

Roma,
Luglio 2023

REGIONE TOSCANA

SERVIZIO DI VALUTAZIONE DEL PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014-2020

Secondo Catalogo “Buone Prassi” Seconda Valutazione delle Buone Prassi: Fasi di Analisi e Giudizio (D2.2)

INDICE

ELENCO DEGLI ACRONIMI	4
Introduzione	5
1. Elaborazione dei dati e delle informazioni raccolte durante la prima fase	7
1.1. Metodologia di analisi	8
2. Descrizione dettagliata delle sotto attività svolte nelle fasi di analisi e giudizio	9
3. Schede analitiche delle Buone Pratiche selezionate	12
3.1. Pacchetto giovani	20
3.1.1. Agriturismo “La Landuccia”	20
3.1.2. Agriturismo Santo Stefano	24
3.1.3. Daniele e Marcello Federico	27
3.1.4. Agriturismo “Le Pozze”	30
3.1.5. Azienda Agricola “Podere Africo”	34
3.1.6. Azienda Agricola “La gatta e l’olivo”	38
3.2. SM 3.2 Sostegno per attività di informazione e promozione	42
3.2.1. Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell’olio extra vergine di oliva toscano indicazione geografica protetta	42
3.2.2. Consorzio per la Tutela dell’Indicazione Geografica Protetta Farro della Garfagnana	46
3.3. TI 4.1.1 Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole	49
3.3.1. Azienda Reto di Montisoni	49
3.3.2. Podere Casa Al Bosco di Bao Ada Sandra società agricola s.s.	53
3.3.3. Silviane Henriette Barbieri	57
3.4. TI 4.1.4 Investimenti per la gestione della risorsa idrica per scopi irrigui	61
3.4.1. Vivai Piante Gieffe Soc. Agr. Semplice	61
3.5. TI 4.1.5 Incentivare il ricorso alle energie rinnovabili nelle aziende agricole	66
3.5.1. Azienda Agricola “Le Roncacce”	66
3.6. SM 4.2 Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli	69
3.6.1. Salumificio Sandri di Sandri Roberto, Antonio e Umberto Srl	69
3.6.2. Società Agricola Ceri Srl	73
Salumi Benvenuti	77
3.6.3. Società Poggio del Farro S.r.l.	81
3.6.4. Gonnelli 1585	84
3.7. TI 4.3.2 Investimenti in infrastrutture necessarie all’accesso ai terreni agricoli e forestali	88
3.7.1. Ripristino della viabilità pubblica (strade vicinali) dismessa a servizio delle attività forestali - Comune di Anghiari	88

3.7.2.	Miglioramento e potenziamento della viabilità aziendale - Azienda Agricola Forestale Orlandini	91
3.8.	SM 8.4 Ripristino delle foreste danneggiate da incendi, calamità naturali ed eventi catastrofici	95
3.8.1.	La Mulattiera Società Agricola Coop. Forestale	95
3.9.	PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA - PIF	98
3.9.1.	“L’Iris di Firenze”	98
3.9.2.	“Salumeria Toscana”	103
3.9.3.	“La strada del legno tra l’Arno e il Tevere: come enti pubblici e imprese operano nello sviluppo integrato della filiera forestale”	108
3.9.4.	“Il Sangiovese – il Territorio – la Sostenibilità”: una visione innovativa di coltivazione per una produzione spumeggiante	113
3.9.5.	PIF ORGANICA Toscana. Rete di agricolture biologiche, etiche e sociali	117
3.9.6.	“Green Flora e Futuro”	123
3.9.7.	EVO 2.0 dal vivaio alla tavola	127
3.9.8.	Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione	131
3.10.	I PIANI STRATEGICI DEI GRUPPI OPERATIVI - PSGO	135
3.10.1.	AGRENO: Gruppo per ritrovare economie e nuove opportunità	135
3.10.2.	QUALI_BIRRE - Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale	140
3.10.3.	DigiViT Viticoltura Digitale in Toscana	144
3.10.4.	SURF - Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile	149
3.10.5.	OBA.NUTRA.FOOD. Ortobioattivo: agroecologia per la produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici	153
3.10.6.	GeOEVO App - Applicazione di un protocollo innovativo per la tracciabilità e la caratterizzazione geografica dell’olio extra vergine di oliva	157
3.10.7.	INGECA - Strategie INnovative a basso impatto per la GESTione delle avversità dei CAstagneti da frutto	162
3.10.8.	PROSIT-Piattaforma digitale per la gestione sostenibile e la valorizzazione dei terroir viticoli	166
3.10.9.	OrtiBlu - Soluzioni innovative la gestione sostenibile delle risorse idriche per l’orticoltura periurbana Fiorentina	171
3.10.10.	DONATO - Douglasiete Naturali Toscane	176
3.10.11.	CatchCO2live - Il recupero del patrimonio olivicolo Toscano: azione di contrasto ai cambiamenti climatici per lo stoccaggio di CO2 attraverso una gestione innovativa, cooperativa e sostenibile del territorio	181
4.	Conclusioni e raccomandazioni	186

ELENCO DEGLI ACRONIMI

AdG: Autorità di Gestione

ARTEA: Agenzia Regionale Toscana per le Erogazioni in Agricoltura

AT: Assistenza Tecnica

BP: Buone prassi

CATI: Computer-Assisted Telephone Interviewing

CE: Commissione Europea

FEASR: Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale

GO: Gruppi Operativi

PG: Pacchetto Giovani

PIF: Progetto Integrato di Filiera

PSGO: Piani Strategici dei Gruppi Operativi

PSR: Programma di Sviluppo Rurale

RdM: Responsabile di Misura

RT: Regione Toscana

SF: Strumenti finanziari

UE: Unione europea

UCI: Ufficio Competente dell'Istruttoria

VI: Valutatore Indipendente

INTRODUZIONE

Il Capitolato per la valutazione del PSR 2024-2022 della Regione Toscana ha previsto la realizzazione di **2 Cataloghi di buone pratiche** (Relazioni D1 nel 2021 e D2 nel 2023) allo scopo di *“dare risalto ai progetti ritenuti più significativi e che hanno ottenuto i migliori risultati, al fine di sostanziare maggiormente i giudizi valutativi formulati in sede di valutazioni in itinere e di valutazione ex post”*.

L’analisi delle Buone Prassi (di seguito BP) rappresenta uno strumento di valutazione variamente utilizzato per le politiche pubbliche che mirano a **favorire una progettazione innovativa e promotrice di cambiamento positivo** poiché, grazie ad un’analisi approfondita, rende possibile l’individuazione di elementi utili a migliorare l’efficacia dell’azione pubblica di sostegno in risposta a fabbisogni e problematiche presenti sul territorio regionale.

In particolare, l’attività di valutazione delle BP ha lo scopo di dare risalto ai progetti finanziati dal Programma ritenuti più significativi e che hanno ottenuto i migliori risultati. I progetti vengono individuati e analizzati mediante specifici “casi studio”, in base a parametri di giudizio proposti dal Valutatore e condivisi con l’AdG. Questa attività consente quindi, da un lato, di proporre degli esempi di migliori esperienze rivolte ai potenziali beneficiari in termini di utilizzazione ottimale delle risorse e, dall’altro, di acquisire maggiori elementi qualitativi in grado di sostanziare il giudizio complessivo sul PSR. La metodologia utilizzata permette, inoltre, al Valutatore di evidenziare e far emergere i punti di forza, o viceversa i punti di debolezza, di alcuni aspetti della programmazione (finalità del sostegno, iter burocratico, tempistica, etc.) attraverso la testimonianza dei diretti interessati.

In ottemperanza alle prescrizioni del Capitolato di appalto del servizio di Valutazione del PSR 2014-2022 del PSR Toscana, il Valutatore Indipendente (di seguito VI) ha sviluppato uno specifico profilo di indagine finalizzato a individuare, analizzare e divulgare il contenuto di interventi in possesso di requisiti coerenti con una definizione condivisa di BP.

Il Catalogo delle BP ha la duplice funzione, da un lato, **di migliorare e rendere più efficace la descrizione e comunicazione dei risultati del Programma**, dall’altro, **di favorire occasioni di riflessione e approfondimento sulle esperienze positive**, da cui trarre elementi di conoscenza utilizzabili nella impostazione del prossimo ciclo di programmazione. In altri termini, attraverso l’analisi delle Buone Prassi il processo valutativo è in grado di sviluppare elementi con i quali contribuire sia alla “rendicontazione” dell’azione programmatica, sia al suo futuro miglioramento a partire dagli insegnamenti dell’esperienza svolta.

Le **finalità operative** di tale indagine possono essere rintracciate nella volontà di catturare un’immagine caleidoscopica di come gli investimenti promossi dal PSR 2014- 2022 di RT abbiano arricchito il territorio rendendolo un potenziale esempio - in termini, ad esempio, di innovazione o sostenibilità - per altri contesti senza tralasciare la necessità di apprendere quali strumenti messi in campo hanno dato la possibilità di raggiungere certi risultati e cosa è mancato per rendere questi risultati ancora più generalizzati sul territorio. Questo elemento è essenziale per comprendere l’importanza che questa analisi ha in ottica di futura programmazione.

Come accennato nell’introduzione, questo tipo di analisi si presta anche all’attività di **comunicazione istituzionale del Programma** poiché la descrizione dei progetti è accompagnata da materiale fotografico il quale evoca velocemente un primo impatto pratico e positivo del PSR 2014 - 2022 Toscana sul territorio. Tipicamente la raccolta delle BP confluisce in un “Catalogo” che ne permette poi la condivisione con altre regioni/ istituzioni: la diffusione delle informazioni, sia qualitative che quantitative, vengono messe a disposizione di altri attori- locali, nazionali, europei- per sviluppare altre idee progettuali e/o migliorare progetti esistenti.

La precedente Relazione **D2.1** ha curato le fasi di “Strutturazione e Osservazione” dell’attività di valutazione delle Buone pratiche. In essa sono stati illustrati gli obiettivi di ricerca, la metodologia e gli strumenti utilizzati per l’individuazione di un secondo gruppo di 40 BP che vanno ad aggiungersi alle 43 inserite all’interno del I catalogo pubblicato nel 2021. Si dà poi conto delle attività di osservazione condotte e che hanno visto il coinvolgimento di testimoni privilegiati (in particolare istruttori degli UCI e responsabili regionali, nonché dei beneficiari dei progetti selezionati).

La presente Relazione **D2.2** completa quanto sviluppato nella Relazione D2.1 e afferisce alle ultime due fasi del processo valutativo:

- **l’analisi**, finalizzata all’analisi dei risultati dell’attività di osservazione e alla formulazione delle risposte alle domande valutative;
- il **giudizio**, che si concretizza con la formulazione dei giudizi sui risultati conseguiti dal Programma rispetto agli obiettivi della valutazione in questione.

Tale Relazione è stata elaborata in coerenza con quanto indicato nella relativa “Scheda Attività” riportata nel Capitolato (art. 2) dando conto delle singole sotto-attività richieste, che comprendono sia la parte di elaborazione dei dati e delle informazioni raccolte che la presentazione di questi.

Di seguito si riporta, infine, la struttura del Documento:

- ▶ Elaborazione dei dati e delle informazioni raccolte nella fase di osservazione.
- ▶ Descrizione delle attività valutative svolte nella seconda fase.
- ▶ Presentazione delle schede analitiche delle buone pratiche.
- ▶ Principali conclusioni e raccomandazioni.

Il VI, in coerenza con quanto riportato nel Capitolato, ha predisposto anche una versione sintetica delle schede riportata nel documento D2.2 “Allegato Schede Sintetiche BP”.

1. ELABORAZIONE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI RACCOLTE DURANTE LA PRIMA FASE

I dati primari oggetto di elaborazione e analisi valutativa provengono da diverse fonti informative (soggetti/ categorie di intervistati) e sono stati raccolti con diversi strumenti di rilevazione associati ai relativi metodi/ tecniche (cfr. tabella seguente).

Tabella 1 - Attività di rilevazione dei dati primari (Relazione D2.1)

Numerosità soggetti/ attività	Tipologia di interlocutore	Strumento di rilevazione	Metodo/ Tecnica di rilevazione	Oggetto dell'indagine
23	Testimoni privilegiati (RdM/Istruttori)	▪ Traccia di intervista / Scheda BP	▪ Telefonata/ Videochiamata	Selezione BP
40	Casi studio	▪ Traccia di intervista / Scheda BP	▪ Intervista face-to-face ▪ Telefonata/ Videochiamata	Interviste in profondità a beneficiario/ Capofila
2	Incontri operativi con AdG	▪ Focus group	▪ Videochiamata	Illustrazione finalità Catalogo e condivisione del metodo di indagine
1	Incontri operativi con Istruttori dei Progetti	▪ Focus group	▪ Videochiamata	Illustrazione finalità Catalogo e condivisione del metodo di indagine
1	Workshop	▪ Incontro partecipato	▪ Videochiamata	Confronto su esiti delle attività svolte

I risultati delle indagini dirette, riportati nell'Allegato del documento D2.1, sono stati elaborati attraverso l'ascolto della registrazione delle interviste effettuate e la rielaborazione/sistematizzazione degli elementi emersi, mentre i dati secondari sono stati analizzati con il supporto di Excel o di GIS (per le analisi cartografiche).

Il Catalogo intende restituire una rappresentatività adeguata di come il territorio abbia risposto alle opportunità offerte dal PSR e della qualità degli interventi attivati, motivo per cui il VI restituisce la distribuzione cartografica delle BP ad oggi esaminate. La Georeferenziazione degli interventi si è basata sull'integrazione ("incrocio") in ambiente GIS (Geographic Information System) delle informazioni dalla BD fornita da ARTEA contenente l'indicazione esatta del comune in cui è ubicata l'azienda agricola o dove ha sede il Capofila di un intervento finanziato all'interno della Progettazione Complessa (Gruppi Operativi - GO, Progettazione Integrata di Filiera – PIF).

I dati secondari elaborati per le fasi di analisi e giudizio provengono dai seguenti documenti:

- PSR 2014-2022;

- DB inerente ai progetti completati al 31/12/2022 fornito dall'OPR ARTEA;
- documentazione tecnica fornita dagli UCI per le misure ordinarie e i pacchetti giovani e dagli uffici competenti in materia di progettazione complessa (PSGO e PIF), che ha costituito una fonte informativa preliminare e di supporto alla redazione delle schede finali – in particolare per gli interventi realizzati e gli obiettivi prefissati - per ciascun progetto;
- relazioni finali (o altro materiale divulgativo) dei GO reso disponibile sul sito INNOVARURALE;
- siti web dei PSGO, dei PIF e delle aziende;
- schede fornite o compilate insieme agli UCI su alcuni casi studi selezionati sono state utilizzate come base informativa complementare alla documentazione di progetto.

1.1. Metodologia di analisi

L'**approccio utilizzato** per elaborare le schede BP è **principalmente quali-quantitativo**.

Il percorso di analisi ha seguito un proprio ordine logico: l'**analisi documentale**, realizzata sulla documentazione tecnica inerente ai progetti selezionati e sulle informazioni restituite dai referenti regionali e dagli UCI, oltre che dei **dati di monitoraggio** ha permesso di ricostruire le principali caratteristiche degli interventi e contestualizzare quanto emerso dalle **interviste** ai beneficiari.

Grazie a questa ricognizione approfondita sono state verificate e meglio interpretate le testimonianze dei beneficiari, con attenzione a cogliere gli elementi caratterizzanti sulla base degli aspetti qualitativi posti alla base della stessa definizione di Buona pratica:

- **Sostenibilità**
- **Innovazione**
- **Efficacia**
- **Rilevanza e riproducibilità**
- **Integrazione e Cooperazione.**

L'analisi complessiva delle caratteristiche aziendali/ progettuali e del peso che ciascun criterio qualificante la BP, ha consentito poi di restituire un quadro d'insieme delle 40 buone pratiche selezionate, per il quale si rimanda al Cap. "Conclusioni e raccomandazioni".

2. DESCRIZIONE DETTAGLIATA DELLE SOTTO ATTIVITÀ SVOLTE NELLE FASI DI ANALISI E GIUDIZIO

Il presente documento completa quanto avviato con la Relazione D2.1, nella quale sono presentate le fasi di Strutturazione e Osservazione, concentrandosi sulle fasi successive di Analisi e Giudizio.

La fase di **analisi** consiste nell'elaborazione dei dati primari rilevati attraverso le indagini dirette completate nella fase di osservazione e dei dati secondari emersi dalle attività desk. La fase di **giudizio** invece si propone di fornire un quadro complessivo di quelli che sono gli elementi trasversali che uniscono i progetti oggetto di analisi. All'interno di questa relazione, le due fasi si pervadono l'un l'altra perché, nella presentazione delle schede di ciascun progetto, il VI è chiamato a compiere uno sforzo capace di unire analisi e giudizio per presentare le caratteristiche qualificanti e peculiari di ciascuna buona pratica.

Questa fase, oggetto della presente Relazione, prende in esame i risultati emersi dalle interviste e dalle fonti secondarie consultate. Grazie a queste analisi il VI è pervenuto alla predisposizione di vere e proprie schede nelle quali viene riportata una descrizione dettagliata della BP individuata fornendo dettagli sull'intervento, gli obiettivi iniziali, i risultati raggiunti, le difficoltà di realizzazione incontrate lungo il periodo, etc.

Il lavoro ha l'obiettivo di restituire delle **schede** comprensive di una sezione generale in cui viene presentato il progetto, gli obiettivi e il contesto d'attuazione e una più specifica dove viene sviluppata la caratterizzazione dei progetti selezionati rispetto ai criteri individuati dal VI nella prima fase del lavoro in collaborazione con la RT.

Le attività di lavoro svolte durante questa fase scaturiscono dalle analisi delle interviste effettuate e restituite nella Relazione D2.1. Le interviste rappresentano infatti l'elemento centrale di questo progetto di valutazione e il contatto diretto con i beneficiari, coi Capofila e coi testimoni privilegiati quando partecipanti alle interviste fornisce un valore aggiunto a questa analisi che si pone l'obiettivo di analizzare ciascun progetto in maniera approfondita. Il dato primario è dunque di fondamentale importanza ma, durante la fase di analisi e giudizio, la consultazione del materiale relativo alla domanda di sostegno e dei siti web delle diverse aziende o dei progetti complessi si è rilevata molto utile per riuscire a contestualizzare in maniera ancor più precisa e puntuale ciascun progetto.

In quest'ottica, attraverso la consultazione dei siti web e/o dei canali social delle aziende, si è potuto anche verificare la loro capacità comunicativa, elemento essenziale per delle realtà imprenditoriali di spicco. Le informazioni e i dati raccolti attraverso questi strumenti sono stati utili a ricostruire il contesto di riferimento e la realtà a livello di azienda in cui ciascun progetto è stato realizzato.

La documentazione di progetto fornita da RT è stata altresì particolarmente utile perché ha fornito degli elementi tecnici sulle caratteristiche dell'azienda e sugli aspetti specifici di ciascun intervento. Essere in possesso di queste informazioni si è rilevato determinante perché ha permesso al VI di focalizzarsi su aspetti più qualitativi in sede di intervista.

Come detto in precedenza, le informazioni e i dati raccolti da fonti secondarie hanno permesso una maggiore comprensione dei dati quanti-qualitativi che il VI ha raccolto durante la fase di Strutturazione e Osservazione.

I **referenti regionali della valutazione** hanno accompagnato il VI durante l'intero processo valutativo: dalla definizione degli obiettivi, alle scelte metodologiche, dal reperimento ed interpretazione delle informazioni e dei dati, come pure sugli aspetti organizzativi.

Conseguentemente anche gli incontri operativi realizzati durante la stesura del presente documento si sono svolti alla presenza del gruppo di lavoro dei referenti della valutazione.

Il primo incontro operativo, tenutosi il 12 luglio 2023, tra AdG e Referenti della valutazione ha avuto come obiettivo quello di discutere finalità, contenuto e partecipanti dell'incontro divulgativo. Facendo seguito ad una richiesta esplicita di RT formulata in sede di chiusura del documento D2.1 di realizzare l'incontro in presenza, si è stabilito di condividere l'impostazione dell'evento posticipando lo stesso a settembre 2023. Durante i lavori del primo incontro operativo con AdG si è altresì stabilita la data e l'organizzazione del secondo incontro operativo con AdG: quest'ultimo è stato realizzato insieme al workshop di modo da ottimizzare i tempi visto il periodo estivo.

Il secondo incontro, realizzatosi il 25/07/2023, ha visto la partecipazione del personale di RT (Area Valutazione, Referenti Progettazione Complessa, referenti UCI) e del VI. La riunione ha avuto come finalità quella di presentare al personale di RT, che ha contribuito a individuare le diverse BP, quanto emerso dalle indagini dirette realizzate dal VI presso i beneficiari/capofila degli interventi e, più in generale, i principali risultati del Secondo Catalogo delle Buone Prassi e a condividere finalità e contenuti dell'incontro divulgativo che si terrà il prossimo settembre 2023.

In un'ottica partecipativa, nella seconda parte dell'incontro è stato realizzato il **workshop** che ha coinvolto i medesimi partecipanti, ai quali è stato chiesto di fornire degli spunti di riflessione per definire i contenuti del citato incontro divulgativo di settembre. Scopo di questo ulteriore momento di condivisione è stato quello di rendere la successiva fase di divulgazione più efficace rispetto alle finalità della valutazione e alle attese della committenza. Le slide dell'appuntamento sono disponibili nell'allegato sulle rilevazioni on line.

L'incontro divulgativo, pianificato per settembre, avrà due principali finalità: la prima più "alta" relativa alla volontà di RT di spiegare/rendere evidente al resto dell'amministrazione il ruolo della valutazione all'interno del processo di apprendimento amministrativo, la seconda più "operativa" collegata alla necessità di condividere i risultati di entrambi i cataloghi delle Buone prassi. Stando al programma di massima l'incontro si svolgerà il giorno 13 settembre presso l'Auditorium di Via di Novoli 26 a Firenze a partire dalle ore 10 per una durata di 2/3 ore. La prima parte dell'evento sarà a cura di RT: si alterneranno l'AdG e il VI presentando impostazione e risultati della valutazione in ambito PSR. La seconda parte sarà di responsabilità del VI che presenterà alcune delle BP relative al secondo Catalogo. Seguirà un dibattito con i partecipanti, quindi la conclusione dei lavori a cura di RT.

A supporto dell'evento saranno realizzate delle slide.

Di seguito si riporta un raffronto tra gli **incontri operativi e divulgativi** realizzati e il numero previsto da Capitolato e da Offerta tecnica.

Categoria stakeholder	Indagini minime	Indagini effettive
Incontri operativi con AdG- Referenti valutazione	2	2
Workshop	1	1
Incontri divulgativi	1	<i>da realizzare (13/09/23)</i>

3. SCHEDE ANALITICHE DELLE BUONE PRATICHE SELEZIONATE

Nel presente Capitolo vengono riportate le schede delle buone pratiche esaminate.

Per agevolare la lettura delle stesse si richiamano alcune definizioni alla base della metodologia adottata.

Per **“Buona prassi” (BP) si intende un’operazione** (anche chiamata “intervento”) **del PSR, singola o collettiva, realizzata da un beneficiario pubblico o privato, esemplificativa di un tipo o modello di intervento ritenuto positivo in base a predefiniti criteri e quindi meritevole di analisi e diffusione.** Nella definizione dei criteri qualificanti una BP il riferimento principale è la metodologia proposta dalla Rete Rurale Nazionale e dalla Rete di Valutazione Europea che, già a partire dal periodo di programmazione dei fondi comunitari per il periodo 2000 - 2006, propone dei criteri di selezione capaci di cogliere le caratteristiche intrinseche (ad es. efficacia e innovazione) insieme a requisiti derivanti dalla sua applicazione al contesto di riferimento, espressi nei criteri di rilevanza e riproducibilità.

