

IL QUADERNO DELLE *BUONE PRASSI*

NEL PSR 2000-2006 DELL'EMILIA-ROMAGNA



GIUNTA REGIONALE

Direzione Generale Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie
Servizio Programmi, Monitoraggio e Valutazione

Estratto dalla Valutazione Ex Post del Piano di Sviluppo Rurale 2000-2006

*Realizzazione (Anno 2009) a cura di **Agriconsulting S.p.A.***



Revisione testi e grafica:

***Paolo Pirani** (Direzione generale Agricoltura, economia ittica, attività faunistico-venatorie Regione Emilia-Romagna),*

***Roberto Gigante e Marilù D'Aloia** (Postazione Regionale Rete Rurale)*



INDICE

Pag.

PREMESSA	2
METODI E FASI DI LAVORO	2
UNA LETTURA DI SINTESI	3
LE SCHEDE DELLE BUONE PRASSI	7

COMPETITIVITÀ	I	PR	Una filiera biologica a ciclo chiuso attenta al benessere degli animali e alla tutela dell'ambiente diviene un concreto punto di riferimento per i produttori locali	8
	II	RE	Il Parmigiano biologico, educazione, ambiente e tradizione	11
	III	BO	Innovazione, ricerca e diversificazione per migliorare la qualità dei prodotti ed il benessere degli animali	13
	IV	RE	La vendita diretta porta benefici alla cooperativa ed alle aziende del territorio	15
	V	PC	I giovani investono nella filiera corta dei prodotti di qualità del territorio utilizzando le moderne tecnologie e forme collettive di promozione	17
	VI	FC	I giovani qualificati utilizzano diverse forme di sostegno per consolidare l'azienda, creare sviluppo occupazionale e per promuovere il territorio	20
	VII	MO	Dalle eccellenze gastronomiche al territorio: l'aceto balsamico e tradizionale di Modena motore di sviluppo del territorio	23
	VIII	FE	I giovani investono nella specializzazione produttiva, nella certificazione della qualità e nell'associativismo	25
	IX	FC	Agricoltura biologica e sostenibilità economica, lo sviluppo verde delle colline romagnole	28
	X	RA	La filiera corta diviene un esempio per il territorio e innesca forme collettive di promozione	31
	XI	RA	La realizzazione di invasi per mantenere la frutticoltura in collina	33
	XII	PR	Oasi Biologica Nevianese, un esempio di collaborazione tra politica e territorio a favore della competitività delle produzioni biologiche	36
DIVERSIFICAZIONE	XIII	FE	La diversificazione aziendale si coniuga con la valorizzazione del patrimonio architettonico, delle tradizioni ed enogastronomico	38
	XIV	FC	Le piccole aziende investono nel sociale	41
	XV	PC	Gli interventi di diversificazione consolidano le produzioni agricole aziendali	44
VALORIZZAZIONE DELLO SPAZIO RURALE	XVI	BO	Esempio di gestione ambientale condivisa, innovativa e a valenza sociale	46
	XVII	MO	Come coniugare tutela e fruizione dell'ambiente	49
	XVIII	FE	Un'azienda agricola convertita in area ad alto valore naturalistico	51
	XIX	RN	La tutela del territorio e della biodiversità attraverso l'utilizzo dell'ingegneria naturalistica	54
	XX	PR	La rete dei musei del cibo ed i circuiti enogastronomici	56
	XXI	RN	Mulino Sapignoli diviene centro di attività e di "narrazione" della cultura e tradizione del territorio	59

ALLEGATO 1 - SCHEDA RILEVAZIONE BUONE PRATICHE (BP)	62
--	-----------

Premessa

L'individuazione e la diffusione delle “buone pratiche” (BP) rappresentano attività già largamente presenti nell'ambito dei processi di programmazione e valutazione delle politiche pubbliche. Soprattutto quando queste ultime si propongono di favorire metodi di progettazione ed attuazione degli interventi a carattere innovativo e strategicamente orientati al cambiamento (es. approccio LEADER) o comunque in grado di migliorare l'efficacia dell'azione pubblica di sostegno, in risposta ai fabbisogni e alle problematiche presenti.

“Una pratica, come definizione di carattere generale, è connotabile come buona quando per l'efficacia dei risultati, per le caratteristiche di qualità interna e per contributo offerto alla soddisfazione/soluzione del bisogno/problema, risponde adeguatamente al complesso delle aspettative”¹. Le BP, in altri termini, rappresentano una manifestazione – tangibile e direttamente verificabile – del grado di innovazione, qualità e coerenza raggiunto dal programma da cui esse traggono origine ed applicazione.

In quest'ottica, per assecondare il fabbisogno di conoscenza e informazione sulle modalità di realizzazione di interventi e rafforzare la capacità progettuale e migliorare le modalità di attuazione delle successive azioni programmatiche, il Servizio Programmi, Monitoraggio e Valutazione della Regione Emilia-Romagna ha previsto un approfondimento di indagine attraverso il quale individuare e fare emergere le progettualità che possono essere ritenute “Buone Pratiche”, nell'ambito degli interventi realizzati con il PRSR 2000-2006 dell'Emilia-Romagna (Reg. CE 1257/99).

Il processo di selezione di “Buone Pratiche” nell'ambito degli interventi realizzati con il PRSR 2000-2006 dell'Emilia-Romagna (Reg. CE 1257/99), avvenuto con la collaborazione dei referenti provinciali, ha individuato ventuno progetti esempi di concreta applicazione di criteri, approcci metodologici e requisiti caratterizzanti il PRSR, restituiti come brevi monografie nel presente elaborato.

Metodi e Fasi di lavoro

Metodologicamente l'indagine per la ricognizione delle buone prassi ha richiesto diverse fasi di lavoro e ha coinvolto diversi soggetti. Preliminarmente il valutatore ha individuato e proposto una serie di criteri secondo cui analizzare gli interventi, dagli aspetti metodologici ed organizzativi, ai risultati dei progetti e agli effetti determinati, sino alla loro riproducibilità.

Gli elementi prescelti sono stati ordinati e organizzati come elenco predefinito all'interno di una “scheda di rilevazione” (Allegato 1) predisposta per la selezione e la descrizione degli interventi aventi elementi ritenuti di “Buona Pratica”. La prima parte della scheda comprende la descrizione dell'intervento mentre la seconda parte approfondisce gli elementi/requisiti di “Buona Pratica” riscontrabili nell'intervento stesso.

La scheda è stata condivisa con il Servizio Programmi, Monitoraggio e Valutazione della Regione Emilia-Romagna e presentata ai Referenti Provinciali al fine di verificarne la chiarezza e l'eshaustività.

Sulla base dei criteri adottati e proposti dalla scheda ed eventualmente integrati, i Referenti Provinciali hanno individuato, operando una scelta soggettiva, gli interventi nei quali si ritengono soddisfatti almeno tre dei criteri che caratterizzano una “Buona Pratica”. Essendo l'attività di selezione delle Buone Pratiche una attività sperimentale, con carattere “pilota” in cui si è privilegiata la messa a punto degli aspetti metodologici, si è ritenuto di limitare in questa fase la scelta ad un progetto per ciascun Asse del PRSR 2000-2006. Le schede compilate dai Referenti provinciali sono state acquisite dal valutatore che ha realizzato ulteriori approfondimenti sugli interventi segnalati con interviste ai beneficiari, ai responsabili del

¹ Da “La metodologia ISFOL per l'individuazione e l'analisi delle buone pratiche in ambito FSE” – ISFOL giugno 2004.

procedimento e visite “sul campo”, al fine di una miglior comprensione degli elementi/requisiti di “buona pratica” in essi presenti.

Le BP si presentano come brevi monografie che compatibilmente alla diversa tipologia di intervento trattato presentano la medesima organizzazione. In ciascuna scheda vengono infatti riportate le condizioni di contesto, le motivazioni fondanti le scelte progettuali, le attività condotte (nel tempo) per la realizzazione delle iniziative, concentrando l’attenzione sulle soluzioni sperimentate e sugli elementi di novità: tecnologica, organizzativa e gestionale introdotti, che possono essere trasferiti e riprodotti.

Una lettura di sintesi

Le buone pratiche individuate dai responsabili provinciali sono state complessivamente ventuno.

Per la maggior parte si tratta di iniziative di riqualificazione aziendale portate avanti da agricoltori che, avvalendosi di più misure del PRSR, apportano innovazioni tecnologiche e organizzative per essere maggiormente competitivi e contrastare i fattori che maggiormente limitano la redditività delle aziende. I progetti indicati dalle Province interessano le produzioni aziendali specifiche delle diverse aree regionali: parmigiano reggiano nell’area Bologna - Parma - Reggio Emilia, il vino sulle colline piacentine, la frutticoltura nella Romagna, produzioni di nicchia, come l’aceto tradizionale balsamico, a Modena.

Non mancano però iniziative sviluppate da soggetti pubblici e privati che più direttamente intervengono sul territorio in un’ottica di riqualificazione paesaggistica e culturale.

Come le schede di seguito raccolte ben esemplificano, le iniziative finanziate dal PRSR il più delle volte rappresentano una fase di un processo di trasformazione aziendale o territoriale iniziato nel passato e non sempre, concluso.

Gli interventi descritti si pongono in continuità con trasformazioni, iniziate per lo più negli anni novanta, avvalendosi dei contributi a valere su altri regolamenti comunitari come il premio di primo insediamento del Reg. (CEE) 950/97 e i Regolamenti 2078 e 2080, con i quali le aziende hanno aderito al biologico o sono intervenute sul territorio in un’ottica di riqualificazione paesaggistica. A conferma di questa continuità, la maggior parte dei beneficiari ha già presentato progetti a valere sul PSR 2007-2013, per continuare e/o integrare i processi di qualificazione iniziati.

Questa continuità e dimensione “progettuale” è ancora più evidente nelle iniziative di natura territoriale: ampi progetti di valorizzazione delle risorse naturali, del paesaggio, dei prodotti, in cui il PRSR si inserisce a sostegno di soggetti diversi che afferiscono all’iniziativa: aziende riunite in accordi agroambientali, cooperative, Comuni, a rafforzare diversi tasselli del progetto complessivo.

Elemento comune a quasi tutte le iniziative selezionate è l’elevata **capacità di integrare le forme di sostegno**. I beneficiari aderiscono a più misure favorendo così una concentrazione di risorse a livello territoriale e/o aziendale, realizzando a “valle” quella integrazione che non sempre a monte è stata prevista o sostenuta con adeguate premialità.

Le sinergie più ricorrenti si verificano tra:

- Misura 1B, premio di primo insediamento e la Misura 1A “Investimenti nelle aziende agricole”: molti progetti esemplari sono infatti portati avanti da giovani imprenditori “neoinsedati”, spesso in coppia, che impongono decisi cambiamenti alle aziende;
- i premi della Misura 2F, in particolare azione 2 - Produzione biologica (applicati alla foraggicoltura, all’allevamento zootecnico, alla vitivinicoltura, all’orticoltura) e investimenti sostenuti dalle Misure 1A e 3P “Diversificazione delle attività del settore agricolo”, per l’introduzione di soluzioni organizzative che migliorino le condizioni di produzione e commercializzazione di prodotti di qualità. Un binomio assoluto è biologico e diversificazione: tutte le aziende individuate che offrono ospitalità sono bio e viceversa tutti gli interventi sviluppati sul territorio con il fine di proteggerne/promuoverne la qualità ambientale offrono anche ricettività e didattica;
- gli interventi sul territorio che integrano efficacemente l’offerta dell’Asse III, con le Misure 3O “Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e promozione e tutela del patrimonio rurale”, 3P “Diversificazione delle attività del settore agricolo e affini”, 3M “Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità” e gli interventi agroambientali della Misura 2F azioni 8 - Regime sodivo e praticoltura; 9 - Ripristino e /o conservazione di spazi naturali e seminaturali e 10 - Ritiro dei seminativi dalla produzione.

Meno frequente il ricorso a integrazioni finanziarie extra Piano. Solo alcune aziende infatti hanno utilizzato le risorse previste dalle diverse OCM per iniziative complementari al PRSR o fatto ricorso alle agevolazioni che il Consorzio Agrifidi fornisce alle Aziende associate per l’ottenimento di finanziamenti e crediti. Pilota l’utilizzo dei fondi regionali da parte di una azienda (Parma) che insieme ad altre sei aziende, si è attivata nel consorzio "Agricoltura e ambiente" per la realizzazione di impianti a biogas.

Più frequente l’integrazione delle risorse nei progetti di carattere territoriale sostenuti da Comuni, singoli o associati, che hanno integrato i contributi del PRSR con le disponibilità finanziarie di Leggi regionali a sostegno della cultura o con risorse private provenienti da fondazioni bancarie e sponsor, a sostegno di un progetto unitario di sviluppo.

L’**approccio partecipativo** sorregge un buon numero di progetti, attraverso il coordinamento, lo scambio e concertazione tra diversi soggetti, istituzionali e no. Sono testimoni di questa buona pratica, le iniziative di natura “ territoriale” a sostegno della valorizzazione della qualità nelle condizioni più marginali, come i marchi che rafforzano il legame prodotto-territorio, gli accordi agroambientali che riuniscono più aziende intorno ad un obiettivo di tutela ambientale, i progetti di più ampia valorizzazione del territorio, come quelli in provincia di Bologna, Modena, Parma e Rimini, che integrano soggetti pubblici e privati – Regione, Province Comuni, Consorzi di produttori, Associazioni di categoria, aziende agricole – per garantire la gestione dei beni recuperati.

A caratterizzare le iniziative selezionate sono i **risultati raggiunti** positivi, concreti e coerenti agli obiettivi. Le Buone Pratiche selezionate rappresentano un interessante “catalogo” di comportamenti, una testimonianza di come soggetti diversi, per natura giuridica, dimensione economica, realtà di riferimento, tipo di “agricoltura”, età e condizione, affrontino le medesime criticità (spesso in riferimento alle medesime produzioni) con l’obiettivo di riorganizzare le imprese e internalizzare il valore aggiunto, integrare il

territorio e l'ambiente in processi di valorizzazione e tutela delle risorse, aumentare la coesione sociale in un'ottica di sostenibilità e durata.

Le schede relative ai differenti casi descrivono nelle aziende agricole soddisfacenti incrementi di fatturato, aumento/stabilizzazione dell'occupazione, diminuzione di costi seppur modeste, miglioramento delle condizioni di lavoro degli addetti, aumento della qualità delle risorse naturali, crescita dei redditi integrativi derivanti da attività diverse dalla agricoltura. Ovviamente essendo iniziative di recente realizzazione, si tratta di risultati non del tutto "maturi" la cui sostenibilità dovrà essere verificata anche alla luce delle difficoltà del mercato.

Gli interventi sull'ambiente, come il recupero degli ambienti "pre-bonifica", definiscono una evidente crescita della naturalità dei luoghi e un arricchimento della diversità biologica, mentre le iniziative di valorizzazione "culturale" delle tradizioni rurali sono, pur con diversi livelli di intensità del fenomeno, premiate dalla presenza di visitatori di diversa "origine" e provenienza.

In questa ottica le Buone Pratiche sono testimoni di innovazione; innovazione che più raramente attiene la "tecnologia" e più frequentemente riguarda l'assunzione di comportamenti in controtendenza al pensiero più comune. Comportamenti che, in perfetta sinergia con l'obiettivo generale del PRSR, perseguono percorsi di sviluppo sostenibile alla ricerca di integrazione tra la dimensione ambientale, economica e sociale.

Le iniziative vedono il rafforzamento della produzione biologica e dell'utilizzo di tecnologie a basso impatto ambientale, il recupero della biodiversità anche in agricoltura, con la reintroduzione di razze e vitigni tradizionali, la progressiva affermazione del fare "qualità" piuttosto che "quantità", lo stabilirsi di relazioni virtuose tra i soggetti del territorio, come la promozione dal basso di forme associative tra gli operatori o il rafforzamento del binomio qualità-identità ricercato anche attraverso i marchi territoriali, l'affiancamento di obiettivi etici, sociali, o culturali a quelli economici a supporto del proprio operato.

A sostenere le trasformazioni il più delle volte sono le nuove generazioni, imprenditori giovani insediati alla guida di aziende agricole che si impegnano in prima persona per difendere il proprio ruolo e il proprio mestiere e la cui presenza, oltre a ridurre i rischi d'abbandono delle attività agricole, favorisce i processi d'adeguamento delle strutture aziendali per il conseguimento d'efficienti livelli di reddito e occupazione.

Anche se su piccola scala, le Buone Pratiche rappresentano esempi concreti di incontro felice tra le capacità dei beneficiari di interpretare l'offerta del PRSR e quelle del Piano di interpretare i fabbisogni e le linee di tendenza dei diversi soggetti del territorio. La già avvenuta adesione di molti beneficiari al PSR 2007-2013, per continuare e/o integrare i processi di qualificazione iniziati, conferma infine la funzione cardine dell'incentivo pubblico a sostegno dello sviluppo del mondo rurale.

Le Schede delle "Buone Pratiche"

I progetti individuati come Buone Pratiche vengono restituiti all'interno di tre grandi tematiche: competitività, diversificazione e valorizzazione dello spazio rurale, ovvero gli elementi chiave che sostanziano l'obiettivo generale individuato dal PRSR di *"accrescere la competitività delle imprese,*

mantenendo la coesione e l'integrazione dei sistemi socioeconomici territoriali e favorendo la salvaguardia delle risorse ambientali".

La strategia del Piano si prefiggeva di *promuovere percorsi di adattamento e sviluppo proporzionati alle diverse "agricolture"* che caratterizzano il sistema agricolo regionale assimilabili all'agricoltura: intensiva e specializzata, orientata alle produzioni di pregio ed a forte valenza ambientale.

Le risposte offerte dalle aziende scelte come Buone Pratiche mostrano percorsi articolati in cui i confini tra questi paradigmi produttivi non appaiono sempre così netti, anzi le soluzioni adottate propongono un'agricoltura spesso fortemente specializzata, che sperimenta processi di certificazione di processo, di internalizzazione del valore aggiunto con la chiusura della filiera, che si orienta su produzioni tipiche di pregio e soprattutto ad elevata sostenibilità ambientale e con un occhio, in prospettiva, alla implementazione di attività di diversificazione.

L'indagine quindi fa emergere i diversi comportamenti e le varie scelte di diversi soggetti di fronte a fabbisogni comuni e la capacità di iniziative, sostenute da una progettazione di qualità e da beneficiari dinamici, di unire la gestione sostenibile dei processi produttivi ed il rafforzamento delle competitività.

E' infatti interessante notare come le diverse strategie adottate dagli imprenditori agricoli, per affrontare il riposizionamento sul mercato della propria azienda e non ridurre la competitività, rispondano anche alla domanda ambientale, etica e sociale proveniente dalla collettività.

Considerando ad esempio le diverse esperienze riportate nell'ambito della filiera del Parmigiano-Reggiano si passa dalla grande impresa che "chiude" in modo professionale la filiera del parmigiano-reggiano biologico potenziando le strutture aziendali ed ampliando superficie e capi anche attraverso l'aggregazione di altri produttori, all'impresa medio-piccola che si riposiziona sul mercato del prodotto biologico rivolgendosi, attraverso la vendita diretta, al mercato locale e ai gruppi di acquisto solidale e valorizzando, attraverso la diversificazione in fattoria didattica, le potenzialità divulgative del metodo biologico.

Emblematiche appaiono in questo senso le scelte opposte delle due aziende frutticole: pur essendo entrambe di piccola superficie e definibili come specializzate, una adotta il modello di intensificazione colturale e certificazione di processo e di prodotto, l'altra adotta il modello opposto: con sistemi di coltivazione a basso impatto ambientale che valorizzano il ruolo "paesaggistico" e "didattico" dell'agricoltura in un'area ZPS.

Analogamente, alcune delle esperienze riportate, promosse da enti pubblici, dimostrarono la capacità delle istituzioni locali di "indurre" modifiche comportamentali a livello delle singole aziende agricole e di sostenere innovazioni per perseguire obiettivi più ampi, rispetto alla misura di accesso.

Le due esperienze di accordo agroambientale ben esemplificano come lo stesso strumento sia stato interpretato e tradotto diversamente, nell'intento di rafforzare le specificità locali. In un caso il consolidamento delle produzioni biologiche locali rafforza la competitività delle aziende agricole aderenti; nell'altro il miglioramento del paesaggio rurale e l'incremento della biodiversità che si conseguono grazie all'accordo, realizzano invece i presupposti per la diversificazione dell'economia.



LE SCHEDE



COMPETITIVITÀ



DIVERSIFICAZIONE



VALORIZZAZIONE DELLO
SPAZIO RURALE

Una filiera biologica a ciclo chiuso attenta al benessere degli animali e alla tutela dell'ambiente, diviene un concreto punto di riferimento per i produttori locali

Provincia	Parma
Comune	Neviano degli Arduini
Il progetto	Una filiera biologica a ciclo chiuso attenta al benessere degli animali e alla tutela dell'ambiente, diviene un concreto punto di riferimento per i produttori locali
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese" e 2 "Ambiente"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole" 2f "Misure agroambientali" (Az. 2 "Produzione Biologica")

L'azienda agricola è situata nel territorio a sud di Parma, fra i Comuni di Neviano e Traversetolo, a circa 530 s.l.m. e da sempre è dedita all'allevamento di bovini da latte per la produzione di Parmigiano-Reggiano, prodotto per antonomasia della Regione Emilia-Romagna.

Sin dai primi anni '80, a fronte di un indebolimento del settore agricolo sempre più incalzante soprattutto nelle aree svantaggiate di montagna, l'azienda decide di fronteggiare la crisi puntando sul miglioramento della qualità delle produzioni, sfruttando i punti deboli del territorio come un'opportunità di sviluppo virtuoso e sostenibile.

