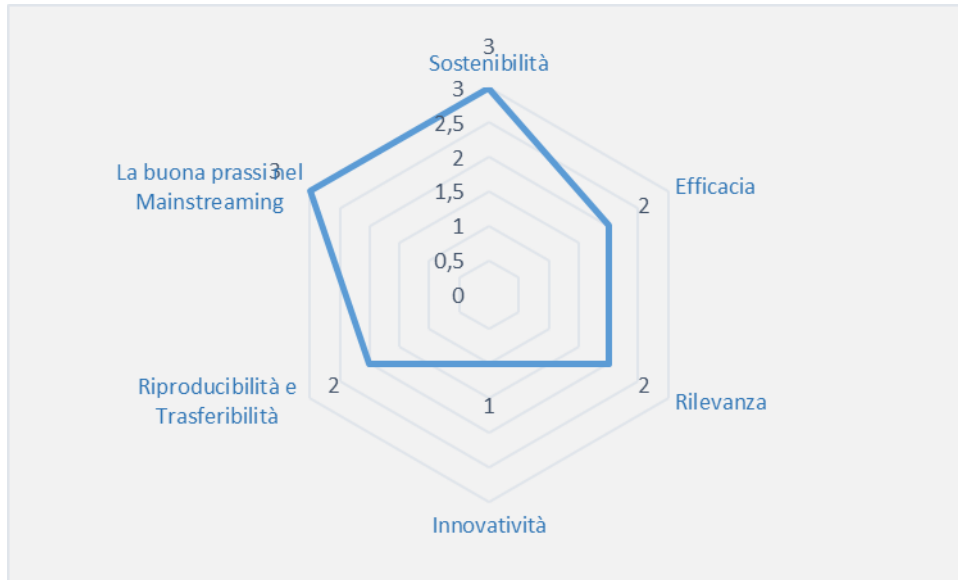
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Il modello di sviluppo di Chiara rappresenta un buon esempio di come una azienda di modeste superfici e bassa redditività, in un'area a forte rischio di urbanizzazione, possa diventare il luogo ideale per la realizzazione di attività di interazione con la natura finalizzate alla promozione ed al mantenimento della salute e del benessere di persone di ogni età.

Questa vocazionalità non può prescindere dalla attitudine di Chiara a rafforzare la cooperazione tra soggetti, come ad esempio quella con la società sportiva per l'addestramento cani, e quella con l'associazione di promozione sociale per i Laboratori di attività ludico ricreative all'aria aperta.

Notevole inoltre è la volontà di continuare ad accrescere le sue competenze nelle diverse attività imprenditoriali che si espletano nella sua azienda, dalla coltivazione e lavorazione di erbe officinali alla formazione agli interventi assistiti con gli animali, al corso di apicoltura.

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	Monterotondo-ROMA
Obiettivo del piano di sviluppo	Riduzione dei costi di produzione in olivicoltura e miglioramento dell'atti allevamento di cani
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1 . realizzazione di un laboratorio per la trasformazione delle produzioni aziendali - Investimento di 85.000 €.
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Adesione alla misura 10.1 e alla misura 11.1 per l'introduzione dei metod agricoltura conservativa e biologica
Altri programmi attivati e fonti di finanziamento	Progetto di fattoria didattica, implementazione piante officinali e laborat la trasformazione con -fondi propri.
Focus Area collegata/e	Focus area FA 2B, Priorità 4

THE CIRCLE



**La soluzione per produrre cibo sostenibile a
impatto zero**



The Circle è un'azienda agricola energetica e innovativa che ha messo al centro del proprio sviluppo i valori di Sostenibilità, Innovazione e Circolarità per risolvere i problemi reali e concreti derivati dal cambiamento climatico. L'azienda, nata nel 2017 per merito di quattro giovani soci, ha realizzato il primo impianto commerciale acquaponico d'Italia per la produzione di ortaggi e insalate di IV gamma. Questa tecnologia consente una maggiore resa e una maggiore velocità di crescita delle piante coltivate, mantenendo una produzione agricola sostenibile dal punto di vista economico e ambientale, oltre a garantire un'altissima qualità organolettica dei prodotti, il cui mercato è in rapida crescita soprattutto nelle strutture di ristorazione di eccellenza.