In definitiva, le operazioni o interventi sono definite “Buone Prassi” se in possesso di uno o più dei seguenti criteri:

Sostenibilità	<p>L’intervento mostra la capacità di produrre benefici duraturi, anche oltre la sua durata, senza ridurre o rendere non più disponibile il “capitale” ambientale, sociale ed economico utilizzato.</p> <p>Declinabile in sostenibilità economica, finanziaria, sociale, ambientale.</p>
Innovazione	<p>L’intervento ha consentito la sperimentazione di processi, metodi, prodotti, nuovi rispetto a prassi consolidate nel territorio di riferimento, nell’azienda o nel settore in cui essa opera.</p>
Efficacia	<p>L’attuazione dell’intervento e i suoi effetti sono adeguati e coerenti con i tempi procedurali e realizzativi previsti e con gli obiettivi sia della Misura/Sottomisura di riferimento del PSR, sia propri del beneficiario.</p> <p>Declinabile in efficacia realizzativa, rispetto ai tempi di realizzazione e completamento dell’intervento ed efficacia in relazione ai risultati economici, occupazionali, ambientali o di altro tipo attesi.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>I due requisiti sono tra loro collegati e quindi trattati unitariamente. L’intervento è <u>Rilevante</u> se realizza un modello di sviluppo fattibile e in grado di dare una efficace risposta a fabbisogni diffusi nel contesto (aziendale, settoriale, territoriale) in cui si applica. Tale requisito lo rende spesso più facilmente <u>Riproducibile</u> in altre realtà aziendali o territoriali simili, caratteristica che può essere posseduta comunque dall’intervento anche in assenza di una sua non elevata rilevanza.</p>

**Integrazione e
Cooperazione**

L'intervento è un positivo esempio di integrazione tra vari strumenti di sostegno pubblico: tra le operazioni del PSR e eventualmente tra queste e gli strumenti di altri Programmi.

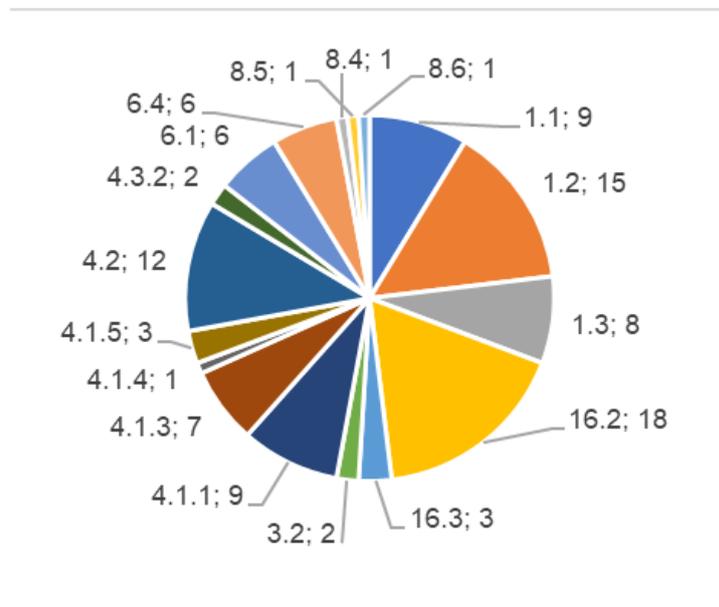
L'intervento ha favorito collaborazioni, scambi e la nascita di vere e proprie "reti" tra il beneficiario e altri soggetti (altre aziende, altri soggetti della filiera, istituzioni, centri di ricerca, etc.)

È importante sottolineare come tale metodologia, che prevede la coesistenza di almeno alcune delle diverse caratteristiche negli interventi, individui i criteri di "rilevanza e riproducibilità" come fondamentali: essi rilevano quando un intervento finanziato dal PSR è utilizzabile come "modello" positivo da esportare in altri contesti e quindi meritevole di analisi e diffusione. La presenza di questi due elementi è essenziale per l'identificazione delle BP poiché questa operazione non è fine a sé stessa, ma può avere una forte connotazione comunicativa per la diffusione delle lezioni apprese. Un progetto molto efficace e/o molto innovativo, in grado di soddisfare gli obiettivi posti dal beneficiario e nelle condizioni di finanziamento non è necessariamente una "buona prassi" (nella accezione qui utilizzata), se non presenta anche adeguati livelli di rilevanza e riproducibilità, in grado di farne un modello applicabile anche da altri soggetti o territori, e per questo mantenuto o neo-introdotta nel "mainstreaming" di riferimento delle politiche presenti o future.

La selezione delle BP è avvenuta allo scopo di dare un'adeguata rappresentatività alle diverse tipologie di intervento finanziate dal PSR - con l'esclusione delle misure a superficie che per loro natura non presentano elementi distintivi – **e ai territori**. Occorre sottolineare che il presente secondo Catalogo, selezionato a partire da un numero più elevato di progetti conclusi grazie al buon livello di avanzamento del Programma, non contiene progetti finanziati all'interno delle province di Siena e Grosseto. Fatta eccezione per 1 PSGO, il cui Capofila ha sede nella località di Abbadia San Salvatore in provincia di Siena, non è stato possibile avvalersi della collaborazione dell'Ufficio Competente per l'Istruttoria di quelle province. La questione è stata già affrontata all'interno del capitolo 8 "Limiti dell'approccio metodologico" del documento D2.1 che affronta le fasi di "strutturazione e osservazione" dell'intera indagine.

Passando all'analisi delle singole Sottomisure / Tipologie di Intervento attivate, il grafico si seguito mostra la numerosità delle BP selezionate per ciascuna voce.

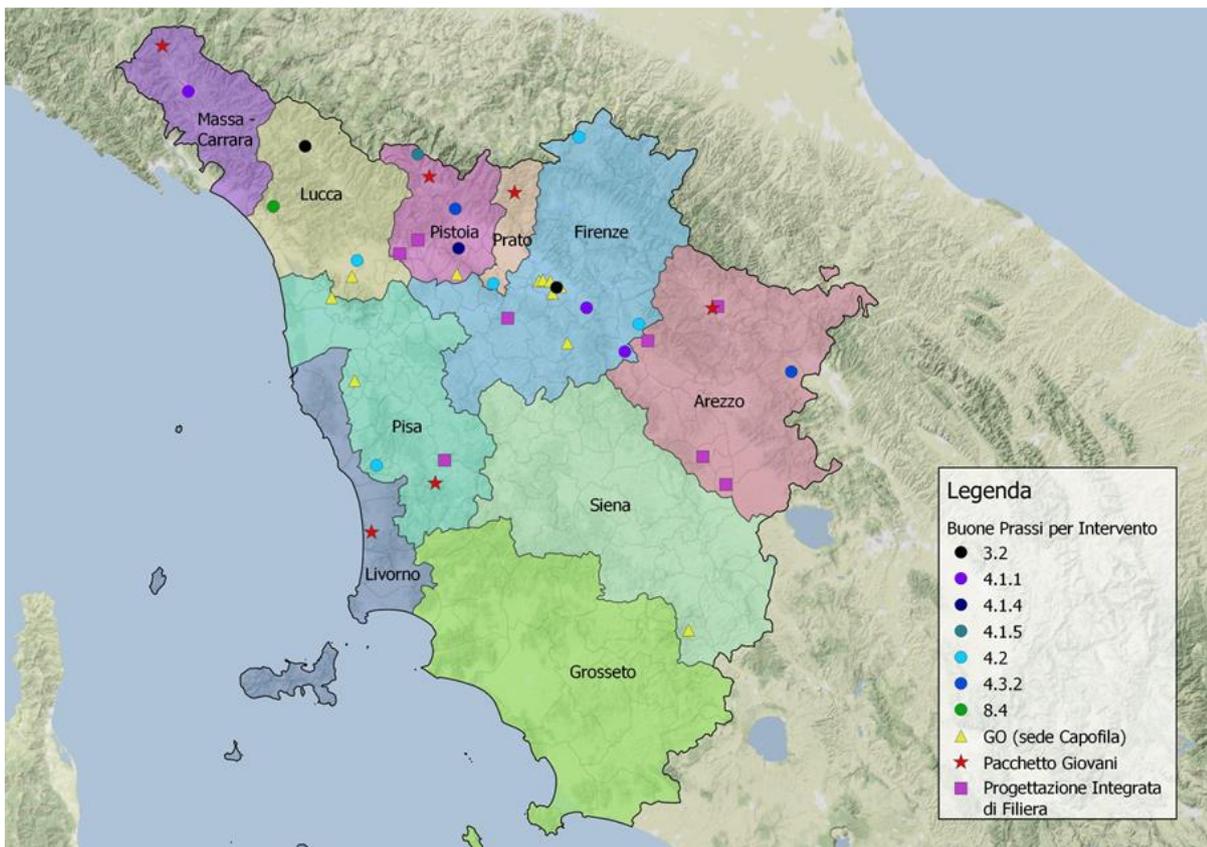
Grafico 1- Numerosità delle BP per TI/SM



Nel grafico sopra riportato si può notare la significativa presenza delle SM della Misura 16 (la SM 16.2 è presente in 18 progetti, la SM 16.3 è stata attivata in 3 progetti), delle SM della Misura 1 (15 progetti hanno attivato la SM 1.2, 9 progetti hanno attivato la SM 1.1 e 8 progetti contengono la SM 1.3) e della SM 4.2 (complessivamente 12 progetti), dato che rivela la numerosità distintiva di interventi finanziati attraverso la progettazione complessa sia in ambito innovazione (11 Piani Strategici dei Gruppi Operativi del PEI), che di filiera (8 PIF tra filiera agricola che forestale). Discorso analogo per la SM 6.1 che finanzia complessivamente 6 Pacchetti Giovani con altrettante SM 6.4 dedicate alla diversificazione insieme alla TI 4.1.1 Quest'ultima, che rappresenta una delle misure portanti del PSR di Regione Toscana, è presente in modalità ordinaria in altri 3 interventi. Più dimensionato il numero di BP nel campo delle energie rinnovabili con la TI 4.1.5 (1 solo in modalità ordinaria e 2 interventi inseriti all'interno dei PIF). Un solo progetto è finanziato dalla TI 4.1.4 dedicata alla "Gestione della risorsa idrica per scopi produttivi da parte delle aziende agricole". La TI 4.3.2 finanzia 2 BP. Infine 2 sono gli interventi finanziati dalla SM 3.2 e complessivamente sono 3 gli interventi realizzati in ambito forestale di cui 2 all'interno di un PIF e 1 in modalità ordinaria (M.8).

Prima di introdurre le schede relative a ciascuna buona pratica, **si riporta la rappresentazione cartografica della distribuzione provinciale e per aree PSR dei progetti selezionati**. Nella fase di Strutturazione e Osservazione, effettuata con il supporto degli UCI e di RT, il VI ha selezionato l'elenco definitivo delle BP che si distribuisce sul territorio in maniera piuttosto omogenea fermo restando la mancata copertura delle province di Siena e Grosseto per le motivazioni sopra espresse.

Figura 1 – Distribuzione BP per provincia



La provincia più popolata è quella di Firenze con 12 BP: incide su questo dato la presenza di 6 Capofila, titolari di altrettanti PSGO, con sede nella città di Firenze. Il capoluogo toscano è seguito dalle province di Pistoia e Arezzo rispettivamente con 7 e 6 BP: nella prima sono stati approfonditi 2 PIF, 1 Pacchetto Giovani, 1 PSGO e 3 progetti realizzati in modalità ordinaria e afferenti alla M4 (tra i quali l'unico relativo alla TI 4.1.4). In provincia di Arezzo si concentrano 4 PIF, 1 BP sulla TI 4.3.2 e 1 PG. Seguono l'elenco, Pisa (5 BP: 2 PSGO, 1 TI 4.2, 1 PIF e 1 PG) e Lucca (4 BP: 1 PSGO, 1 SM 3.2, 1 SM 8.4 e 1 SM 4.2). Le province meno rappresentate sono Prato (1 PG e 1 SM 4.2), Massa Carrara (1 PG e 1 TI 4.1.1) con 2 BP ciascuna, Livorno (1 PG) e Siena (1 PSGO). Non considerando Grosseto e Siena per le ragioni rappresentate in precedenza, i valori riportati appaiono rappresentativi anche in relazione alla dimensione delle province.

Tabella 2- Ripartizione delle BP per Provincia e TI/Progetto complesso

Provincia/BP	3.2	4.1.1	4.1.4	4.1.5	4.2	4.3.2	8.4	GO	PG	PIF	Totale
Arezzo						1			1	4	6
Agriturismo Le Pozze									1		

Provincia/BP	3.2	4.1.1	4.1.4	4.1.5	4.2	4.3.2	8.4	GO	PG	PIF	Totale
Comune di Anghiari						1					
La strada del legno tra l'Arno e il Tevere										1	
L'Iris di Firenze										1	
Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione dei sigari a marchio TOSCANO										1	
Salumeria Toscana										1	
Firenze	1	2			2			6		1	12
"Il Sangiovese – il Territorio – la Sostenibilità" una visione innovativa di coltivazione per una produzione spumeggiante										1	
Azienda Agricola Reto di Montisoni di Andrea Fiani		1									
Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva toscano indicazione geografica protetta	1										
DigiViT - Viticoltura Digitale in Toscana								1			
GeOEVO App - Applicazione di un protocollo innovativo per la tracciabilità e la caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva								1			
GONNELLI 1585 S.R.L.					1						
INGECA - Strategie INnovative a basso impatto per la GEstione delle avversità dei CAstagneti da frutto								1			
OBA.NUTRA.FOOD - Ortobioattivo: agroecologia per la produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici								1			
OrtiBlu - Soluzioni innovative la gestione sostenibile delle risorse idriche per l'orticoltura periurbana Fiorentina								1			
Podere Casa Al Bosco Società Agricola S.S. Di Bao Ada		1									
Poggio Del Farro S.R.L.					1						
SURF - Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile								1			
Livorno									1		1
Azienda Agricola La gatta e l'olivo di Elena Naldi									1		
Lucca	1				1		1	1			4
Consorzio Per La Tutela Dell'indicazione Geografica Protetta Farro Della Garfagnana	1										
DONATO - Douglasiete Naturali Toscane								1			
La Mulattiera Società Agricola Coop. Forestale							1				
Salumi Benvenuti					1						
Massa		1							1		2
Barbieri Silvine Henriette		1									
Federico Daniele									1		
Pisa					1			2	1	1	5

Provincia/BP	3.2	4.1.1	4.1.4	4.1.5	4.2	4.3.2	8.4	GO	PG	PIF	Totale
Az. Agr. Landuccia Agristaccioli Società Semplice Agricola Ribechini Jonatan EC.									1		
PIF ORGANICA Toscana. Rete di agricolture biologiche, etiche e sociali.										1	
PROSIT - Piattaforma digitale per la gestione sostenibile e la valorizzazione dei terroir viticoli								1			
QUALI_BIRRE - Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale								1			
Salumificio Sandri Di Sandri Roberto, Antonio E Umberto Srl					1						
Pistoia			1	1		1		1	1	2	7
"EVO 2.0: dal vivaio olivicolo alla tavola"										1	
Agricola Forestale Orlandini Antonio						1					
Azienda Agricola Le Roncacce di Giuseppe Corsini				1							
Azienda Agricola Podere Africo di Andrea Signorini									1		
CATChCO2-live - Olive grove Contrast and Adaptation To Climate Change								1			
GREEN: Flora e Futuro										1	
Vivai Piante Gieffe Soc.Agr.Semplice			1								
Prato					1				1		2
Società Agricola Ceri S.R.L.					1						
Società Agricola Santo Stefano S.S.									1		
Siena								1			1
AGRENO - Gruppo per Ritrovare Economie e Nuove Opportunità								1			1
Totale	2	3	1	1	5	2	1	11	6	8	40

I progetti selezionati includono un ventaglio di interventi che sono ben distribuiti all'interno delle varie provincie – nonostante l'assenza dell'area del Sud della Toscana - e il VI, grazie anche al lavoro svolto insieme agli uffici territoriali di RT, ha cercato di mantenere questo equilibrio per fornire un quadro complessivo rispetto alle diverse esperienze dei beneficiari con i vari strumenti che hanno a disposizione.

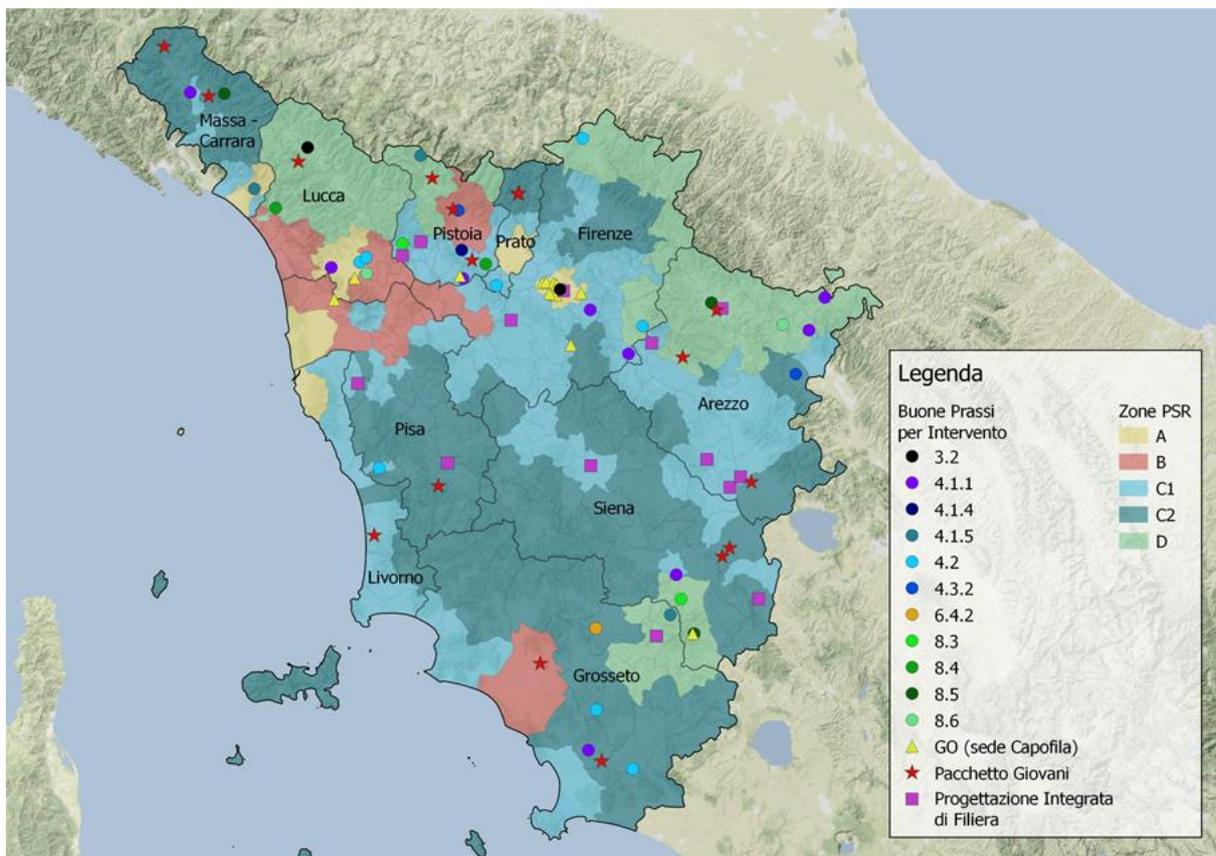
Dopo questa prima analisi, di seguito vengono presentate due mappe relative a tutte le 82 BP approfondite sul territorio toscano grazie alla redazione del Primo¹ e del Secondo Catalogo delle BP al fine di restituire la copertura complessiva dei territori e delle tipologie di intervento indagate.

La prima mappa restituisce la distribuzione delle P per zone PSR: come è possibile notare dalla cartina successiva, la distribuzione delle BP è piuttosto omogenea con qualche aggregazione più consistente nell'area D delle provincie di Grosseto e Arezzo e nelle zone C1 della provincia di Pistoia. Il nord della Toscana "recupera" in termini di BP incidenti sul territorio che insistono sulle aree più

¹ Ricordiamo che nel primo catalogo è stata anche inserita una Buona Pratica di tipo procedurale che non viene restituita all'interno delle Mappe.

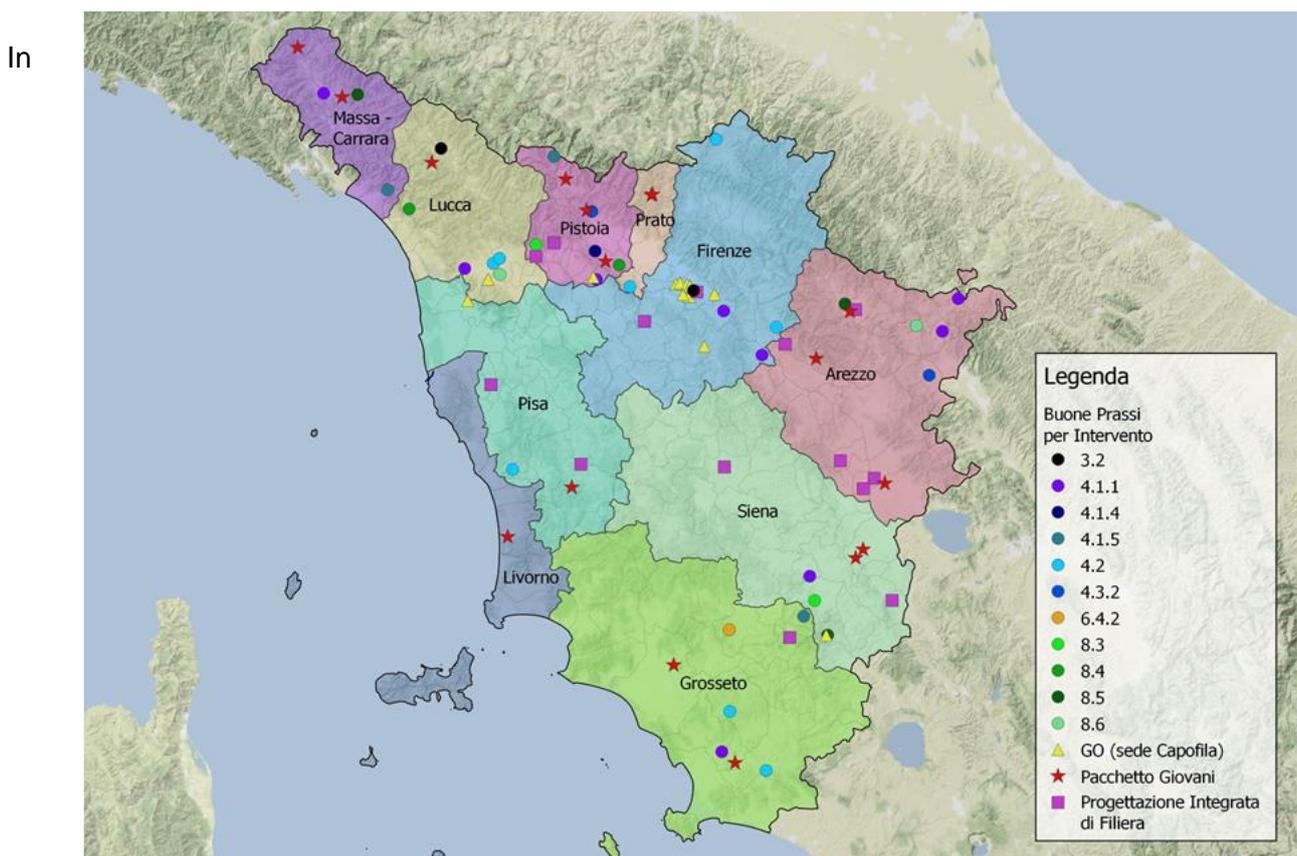
“avvantaggiate” A e B (ne sono un esempio i PSGO della provincia di Firenze e/o gli interventi relativi alla TI 4.2 a favore delle imprese agroalimentari). Il VI pone l’accento su questo ampliamento dell’area interessata in quanto, nella prima selezione di progetti, erano invece presenti numerosi comuni facenti parte della zona D - Aree rurali con problemi di sviluppo – in quanto i primi progetti completati afferivano a misure, che assegnavano priorità agli interventi da realizzarsi nelle aree rurali marginali e più a rischio di spopolamento. L’osservazione relativa allo sviluppo delle BP sul territorio, fa emergere un andamento poi più omogeneo dal punto di vista della distribuzione della progettualità nella prosecuzione dell’attuazione, che ha interessato una più variegata tipologia di interventi.