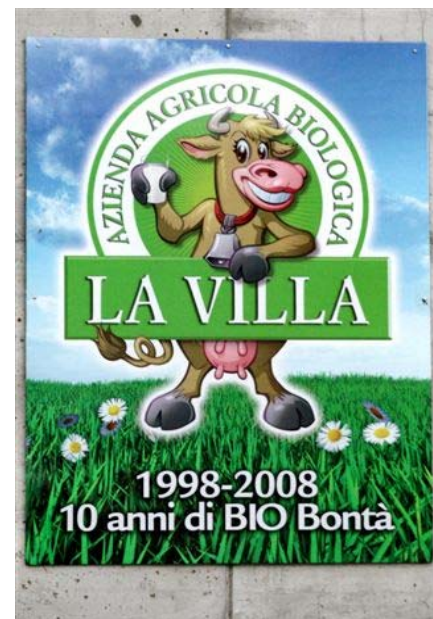
L'azienda, quindi, si converte completamente ai metodi dell'agricoltura biologica, costituendo una della prime esperienze in Italia di allevamento bovino da latte a stabulazione libera.

I primi investimenti che si realizzano sono quelli necessari all'adeguamento dell'azienda alle norme e alla disciplina della agricoltura biologica, tra cui la costruzione di un mulino per la macina dei cereali destinati all'alimentazione del bestiame.

Negli anni l'azienda si amplia, aumentano gli ettari e il numero dei capi allevati e comincia a farsi strada la possibilità di poter mantenere in azienda il valore aggiunto derivante da tutte le fasi produttive della filiera del Parmigiano-Reggiano.

L'azienda cessa di conferire il latte al caseificio sociale di cui è socia da diversi anni e, unicamente con mezzi propri, si dota di un caseificio aziendale e di uno spaccio per la vendita diretta dei prodotti finiti.

In questo modo si realizza un'azienda a "ciclo chiuso" dove ogni fase della produzione: dalla coltivazione e lavorazione dei foraggi per il bestiame, alla cura e all'allevamento dei bovini fino alla produzione dei formaggi, viene curata, controllata e certificata dai sistemi dell'agricoltura biologica, divenendo sinonimo di sicurezza e qualità.



Il logo aziendale

L'intervento realizzato in azienda nel 2005 con il contributo del Piano, sulla Misura 1.a "Investimenti nelle aziende agricole", va ad integrare in maniera sostanziale il progetto di completa ristrutturazione dell'assetto aziendale in corso ormai da vent'anni, ed è coerente non solo con l'obiettivo precipuo della misura ma soprattutto, con taluni obiettivi prioritari del Piano quali, l'aumentare la competitività aziendale attraverso percorsi sostenibili e duraturi, sia da un punto di vista ambientale sia economico.



La stalla realizzata con i finanziamenti della Misura 1.a del PSR 2000-2006

Con un investimento di 442.635 euro a cui è corrisposto un contributo di 177.054 euro l'azienda ha ristrutturato e ampliato il locale adibito a stalla, intervento necessario non solo per migliorare l'efficienza delle strutture produttive e ottimizzare l'utilizzo della manodopera, ma anche per tutelare le condizioni di benessere degli animali in una struttura di dimensioni e condizioni più idonee.

L'ammodernamento del sistema di mungitura, inoltre, ha permesso il miglioramento della qualità del prodotto soprattutto in termini di igiene e sicurezza alimentare. L'azienda inoltre ha aderito alla Misura 2f "Misure agroambientali" con l'azione di agricoltura biologica per l'intera superficie aziendale ed un premio di circa 38.000 euro.

L'idea imprenditoriale alla base del progetto è quella di creare un'azienda completamente autosufficiente, che realizzi un percorso di qualità che va dalla coltivazione del foraggio fino alla produzione di parmigiano-reggiano. Per realizzare questo percorso l'azienda produce in proprio i foraggi destinati all'alimentazione delle vacche, utilizza razze meno produttive ma più rustiche, che forniscono un latte di altissima qualità ed assicurano una media di 6 parti per bovina ed utilizza la fecondazione naturale con una rimonta esclusivamente interna. Tutto ciò ha permesso di avere una resa maggiore del latte in formaggio, una consistente diminuzione delle perdite dovute alla mancata marchiatura del formaggio per problemi in fase di maturazione, e la realizzazione di un prezzo di vendita decisamente superiore alla media.

Attualmente l'azienda conta ormai quasi 200 ettari di terra, tra proprietà e affitto, con una produzione di circa 15.000 quintali di foraggio, 1.300 di orzo e 600 di frumento, tutti certificati da produzione biologica e destinati unicamente all'alimentazione del bestiame aziendale. Sono 360 i bovini allevati, tra razza Bruna Alpina e Reggiana. La produzione media giornaliera è di circa 16/18 litri, con una produzione media annua di 10.000 quintali. La produzione di Parmigiano-Reggiano Bio si aggira tra le 4 e le 6 forme al giorno, con una produzione media annua di 1.750 forme. La stagionatura viene fatta nel proprio magazzino per 12/36 mesi.

La commercializzazione avviene direttamente attraverso lo spaccio aziendale o presso ristoranti. L'ampliamento del proprio mercato è avvenuto attraverso la partecipazione a fiere e concorsi e attraverso il "passaparola", che ha consentito di far conoscere ed apprezzare il prodotto fin negli Stati Uniti ed in Giappone.

Tale rete di commercializzazione, basata su un prodotto di altissima qualità, ha preservato l'azienda dagli effetti della crisi che attanaglia il settore oramai da diversi anni.



Il caseificio aziendale



I locali di stagionatura del Parmigiano Reggiano

L'intervento, inoltre, ha determinato cambiamenti ritenuti positivi nei comportamenti e nelle pratiche di altri operatori agricoli del territorio. Molti sono infatti gli agricoltori della zona che si sono convertiti al metodo del biologico e che vendono direttamente i propri prodotti presso il punto vendita dell'azienda. Nel 1998 nel territorio nasce il marchio "l'Oasi Biologica del Nevianese" a cui segue nel 2003 la realizzazione di un accordo agroambientale cui aderiscono 94 aziende, tutte certificate, su una superficie di 1.791 ettari, pari al 42% della SAU dell'intero comune, con l'obiettivo di sviluppare e diffondere l'agricoltura biologica e promuoverne la vendita dei prodotti. L'esperienza ha avuto un risultato concreto nel 2001 con la costituzione del "Consorzio Oasi Biologica Nevianese" per il coordinamento e l'organizzazione della produzione e della commercializzazione delle aziende aderenti, in cui l'azienda in esame svolge un ruolo da protagonista.



Il Parmigiano Reggiano prodotto dall'azienda

L'aiuto concesso al beneficiario per l'intervento del PRSR ha avuto un effetto positivo anche in termini di fiducia e di propensione ad investimenti ulteriori. Con il nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, infatti, si prevede di ampliare i locali adibiti alla vendita diretta così da poter commercializzare un maggior numero di prodotti, sia quelli che l'azienda nel frattempo è andata diversificando, che quelli delle altre aziende aderenti al Consorzio Bio. La nuova domanda di richiesta fondi prevede, inoltre, la ristrutturazione di alcuni locali finalizzati ad incrementare forme di turismo rurale nell'area. A tal fine il titolare dell'azienda ha già intrapreso percorsi formativi per operatore agrituristico e vi sono già delle prime esperienze di turismo didattico, per soggetti interessanti alla visita dell'azienda. L'intervento, inoltre, può essere definito una buona pratica, oltre che per gli effetti e i risultati ottenuti, anche per la capacità di combinazione e coordinamento con le diverse opportunità di finanziamento preposte per il settore.



I prodotti commercializzati nel punto vendita aziendale

Oltre ad aver utilizzato in maniera efficace le forme di sostegno del Piano in questione, integrandole tra loro (Asse 1 e pagamenti agroambientali dell'Asse 2), l'azienda è riuscita a integrare tali risorse con quelle di altre fonti a sostegno di un unico progetto di sviluppo.

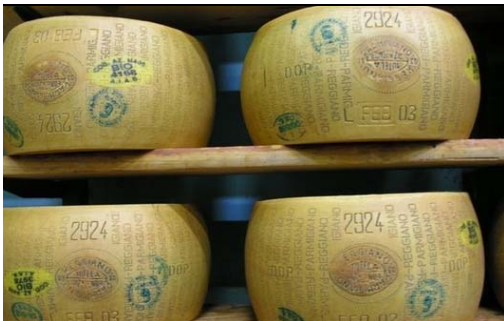
Nello specifico l'azienda è stata oggetto di un intervento pilota per la realizzazione di un impianto di biogas per l'utilizzo dei reflui zootecnici mediante specifici contributi regionali. La centralina è in fase di realizzazione ma si prevede che a regime, con una potenza di 40 KW, possa coprire buona parte dei fabbisogni energetici aziendali. Poiché l'impianto produrrà anche energia termica, è in cantiere la realizzazione di due essiccatoi per foraggi la cui realizzazione è inclusa nella richiesta di finanziamento a valere del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013.

In prospettiva futura si prevede anche l'introduzione di un allevamento allo stato brado di suini di razza autoctona "Suino Nero di Parma" che, oltre a rafforzare il reddito aziendale, costituirà un'ottima alternativa allo smaltimento oneroso del siero, sottoprodotto di scarto della lavorazione del latte. Il progetto può pertanto definirsi una buona pratica per molteplici aspetti: relativi sia al metodo sia all'organizzazione, ai risultati e agli effetti ottenuti, nonché alla possibilità di trasferimento e riproducibilità dell'esperienza.

Il Parmigiano biologico, educazione, ambiente e tradizione

Provincia	Reggio Emilia
Comune	Reggio Emilia
Il progetto	Il Parmigiano biologico, educazione, ambiente e tradizione
Asse	2 "Ambiente" e 3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	2f "Misure agroambientali"(Az. 2 "Agricoltura biologica" Az. 9 "Ripristino e/o conservazione di spazi naturali e seminaturali e del paesaggio agrario") 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 2 "Creazione di fattorie didattiche")

L'intervento rappresenta un modello di conduzione di un allevamento di bovini da latte (60 capi) per la produzione biologica di Parmigiano Reggiano nella Provincia di Reggio Emilia, zona elettiva per la produzione di questo formaggio. L'azienda ricade in una zona collinare di interesse paesistico, vulnerabile ai nitrati e con funzione di tutela per i corpi idrici superficiali e sotterranei.



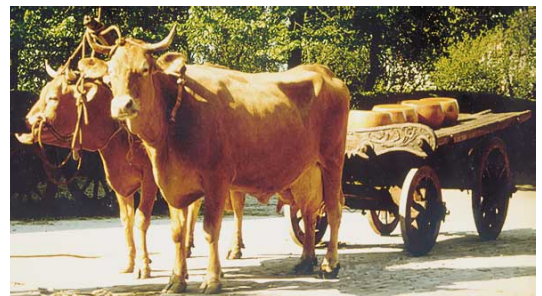
Parmigiano Reggiano biologico

Già dal 1987 l'azienda ha aderito al regime biologico risultando una delle prime a produrre e commercializzare Parmigiano- Reggiano conforme alle regole di produzione dell'agricoltura biologica. Il conduttore ha quindi dimostrato anzitempo capacità tecnico-imprenditoriali e una mentalità innovativa. Con il sostegno del Piano, integra più azioni intorno ad uno stesso obiettivo: qualificare processo e prodotto in un'ottica di sostenibilità ambientale ed economica e ricercare una più stretta valorizzazione del legame prodotto-territorio.

L'azienda ha infatti partecipato alla Misura 2f "Misure agroambientali" aderendo all'azione 2 "Agricoltura biologica" per l'intera superficie aziendale (circa 30 ettari), mentre partecipando all'azione 9 "Ripristino e/o conservazione di spazi naturali e seminaturali e del paesaggio agrario" ha realizzato circa 2 ettari di siepi e boschetti. Inoltre ha ottenuto un finanziamento nell'ambito della Misura 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" az. 2 "Creazione di fattorie didattiche", per la realizzazione di strutture (laboratorio e un mulino a macina in pietra), per la valorizzazione della fattoria didattica. Complessivamente per la Misura 2f l'azienda ha beneficiato di 90.000 euro, mentre l'investimento totale a valere sull'asse 3 è stato pari a 37.000 euro.

La concimazione prevede l'uso della *terricciata* (un impasto di letame maturo e terreno), gli animali godono del pascolo su prati stabili oltre che di foraggi aziendali affienati e freschi di stagione e la fecondazione avviene in modo naturale con tori reggiani.

L'utilizzo esclusivo di tori reggiani ha la finalità di reintrodurre la vacca reggiana mediante il reintroccio tra le vacche meticce e i tori puri. La razza reggiana, in passato sfavorita a causa del minor rendimento delle vacche in termini di latte (circa il 50% in meno rispetto alla Frisona), oggi, inserita in un contesto che punta maggiormente alla qualità, viene rivalorizzata. E' infatti una razza rustica il cui latte dona al formaggio un sapore ed una colorazione giallo paglierino caratteristici, tipici delle produzioni casearie di un tempo.



Lo svezzamento dei vitelli non avviene prima dei 4 mesi, periodo nel quale questi vengono allattati in modo naturale.

Vacche Reggiane

La cura degli animali avviene tramite omeopatia e fitoterapia, pratiche che hanno ridotto notevolmente le malattie rispetto agli allevamenti convenzionali.

Tutto il ciclo di produzione: foraggio animali, latte e formaggio, è garantito dall'Ente di Certificazione I.C.E.A., con garanzia A.I.A.B.



Logo dell'azienda

Il successo delle produzioni biologiche ha spinto l'azienda ad ampliare la propria offerta commercializzando: miele e farine di grano tenero e duro.

Come spesso accade per le aziende biologiche i principali problemi non riguardano la fase di produzione ma soprattutto quelle di trasformazione e commercializzazione. Tale criticità è stata affrontata dall'imprenditore, che è riuscito a sperimentare soluzioni organizzative che consentono di valorizzazione i prodotti agricoli di qualità con risultati tangibili e concreti in termini di crescita del fatturato e difesa del valore aggiunto. Il titolare infatti commercializza direttamente il prodotto certificato biologico.

Il latte è conferito ad una Latteria Sociale nella Provincia di Reggio Emilia che lo lavora con linea biologica separatamente dagli altri soci. La trasformazione garantita delle farine impone al titolare di conferire il grano ad un mulino certificato biologico della Provincia di Verona, con un aggravio di costi.

La vendita dei prodotti esclude l'intermediazione: il Parmigiano certificato biologico, reso riconoscibile dal logo aziendale, così come miele e farine, viene venduto ad un Gruppo di Acquisto Solidale (GAS) e presso un punto vendita nell'azienda. Il prezzo di vendita del Parmigiano-Reggiano, certificato biologico, è di 13,7 €/kg, superiore a quello del mercato convenzionale.

L'imprenditore svolge anche in azienda il servizio di fattoria didattica. Le attività didattiche ruotano intorno alle tecniche di produzione biologica.

L'azienda propone visite guidate alle stalle ed agli ambienti naturali (laghetti e siepi), offrendo la possibilità di "passeggiare imparando" (anche grazie all'ausilio di targhette esplicative). Interessante può essere scoprire la vita che nasce e si sviluppa, nell'ambito dell'orto didattico. Le scolaresche vengono coinvolte nella preparazione di marmellate e conserve e nella degustazione dei prodotti.

I risultati sono da ricercarsi nella solidità economica raggiunta, che rende l'azienda indipendente dal sostegno economico, nel buon equilibrio agroambientale stabilitosi che si riflette sul benessere degli animali e dei consumatori, nel recupero delle specie autoctone tramite riconversione della mandria e nella diffusione della cultura dell'ambiente e delle pratiche biologiche tramite l'attività didattica.

Pertanto si ritiene che la direzione intrapresa dall'azienda può essere definita una "buona pratica", ovvero una matura realtà a testimonianza delle potenzialità del settore.



L'azienda e la fattoria didattica.

Innovazione, ricerca e diversificazione per migliorare la qualità dei prodotti e il benessere degli animali

Provincia	Bologna
Comune	San Giovanni in Persicelo
Il progetto	Innovazione, ricerca e diversificazione per migliorare la qualità dei prodotti e il benessere degli animali
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese" 2 "Ambiente"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole" 2h "Imboschimento dei terreni agricoli"

L'azienda agricola è ubicata nella zona nord della provincia di Bologna, nei pressi del fiume Reno, nel territorio di produzione di una delle eccellenze gastronomiche più rinomate della Regione Emilia-Romagna, il Parmigiano Reggiano DOP. L'azienda è a conduzione prevalentemente familiare ad indirizzo produttivo zootecnico, con allevamento di bovini di razza Frisona da latte a rimonta interna. Il prodotto fresco viene conferito stabilmente al caseificio Sant'Angelo, posto in prossimità del centro aziendale, per la trasformazione in Parmigiano Reggiano.

Il caseificio Sant'Angelo è noto in tutta la regione per l'ottenimento di prodotti di alta qualità e rispettosi dell'ambiente, certificati ai sensi ISO 9001, ISO 14000 ed EMAS. La volontà del caseificio di mantenere e migliorare gli standard qualitativi raggiunti, pertanto, non può prescindere dall'avere aziende conferenti qualificate, in grado cioè di garantire latte di qualità, di rispettare rigorosamente i disciplinari di produzione e le regole igienico-sanitarie e alimentari. Lo sforzo verso la certificazione del prodotto e la loro qualità viene valorizzato dal caseificio alle aziende conferenti non solo attraverso una maggiore retribuzione del latte, ma anche attraverso il riconoscimento di un ulteriore premio di qualità.



Parmigiano- reggiano DOP.

Gli investimenti realizzati a livello aziendale sono stati sorretti da una progettazione solida e da una approfondita analisi dei fabbisogni, in quanto si inseriscono in un progetto più ampio di adesione ad un programma di qualità, implementato a livello territoriale proprio dal caseificio Sant'Angelo.



L'impianto di mungitura.

L'intervento, costato circa 500.000 euro, ha riguardato la costruzione di una nuova stalla per vacche da latte e l'acquisto di un impianto di mungitura innovativo al fine di ridurre i costi e migliorare: la qualità delle produzioni, il benessere degli animali, le condizioni di lavoro e gli standard di sicurezza.

Nella fase pre-investimento i fabbricati in cui avveniva l'attività produttiva risultavano oramai in uno stato fatiscente, del tutto inadeguati ad un moderno sistema di allevamento tale da garantire adeguate *performance* agli animali.

L'allevamento, inoltre, essendo dislocato su due centri aziendali (uno per la mungitura e l'altro per la rimonta) comportava notevoli sacrifici e disagi, nonché aumenti nei costi della produzione, aggravati ancor più, da una sala mungitura obsoleta, che prolungava oltremodo i tempi delle operazioni.

Oltre ad un miglioramento dell'efficienza produttiva, dovuta alla concentrazione dell'allevamento in un'unica struttura e ad un maggior apporto di elementi tecnologici ed innovativi nell'impianto di mungitura,

la nuova struttura ha sicuramente contribuito ad un miglioramento del benessere degli animali con il passaggio dalla stabulazione fissa a quella libera.

Il miglioramento della qualità del prodotto deriva, tuttavia, soprattutto da un miglioramento nel metodo di razionamento dovuto all'introduzione del carro unifeed, il cui sistema è stato messo a punto in un programma di ricerca condotto dalla Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna e alcune aziende zootecniche del territorio.

L'intervento ha determinato risultati tangibili e già misurabili coerenti sia con gli obiettivi economici e sociali che ambientali. Con la realizzazione della nuova stalla nel centro aziendale si è determinato non solo un abbattimento dei costi e un aumento della produzione, per effetto dell'ampliamento della stalla, ma anche importanti aumenti di qualità.



Esempio di carro unifeed

Tutto ciò ha contribuito in maniera sostanziale a sostenere il reddito dell'impresa, consentendole di poter continuare a svolgere la propria attività, altrimenti gravemente messa in discussione dalla crisi che va investendo negli ultimi anni il settore di produzione del Parmigiano-Reggiano.

I risultati economici raggiunti grazie al sostegno all'investimento hanno, altresì, determinato cambiamenti positivi nei comportamenti e nelle pratiche dei soggetti beneficiari, resi evidenti soprattutto da una maggiore propensione agli investimenti innovativi e ad un senso di fiducia, profusa nell'affrontare le minacce del settore attraverso la diversificazione dell'attività produttiva.

Contestualmente alla presentazione del progetto della nuova stalla, l'azienda ha sostenuto degli interventi finalizzati alla valorizzazione ambientale dell'area. L'azienda è infatti ubicata in prossimità di un Sito di Interesse Comunitario (SIC), per il quale è previsto un ampliamento dell'attuale delimitazione.

Utilizzando in maniera efficiente le varie forme di sostegno offerte dal Piano, nel 2002 l'azienda ha realizzato un rimboschimento *naturaliforme* (utilizzando i premi previsti dalla Misura 2h "Imboschimento dei terreni agricoli") su un'area di oltre un ettaro, con specie arboree e siepi autoctone, a sostegno di un progetto unitario di sviluppo aziendale, settoriale e, ancor più, territoriale. Altri investimenti sono previsti per il futuro, finalizzati a diversificare le attività aziendali, con la realizzazione di una fattoria didattica.

In questo modo l'azienda valorizza i favorevoli aspetti ambientali e paesaggistici che derivano dall'essere limitrofi ad un Sito di Interesse Comunitario e si propone di implementare forme di turismo e didattica "sostenibili", in collaborazione con l'Ente gestore del SIC.

In definitiva, attraverso la costruzione della stalla l'azienda ha potuto far fronte alla crisi e riposizionarsi sul mercato come un'azienda solida e competitiva. Ma ciò che davvero è importante è che l'adesione al sostegno e la realizzazione delle trasformazioni, hanno messo in moto una serie di meccanismi virtuosi volti allo sviluppo, all'innovazione e alla diversificazione.

Meccanismi e comportamenti facilmente riproducibili in aziende simili: nel territorio insistono altre aziende zootecniche di dimensioni e con caratteristiche simili all'azienda in questione che, per impulso soprattutto del caseificio Sant'Angelo, da qualche anno stanno mettendo a punto nuove strategie di sviluppo e attività di integrazione al reddito con cui fronteggiare la crisi del settore.

Forme di sostegno pubblico possono costituire in tal caso un volano di sviluppo per i territori, un impulso propositivo all'investimento, alla crescita e al miglioramento non solo della propria azienda ma di tutto il settore e, in misura più ampia, del territorio.