Il modello di business che integra domotica, tecnologia ed acquaponica si caratterizza per l'originalità della scelta produttiva, l'alta carica innovativa, la sostenibilità in senso lato: sociale, ambientale ed economica, l'utilizzazione e l'integrazione intelligente di risorse finanziarie di natura diversa, tra cui il crowdfunding, e lo sviluppo di una rete di risorse umane ad alta specializzazione. Il sostegno del PSR rappresenta un tassello di questa strategia di sviluppo ed è stato utilizzato per raggiungere la completa autosufficienza energetica del sistema.



Priorità 2



FA 2B



Misura 6



Intervento 6.1.1



Importo 70.000

Parole chiave:

giovani agricoltori, sostenibilità, economia circolare, acquaponica, innovazione di processo, innovazione di prodotto, vendita diretta

Parole chiave Europa 2020:

crescita intelligente, crescita sostenibile

<https://www.thecircle.global/>



Nell'impianto acquaponico l'acqua circola dalle vasche dei pesci raggiungendo e fertilizzando le piante, per tornare poi nuovamente pulita ai pesci. Questo consente di recuperare tutta l'acqua che le piante non sono state in grado di assorbire riducendo del 90% il consumo di acqua per kg di prodotto rispetto all'agricoltura tradizionale.

IL PROGETTO

PROFILO DELLA SOCIETÀ



La società The Circle è composta da 4 giovanissimi soci - Valerio Ciotola, Simone Cofini, Thomas Marino e Lorenzo Garreffa, amici da sempre.

Valerio è l'amministratore delegato, è laureato in Biotecnologie industriali con studi particolari nella coltura di microalghe a fini alimentari ed energetici. Anche Simone e Lorenzo sono laureati in Biotecnologie industriali; Simone è il direttore di tutta l'Impiantistica The Circle e ha curato anche lo sviluppo di tutta la sensoristica aziendale. Lorenzo cura ogni aspetto della nascita e della crescita delle colture. Thomas è dottore in Scienze politiche e per The Circle cura lo sviluppo strategico e tutta la comunicazione..

Valerio e soci hanno rapporti di stretta collaborazione con l'Università degli studi di Roma Tor Vergata, in particolare con il Centro di Ecologia sperimentale ed acquacoltura e con il Laboratorio di Biologia delle alghe, per la sperimentazione nel campo dell'agrifood, bioenergia e riutilizzo dei sottoprodotti e scarti agricoli.

L'impresa nasce nel 2017 su un terreno di due ettari vicino Roma, rilevati in affitto, dove i quattro fondatori realizzano il primo impianto commerciale acquaponico d'Italia su 4.500 mq di serra. Il primo modulo è stato realizzato con fondi propri e un prestito bancario.

Il sistema di produzione utilizzato è NFT (Nutrient Film Technique) a produzione verticale e modulare per la coltivazione di insalate e ortaggi di 4° gamma di altissima qualità organolettica. L'impianto può funzionare sia con sistemi acquaponici sia con quelli idroponici.

The Circle coltiva specie e varietà particolari: insalate, rucola, tatsoi, mizuna, erbe aromatiche, fragole e altre ancora. I prodotti hanno qualità particolari grazie all'azione del concime organico derivante dall'azione dei pesci; per questo il target di clientela cui l'azienda si rivolge sono i ristoranti e le strutture di ristorazione d'eccellenza presenti sul territorio che assorbono tutta la produzione aziendale, grazie anche alla sensibilità di giovani Chef sempre più attenti alla scelta della materia prima e di una produzione sostenibile da raccontare al cliente finale.

Nell'ultimo biennio è iniziata anche l'attività di trasformazione per la produzione di pesti ottenuti da insalate coltivate in acquaponica.