Figura 2 – Cataloghi 1 e 2 Geolocalizzazione BP per zone PSR



La seconda mappa riprende una ripartizione territoriale provinciale questa volta riferita ad entrambi i cataloghi: complessivamente la provincia nella quale si concentra un numero maggiore di buone pratiche risulta essere Firenze con 16 BP di cui 10 PSGO (4 finanziati dalla 16.1 nel primo catalogo), mentre la seconda è quella di Arezzo dove insiste il numero maggiore di Progetti Integrati di Filiera (5 su 14 tra primo e secondo Catalogo). Seguono poi le province di Pistoia, Grosseto e Siena rispettivamente con 12, 9 e 8 BP: in tutte e 3 le province non c'è una prevalenza netta di un'unica TI anche se almeno 2 BP si riferiscono ai Progetti Integrati di Filiera e al Pacchetto Giovani. Quest'ultimo strumento attuativo è quello che raccoglie il maggior numero di BP (16 complessivamente) seguito da 15 PSGO e 14 PIF. Per quanto riguarda le TI attivate in modalità ordinaria, quelle maggiormente rappresentate sono la 4.1.1 con 10 BP (presente in tutte le province tranne in quella di Prato) e la 4.2 con 9 BP (di cui 2 nei territori di Firenze, Grosseto e Lucca), numerosità che riflette l'attrattività di tali TI.

Figura 3- Catalogo 1 e 2: distribuzione complessiva BP a livello provinciale



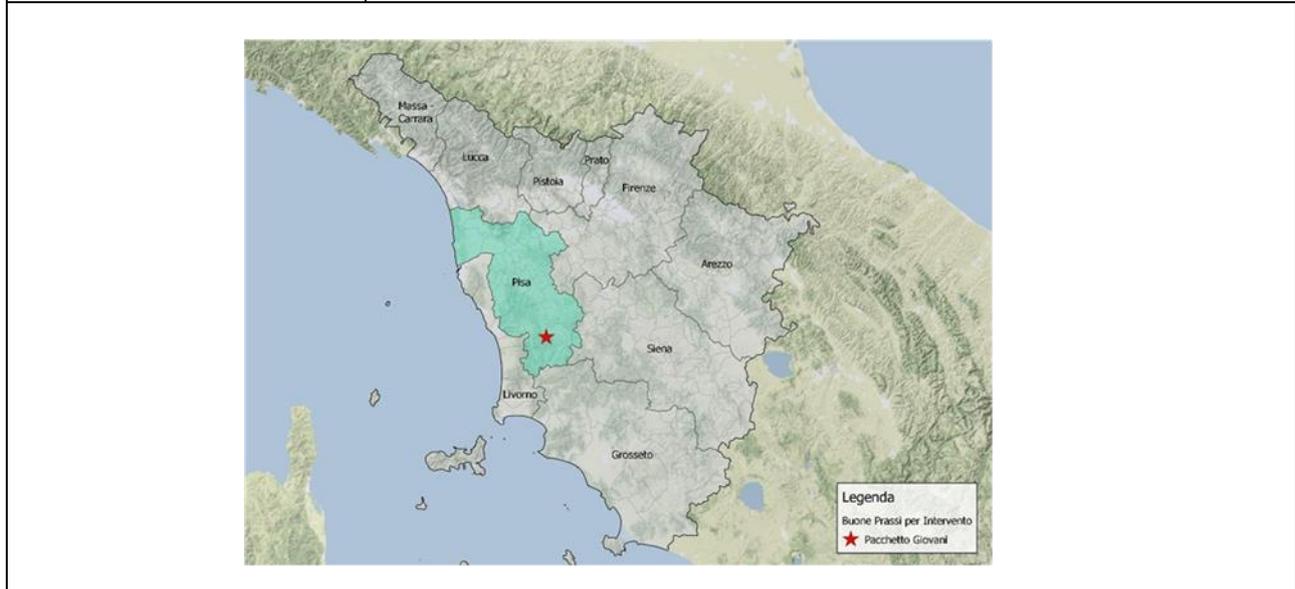
definitiva, i territori e/o i temi, le filiere mancanti (in particolare la progettazione realizzata nell'ambito delle SISL) potrebbero essere oggetto di ulteriori approfondimenti per non lasciare incompleta la narrazione del Programma attraverso l'analisi delle Buone Prassi.

3.1. Pacchetto giovani

3.1.1. Agriturismo “La Landuccia”



<i>Localizzazione:</i>	Libbiano, Pomarance (PI)
------------------------	--------------------------



<i>Beneficiario</i>	Landuccia Agristaccioli Società Semplice Agricola di Ribechini Jonatan e C.
<i>Finalità dell'intervento</i>	Potenziare l'attività ricettiva già esistente e aumentare le produzioni agricole al fine di soddisfare le necessità legate all'ospitalità
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Pacchetto Giovani Bando 2015 - “Aiuto all'avviamento di imprese per giovani agricoltori” 4.1.1 - Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole

	6.1 - Avviamento di imprese per giovani agricoltori 6.4 - Investimenti nella creazione e nello sviluppo di attività extra-agricole
<i>Parole chiave</i>	Ristorazione, materie prime di qualità, ospitalità, autoproduzione
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 223.612,74 Cofinanziamento: € 86196,22

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'adesione al Pacchetto Giovani è stata la naturale conseguenza della volontà di potenziare l'attività ricettiva dell'agriturismo di famiglia situato in una zona rurale ad alta naturalità. Nonostante l'area sia priva di particolari servizi ha molte potenzialità di sviluppo soprattutto per quel che riguarda il "turismo verde" ovvero quel tipo di turismo che *"concilia il riposo e lo svago con il rispetto dell'ambiente"*.

La struttura, infatti, mira a configurarsi come punto di sosta per i partecipanti dei trekking con gli asini, attività lanciata da un'imprenditrice belga della zona che coinvolge più agriturismi dislocati lungo la Val di Cecina. A tal fine, l'azienda non solo necessitava di creare nuovi alloggiamenti per gli ospiti, ma anche di costruire un locale cucina per fornire i pasti, data l'assenza di altri servizi nei dintorni.

L'avvio dell'attività di ristorazione implica anche la possibilità di ricevere altre tipologie di utenti, oltre a quella di chi sceglie di passare qualche giorno nella tranquillità della campagna pisana.

In questa prospettiva l'azienda ha deciso di puntare quanto più possibile sulle autoproduzioni, scelta che necessitava l'acquisto di nuovi mezzi per efficientare i lavori agricoli di produzione di ortaggi, foraggio, vino, olio e allevamento.

2. Il Beneficiario

L'azienda agricola, che ha sede in un antico casale tipico toscano, è localizzata nel Comune di Pomarance nei pressi della Riserva Naturale Provinciale Monterufoli-Caselli e si configura come punto di partenza per raggiungere facilmente le mete turistiche tradizionali come Pisa, Siena, Volterra, San Gimignano e Firenze. Si tratta di una realtà multifunzionale a conduzione familiare che su circa 20 ettari si occupa di allevamento bovino e ovino, produzione di vino e olio e attività agrituristica. L'azienda è inoltre iscritta nell'elenco regionale degli operatori biologici.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Gli obiettivi del Pacchetto Giovani sono stati principalmente due:

- potenziare l'attività agrituristica con la ristrutturazione di un edificio da adibire a cucina ristorante e reception, e la realizzazione di un agricampeggio con servizi igienici dedicati;
- incrementare le produzioni aziendali per soddisfare le necessità di materie prime fresche e di qualità per la ristorazione.

Entrambi gli obiettivi sono stati finalizzati a sviluppare l'agriturismo in cui la famiglia intende continuare ad investire.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

All'interno del Pacchetto Giovani sono state attivate le sottomisure 4.1.2 "Investimenti in aziende agricole in cui si insedia un giovane agricoltore" e 6.4.1 "Diversificazione delle aziende agricole"

che hanno permesso il cofinanziamento degli investimenti mirati al raggiungimento dell'obiettivo di sviluppo dell'agriturismo.

Grazie ai fondi PSR è stato acquistato un nuovo trattore e nuove attrezzature per incrementare soprattutto le produzioni zootecniche a partire dall'approvvigionamento di foraggio. Sempre a beneficio dell'attività allevatoriale è stata realizzata una recinzione per il contenimento del bestiame.

Connessi direttamente all'offerta agrituristica sono stati gli investimenti per la ristrutturazione di una porzione di casale antico da adibire a cucina professionale e l'acquisto delle attrezzature necessarie, con la prospettiva futura di realizzare anche uno spazio da dedicare a sala ristorante. Attualmente, infatti, i pasti vengono serviti solo ai clienti dell'agriturismo e in estate il servizio è esteso anche agli utenti esterni grazie alla possibilità di preparare i tavoli all'aperto nell'ampio giardino della struttura.

Si aggiungono, inoltre, gli investimenti per la creazione di un agricampeggio composto da tre piazzole e dai servizi, da dedicare esclusivamente ai partecipanti dei trekking con gli asini, in modo da consolidare questa collaborazione.

A completamento delle migliorie previste, sono stati inclusi anche degli investimenti per la realizzazione di muretti a secco utilizzando la tecnica tradizionale con funzione di contenimento del terreno in punti specifici, nonché estetica.

Nel complesso, gli interventi sono stati progettati nel rispetto degli elementi architettonici tradizionali utilizzando, laddove possibile, materiali recuperati in loco.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I risultati ottenuti con gli investimenti finanziati dal Pacchetto Giovani sono stati molteplici ed hanno portato ad un miglioramento globale dell'azienda.

In primo luogo, essere riusciti ad offrire un servizio di ristorazione basato su materie prime fresche e di qualità ha fortemente contribuito al successo dell'attività ricettiva, anche in virtù della posizione isolata della struttura.

In seconda battuta, la realizzazione dell'agricampeggio destinato al servizio di trekking con gli asini non solo ha consolidato il ruolo dell'azienda nel circuito di agriturismi convolti nell'iniziativa, ma come effetto secondario ha permesso di intercettare nuovi clienti che sono tornati alla struttura negli anni successivi. Diversi partecipanti del trekking, quasi esclusivamente nordeuropei, sono diventati ospiti fissi dell'agriturismo.

Infine, con l'acquisto del nuovo trattore e delle nuove attrezzature è stato possibile rafforzare l'attività allevatoriale con conseguente incremento dei guadagni e la disponibilità di materia prima per il servizio di ristorazione. Senza il mezzo non sarebbero riusciti a produrre il foraggio necessario, che al contrario avrebbe dovuto essere acquistato con grande dispendio di risorse economiche.

L'acquisto del trattore è stato fortemente condizionato dalla possibilità di accedere a delle sovvenzioni senza delle quali probabilmente o non sarebbe stato realizzato o ci si sarebbe orientati su mezzi usati e certamente meno efficienti. In questo caso, quindi, il PSR è stato uno stimolo fondamentale per migliorare la redditività di una piccola realtà rurale.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

<p>Sostenibilità</p>	<p>Gli investimenti effettuati sono stati commisurati alle possibilità e alle esigenze dell'azienda che ha pianificato introiti/spese e tempistiche in modo dettagliato. Uno degli aspetti portanti del progetto è il raggiungimento dell'autosufficienza che consente di massimizzare i guadagni riducendo i costi per le materie prime. Dal punto di vista ambientale, l'azienda è certificata biologica ed aumentare le produzioni secondo questo metodo significa rafforzare anche l'intero comparto. Inoltre, l'uso di macchinari e attrezzature nuove riduce il consumo di fonti energetiche e la produzione di emissioni.</p>
<p>Innovazione</p>	<p>Il carattere innovativo dell'intervento risiede soprattutto nell'offrire servizio di ristorazione di qualità in una zona scoperta da questo punto di vista. Innovativa è anche la proposta di turismo esperienziale rappresentata dal trekking di più giorni con gli asini che coinvolge una rete di strutture in cui, grazie ai fondi PSR, la Landuccia rafforza il suo ruolo. Infine, la cucina professionale realizzata è stata dotata di attrezzature di ultima generazione.</p>
<p>Efficacia</p>	<p>Grazie all'integrazione di più investimenti riguardanti sia il recupero di immobili che l'acquisto di macchinari e attrezzature, l'azienda ha già visto un miglioramento globale in termini di presenze, introiti e ritorno di immagine, che si prevede aumenti ulteriormente in un futuro prossimo.</p>
<p>Rilevanza e riproducibilità</p>	<p>Gli interventi realizzati non sono rilevanti solo per l'azienda ma anche per il territorio, aggiungendo valore alla creazione di servizi prima inesistenti. L'azienda nel suo complesso rappresenta un esempio di circolarità in cui ciò che si produce viene consumato. Rappresenta inoltre un esempio di servizio turistico di qualità offrendo prodotti aziendali biologici e piatti della tradizione locale.</p>
<p>Integrazione e cooperazione</p>	<p>La realizzazione dell'agricampeggio e del servizio di ristorazione ha consolidato e reso stabile la collaborazione con altre strutture della zona per rendere possibile l'attività di trekking con gli asini.</p>

3.1.2. Agriturismo Santo Stefano



Localizzazione	Cantagallo (PO)
Beneficiario	Tommaso Bernardi - Società Agricola S. Stefano
Finalità dell'intervento	Realizzazione di un agriturismo come opportunità di rilancio
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	<p>4.1.1 - Miglioramento della redditività e competitività delle aziende agricole</p> <p>6.1 - Avviamento di imprese per giovani agricoltori</p> <p>6.4 - Investimenti nella creazione e nello sviluppo di attività extra-agricole</p>
Parole chiave	Imprenditoria giovanile in aree marginali, ospitalità agrituristica, prodotti tipici
Risorse finanziarie	<p>Investimento totale: € 180.000</p> <p>Cofinanziamento: € 80.000</p>
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
1. Contesto e motivazioni dell'intervento	

Il progetto è nato dalla necessità di trovare sbocchi lavorativi in un'area marginale dove si trova la casa di famiglia e verso la quale esiste un forte legame affettivo. Già il padre aveva iniziato alcune attività di tipo agriturismo nella struttura originaria, dove abita tuttora tutto il nucleo familiare, con servizio di ristorazione a favore dei frequentatori di quell'area, principalmente escursionisti e cacciatori.

L'azienda è situata nelle vicinanze di un percorso molto frequentato dagli escursionisti ("La via della Lana e della Seta") e si trova vicino ad una struttura di accoglienza di un certo rilievo (il Borgo "Tutto è vita").

2. Il Beneficiario

L'azienda agricola associata all'agriturismo è nel Comune di Cantagallo (ex Barberino del Mugello), di circa 37 ha in una zona compresa tra i 500 e i 630 mslm sulle pendici dei Monti della Calvana, inserita in un contesto medievale, caratterizzato dalla Rocca di Cerbaia, tra la Torre ed il borgo di Mezzana. Ha nell'allevamento ovino la principale fonte di reddito, ma sviluppa anche altre piccole produzioni, come i prodotti dell'apicoltura, animali da cortile, castagneti da frutto, frutta e verdura dell'orto familiare.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo generale è stato quello di creare uno sbocco occupazionale per un giovane imprenditore che vuole continuare ad operare in un'area marginale, di notevole bellezza ma penalizzata dalla distanza da centri abitati e dal difficile accesso. Appariva infatti necessario assicurare un indispensabile complemento alle entrate legate alle produzioni esclusivamente agricole, che da sole non avrebbero potuto assicurare introiti sufficienti, essendo nella maggior parte dei casi produzioni legate all'autoconsumo.

A partire dalla disponibilità di alcune strutture aziendali, non utilizzate e in stato di abbandono, si è quindi pensato di sviluppare un'attività di tipo agriturismo.

Inizialmente si era pensato di fornire – oltre all'attività di ristorazione - anche la possibilità di alloggio per gli ospiti. È stato però necessario rivedere i piani iniziali, anche a causa della concomitanza tra l'avvio dell'attività agrituristica e l'inizio della pandemia COVID, che ha fortemente penalizzato l'afflusso turistico.

È stato quindi necessario rimandare la realizzazione delle ristrutturazioni per la parte alloggi, mentre è partita la parte di ristorazione.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Attraverso i finanziamenti della M 6.1 – Giovani agricoltori si è provveduto alla ristrutturazione di un vecchio fienile, che è stato adibito a sala ristorazione, che ha una capacità di una trentina di posti. Sfruttando la posizione estremamente panoramica, è stato creato un punto ristoro frequentato in special modo nei fine settimana da escursionisti e cacciatori. Tale struttura è anche parzialmente funzionale alla vendita diretta dei prodotti aziendali ai frequentatori dell'agriturismo.

Per i piani di sviluppo dell'attività sono state considerate alcune prospettive positive di sviluppo locale, legate alla presenza di un percorso molto frequentato dagli escursionisti ("La via della Lana e della Seta") e anche dalla vicinanza con una struttura di accoglienza di un certo rilievo (il Borgo "Tutto è vita"), frequentato già attualmente dai volontari che vi lavorano e che richiamerà, una volta completata, numerosi visitatori.

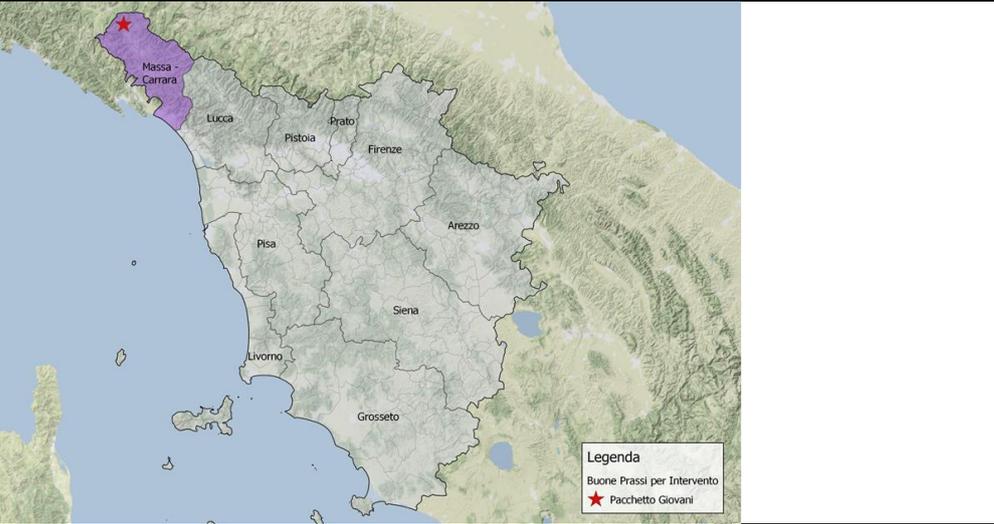
5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

È stato innanzitutto raggiunto l'obiettivo principale, cioè quello di fornire una fonte di reddito al giovane imprenditore, ad integrazione di quello proveniente dalle piccole produzioni agricole e zootecniche aziendali.

Attraverso il progetto si è quindi potuto fornire una concreta risposta al problema dello spopolamento delle aree interne marginali, ristrutturando alcune dotazioni aziendali in disuso, destinate alla distruzione, e mantenendo una struttura produttiva agricola in un'area marginale, destinata altrimenti all'abbandono.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	<p>Il carattere di sostenibilità ambientale e sociale dell'iniziativa può essere in questo caso declinato considerando la maniera in cui l'attività si svolge in questo contesto, vale a dire piccole attività agro-zootecniche e di ristorazione perfettamente integrate nell'area in cui operano.</p> <p>Ad ulteriore rafforzamento del carattere sostenibile dell'intervento, può valere il forte carattere di contrasto all'abbandono delle aree interne più marginali.</p>
Innovazione	<p>L'elemento di innovazione non era tra quelli considerati prioritari dall'intervento.</p>
Efficacia	<p>Il finanziamento ricevuto si è rivelato assolutamente funzionale al raggiungimento dello scopo: è stato infatti possibile creare uno sbocco lavorativo ad un giovane imprenditore che voleva restare ad operare nella sua area di provenienza, che – seppur marginale – è quella dove ha sempre vissuto e nella quale vuole continuare a vivere.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>Il progetto affronta il problema del contrasto all'abbandono di aree interne marginali, specie per giovani, che sono costretti a lasciarle per la presenza di carenze gravi di tipo infrastrutturale (servizi, trasporti, qualità della vita).</p> <p>L'esperienza può essere considerata come assolutamente riproducibile: se opportunamente sostenuta da una politica di rafforzamento delle infrastrutture, l'assicurare sbocchi lavorativi (e quindi fonti di reddito) a giovani disposti ad operare in questi contesti può essere replicato in tante altre situazioni analoghe.</p>
Integrazione e cooperazione	<p>In casi come questo gli aspetti relativi a integrazione e cooperazione hanno rappresentato in alcuni casi un fattore limitante. L'integrazione all'interno della pubblica amministrazione tra la struttura incaricata della fornitura del finanziamento diretto (il PSR) con gli altri settori che forniscono le necessarie autorizzazioni di tipo edilizio è stata infatti a volte limitata (tempistiche molto lunghe per ottenere i permessi necessari).</p> <p>Anche una migliore cooperazione con gli enti incaricati del miglioramento delle dotazioni infrastrutturali (ad es. strade) avrebbe certamente reso meno difficoltosa la realizzazione dell'intero progetto.</p>

3.1.3. Daniele e Marcello Federico

	
Localizzazione	Pontremoli (MS)
	
Beneficiario	Daniele Federico
Finalità dell'intervento	Rendere nuovamente produttive porzioni di castagneto abbandonate
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	TI 4.1 "Investimenti nelle aziende agricole" TI 6.1 "Avviamento di imprese per i giovani agricoltori" TI 6.4.1 "Diversificazione delle aziende agricole"
Parole chiave	Recupero castagneto, allevamento semibrado, accoglienza
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 145.247,96 Cofinanziamento: € 145.247,96
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	

1. Contesto e motivazioni dell'intervento



Sulle colline della Lunigiana, nei pressi dell'abitato medievale di Grondola, frazione di Pontremoli, si inserisce la Federico Farm circondata da boschi di castagno un tempo curati dagli abitanti del luogo ma poi a lungo abbandonati. Offrire una risistemazione a questi maestosi castagneti, è sempre stato il sogno di Daniele, titolare dell'azienda, affascinato dai racconti del padre. L'occasione si è presentata con la partecipazione al Pacchetto Giovani col bando 2015 con cui è riuscito ad

acquistare i mezzi necessari a ripulire i castagneti abbandonati da 50 anni, in possesso di ben 14 proprietari diversi che gli hanno affidato i terreni con contratti di affitto di 15 anni. È stata un'impresa non semplice portata avanti e realizzata con la determinazione di chi ha a cuore il proprio territorio. La risistemazione dei castagneti è stata completata con una recinzione che ne protegge una porzione in cui il bestiame è lasciato libero di pascolare in sicurezza.

2. Il Beneficiario

Il beneficiario è un giovane agricoltore che ha preso in gestione l'azienda di famiglia e a conduzione diretta che si occupa di accoglienza turistica, vendita dei prodotti di bosco, che realizza un piccolo allevamento di pecore e capre e la gestione dei castagneti circostanti.

Prima del suo insediamento l'azienda, nata nel 1995, era orientata prevalentemente all'allevamento brado di chianine e all'accoglienza turistica presso una struttura agrituristica.

Attualmente, il servizio di accoglienza prosegue ma è stato potenziato dopo la realizzazione dell'intervento che ha permesso di fornire più spazi per gli ospiti e di incrementare le attività connesse con l'agriturismo, come la raccolta dei prodotti del bosco in collaborazione con la cooperativa locale Giogallo e l'allevamento semibrado.