La vendita diretta porta benefici alla cooperativa e alle aziende del territorio

Provincia	Reggio Emilia
Comune	Ramiseto
Il progetto	La vendita diretta porta benefici alla cooperativa e alle aziende del territorio
Asse	3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	3m "Commercializzazione di prodotti agricoli di qualità"

Nel Comune di Ramiseto, situato dal 2005 nel Parco Nazionale "Appennino Tosco-Emiliano", nell'area conosciuta anche come "Parco del Gigante" (circa 23.000 ettari) è stato realizzato, con il sostegno della Misura 3m "Commercializzazione di prodotti agricoli di qualità" uno spazio vendita per la commercializzazione di prodotti di qualità tipici della zona montana e del Parco, in particolare del Parmigiano-Reggiano.

Soggetto attuatore del progetto è una cooperativa che si è costituita dalla fusione delle basi sociali delle tre preesistenti e obsolete latterie sociali, con l'obiettivo di realizzare un nuovo complesso per la produzione di Parmigiano-Reggiano e burro, localizzato in un'area comodamente accessibile.



Il caseificio

Il centro vendita finanziato con il Piano quindi integra e completa la contestuale realizzazione di un nuovo caseificio attuata con i fondi della Legge Regionale 39/99, nell'ambito di un progetto unitario di sviluppo che prevede la razionalizzazione della raccolta del latte delle aziende conferenti e la riduzione dei costi di produzione (mediamente più elevati del 30% sia considerando la raccolta sia le quantità trasformate) e la contestuale valorizzazione della qualità del prodotto, con l'implementazione di un marchio territoriale di qualità e tipicità, e della vendita diretta.

L'intervento è stato quindi sorretto da una solida progettazione e ha utilizzato in modo efficace le risorse del Piano, integrandole con altre risorse a sostegno di un progetto unitario di sviluppo che coinvolge una parte molto significativa dell'imprenditoria agricola del Comune di Ramiseto, essenzialmente coinvolta nell'allevamento di bovini da latte per la produzione di Parmigiano-Reggiano.

I 20 soci che inizialmente hanno costituito la cooperativa rappresentano buona parte delle aziende attive del Comune con volumi produttivi che in partenza ammontavano a circa 3.500 tonnellate di latte/anno.

Per la sua finalità, l'intervento ha richiesto un grande lavoro di coordinamento fra le diverse realtà produttive dell'area e la convergenza verso il comune obiettivo di ammodernamento e contenimento dei costi di produzione; l'investimento del Piano pari a 200.000 euro rappresenta solo il 10% dell'investimento complessivamente attivato per la realizzazione dell'intero progetto, cofinanziato dalla base sociale della cooperativa, sia con fondi dei soci sia con un mutuo.

L'intervento ha determinato effetti tangibili, coerenti con gli obiettivi economici che si proponeva di raggiungere, consolidando l'attività di trasformazione nell'area interessata.

La localizzazione del caseificio e del punto vendita in posizione centrale rispetto all'area produttiva, consente la razionalizzazione della raccolta del latte dalle aziende conferenti e, al contempo, il conseguimento di economie di scala nella successiva fase di trasformazione e produzione del formaggio.

La nuova struttura, realizzata secondo le tradizionali tipologie architettoniche dell'area montana, è diventata un punto di riferimento per i residenti e il buon collegamento stradale fa sì che il punto vendita sia facilmente raggiungibile anche dai turisti di passaggio.

Situato in una zona di transito e arricchito con altri prodotti dell'enogastronomia locale, il punto vendita ha permesso di dirottare verso la vendita diretta circa il 10% della quantità di Parmigiano-Reggiano complessivamente prodotta nel nuovo caseificio.

In seguito all'intervento si è progressivamente allargata la base sociale della cooperativa, da 20 a 30 soggetti, alcuni dei quali localizzati in altri comuni e il punto vendita coinvolge anche altre aziende agricole che producono i prodotti tipici commercializzati nel negozio: in particolare miele, castagne e farina di castagne, marmellate e salumi.

Le aziende interessate sono la quasi totalità delle aziende produttive dell'area e si calcola che i soggetti coinvolti, tra titolari e addetti delle aziende agricole, siano all'incirca un centinaio.

Nel centro vendita sono occupate a tempo pieno due donne, una addetta alla vendita, l'altra alla promozione ed alla commercializzazione *on line* dei prodotti stessi.

L'apertura del canale della vendita diretta ha stimolato anche comportamenti virtuosi da parte degli imprenditori locali: numerosi infatti gli investimenti realizzati a valere sulla Misura 1a "Investimenti nelle aziende agricole" del Piano, e gli insediamenti di giovani agricoltori che hanno beneficiato del premio della Misura 1b "Insediamento giovani agricoltori" anche in presenza di una congiuntura notoriamente non favorevole per i produttori di Parmigiano-Reggiano.

Le attività per la valorizzazione del prodotto hanno già sortito efficaci risultati e la cooperativa ha ricevuto il primo premio, per il migliore prodotto da esportazione in una manifestazione internazionale.



I prodotti tipici commercializzati nel centro vendita.

La cooperativa sta inoltre attivando investimenti sia per l'implementazione del marchio di qualità "Parmigiano del Parco", sia per incrementare la vendita *on line*. Inoltre partecipa alle iniziative promozionali del Parco Regionale del Gigante e sta lavorando in concerto con l'Ente Parco, per la creazione di un pacchetto turistico enogastronomico da promuovere nel mercato degli Stati Uniti.

I giovani investono nella filiera corta dei prodotti di qualità del territorio, utilizzando le moderne tecnologie e forme collettive di promozione

Provincia	Piacenza
Comune	Ziano
Il progetto	I giovani investono nella filiera corta dei prodotti di qualità del territorio, utilizzando le moderne tecnologie e forme collettive di promozione
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole" 1b "Insediamento giovani agricoltori"

Il settore vitivinicolo provinciale rappresenta un comparto agricolo trainante e consolidato (circa il 25% della PLV agricola), la viticoltura piacentina si estende per oltre 6.300 ettari di territorio agrario, per il 100% situata in collina fra i 150 e i 450 metri di altitudine. Gli ettari iscritti all'Albo della DOC "Colli Piacentini" sono 4.515, cioè il 71,5% del totale.

La produzione reale rivendicata annualmente dei vini DOC, è di circa 226.000 ettolitri (media dell'ultimo triennio), circa il 56% del totale provinciale. Il 40% del vino totale provinciale è commercializzato sfuso ed in damigiane, la restante parte è imbottigliata.

L'azienda vitivinicola è situata in località Case Pallaroni di Vicobarone, a Ziano all'interno della zona di produzione dei vini DOC Colli Piacentini. Si tratta di un'azienda di famiglia da generazioni, rilevata da pochi anni dai due giovani conduttori, estesa su una superficie complessiva di circa 13 ettari di cui 11 ettari occupati da vigneti in produzione e un altro ettaro e mezzo estirpato e reimpiantato nella primavera del 2004.

L'organizzazione aziendale in essere prima dell'insediamento dei giovani conduttori, che prevedeva il conferimento dell'uva alla locale cantina sociale, non avrebbe resistito alla profonda trasformazione che il settore vitivinicolo ha subito in questi anni, portando inesorabilmente all'abbandono dell'attività agricola.

Il progetto di sviluppo aziendale aveva come obiettivi: l'aumento della quantità di uva prodotta, l'incremento della percentuale di uva vinificata in proprio a scapito di quella conferita alla cantina sociale e venduta a privati, il miglioramento qualitativo e la diversificazione della produzione.

L'idea progettuale di base è quella di migliorare la qualità del prodotto, accorciare la filiera realizzando anche vinificazione e commercializzazione al fine di aumentare la PLV aziendale che anche se accompagnata da un aggravio dei costi di produzione soprattutto inerenti l'impiego di manodopera aziendale, consenta un incremento del reddito aziendale.

Per raggiungere l'obiettivo prefisso dal progetto, l'azienda ha intrapreso la costruzione di una nuova cantina costituita da locali di vinificazione, imbottigliamento, invecchiamento, deposito bottiglie e officina.

Tutte le strutture sono state dotate di moderne attrezzature da aggiungere a quelle già presenti in azienda; in particolare: vinificatori refrigerati e serbatoi in acciaio inox, coclea, filtro a vuoto, frigo con pompa di calore, scambiatore di calore, pompa a pistone ed elementi di controllo di temperatura locale.



La cantina.

A queste attrezzature per la trasformazione, si aggiunge anche una cimatrice per le operazioni di campagna, in grado di ridurre i costi di manodopera necessari alle operazioni di potatura..

Per la realizzazione del progetto sono stati utilizzati gli aiuti concessi dalla Misura 1.b “Insedimento giovani agricoltori” e della Misura 1.a “Investimenti nelle aziende agricole”.

Per quanto riguarda la Misura 1.b è stata sfruttata la possibilità offerta dal Piano di richiedere l'erogazione di un premio plus cioè un premio di maggior importo (25.000 euro) erogato a fronte di spese per investimenti materiali connessi all'avviamento dell'attività.

Tale premio è stato finalizzato all'acquisto di terreni agricoli necessari per incrementare la produzione di uva.

Gli aiuti concessi dalla Misura 1.a sono stati utilizzati per la realizzazione della nuova cantina e di tutta l'attrezzatura necessaria per il processo di vinificazione ed imbottigliamento, nonché per l'acquisto della cimatrice

Rispetto ad un investimento richiesto di 521.468 euro, l'investimento concesso è stato pari a 391.267 euro a cui ha corrisposto un investimento collaudato di 375.460 euro ed un contributo erogato di 166.302 euro.

L'intervento è quindi riuscito ad integrare in maniera efficiente le diverse forme di sostegno offerte dal Piano. La necessità di tale integrazione è stata recepita a livello programmatico prevedendo, nella stesura del nuovo Programma di Sviluppo Rurale, l'introduzione dei pacchetti di misure che consentono l'adozione combinata da parte dell'impresa agricola di differenti misure, secondo un unico progetto di sviluppo per il raggiungimento di obiettivi congiunti.

La scelta imprenditoriale è stata quella di realizzare un prodotto di qualità legato al territorio di origine.

Per fare questo si è puntato sull'utilizzo di vigneti locali quali la Bonarda piacentina, la Barbera piacentino, la Malvasia e Ortrugo, a scapito di vitigni quali il Cabernet o il Merlot che sicuramente riescono a dare vini di buona qualità, ma che non consentono la caratterizzazione del prodotto e il suo legame con il territorio di produzione.



Filtro sottovuoto

Inoltre sono state modificate le tecniche di produzione utilizzando la potatura a tralcio singolo e ricorrendo alla tecnica dell'inerbimento, al fine di diminuire la quantità di uva prodotta e quindi migliorarne la qualità.

Anche il processo di vinificazione si avvale di tecnologie avanzate quali la filtrazione con filtro sottovuoto, la pigiatura con presse pneumatiche, la fermentazione in tini termostatati, che consentono di continuare il “percorso qualità” dall'uva alla bottiglia.

Parte dell'uva (circa ¼) viene conferita alla cantina sociale, la restante viene vinificata e venduta per il 40% in damigiane e per il restante 60% in bottiglia.

La vendita avviene in azienda ed il mercato di riferimento è un mercato locale costituito da circa 400 clienti tra privati, ristoratori e agriturismi della zona.

Al fine di ampliare il proprio target commerciale, è stata ampliata l'offerta che attualmente prevede ben 11 etichette che spaziano: dai rossi frizzanti (Gutturnio, Barbera, Bonarda) ai bianchi frizzanti (Malvasia, Pinot grigio, Ortrugo) ai vini fermi (Gutturnio, Malvasia) fino al vino bianco passito e al vino spumante.



La promozione del prodotto viene fatta attraverso il sito Internet e attraverso la partecipazione ad eventi quali “*Quattro passi tra vigneti e cantine*” promossa dalla pro loco e dal Comune, che prevede la visita in azienda con la descrizione delle varie fasi di lavorazione e la degustazione dei vini accompagnata dalle specialità gastronomiche locali.

I vini prodotti dall'azienda

La realizzazione del processo di sviluppo aziendale si è avvalsa anche della formazione specifica di entrambi i conduttori, un perito agrario e una laureata in tecnologie alimentari.

L'intervento ha quindi raggiunto gli obiettivi che si era prefissato determinando: l'aumento dell'uva prodotta, l'aumento della quota di uva vinificata in proprio, il miglioramento qualitativo e la diversificazione delle produzioni.

Tutto questo si è tradotto in un consolidamento della posizione di mercato dell'azienda con un miglioramento delle performance economiche. Si stima infatti che l'intervento ha determinato un incremento del 30% del valore aggiunto aziendale ed ha permesso l'ulteriore occupazione di circa 1 ULU.

La solidità economica e finanziaria acquisita dovrebbe consentire, nei prossimi anni, la realizzazione della sala degustazione che era stata inserita nel progetto iniziale ma che non è stata realizzata per mancanza di fondi.

Infine, ma non ultimo per importanza, gli investimenti realizzati hanno determinato una diminuzione dei tempi necessari alle diverse operazioni ed un miglioramento delle condizioni di lavoro che si traduce complessivamente in un miglioramento della qualità della vita dell'agricoltore.

L'azienda inoltre, per uscire dalla dimensione locale del proprio mercato caratterizzata da una forte concorrenza, sta cercando di proporre il proprio prodotto sul mercato estero, in particolare in Germania. Tale operazione consentirebbe un incremento del prezzo di vendita e quindi un ulteriore consolidamento delle performance economiche.

Il processo di allargamento del mercato dovrebbe essere accompagnato da azioni di promozione collettiva del territorio e dei prodotti locali e dallo sviluppo dell'associazionismo tra i produttori agricoli; associazionismo che, anche se non in forma strutturata, è già presente e che si sostanzia nello scambio di informazioni inerenti le tecniche di coltivazione e trasformazione e nello scambio di macchinari ed attrezzature tra le diverse aziende.

L'accorciamento della filiera in aziende di dimensioni medio-piccole, condotte da giovani agricoltori in zona a forte vocazione produttiva che realizzano produzioni di qualità legate al territorio, sono elementi facilmente riproponibili nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 in grado di riavvicinare i cittadini consumatori alla dimensione produttiva agricola locale e fornire opportunità di maggior reddito ai produttori.



La locandina della manifestazione “Quattro passi tra vigneti e cantine”

I giovani qualificati utilizzano diverse forme di sostegno per consolidare l'azienda, creare sviluppo occupazionale e promuovere il territorio.

Provincia	Forlì - Cesena
Comune	Bertinoro
Il progetto	I giovani qualificati utilizzano diverse forme di sostegno per consolidare l'azienda, creare sviluppo occupazionale e promuovere il territorio.
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole" 1b "Insediamento giovani agricoltori"

L'azienda situata nel Comune di Bertinoro è una ditta individuale condotta prevalentemente con manodopera familiare, che si estende per circa 70 ettari in zona collinare di cui 30 investiti a vigneto con coltivazione di sangiovese, merlot e trebbiano e la restante parte a seminativo.

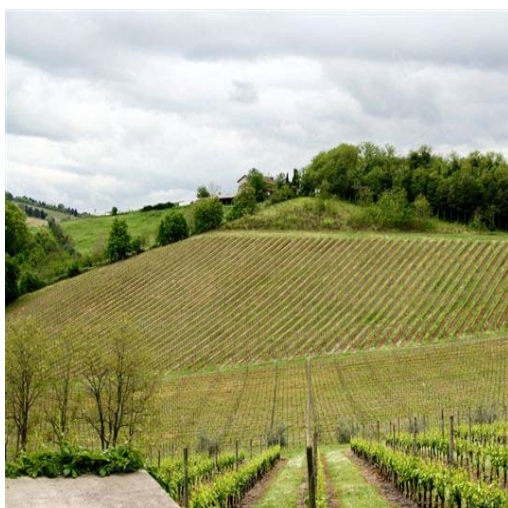
Nella Provincia di Forlì-Cesena il settore vitivinicolo è caratterizzato da una discreta vitalità; in questa provincia si trova il 15,3% delle aziende che coltivano vite in Emilia-Romagna, nonché il 12,3% della superficie agricola a vite della regione. Circa la metà delle aziende si dedica alla coltivazione della vite (45,9% delle aziende agricole, a fronte di una media regionale del 41,3%).

Obiettivo del progetto selezionato era quello di completare la filiera dalla produzione alla trasformazione del prodotto finito, migliorare la qualità e diversificare le produzioni al fine di incrementare il reddito aziendale e consentire la prosecuzione dell'attività agricola familiare.

Il conferimento delle uve alla cantina sociale, soprattutto in presenza di rese contenute come sono quelle delle zone collinari, non garantisce, infatti, la sostenibilità economica dell'impresa.

Per raggiungere l'obiettivo del progetto l'azienda ha ampliato la superficie vitata, ha intrapreso la costruzione di una nuova cantina e l'acquisto dei macchinari e delle attrezzature necessarie alle operazioni di vinificazione.

Per la realizzazione del progetto di sviluppo aziendale sono stati utilizzati gli aiuti concessi dalla Misura 1.b "Insediamento giovani agricoltori" e dalla Misura 1.a "Investimenti nelle aziende agricole".



I vigneti

Per quanto riguarda la Misura 1.b è stata sfruttata la possibilità offerta dal Piano di richiedere l'erogazione di un premio plus, cioè un premio di maggior importo (25.000 euro), erogato a fronte di spese per investimenti materiali connessi all'avviamento dell'attività.

Tale premio è stato finalizzato alla realizzazione di un impianto di subirrigazione fisso, a servizio del vigneto.

Gli aiuti concessi dalla Misura 1.a sono stati utilizzati per la realizzazione della nuova cantina e dell'attrezzatura necessaria per il processo di vinificazione: una pigia-diraspatrice, una pressa orizzontale a membrana soffice e 2 pompe.

Rispetto ad un investimento richiesto di 515.945 euro l'investimento concesso è stato pari a 501.811 euro a cui ha corrisposto un investimento collaudato di 493.106 euro ed un contributo erogato di 220.223 euro.

La cantina è stata progettata con i più avanzati criteri di gestione termica consentendo un notevole risparmio energetico nel controllo della temperatura dei locali. Inoltre l'edificio è stato realizzato seguendo scrupolosamente le prescrizioni del Piano Territoriale Paesistico Regionale e quindi perfettamente integrato nell'ambiente circostante.

Oltre ad integrare tra loro diverse misure del Piano l'azienda ha utilizzato altre fonti di finanziamento: è stato realizzato un ampliamento della superficie vitata grazie ai contributi previsti dall'OCM vitivinicolo, e attraverso la L.R. 31/75, relativa ad interventi contributivi finalizzati al risparmio idrico in agricoltura, è stata ampliata l'impianto di subirrigazione che attualmente serve circa 8 ettari di vigneto. L'irrigazione viene utilizzata solamente in casi di necessità e comunque mai oltre il 15 luglio.



La cantina

Il percorso di miglioramento qualitativo ha interessato l'intero processo produttivo, dalla scelta delle cultivar fino alle tecniche di vinificazione. La scelta di cultivar locali, particolarmente adatte all'ambiente pedoclimatico della collina di Bertinoro, consentono di realizzare un prodotto che possa essere identificato con il territorio di provenienza. La tecnica di coltivazione è stata indirizzata al contenimento delle rese che si attestano mediamente intorno ai 60 quintali/ettaro.

Il processo di vinificazione, anche se condotto con tecniche tradizionali (la chiarificazione viene effettuata ancora con albume d'uovo), si avvale di macchinari tecnologicamente avanzati, come la pressa soffice che consente di estrarre il succo dall'uva in modo più delicato e veloce con una pressione minima, ed i tini *termostatici* che permettono di regolare la temperatura in funzione delle diverse fasi di fermentazione.



La barricaia

La cantina è stata completata con la costruzione di una barricaia, realizzata con risorse finanziarie proprie, che ha consentito un ulteriore miglioramento qualitativo ed una maggior diversificazione delle produzioni, in grado di ampliare il ventaglio dei potenziali acquirenti.

Infine la giovane conduttrice si è impegnata in un percorso formativo personale altamente qualificante conseguendo la laurea in scienze agrarie e specializzandosi in viticoltura ed enologia in Francia alla prestigiosa Facoltà di Montpellier, acquisendo le competenze necessarie per affrontare un settore vitivinicolo sempre più competitivo e di qualità.

Attualmente solamente il 25% della produzione viene vinificato in azienda con una produzione media annua di 30.000 bottiglie. L'obiettivo dei prossimi anni è quello di raggiungere una produzione di 100.000 bottiglie che consentirebbe un agevole ammortamento degli investimenti realizzati.

La commercializzazione avviene attraverso rappresentanti che si rivolgono prevalentemente a punti vendita specializzati ed alla ristorazione. Circa un quarto della produzione viene commercializzata sul mercato estero soprattutto in Germania, Inghilterra e Svizzera.

L'azienda si è inserita nel contesto produttivo territoriale aderendo alla "Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena" nata per promuovere una offerta turistica integrata dell'entroterra della Provincia, che coinvolge a sistema gli ambiti vitivinicolo ed agroalimentare, enogastronomico e dei servizi connessi al turismo eco-sostenibile. Inoltre l'azienda partecipa a fiere e manifestazioni di carattere regionale e nazionale.

Ultimamente si è creato un consorzio che raggruppa 7 produttori locali, tra cui l'azienda beneficiaria, per la promozione dei vini di Bertinoro: è stato realizzato uno stand al Vinitaly 2009, grazie anche al contributo del comune.

L'intervento ha raggiunto gli obiettivi che si era prefissato: valorizzando la produzione, accorciando la filiera attraverso l'introduzione in azienda delle fasi di vinificazione del prodotto ed integrandosi nelle azioni di promozione del territorio.

Tutto questo si è tradotto in un consolidamento della posizione di mercato dell'azienda con un miglioramento delle performance economiche che hanno generato una solidità economica e finanziaria in grado di supportare ulteriori progetti di sviluppo aziendale, non necessariamente bisognosi di un intervento pubblico, come per altro già avvenuto per la realizzazione della barriera.