GLI INVESTIMENTI REALIZZATI



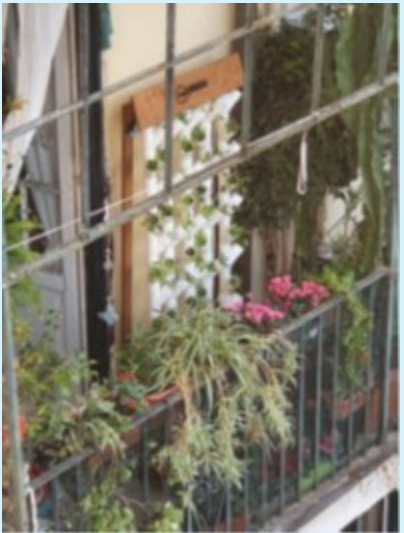
Nel 2017, contestualmente alla realizzazione del primo modulo dell'impianto di acquaponica, Valerio in qualità di CEO della società fruisce dell'azione del PSR a sostegno dell'insediamento di giovani imprenditori in agricoltura (operazione 6.1.1), con il fine di realizzare un impianto fotovoltaico di potenza pari a 10kw per garantire l'autosufficienza nell'approvvigionamento energetico della struttura di acquaponica. Inoltre, si è realizzato un Impianto sperimentale per la coltura di microalghe sviluppato in collaborazione con l'Università di Roma Tor Vergata e dello spin-off AlgaRes, per studiare la possibilità di chiudere completamente il ciclo produttivo, producendo mangime per pesci a base di microalghe



La coltura di microalghe dall'alto valore nutrizionale, farmaceutico ed energetico (spirulina, chlorella ecc.), consente una sostanziale riduzione di emissioni di gas serra nell'ambiente, in quanto le alghe sono in grado di assorbire molta più CO₂ delle piante terrestri.

Il sistema di coltura acquaponica alimentato dall'impianto fotovoltaico è in fase di brevettazione: monitorato costantemente attraverso un impianto di sensori di controllo sempre connessi, il sistema consente di recuperare tutta l'acqua che le piante non sono state in grado di assorbire, riducendo del 90% il consumo di acqua per kg di prodotto rispetto all'agricoltura tradizionale.

ATTIVITÀ IN CORSO



Da gennaio 2021 la società ha strutturato un e-commerce (<https://www.thecircle.global/shopthecircle/>) dove sfruttare la popolarità e il successo già acquisito dal brand in pochi anni di attività per vendere la linea di Pesto acquaponico a marchio The Circle.

La società, in collaborazione con un'azienda Italiana di tracciabilità del prodotto, sta sviluppando, attraverso le nuove tecnologie come blockchain, un percorso di tracciamento dell'intero processo produttivo per fornire maggiori garanzie al consumatore oltre che dare maggiore valore aggiunto al prodotto finale.

L'impresa sta mettendo a punto anche un impianto idroponico di coltivazione domestico "Verticale" alimentato con pannelli solari e capace di coltivare 50 baby salad ogni 28 giorni, controllato da remoto attraverso App.

PROFILI DI BUONA PRASSI

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



Fattori di sostenibilità ambientale

- Investimenti che incidono su più fattori di sostenibilità ambientale
- Riduzione di input chimici, idrici ed energetici; riduzione emissioni gas serra

Il modello sviluppato da The Circle incide su molteplici fattori di sostenibilità ambientale. Grazie al fotovoltaico i fabbisogni energetici dell'impianto sono totalmente coperti da una fonte di energia rinnovabile, mentre la coltura di microalghe sperimentale è idonea a garantire l'apporto nutrizionale per l'allevamento dei pesci, rendendo il ciclo produttivo ancora più sostenibile.

Sulla base di dati di calcolo annuo e in confronto all'agricoltura tradizionale, l'azienda produce importanti risultati in termini di risparmio idrico (150 l/mq ogni mese rispetto all'agricoltura tradizionale; 135 l per kg di prodotto), di CO₂ non immessa in atmosfera pari a 33.000 kg annui e di riduzione di immissioni inquinanti (- 90%).