3. Gli obiettivi dell'intervento

La finalità dell'intervento finanziato con il Pacchetto Giovani è stata quella di ripulire ampie porzioni di castagneto abbandonate da 50 anni, andando da un lato a riportare i boschi Grondolesi allo splendore di un tempo, dall'altro a creare superficie utile per condurre un allevamento semibrado.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli investimenti principali hanno riguardato l'acquisto di mezzi per recuperare i castagneti abbandonati della zona e per rafforzare l'attività di allevamento.

Si aggiungono opere di risanamento della viabilità interpodereale, l'innesto di varietà pregiate di castagno su selvatici, e il potenziamento dell'attività agrituristica con la predisposizione di spazi esterni per l'agricampeggio.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

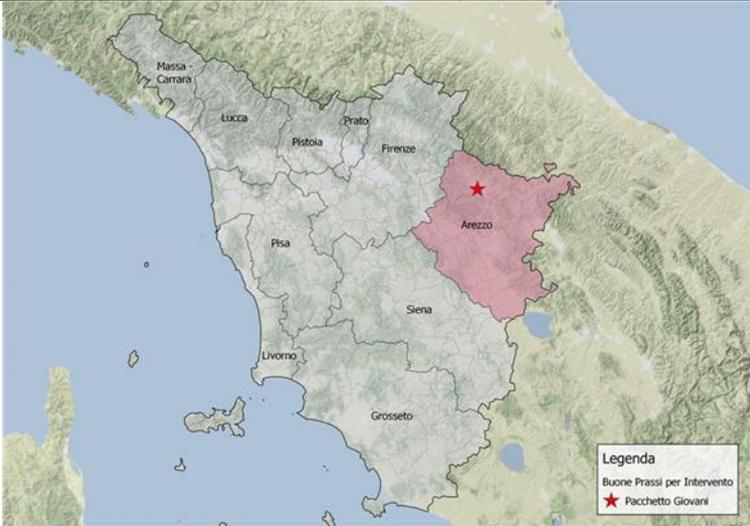
I castagneti prima abbandonati sono tornati ad essere produttivi con beneficio dell'azienda agricola che utilizza i prodotti e che ha potuto sviluppare un turismo legato alla raccolta funghi tramite la cooperativa locale Giogallo. Anche la popolazione locale ne ha tratto vantaggio potendo usufruire di una viabilità di accesso ripristinata verso i fondi e di un paesaggio migliorato in cui le piante di castagno secolari sono state valorizzate con tagli di risanamento.

Il progetto ha inoltre permesso di realizzare due ampi recinti a protezione sia dei castagni dall'azione degli ungulati selvatici; che del bestiame contro gli attacchi dei lupi che popolano l'area circostante e che hanno già predato gli animali dell'azienda.
 Infine, l'acquisto di nuovi mezzi necessari alla gestione dei boschi e all'attività allevatoria ha permesso al beneficiario di avviare anche un'attività da contoterzista.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	L'intervento ha permesso di migliorare la qualità di una porzione di boschi di castagno grazie all'acquisto di mezzi di cui prima l'azienda non disponeva e che saranno determinanti nello sviluppo futuro delle attività agroforestali in cui il beneficiario è impegnato.
Innovazione	L'investimento è stato incentrato sull'introduzione di nuovi macchinari in azienda senza dei quali i lavori eseguiti non sarebbero stati nelle possibilità dell'azienda. Questa innovazione ha permesso all'azienda di crescere notevolmente, ampliando anche i rami di attività.
Efficacia	Il Pacchetto Giovani ha messo il beneficiario nelle condizioni di raggiungere il proprio obiettivo di ripristino dei castagneti circostanti l'azienda agricola. Il risultato ottenuto si è riflesso positivamente anche sul reddito aziendale con la raccolta dei prodotti del bosco, la creazione di nuovi spazi e servizi per l'agricameggio, il rafforzamento dell'attività allevatoria e lo sviluppo del turismo legato alla raccolta dei funghi.
Rilevanza e riproducibilità	L'investimento è un esempio concreto di come interventi di miglioramento del territorio possano portare dei benefici diretti per l'azienda o le aziende che vi si inseriscono. Il recupero dei castagneti ha apportato un valore aggiunto all'attività turistica del beneficiario e nuove entrate derivanti dallo sfruttamento consapevole dei prodotti del bosco. Ha inoltre permesso di integrare più attività come quella turistica, allevatoria, e legata alla filiera del bosco. L'intervento acquista ancora più importanza se si considera che è stato condotto da un giovane in un territorio interno montano, che ha deciso di restare e scommettere sulle potenzialità che offre ciò che lo circonda, contribuendo alla vitalità delle attività locali.
Integrazione e cooperazione	L'intervento è stato possibile grazie al lavoro preliminare del beneficiario di coordinamento con i numerosi proprietari dei terreni per arrivare ad una soluzione condivisa a vantaggio della collettività. L'azienda ha assunto in questo contesto un ruolo fondamentale, riuscendo a superare uno dei problemi che affliggono il settore forestale ovvero l'estrema frammentazione delle particelle che ostacolano la realizzazione di interventi su superfici significative. Avendo aggirato questo problema e avendo portato a termine l'intervento, il castagneto ripristinato ha permesso di consolidare i rapporti con la cooperativa locale Giogallo per lo sviluppo del turismo legato alla raccolta dei funghi.

A00GRT / AD Prot. 0370886 Data 01/08/2023 ore 07:48 Classifica F.045.040.010.010.

3.1.4. Agriturismo “Le Pozze”

	
<i>Localizzazione</i>	Poppi (AR)
	
<i>Beneficiario</i>	Agriturismo “Le Pozze” di Giovanna Matini
<i>Finalità dell'intervento</i>	Miglioramento degli edifici per realizzare un agriturismo senza barriere architettoniche
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	TI 4.1 “Investimenti nelle aziende agricole” TI 6.1 “Avviamento di imprese per i giovani agricoltori” TI 6.4.1 “Diversificazione delle aziende agricole”
<i>Parole chiave</i>	Diversificazione, agriturismo, viabilità, turismo inclusivo e accessibile
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 196.186,58 Cofinanziamento: € 196.186,58

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'azienda agricola beneficiaria della Misura è sorta negli anni '80 all'interno di una realtà territoriale dalle piccole dimensioni: Poppi è infatti un piccolo comune in provincia di Arezzo, meritevole di valorizzazione, poiché noto come uno dei borghi più belli della penisola.



Giovanna Matini divenuta titolare dell'azienda nel 2016 ha realizzato il Pacchetto Giovani con l'obiettivo principale di recuperare la struttura padronale in stato di totale abbandono e, contestualmente, migliorare la viabilità e l'accessibilità al fabbricato. Grazie a questi interventi ha poi deciso di realizzare un agriturismo nell'ottica di offrire nuova attrattività turistica alla zona.

2. Il Beneficiario

L'Azienda Agricola Matini è una realtà a conduzione familiare sita nel Comune di Poppi (AR). Giovanna Matini, attuale titolare e figlia dei precedenti proprietari, ha deciso di prenderne le redini, diversificando l'attività agricola (è infatti in via di realizzazione la produzione di olio con proprie olive e la raccolta di uve dai propri campi) e dunque realizzando, grazie al Progetto, l'Agriturismo "Le Pozze".

La proprietaria, seppur proveniente da un diverso settore (laurea e dottorato in lettere), ha deciso di subentrare nell'attività familiare in ragione del legame affettivo verso l'azienda, la natura e il territorio che anni prima l'aveva portata a lavorare accanto ai genitori come coadiuvante agricola.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Materialmente il progetto ha avuto come obiettivo il recupero strutturale e funzionale del fabbricato principale, con effetti positivi sul patrimonio architettonico, ambientale e paesaggistico. Grazie a questo intervento si intendeva ampliare e valorizzare l'offerta produttiva aziendale (la realizzazione dell'agriturismo con 4 appartamenti molto ampi e differenziati tra di loro) incrementando anche il livello occupazionale.

Gli interventi sul fabbricato, peraltro realizzati solo da aziende locali, hanno anche previsto l'installazione di impianti idrici e di riscaldamento meno impattanti sull'ambiente (impianti a pompa di calore).

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli interventi realizzati nell'ambito della sottomisura 4.1 consistono nella realizzazione di nuovi oliveti su 3 distinti appezzamenti, tra loro limitrofi, e nell'acquisto di tre nuove macchine agricole (una trattrice, un coltivatore interceppo e un atomizzatore).

Gli interventi realizzati per la qualificazione dell'offerta agrituristica (SM 6.4.1) hanno invece



riguardato la ristrutturazione, per fini agrituristici, di un fabbricato ex colonico ed il miglioramento della viabilità d'accesso al fabbricato oggetto di ristrutturazione. Una particolare attenzione è stata posta nel miglioramento delle condizioni di sicurezza e agibilità dei fabbricati con l'abbattimento delle barriere architettoniche.

Con riferimento all'intervento di ristrutturazione, su due distinti piani sono state realizzate due diverse unità abitative indipendenti, dove un tempo vi era un'unità

abitativa e vari locali ad uso agricolo (pollaio, fienile e rimessa attrezzi). Inoltre, per facilitare l'accesso al fabbricato, si è intervenuti sul tratto di viabilità podereale ed è stato realizzato uno spazio parcheggio in piano.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

La scelta della famiglia Matini di continuare a vivere ed investire sul territorio si sposa sia con la tradizione familiare sia con la volontà di contribuire all'emersione dell'area come luogo turistico. In questo senso l'iniziativa di una giovane imprenditrice "fa bene" sia al patrimonio paesaggistico e ambientale (col recupero di fabbricati abbandonati, il ripristino di strade secondarie e la regimazione e lo scolo delle acque unito alla rimozione di colmate terrose nel terreno per consentirne un sufficiente livellamento) sia al patrimonio culturale poiché come noto, il presidio dei territori ne allontana il degrado economico e sociale. Importante inoltre la possibilità di favorire il turismo accessibile ed inclusivo per disabili, che punta a permettere anche a chi ha problemi di mobilità o disabilità di viaggiare, attraverso l'eliminazione delle barriere architettoniche per l'accesso e l'utilizzo degli appartamenti.

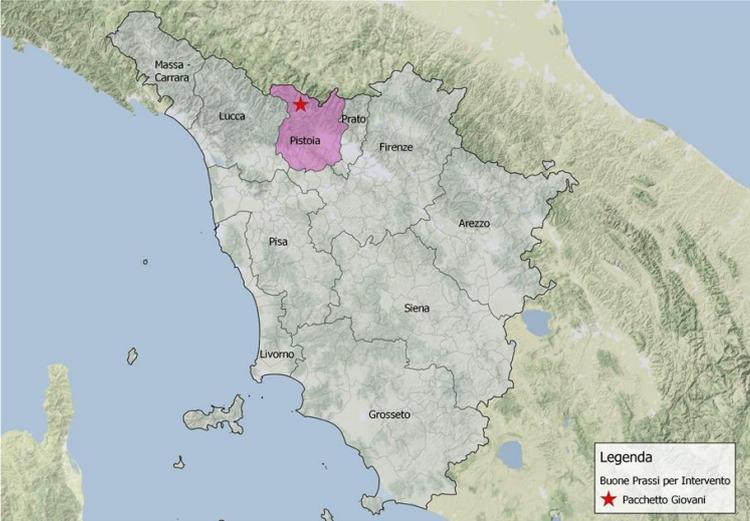
ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità

Il Progetto garantisce la piena sostenibilità economica, ambientale e sociale. La realizzazione dell'Agriturismo ha difatti valorizzato e promosso una realtà territoriale in cerca di un posizionamento strategico per il turismo locale in rapida crescita. A ciò è seguito un miglioramento dei risultati economici aziendali col conseguenziale incremento del fabbisogno di lavoro aziendale e occupazionale (per la giovane conduttrice). Inoltre, le migliorie apportate alla viabilità hanno avuto un impatto positivo anche sull'ambiente e il paesaggio circostante: tra gli interventi, difatti, ve ne sono alcuni che hanno migliorato la regimazione delle acque e la lavorazione del terreno con il livellamento dello stesso. Per quanto riguarda la sostenibilità sociale, si sottolinea l'attenzione all'accessibilità degli spazi da parte per i turisti con disabilità per promuovere

	anche questo particolare frame del settore ricettivo (turismo inclusivo e accessibile).
Innovazione	Il Progetto vanta una discreta componente innovativa rappresentata da: realizzazione del posteggio in piano realizzata a monte del fabbricato; l'acquisto dei tre macchinari agricoli di ultima generazione (trattrice, coltivatore interceppi e atomizzatore), utilizzati nei trattamenti fitosanitari per uliveti e vigneti; la realizzazione di un impianto di riscaldamento ecologico e innovativo (caldaie a pompa di calore).
Efficacia	L'attuazione dell'intervento e gli effetti sono adeguati e coerenti rispetto ai tempi procedurali e di realizzazione previsti e con gli obiettivi progettuali prefissati dal beneficiario. L'efficacia realizzativa risulta pienamente soddisfatta, in quanto i lavori - iniziati nel 2019 - si sono conclusi in tempi tali da garantire l'operatività dell'Agriturismo in soli 2 anni (seppur non a pieno regime). L'intervento ha inoltre permesso alla giovane conduttrice di tornare a vivere e a lavorare con la propria famiglia nei luoghi dell'infanzia.
Rilevanza e riproducibilità	Il Progetto, in linea con altri interventi simili realizzati grazie al Pacchetto Giovani, è stato utile per il territorio che ne ha goduto in termini di transitabilità di strade secondarie e regimazione delle acque. Inoltre la realizzazione dell'Agriturismo è in linea con quanto l'area voglia promuovere per incentivare il turismo. L'esperienza in esame, anche in ragione di tale fattore, si presta a fungere quale modello per realtà simili che intendono diversificare implementare la propria attività con servizi aggiuntivi e complementari a quelli offerti da una realtà agricola.
Integrazione e cooperazione	L'azienda agricola al momento collabora con altre realtà agricole e commerciali del territorio nell'ottica di creare una solida rete di contatti: anche l'agriturismo, nonostante i pochi anni di attività, sta favorendo alla promozione e allo sviluppo dell'area.

3.1.5. Azienda Agricola “Podere Africo”

	
<p><i>Localizzazione</i></p>	<p>San Marcello Piteglio (PT)</p>
	
<p><i>Beneficiario</i></p>	<p>Azienda Agricola “Podere Africo” di Andrea Signorini</p>
<p><i>Finalità dell'intervento</i></p>	<p>Ampliamento del caseificio aziendale nel rispetto delle tradizioni</p>
<p><i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i></p>	<p>TI 4.1 “Investimenti nelle aziende agricole” TI 6.1 “Avviamento di imprese per i giovani agricoltori” TI 6.4.1 “Diversificazione delle aziende agricole”</p>
<p><i>Parole chiave</i></p>	<p>Diversificazione attività, Caseificio, Innovazione nel rispetto delle tradizioni, presidio del territorio</p>
<p><i>Risorse finanziarie</i></p>	<p>Investimento totale: € 145.541,6 Cofinanziamento: € 62.780,8</p>

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'Azienda Agricola "Podere Africo" nasce a San Marcello Piteglio (PT) grazie alla volontà di Andrea Signorini attuale giovane titolare di rilevare l'azienda di famiglia, un tempo condotta dalla nonna. Ciò che ha ereditato il proprietario è, infatti, un vero e proprio patrimonio aziendale e culturale, senza il quale sarebbe stato meno semplice avviare l'attività.

San Marcello Piteglio è, difatti, una zona non particolarmente vantaggiata del territorio, in cui investire rappresenta in primo luogo una scelta coraggiosa, per stessa definizione del titolare. *"Con un'attività di questo tipo"*, per citare le parole di Signorini, *"si diventa garanti dell'ambiente nelle aree remote"*. Pertanto, decidere di diventare parte attiva del processo di sviluppo del territorio rappresenta, in quest'area, una vera e propria scelta di responsabilità a maggior ragione se ad assumerla è un giovane.

Nello specifico, l'intervento finanziato dal PSR trova ragione nella volontà del titolare di diversificare e innovare l'attività agricola (allevamento ovi-caprino e produzione di formaggi) offrendo al proprio territorio un punto di riferimento. Gli obiettivi postisi sono stati raggiunti, dunque, mediante la realizzazione di un laboratorio e di un caseificio che potessero finalmente valorizzare il prodotto simbolo della loro realtà aziendale, ossia il "Pecorino della montagna pistoiese" (presidio *slowfood*).

2. Il Beneficiario

L'Azienda Agricola Podere Africo è una ditta individuale sorta nel 2015, su una superficie di circa 43 ha, dei quali 30 ha di bosco e i restanti a seminativi. Il *core business* dell'azienda è rappresentato prevalentemente dall'allevamento di ovi-caprini e dalla consequenziale gestione dei prati per la fienagione e, per una parte residuale, dalla produzione di ortaggi in genere. L'allevamento è costituito da 150 capi ovini di razza Lacauna e 50 capre di razza Saanen (animali a duplice attitudine) che, nei soli periodi invernali, vengono tenuti in stalla (allevamento semi-brado). Tra i fabbricati di proprietà aziendale troviamo, oltre alla stalla, anche alcune rimesse per il deposito degli attrezzi e la tettoia per il fieno.

L'Azienda è nota nel territorio per la produzione del "Pecorino della montagna pistoiese", prodotto di nicchia realizzato per precisa scelta del proprietario che ha inteso distinguersi all'interno del mercato. Si tratta di un pecorino a latte crudo non pastorizzato, preparato grazie al recupero della ricetta tradizionale, molto apprezzato nel territorio e offerto da diversi ristoranti e locali commerciali della zona.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo principale dell'intervento era quello di strutturare la realtà aziendale al fine di affinare i vari processi produttivi aziendali, garantirne l'efficienza e ridurre i tempi. miglioramento della qualità delle produzioni.

Con riferimento alla sostenibilità economica dell'azienda, l'intervento ha puntato all'ottimizzazione dei fattori produttivi e al consequenziale incremento della produttività aziendale, attraverso la riduzione del tempo di lavoro richiesto per ciascuna operazione colturale. Inoltre, grazie anche alla presenza di una struttura adibita alla vendita dei prodotti, l'azienda continua a puntare sulla vendita diretta e sulla fidelizzazione della clientela.

Il secondo obiettivo è, invece, legato alla qualità organolettica e merceologica del prodotto. Gli investimenti, difatti, sono orientati alla corretta trasformazione e gestione del prodotto derivante

dal trattamento del latte di provenienza aziendale con processi di cottura che alterano meno le proprietà del latte.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

L'intervento principale è rappresentato dalla realizzazione del caseificio, attrezzato per la trasformazione e conservazione del latte prodotto in azienda. Nello specifico, il fabbricato è stato realizzato avendo alcuni accorgimenti tecnici e costruttivi legati alla tutela del paesaggio nonché agli standard sanitari, al fine di garantire una struttura più efficiente e duratura nel tempo (a titolo esemplificativo, una "minicella frigorifera" adibita ad impianto abbattitore della temperatura per la ricotta).

Gli investimenti "minori" sono, invece, sommariamente riconducibili a:

- acquisto di macchinari per poter eseguire le diverse operazioni colturali riguardanti la gestione dei seminativi e il processo di fienagione;
- l'allestimento al piano superiore di un punto di vendita diretta e di magazzinaggio del materiale necessario.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Il principale risultato è stato raggiunto in termini di rilevanza, dal momento in cui l'Azienda è diventata un punto di riferimento per le persone del territorio (Spignana) che, ad oggi, è grata al titolare per avervi investito. L'intervento, difatti, si è inevitabilmente tradotto in un'azione di valorizzazione e tutela dell'area circostante, soggetta ad abbandono laddove realtà come Podere Africo venissero meno. Questo in quanto, offrendo un servizio al territorio se ne diventa garanti non solo in termini ambientali, ma anche di accessibilità e vivibilità.

Tale risultato è stato raggiunto anche grazie alle attività di marketing finanziate dall'intervento. Nonostante, difatti, l'azienda fosse già nota sul territorio grazie all'attività finora ad allora svolta dalla nonna, il successo riscosso dal Pecorino quale vero e proprio prodotto identitario per l'azienda, ha avuto un impatto positivo soprattutto in termini di immagine.

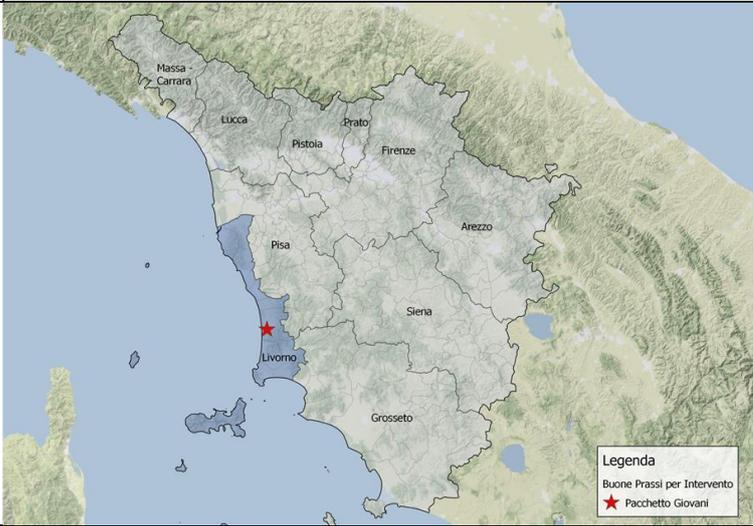
Un ultimo importante risultato si è registrato in termini di modernizzazione dell'Azienda che ad oggi risulta essere strutturata per affrontare anche i nuovi processi produttivi, quale quello di trasformazione della materia prima. L'acquisto di nuovi macchinari e attrezzature garantisce la maggiore efficienza e rapidità delle varie lavorazioni, nonché la corretta gestione dei prodotti e dei fattori produttivi.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Il Progetto garantisce la piena sostenibilità economica dell'intervento. Gli investimenti, difatti, hanno garantito un'ottimizzazione dei fattori di produzione, cui è inevitabilmente seguito l'incremento dell'attività. Inoltre, la realizzazione del caseificio ha consentito un miglior rendimento economico dell'azienda, grazie alla diversificazione delle produzioni e lo sviluppo dell'attività commerciale.
Innovazione	L'intervento ha sicuramente favorito dei primi piccoli passi in avanti in chiave innovativa, in special modo in considerazione dello stato di attività iniziale. Il beneficiario, difatti, nel processo di produzione del pecorino, seppur

	recuperando la ricetta tradizionale, ha introdotto la cottura a vapore piuttosto che a gas del latte.
Efficacia	L'attuazione dell'intervento e gli effetti si sono rivelati adeguati e coerenti rispetto ai tempi procedurali e di realizzazione previsti e con gli obiettivi prefissati dal beneficiario. Difatti, nonostante in corso d'opera si siano verificati alcuni cambiamenti rispetto a quanto inizialmente previsto, questi non hanno precluso il raggiungimento degli scopi e degli obiettivi.
Rilevanza e riproducibilità	<p>Il Progetto ha assunto una certa rilevanza a livello territoriale facendo sì che la realtà identitaria e produttiva dell'azienda agricola restasse un vero e proprio punto di riferimento per la zona. Questo in quanto, investire in aree territoriali remote significa dotarle di servizi e renderle più accessibili.</p> <p>L'esperienza del beneficiario è risultata, poi, comune a quella di molti giovani della zona che hanno rilevato l'azienda a conduzione familiare, trasformandole in realtà turistiche e ricettive.</p>
Integrazione e cooperazione	<p>Il processo di integrazione e cooperazione tra l'Azienda e il territorio è già ben avviato e la rete relazionale e commerciale rappresenta un volano di sviluppo per le aziende agricole dell'area.</p> <p>Dal punto di vista commerciale, inoltre, si sottolinea come il titolare dell'azienda dia spazio ad altre produzioni locali presso il proprio punto vendita a dimostrazione di un sodalizio positivo tra i produttori locali volto a mantenere il territorio attivo e presidiato.</p>

3.1.6. Azienda Agricola “La gatta e l’olivo”

	
<i>Localizzazione</i>	Castagneto Carducci (LI)
	 <p>Legenda Buone Prassi per Intervento ★ Pacchetto Giovani</p>
<i>Beneficiario</i>	Azienda Agricola “La gatta e l’olivo”
<i>Finalità dell’intervento</i>	Valorizzazione e presidio del territorio con attenzione all’inclusione sociale
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	TI 4.1 “Investimenti nelle aziende agricole” TI 6.1 “Avviamento di imprese per i giovani agricoltori” TI 6.4.1 “Diversificazione delle aziende agricole”
<i>Parole chiave</i>	Agricoltura sociale, commercializzazione prodotti agricoli, rinascita delle produzioni
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 165.234,31 Cofinanziamento: € 76.383,40

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'Azienda agricola "La gatta e l'olivo" sorge a Castagneto Carducci (LI), in un contesto agricolo fatto da grandi produttori vitivinicoli e ospitalità turistica prevalentemente collegata alla stagione estiva in cui la beneficiaria ha deciso di inserirsi forte della volontà di recuperare dei terreni di famiglia in stato di abbandono.