Gli investimenti effettuati hanno consentito, inoltre, l'impiego di ulteriori 3 Unità di Lavoro.

L'azienda ha quindi realizzato un piano di sviluppo complessivo ed organico all'interno del quale sono stati chiaramente individuati gli obiettivi e che ha previsto sia l'integrazione delle diverse misure del Piano (Misura 1a e Misura 1.b) sia l'utilizzo di altre forme di sostegno (OCM Vitivinicolo, L.R. 31/75), perseguendo un'idea imprenditoriale basata sulla qualificazione della produzione e sull'accorciamento della filiera produttiva.

L'azione programmatrice e la definizione delle disposizioni attuative hanno privilegiato, come in questo caso, progetti specifici e dedicati ad un particolare settore quelli in cui più elevata risulta la percentuale di raggiungimento degli obiettivi prefissati.



Il logo utilizzato al Vinitaly 2009

Dalle eccellenze gastronomiche al territorio: l'aceto balsamico tradizionale di Modena quale motore di sviluppo

Provincia	Modena
Comune	Marano
Il progetto	Dalle eccellenze gastronomiche al territorio: l'aceto balsamico tradizionale di Modena quale motore di sviluppo
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole"

L'acetaia nasce nel paese di Marano, a qualche chilometro da Vignola, nella "Valle dei Ciliegi", così denominata per la presenza di innumerevoli impianti a frutteto, dove da sempre, per tradizione, la popolazione del territorio affianca alla produzione di vino quella di un prodotto minore, diventato ormai celeberrimo, l'aceto balsamico tradizionale di Modena.

La produzione di aceto balsamico veniva praticata in azienda come attività secondaria rispetto a quella prevalente relativa alla coltivazione di ortaggi e frutta. Nel '92 l'azienda viene ereditata dall'attuale giovane proprietario che decide di investire, modificandone completamente l'assetto produttivo, passando così da un indirizzo prevalentemente ortofrutticolo a quello viticolo.

Su tutta la superficie agricola disponibile si impiantano viti autoctone di "Trebiano Modenese" e "Trebiano di Spagna" e si sceglie di destinare interamente il raccolto alla produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena.



L'acetaia

Per l'operazione di trasformazione delle uve l'azienda prende in affitto dei locali posti nel centro del paese di Marano; nasce così la prima acetaia.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena con gli anni diviene un prodotto di nicchia sempre più ricercato e raffinato, un'eccellenza gastronomica fortemente radicata col territorio di provenienza, fatto di tradizioni, saperi ed esperienze tramandate da generazioni nel corso degli anni.

Nasce pertanto l'esigenza di riportare l'impianto produttivo direttamente nel luogo in cui avviene la coltivazione della materia prima, così da rendere indissolubile e ben visibile il legame prodotto-luogo di produzione e sfruttare tali sinergie per attuare nuove strategie di sviluppo aziendale.

L'intervento, dal costo totale di circa 420.000 euro, ha consentito l'ampliamento e la ristrutturazione di alcuni locali preesistenti da adibire ad acetaia per la produzione di aceto balsamico di Modena IGT e aceto balsamico tradizionale di Modena Dop, nonché l'acquisto di alcuni macchinari in sostituzione di quelli preesistenti divenuti ormai obsoleti.

L'intervento ha previsto, inoltre, la realizzazione di un punto vendita per la vendita diretta del prodotto in azienda e una sala degustazione.

L'ampliamento della struttura ha consentito un incremento sostanziale delle quantità di prodotto lavorato passando dai 200 quintali a quasi 1.200 quintali (resi possibili da un incremento delle superfici coltivate) oltre ad una maggiore efficienza produttiva, qualità del prodotto finito, una maggiore diversificazione nella gamma dei prodotti confezionati, un aumento dell'efficienza lavorativa e della sicurezza sul lavoro. Da un punto di vista strettamente economico, pertanto, i risultati dell'intervento sono stati sorprendenti, se si considera che in pochi anni l'azienda ha visto praticamente quintuplicare il suo fatturato.

Ma i risultati economici dell'azienda sono solo uno degli elementi più evidenti e quantificabili di un processo di sviluppo virtuoso innescatosi con l'intervento, ma diffusosi in seguito su un intero territorio, un'area collinare altrimenti definita come svantaggiata, in un'operazione di valorizzazione e promozione.

Sono ormai molti i visitatori, soprattutto turisti provenienti dal nord Europa, che si recano in azienda per la visita all'acetaia, per degustarne e acquistare il prodotto direttamente nel luogo di produzione, per carpirne i segreti e le tradizioni. L'azienda organizza visite guidate prenotabili direttamente via web, degustazione e corsi di formazione.

Un'affluenza media di circa 100 visitatori al mese ha indotto aziende limitrofe a strutturarsi per la loro accoglienza: sono nate nuove strutture ricettive e qualche realtà ristorativa preesistente ha praticamente triplicato il numero dei suoi coperti.



Le produzioni aziendali

L'azienda stessa prevede la ristrutturazione di alcuni casali adiacenti all'acetaia da adibire ad agriturismo. Per far fronte all'investimento è già stata presentata una domanda di cofinanziamento per l'Asse 3 del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, dimostrando in questo modo non solo una capacità di utilizzare in maniera efficiente le diverse forme di sostegno offerte dal Piano, integrandole tra loro a sostegno di un progetto unitario di sviluppo, ma anche una propensione all'investimento e all'innovazione che trova negli aiuti pubblici il suo motore propulsivo.

A testimonianza della ricaduta positiva dell'investimento su tutto il territorio vi è, inoltre, anche la costituzione nel 2002 della *Strada dei Vini e dei Sapori*, di cui l'azienda in questione è una delle socie fondatrici.

La strada insiste su circa 15 comuni posti tra la provincia di Modena e quella di Bologna e vi aderiscono 86 realtà, tra aziende agricole, ristoranti, agriturismi, B&B, alberghi e aziende di trasformazione di prodotti tipici locali. L'associazione promuove annualmente la Strada attraverso eventi, degustazioni, realizzazione di materiali cartacei come guide e cartine del territorio, costruzione e promozione di pacchetti turistici e la gestione dei punti vendita dei prodotti locali dislocati a macchia di leopardo su tutto il territorio. Pur non essendoci stati, di fatto, momenti corali o approcci partecipativi, l'investimento ha, tuttavia, messo in atto dinamiche di sviluppo spontaneo e virtuoso a livello locale.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena collocandosi oramai tra le eccellenze delle produzioni enogastronomiche della Regione Emilia-Romagna, genera un mercato, seppur di nicchia, assai florido e solido. Il valore aggiunto dell'esperienza dell'azienda, il motivo per cui una tale pratica può definirsi una "buona pratica", risiede nella capacità di aver creato un binomio indissolubile tra l'eccellenza e il territorio, un tramite per portare visitatori sul luogo di produzione, migliorare l'attrattiva del territorio e dar vita a forme nuove di turismo rurale.

I giovani investono nella specializzazione produttiva, nella certificazione della qualità e nell'associativismo

Provincia	Ferrara
Comune	Poggio Renatico
Il progetto	I giovani investono nella specializzazione produttiva, nella certificazione della qualità e nell'associativismo
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole" 1b "Insediamento giovani agricoltori"

L'azienda agricola presenta una SAU di circa 13 ettari ed è specializzata nella produzione di pere Abate Fetel QC. L'azienda è nel comune di Poggio Renatico, in provincia di Ferrara, dalla spiccata vocazione frutticola. L'Emilia-Romagna è leader nazionale nella produzione di pere con circa 640.000 tonnellate annue, prodotte soprattutto nelle province di Bologna, Modena e Ferrara.

Il piano di sviluppo aziendale aveva l'obiettivo di specializzare sempre di più l'azienda verso la produzione frutticola, di migliorare la qualità dei prodotti e favorire il ricambio generazionale attraverso l'acquisizione della titolarità aziendale da parte del giovane neoinsediato.

L'azienda rilevata dal padre era ad indirizzo produttivo misto con produzione di frutta e allevamento di bovini da latte ed è stata così specializzata nella sola produzione di pere.



Il nuovo pereto con la rete antigrandine ed il sistema di fertirrigazione

Gli interventi attivati attraverso la Misura 1a "Investimenti nelle aziende agricole" del Piano hanno riguardato l'impianto di un nuovo pereto per 3,15 ettari, la realizzazione di una rete antigrandine a servizio del pereto per 1,32 ettari, la realizzazione di un impianto per la fertirrigazione, l'acquisto di un trattore, di un carro raccolta, di un atomizzatore, di un erpice di un tagliaerba e la ristrutturazione di un fienile da adibire a magazzino.

Rispetto ad un investimento richiesto di 275.342 euro l'investimento concesso è stato pari a 210.950 euro a cui ha corrisposto un contributo erogato di 91.270 euro.

Inoltre sfruttando l'opportunità offerta dalla regione di richiedere l'erogazione di un premio plus, sono stati realizzati ulteriori 2,17 ettari di rete antigrandine per un investimento di 21.309 euro.

Gli interventi realizzati hanno beneficiato della L.R 43/97 che attraverso Agrifidi agevola le imprese consorziate nel conseguimento di finanziamenti mediante la costituzione di garanzie collettive e concorre al pagamento degli interessi relativi ai finanziamenti a medio-lungo termine.

La pluralità di interventi attuati hanno quindi consentito la realizzazione di un piano di sviluppo aziendale completo ed integrato, che ha saputo sfruttare le diverse opportunità previste dal Piano integrandole con altre forme di sostegno.

Nel pereto è stato adottato un sistema di allevamento superfitto che prevede un investimento di circa 13.000 piante ad ettaro e che assicurando l'opportuna razionalizzazione delle operazioni di raccolta, anticipa l'entrata in produzione e garantisce rese elevate (circa 450 quintali/ettaro) con pere omogenee e di buona elevata pezzatura.

Questa tecnica di impianto rappresenta un'innovazione significativa rispetto agli impianti tradizionali diffusi nella zona.

L'azienda adotta tecniche di produzione integrata: è infatti dotata di una stazione agrometeorologica le cui rilevazioni, messe in rete e coadiuvate dai dati relativi alla presenza di spore, consente di realizzare modelli previsionali dello sviluppo dei patogeni e quindi intervenire con trattamenti fitosanitari mirati.

L'impianto di fertirrigazione, servito da una stazione di pompaggio che preleva l'acqua dal fiume Reno, oltre a produrre indubbi vantaggi nutrizionali per le piante determina effetti positivi anche dal punto di vista ambientale evitando le perdite dovute alla dispersione degli elementi nutritivi.



La centralina agrometeorologica

La maggior efficienza consente una minore contaminazione ambientale delle falde acquifere dovuta alla lisciviazione ed un minor inquinamento dei fiumi, dovuti alle perdite per scorrimento superficiale.

Anche la realizzazione dell'impianto antigrandine ha degli effetti ambientali sulla prevenzione del "colpo del fuoco" poiché evita ferite all'origine di possibili esplosioni della malattia.

Il rinnovamento aziendale e la maggiore specializzazione ha consentito all'impresa di modificare l'approccio organizzativo e di certificare il proprio prodotto.

E' stata attivata la certificazione QC (Qualità Controllata) e la certificazione GLOBAL GAP. La certificazione QC garantisce le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, attraverso basse quantità di residui, un uso limitato di antiparassitari, concimi e acqua, limitando l'impiego di prodotti chimici.

La certificazione GLOBAL GAP definisce lo standard di produzione dei prodotti ortofrutticoli condiviso e accettato dai maggiori gruppi della distribuzione europea al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente.

La realizzazione degli investimenti ha quindi consentito di aumentare la PLV ed il reddito aziendale e di incrementare la manodopera: infatti prima della realizzazione del piano di sviluppo l'azienda era condotta quasi esclusivamente con manodopera familiare, mentre attualmente oltre al conduttore occupa circa 15 operai stagionali per la raccolta (20 giorni) e 6 operai per circa due mesi per le operazioni di potatura.

Lo sviluppo dell'azienda proseguirà anche nel prossimo periodo grazie alle opportunità offerte dal nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 attraverso un nuovo piano di sviluppo aziendale che prevede la realizzazione di un impianto antibrina e l'acquisto di macchine e attrezzature (Misura 121 "Ammodernamento delle aziende agricole"), la partecipazione ad azioni formative (Misura 111 "Formazione professionale e azioni di informazione") e la fruizione di servizi di consulenza aziendale (Misura 114 "Consulenza aziendale").

Alcuni frutticoltori locali tra cui il beneficiario hanno costituito una cooperativa ortofrutticola (OPERA S.C.A.R.) che da poco è stata riconosciuta come O.P. . Questa struttura nata dal basso, che raccoglie aziende locali specializzate nella produzione di pere, potrà usufruire degli aiuti della specifica OCM.



La cooperativa controlla direttamente tutta la filiera dalla produzione alla distribuzione, garantendo elevati e costanti standard qualitativi.

La cooperativa ha creato un proprio marchio “Pera Opera” che sostiene attraverso campagne di comunicazione integrata, affissioni, iniziative di degustazione e presentazione dei prodotti.

Il marchio Opera

La politica commerciale e i servizi logistici implementati sono adatti a soddisfare le esigenze di diverse strutture distributive: infatti la vendita del prodotto si rivolge a grossisti, punti vendita specializzati, GDO e HO.RE.CA. sia sul mercato nazionale che internazionale.

L’abbinamento di diverse misure, la specializzazione produttiva, l’integrazione dei cofinanziamenti pubblici con forme agevolate di accesso al credito, i sistemi attivi di difesa dalle avversità climatiche e la certificazione di qualità delle produzioni, sono tutti elementi che possono essere riproposti in altri contesti territoriali e settoriali nell’ambito del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, anche attraverso l’attribuzione di specifici punteggi ad obiettivi, tecniche od indirizzi ritenuti prioritari in un determinato ambito territoriale.

Agricoltura biologica e sostenibilità economica, lo sviluppo verde delle colline romagnole

Provincia	Forlì - Cesena
Comune	Forlì
Il progetto	Agricoltura biologica e sostenibilità economica, lo sviluppo verde delle colline romagnole
Asse	2 "Ambiente" e 3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	2f "Misure agroambientali" (Az. 2 "Produzione Biologica", Az. 5 "Inerbimento permanente delle colture arboree da frutto e vite") 2h "Imboschimento di terreni agricoli" (Az. 1 "Boschi permanenti") 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 2 "Creazione di fattorie didattiche")

L'azienda è situata a soli 10 chilometri ad ovest del centro di Forlì e ricade nel comune del capoluogo romagnolo.

Si trova nella suggestiva valle del Rio Petrignone ai piedi del Monte Poggiolo, su cui sorge l'omonima rocca costruita nel 1471 e dove nel 1983 venne scoperto il più antico insediamento dell'uomo in Europa.

Si tratta di una "Zona di particolare interesse paesaggistico ed ambientale", un ambiente agricolo a forte connotazione paesaggistica, generata dalla caratteristica conformazione morfologica dei primi rilievi collinari. Tali zone sono prioritariamente orientate al mantenimento e allo sviluppo della coltivazione congiuntamente alle esigenze di tutela del territorio.

Dall'azienda, percorrendo sentieri e strade bianche, si possono facilmente raggiungere il castello ed i calanchi. La vegetazione forestale, nonostante sia generalmente frammentata, appare rigogliosa e ricca di diversità. Anche la presenza della fauna selvatica è significativa: caprioli, lepri, istrici, faine e poiane.

Il podere, dell'estensione di 11 ettari, è coltivato a frutteto con metodo biologico dal 1995: pesco (3,7 ettari), albicocco (1,13 ettari), ciliegio (0,38 ettari), susino (0,26 ettari) e vite (1,34 ettari); sono presenti inoltre animali da cortile, maiali e capre da latte Saanen.

L'azienda rientra oggi nell'elenco delle fattorie didattiche regionali, attività che riscuote un successo in progressivo aumento.

Gli interventi finanziati dal Piano hanno riguardato la diffusione di sistemi di produzione a basso impatto ambientale (Misura 2.f "Misure agroambientali", az. 2 "Agricoltura Biologica" e az. 5 "Inerbimento permanente delle colture arboree da frutto e vite") per un importo totale finanziato di 39.869 euro, associati all'imboschimento di terreni agricoli (Misura 2.h "Imboschimento di terreni agricoli" az. 1 "Boschi permanenti") con un contributo di 6.000 euro per l'impianto e un finanziamento di circa 1.000 euro/anno per il mancato reddito.

Tali azioni "ambientali" sono state integrate con la realizzazione di una fattoria didattica (Misura 3.p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" az. 2 "Creazione di fattorie didattiche") del costo complessivo di 56.193 euro.



La presenza dell'orchidea Maggiore a testimonianza dell'avvenuta rinaturalizzazione del territorio.

Le motivazioni che hanno spinto il titolare a convertirsi all'agricoltura biologica sono state in primo luogo la salute della sua famiglia, dei consumatori e dell'ambiente, oltre alla consapevolezza che il territorio circostante favorisse le tecniche eco-compatibili.

A tali motivazioni si è aggiunta negli anni anche la salvaguardia degli studenti che frequentano la fattoria didattica.

Contestualmente nei frutteti è stato realizzato l'inerbimento (azione 5) mediante semina di un miscuglio di specie prative e successivo mantenimento della copertura. Tale azione ha permesso di ridurre i fenomeni erosivi ed il mantenimento di un buon grado di fertilità dei terreni.



Inerbimento permanente delle colture da frutto.



In primo piano il giovane bosco misto del beneficiario. Sul versante opposto si nota il parziale attecchimento di un impianto monospecifico a noce realizzato in un'azienda contigua grazie agli aiuti previsti dalla precedente programmazione (CEE 2080/1992).

L'azione 1 (Misura 2.h) è stata realizzata su un ettaro di terreno caratterizzato da un'accentuata pendenza che lo rende poco adatto all'agricoltura tanto da essere stato in passato oggetto di fenomeni di dissesto.

Il progetto ha visto l'impianto delle seguenti specie arboree: farnia, roverella, acero campestre, acero di monte, frassino, orniello e ciliegio. Queste essenze sono state messe a dimora lungo il pendio in funzione di un gradiente ecologico. La creazione di un bosco permanente assolve la duplice funzione di sistemare il pendio dal punto di vista idrogeologico e di aumentare la biodiversità dell'area, condizione necessaria all'attuazione di una efficiente agricoltura biologica. L'applicazione della produzione biologica, dell'inerbimento e della forestazione hanno favorito il rispetto dell'ecosistema agrario, permettendo all'azienda di inserirsi nella rete ecologica provinciale.

La fattoria didattica è stata realizzata mediante la ristrutturazione di una ex porcilaia, adiacente all'abitazione principale. L'attività didattica iniziata nel 2000 si articola nei seguenti percorsi educativi:



La fattoria didattica

- *villa rustica in epoca romana*: percorso alla scoperta di come si viveva in campagna in epoca romana. Gli alunni studiano i reperti attraverso una simulazione di scavo e la ricostruzione di oggetti, conosceranno cosa e come si coltivava in epoca romana, nonché come ci si alimentava, attraverso un laboratorio di cucina basato su ricette dell'epoca;
- *visita della fattoria*: percorso attraverso i campi, le colture, i frutti di stagione, le tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale e la cura e nutrizione degli animali della fattoria;

- *dal latte al formaggio*: percorso didattico attraverso la mungitura delle capre, il latte e la sua trasformazione con preparazione del formaggio ravviolo;
- *i dolci dei giorni di festa in Romagna*: con gli ingredienti prodotti in fattoria.

L'iniziativa ha visto negli anni una crescente partecipazione delle scolaresche, che si è attestata sui 400 alunni l'anno, cifre che determinano un incremento del fatturato annuo di circa 3.000 euro.

L'utilizzo efficiente ed integrato delle forme di sostegno offerte dal Piano a livello di azioni, di misure e finanche di assi è fondamentale nella determinazione della "Buona Pratica" in quanto accresce notevolmente il valore dei singoli interventi, sia a livello di risultato sia di impatto.

Attraverso il perseguimento dell'agricoltura biologica si sono raggiunti discreti effetti economici, ciò è stato possibile quando il titolare è diventato socio della Cooperativa Apofruit di Forlì, alla quale conferisce i prodotti certificati biologici.

Grazie alla cooperativa non solo vi è la certezza della vendita ma vi è una continua assistenza tecnica aziendale, estremamente importante vista l'elevata dinamicità dell'imprenditore che negli anni ha spesso modificato il proprio assetto culturale, cercando di differenziare ed innovarsi utilizzando le varietà più adatte alle tecniche dell'agricoltura biologica e alle condizioni pedoclimatiche dell'area.

La vendita dei prodotti avviene anche direttamente presso l'azienda. Il riconoscimento economico dei prodotti biologici ottenuto sul mercato, rispetto ai prodotti convenzionali, pur non essendo sempre stato adeguato, ha comunque favorito in questi anni la crescita della PLV aziendale.

Relativamente ai costi di produzione con metodo biologico l'esperienza del titolare non rileva un aumento dei costi successivamente alla conversione, anzi, il minor impiego di mezzi tecnici ha consentito una riduzione delle spese sebbene deve essere anche ricordato l'aumento dei rischi a cui sono sottoposte le coltivazioni biologiche.

Risulta importante chiarire che a seguito di un periodo di avviamento, una volta strutturate le tecniche di produzione biologica, il titolare si sarebbe potuto affrancare dai premi agroambientali essendo l'azienda in grado di sostenersi autonomamente.

La filiera corta diviene un esempio per il territorio e innesca forme collettive di promozione

Provincia	Ravenna
Comune	Castel Bolognese
Il progetto	La filiera corta diviene un esempio per il territorio e innesca forme collettive di promozione
Asse	1 "Sostegno alla competitività delle imprese"
Misura	1a "Investimenti nelle aziende agricole"

Il territorio in cui insiste l'azienda agricola ricade nell'area dell'alta pianura ravennate, nel comune di Castel Bolognese. Prima dell'intervento l'azienda si estendeva su una superficie di circa 14 ettari adibita alla coltivazione di frutteti ad alto reddito, in particolare di pesche e nettarine, actinidia e susine.