La tecnologia acquaponica garantisce una maggiore resa e una maggiore velocità di crescita delle piante coltivate, mantenendo una produzione agricola a impatto zero: le produzioni/ha sono il doppio di quelle conseguibili con la coltivazioni su terra con una produttività del terreno pari a 600 g/mq e produzione ogni 21 giorni.

La tecnologia sviluppata consente di coltivare interamente fuori suolo, quindi può essere utilizzata senza problemi anche nei suoli esausti o contaminati.

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



Fattori di sostenibilità economica

- Generazione reddito e lavoro post sostegno

Il modello di business ha già dimostrato di avere una elevata capacità di generare reddito e lavoro, anche in modo adeguato rispetto all'impegno finanziario assunto.

La redditività del modello produttivo è confermata dall'assorbimento totale della produzione sul mercato, dalle unità di lavoro create e dall'aumento del capitale di impresa che ha consentito anche l'acquisto del terreno su cui l'azienda insiste. L'intervento del PSR è una componente che copre una parte dei costi di produzione, garantendo la completa autosufficienza energetica dell'impianto e abbattendone i relativi costi.

Il mercato di riferimento dell'impresa è in crescita, in particolare fra i ristoranti e le strutture di ristorazione d'eccellenza presenti sul territorio. Nel 2021 è entrato in azienda come socio il Gruppo CR SPA, che detiene la proprietà di 12 supermercati a marchio Conad: l'accordo commerciale permetterà di lanciare la prima linea di prodotti acquaponici all'interno della Gdo Italiana.

A luglio 2021 è entrato in società anche Bricofer: questo ingresso offre l'opportunità di approvvigionamento di alcuni materiali fondamentali per le lavorazioni degli impianti produttivi, oltre ad essere un potenziale canale di vendita fondamentale per l'impianto di coltivazione domestico (Verticale) che la società sta mettendo a punto.



Fattori di sostenibilità sociale

- Effetti sul sistema di relazioni sociali



Indicatori di efficacia

- Utilizzazione delle risorse finanziarie
- Conseguimento degli obiettivi prefissati



- Risposta a problematiche e potenzialità rilevanti nel contesto territoriale

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Il progetto ha un'elevata capacità di migliorare la qualità del lavoro degli operatori: il sistema di NFT permette lo sviluppo in verticale della coltivazione, semplificando molto il lavoro per l'operatore. Al contempo i sensori sviluppati permettono un controllo da remoto ed una notevole riduzione del fabbisogno di forza lavoro usurante all'interno dell'impianto stesso. Il sistema quindi contribuisce a superare il problema della fatica e dello sfruttamento del lavoratore in agricoltura senza peraltro sostituirlo.

Grazie al percorso universitario intrapreso da 3 dei soci fondatori, inoltre, la società intrattiene stretti rapporti di collaborazione con l'Università di Roma Tor Vergata, potendo quindi fruire di laboratori e competenze altamente specializzate per supportare i processi di sviluppo aziendale.

EFFICACIA

Il modello di impresa si caratterizza per una elevata efficacia nell'utilizzare le risorse finanziarie disponibili, integrando molteplici fonti di finanziamento incluso il crowdfunding, dimostrando di essere attrattivo anche per realtà commerciali di assoluto rilievo.

L'efficacia del progetto sostenuto con il PSR si conferma e grazie al fotovoltaico i fabbisogni energetici dell'impianto sono totalmente coperti da una fonte di energia rinnovabile, mentre la coltura di microalghe sperimentale si è dimostrata idonea a garantire l'apporto nutrizionale per l'allevamento dei pesci rendendo il ciclo produttivo ancora più sostenibile.

Nell'insieme poi il modello di business è riuscito a creare posti di lavoro riuscendo in soli due anni ad aumentare l'organico originale e passando da 4 dipendenti (i 4 soci originari) a 8 più una decina di collaboratori esterni.

RILEVANZA

Il modello produttivo adottato da The Circle è centrato sui valori di sostenibilità, innovazione e circolarità e intende contribuire a risolvere i problemi derivati dal cambiamento climatico.