Il Progetto nasce dall'esigenza di Elena Naldi di valorizzare un'intera superficie agricola avuta in affitto dalla nonna e diversificarne la destinazione. La domanda di ammissione all'intervento, difatti, trovava ragione nella volontà non solo di implementare gli impianti di coltura, ma anche di realizzare un laboratorio di trasformazione e un'area di accoglienza per anziani autosufficienti. Quest'ultima scelta, in particolare, è nata su stimolo della madre della proprietaria che facendo tesoro di

un'esperienza familiare, chiedeva di destinare tutta una serie di servizi di socializzazione agli anziani, quale categoria trascurata dagli altri servizi.

2. Il Beneficiario

Elena Naldi, laureata in Scienze erboristiche, fonda l'Azienda agricola "La gatta e l'olivo" col fine di valorizzare la superficie agricola incolta e gli edifici esistenti abbandonati, avuti in affitto dalla nonna Elvira.

Si tratta di obiettivi che la beneficiaria ha perseguito recuperando dei terreni di famiglia e realizzandovi degli impianti agricoli molto diversificati. L'azienda agricola, difatti, ad oggi possiede ulivi secolari, frutteti (susine, albicocche, pere, mele, pesche e frutti minori), nonché un orto in cui vengono coltivati ortaggi di stagione, nonché piante erboristiche (echinacea, valeriana, malva, melissa, salvia, rosmarino, lavanda, timo e menta). Le colture vengono seguite attraverso tecniche di coltivazione biologica, seppure non ancora certificata, in ragione dell'aggravio economico che ne seguirebbe e che si riverserebbe, inevitabilmente, sui prezzi dei prodotti.



Questo, tuttavia, non rappresenta al momento un limite per l'attività che gode della fiducia e della stima dei propri clienti che, per ammissione della stessa titolare, *"la conoscono e sanno come lavora"*. L'Azienda, difatti, pur non occupando una posizione propriamente strategica a causa della zona un po' isolata in cui sorge, pratica prevalentemente vendita diretta e ad oggi si considera, ad ogni modo, un punto di riferimento per il proprio territorio grazie alla qualità dei prodotti che offre, freschi e confezionati.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Il ricorso ai fondi a valere sul PSR è stato funzionale al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- la realizzazione di un'azienda agricola con un'elevata diversificazione di produzione, che le potesse consentire un aumento incrementale del reddito aziendale;
- lo sviluppo di progetti rivolti principalmente alla terza età, grazie al connubio tra attività produttiva e sociale;
- l'accrescimento della propria clientela e della rete di contatti sul territorio.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Nell'ambito del Pacchetto Giovani sono stati realizzati i seguenti lavori:

- ristrutturazione di fabbricato aziendale per: la trasformazione e il confezionamento dei prodotti agricoli (trasformazione di frutti e ortaggi, lavorazione ed essiccazione di erbe officinali);
- realizzazione di un impianto per la conservazione e l'imbottigliamento dell'olio;
- realizzazione di un impianto per la produzione di specie vegetali poliennali per: alberi da frutto, olivi e frutti minori; arbusti e piante erbacee poliennali aromatiche e per uso officinale;
- miglioramento delle dotazioni aziendali;
- ristrutturazione di fabbricato aziendale e allestimento di locale polifunzionale per accoglienza persone della terza età e servizi igienici.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Elena Naldi è riuscita ad avviare un'azienda agricola ad indirizzo prevalentemente olivicolo, ma con un elevato grado di diversificazione aziendale che le consentirà nel lungo periodo di ottenere un reddito aziendale stabile. Inoltre, la coltivazione di frutti minori, quali le more, non così comuni in zona, si presta alla vendita anche presso attività commerciali diverse, quali i ristoranti e le pasticcerie.

Con riferimento, invece, all'attività sociale, è già operativo un accordo con l'Associazione di volontariato AUSER di Castagneto Carducci, per lo svolgimento di attività culturali, didattiche, ricreative e socializzanti, prevalentemente rivolte agli anziani e nel futuro a soggetti con disabilità. Inoltre, la scelta di unire l'attività produttiva a quella sociale ha permesso alla beneficiaria di incrementare la sua rete di contatti e, di conseguenza, facilitare la vendita diretta dei suoi prodotti.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	I principali risultati sono stati realizzati in termini di sostenibilità sociale, rappresentante uno degli ambiti di intervento del Progetto. Una delle azioni di investimento, difatti, è stata volta alla realizzazione di un'area di accoglienza di anziani autosufficienti, ai quali la beneficiaria si impegna a prestare assistenza attraverso iniziative organizzate nell'ambito dell'agricoltura sociale. Tra le tante, l'evento di "San Giovanni", ossia un momento di condivisione in cui si parla di tradizioni e vecchie colture, si raccolgono erbe spontanee e si conclude la
----------------------	---

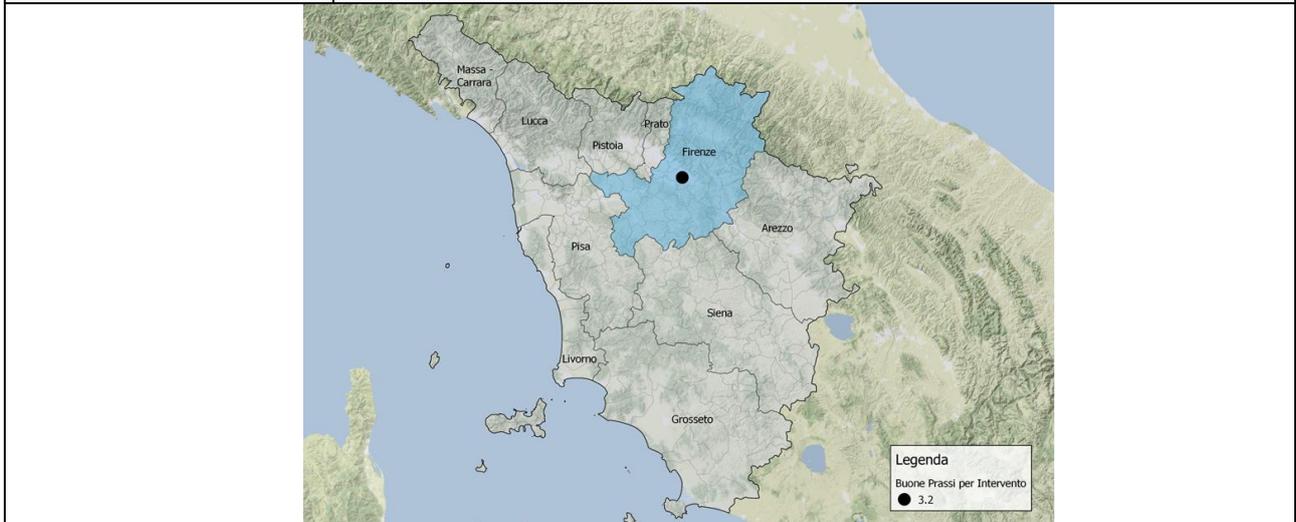
	<p>giornata con una degustazione. Inoltre la titolare ha sperimentato un'esperienza di lavoro in azienda con giovani disabili.</p> <p>Inoltre, la totalità degli interventi effettuati risultano essere sostenibili dal punto di vista ambientale, tra questi: i) la messa a coltura di terreni incolti, volti a preservare il terreno da dissesti idrogeologici; ii) la realizzazione di impianti di olivi, che rappresentano una delle colture più utili per mitigare il cambiamento climatico.</p>
Innovazione	<p>La componente innovativa del progetto, seppur non particolarmente spiccata, è rappresentata dalla realizzazione del laboratorio di trasformazione che ha traghettato l'azienda verso un mercato nuovo, ossia quello delle conserve (salse, confetture).</p>
Efficacia	<p>L'attuazione dell'intervento e gli effetti si sono rivelati adeguati e coerenti rispetto ai tempi procedurali e di realizzazione, nonostante in corso d'opera siano emerse necessità non previste al momento della stesura del Progetto. Si considerano, inoltre, raggiunti gli obiettivi a breve termine prefissati, che pongono le giuste basi per lo sviluppo incrementale dell'attività.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>L'esperienza della beneficiaria si presta a fungere quale modello per giovani agricoltori che intendono valorizzare un territorio, mettendosene inevitabilmente al servizio. Difatti, l'Azienda, seppur in poco tempo – considerati i tempi di realizzazione e attuazione del Pacchetto Giovani – rappresenta già un punto di riferimento per la propria comunità, grazie all'alto livello qualitativo dei propri prodotti e l'importante impegno nel sociale.</p>
Integrazione e cooperazione	<p>L'Azienda partecipa all'iniziativa de "<i>L'alveare che dice si</i>", un punto di distribuzione settimanale che facilita la costruzione di reti locali tra agricoltori e produttori. Inoltre, in ragione delle iniziative di agricoltura sociale che promuove, l'azienda ha stipulato un Accordo con un'associazione di volontariato locale (AUSER) per l'organizzazione di attività culturali, didattiche, ricreative e socializzanti, prevalentemente rivolte agli anziani e da allargare ad altri soggetti svantaggiati.</p>

3.2. SM 3.2 Sostegno per attività di informazione e promozione

3.2.1. Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva toscano indicazione geografica protetta



<i>Localizzazione</i>	Firenze
-----------------------	---------



<i>Beneficiario</i>	Consorzio Dell'olio Extravergine Di Oliva Toscano A Indicazione Geografica Protetta
<i>Finalità dell'intervento</i>	Valorizzazione Olio Toscano IGP
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	3.2 - Attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno
<i>Parole chiave</i>	Riconoscibilità EVO toscano, verificare la filiera, marketing identitario e territoriale
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 199.131,46 Cofinanziamento: € 139.392,02

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'olio EVO è una delle produzioni di punta dell'agroalimentare toscano, che rappresenta a sua volta una voce fondamentale dell'economia regionale.



Per reggere la concorrenza con produttori di altre aree geografiche – in special modo quelle del bacino mediterraneo – non risulta possibile competere sul piano del prezzo. L'unica strategia praticabile è quindi quella di valorizzare quanto meglio possibile il prodotto dal punto di vista della qualità, sfruttando peraltro il già notevole credito che il territorio toscano detiene nel resto d'Italia e

all'estero.

Altro cardine fondamentale della strategia del comparto deve essere quello di presentarsi non come singola realtà produttiva, ma facendo parte di una Associazione di produttori, in maniera da aumentare il proprio potere contrattuale nei confronti della GDO o di altri attori della parte finale della filiera produttiva, quella relativa alla commercializzazione.

2. Il Beneficiario

Il Consorzio dell'olio Toscano IGP è stato costituito ufficialmente il 13 novembre 1997 per volontà di alcuni olivicoltori toscani, con lo scopo di controllare e tutelare, in Italia e all'estero, l'uso della denominazione "Consorzio dell'olio Extravergine di Oliva Toscano a Indicazione Geografica Protetta" e delle varianti "Colline della Lunigiana", "Colline di Arezzo", "Colline di Firenze", "Montalbano", "Monti Pisani".

Viene verificata tutta la filiera di produzione, rigorosamente realizzata in Toscana, dalla raccolta delle olive al confezionamento. L'olio è sottoposto ad esami chimici e sensoriali (assaggio da parte di commissioni riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali) per controllare la completa rispondenza al disciplinare.

Dall'agosto 2011 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali riconosce al Consorzio le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore relativi all'olio Toscano IGP (Indicazione Geografica Protetta). Dalla sua nascita il Consorzio è cresciuto fino a raggiungere quasi 9.000 associati.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Obiettivo generale è stato quello del rafforzamento del riconoscimento dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP e le sue peculiarità territoriali, quali le menzioni geografiche specifiche, aumentando la consapevolezza sulle sue caratteristiche qualitative, territoriale ed identitarie.

Obiettivi specifici dell'intervento hanno riguardato:

- Aumento della riconoscibilità del marchio "Olio Toscano IGP";
- Consolidamento della base produttiva;
- Incentivazione del mercato oleicolo di qualità;

- Promozione delle peculiarità qualitative dell'Olio Toscano IGP con conseguente aumento della consapevolezza sugli effettivi vantaggi del consumo di olio extravergine di elevata qualità;
- Aumento della conoscenza sulle norme di tutela e sui disciplinari che caratterizzano l'Olio Toscano IGP e le sue menzioni geografiche aggiuntive.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli investimenti realizzati hanno riguardato le attività promozionali relative al marchio: il Progetto ha aderito alla Misura 3.2 del PSR Toscana, "Attività di informazione e promozione – che è finalizzata al sostegno per attività di informazione e promozione" rivolto ad Associazioni di produttori, o ad organizzazioni di qualsiasi forma giuridica che raggruppano più operatori partecipanti attivamente ad uno dei sistemi di qualità alimentare.

Il sostegno del PSR - concesso esclusivamente per le attività di informazione, promozione e pubblicitarie sul mercato interno – prevede tipologie di azioni volte ad indurre i consumatori ad acquistare i prodotti contrassegnati da un marchio di qualità, ponendo l'attenzione sulle caratteristiche o vantaggi dei prodotti in questione, in particolare la qualità e i metodi di produzione specifici. In questo quadro sono state realizzate - nel periodo 2018/2019 - attività come incontri/meetings con i produttori, la partecipazione alla Fiera Gastronomica "Food and Wine in progress" e la partecipazione a "La Toscana delle Qualità" a Siena.

È stato possibile intercettare diversi target di interesse, quali consumatori, ristoratori, produttori primari, istituzioni e opinion leader. Le campagne pubblicitarie hanno utilizzato sia mezzi classici (affissioni statiche e dinamiche, manifesti) che moderni (area social, advertising on line).

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Attraverso le attività realizzate è stato possibile conseguire un rafforzamento del riconoscimento dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP e delle sue varianti territoriali (specialmente in relazione alla denominazione "Colline di Firenze", la più importante), aumentando la consapevolezza sulle sue caratteristiche qualitative, territoriali e identitarie, facendo leva sulle sue peculiarità qualitative e di riconoscibilità.

La realizzazione delle attività ha permesso non solo di mantenere il numero delle aziende consorziate (cercando anche di calmierare il costo della quota associativa), ma di avere un leggero ma costante incremento, aumentando la loro consapevolezza rispetto agli obblighi derivanti dall'applicazione del disciplinare di produzione, che permettono però di spuntare prezzi molto maggiori per il prodotto toscano.

Il risultato principale raggiunto è stato quello di una maggiore visibilità del marchio sul mercato locale e nazionale, insieme ad una migliore comprensione delle caratteristiche specifiche del prodotto.

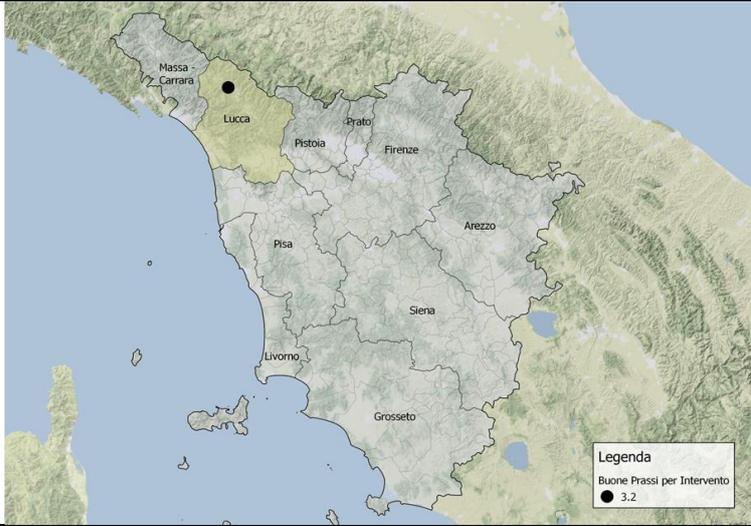
Anche se per attività promozionali di questo tipo non è possibile stabilire un legame diretto con riscontri commerciali diretti (aumento delle quantità vendute), indubbiamente si può stimare come una migliore percezione di questa tipologia di prodotto abbia ripercussioni positive anche in termini di vendite e con un consolidamento della produzione di olio a marchio IGP Toscano, al netto delle fisiologiche fluttuazioni dovute all'andamento stagionale.

Altre ricerche di mercato condotte successivamente hanno anche mostrato come negli ultimi anni sia aumentata la conoscenza del Marchio "Olio Toscano" tra i consumatori (quasi il 50% degli intervistati conoscono/apprezzano questo prodotto).

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Le ricadute del Progetto in termini di sostenibilità sono di tipo indiretto. Oggetto delle attività è infatti un prodotto classificabile di per sé come “sostenibile”, in quanto basato in larga misura su metodi produttivi a basso impatto (agricoltura integrata e biologica, a cui aderiscono buona parte dei consociati). Il binomio qualità/sostenibilità è infatti pressoché inscindibile, basandosi la prima su metodi produttivi generalmente non intensivi (quindi maggiormente sostenibili).
Innovazione	Anche in questo caso l’introduzione di attività innovative non era tra i principali obiettivi del Progetto. Ciononostante alcuni elementi di innovatività possono essere ravvisati nell’opera di informazione svolta a favore dei produttori olivicoli consociati, chiamati a introdurre strategie produttive in grado di contemperare il rispetto dei disciplinari produttivi con le rese produttive.
Efficacia	L’efficacia complessiva risulta essere massima, in quanto le attività portate avanti dal Progetto sono assolutamente funzionali al comparto produttivo dell’olio in Toscana. Infatti, la convenienza alla produzione da parte dei consociati passa forzatamente attraverso la qualificazione dell’olio prodotto, cosa che può avvenire soltanto grazie all’opera del Consorzio, che promuove e sostiene il marchio “Olio Toscano IGP”.
Rilevanza e riproducibilità	<p>Anche in termini di rilevanza il Progetto può essere valutato come assolutamente aderente alle esigenze dei produttori olivicoli che rappresenta. Il fatto che il numero di associati sia in continua crescita negli ultimi anni è ulteriore dimostrazione di questa necessità da parte della base produttiva.</p> <p>La riproducibilità dell’iniziativa può essere intesa non tanto per il sostegno alla produzione olivicola regionale (dove anzi sarebbe auspicabile mantenere l’unicità del supporto all’IGP ed evitare duplicazioni controproducenti), ma come metodo per valorizzare altre tipologie di prodotto regionale di qualità o anche come modello per le produzioni di olio in altre Regioni.</p>
Integrazione e cooperazione	Il Progetto è un perfetto esempio di integrazione tra il mondo produttivo e realtà consociative in grado di fornire supporto per la parte di commercializzazione. Gli olivicoltori singoli avrebbero ben difficilmente la forza o le possibilità / capacità di certificare autonomamente le loro produzioni. Il rapporto sinergico tra il Consorzio e i consociati permette di posizionarsi sul mercato in maniera solida, spuntando prezzi di vendita assolutamente interessanti anche rispetto ad altre realtà regionali italiane

3.2.2. Consorzio per la Tutela dell'Indicazione Geografica Protetta Farro della Garfagnana

	
<i>Localizzazione</i>	San Romano in Garfagnana (Lu)
	
<i>Beneficiario</i>	Consorzio per la Tutela dell'Indicazione Geografica Protetta Farro della Garfagnana
<i>Finalità dell'intervento</i>	Diffondere la conoscenza del Farro della Garfagnana IGP
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Misura 3.2 – Sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno.
<i>Parole chiave</i>	Marchio IGP, visibilità, comunicazione
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 280.708 Cofinanziamento: € 214.502,99
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
<p>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</p> <p>Il Farro della Garfagnana ha ottenuto il marchio IGP nel 1996, tramite la Comunità Montana della Garfagnana, ed oggi è tutelato da un Consorzio di produttori che fanno riferimento alla Garfagnana Coop per la vendita. Si tratta di un prodotto conosciuto localmente ma poco noto fuori dal territorio di origine. La Misura 3.2 ha permesso di portare il Farro della Garfagnana IGP in diverse manifestazioni extra provinciali, finanziando la partecipazione a fiere di rilevanza nazionale, l'organizzazione di eventi promozionali e la realizzazione di un sito internet. Sfruttando questa opportunità, il Consorzio ha potuto continuare efficacemente a tutelare e far conoscere il marchio IGP.</p>	

2. Il Beneficiario

Il Consorzio Tutela Farro IGP della Garfagnana nasce nel 2010 ed attualmente riunisce circa 40 produttori di Farro della Garfagnana IGP impegnati nell'adottare i metodi di coltivazione previsti dal disciplinare su circa 200 ettari situati a quote variabili dai 300 ai 1000 m slm.

Il ruolo del Consorzio è duplice: da una parte vigilare sul marchio IGP e sul rispetto del disciplinare, dall'altra promuovere il consumo e la diffusione del Farro della Garfagnana IGP sul territorio nazionale ed estero.

Grazie alle sue attività il Consorzio riesce a vendere tutto il farro IGP prodotto in un mercato di riferimento che è in larga parte quello locale. La ristorazione è il canale prevalente, anche grazie all'interessamento della Regione Toscana che nel periodo del progetto ha sostenuto l'impiego di materie prime con marchi di qualità nelle mense scolastiche.

Parte della produzione è commercializzata attraverso la grande distribuzione e una porzione minore viene spedita a persone che, dopo aver assaggiato il prodotto in fiera, ne richiedono alcune confezioni.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo dell'intervento è stato quello di promuovere il marchio IGP attraverso la partecipazione ad eventi, la realizzazione di materiale informativo, e la concretizzazione di operazioni di sensibilizzazione.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Attraverso la Misura 3.2, il Consorzio ha ricevuto un supporto economico per:

- organizzare fiere;
- attività informativa e di comunicazione (sito web);
- attività di comunicazione presso i punti vendita;
- attività pubblicitarie attraverso i canali della comunicazione.

Alcune delle attività previste sono state annullate a causa delle restrizioni connesse alla pandemia di Covid-19. Nonostante ciò, il Consorzio è comunque riuscito a riorganizzarsi e a partecipare a diversi eventi per diffondere la conoscenza e il consumo del Farro della Garfagnana IGP anche al di fuori del territorio di origine. Prevalentemente, però, proprio per il contesto emergenziale che ha caratterizzato il periodo di svolgimento del progetto, hanno prevalso gli eventi locali finalizzati a valorizzare maggiormente la conoscenza di un prodotto del territorio.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

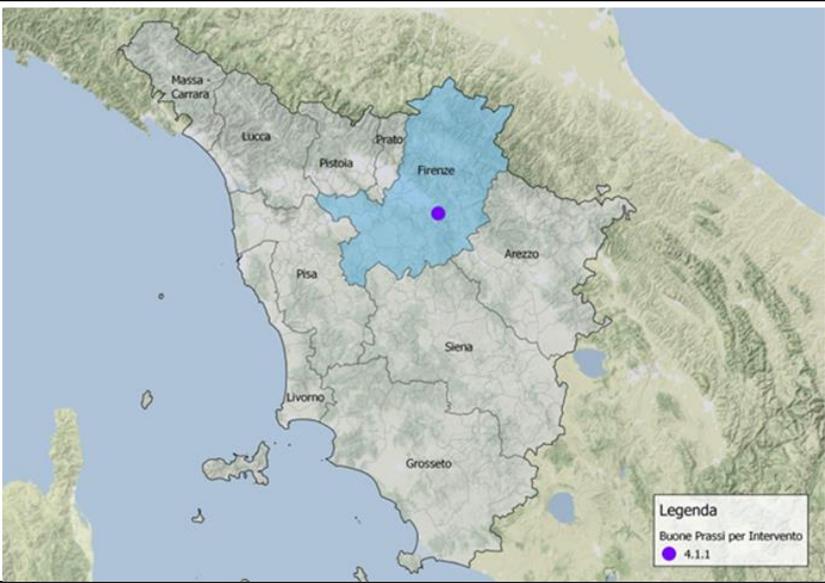
Il principale risultato raggiunto è stato quello di aumentare la visibilità del prodotto IGP Farro della Garfagnana IGP, e la cultura del farro in generale, anche in realtà in cui non se ne era mai sentito parlare. Infatti, in seguito alle attività divulgative il prodotto è anche riuscito ad entrare in altri distretti della Coop, oltre a quella di Firenze, come la Coop Nord Ovest che copre il territorio del Piemonte.