Così come accade per il 90% dei produttori ortofrutticoli della Provincia di Ravenna, l'azienda conferiva il prodotto fresco a cooperative locali per la lavorazione del prodotto, facendo ricadere su terzi tutto il valore aggiunto che ne derivava. Poche, infatti, le realtà ortofrutticole del territorio esterne a tali circuiti e capaci di ricercare margini di redditività superiori alla media, attraverso l'internalizzazione delle fasi di prima lavorazione e con la vendita diretta del prodotto trasformato.

Trattasi per lo più di aziende con capacità produttive superiori alla media, con forte propensione all'investimento e con comportamenti imprenditoriali innovativi rispetto alla gestione ordinaria della zona.

Il caso dell'azienda in questione rappresenta una realtà del tutto insolita per il territorio in quanto, pur essendo un'azienda di medie dimensioni, grazie al sostegno pubblico, è riuscita a svincolarsi dalle dinamiche ordinarie, internalizzando tutte le fasi di post raccolta della frutta fresca fino alla commercializzazione, attraverso la realizzazione di una piccola centrale di condizionamento all'interno di edifici preesistenti e sottoutilizzati.



Il pescheto

L'intervento, dal costo totale di circa 290.000 euro, ha consentito la ristrutturazione e modesti ampliamenti di un edificio da adibire al condizionamento del prodotto, immediatamente dopo la raccolta, e l'acquisto di impianti e macchinari per la lavorazione e la commercializzazione.

Attraverso questo intervento l'azienda è riuscita così a mantenere al suo interno tutto il valore aggiunto derivante dalle suddette operazioni, incrementando sostanzialmente il reddito e

rafforzando la propria competitività sul mercato.

Nel contempo l'azienda è cresciuta di dimensioni prendendo in affitto ulteriori 10 ettari di frutteto e aumentando così la produzione di circa il doppio. In azienda attualmente si producono e si lavorano circa 5.000 quintali di frutta fresca, costituita in buona parte da pesche e nettarine (80%) e in percentuali minori da kiwi e susine.

Il prodotto trasformato viene venduto direttamente ai mercati generali e in minima parte direttamente in azienda a privati e dettaglianti locali.

L'intervento ha determinato effetti tangibili e già misurabili con gli obiettivi economici che si proponeva, quantificabili in un aumento del reddito di circa il 20%, accompagnato da una richiesta di manodopera avventizia di uguale intensità.

Ma l'aspetto più interessante dell'operazione, il motivo per cui tale pratica può definirsi come una "Buona Pratica", può essere ravvisabile nel cambiamento, ritenuto positivo, dei comportamenti imprenditoriali del soggetto beneficiario, in particolare nella sua maggiore propensione all'investimento e all'innovazione, pratica finora considerata esclusiva di pochi soggetti presenti nel territorio.

Tale comportamento, inoltre, ha indotto altri imprenditori della zona a rivedere la propria posizione e a ripensare la propria attività produttiva in maniera più lungimirante, innescando il cosiddetto processo di emulazione.

Nel 2007, infatti, per impulso dell'azienda, nel territorio nasce il "Consorzio Ortofrutticolo del Ravennate", un'associazione a cui aderiscono già 19 aziende, riunite insieme per sostenere un investimento finalizzato alla realizzazione di una nuova piccola centrale di condizionamento dove trasformare direttamente la frutta prodotta in azienda, per poi rivenderla direttamente senza l'ausilio di ulteriori intermediari.

Il passaggio alla cosiddetta "filiera corta" non comporta solo effetti positivi da un punto di vista economico, bensì ambientali e sociali.

La filiera corta nasce dalla consapevolezza che produttori e consumatori finali hanno obiettivi comuni, raggiungibili attraverso nuove forme d'incontro e scambio, praticabili grazie al rapporto di vendita diretta.

I vantaggi della filiera corta sono svariati: minor costo dei prodotti per il consumatore, grazie all'abbattimento della spesa legata alla distribuzione, un giusto compenso per i produttori, riduzione dei costi ambientali dovuti alla distribuzione, una maggiore tracciabilità dei prodotti la cui provenienza è certa e, infine, maggiore sensibilizzazione e rivalutazione del proprio territorio e di ciò che esso è in grado di offrire.

La realizzazione di invasi per mantenere la frutticoltura in collina

Provincia	Ravenna
Comune	Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme
Il progetto	La realizzazione di invasi per mantenere la frutticoltura in collina
Asse	3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	3q "Gestione delle risorse idriche in agricoltura"

Con la Misura 3.q "Gestione delle risorse idriche in agricoltura" la programmazione regionale intendeva sostenere la realizzazione di invasi interaziendali per aumentare le disponibilità idriche e ridurre al contempo gli emungimenti da falda nei territori collinari e montani, in particolare quelli vocati alla frutticoltura ed alla orticoltura di pregio.

In Provincia di Ravenna è stato finanziato il 50% del totale dei progetti della misura e, in particolare, sono stati realizzati 6 nuovi invasi in un'area della Comunità Montana Appennino Faentino, molto favorevole alla frutticoltura e orticoltura di pregio.

Obiettivo degli interventi era quello di ridurre i prelievi di falda della risorsa idrica aumentati negli ultimi anni a causa dell'andamento siccitoso che ha accentuato l'instabilità dei flussi delle fonti, per lo più corsi d'acqua a carattere torrentizio.

I beneficiari degli interventi sono 5 consorzi fra imprenditori agricoli che hanno cofinanziato l'iniziativa con il 30% delle spese: il contributo, concesso in conto capitale, ammonta a circa 4 milioni di euro, mentre la spesa ammessa è pari a 5,86 milioni di euro.



L'invaso

Il progetto, la richiesta di contributo e l'esecuzione delle opere è stata garantita, in nome e per conto dei beneficiari, dal locale Consorzio di Bonifica. La manutenzione delle opere è a carico dei beneficiari.

L'intervento è stato sorretto da una progettazione solida, con obiettivi formulati sulla base di una approfondita diagnosi dei fabbisogni e del contesto, ed è stato realizzato valorizzando approcci partecipativi, ricercando coordinamento, scambio e concertazione tra diversi soggetti, istituzionali e non: la Comunità Montana dell'Appennino Faentino, il Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale e la Provincia di Ravenna hanno promosso un'intensa fase consultiva con i produttori della collina faentina, al fine di evidenziare il fabbisogno irriguo in relazione alle necessità aziendali.

Il Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale si è fatto carico di un attento esame del territorio per individuare i siti idonei alla localizzazione degli invasi in funzione delle necessità idriche e delle caratteristiche orografiche e climatologiche del territorio, nonché di progettare gli invasi e la rete di distribuzione.

La Provincia di Ravenna ha assunto nel Piano di Sviluppo Locale integrato 2000-2006 le necessarie linee programmatiche ed i relativi fondi per finanziare le opere, mature sotto il profilo progettuale e dei fabbisogni aziendali di ammodernamento. Gli imprenditori agricoli si sono quindi costituiti in Consorzi irrigui volontari (dotati di statuto e regolamento di gestione) per sostenere i costi di realizzazione e gestione delle opere.

La costituzione di questi Consorzi rappresenta, al di là delle realizzazioni fisiche, un indubbio risultato della Misura del PRSR che ne accresce l'efficacia rispetto al raggiungimento degli obiettivi di stabilizzazione dell'attività agricola.

I Consorzi hanno infatti coinvolto una quota di imprenditori "lungimiranti", nella stragrande maggioranza dei casi imprenditori agricoli a titolo principale, che hanno deciso di investire risorse anche notevoli per raggiungere una maggiore stabilità produttiva a sostegno del mantenimento della attività agricola e della frutticoltura nell'area.

Le aziende consorziate sono 169, tutte frutticole e viticole, rappresentano una quota significativa (37,4% di SAU) della superficie totale della Comunità Montana destinata a queste colture e coinvolgono realtà imprenditoriali di dimensioni mediamente superiori alla media del territorio (SAU media di 12 ettari contro i 4,6 della Comunità Montana).

L'intervento ha determinato effetti tangibili coerenti con i fabbisogni prioritari presenti nel territorio. I sei invasi realizzati, per una capacità di oltre 753.000 metri cubi, consentono di aumentare la dotazione idrica delle aziende consorziate limitando contestualmente il prelievo delle acque di falda.

A titolo di esempio nell'annata agraria 2007 due dei nuovi invasi creati ("Renzuno" in Comune di Casola Valsenio e "Isola" in Comune di Riolo Terme) hanno erogato complessivamente 110.000 metri cubi/anno, volume che costituisce un analogo risparmio nel prelievo di acqua da falda. Inoltre l'approccio collettivo al problema ha aumentato la consapevolezza che le risorse irrigue sono beni limitati e pertanto il loro consumo va misurato e pagato in proporzione.

La stabilità nell'approvvigionamento della risorsa idrica ha, di fatto, incoraggiato il dinamismo degli operatori rurali e ha determinato cambiamenti positivi nei comportamenti e nelle pratiche dei soggetti coinvolti.

Successivamente alla messa in opera degli impianti, i Consorzi irrigui volontari hanno registrato una crescente domanda di adesione da parte delle aziende agricole "rimaste fuori" in fase di progettazione/organizzazione dell'intervento (circa il 40% dei potenziali soggetti interessati), frenate dall'entità delle spese necessarie al cofinanziamento.

In assenza del sostegno ci sarebbe stata una riduzione della SAU, mentre i nuovi invasi hanno permesso l'ampliamento della superficie irrigabile dai 300 ettari della fase ex-ante agli attuali 2000 ettari e si registrano casi di ampliamento delle superfici frutticole, anche grazie all'affitto dei terreni.

I nuovi impianti sono spesso creati da conduttori giovani: dieci imprenditori consorziati hanno infatti fruito del sostegno al primo insediamento e la metà di questi ha anche realizzato nuovi investimenti, mentre nel resto del territorio della Comunità Montana solo il 13% dei conduttori giovani neoinsediati ha realizzato contestualmente investimenti a valere sulla Misura 1a "Investimenti nelle aziende agricole".

Circa un quarto delle 169 aziende aderenti nel complesso ai consorzi irrigui ha aderito ad una o più misure del Piano, in particolare realizzando investimenti aziendali con la Misura 1.a per esempio, con installazione nei frutteti di reti antigrandine.

Grazie alla possibilità di mantenere stabili (o migliorare) le caratteristiche commerciali del prodotto, alcuni imprenditori hanno avviato processi di diversificazione dei canali commerciali:



La coltivazione del kiwi

- sia entrando in circuiti multinazionali come ad esempio a Brisighella, dove 5 imprenditori consorziati sono entrati nel circuito di una multinazionale “*VespriGold*” a cui conferiscono il prodotto kiwi giallo per esportazioni in Estremo Oriente;
- sia organizzandosi per creare una filiera corta, avviando anche le azioni necessarie alla costituzione di un consorzio (“*Riolo*”) ed alla tipicizzazione del prodotto.

Interessante notare che nell’area i prezzi spuntati sul mercato (sui diversi canali) sono mediamente più elevati di quelli registrati a livello provinciale: per esempio il kiwi che nell’annata 2007 ha registrato a livello provinciale una PLV pari a 8.000 euro/ettaro (con una

riduzione del 12% rispetto all’annata 2006), nelle aziende agricole interessate dall’intervento arriva invece a valori di PLV di 12-14.000 euro/ettari.

Il processo avviato continua anche nella nuova fase di programmazione: la Comunità Montana dell’Appennino Faentino, il Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale e la Provincia di Ravenna intendono soddisfare i fabbisogni idrici delle aziende agricole rimaste fuori dall’intervento, sempre che si individuino nuovi siti tecnicamente idonei alla realizzazione di invasi interaziendali.

Allo scopo la Provincia prevede, nell’ambito delle azioni sostenibili sulla Misura 121 “Ammodernamento delle aziende agricole” del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, la realizzazione di invasi collinari e, per qualificarne la sostenibilità ambientale, tali interventi dovranno essere affiancati dalla realizzazione di impianti ad energie alternative per il pompaggio dell’acqua.

Oasi Biologica Nevianese, un esempio di collaborazione tra politica e territorio a favore della competitività delle produzioni biologiche

Provincia	Parma
Comune	Neviano degli Arduini
Il progetto	Oasi Biologica Nevianese, un esempio di collaborazione tra politica e territorio a favore della competitività delle produzioni biologiche
Asse	2 "Ambiente"
Misura	2f "Misure agroambientali"

La buona prassi individuata nella Provincia di Parma per l'Asse 2 riguarda l'accordo agroambientale² presentato nel 2003 dal Consorzio "Oasi biologica Nevianese" e patrocinato dal Comune di Neviano degli Arduini che ha visto la partecipazione di 93 aziende, tutte ricadenti nel territorio comunale.

La SAU coinvolta è di 1.792 ettari pari al 42% della SAU comunale e viene coltivata esclusivamente secondo le pratiche dell'agricoltura biologica. L'area dell'accordo interessa l'intero territorio comunale che a sua volta si inserisce in una zona estremamente sensibile alle pressioni antropiche, essendo classificata come: zona svantaggiata di montagna, zona vulnerabile ai nitrati, zona di particolare interesse paesaggistico-ambientale e zona di tutela dei caratteri ambientali di laghi bacini e corsi d'acqua.

Inoltre nel 1972 è stato istituito il Parco Provinciale del Monte Fuso che si estende su una superficie di 45 ettari. Il territorio in cui è localizzato il Parco è tipicamente di alta collina e può essere distinto in due diversi tipi principali d'ecosistema: i boschi misti di latifoglie ed i prati polifiti permanenti.

Varie ed interessanti sono le specie arboree autoctone presenti dove: quercia, castagno, ciliegio, noce, melo selvatico, carpino, frassino, pero selvatico e acero, sono le principali.

Il risultato più significativo ottenuto con l'accordo è stato quello di far aderire la gran parte delle aziende agricole del comune alla produzione biologica, aziende che molto probabilmente non avrebbero aderito alle misure in maniera così compatta, andando così a costituire quella "massa critica" indispensabile per creare le condizioni adatte allo sviluppo sostenibile di tale progetto.

Gli impatti positivi che si hanno grazie ad un accordo agroambientale in un'area in cui le presenze naturalistiche e paesaggistiche sono così rilevanti, sono legati al miglioramento della qualità delle acque e dei suoli, alla tutela della biodiversità e degli habitat nonché al mantenimento delle aree ad alto valore naturalistico.

L'intensa attività di animazione svolta dal Consorzio si è tradotta anche in una consistente adesione alla misura sull'insediamento dei giovani agricoltori, con tassi superiori al resto della provincia; infatti la Misura 1b "Insediamento giovani agricoltori" ha visto la partecipazione del 7,6% delle aziende del comune contro il 6% dello stesso indice a livello provinciale, mostrando pertanto un potenziale *trend* di rinnovamento della classe imprenditoriale agricola.



Il logo dell'Oasi raffigura una cinciallegra, specie tipica del luogo.

² L'accordo agroambientale è una modalità attuativa delle misure dell'Asse 2, che prevedeva che l'Ente proponente individuasse un territorio ben delimitato in zone di tutela o sensibili da un punto di vista ambientale. All'Accordo agroambientale dovevano partecipare alle misure dell'Asse 2, un numero di aziende agricole tali da raggiungere almeno il 40% della SAU del territorio individuato.

Il Consorzio “Oasi biologica Nevianese” che come detto ha presentato l’accordo agroambientale, si è costituito nel 2001 e, utilizzando il marchio “Oasi biologica Nevianese”, ha il compito di promuovere la vendita dei prodotti biologici e di organizzare corsi di formazione rivolti non solo ai produttori biologici, ma anche ai consumatori.

Il Consorzio coordina e organizza la produzione e la commercializzazione delle 140 aziende aderenti (la quasi totalità), inoltre si fa carico di individuare le industrie in grado di trasformare i prodotti con linee dedicate.

Gli obiettivi che si è posto il Consorzio sono molto ambiziosi, volendo commercializzare non solo il Parmigiano-Reggiano, il burro, l’orzo, le orticole, la frutta e le confetture, già certificate e vendute presso alcuni mercati rionali, ma anche altri prodotti in via di certificazione come: il pane, i biscotti e la carne bovina, avicola e cunicola.



Prodotti tipici della zona.

L’opportunità creata dal consorzio di supportare l’intera filiera del biologico, ha determinato una maggior certezza da parte delle aziende biologiche di vendere i propri prodotti ad un prezzo maggiore del convenzionale, ciò ha posto le basi per una maggiore propensione delle aziende a rimanere biologiche anche in assenza del premio.

Il principale risultato ottenuto dal Consorzio è quello di essere riuscito a fare da collante e da punto di riferimento per le aziende consorziate coniugando gli aspetti prettamente ambientali con il rinnovamento della classe imprenditoriale e la commercializzazione e valorizzazione dei prodotti biologici, creando quindi quella massa critica fondamentale sia per la tutela ambientale sia in termini commerciali e di mercato.



Suggestiva veduta del territorio nevianese

Altra rilevante particolarità del Consorzio di Neviano sta nel fatto che è stato il Comune stesso ad attivare il processo di conversione attraverso incontri, visite guidate e lezioni sui finanziamenti europei, che hanno permesso che “ *si rompesse il ghiaccio* ” e gli imprenditori agricoli cominciarono a capire che quel patto solidale, per preservare la salute e conservare l’ambiente inteso come patrimonio di cui può godere tutta la comunità, era una strada percorribile.

Cominciò così la favola di Neviano, piccolo laboratorio di provincia dove può accadere che la politica diventi soggetto virtuoso del tessuto economico e sociale.

La diversificazione aziendale si coniuga con la valorizzazione del patrimonio architettonico, delle tradizioni ed enogastronomico

Provincia	Ferrara
Comune	Portomaggiore
Il progetto	La diversificazione aziendale si coniuga con la valorizzazione del patrimonio architettonico, delle tradizioni ed enogastronomico.
Asse	3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 3 "La diversificazione produttiva delle aziende agricole")

L'azienda agricola è localizzata nel Comune di Portomaggiore, comune che seppure si trovi nelle adiacenze dei siti storici della "Delizia Estense di Belriguardo e del Verginese", del Parco del Delta del Po e a soli 25 chilometri da Ferrara, non presenta particolari attrattività turistiche.

L'azienda di 64 ettari è condotta da circa 20 anni dalla moglie di uno dei due proprietari. Il complesso dei fabbricati costituisce una tipica corte aperta ferrarese, consistente in: casa rurale, forno, fienile, antico essiccatoio di tabacco, porcaia e pozzo. Il casale è corredato di un parco recintato con una piccola piscina, ed è circondato dal bosco e dai campi coltivati.

La superficie è destinata prevalentemente a colture estensive (grano tenero, grano duro, mais, soia, barbabietole da zucchero) anche se già da un decennio è stato intrapreso un percorso di diversificazione produttiva e paesaggistica con l'introduzione di: un pioppeto di 0,55 ettari, un orto di 0,12 ettari, un piccolo frutteto di 0,15 ettari ed un bosco micorizzato di 2,51 ettari, realizzato con il sostegno del Reg. (CEE) 2080/92, per la produzione di tartufi.



L'azienda

L'intervento è stato realizzato in via sperimentale: dato che la zona era anticamente vocata, e grazie alla attenta progettazione ed alla accurata preparazione del terreno, la micorizzazione ha avuto successo e l'azienda produce oggi anche piccole quantità di tartufi di tre specie: tartufo bianco pregiato, bianchetto e nero pregiato.

Nell'azienda sono presenti due stagni, utilizzati un tempo per la macerazione della canapa, cui si accede attraverso una grande siepe alberata che si sviluppa per oltre un chilometro, realizzata grazie al sostegno del Reg. (CEE) 2078/92, e il boschetto costituisce una buona postazione per il birdwatching.

Nel 2003 l'azienda ha chiesto e ottenuto un contributo di circa 80.000 euro nell'ambito della Misura 3.p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei

settori affini" del Piano, per restaurare il casale rurale con finalità agrituristiche, per una spesa ammessa totale di poco meno di 200.000 euro.

L'idea di avviare l'attività agrituristica nasce dal desiderio dei titolari di valorizzare il patrimonio aziendale e le conoscenze acquisite negli anni sulle tradizioni locali e sull'arte culinaria del territorio, spinti più dalla ricerca di un nuovo stile di vita che da motivazioni di carattere economico.

La strategia aziendale scelta per la conduzione dell'agriturismo si richiama allo spirito delle *guest-house* inglesi e francesi e si caratterizza per una offerta ricettiva limitata ma di elevata qualità, che trasmette ai fruitori il calore dell'ospitalità di una casa privata per condividere tutto ciò che la casa stessa offre, dalle lenzuola ricamate, ai mobili antichi, ai libri pregiati, alla piccola piscina ed al bosco.

Per questo l'edificio principale, risalente alla metà del 18° secolo, è stato completamente restaurato in maniera conservativa, rispettando integralmente l'architettura originale e l'ambiente circostante con soluzioni tecniche moderne e sostenibili da un punto di vista energetico.

Sono stati installati dei pozzi di luce per aumentare la luminosità interna senza deturpare la facciata con allargamenti impropri di porte e finestre, ed è stato realizzato un impianto di pannelli solari per supportare la centrale termica.

All'interno è stata mantenuta la travatura originale in legno e tutto il materiale laterizio prodotto da una fornace anticamente presente in azienda, mentre all'esterno è stato conservato il rigoglioso manto di vite americana che ricopre i muri esterni. Le soluzioni tecniche adottate hanno aumentato di circa il 30% i costi dell'investimento, che ammontano a circa 250.000 euro.

Nell'ambito dell'intervento sono stati realizzati un piccolo ristorante, limitato a soli 4 tavoli per 16 posti complessivi, tre ampie stanze doppie con servizi privati ed un massimo di 6 posti letto, un ambiente comune dove gli ospiti possono consultare la ricca biblioteca appartenente alla famiglia.

Anche per l'arredamento interno, sono stati utilizzati mobili d'epoca appartenenti alla famiglia. È stato inoltre restaurato l'antico forno a legna per la cottura del pane, che viene utilizzato per la preparazione, con il metodo tradizionale, della *ciupéta*, tipico pane ferrarese.