L'efficacia della soluzione è confermata dalle diverse partnership a cui la società è stata chiamata a partecipare, per la realizzazione di impianti acquaponici per la produzione di cibo sostenibile e per fornire adeguato supporto tecnico attraverso masterclass ai partecipanti ai progetti.



Elementi di riproducibilità e trasferibilità



Fattori di innovatività

- Innovazioni di prodotto e processo



Mainstream

- rafforzare la cooperazione e/o i legami tra soggetti
- accrescere le competenze e/o la “capacity building” dei beneficiari

RIPRODUCIBILITÀ, TRASFERIBILITÀ

La riproducibilità e la trasferibilità dell’esperienza sono fortemente condizionate dall’elevato grado di specializzazione delle risorse umane dedicate.

INNOVATIVITÀ

Tutto il modello di business sviluppato da The Circle si caratterizza per un alto livello di innovazione delle soluzioni adottate, sia di prodotto che di processo. Le innovazioni sono state tutte sviluppate con le risorse umane interne alla società, ivi inclusa il disegno dei moduli di coltivazione adottati e la sperimentazione dell’impianto per la produzione di microalghe finalizzato a chiudere completamente il ciclo produttivo, producendo mangime per pesci a base di alghe.

La forte carica innovativa tra l’altro è confermata dalle partnership in due progetti Horizon 2020, e dalla prossima partecipazione al programma anche come Capo progetto insieme all’Università di Roma Torvergata per l’implementazione di un impianto di microalghe che estremizza l’innovazione di prodotto tendendo a produrre olio (utilizzabile per fare bio-carburanti), integratori alimentari, farine proteiche per animali o semplicemente biomassa per produrre energia e composti ad alto valore d’interesse farmaceutico.

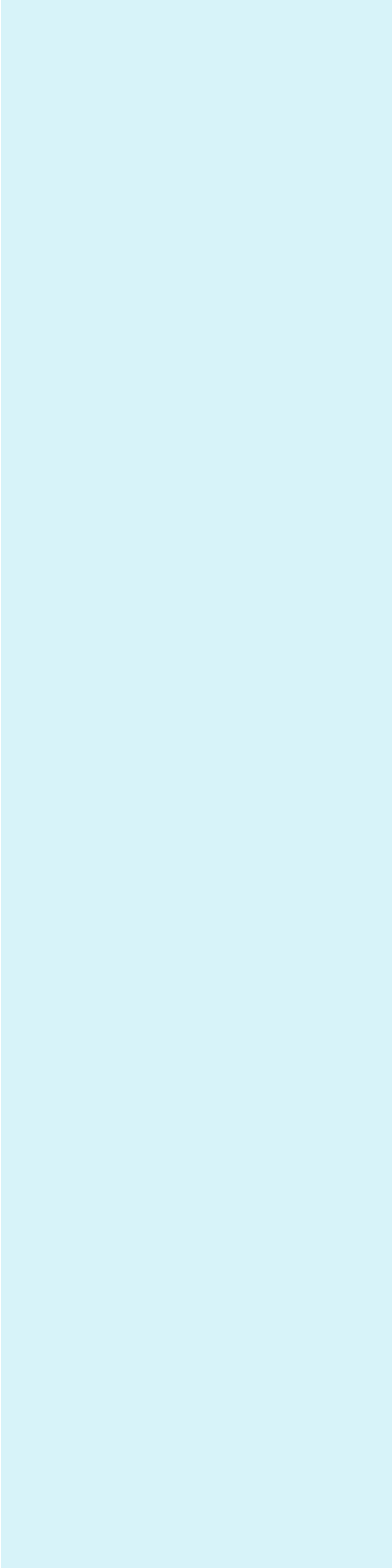
LA BUONA PRASSI NEL MAINSTREAMING

Nel settembre 2018 la società instaura una collaborazione con il CREA per accreditare scientificamente a livello nazionale i processi produttivi propri dell’acquaponica. In contemporanea The Circle ha avviato, anche attraverso iniziativa spontanea del Governo, contatti con la Commissione Agricoltura e il Ministero dello Sviluppo Economico per arrivare a una regolamentazione del settore, che ne favorisca sviluppo e valorizzazione.