Ciò ha contribuito a dare una certezza ai produttori di riuscire a vendere tutto il proprio prodotto: le produzioni, infatti, non sono limitate da una carenza di domanda ma dall'impatto dei cinghiali sulle coltivazioni che necessiterebbero di essere tutte recintate, opzione dispendiosa non sempre realizzabile. Il sostegno per le attività di informazione e promozione, fornito dalla Misura 3.2, ha inoltre permesso al Consorzio di realizzare delle campagne informative sulle qualità del farro all'interno delle scuole in grado di sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza di tutelare prodotti di qualità che fanno parte dell'identità di un territorio.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	Il supporto economico offerto dalla Misura 3.2, ha reso possibile la partecipazione del Consorzio a numerosi eventi anche di rilevanza nazionale che sarebbero stati troppo costosi per le capacità del Consorzio.
Innovazione	Nell'intervento è stata prevista la realizzazione di un sito web contenente numerose informazioni sul Consorzio, sulle caratteristiche del farro e sulle ricette che si possono realizzare con questa materia prima.
Efficacia	L'investimento è stato di notevole supporto al Consorzio per la partecipazione a manifestazioni e la realizzazione di eventi e iniziative di divulgazione. Quindi da un lato è stato raggiunto l'obiettivo di diffondere la cultura del Farro della Garfagnana IGP, ma al contempo sono aumentate anche le vendite proprio in virtù delle attività di promozione.
Rilevanza e riproducibilità	Il lavoro svolto dal Consorzio, anche grazie al contributo della Misura 3.2, ha portato ad un aumento delle vendite e della conoscenza del Farro della Garfagnana IGP, importante per l'identità del territorio e per la sua economia. Le azioni del progetto, infatti, si riflettono positivamente sulla ristorazione locale aumentando il valore aggiunto dei ristoranti che possono inserire nel menù ingredienti con marchio IGP. Inoltre, con le attività nelle scuole è stato possibile migliorare la cultura del cibo locale e di qualità. Il Consorzio ha infatti realizzato delle piccole lezioni sulla coltivazione del farro e delle sue caratteristiche, sensibilizzando le nuove generazioni. Al termine delle lezioni, sono stati offerti dei sacchetti di farro per estendere la partecipazione anche alle famiglie degli studenti.
Integrazione e cooperazione	I fondi ottenuti con la misura 3.2 sono stati rilevanti per la rete di produttori di farro che aderiscono al Consorzio in quanto permettono di sostenere concretamente la promozione del loro prodotto in uno scenario nazionale. Più in generale, l'intervento si integra con altre iniziative intraprese dal Consorzio. Prima fra tutte la partecipazione ad altre annualità della Misura 3.2. Si aggiunge poi la partecipazione al PIF "Farro della Garfagnana" attraverso la Garfagnana Cooperativa Alta Valle del Serchio nel ruolo di capofila, in cui sono stati sviluppati due progetti attivati con la Misura 16.2: <i>SiSFa</i> con finalità di sviluppare un modello semplificato di riproduzione del seme di Farro della Garfagnana; e <i>FA.GA.DOP</i> mirato alla caratterizzazione genetica e pedoclimatica del farro della Garfagnana IGP e dell'area di coltivazione, con ridefinizione del processo agronomico di produzione, finalizzato alla costituzione del marchio DOP.

3.3. TI 4.1.1 Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole

3.3.1. Azienda Reto di Montisoni

	
<p><i>Localizzazione</i></p>	<p>Bagno a Ripoli (FI)</p>
	
<p><i>Beneficiario</i></p>	<p>Azienda agricola Reto di Montisoni di Fiani Andrea</p>
<p><i>Finalità dell'intervento</i></p>	<p>Acquisto di macchinari ed attrezzature per la lavorazione delle olive raccolte in tutte le sue fasi fino all'ottenimento di un prodotto olio extravergine di oliva di qualità superiore</p>
<p><i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i></p>	<p>Misura 4.1.1 - Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole</p>
<p><i>Parole chiave</i></p>	<p>Olio EVO di qualità, riduzione di tempi e costi, redditività</p>

<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 12.676 Cofinanziamento: € 12.676
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
<p>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</p> <p>L'azienda agricola Reto di Montisoni, originariamente denominata "Boschetto d'Alloro", è una realtà di piccole dimensioni a conduzione familiare, il cui podere è situato a Bagno a Ripoli, fra il Valdarno superiore e il Chianti, a pochi chilometri a sud di Firenze. L'azienda sorge ai piedi del monastero di Montisoni, risalente al secolo XVII, dal quale prende il suo nome attuale.</p> <p>La zona ha una vocazione fortemente agricola con la presenza di numerose piccole aziende, aventi una dimensione media inferiore a quella regionale.</p>	
<p>2. Il Beneficiario</p> <p>L'azienda ha un'estensione di circa 10 Ha, di cui 6 a oliveto, con circa 1.700 olivi, ed i restanti a frutteto e bosco. Si produce solo olio EVO, con metodi di produzione naturali e concimazioni organiche, quindi senza l'impiego di antiparassitari o di sostanze chimiche di sintesi, nel rispetto delle capacità produttive delle piante, per ottimizzare la qualità sotto tutti gli aspetti agricoli e ambientali. Le principali cultivar tipiche del territorio presenti in azienda sono: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Leccio del Corno, e Maurino, ma anche la varietà autoctona Americano.</p> <p>L'azienda familiare è condotta dal titolare, Andrea Fiani, il quale, pur avendo sempre avuto la passione per le attività agricole e la produzione dell'olio, ha lavorato in un altro settore fino al 2008, quando ha rilevato (e ampliato) il terreno dove il padre aveva un contratto di mezzadria. Nel corso del tempo ha piantato diverse monovarietalì, acquistando anche terreni in pianura più facili da meccanizzare. Di lì a pochi anni è arrivato il cambio di lavoro e di vita, sostenuto anche dal rafforzamento delle proprie competenze grazie alla partecipazione a diversi corsi di formazione. Esclusivamente nel periodo di raccolta il titolare viene coadiuvato da una ditta esterna.</p> <p>Nel corso degli anni ha realizzato diversi investimenti e migliorie: in particolare nel 2003, grazie al PSR, ha realizzato parte dell'attuale struttura aziendale.</p>	
<p>3. Gli obiettivi dell'intervento</p> <p>Il titolare ha deciso di puntare sulla qualità dell'olio prodotto, acquistando un frantoio aziendale, una scelta con la quale si è inteso fare la differenza sul mercato garantendo la qualità della produzione. Infatti l'azienda, che produce olive di diversa qualità e che hanno diversi tempi di maturazione e di raccolta, in precedenza conferiva il proprio prodotto presso il frantoio del Consorzio distante circa 30 km. Il viaggio comportava una serie di disagi: il primo di natura economica con i costi da sostenere – considerando i diversi viaggi necessari al conferimento di olive con tempi diversi di maturazione e raccolta -, il secondo, invece, collegato ad una potenziale criticità sulla qualità finale della produzione. In merito a quest'ultimo aspetto va ricordato come nei frantoi consortili vengano trasformate olive con qualità diverse e ciò inficiava sulla purezza dell'olio. Infine data la presenza di un unico frantoio servente molte aziende presenti sul territorio, spesso i tempi di attesa per la lavorazione sono risultati dilatati: ulteriore elemento a discapito della qualità del prodotto finale.</p> <p>Con l'acquisto del frantoio aziendale si intendeva superare tutte queste criticità, pervenendo ad un'ottimizzazione dei fattori produttivi e all'accrescimento della qualità del prodotto finito.</p>	
<p>4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR</p>	

Per la realizzazione del proprio frantoio aziendale, il conduttore ha scelto una ditta molto nota e all'avanguardia per ricerca e sperimentazione, oltre in possesso di numerosi riconoscimenti e premi in tutt'Italia - la Toscana Enologica Mori (TEM) – specializzata proprio nella realizzazione di piccoli frantoi di qualità. Nel 2014 hanno avviato il progetto con il supporto di un tecnico della CIA.

È stato realizzato un frantoio personalizzato, anche grazie alla collaborazione dei tecnici della TEM, e che garantisce tutte le fasi della lavorazione delle olive. Rispetto al preventivo iniziale, una parte della macchina - il defogliavavaelevatore - è stato sostituito con un altro modello che svolge le stesse funzioni del modello precedente, ma con prestazioni superiori.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà



Il frantoio aziendale – fatto su misura rispetto alle proprie esigenze – garantisce una spremitura in tempi molto stretti dal momento della raccolta e risolve anche il rischio di contaminazione rispetto ad olive di aziende che pongono minore attenzione alla qualità.

Dopo i primi anni di apprendimento per un utilizzo ottimale del frantoio, i risultati sono eccellenti. Dopo di lui, anche altri olivicoltori del territorio hanno introdotto il frantoio aziendale e con essi condivide il suo sapere.

Il frantoio aziendale è infatti sinonimo di purezza e qualità, nel contesto in cui opera si è diffusa tale consapevolezza e anche i consumatori sono più attenti.

All'interno dell'azienda è prevista la vendita diretta ed è attivo all'interno del circuito del turismo enogastronomico: grazie a questa visibilità esporta il proprio prodotto anche all'estero (è ottimamente posizionato sulla prestigiosa guida tedesca "Merum" specializzata sull'olio, ma è presente anche sulle guide di Gambero Rosso e slow food. Ha vinto vari premi, tra cui il concorso Il Magnifico, ritenuto tra i più importanti d'Italia.

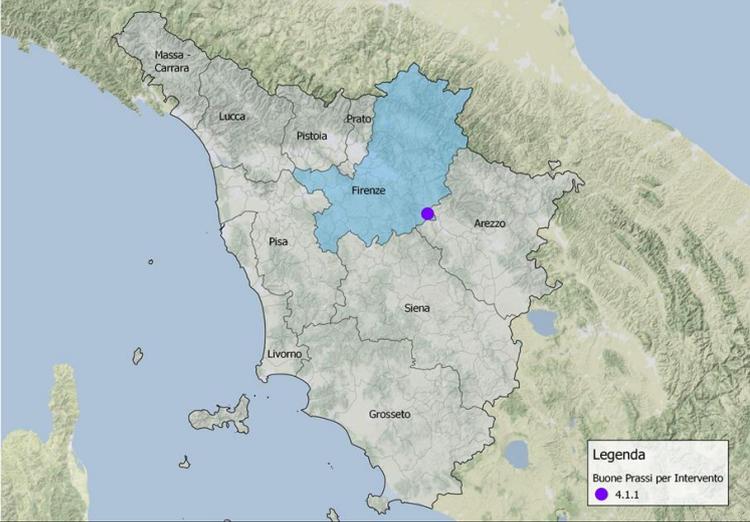
Riguardo alle prospettive future, ha una forte attenzione alla sostenibilità ambientale della produzione: alla luce delle conseguenze della guerra in Ucraina e dell'aumento dei costi dell'energia, prevede di sostituire l'attuale frantoio con uno più efficiente nei consumi e con migliori prestazioni nelle fasi di lavaggio. Sempre nell'ottica di un processo produttivo più sostenibile, prevede inoltre di installare dei Pannelli fotovoltaici e un impianto di irrigazione a goccia. Infine, rispetto alle certificazioni, è nella fase di adeguare il frantoio al marchio bio (lo stesso dovrebbe anche tornare sulle coltivazioni a seguito di un disguido tecnico che lo ha sospeso).

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	<p>I benefici legati alla realizzazione del frantoio aziendale appaiono duraturi, grazie alla netta riorganizzazione del processo produttivo che ha permesso al beneficiario di pervenire a un efficientamento dei fattori produttivi e a un prodotto di maggiore qualità, che a sua volta ha favorito un accrescimento della redditività.</p> <p>Proprio grazie alla sostenibilità di tipo economico dell'investimento, il titolare potrà portare avanti il proprio percorso di sviluppo aziendale, con attenzione</p>
----------------------	---

	questa volta soprattutto ad aspetti legati alla sostenibilità ambientale, in termini di efficientamento energetico e idrico.
Innovazione	L'innovazione introdotta con l'investimento è legata all'aver introdotto nel processo produttivo aziendale tutta la fase di trasformazione che segue la raccolta delle olive. La realizzazione di un frantoio progettato su misura rispetto alle specifiche esigenze aziendali, come si è detto, ha permesso all'azienda di emanciparsi dai vincoli connessi al conferimento al consorzio e da quella che era una prassi consolidata nel territorio di riferimento, comportando un notevole risparmio di costi e un accrescimento della qualità dell'olio EVO prodotto.
Efficacia	La realizzazione dell'intervento non ha incontrato alcun tipo di problematica, né procedurale, né tecnica. Tutti gli obiettivi pianificati sono stati raggiunti, consentendo ad un'azienda di così piccole dimensioni di poter puntare sulla qualità del prodotto e sui correlati sbocchi di mercato, e di raggiungere così un buon livello di redditività.
Rilevanza e riproducibilità	L'investimento effettuato dall'azienda agricola Reto di Montisoni appare rilevante in quanto realizza un modello di sviluppo in grado di superare i limiti legati alla dimensione aziendale, dando un'efficace risposta a fabbisogni diffusi nel proprio contesto settoriale e territoriale. Tale affermazione trova conferma nel fatto che il percorso di sviluppo si è rivelato "riproducibile", in quanto successivamente intrapreso anche da altre realtà produttive locali, che a loro volta hanno introdotto un frantoio aziendale. Come si è detto, il modello adottato punta sull'efficientamento dei costi e, soprattutto, sulla qualità di un prodotto tipico, beneficiando altresì della riconoscibilità del "marchio Toscana" e dei canali di vendita privilegiati legati al turismo enogastronomico, anche grazie alla vicinanza con Firenze. Come sottolineato dallo stesso beneficiario, un potenziale ostacolo agli investimenti delle aziende agricole di piccole dimensioni è rappresentato dalla disponibilità di capitale per la quota privata e dall'accesso al credito, il cui costo si peraltro accresciuto per le attuali politiche antinflazionistiche.
Integrazione e cooperazione	Nel corso degli anni l'azienda Reto di Montisoni ha realizzato diversi investimenti a valere sul PSR, che ha dunque rappresentato una concreta opportunità per l'iniziativa imprenditoriale (si ricorda che il beneficiario lavorava in un altro settore). I fondi ricevuti sono stati impiegati in modo coerente con il percorso di sviluppo auspicato, favorendo anche una sua positiva diffusione nel territorio in cui opera il conduttore, il quale ha condiviso la propria esperienza e supportato, grazie alle competenze acquisite, anche altri olivicoltori della zona.

3.3.2. Podere Casa Al Bosco di Bao Ada Sandra società agricola s.s.

	
Localizzazione	Figline Valdarno (FI)
	
Beneficiario	Podere Casa Al Bosco di Bao Ada Sandra società agricola s.s.
Finalità dell'intervento	Recupero di una struttura storica per finalità alternative in un'ottica di miglioramento qualitativo delle produzioni
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	Misure 4.1.1 Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole

<i>Parole chiave</i>	Tipicità, autenticità delle produzioni e trasformazioni
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 115.389,01 Cofinanziamento: € 114.235,94
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
1. Contesto e motivazioni dell'intervento	
<p>L'azienda, prima dell'acquisto da parte del padre della conduttrice, era parte del Podere La Fornace all'interno della tenuta "Il Palagio" di proprietà di un Duca locale. Al momento dell'acquisto, la proprietà includeva anche una fornace, che il Duca utilizzava per produrre di mattoni da impiegare nelle sue proprietà. Questa struttura, molto caratteristica e con specifiche proprietà, è sempre rimasta inutilizzata nonostante la famiglia della conduttrice si sia occupata della sua manutenzione nel corso del tempo per evitarne il degrado.</p> <p>L'azienda agricola si trova in un territorio prevalentemente argilloso, che da un punto di visto agricolo può creare delle difficoltà- impermeabilità all'acqua con possibilità di ristagno idrico; terreni freddi che però creano crepe nei periodi caldi, forte adesività e coesione quando sono bagnati quindi difficili da lavorare – ma che può essere anche una caratteristica peculiare. La presenza di una fornace non è appunto casuale e il suo recupero per diversificare ulteriormente la produzione di formaggi è un'opportunità interessante grazie alle particolari condizioni microclimatiche che si creano all'interno di essa: da sempre la conduttrice e la sua famiglia hanno pensato che queste avrebbero potuto essere adatte all'invecchiamento e affinamento di formaggi.</p>	
2. Il Beneficiario	
<p>Il progetto rientra all'interno di una storia aziendale che parte dai genitori dell'attuale conduttrice dell'azienda: infatti lei, insieme alla sorella, è subentrata nel 2002 grazie agli strumenti di insediamento dei giovani promossi dal PSR. Sin dall'inizio l'azienda ad orientamento zootecnico (200 ovini e poco meno di una decina di capre) ad oggi produce in regime biologico – non certificato – ha sempre puntato alla diversificazione e all'apertura verso l'esterno. Su questo impulso si sono sviluppate molte attività per promuovere l'azienda, come ad esempio la fattoria didattica, la possibilità di realizzare visite aziendali e una bottega adibita alla vendita diretta dei propri prodotti. Infatti vengono realizzati, con latte autoprodotta, formaggi ovini e caprini, ricotta e raviggiolo (formaggio fresco molle di latte vaccino, oppure occasionalmente ovino o caprino), yogurt, formaggi speziati (peperoncino, rucola, erba cipollina, tartufo) e la giuncata. Questa, insieme al "Pecorino della Fornace", costituiscono le principali specialità: oltre a seguire antichi metodi di lavorazione e la lavorazione manuale, alcuni formaggi sono appunto stagionati all'interno della fornace.</p>	
3. Gli obiettivi dell'intervento	
<p>Con le risorse messe a disposizione da RT attraverso il bando della Misura 4.1.1, la titolare ha deciso di recuperare definitivamente la struttura (la fornace) per conferirle un utilizzo alternativo adattandola a locale per la stagionatura dei formaggi. In questo modo l'azienda si pone l'obiettivo di incrementare la qualità del prodotto finale recuperando una struttura già presente in azienda e tipica del territorio.</p>	

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR



Gli investimenti effettuati grazie al PSR hanno consentito di recuperare definitivamente la fornace dandole un utilizzo alternativo adattandola a locale per la stagionatura dei formaggi. In questo modo l'azienda si pone l'obiettivo di incrementare la qualità del prodotto finale recuperando una struttura già presente in azienda e tipica del territorio. All'interno del progetto finanziato dal PSR l'azienda ha voluto includere anche altri due investimenti: la costruzione di un fienile con l'obiettivo di migliorare la gestione/conservazione del foraggio e le condizioni di lavoro e l'acquisto di un secondo trattore – con annessi

rimorchi – per aggiornare il parco macchine, migliorare la qualità delle lavorazioni e ottimizzazione i tempi di lavoro in azienda.

5. I risultati raggiunti

E' stato raggiunto l'obiettivo di gestire in proprio tutte le fasi della produzione agricola e zootecnica ottimizzando l'uso delle risorse a disposizione e, rendendo più tempestive le operazioni colturali e di raccolta, migliorando la produzione sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. In questo hanno giocato un ruolo fondamentale l'acquisto di macchine e attrezzature. L'acquisto del tunnel per la conservazione dei foraggi ne ha migliorato la conservazione e ha avuto ripercussioni positive sia per la riduzione degli scarti di foraggio mal conservato che in termini di benessere animale perché limita il rischio di presenza di tossine fungine.



La ristrutturazione del locale destinato alla stagionatura dei formaggi porta un miglioramento della qualità dei formaggi e consente una differenziazione delle produzioni casearie con l'inclusione in azienda di produzione di formaggi a più lunga stagionatura e affinamenti di diverso tipo. Indirettamente questo ha ripercussioni positive sul posizionamento sul mercato dell'azienda che può così offrire più tipologie di prodotto che possono soddisfare una clientela più ampia. Inoltre, lo sviluppo in azienda di formaggi a lunga stagionatura costituiscono un plus commerciale in una zona della Toscana dove non è particolarmente sviluppata l'attività di stagionatura dei prodotti caseari.

Un elemento di successo indiretto che l'azienda ha riscontrato nello sviluppo del progetto è una crescita per quello che riguarda il proprio sistema relazionale e di conoscenza. Programmare e presentare investimenti sul PSR ti mette nelle condizioni di doverti confrontare con gli uffici della PA, con tecnici e liberi professionisti. Nonostante le difficoltà che si possano incontrare, questo confronto permette di sviluppare nuove competenze all'interno dell'azienda.

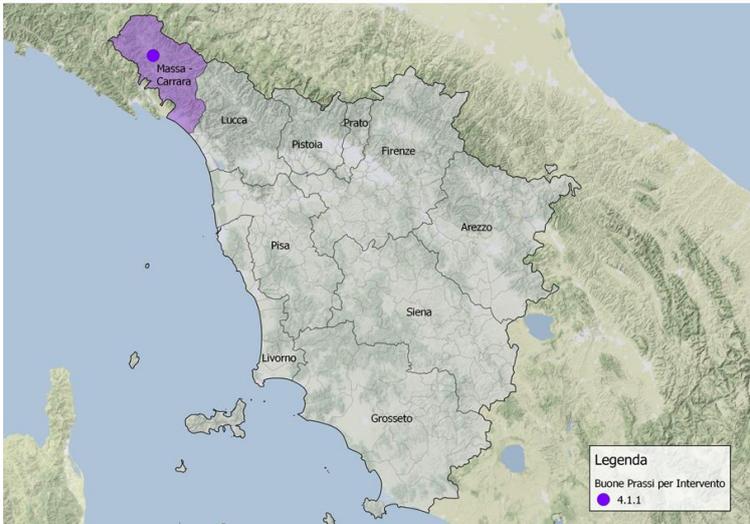
ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità

A livello economico - finanziario questo progetto assicura all'azienda un nuovo prodotto da presentare sul mercato che non solo rappresenta l'opportunità di creare maggior valore aggiunto sulle produzioni ma che è anche un ottimo biglietto da visita in termini di marketing aziendale.