Il riguardo verso la qualità dell'offerta, dagli arredi alla gastronomia è stato premiato e l'azienda, pur non avendo fatto alcuna pubblicità, è ora inserita in alcune guide turistiche di livello internazionale come la Michelin o la Touring; quest'ultima tra l'altro le ha conferito la "corona d'oro" per il pregio degli arredamenti.



Una delle stanze.

Il sito Internet, approntato dagli stessi titolari, oltre all'accurata descrizione dell'azienda offre una dettagliata panoramica sulle attrattive presenti nel territorio, suggerendo percorsi ed itinerari che integrano l'offerta ricreativa aziendale e rappresentano la struttura, come un'ottima base di partenza per escursioni naturalistiche ed artistiche nel territorio circostante.

Il sito è anche lo strumento principale attraverso il quale arrivano i turisti stranieri (la conduttrice parla discretamente il francese mentre il marito parla sia inglese sia francese), mentre quelli italiani giungono in particolare grazie al fatto che l'agriturismo viene citato positivamente in alcune buone pubblicazioni del settore, come ad esempio il supplemento "Viaggi" del quotidiano "La Repubblica".

Grazie alla ricerca costante della qualità e della tradizione culinaria, in particolare con l'uso del tartufo, l'agriturismo è stato inserito nei circuiti gastronomici dell'*Arcitartufo* e del Delta del Po, e attrae visitatori anche dalla provincia di Bologna riuscendo quindi ad invertire la tradizionale tendenza dei flussi turistici enogastronomici, che vede piuttosto i ferraresi spostarsi verso Bologna.



I tartufi prodotti in azienda

L'accoglienza degli ospiti che si sentono a casa propria, risulta uno dei fattori principali di soddisfazione della clientela e difatti, seppure ancora in una logica di piccoli numeri, uno degli strumenti pubblicitari più efficaci per la struttura è rappresentato dal classico (ed economico) tamtam, che vale sia per gli ospiti italiani sia per quelli stranieri.

Grazie al passaparola l'agriturismo vede incrementare la propria clientela e talvolta anche turisti in transito verso Venezia a Roma, fanno una sosta nella struttura.

Da quando è cominciata l'attività agrituristica le presenze crescono costantemente, specialmente nel piccolo ristorante, mentre la struttura "alberghiera" è ancora utilizzata al di sotto delle sue potenzialità (30%, mediamente una camera occupata nei 9 mesi del periodo di apertura).

Il funzionamento della struttura a pieno regime consentirà all'impresa di raddoppiare la PLV aziendale e la presenza costante di ospiti nel piccolo ristorante, ha indotto la titolare ad aumentare il personale aziendale impiegando una donna a tempo determinato.

Le prospettive di crescita sono reali tanto che la titolare intende continuare ad investire nel restauro di altri fabbricati rurali, il fienile e la porcilaia, per aumentare però solo l'offerta "ricreativa", mantenendo quindi la logica dei piccoli numeri che le consente di utilizzare al meglio le produzioni agricole aziendali.

L'intervento è un esempio di come l'attività agrituristica possa rappresentare nel contempo una occasione di reddito e occupazione per l'imprenditore agricolo e uno stile di vita, uno strumento per valorizzare il patrimonio rurale architettonico, paesaggistico e culturale, sia a livello aziendale sia a livello territoriale, in aree anche non particolarmente vocate al turismo.

L'integrazione con le misure agroambientali per la salvaguardia della biodiversità e la qualificazione del paesaggio agricolo, il restauro conservativo di fabbricati rurali, la scelta di qualità dell'offerta ricettiva e gastronomica, la promozione delle attrattive del territorio, sono elementi di una strategia aziendale che possono anche essere valorizzati nell'ambito della nuova programmazione 2007-2013.

Le piccole aziende investono nel sociale

Provincia	Forlì - Cesena
Comune	Meldola
Il progetto	Le piccole aziende investono nel sociale
Asse	2 "Ambiente" e 3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	2f "Misure agroambientali" (Az. 2 "Produzione Biologica") 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 2 "Creazione di fattorie didattiche")

L'azienda agricola beneficiaria, che si sviluppa su 9 ettari, si trova a circa 200 metri di altitudine, e a 30 chilometri dal mare. L'azienda, gestita da donne: la giovane titolare insediata nel 2003 e sua madre, è un esempio di progressiva evoluzione verso sistemi di coltivazione sostenibili e di multifunzionalità.

Qualificare le produzioni, diversificare le attività e caratterizzare il paesaggio: questi i tre passaggi chiave che ne guidano la trasformazione.

L'azienda, in origine molto tradizionale e poco specializzata (seminativi e vigna), aderisce nella metà degli anni novanta al metodo di coltivazione biologico facendo ricorso agli incentivi del Regolamento comunitario 2078/92. La scelta biologica ha continuato a avvalersi dei premi agroambientali del Piano (Misura 2.f "Misure agroambientali").

Parte della superficie agricola viene destinata alla produzione di ortaggi, per il consumo fresco e per la produzione di seme. Melanzane, zucchine e peperoni sono vendute direttamente in azienda, in mercatini estivi o attraverso Gruppi di Acquisto Solidale (GAS). Il seme certificato biologico, viene venduto invece ad una ditta sementiera.

La parte della produzione di ortaggi non venduta viene conferita e trasformata da una impresa agroalimentare locale che possiede una linea di trasformazione del biologico.

Le conserve sono vendute direttamente in azienda o in locali botteghe macrobiotiche senza però fregiarsi del marchio biologico. L'azienda non è infatti in grado di sopportare i costi della certificazione e conta sulla clientela fidelizzata che conosce il prodotto, biologico ancorché non certificato.

Continua la produzione di uva (Sangiovese, Cagnina, Trebbiano, Pagadebit di Romagna DOC), conferita alla locale cantina sociale che, non possedendo una linea bio, la vinifica con il metodo ordinario: il conferimento alla cantina biologica più vicina imporrebbe dei costi aggiuntivi per il trasporto, che l'azienda non è in grado di affrontare.

Con parte dell'uva si produce la "saba", un antico sciroppo d'uva ottimo per accompagnare i formaggi.

Facendo ricorso agli incentivi del Reg. (CEE) 2080/92 l'azienda interviene sul "paesaggio" impiantando un boschetto di noci, frassini e ciliegi.



La saba tipico prodotto romagnolo



Il bosco realizzato con gli incentivi del Reg. (CEE 2080/92).

Nei primi anni 2000, dopo aver partecipato ai corsi formativi regionali, l'azienda aderisce alla rete regionale delle fattorie didattiche e nell'azienda cominciano a svolgersi attività rivolte principalmente a scolaresche delle scuole materne, elementari e medie.

L'offerta è ampia; i percorsi infatti comprendono la coltivazione della vite e la vinificazione, la semina, la raccolta e l'assaggio di ortaggi di stagione, lo studio della flora e della fauna del bosco, l'osservazione degli "abitanti" del piccolo laghetto aziendale, lo studio della tradizione e storia dell'allevamento del baco da seta, tipico del territorio di Meldola.

La necessità di allargare e rafforzare l'attività didattica spinge l'azienda ad intraprendere migliorie sugli edifici aziendali. Per questo l'azienda presenta due progetti a valere sulla Misura 3.p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 2 "Creazione di fattorie didattiche").

Con un investimento complessivo, di circa 125.000 euro l'azienda ha costruito un piccolo fabbricato da adibire ad aula, con servizi igienici in regola anche con le norme per l'ospitalità di persone disabili, e un portico annesso al fabbricato, con tavoli e panche, per svolgere l'attività didattica al riparo dal sole.

L'aula didattica è anche corredata di un laboratorio di cucina fornito dell'attrezzatura necessaria alla preparazione e cottura e assaggio della tradizionale piadina, con i prodotti raccolti nel campo con la partecipazione attiva dei ragazzi.

L'azienda non disponeva di locali chiusi: l'intervento consente di "prolungare la stagione didattica" anche nei mesi invernali o in condizioni climatiche avverse e di aumentare l'offerta di visite di tutta una giornata, che vengono più remunerate :9 euro a persona contro i 6 per la mezza giornata.

L'intervento potenzia quindi le strutture aziendali destinate alla didattica e ne qualifica gli standard igienico sanitari, aspetto particolarmente importante per gli utenti della fattoria che comprendono sia i bambini di età inferiore ai 5 anni sia i portatori di handicap, ai quali è stata tra l'altro rivolta un'attenzione particolare con l'adeguamento dei percorsi didattici esterni.



Portico per l'attività didattica all'esterno

La progressiva integrazione delle attività produttive e l'ampliamento dell'offerta didattica, consentono all'azienda di stabilizzare il reddito agricolo e aumentare il personale occupato (oggi in azienda sono occupate oltre alla titolare e sua madre un'altra giovane donna mentre per l'attività agricola ci si avvale di un contoterzista) pur in presenza delle difficoltà di commercializzazione del prodotto biologico e di una domanda dalle scuole instabile, l'attività di fattoria didattica rappresenta circa un terzo del reddito complessivo aziendale.

La diminuzione di risorse disponibili e la concorrenza di un sempre maggior numero di strutture concorrenti,

infatti, incide sulle presenze di scolari in azienda, quasi dimezzate negli ultimi anni.

Con la progressiva qualificazione dell'azienda grazie anche all'intervento sostenuto con il Piano, la fattoria si propone di "resistere" alle fluttuazioni del mercato, anche se le conduttrici per il futuro pensano di affiancare alla didattica la ricettività.

Anche questa volta a sorreggere la progettualità è la caratterizzazione sociale ed etica dell'azienda, che si propone di offrire ospitalità a pazienti del "Centro tumori" di Forlì e alle loro famiglie.

L'azienda rappresenta quindi un buon esempio di coraggio imprenditoriale e di notevole versatilità. La gestione tutta femminile dell'impresa, l'attenzione alla qualità/salubrità dei prodotti, la cura dell'ambiente, l'attenzione per le categorie svantaggiate, fanno del progetto un modello di multifunzionalità.

Le imprenditrici sono riuscite ad avvalersi in modo oculato dell'incentivo comunitario, coniugando il risultato economico con la *mission* sociale della fattoria.

Gli interventi di diversificazione consolidano le produzioni agricole aziendali

Provincia	Piacenza
Comune	Vigolzone
Il progetto	Gli interventi di diversificazione consolidano le produzioni agricole aziendali
Asse	2 "Ambiente" e 3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	2f "Misure agroambientali" (Az. 2 "Produzione Biologica") 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 3 "Diversificazione produttiva delle aziende agricole")

L'azienda vitivinicola è situata nella zona collinare della Val Nure, una valle ricca di testimonianze storico paesaggistiche ma afflitta, nelle parti più montuose, da gravi fenomeni di spopolamento e invecchiamento della popolazione soprattutto in agricoltura dove "l'imprenditore più giovane ha settanta anni".

L'azienda si estende su una superficie complessiva di 10 ettari e ricade all'interno della zona di produzione dei vini DOC Colli Piacentini, limitrofa alla zona biologica identificata dal marchio provinciale "Natural Valley". L'azienda, a conduzione familiare, da tempo "immemorabile" si dedicava alla produzione di vino che veniva venduto direttamente, in gran parte in damigiane e in misura più ridotta in bottiglia, a clienti abituali.

A seguito all'insediamento del giovane figlio, perito agrario, l'azienda ha subito un progressivo processo di modernizzazione sia dal punto di vista tecnologico sia organizzativo.

L'intervento rappresenta pertanto un buon esempio della possibile e progressiva evoluzione di un'azienda agricola di media dimensione economica (26 UDE) cui il passaggio ad un giovane imprenditore ha "cambiato i connotati".

La trasformazione è stata sostenuta in maniera continuativa dell'incentivo comunitario, a partire dalle agevolazioni del Regolamento CEE 950/97 per il primo insediamento dei giovani in agricoltura, passando per le misure 2.f "Misure agroambientali" e 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" del Piano fino ad arrivare alla Misura 311 "Diversificazione in attività non agricole", del nuovo Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013.

L'insediamento è avvenuto nel 1998: utilizzando l'aiuto del Reg. CEE 950/97 sono state apportate migliorie agli impianti di vigneti e rinnovata la cantina. Nel 2000 l'azienda ha aderito a sistemi di coltivazione biologica ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91, un tassello ulteriore nel processo di qualificazione produttiva. Nel 2007 l'azienda ha potuto certificare come biologico anche il vino.

La scelta verso il biologico si connota come particolarmente innovativa per l'area nella quale, anche per l'elevata età media degli imprenditori agricoli, prevalgono metodi tradizionali di coltivazione.

A sostenere l'imprenditore è stata anche la possibilità di usufruire dei premi previsti prima dal Reg. (CEE) 2078/92 e poi dalla Misura 2.f del PRSR 2000/2006 per compensare la differenza di reddito del produttore bio rispetto al produttore tradizionale.

La scelta risulta coraggiosa anche se l'aumento dei costi della produzione biologica, a fronte di una sostanziale stabilità dei prezzi alla vendita dei prodotti certificati, non premia il produttore biologico rispetto al produttore tradizionale, specie in presenza di produzioni già di qualità.

Proprio partendo da questa considerazione e intuendo le possibilità legate alla ricettività, per allargare il mercato e cercare di valorizzare le produzioni aziendali, nel 2001 l'imprenditore ha sostenuto il corso di formazione regionale e ottenuto l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica successivamente alla quale, utilizzando l'offerta di incentivo del Piano, ha effettuato degli investimenti in azienda.



La sala per la ristorazione

la domenica a pranzo e su ordinazione, nel rispetto dei limiti previsti dalla Legge regionale 4/2009 “Disciplina dell’agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole” che autorizza 5.000 pasti all’anno.

La cucina, così come tutta la struttura, è gestita in famiglia e le preparazioni ripropongono la cucina locale, utilizzando le produzioni aziendali (frutta e animali di bassa corte). La cantina produce dalle 20.000 alle 25.000 bottiglie di vino biologico di pregio quali: Gutturnio Superiore DOC, Passito di Malvasia, e i classici DOC della Val Nure (come i rossi Barbera, Bonarda e Gutturnio ed i bianchi Ortrugo, Malvasia, Trebbiano, Sauvignon e Pinot grigio “*Ronco delle Rose*”).

Tali bottiglie sono vendute direttamente in azienda. La creazione di un punto vendita in azienda maggiormente strutturato e legato all’agriturismo, ha consentito di allargare la cerchia degli acquirenti. I clienti non sono più soltanto abituali e provengono da più lontano: altre regioni (Liguria e Lombardia, principalmente) e altre province emiliane. Cambiano anche le modalità di acquisto: minori quantità per acquirente ma un numero nettamente superiore di compratori.

Cresce la quantità di vino venduto imbottigliato (praticamente si azzerano le giacenze) e seppur il prezzo di vendita del vino biologico imbottigliato è mantenuto pressoché costante (il plus del biologico incide all’incirca per 10 centesimi a bottiglia sul prezzo finale per il consumatore) questo determina positivi effetti sul fatturato.

Il progetto complessivo di valorizzazione incide positivamente sul reddito aziendale. La diversificazione attiva nuove entrate, che determinano un incremento pari circa al 40% del fatturato aziendale, cui contribuisce anche la più rilevante e continua vendita del vino. L’intervento, quindi, ha determinato effetti positivi e già misurabili coerenti con gli obiettivi economici e ambientali che si proponeva di raggiungere, anche se la struttura è a regime da poco tempo e la certificazione biologica dell’intero processo di vinificazione è solo del 2007.



I vini biologici prodotti

L’imprenditore però è fiducioso che la positiva prestazione economica possa rappresentare una dinamica di tipo duraturo. Prova ne è che con il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, il beneficiario ha intenzione di ampliare la capacità ricettiva a 10 posti letto e puntare sulla qualità. Non a caso l’imprenditore ha aderito al “Club delle Eccellenze” di cui è presidente, creato ai sensi dell’art. 17 della L.R. 4/2009 per l’agriturismo, che riunisce sei aziende della provincia piacentina.

Esempio di gestione ambientale condivisa, innovativa e a valenza sociale

Provincia	Bologna
Comune	Bentivoglio
Il progetto	Esempio di gestione ambientale condivisa, innovativa e a valenza sociale
Asse	2 "Ambiente" e 3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	2f "Misure agroambientali" (Az.10 Ritiro dei seminativi dalla produzione per scopi ambientali) 3o "Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela del patrimonio rurale" 3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini"

L'area, compresa a sud del corso del Reno ed a nord del Comune di Bentivoglio ed estesa per circa 1.800 ettari, costituisce un sito di notevole importanza naturalistica tanto che in essa ricadono diverse tipologie di tutela ambientale e paesaggistica: l'area di riequilibrio ecologico dell'ex risaia di Bentivoglio (art. 2 L.R. 11/88), l'Oasi di protezione della fauna selvatica "ex Risaia" di Bentivoglio (art. 10 L. 157/92), le zone di particolare interesse paesaggistico ambientale (art. 19 del P.T.P.R.) e zone di tutela dei caratteri ambientale di laghi, bacini e dei corsi d'acqua (art. 17 del P.T.P.R.).

Il territorio fa parte delle bonifiche bolognesi. Tali aree prima dell'anno 1000 erano in asciutto; successivamente, a seguito allo spostamento del Po, si cominciarono a formare le prime zone umide e paludose che raggiungono la massima estensione a metà del XVIII secolo. Conseguentemente le superfici vennero utilizzate per la coltivazione del riso e per l'allevamento ittico di tinca e carpa.

A partire dal XIX secolo, ebbero inizio le opere di bonifica delle valli per colmata e, a partire dagli anni '50, scomparvero con le risaie anche i diversi biotopi presenti.

L'area è interessata, ormai da anni, da un ampio processo di pianificazione e programmazione, che ha coinvolto numerosi enti pubblici e privati, con l'obiettivo da un lato di ricostituire le caratteristiche ambientali e paesaggistiche precedenti alla bonifica e dall'altro di porre le basi affinché l'area divenga un prodotto turistico integrato dove la fruizione dell'ambiente e le attività didattiche, si coniugano con la valorizzazione delle produzioni e valenze locali.

Questi processi si sono concretizzati nella definizione di un progetto comune "Un Cuore verde per la Natura" a cui aderiscono la Regione Emilia-Romagna, la Provincia di Bologna, i comuni di Bentivoglio e San Pietro in Casale e numerosi privati.

In quest'ambito si inseriscono una serie di interventi a valere sul Piano che vedono come beneficiario e promotore il Comune di Bentivoglio.

Per proseguire ed integrare gli interventi di compensazione ambientale, di incremento della biodiversità e di miglioramento del paesaggio rurale dell'area dell'ex risaia, il Comune di Bentivoglio, in accordo con il Comune di S. Pietro in Casale, l'Amministrazione Provinciale e le aziende agricole private, ha individuato nell'adesione ad un accordo ambientale lo strumento più idoneo.

Nasce così l'accordo ambientale a cui aderiscono 7 aziende agricole oltre al Comune di Bentivoglio, per una superficie territoriale di oltre 1.700 ettari ed una SAU di 1.400 ettari, di cui il 53% è stata oggetto di impegno agroambientale per le azioni di agricoltura biologica e



Un esempio di realizzazione di zone umide e prati umidi; gli argini della ex-risaia sono utilizzati come argini di contenimento dell'acqua, di origine solo meteorica.

integrata, ripristino e/o conservazione di spazi naturali e del paesaggio agrario e ritiro ventennale dei seminativi dalla produzione per scopi ambientali. Il Comune di Bentivoglio beneficia di circa 18.000 euro/anno per 20 anni, relativamente agli impegni presi a valere sull'asse 2.

Gli interventi realizzati attraverso le misure agroambientali hanno riportato, soprattutto attraverso la realizzazione dei prati umidi e degli interventi agroforestali, le caratteristiche paesaggistiche e di biodiversità presenti prima della recente bonifica. I principali effetti degli interventi agroambientali hanno pertanto riguardato un miglioramento del paesaggio ed il ripopolamento dell'avifauna, quasi completamente scomparsa a seguito della bonifica.

Nell'area sono state osservate, grazie agli interventi realizzati, 228 specie diverse di uccelli, tra cui: tuffetto e svasso maggiore anche nidificanti, airone rosso, cicogna nera e cicogna bianca nidificante, canapiglia, marzaiola e mestolone anche nidificanti, falco pescatore migratore regolare, nibbio reale, falco di palude, albanella reale e minore, sparviere nidificante, gru durante le migrazioni, cavaliere d'Italia nidificante con circa 70 coppie.

Presenti anche: pavoncella nidificante e con anche 2600 individui in inverno, piviere dorato con anche 650 individui in migrazione, pittima reale con 1.450 esemplari, chiurlo piccolo, piro-piro boschereccio con anche 110 individui in migrazione, combattente con 700, sterna maggiore, mignattino piombato nidificante con 55 coppie, mignattino alibianche, gufo di palude. E' presente anche la volpe.



L'intervento realizzato da più anni consente di evidenziare, una elevata complessità del paesaggio.

Al fine di rendere fruibile l'area dell'Oasi e concentrare ed organizzare l'offerta turistica del territorio, il Comune, sempre nell'ambito di una pianificazione e progettazione condivisa con tutti i soggetti coinvolti, ha investito nella Misura 3.o

“Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela del patrimonio rurale” (contributo pubblico pari a 220.561 euro) per il ripristino conservativo e adeguamento igienico funzionale dell'ex stalla magazzino “Aia Rizza”, da adibire a centro multifunzionale a servizio dei visitatori dell'area e nella Misura 3.p “Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini” (contributo pubblico pari a 9.861 euro) per la realizzazione di cartelli informativo-orientativi e divulgativo-interpretativi.



La cartellonistica divulgativa - interpretativa

Questi ultimi hanno trattato diversi temi: le tipologie degli ambienti conservati e ricostruiti grazie agli strumenti locali, l'applicazione delle misure agroambientali finalizzate alla conservazione e al ripristino di spazi naturali, la flora e la fauna, la corte “Aia Rizza”, ecc.

Gli interventi di ristrutturazione dei fabbricati da adibire a Centro Multifunzionale, avviati nel 2002, sono stati progettati rispettando il valore storico dell'immobile e dall'utilizzo di tecniche costruttive e di materiali derivanti dalla bioarchitettura. Queste scelte ben si coniugano con il contesto in cui si trovano e con l'ambiente in senso più ampio, in quanto consentono risparmi energetici ed idrici.