Nel 2020, anche grazie al lavoro svolto, ad Acquaponica e Idroponica è stato assegnato un codice Ateco di riferimento.

The Circle è stata coinvolta in un progetto di riqualificazione di una zona di produzione terricola abbandonata, realizzato da Kilowatt a Bologna finalizzato alla creazione di uno spazio di coworking sostenibile: the Circle ha supervisionato la realizzazione di un impianto acquaponico per la produzione di cibo sostenibile che è diventato luogo di aggregazione per i Co Worker di Kilowatt.

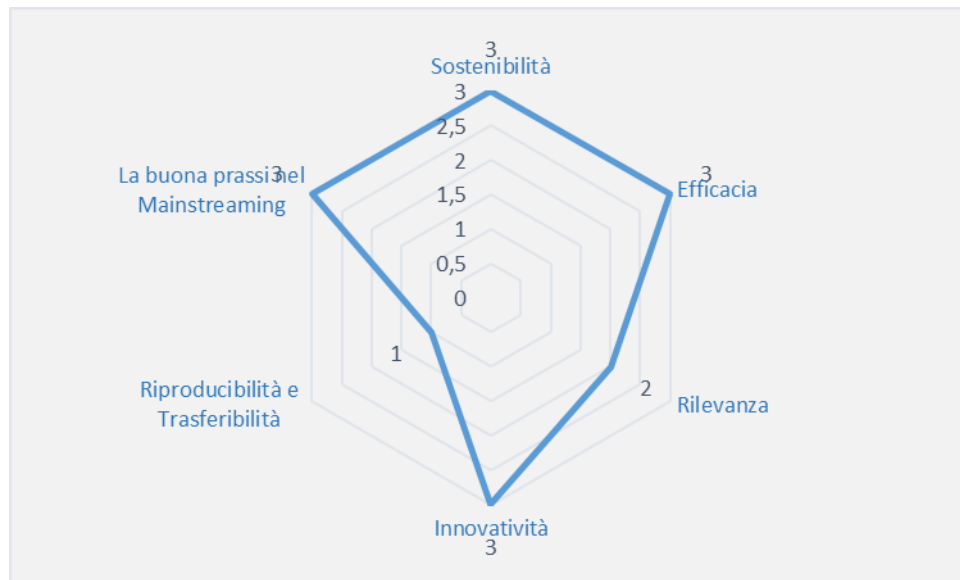
Dal 2018 è partner del progetto Italis, finanziato dalla Regione Veneto e realizzato da un’azienda internazionale (SerenDPT) per la creazione alla Giudecca di un Hub di innovazione permanente per lo sviluppo diffuso di competenze sui temi dell’economia circolare, dell’economia di piattaforma, del marketing territoriale e non profit. The Circle sta



realizzando nell'ambito del progetto un impianto acquaponico per la produzione di cibo sostenibile e fornisce supporto tecnico attraverso masterclass ai partecipanti al progetto.

The Circle è stata coinvolta in un progetto di riqualificazione urbana a Milano il cui obiettivo è quello di realizzare la prima zona di housing sociale d'Italia interamente sostenibile: the Circle realizzerà nell'ambito del progetto un impianto acquaponico per la produzione di cibo sostenibile che dovrà essere un luogo accogliente in grado di ospitare le visite degli abitanti del quartiere

PROFILO SINTETICO DI BUONA PRASSI



Localizzazione	ROMA
Obiettivo del piano di sviluppo	Produzione di cibo sostenibile di elevata qualità e a impatto zero
Misura/e del PSR attivate	Misura 6.1.1 insediamento giovani agricoltori
Investimenti realizzati e Risorse finanziarie	Impianto fotovoltaico per l'alimentazione primo impianto di acquaponica in Italia e impianto di produzione di microalghe 70.000 €
Altri programmi attivati e fonti di finanziamento	Horizon. Crowdfunding. Autofinanziamento
Focus Area collegata	2B