	L'acquisto di una nuova trattrice ha rappresentato un passo in avanti nell'efficientamento dei consumi e dell'impatto sull'ambiente. La costruzione di un fienile migliora la conservabilità del foraggio e ne diminuisce gli sprechi: il tutto in un'ottica di sostenibilità ambientale.
Innovazione	Il progetto rappresenta una realtà rara sul territorio: paradossalmente il livello di innovazione introdotta ha risentito del fatto di non aver ricevuto un adeguato supporto tecnico per la realizzazione del locale di stagionatura. L'azienda, infatti, non ha potuto introdurre il livello di tecnologia richiesto/immaginato per mantenere le condizioni del locale di stagionatura stabili in tutte le stagioni. La conduttrice intende comunque superare tale limite in futuro rivolgendosi a consulenti specializzati (stagionatura dei formaggi) cercando in altre realtà produttive.
Efficacia	L'efficacia di questo progetto viene soddisfatta dai risultati raggiunti che rispecchiano pienamente gli obiettivi di sviluppo aziendali fissati nelle fasi iniziali di insediamento. A livello economico il progetto presenta buone potenzialità poiché pone le basi per ulteriori ampliamenti della gamma di prodotti finali da proporre sul mercato.
Rilevanza e riproducibilità	L'intervento è rilevante considerando che promuove un modello di azienda capace di integrare al suo interno tutte le fasi della produzione, migliorando le condizioni del lavoro e creando produzioni di qualità. La riproducibilità di questo tipo di attività è molto elevata in quanto si tratta di investimenti di piccola scala che integrano la fase agricola con quella di trasformazione, generando effetti positivi sull'azienda e sul territorio promuovendo un'offerta diversa.
Integrazione e cooperazione	L'azienda è ben integrata sul territorio e le relazioni che ha sviluppato, al di là di questo progetto, hanno un impatto positivo anche rispetto alle attività sviluppate con questo intervento. L'azienda fa parte di una rete di produttori che ha sviluppato un mercato locale, che segue le fiere locali e che fa da "volano" di pubblicizzazione per ciascun componente. L'approccio dell'azienda Podere Casa al Bosco ha da sempre curato il tema delle relazioni, sia con i clienti che con le aziende vicine.

3.3.3. Silviane Henriette Barbieri

	
Localizzazione	Villafranca in Lunigiana (MS)
	
Beneficiario	Azienda agricola "I Poggi" di Silviane Henriette Barbieri
Finalità dell'intervento	Migliorare le condizioni lavorative dell'azienda
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	Misura 4.1.1 - Miglioramento della redditività e della competitività delle aziende agricole.
Parole chiave	Agriturismo, allevamento semibrado, rimozione amianto
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 68.037,51 Cofinanziamento: € 68.037,51

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'azienda agricola I Poggi situata nel fondovalle del Magra, in Lunigiana è condotta da un'imprenditrice, Silvine, che gestisce da sola l'allevamento di bovini da carne e l'accoglienza turistica nell'agriturismo presente. La configurazione attuale dell'azienda è il frutto di ristrutturazioni e miglioramenti apportati nel tempo su quanto le era stato lasciato dal padre che, a sua volta, aveva rilevato la proprietà dai precedenti proprietari per cui lavorava.

Le migliorie si sono succedute nel tempo ogni qual volta era possibile realizzare degli investimenti, sfruttando sapientemente le opportunità offerte dal PSR fin dalle prime programmazioni: prima la realizzazione dell'agriturismo, poi l'acquisto di mezzi ed infine ulteriori investimenti per il miglioramento delle condizioni di vita e lavoro in azienda.

L'ultima domanda sulla Misura 4.1.1 ha infatti contribuito ad intervenire su due strutture che necessitavano di lavori: l'edificio adibito a stalla e fienile che era pericolante e presentava il tetto in amianto e la recinzione per il pascolo brado dei bovini danneggiata in più punti e non più solida. La partecipazione al bando ha fornito inoltre l'occasione di acquistare un nuovo trattore più efficiente per risparmiare tempo e lavoro fisico da distribuire nelle altre attività aziendali.

2. Il Beneficiario

L'azienda agricola di Silvine si occupa principalmente di allevamento semi brado di bovini da carne a cui si affianca l'attività di agriturismo: si tratta di una piccola attività allevatoriale e sui circa 7 ettari di terreno aziendali viene coltivato il foraggio necessario a nutrire i capi di bestiame. Ulteriore foraggio viene raccolto su terreni circostanti presi in concessione. Le entrate principali derivano dalla vendita degli animali vivi e della carne direttamente al consumatore finale, a piccoli esercizi e/o ad agriturismi e/o ristoranti nel comprensorio lunigianese.

L'azienda figura tra gli allevamenti che hanno sottoscritto il disciplinare di qualità per l'allevamento di bovini e i suini "Nati e Allevati in Toscana" per il marchio "Toscana-Toscana".

A questo si aggiunge il guadagno dall'attività agrituristiche che conta quattro appartamenti indipendenti ricavati nelle due case coloniche presenti nella proprietà.

Silvine, che per un periodo aveva lasciato l'azienda trasferendosi altrove, dai primi anni del 2000 si occupa da sola dell'azienda e viene aiutata dal fratello per i lavori più pesanti.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'investimento prevedeva l'esecuzione di interventi finalizzati al miglioramento delle condizioni lavorative nell'azienda intervenendo su alcuni edifici non più funzionali e pericolosi per la salute, e introducendo un nuovo trattore in azienda. Da un lato quindi si puntava a migliorare il valore e la qualità ambientale e paesaggistica dell'area, andando bonificare le coperture in amianto presenti sul tetto di un vecchio edificio adibito a stalla e fienile e contestualmente ad ammodernare l'intera struttura; dall'altro si intendeva rafforzare l'attività allevatoriale con il rifacimento della vecchia recinzione per il pascolo semibrado e l'acquisto di un nuovo trattore per rendere più efficienti e rapidi i lavori agricoli.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Silvine ha partecipato a diversi bandi PSR che le hanno permesso di acquistare mezzi e creare l'agriturismo. Con il bando del 2016 è riuscita ad acquistare un trattore nuovo con barra falciante, a rimuovere la copertura di amianto della vecchia stalla e renderla nuovamente agibile, ed infine a realizzare una nuova recinzione per contenere il bestiame che pascola in prossimità di una ferrovia. In assenza del contributo, questi importanti interventi sarebbero stati realizzati con

difficoltà perché messi costantemente in secondo piano dagli investimenti strettamente necessari al funzionamento routinario dell'azienda.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

L'investimento ha in generale permesso di migliorare la qualità della vita in azienda.

La rimozione dell'amianto ha reso l'ambiente più salubre ed ha migliorato la percezione dell'azienda dall'agriturismo, aumentando la qualità del servizio offerto.

Il rifacimento di stalla e fienile ha permesso di tornare ad utilizzare una struttura parzialmente dismessa per le pessime condizioni in cui versava.

L'acquisto di un nuovo trattore con la barra falciante di ultima generazione ha permesso di ridurre le giornate di lavoro perché più efficiente dei mezzi presenti in azienda. Ha inoltre permesso di lavorare simultaneamente con più mezzi nei periodi di fienagione, accorciando ulteriormente le tempistiche.

La nuova recinzione, invece, consente una maggiore tranquillità nel sapere che gli animali non rischiano di invadere la ferrovia causando danni potenzialmente molto gravi. La recinzione, realizzata vent'anni prima, era infatti precaria e deteriorata in più punti, cosa che aumentava il pericolo di fuga degli animali.

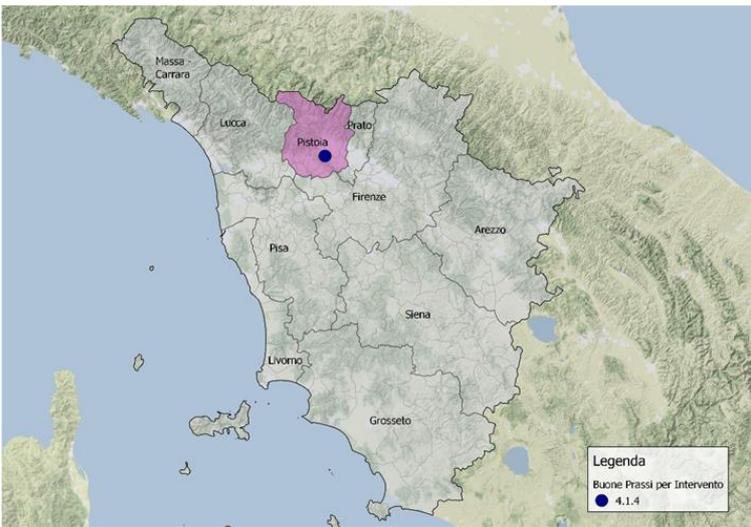
ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	L'acquisto del nuovo trattore, il rifacimento della recinzione, la ristrutturazione dell'edificio adibito a stalla e fienile concorrono ad ottimizzare i fattori di produzione, andando a migliorare il rendimento economico. Parallelamente, la rimozione della copertura in amianto agisce positivamente sulla qualità e la salubrità dell'ambiente, nonché sul contesto paesaggistico in cui si inserisce l'agriturismo che acquista più valore.
Innovazione	La principale innovazione introdotta in azienda riguarda l'acquisto del nuovo trattore con barra falciante che rende possibile velocizzare i lavori connessi con la produzione di foraggio. Consente inoltre di alleggerire il lavoro alla beneficiaria facilitando lo svolgimento di lavori pesanti.
Efficacia	Tutti gli obiettivi pianificati sono stati raggiunti e superati. La conduttrice dell'azienda che ha in carico tutto il lavoro può contare su una recinzione per il bestiame più sicura, il ritrovato uso dell'edificio stalla e fienile, ed infine su un nuovo mezzo che consente di ridurre le tempistiche di lavoro. Quest'ultimo fattore è particolarmente rilevante considerando l'assenza di manodopera escluso il contributo saltuario del fratello. Dal punto di vista ambientale è stato rimosso l'amianto ancora presente in azienda con beneficio ambientale, sulla salute umana ma anche per gli ospiti dell'agriturismo che vedono migliorata la loro permanenza presso la struttura anche dal punto di vista visivo.
Rilevanza e riproducibilità	L'investimento effettuato dall'azienda agricola I Poggi mostra come il PSR possa essere un valido strumento non solo per aumentare il rendimento economico, ma anche per risolvere situazioni rischiose dal punto di vista ambientale e sanitario come la presenza dell'amianto ancora molto diffusa nelle strutture agricole. Inoltre, è un chiaro esempio di come, sempre il PSR, possa

	rappresentare l'incentivo giusto per affrontare spese necessarie ma costantemente procrastinate perché meno urgenti di quelle che servono a mandare avanti l'azienda quotidianamente.
<i>Integrazione e cooperazione</i>	Nel corso degli anni l'azienda I Poggi, ha partecipato più volte al Programma di Sviluppo Rurale per riuscire a gestire l'attività di allevamento e di accoglienza turistica. I fondi ricevuti sono stati impiegati in modo coerente con la volontà di offrire prodotti all'altezza delle aspettative dei clienti. Il servizio agriturismo è molto apprezzato da clienti fidelizzati, così come le carni che fanno parte del circuito Toscana-Toscana che valorizza i prodotti regionali.

3.4. TI 4.1.4 Investimenti per la gestione della risorsa idrica per scopi irrigui

3.4.1. Vivai Piante Gieffe Soc. Agr. Semplice

		
<i>Localizzazione</i>	Serravalle Pistoiese (PT)	
		
<i>Beneficiario</i>	Vivai Piante Gieffe Società Agricola Semplice	
<i>Finalità dell'intervento</i>	Miglioramento dell'efficienza della gestione della risorsa idrica utilizzata a fini irrigui	
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Misura 4.1.4 - Gestione della risorsa idrica per scopi irrigui da parte delle aziende agricole.	
<i>Parole chiave</i>	Risparmio idrico, aumento qualità delle produzioni, diminuzione uso prodotti di sintesi, agricoltura di precisione	
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 95.628,86 Cofinanziamento: € 95.628,86	

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Le superfici occupate dal vivaio Gieffe sono distribuite in più corpi separati. L'intervento è stato realizzato in una porzione del corpo aziendale di circa 34.000 mq di superficie irrigabile, localizzata nel Comune di Serravalle Pistoiese, una zona della Provincia di Pistoia dedicata al florovivaismo. Il sistema di irrigazione preleva l'acqua da un bacino irriguo della capienza di circa 20.000 mc che raccoglie sia le acque meteoriche che sgrondano dai terreni aziendali sovrastanti; sia da un sistema di drenaggio delle acque disperse durante l'irrigazione e che convergono in un pozzetto di recupero. Sono presenti, infine, dei pozzi da cui è possibile captare l'acqua più profonda.



Coltivando esclusivamente piante in vaso, il vivaio necessita costantemente di importanti quantitativi di acqua per irrigare, soprattutto nei periodi più caldi che negli ultimi anni sono stati caratterizzati da una siccità maggiormente prolungata nel tempo. Razionalizzare l'utilizzo dell'acqua per far fronte al fabbisogno idrico, è stata una scelta quasi obbligata. Con l'intervento l'azienda è passata dalla distribuzione aerea a quella a goccia più efficiente, creando in aggiunta dei sistemi di raccolta di acque piovane e di riutilizzo delle acque perse durante l'irrigazione.

2. Il Beneficiario

Da più di 20 anni, l'azienda Vivai Gieffe produce piante in vaso da vendere ai grossisti che riforniscono i vivai orientati alla vendita a privati sia in Italia che all'estero.

Di recente, l'azienda Vivai Gieffe è affiancata dall'azienda gemella Vivai Leonardo ed insieme producono circa 500.000 piante ogni anno.

Nel corso degli anni si è specializzata nella coltivazione in vasi da 3, 5, 10 e 18 Litri in cui vengono riprodotte giovani piante ornamentali.

La produzione viene realizzata da personale esperto con tecniche moderne di taglio industriale che consentono di avere prodotti omogenei e costantemente controllati da agronomi specializzati.

A seconda del periodo e della pianta vengono eseguiti trattamenti quanto più possibile naturali per contrastare l'insorgere di patologie fungine e parassitarie che andrebbero a rovinare il prodotto. Per ottenere piante sane, inoltre, particolare attenzione viene posta anche nella scelta dei substrati di coltivazione che determinano il corretto sviluppo dell'apparato radicale. L'estetica delle piante è invece curata attraverso regolari potature partendo dalle piccole misure fino al prodotto finito.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo del progetto è stato il miglioramento dell'efficienza della gestione della risorsa idrica utilizzata a fini irrigui. A tale scopo si è cercato di sfruttare al massimo la quantità di acqua piovana a disposizione, realizzando o risistemando strutture per raccoglierla e conservarla, quali un bacino artificiale e un canale collettore, e realizzando un impianto a goccia per distribuire il quantitativo di acqua necessaria senza sprecarla.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR



Il progetto si impenna sul recupero delle acque a scopi irrigui che, se non debitamente convogliate, andrebbero perse. Poiché sia le acque meteoriche che quelle di recupero contengono impurità solide e sospese che potrebbero ostruire le tubature è stato previsto anche un bacino di accumulo in cui le acque vengono fatte decantare per poi essere filtrate e corrette per raggiungere livelli ottimali di PH e salinità. Un ultimo passaggio previsto consiste nella miscelazione delle acque con fertilizzante liquido.

Per raggiungere l'obiettivo, il progetto è stato

articolato in più punti:

- miglioramento del sistema di raccolta che consiste: nella risagomatura dell'invaso per incrementare la capacità idrica; nella posa di tubazioni per migliorare il deflusso delle acque meteoriche a monte; e nella messa in sicurezza del bacino con adeguata recinzione;
- recupero e trattamento acque reflue aziendali che comprende il recupero delle acque post irrigazione tramite drenaggi ed il loro convogliamento in un canale centrale in cui è stata installata un'elettropompa sommersa che invia le acque nel bacino di raccolta. Ciò è possibile perché il vivaio è stato realizzato in leggera pendenza e le acque di sgrondo confluiscono nel pozzetto di recupero. Prima di essere distribuite, le acque vengono private del detrito in sospensione che andrebbe ad ostruire le tubazioni, e i loro parametri corretti per raggiungere i valori di optimum;
- fertirrigazione con cui le acque vengono arricchite di sostanze nutritive da distribuire in modo puntuale senza eccessi;
- impianti irrigui a basso consumo che comprendono: un nuovo impianto a pioggia con spruzzatori rotanti multi-getto con risparmio irriguo atteso del 19% circa; un nuovo impianto misto a goccia e pioggia con spruzzatori rotanti multi-getto per un risparmio irriguo atteso del 29% circa; ed infine un nuovo impianto a goccia che consente di arrivare ad un risparmio irriguo del 47% circa;
- installazione di sistemi di misurazione, controllo e automazione che comprendono: il controllo elettronico di fertirrigazione e PH; la gestione delle elettrovalvole tramite programmatori elettronici; il controllo delle pressioni di esercizio e la misurazione delle acque emunte e distribuite, nonché gli allarmi per eventuali anomalie gestibili tramite telefono.

5. I risultati raggiunti

Una volta terminato l'investimento finanziato con il PSR, fin da subito è stato notato un miglioramento della qualità delle piante coltivate e una riduzione delle spese legate al consumo di acqua: è stato proprio il maggiore quantitativo di acqua piovana resa disponibile con la realizzazione del progetto a portare a questi risultati.

L'importanza di conservare l'acqua piovana, infatti, non riguarda solamente il risparmio idrico ma anche la qualità delle piante prodotte. Le caratteristiche chimiche dell'acqua piovana sono ottime per lo sviluppo di piante vigorose. L'acqua di pozzo, infatti, spesso è più salina ed è carente di elementi che devono essere integrati con composti di sintesi da distribuire sulle piante, voce che concorre aumentare i costi.

Pertanto, riuscire ad accedere ai contributi PSR per finalità simili a quelle del Vivaio Gieffe può rivelarsi molto vantaggioso, in quanto migliorie che riguardano la conservazione e il riutilizzo dell'acqua piovana stanno diventando sempre più indispensabili nel settore florovivaistico.

Il PSR, oltre ad essersi configurato come un valido supporto economico, è stato anche in grado di stimolare gli imprenditori dei Vivai Gieffe ad apportare migliorie in azienda fatte a regola d'arte. In assenza di contributi pubblici, infatti, per le motivazioni più varie che dipendono dai casi specifici (es. mancanza di risorse, assenza di controlli ecc.), è più facile i lavori vengano eseguiti in modo più approssimativo con risultati mediocri.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	Da un punto di vista ambientale il progetto consente un notevole risparmio idrico considerando che, utilizzando acqua riciclata, le piante vengono innaffiate senza andare ad intaccare le riserve di acqua superficiale o sotterranea. Ciò comporta anche un risparmio di tipo economico a fronte di un investimento alla portata dell'azienda.
Innovazione	Sono diversi gli aspetti innovati del progetto. In primo luogo, è stato reso più efficiente il sistema di raccolta delle acque con la modellazione dell'invaso, e la posa di tubazioni per indirizzare meglio le acque di deflusso. Inoltre, è stato rivisto il sistema di pompaggio delle acque e quello di filtrazione. Le acque risparmiate vengono distribuite non più a dispersione ma con un sistema di precisione che consente di fornire i giusti quantitativi. Infine, è stato realizzato un sistema di fertirrigazione altamente efficiente che permette di evitare gli eccessi. Prima della distribuzione, infatti, le acque vengono depurate, i parametri corretti per raggiungere i valori ottimali e arricchite con sostanze fertilizzanti. L'intero impianto di irrigazione è gestibile da remoto attraverso un'applicazione che consente anche di monitorare in tempo reale la distribuzione con rilevamento automatico di eventuali anomalie gestibili da smartphone tablet o computer.
Efficacia	I risultati ottenuti sono in linea con quanto previsto sia per quanto riguarda il risparmio idrico ed economico che dal punto di vista del miglioramento della qualità delle piante. La valorizzazione dell'acqua piovana disponibile si configura quindi come una valida strada da percorrere.
Rilevanza e riproducibilità	Il progetto dimostra concretamente i vantaggi dell'utilizzo dell'acqua piovana a fini irrigui, che non solo consente di risparmiare risorse ma contribuisce allo sviluppo di piante sane e quindi alla vendita di prodotti di qualità più elevata. L'investimento effettuato può essere considerato alla portata di diverse aziende florovivaistiche e pertanto il progetto si configura come un'esperienza riproducibile. La diffusione di queste iniziative, soprattutto se condotte su vasta scala in aree di coltivazione intensiva, concorre ad alleggerire in modo significativo la pressione esercitata sulle riserve idriche in costante deperimento.

<p><i>Integrazione e cooperazione</i></p>	<p>Il risparmio idrico ottenuto in questo progetto ha ricadute positive anche sul territorio circostante considerando il ridotto impatto sulle riserve idriche della zona. Il ruolo del PSR è stato centrale per la realizzazione degli investimenti ed è ritenuto un importante strumento da tenere sempre in considerazione per migliorare l'azienda.</p>

3.5. TI 4.1.5 Incentivare il ricorso alle energie rinnovabili nelle aziende agricole

3.5.1. Azienda Agricola “Le Roncacce”



<i>Localizzazione</i>	Cutigliano (PT)
<i>Beneficiario</i>	Az. Agr. Le Roncacce
<i>Finalità dell'intervento</i>	Strutturare la produzione di energia rinnovabile
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	4.1.5 - Incentivare il ricorso alle energie rinnovabili nelle aziende agricole
<i>Parole chiave</i>	Energia rinnovabile, autoproduzione, trasformazione
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 6.424 Cofinanziamento: € 6.424

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

I costi energetici in costante aumento rendono necessaria una politica aziendale mirata al suo contenimento e alla sostituzione con fonti energetiche rinnovabili a basso costo.

Avendo partecipato anche ad altri bandi con finalità analoghe, l'azienda ha inteso dotare anche il caseificio di un impianto per la produzione di energia da FER, precedentemente alimentato con impianto a legna/gasolio.

2. Il Beneficiario

L'azienda agricola Le Roncacce si trova nel comune di Cutigliano in un podere - il più alto della Toscana - che sorge a 1300 metri di quota, con 120 ettari di boschi, pascoli e seminativi. Dista circa 40 chilometri da Pistoia, 70 da Firenze, 60 da Lucca.



L'azienda ad orientamento misto (zootecnia e seminativi) è a conduzione familiare e dispone di locali per servizio agriturismo (2 appartamenti ristrutturati ricavati da vecchie rimesse agricole), con annesso servizio ristoro, con la somministrazione di piatti tipici della Montagna Pistoiese e dei prodotti locali. I prodotti caseari, realizzato esclusivamente con il latte delle mucche allevate in azienda, che vengono alimentate, con il fieno dei pascoli circondano la proprietà. Gli animali sono alimentati con una miscela di cereali (composta esclusivamente da mais, soia, orzo, grano, crusca) nei mesi invernali quando si trovano in stalla, e a pascolo, nei mesi estivi.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo centrale è stato quello di ridurre i costi aziendali di tipo energetico dotando il caseificio di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica. L'impianto è in grado di soddisfare completamente i fabbisogni energetici nella bella stagione, mentre durante l'inverno – specie nel periodo in cui i pannelli sono coperti dal manto nevoso – l'approvvigionamento è più limitato.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Sono stati messi in opera 8 pannelli, per un totale di circa 200 m², dimensionati sui fabbisogni del caseificio. L'impianto va a sostituire un impianto a legna/gasolio precedentemente utilizzato per soddisfare i fabbisogni della struttura efficientando così il consumo energetico e le relative emissioni.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Grazie all'intervento è stato possibile diminuire sensibilmente i costi energetici collegati ai fabbisogni di acqua calda ed elettricità del caseificio aziendale che rappresenta il plus aziendale.