All'esterno del fabbricato, in linea con le innovative scelte progettuali adottate, è stato realizzato un impianto di fitodepurazione e per la produzione di energia fotovoltaica.

Come più volte accennato gli interventi finanziati dal Piano si inseriscono in un progetto integrato, condiviso da diversi soggetti che operano sul territorio.

Il recupero dell'ostello, adiacente al centro multifunzionale sostenuto dal Piano, di proprietà del Comune di Bentivoglio e destinato alla ricezione turistica (circa 12 posti letto), è stato finanziato con i fondi della Legge Regionale 40/2002 "Incentivi per lo sviluppo e la qualificazione dell'offerta turistica regionale" che integra quindi gli apporti finanziari.



Inoltre il progetto è un buon esempio di integrazione di competenze (dal WWF a società di esperti a cooperative di volontariato) impegnate nella gestione dell'Oasi.

Ristrutturazione di un ex magazzino adibito a centro multifunzionale.

Il Comune di Bentivoglio e altri soggetti coinvolti a diverso titolo nel progetto "Cuore verde" hanno infatti costituito una società che gestisce in convenzione l'Oasi.

La società, a sua volta, ha affidato ad una cooperativa socia (attraverso un contratto di cessione di un ramo d'azienda) la gestione del Centro Multifunzionale, comprese le attività di ristorazione e dell'ostello. La cooperativa svolge attività didattiche, visite guidate, laboratori ambientali, convegni e gestisce spazi finalizzati a dare visibilità all'offerta turistica, culturale e delle produzioni tipiche dell'area.

Non meno importante è il carattere innovativo dell'intervento di recupero del Centro Multifunzionale dal punto di vista tecnologico: le tecniche costruttive adottate per il recupero del fabbricato consentono un'elevata qualità abitativa delle strutture (grazie all'utilizzo di materiali derivanti dalla bioarchitettura) e un notevole risparmio energetico ed idrico (impianto fotovoltaico e fitodepurazione).

La conoscenza e divulgazione di nuove tecnologie che consentono una concreta gestione sostenibile delle risorse naturali è promossa nelle visite didattiche.

Per lo svolgimento di queste attività la cooperativa si avvale, oltre ai contributi di specialisti ambientali, del WWF e delle guardie ecologiche volontarie, di 5 soci lavoratori disabili assunti a tempo indeterminato, rafforzando la funzione etica e sociale dell'iniziativa.

Come coniugare tutela e fruizione dell'ambiente

Provincia	Modena
Comune	Mirandola
Il progetto	Come coniugare tutela e fruizione dell'ambiente
Asse	2 "Ambiente" e 3 "Sviluppo locale integrato"
	2f "Misure agroambientali" (Az. 9 "Ripristino e/o conservazione di spazi naturali e seminaturali e del paesaggio agrario" e Az. 11 "Salvaguardia della biodiversità genetica")
Misura	2h "Imboschimento di terreni agricoli"
	3o "Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela dell'ambiente"
	3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 3 "La diversificazione produttiva delle aziende agricole")

Le Valli Mirandolesi, l'estremo lembo dell'area nord della Provincia di Modena, in passato erano caratterizzate dalla presenza di estese aree umide, paludose e ricche di stagni e laghetti, di boschi di farnia e carpino.

Dal 1700 è iniziata, poi proseguita nel 1900, un'intensa attività di bonifica che ha profondamente cambiato il volto dell'area. Nonostante gli interventi di bonifica però, ancora oggi questi territori rappresentano un contenitore di habitat di numerose specie animali e vegetali anche rare: l'intera area è classificata come Zona di Protezione Speciale (ZPS).

In questi territori da circa 15 anni, la Regione Emilia-Romagna, la Provincia di Modena, il Comune di Mirandola, le associazioni professionali, gli imprenditori agricoli e numerosi attori locali hanno pianificato e programmato una serie di interventi di rinaturalizzazione e tutela delle Valli Mirandolesi, affiancati da iniziative di fruizione turistica e di sensibilizzazione ed educazione ambientale. Le attività partecipate e pianificate si sono concretizzate nel Progetto Valli Mirandolesi.

Un ruolo fondamentale in questa iniziativa lo svolge, anche per l'entità delle superfici che possiede, una società cooperativa. La cooperativa nasce nel 1948 sviluppando attività di contoterzismo in agricoltura. Nel 1954 il Ministero della Guerra che in questa sede aveva istituito il "V° Deposito Allevamento Cavalli" cede alla cooperativa l'intera superficie aziendale, circa 600 ettari, attualmente in proprietà dei soci.

L'azienda ha un indirizzo zootecnico e i seminativi sono investiti a cereali, foraggi e colture orticole, prima fra tutte il cocomero. Nella superficie sono presenti valenze ambientali e beni architettonici estremamente interessanti quali i barchessoni, strutture edilizie utilizzate dai militari per il ricovero dei cavalli.

Cogliendo le opportunità fornite dal Piano e nell'ottica di proseguire le attività pianificate e programmate dal Progetto Valli e già finanziate nelle precedenti programmazioni, la cooperativa ha aderito a numerose misure degli assi 2 e 3.

Gli interventi relativi alle azioni finanziate con l'asse 2 hanno riguardato il sostegno all'adozione di tecniche di agricoltura integrata (338 ettari), la realizzazione di stagni, siepi e boschetti (44 ettari) e la salvaguardia della razza in via di estinzione del Cavallo Bardigiano (sono presenti in azienda 3 fattrici e uno stallone).



Un barchessone

Inoltre sono proseguiti gli impegni dell'azione F.1 messa a riposo ventennali, finanziati con il Reg. 2078/92,

nell'ambito dei quali sono stati realizzati 11 ettari di prato umido e macchia e radura. Sempre con le misure di accompagnamento è stato finanziato un intervento nell'ambito dell'azione G: percorsi, infrastrutture e manutenzione dei percorsi, delle strade e delle piste ciclabili. Infine è stato realizzato un impianto di arboricoltura da legno specializzata per 45 ettari, con il Reg. 2080/92.

I premi, relativamente all'adesione della cooperativa all'Asse 2, hanno un valore di circa 1,08 milioni di euro.

Nell'ambito dell'asse 3 la cooperativa ha aderito alla Misura 3.o "Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela dell'ambiente" con un progetto di recupero e consolidamento del "Barchessone Barbieri". Il fabbricato, di interesse storico architettonico, destinato anche in passato all'allevamento dei cavalli, è stato recuperato per destinarlo ad attività di ippoterapia per disabili.

Con la Misura 3.p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" az. 3 "La diversificazione produttiva delle aziende agricole" è stato recuperato un fabbricato "Casa Arginone" a fini agrituristici. L'agriturismo realizzato consta di 8 camere, cucina, sala da pranzo e servizi. Sono state inoltre finanziate le piazzole per il campeggio. Il costo totale degli investimenti a valere sull'asse 3 è di circa 507.000 euro.



La zona umida

Come già accennato gli interventi realizzati sono parte del complesso progetto di recupero paesaggistico e di valorizzazione delle Valli Mirandolesi a fini turistici, sociali ed educativi e si pongono in continuità con quanto iniziato nei primi anni '90 e partecipato dai principali enti pubblici ed attori locali (tra cui la cooperativa).

I risultati degli interventi finanziati sono evidenti: le opere di tutela ambientale, proprio perché naturale proseguimento alle iniziative intraprese ormai da anni, hanno contribuito a determinare evidenti cambiamenti dell'ambiente e del paesaggio agrario a vantaggio principalmente della flora e della fauna selvatica.

Il paesaggio "prima della bonifica" attrae visitatori, prevalentemente locali o provenienti da aree limitrofe; il nuovo agriturismo, anche grazie alle intense attività del Centro di educazione ambientale gestito dal Comune di Mirandola all'interno del "Barchessone Vecchio", di

proprietà della cooperativa, ha visto crescere il numero degli ospiti.

Purtroppo motivi meteorologici e la fastidiosa presenza di zanzare, limitano l'effettiva fruibilità dei luoghi a pochi mesi all'anno (aprile, maggio, giugno). Ad oggi la cooperativa non riesce ad auto-sostenere i costi della gestione "ambientale" di un'area così vasta né a garantire il ricambio generazionale.

Anche per il futuro si delinea per la cooperativa la medesima strategia basata sul binomio "tutela ambientale - miglioramento sociale" accedendo alla Misura 216, azione 1, "Accesso pubblico e gestione faunistica" del nuovo PSR (al momento ancora non attivata) e continuando la fattiva collaborazione con il Comune per la nascita di strutture destinate agli anziani che affiancano quelle destinate ai disabili (ippoterapia) e il Centro di educazione ambientale.

Una progettualità complessa e articolata sorregge quindi l'iniziativa della cooperativa che integra diverse forme di sostegno e stabilisce relazioni virtuose con il soggetto pubblico, il Comune di Mirandola, e con gli altri attori del progetto Valli Mirandolesi, per garantire alla collettività la manutenzione dell'ambiente, servizi sociali e nuove attrazioni.

Una azienda agricola convertita in area ad alto valore naturalistico

Provincia	Ferrara
Comune	Bondeno
Il progetto	Una azienda agricola convertita in area ad alto valore naturalistico
Asse	2 "Ambiente"
Misura	2f "Misure agroambientali" (Az. 9 "Ripristino e/o conservazione di spazi naturali e seminaturali e del paesaggio agrario" Az. 10 "Ritiro dei seminativi dalla produzione per scopi ambientali")

L'azienda, circa 14 ettari, è situata nel comune di Bondeno (FE), una zona di pianura a destinazione agricola (seminativi) che ricade nell'area della Bonifica Estense, zona anticamente paludosa, compresa tra il fiume Po, il Cavo Napoleonico e il fiume Reno.

I proprietari, mossi da motivazioni squisitamente ambientali, hanno operato sulla loro azienda una "trasformazione" in senso naturalistico e, attraverso il ritiro dell'intera superficie dalla produzione, hanno riportato in azienda il paesaggio, ad altissimo grado di biodiversità, caratteristico delle zone umide precedenti alla bonifica.

Il titolare utilizzando i premi agroambientali della Misura 2.f "Misure agroambientali" del Piano (azione 9 "Ripristino e/o conservazione di spazi naturali e seminaturali e del paesaggio agrario" e azione 10 "Ritiro dei seminativi dalla produzione per scopi ambientali") è intervenuto su circa 8 ettari, proseguendo con la Misura F1 del Reg. (CEE) 2078/92, iniziata nel 1995, su 5 ettari. Il premio corrisposto per l'adesione alle misure agro ambientali ammonta a 9.500 euro l'anno.



Le zone umide realizzate con i prati e le siepi. Da notare l'area circostante coltivata a seminativo, estremamente uniforme.



L'intervento ha riportato il paesaggio a prima della bonifica

L'integrazione di più azioni ha permesso di intervenire su tutta la superficie aziendale, ottenendo un unico grande corpo idrico con parti perennemente sommerse.

Tale continuità di valori ambientali garantisce accresciuti livelli di diversità biologica e amplifica gli effetti dell'iniziativa.

La realizzazione del progetto di rinaturalizzazione ha richiesto l'utilizzo di diverse competenze professionali, coinvolte intorno al medesimo fine e la messa a punto di soluzioni tecniche che garantiscono la sostenibilità dell'iniziativa.

Gli interventi realizzati vanno dalla costituzione di invasi e prati umidi alla piantumazione di siepi e boschetti. Il progetto di adesione all'azione 10 prevede due tipologie di interventi: la realizzazione di zone umide

(intervento F1) e di prati permanenti (intervento F2).

L'invaso è stato realizzato mediante la creazione di una depressione con contemporaneo innalzamento dei bordi dell'area al fine di convogliare le acque meteoriche e di ottenere superfici prive di ristagno idrico idonee alla piantumazione.

Il livello idrico minimo è garantito tramite il collegamento dei diversi bacini con il canale di Cento, posto sotto tutela del Consorzio di Bonifica Valli di Vecchio Reno. Eventuali livelli critici in senso opposto sono regolati mediante lo scarico in un apposito canale di scolo.

Gli invasi presentano diversi livelli di profondità, dai 50 centimetri ai 3 metri, per consentire la presenza di una maggiore diversità di specie floristiche e faunistiche. Un continuo ricircolo dell'acqua derivata dal canale di Cento contrasta l'eccessivo innalzamento della temperatura dell'invaso durante l'estate.



Le siepi realizzate in azienda

Il ripristino degli spazi naturali (azione 9) ha previsto l'impianto di una siepe di essenze autoctone e di due boschetti per una superficie complessiva di 0,75 ettari.

Il sesto d'impianto ha previsto la disposizione di 7 file parallele al perimetro bagnato con al centro le piante di maggior sviluppo (pioppi, querce, frassini) e di seguito, degradando verso l'esterno, gli alberi a medio sviluppo (salici e rosacee), gli arbusti (noccioli e viburni) ed infine i cespugli bassi (sanguinello, prugnolo, ginestre).

I principali rischi per la conservazione degli interventi consistono in eventuali modificazioni della morfologia dell'alveo o delle rive. Il drenaggio naturale dei bacini,

sebbene riduca il ristagno delle acque, rende necessaria l'immissione di acqua prelevata dal Canale di Cento per non prosciugare le zone umide.

Per evitare l'introduzione di specie ittiche alloctone, con particolare riferimento al siluro europeo, sono stati inseriti nel canale collettore filtri con maglie a gradiente. L'acqua derivata inoltre subisce un trattamento di fitodepurazione favorito dallo sviluppo di piante acquatiche che inoltre hanno un'importante funzione per la riproduzione della fauna ittica.

Gli interventi realizzati ricadono nell'area della Bonifica Estense ed in particolare nell'unità di paesaggio "dei Serragli" come individuata dal PTCP di Ferrara.

L'unità di paesaggio dei Serragli è terra di antichissimo insediamento ma, l'area di intervento di fatto è stata tolta alla palude da poco più di un secolo e mezzo. L'opera di bonifica è avvenuta per piccoli interventi, e non ha mai originato fenomeni di "assegnazione" delle terre e, quindi, fenomeni intensi di insediamento.

Gli interventi realizzati hanno permesso di ricreare il paesaggio caratteristico delle zone umide precedenti alla bonifica, con ampi spazi acquitrinosi inframmezzati da siepi costituite da specie arbustive ed arboree.



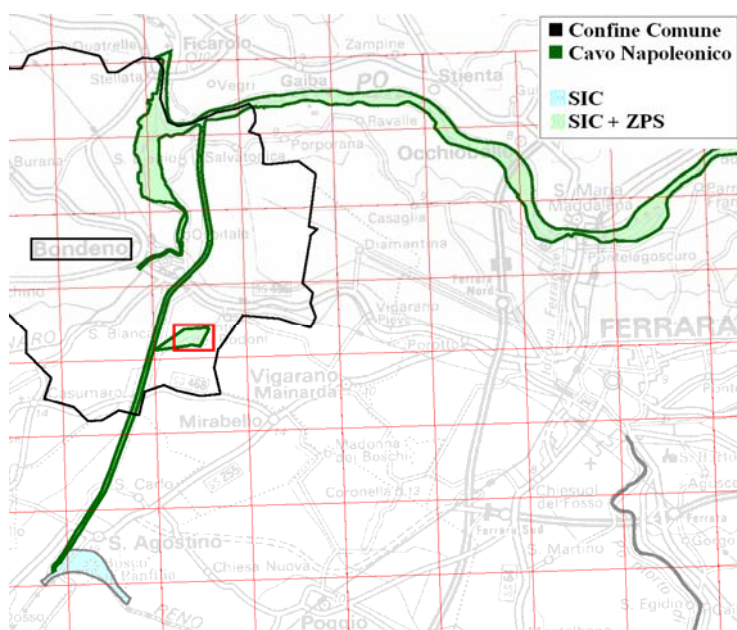
L'acqua prima di entrare negli invasi viene filtrata in modo da evitare l'introduzione di specie alloctone.

Il valore naturalistico dell'intervento e la concretezza dei suoi risultati trovano conferma nell'inserimento

dell'intera area oggetto dell'intervento nel SIC/ZPS avvenuto nel gennaio 2006 con l'aggiornamento della perimetrazione del Sito stesso.

Il Sito comprende tutta la golena del fiume Po, da Stellata a Mesola, e il Cavo Napoleonico. Il Cavo Napoleonico o Scolmatore del Reno, canale artificiale lungo 18 Km, fu costruito a partire dal 1807 sotto il dominio napoleonico e completato nel 1953 per collegare il fiume Reno al Po con lo scopo di regolare le piene del Reno.

Il Sito si estende su una superficie di 3140 ettari, prevalentemente piana. Al suo interno si riscontra un elevato livello di diversità biologica, testimoniata dalla ricchezza di specie vegetali ed animali legate prevalentemente agli ambienti umidi o lacustri. Alcuni esempi possono essere lo storione e lo storione cobice per quanto riguarda le specie ittiche, la garzetta, la nitticora, la sgarza ciuffetto e l'airone cinerino per quanto riguarda l'avifauna.



L'intervento è stato inserito all'interno di un SIC e ZPS.

Il progetto, sorretto da una progettazione tecnicamente complessa e competente, utilizza in maniera integrata le forme di sostegno offerte dal Piano.

La dimensione della trasformazione (tutta la superficie aziendale è interessata) ne accresce l'efficacia in termini ambientali (biodiversità).

Il riconoscimento dell'intera superficie come "Zona di Protezione Speciale" ottenuto nel 2006 conferma la qualità dell'iniziativa realizzata.

La residualità degli spazi non coltivati nel contesto agricolo circostante amplifica la portata della trasformazione in relazione al fabbisogno di naturalità.

Grazie all'intervento e valorizzando l'esperienza acquisita dal beneficiario, aziende agricole limitrofe hanno aderito ad azioni agroambientali simili.

La tutela del territorio e della biodiversità attraverso l'utilizzo dell'ingegneria naturalistica

Provincia	Rimini
Comune	Gemmano
Il progetto	La tutela del territorio e della biodiversità attraverso l'utilizzo dell'ingegneria naturalistica
Asse	2 "Ambiente"
Misura	2i "Altre misure forestali" (Az. 2 "Interventi di miglioramento eco-morfologico del territorio")



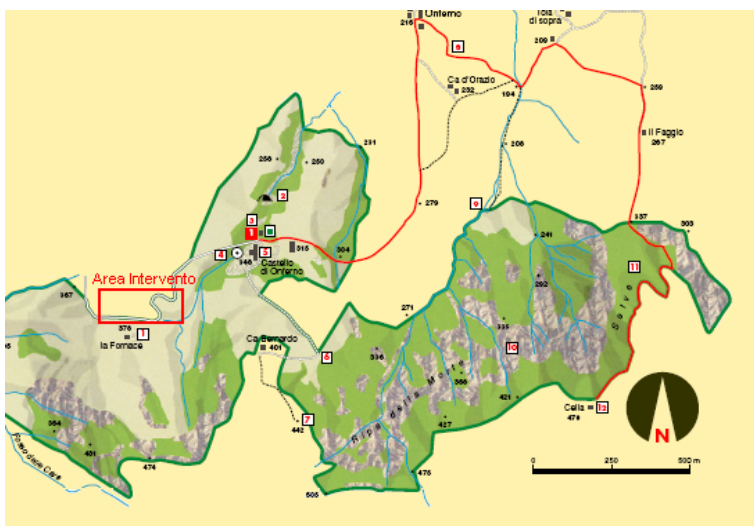
Il logo della Riserva

Gli interventi realizzati hanno riguardato il riequilibrio eco-morfologico ed idro-morfologico eseguito in località "La Fornace" all'interno della Riserva Naturale Orientata di Onferno nel Comune di Gemmano (RN).

Il progetto è stato finanziato nell'ambito dell'asse 2, Misura 2.i "Altre misure forestali", azione 2 "Interventi di miglioramento eco-morfologico del territorio".

La Riserva si estende su 273 ettari lungo la fascia collinare dell'Appennino romagnolo, nella valle del Torrente Conca, a tutela di un piccolo complesso carsico nei gessi e altri ambienti come le pareti arenacee della Ripa della Morte e i vicini calanchi.

Le grotte carsiche e le formazioni forestali circostanti attirano ogni anno migliaia di visitatori, molti dei quali in "fuga" dall'affollata costa romagnola e costituiscono l'ambiente ideale per il sostentamento della più importante colonia di chiroteri della Regione e la conservazione di una caratteristica flora legata agli affioramenti gessosi.



Riserva Naturale Orientata di Onferno; in evidenza l'area oggetto di intervento.

L'intervento è stato realizzato su terreni pubblici ed in parte privati, lungo la sede stradale e relative scarpate della via provinciale Onferno (S. P. 132) ed in alcune zone limitrofe.

Gli obiettivi del progetto, definiti nella Scheda di Rilevazione, risultano essere in accordo con le finalità dell'azione 2, Misura 2.i la quale prevede tra le altre la realizzazione di interventi volti al riassetto dell'equilibrio idrogeologico del territorio e di opere volte alla mitigazione dell'impatto ambientale di infrastrutture viarie.

L'assetto idrogeologico, alterato da diffusi fenomeni di dissesto che interessavano anche la sede stradale è stato ripristinato mediante un sistema

di fossi (980 m), con siepi multispecifiche di guardia (700 m); palificate vive a due pareti realizzate secondo i criteri dell'ingegneria naturalistica (225 mc); inerbimento di una pendice (700 mq) e messa a dimora di 600 piantine di latifoglie autoctone.

L'impatto ambientale della rete viaria, dovuto in primo luogo ai frequenti fenomeni di collisione tra gli autoveicoli e la fauna selvatica, è stato ridotto mediante la creazione di 3 attraversamenti (sottopassaggi) per la piccola fauna e la predisposizione di 60 dissuasori ottici catarifrangenti anti-attraversamento, specifici per il capriolo. Il periodo di realizzazione delle opere sopraelencate è stato settembre - dicembre 2004, l'investimento complessivo ammonta a 46.219 euro.

L'individuazione degli obiettivi da parte dell'Amministrazione Provinciale proponente è avvenuta in concerto con la "Società Cooperativa Grotte dell'Inferno", il Comune di Gemmano, il proprietario dei terreni adiacenti alla provinciale e gli agricoltori della zona. I diversi soggetti hanno interagito attraverso incontri e interviste. Inoltre la Riserva ha partecipato attivamente alla pianificazione degli interventi di imboscimento e di tutela della fauna minore.

Gli effetti immediati, coerenti con gli obiettivi iniziali, sono l'arresto dei fenomeni erosivi interessanti la strada provinciale e la riduzione degli incidenti stradali che vedevano il coinvolgimento della fauna selvatica (caprioli).

Le opere di ingegneria naturalistica sono oggetto di visite tecniche da parte di specialisti del settore e fungono da esempio per la realizzazione di interventi simili nell'area.

L'Amministrazione ha provveduto inoltre a organizzare incontri pubblici volti alla diffusione delle pratiche di ingegneria naturalistica.



Suggestiva veduta della Riserva di Onferno.

La rete dei musei del cibo e i circuiti enogastronomici

Provincia	Parma
Comune	Soragna, Langhirano, Montechiarugolo, Zibello e Borgo Val di Taro
Il progetto	La rete dei musei del cibo e i circuiti enogastronomici
Asse	3 "Sviluppo locale integrato"
	3o "Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela del patrimonio rurale"
Misura	3p "Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini" (Az. 1 "Creazione di circuiti agrituristici, enogastronomici e didattici")

La rete dei "Musei del cibo" nasce nella Provincia di Parma, per volontà dell'Amministrazione Provinciale di Parma (Assessorati alle Attività Produttive e al Turismo) e delle categorie economiche.

I Musei, istituzioni senza fini di lucro, sono sorti per promuovere e valorizzare in forma congiunta il binomio prodotti d'eccellenza-territorio, nella consapevolezza che i prodotti tipici valorizzano l'immagine e qualificano l'intero territorio.

La rete di Musei "racconta" prodotti di altissima qualità, noti a livello nazionale e internazionale, come il formaggio Parmigiano-Reggiano, i salumi tipici (prosciutto, culatello, salame, spalla, coppa) ed il pomodoro, che, oriundo dalle Americhe, ha trovato a Parma una delle aree di elezione per la sua coltivazione e trasformazione.

Il progetto, che rappresenta un caso esemplare di collaborazione tra una pluralità di soggetti, pubblici e privati, attorno ad un obiettivo comune, prende l'avvio nell'ottobre 1999 con i primi approfondimenti per mettere "a fuoco" le dinamiche del progetto e le direttrici dell'intervento.

Nel gennaio 2001 viene costituito il Comitato Promotore dei Musei del Cibo, cui aderiscono, l'Amministrazione Provinciale, i Comuni interessati (Soragna, Langhirano e Collecchio), i Consorzi di tutela (Consorzio del Parmigiano-Reggiano; Consorzio del Prosciutto di Parma; Consorzio del Culatello di Zibello), la Camera di Commercio di Parma e le Associazioni economiche di categoria (CNA, GIA, APLA, API, ASCOM, Confesercenti, Confederazione Italiana Agricoltori, Federazione Provinciale Coldiretti, Unione Provinciale Agricoltori).

Il Comitato, autotassandosi, finanzia la stesura dei progetti preliminari incaricando un Comitato Scientifico di delineare i percorsi espositivi dei singoli Musei mentre la SOPRIP (Società Parmense Insediamenti Produttivi) svolge un'indagine sulle modalità di gestione dei Musei e sulle potenzialità turistiche del circuito.

I progetti esecutivi trovano un sostegno finanziario all'interno del Piano, Misura 3.o "Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela del patrimonio rurale".

Grazie alle risorse messe a disposizione dal Piano, unitamente a quelle dei Comuni beneficiari e delle Fondazioni bancarie locali – Fondazione CariParma e Fondazione Monte Parma – sono stati realizzati i lavori di restauro degli immobili, di proprietà pubblica nel comune di Langhirano e di Soragna.



Fabbricati nell'area dell'ex Foro Boario, situato in prossimità del centro storico di Langhirano, nei quali è stato realizzato il Museo del Prosciutto.

del patrimonio museografico.

Nel novembre 2003 viene inaugurato il “Museo del Parmigiano-Reggiano” a Soragna, mentre nel maggio 2004 viene aperto al pubblico il “Museo del Prosciutto e dei Salumi parmigiani” a Langhirano.

È importante sottolineare che i Musei sono nati contestualmente agli “itinerari enogastronomici” che la Provincia ha promosso, nei quali i Musei rappresentano tappe saldamente legate al territorio e vanno ad arricchire ulteriormente aree già punteggiate da emergenze paesistiche, storiche ed artistiche di rilievo.

Anche gli itinerari hanno fruito dell'offerta del PSR 2000-2006 nell'ambito della Misura 3.p “Diversificazione delle attività del settore agricolo e dei settori affini” (az. 1 “Creazione di circuiti agrituristici, enogastronomici e didattici”).

Con gli oltre 125.000 euro di contributi dell'azione 1 è stata realizzata parte della segnaletica nella “Strada del prosciutto di Parma e dei vini dei colli”, nella “Strada del culatello di Zibello e nella “Strada del fungo porcino di Borgotaro.”

Ancora nell'ambito della Misura 3.p azione 1 sono stati allestiti 3 punti informativi della “strada del prosciutto di Parma e dei vini dei colli” in comune di Calestano, Langhirano, Collecchio, con un contributo complessivo di euro quasi 260.000 euro. L'articolato progetto di valorizzazione di prodotti e territori voluto dalla Provincia di Parma, drenando sul territorio diversi incentivi, riesce a utilizzare efficacemente le risorse messe a disposizione dal Piano.

Le iniziative, tipologicamente differenti, portate avanti in modo complementare dai soggetti pubblici, riescono a determinare positivi effetti sul territorio, coinvolgendo e stimolando in modo progressivo attori locali e aziende agricole.

Cresce il numero di aziende che aderisce ai programmi di promozione della Regione e delle Amministrazioni provinciali, come ad esempio “*Fattorie aperte ai consumatori*”, nascono agriturismi e B&B per ospitare i “*gastronauti*” veicolati dai Musei e dai circuiti, le aziende agricole si strutturano per la vendita diretta,

Nel primo caso l'incentivo del Piano, 350.000 euro di contributo pubblico e una spesa totale di 500.000 euro, ha interessato alcuni fabbricati nell'area dell'ex Foro Boario, situato in prossimità del centro storico di Langhirano, nei quali è stato realizzato il “Museo del Prosciutto”.

Nel secondo caso, il Comune di Soragna ha potuto contare su un contributo di quasi 300.000 euro con i quali (spesa ammessa 410.000 euro) è stato restaurato il caseificio ottocentesco all'interno del complesso settecentesco dei “Castellazzi”, una delle pertinenze del Castello Meli-Lupi di Soragna, per ospitare il “Museo del Parmigiano-Reggiano”.

Nell'ottobre 2003 il Comitato promotore avendo raggiunto i propri obiettivi, si scioglie e viene contestualmente costituita, con gli stessi attori, la “Associazione dei Musei del Cibo della Provincia di Parma” incaricata della gestione



Il punto vendita del museo.

accrescendo quindi le proprie possibilità di fatturato.

Bilancio positivo per i “Musei del Cibo”: il turismo enogastronomico è in forte crescita a livello nazionale ed internazionale. Dall’apertura ad oggi sono stati “conteggiati” più di 58.000 visitatori. Il trend è in crescita: nel 2008 i visitatori (15.592) sono il doppio rispetto ai visitatori del 2004 (7.013) anno in cui hanno aperto i “Musei del Cibo”, ed in crescita anche sul 2007.

Al sito Internet, si sono rivolti oltre 899.000 visitatori virtuali per circa 400 visite giornaliere. Il successo e il favore con cui sono state accolte anche a livello locale, queste iniziative ha determinato dei processi di imitazione e gemmazione spontanea di iniziative analoghe.

E’ questo il caso del “Museo del Salame” che ha sede nel Castello di Felino. Nato con le medesime finalità, pur senza beneficiare dei contributi del Piano, è stato sostenuto dai produttori locali, dal Comune di Felino e dalla “Associazione dei musei del cibo della provincia di Parma” e inaugurato nell’ottobre 2004.

Oltre all’attività turistica l’Associazione sta lanciando iniziative per favorire la crescita della cultura del territorio, in particolare, nei giovani, coinvolti nella redazione dei “*Quaderni Didattici dei Musei del Cibo*” pubblicazioni di approfondimento e lanciando laboratori per bambini e ragazzi, gestiti dagli studenti stessi.

Il Mulino Sapignoli diviene centro di attività e di "narrazione" della cultura e tradizione del territorio

Provincia	Rimini
Comune	Comune di Poggio Berni
Titolo del progetto	Il Mulino Sapignoli diviene centro di attività e di "narrazione" della cultura e tradizione del territorio
Asse	3 "Sviluppo locale integrato"
Misura	3o "Rinnovamento e miglioramento dei villaggi e protezione e tutela del patrimonio rurale"

Il progetto riguarda il recupero del Mulino Sapignoli, realizzato dall'amministrazione comunale nel Comune di Poggio Berni, localizzato nell'entroterra della provincia a 16 chilometri da Rimini.

Il comune è interessato in modo marginale dai flussi turistici della costa ma è rinomato per le sue tradizioni gastronomiche che vengono ottimamente rappresentate dai numerosi ristoranti, che ne costituiscono la principale attrazione turistica. Oltre a questo nel comune sono presenti degli edifici storici di notevole interesse, tra cui il palazzo Marcosanti, testimonianza dell'antico dominio dei Malatesta, ed il "Parco della Cava" che valorizza l'importante giacimento fossilifero del fiume Marecchia, ricchissimo di fossili di pesci.

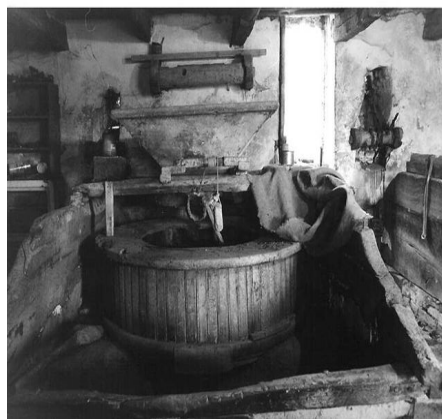
Il molino Sapignoli rappresenta una testimonianza molto significativa della ricca e variegata realtà molitoria della Valmarecchia, perché è il più completo e attrezzato (ha funzionato fino al 1980) fra i ben 161 opifici che, sparsi nel territorio della Valle, ne rappresentano oggi uno specifico (seppure ancora potenziale) marchio storico-culturale.

Il più antico documento scritto che parla dei 5 Mulini di Poggio Berni risale al 1588. L'idea di restaurare il Molino risale a ben prima del 2000 ed è stata perseguita con tenacia dall'Amministrazione Comunale non solo per la necessità di salvaguardare un'emergenza architettonica di notevole pregio, ma anche per recuperare alla fruizione pubblica, storico-culturale, didattica e turistica, un bene fortemente caratterizzante l'identità della Valmarecchia.

L'amministrazione comunale, nel 2002, una volta in grado di disporre dei necessari finanziamenti, ha quindi acquistato l'immobile (unico esempio ad oggi di mulino di proprietà pubblica nella valle) e programmato un intervento di recupero complessivo per adibirlo a "Museo della Mulinologia" della Provincia di Rimini con un impegno notevole sia in termini finanziari sia di progettualità complessiva.

Il progetto che il Piano ha finanziato è infatti uno dei sette stralci funzionali nei quali si è articolato il restauro dell'immobile.

L'investimento sul PSR di 258.410 euro, è pari al 20% della somma che il Comune ha destinato in totale per l'acquisto ed recupero della struttura.



L'interno del mulino Sapignoli prima e dopo la ristrutturazione (foto Giorgio Sapigni)

La valenza storico culturale del progetto

travalcava il confine provinciale tanto che l'amministrazione è riuscita ad intercettare anche una quota di risorse regionali a valere sulla Legge n. 40/98, solitamente destinata a progetti di portata e interesse regionale. Inoltre il comune si è avvalso di un contributo provinciale (GP n. 141/2004 - progetto provinciale "Dar luogo alla

cultura”); l’integrazione fra i fondi ha quindi consentito di realizzare ulteriori stralci funzionali, in particolare l’ultimazione del primo piano, dove si trovano i locali della nuova Biblioteca Comunale.

Con il sostegno del Piano si è realizzato il restauro ed il ripristino dei vani originali al piano terra, ovvero della sala macine, al fine di conservare e presentare gli ambienti, le tecnologie e gli spazi di lavoro e di organizzazione dell’opera del mugnaio.

Si è proceduto inoltre al rifacimento e consolidamento delle “coperture alte”, al restauro del porticato ed risanamento delle opere idrauliche esistenti: chiusura delle docce, bottaccio, canale d’uscita e pulizia dei canali a monte e a valle del mulino.



Complesso molitorio (foto Giorgio Sapigni)

Si è inoltre recuperata l’antica pavimentazione in cotto (probabilmente risalente alle origini della costruzione del mulino) nella sala macine, coperta dalla pavimentazione esistente. Gli ambienti interni e i restanti locali, destinati a deposito e stalle, sono stati consolidati mantenendo inalterata la distribuzione degli spazi.

Il restauro ha interessato non solo il complesso, molitorio ma anche l’esterno, attraverso una riqualificazione paesaggistica dell’area verde attorno al mulino, progettata per l’accoglienza e la sosta dei visitatori e pensata come spazio aperto per l’esposizione dei reperti storici e degli impianti dedicati al tema della trasformazione dei prodotti.

L’intervento di restauro è stato scientifico ed esemplare anche grazie al coinvolgimento, sin dalle fasi preliminari, del Museo Etnografico “Museo degli usi e costumi della gente di Romagna - MET” di Santarcangelo di Romagna, che da anni ha stretto rapporti di collaborazione di carattere culturale con il comune di Poggio Berni. Nelle intenzioni dell’amministrazione il ripristino e l’apertura al pubblico del Mulino/Museo vuole significare la messa a valore delle testimonianze dell’identità storica locale.

Nel corso del 2008, pur non essendo ancora completato l’intervento complessivo di restauro, nel Molino Sapignoli, sono già state rese fruibili al pubblico (scuole elementari, gruppi turistici e fruitori privati) la sala macine e le meccaniche idrauliche esterne, attraverso visite guidate programmate con l’ufficio comunale e organizzate dalla Pro loco del Comune. Per la prima volta, grazie al mulino, nel comune sono arrivati autobus di turisti stranieri e non.

Le visite delle scolaresche sono ovviamente ancora limitate, per motivi di sicurezza, essendo il cantiere ancora aperto ma è importante sottolineare come nel programma dell’Amministrazione comunale il centro sarà sede di diverse attività culturali centrate in particolare sulla valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali.

L’intervento vuole restituire l’identità del mulino non solo nella sua rilevanza storico-economica quanto anche come “contenitore di simboli e di azioni rituali” e come antico luogo di incontro.

La fruibilità della struttura è/sarà potenziata anche dalla sua collocazione in un più ampio percorso di riqualificazione e valorizzazione dell’entroterra della provincia di Rimini, condotto in coordinamento funzionale dalle amministrazioni comunali e provinciale.

Il comune di Poggio Berni si propone di ricercare collegamenti sul territorio per rendere fruibile un itinerario intercomunale dei mulini, di cui il mulino Sapignoli in quanto prossimo museo dell’arte molitoria rappresenta il centro ideale.

L'offerta culturale del Mulino è inoltre arricchita dal network stabilito con il Museo etnografico di Sant'Arcangelo, che ha anche fornito in comodato d'uso sia arredi che attrezzature storiche.

La provincia di Rimini ha inoltre promosso un progetto intercomunale, a valere sull'Asse 4 del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, per completare una pista ciclabile sulla riva sinistra del fiume Marecchia che parte dal centro di Rimini e arriva nell'Alta Val Marecchia. La pista passerà accanto al Mulino e il Comune ha in programma anche l'allestimento di un punto informativo turistico.

Recentemente è stato riportato alla luce un passaggio sotterraneo che collega il Mulino al Parco della Cava e che, in prospettiva, consentirà un'integrazione funzionale fra le due attrattive: una testimonianza della memoria e della identità culturale, l'altra di interesse scientifico e ricreativo.

Il completamento del restauro dell'immobile continua ad essere uno degli obiettivi del Patto per lo sviluppo integrato 2007-2013, approvato dall'amministrazione provinciale nel gennaio 2009; per questo è già stato presentato e ammesso a contributo un progetto nell'ambito del Patto stesso sulla programmazione del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, Asse 3, Misura 322 "Sviluppo e rinnovamento dei villaggi", per il quale il bilancio comunale ha previsto una spesa complessiva di 200.000 euro.

Allegato 1 - Scheda rilevazione Buone Pratiche (BP)

Asse
Misura/e
Titolo del progetto (se presente)
Investimento totale
Beneficiario (caratteristiche e contatti)
Descrizione dell'intervento

I Metodo ed organizzazione

L'intervento, nelle varie fasi di ideazione, progettazione operativa e realizzazione.....

I.a - ... è stato sorretto da una progettazione solida, nella quale gli obiettivi sono stati formulati con chiarezza, sulla base di una approfondita diagnosi dei fabbisogni (problematiche, potenzialità) del contesto (territoriale o settoriale) in cui si è attuato. *(Gli obiettivi ed il loro collegamento logico-funzionale con i corrispondenti fabbisogni dovranno essere illustrati nella precedente scheda descrittiva dell'intervento. In questa parte sarà motivata la scelta di tale criterio, esplicitando perché gli obiettivi sono giudicati chiari e coerenti e se ciò è stato favorito dai metodi/strumenti utilizzati per la loro individuazione ad es. attraverso approcci partecipativi nella diagnosi dei fabbisogni ecc...);*

I.b - ... ha utilizzato in maniera efficiente le forme di sostegno offerte dal Piano (Misure, Azioni), integrandole tra loro (adesione a più misure) o favorendo una concentrazione di risorse a livello territoriale e/o settoriale. *(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento; indicare le Misure/azioni interessate, i relativi importi finanziari attivati);*

I.c - ... ha integrato le risorse finanziarie derivanti dal PRSR con quelle di altre fonti (es. Leader, ob.2, leggi regionali ecc..) nell'ambito e a sostegno di un progetto unitario di sviluppo. *(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento; descrivere sinteticamente il progetto unitario di sviluppo e il contributo delle diverse fonti finanziarie rispetto agli obiettivi progettuali);*

I.d - ... è stato progettato e realizzato valorizzando approcci partecipativi, ricercando coordinamento, scambio e concertazione tra diversi soggetti, istituzionali e non. *(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento; descrivere le forme o modalità di coordinamento/concertazione/scambio utilizzate, le fasi o ambiti dell'intervento a cui sono state applicate, i soggetti coinvolti).*

II Risultati ed effetti ottenuti

L'intervento, sulla base delle informazioni e valutazioni ad oggi disponibili.....

II.a - ...ha determinato effetti tangibili e già misurabili coerenti:

(1) con gli obiettivi sociali/ economici/ ambientali che si proponeva di raggiungere;

(2) con i prioritari fabbisogni sociali/economici/ambientali presenti nel territorio/settore di attuazione.

(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento, specificando se esso risponde prevalentemente alla condizione (1) o (2); se disponibili, riportare i principali indicatori quantitativi con i quali è oggi possibile valutare gli effetti (sociali, economici, ambientali) dell'intervento;

II.b - ... ha determinato cambiamenti (ritenuti) positivi nei comportamenti, nelle pratiche, nelle competenze/conoscenze dei soggetti coinvolti (beneficiari e no). *(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento; anche in assenza di effetti "tangibili e misurabili", l'intervento potrebbe aver determinato una evoluzione positiva di tipo culturale con effetti nelle capacità e comportamenti, attitudini dei soggetti direttamente o indirettamente interessati);*

II.c - ...ha messo in moto processi/dinamiche duraturi dal punto di vista sociale, economico, ambientale, che potranno svilupparsi positivamente anche in assenza del sostegno fornito dal PSR. *(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento; segnalare gli elementi che fanno ritenere il processo avviato grazie all'intervento in grado di svilupparsi "con le proprie gambe", o che comunque possono favorire tale requisito di sostenibilità);*

II.d - ... ha permesso l'introduzione di innovazioni a livello di impresa, settori, territori. *(Motivare l'applicazione di tale criterio all'intervento; le innovazioni possono essere tecnologiche (derivate dalla ricerca) organizzative, commerciali, oppure di prodotto o di processo. Qualunque sia il tipo, una innovazione dovrebbe rientrare nella seguente definizione generale fornita dall'OCSE "innovazione è la capacità di gestire la conoscenza al fine di generare vantaggi competitivi attraverso la produzione di nuovi beni, processi e sistemi organizzativi").*

III Trasferibilità e riproducibilità

III.a Le buone pratiche precedentemente individuate per l'intervento in oggetto, rappresentano "elementi standard" che potrebbero essere riproposti con facilità in altri contesti territoriali/settoriali nell'ambito del PSR 2007-2013. *(Richiamare gli elementi "standard" trasferibili; indicare le condizioni di contesto, organizzative, normative, finanziarie necessarie alla applicabilità della buona pratica, ovvero le condizioni/vincoli che ne limitano la replicabilità).*

III.b - L'azione programmatica e/o le disposizioni attuative definite o in corso di definizione da parte dei soggetti competenti facilitano la riproducibilità degli interventi di successo. *(Indicare gli strumenti individuati e le procedure implementate dalla programmazione in corso per facilitare l'attuazione di interventi di successo emersi nella trascorsa programmazione).*

III.c - L'obiettivo di disseminazione e trasferimento delle buone prassi agli "stakeholders" è perseguito dalla Autorità di Gestione /Organismi competenti dell'attuazione. *(Descrivere sinteticamente i servizi, le iniziative e le attività previste/realizzate per dare visibilità alle buone prassi).*