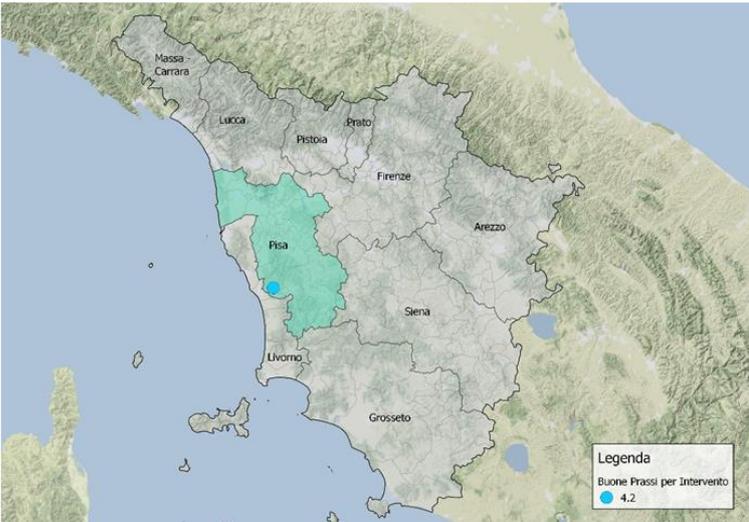
La copertura energetica è completa per buona parte dell'anno, diminuisce nel periodo invernale, con copertura nevosa e giornate con minore insolazione.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

<i>Sostenibilità</i>	Il progetto fa della sostenibilità ambientale ed economica il suo maggiore punto di forza, riguardando la sostituzione di consumi energetici da fonti fossili a fonti rinnovabili.
<i>Innovazione</i>	Anche se oramai gli investimenti per la produzione di energia da pannelli fotovoltaici non possono più essere considerati innovativi, rimane un'evoluzione dell'intera struttura aziendale verso uno standard produttivo tecnologicamente aggiornato.
<i>Efficacia</i>	L'investimento è stato funzionale alla forte riduzione dei costi aziendali legati all'energia necessaria al caseificio, anche se – data la tipologia di tecnologia adottata – non è stato possibile azzerare completamente le spese energetiche.
<i>Rilevanza e riproducibilità</i>	Il contenimento/azzeramento delle spese energetiche è una priorità ineludibile per tutte le strutture produttive, comprese quelle agricole. Le opzioni tecnologiche a disposizione per soddisfare questi fabbisogni energetici sono oramai abbondantemente collaudate e assolutamente riproducibili in vari contesti, geografici e produttivi.
<i>Integrazione e cooperazione</i>	Questa tipologia di intervento è finalizzata principalmente a soddisfare autonomamente i fabbisogni aziendali e non presenta caratteri di integrazioni e/o cooperazione.

3.6. SM 4.2 Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli

3.6.1. Salumificio Sandri di Sandri Roberto, Antonio e Umberto Srl

	
<i>Localizzazione</i>	Montescudaio (PI)
	
<i>Beneficiario</i>	Salumificio Sandri di Sandri Roberto, Antonio e Umberto Srl
<i>Finalità dell'intervento</i>	Realizzazione nuovo stabilimento per la trasformazione carni bovine
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Misura 4.2 - Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli
<i>Parole chiave</i>	Produttività, efficienza, crescita, carne
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 3.342.459,63 Cofinanziamento: € 900.000

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'azienda, specializzata nella lavorazione e nel confezionamento delle carni di bovino e suino, è stabilmente inserita nel contesto della grande distribuzione che rifornisce con i suoi prodotti. Le lavorazioni, benché effettuate su larga scala per la grande distribuzione, sono realizzate nel rispetto delle ricette tradizionali impiegando metodi artigianali. Le materie prime sono selezionate e in larga parte di provenienza regionale. Attenzione è riservata anche ai materiali di confezionamento che sono eco-compatibili e riciclabili.

La catena produttiva inizia con l'arrivo delle materie prime, segue una prima lavorazione, e poi a seconda del prodotto da realizzare si passa al confezionamento dei tagli anatomici, alla porzionatura, alla produzione di macinati, o a quella di preparati e salumi.

Nell'ultimo decennio, seguendo le tendenze di mercato, le scelte aziendali si sono maggiormente orientate verso la lavorazione della carne bovina inizialmente poco sviluppata come salumificio.

La politica dell'impresa è quella della crescita continua, come dimostrato dai progressivi ampliamenti e miglioramenti apportati dagli anni '60 ad oggi che hanno trasformato l'attività nata come salumificio, in centro di lavorazione carni.

In questo senso, il PSR rappresenta per l'azienda un importante strumento per realizzare gli investimenti che vengono proposti per continuare ad aumentare la produttività riducendo i costi, in risposta alla richiesta di prodotto.

Facendo seguito ad un incremento della domanda, si è reso necessario realizzare un nuovo capannone per spostare tutta la linea bovino in un locale dedicato, liberando spazio nella struttura esistente da riservare esclusivamente alla linea suino. In questo modo le due attività produttive possono procedere parallelamente senza rallentarsi a vicenda. Necessaria anche la riorganizzazione delle superfici destinate ai processi produttivi, alla spedizione della merce, agli uffici, ai locali di deposito e di servizio al personale. Per aumentare la produzione, infine, si era reso necessario anche acquistare nuovi macchinari.

2. Il Beneficiario

L'azienda è di proprietà della famiglia Sandri che ha avviato l'attività aprendo una macelleria nel 1950 nel centro del borgo di Montescudaio. L'espansione è iniziata già dagli anni '60, con la realizzazione un vero e proprio salumificio nel 1980. La struttura oggetto degli interventi è di costruzione più recente - inaugurata nel 1999 - e rappresenta un'estensione della sede storica, trovandosi in una località poco fuori dal borgo. Si tratta di una realtà consolidata, con numerosi dipendenti che fornisce prodotti alla grande distribuzione (Coop, Conad, Penny).

La produzione di tutta la struttura viene gestita con circa 170 persone. L'organizzazione aziendale è progettata per supportare specifiche richieste ed esigenze dei diversi clienti e per rispondere prontamente alle variazioni di mercato. La struttura è suddivisa in 7 reparti che operano su due linee distinte, carni bovine e carni suine. La materia prima proviene in prevalenza da allevamenti toscani di suino e bovino con cui l'azienda ha stretto una solida collaborazione che si realizza in una vera e propria filiera sia per le carni Bovino Toscano che per il Suino Toscano.

A dimostrazione dell'impegno che il salumificio Sandri profonde nel discorso di filiera, vi è la partecipazione a due PIF: uno dedicato al Suino Toscano dal nome "Cereali e soia no OGM toscani per allevamenti toscani"; e uno relativo ai bovini da carne nominato "Meat & Eat: Valorizzazione delle Produzioni a marchio IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale attraverso la gestione integrata della filiera bovina da carne e di canali innovativi produttore consumatore".

Infine, il legame con il territorio è instaurato anche stanziando il 20% del capitale necessario alla realizzazione di un impianto di macellazione bovini in Provincia di Grosseto di proprietà dell'azienda Ma.ma.r. Mattazione Maremmana srl. Il salumificio ha anche aderito al disciplinare

dell'A.R.A.T. per la lavorazione e la commercializzazione della carne bovina nata e allevata in Toscana; ed infine ha creato con altri allevatori il marchio Carne della Maremma volto alla valorizzazione delle carni provenienti sia dalle razze maremmane, che da animali allevati nella maremma toscana.

Attualmente il salumificio è impegnato in un altro bando PSR finalizzato all'installazione di pannelli fotovoltaici sul tetto del nuovo edificio dedicato alla lavorazione delle carni bovine.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo dell'investimento è stato quello di incrementare la produzione attraverso la costruzione di una nuova struttura in cui è stata concentrata la produzione delle carni bovine.

L'intento era quello di aumentare gli spazi per poter razionalizzare i processi produttivi, renderli più efficienti e far fronte alla domanda di prodotto.

Ciò ha permesso anche di ampliare le produzioni legate alle carni suine nell'altra struttura già presente in azienda. Sempre allo stesso scopo i fondi PSR sono serviti ad acquistare nuovi macchinari per velocizzare la catena produttiva.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli investimenti effettuati sono stati finalizzati alla realizzazione di una nuova struttura per la lavorazione delle carni bovine, e sono riconducibili a tre categorie distinte:

- lavori e opere edili;
- acquisto ed installazione dei macchinari e delle attrezzature da lavoro;
- interventi sugli impianti (frigorifero e condizionamento, elettrico, e idrico-termico).

Gli interventi sono stati progettati in modo da incrementare la produttività, attraverso la razionalizzazione dei processi e l'impiego di macchinari efficienti, e ridurre i consumi. Relativamente a quest'ultimo aspetto, per limitare il consumo di acqua le operazioni di lavaggio sono state concentrate in un'unica sessione al termine delle lavorazioni. Inoltre, sono stati installati rubinetti con i timer. Il consumo di suolo è stato ridotto al minimo a parità di superficie utile, progettando una struttura su due livelli.

Gli interventi hanno inoltre un carattere innovativo, sia per quanto riguarda la tecnologia dei macchinari che degli impianti.

L'impianto frigorifero e di condizionamento, costituito da due centrali frigorifere che servono gli impianti di refrigerazione dell'azienda, può essere monitorato da remoto e registra in modo automatico tutti i principali parametri relativi alle temperature.

L'impianto termico, invece, si avvale di un sistema di recupero del calore che permette, attraverso uno scambiatore di calore a piastre, di trattenere il calore scambiato nella centrale frigo e di produrre con esso acqua calda sanitaria senza ricorrere ad ulteriore energia elettrica o termica.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

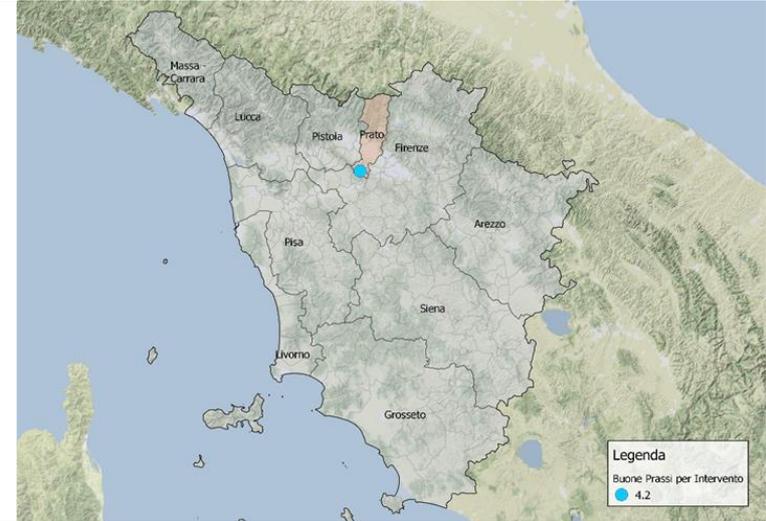
In linea con le aspettative, nei due anni successivi all'investimento la produzione è cresciuta così come i guadagni. L'incremento di produzione si è riflesso positivamente anche sugli allevatori della zona che hanno conferito quantitativi maggiori di carni al salumificio. Ciò ha contribuito anche a rafforzare la filiera delle carni di Chianina, delle carni della Maremma e del suino toscano.

Nell'ultimo anno, tuttavia, il salumificio ha dovuto rallentare la produzione a causa dell'aumento dei costi delle materie prime che hanno diminuito la richiesta di prodotti. Ad incidere negativamente anche l'incremento dei costi delle utenze che ultimamente non hanno permesso di percepire in modo significativo il beneficio derivante dall'impiego dei macchinari di ultima generazione e dell'impianto di recupero del calore. Al contrario, l'intervento concluso prima della pandemia, ha permesso di rimanere in attività anche quando erano in vigore tutte le restrizioni per il Covid-19. In assenza della nuova struttura, infatti, l'azienda avrebbe dovuto interrompere le produzioni con perdite importanti.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

<p>Sostenibilità</p>	<p>Dal punto di vista della sostenibilità finanziaria l'investimento, sebbene molto grande, è nelle possibilità dell'azienda. Relativamente alla sostenibilità ambientale sono state scelte delle soluzioni in grado di limitare il consumo di suolo, il consumo di acqua e il consumo energetico. Inoltre, nel complesso di tratta di un progetto in cui vengono ottimizzati diversi aspetti, a partire dalla collocazione del nuovo capannone nelle immediate vicinanze di quello esistente. Ciò ha permesso di limitare tutti i costi comuni sia a livello direzionale che logistico. La nuova struttura dedicata esclusivamente alla linea bovino ha permesso di: potenziare al massimo la produzione del bovino in nuovi spazi e con nuove logiche di produzione; liberare spazio nell'altra struttura così da poter ricollocare tutte le linee di produzione e confezionamento delle carni suine e dei vari prodotti pronti per cuocere.</p>
<p>Innovazione</p>	<p>Con la realizzazione del nuovo capannone, è stato rimodulato l'intero processo produttivo e riorganizzati gli spazi anche negli altri reparti dell'azienda. L'investimento prevedeva inoltre l'acquisto di macchinari di ultima generazione ad elevate prestazioni. Sono stati acquistati macchinari e attrezzature finalizzati all'efficientamento del ciclo di lavorazione e alla riduzione dei consumi sia di acqua che di energia.</p>
<p>Efficacia</p>	<p>Sono stati raggiunti risultati in linea con le aspettative nei due anni successivi la realizzazione dell'opera, mentre nell'ultimo anno la produzione è rallentata a causa dell'aumento dei costi delle materie prime che hanno diminuito la richiesta di prodotti. Complessivamente l'investimento ha permesso un miglioramento di tutta la produzione sia in termini quantitativi che qualitativi.</p>
<p>Rilevanza e riproducibilità</p>	<p>Pur trattandosi di un investimento molto grande, che solo le aziende che hanno notevoli disponibilità possono realizzare, il progetto finanziato può rappresentare un valido esempio di organizzazione efficiente per molte altre aziende a partire dalle modalità di reperimento delle materie prime. Quanto realizzato, infatti, può essere riprodotto in scala più piccola in base alle esigenze delle singole realtà aziendali.</p>
<p>Integrazione e cooperazione</p>	<p>La realizzazione dell'investimento ha permesso di creare una realtà solida per la lavorazione delle carni toscane, con conseguente beneficio dei produttori di base locali e delle filiere coinvolte. È stimato un incremento della produzione del 40% nei 3 anni successivi alla realizzazione dell'investimento con aumento della necessità di approvvigionamento delle materie prime che per più del 90% arrivano da produttori agricoli di base localizzati per oltre il 60% a meno di 70km di distanza dallo stabilimento. L'investimento concorre inoltre a rafforzare il settore dell'allevamento toscano e ad aumentare il valore aggiunto dei prodotti a base di carne di bovino toscano. Finalità già peraltro perseguite attraverso la partecipazione a PIF relativi a tematiche simili.</p>

3.6.2. Società Agricola Ceri Srl

		
Localizzazione	Carmignano (PO)	
		
Beneficiario	Società agricola Ceri S.R.L.	
Finalità dell'intervento	Realizzazione di una cantina moderna e di design per trasformare la propria uva	
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	Misura 4.2 - Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli.	
Parole chiave	Design, miglioramenti fondiari, qualità, trasformazione	
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 350.000 Cofinanziamento: € 350.000	

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento



La Società Agricola Ceri ha iniziato la sua attività come produttore di uva da vendere. Successivamente, con il crollo dei prezzi della materia prima, la Società ha optato per trasformare l'uva direttamente in azienda affacciandosi su un mercato più redditizio. All'epoca, tuttavia, non disponeva dei locali necessari alla vinificazione ed è stata costretta a ricorrere all'affitto di una cantina. In un secondo momento ha proceduto all'acquisto e alla ristrutturazione di un fabbricato d'epoca all'interno del quale ha recuperato e ripristinato la cantina: questa però, per dimensioni e

altre caratteristiche – utilizzabilità ottimale solo per periodi temporanei - non rispondeva alle esigenze della Società.

Da qui la scelta di partecipare al bando PSR relativo alla misura 4.2 per riuscire ad ottenere un cofinanziamento per la costruzione della nuova cantina.

2. Il Beneficiario

La Società Agricola Ceri opera sul territorio di Carmignano all'interno della Tenuta Ceri. La zona è particolarmente vocata alla viticoltura grazie alla ventilazione dei pendii, le elevate escursioni termiche, e le precipitazioni ben distribuite anche nel periodo estivo che favoriscono la maturazione delle uve. Nonostante questo, l'area presenta ancora degli ampi spazi naturali occupati principalmente da bosco.

La Tenuta Ceri è una realtà dinamica, giovane, interessata all'innovazione ma al contempo a mantenere quelle che sono le caratteristiche che rendono peculiari i prodotti locali. Attenzione è riservata in primo luogo alla qualità delle produzioni proprio per poter emergere nel settore enologico. Non di meno viene curata la scelta delle tecniche impiegate in cui è essenziale la componente naturale.

I vigneti della Tenuta coltivati a sangiovese, cabernet e sauvignon sono stati recentemente reimpiantati e disposti a cordone speronato. Il vino di punta è il Carmignano DOCG, a cui si affiancano il Carmignano riserva DOCG, il Barco Reale di Carmignano DOC e il Toscana rosso IGT.

La commercializzazione avviene attraverso il canale HORECA, prevalentemente a livello locale o nelle province circostanti. Più che sulla quantità, l'azienda ha sempre deciso di puntare sulla qualità del prodotto trattando marchi di qualità DOCG, DOC e IGT.

Prima dell'intervento, nella Tenuta erano impiegati due amministratori IAP e due operai a tempo determinato a cui si affiancano vari avventizi e/o aziende conto terzi, in base alle occorrenze. Tutto il personale coinvolto è locale e residente nelle aree circostanti la tenuta.



3. Gli obiettivi dell'intervento



L'obiettivo dell'intervento è stato quello di realizzare una cantina non solo funzionale alla produzione di vini di qualità ma anche di impatto estetico per curare l'immagine dei prodotti. Altra caratteristica dell'opera doveva essere quella di integrarsi in modo armonico con il paesaggio circostante a sottolineare l'importanza data al concetto di legame tra prodotto e territorio.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli investimenti sono serviti a finanziare la costruzione ex novo di una cantina moderna e al contempo di design. Nel dettaglio, l'edificio della cantina è stato suddiviso in due spazi distinti per una superficie complessiva di quasi 1.000 mq: una parte interrata dedicata alla vinificazione e una parte a livello destinata allo stoccaggio, all'esposizione, alla vendita e alla gestione **della Tenuta**. La cantina vera e propria comprende un locale per la rimessa delle attrezzature e dei macchinari, un locale per la vinificazione e l'imbottigliamento, e una barricaia.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

L'intervento finanziato ha permesso di realizzare una cantina sotterranea per trasformare l'uva prodotta dai vigneti di proprietà completa di uno spazio per le degustazioni e la vendita: in linea con la filosofia aziendale è stata prestata molta cura al design della cantina che non solo doveva essere bello ma anche in armonia con il paesaggio circostante.

A livello produttivo, la cantina deve ancora entrare a regime, ma i prodotti realizzati hanno già ottenuto vari apprezzamenti per le loro caratteristiche. Nel prossimo futuro ci si attende di vendere circa il 40% del vino all'estero e il 60% sul territorio, andando a contribuire alla crescita dell'offerta di prodotti locali di qualità nei ristoranti della zona.

La realizzazione della nuova cantina, ha comportato anche il recupero di aree degradate, abbandonate e con presenza di rifiuti che sono state ripulite per far posto a nuove vigne e per ripristinare la viabilità. Il paesaggio è stato inoltre valorizzato con la costruzione di muretti a secco che hanno permesso al contempo di stabilizzare i versanti contrastando i fenomeni di erosione del suolo. A questo aspetto ha contribuito anche la regimentazione delle acque convogliate in appositi canali.

Infine, al termine dell'intervento è stato possibile modificare la tipologia di contratto dei due collaboratori a tempo determinato che sono passati all'indeterminato.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	La cantina è stata realizzata per trasformare le uve prodotte dalla Società agricola stessa nei terreni della Tenuta: ciò rappresenta la modalità con la quale dare un'identità al prodotto. I metodi impiegati sono naturali ed anche se i vini prodotti non sono ancora certificati biologici, la transizione è in corso. A latere dell'intervento che ha riguardato la cantina, sono state risistemate le strade poderali e i terreni per conferire maggiore stabilità e contrastare l'erosione.

Innovazione	Il progetto è stato incentrato sulla costruzione di una cantina ex novo dal design moderno e particolarmente curato. Trattandosi di una struttura di nuova realizzazione ospita al suo interno tutte attrezzature di ultima generazione.
Efficacia	L'intervento ha permesso di realizzare una cantina per la trasformazione delle uve locali. Sebbene la produzione non sia ancora entrata a regime, la qualità delle bottiglie prodotte è stata già confermata da diversi apprezzamenti nel settore.
Rilevanza e riproducibilità	Si tratta di un investimento piuttosto consistente realizzabile da aziende ben strutturate. Rappresenta comunque un esempio riproducibile, a seconda delle disponibilità, di struttura moderna ma perfettamente integrata con il paesaggio, che costituisce un valore aggiunto per il territorio, non solo attraverso la produzione di vini di qualità con marchi che ne testimoniano l'unicità (DOCG, DOC, IGT), ma anche come attrazione da visitare per le degustazioni. Anche dal punto di vista dell'economia locale può rappresentare un riferimento, offrendo un impiego a diversi abitanti della zona.
Integrazione e cooperazione	I prodotti della cantina rientrano nel circuito dei vini locali di qualità contribuendo allo sviluppo delle relative filiere, incrementando l'offerta. Il progetto, inoltre, si integra con un'altra misura del PSR alla quale la Società Ceri ha recentemente partecipato, ovvero la M11, per realizzare la transizione verso produzioni biologiche certificate.

Salumi Benvenuti



<i>Localizzazione</i>	Lucca (LU)
<i>Beneficiario</i>	Salumi Benvenuti
<i>Finalità dell'intervento</i>	Ampliamento e ammodernamento del salumificio esistente
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Misura 4.2 - Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli
<i>Parole chiave</i>	Salumi toscani, tutela tipicità, innovazione tecnologica
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 539.170,44 Cofinanziamento: € 536.585,90

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Si tratta di un'azienda a conduzione familiare che nel tempo si è ampliata. Tratta esclusivamente carni suine provenienti in larga parte dall'Emilia Romagna e lavorate secondo le tradizioni toscane. L'investimento si è reso necessario per far fronte all'incremento di domanda di salumi tipici toscani che aveva portato ad una saturazione delle strutture aziendali. L'azienda ha partecipato più volte ai bandi PSR, facendo sempre domanda per la sottomisura 4.2 che ha permesso in tempi successivi di: ampliare l'impianto di lavorazione con la realizzazione di nuove aree per asciugature e le stagionature; introdurre macchinari all'avanguardia; installare pannelli fotovoltaici. Con la domanda presentata nel 2016 è proseguito l'ampliamento delle strutture e sono stati acquistati nuovi macchinari per dedicare il 100% della produzione ai salumi tipici toscani ed abbandonare il ramo del confezionamento e commercializzazione della carne fresca di suino.

2. Il Beneficiario

L'attività del salumificio Benvenuti inizia negli anni '50 per iniziativa dei due soci Rocco ed Enzo Benvenuti proprietari di un negozio di alimentari a Lucca in cui vendevano i salumi autoprodotti nella loro abitazione di campagna. Da allora il salumificio, da sempre orientato alla valorizzazione dei salumi tipici della tradizione toscana, è cresciuto incrementando costantemente la capacità produttiva ed assumendo nuovi dipendenti, fino a raggiungere la configurazione attuale che vede alla direzione i cinque figli dei fondatori e all'impianto produttivo 12 dipendenti a tempo indeterminato.

Considerando i volumi di salumi prodotti, la materia prima non è di origine esclusivamente toscana ma arriva in buona parte dalla pianura Padana. La carne da lavorare, sempre fresca, proviene dai circuiti DOP. I prodotti principali, realizzati mantenendo la tradizione artigiana toscana, sono salami, prosciutti, pancette guanciali e lardi, ma anche prodotti da cuocere come le salsicce. Il salumificio inoltre configura tra i produttori del Consorzio della Finocchiona IGP. La scelta delle produzioni avviene in base alle esigenze di mercato per accontentare un'ampia platea di clienti, dal salume da aperitivi a quello senza glutine.

A garanzia dell'alto livello dei processi produttivi, la struttura ha anche ottenuto le certificazioni volontarie internazionali International Food Standard e Global Standard for Food Safety, che servono per accreditarsi alla grande distribuzione e per la vendita all'estero.

Per la qualità dei prodotti, sono arrivati anche i riconoscimenti Tuscany food award e menzioni del Gambero Rosso.

La vendita è rivolta a grossisti (GDO, DO, catering e retail) localizzati soprattutto in Toscana, ma recentemente, grazie al PSR, è stata attivata anche l'opzione di acquisto online al dettaglio.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Il fine ultimo dell'intervento è stato quello di incrementare la capacità di lavorazione di materie prime per produrre maggiori quantità di salumi tipici toscani di qualità con un elevato valore aggiunto. Al termine dell'investimento la previsione è quella di aumentare il fatturato complessivo allineandosi alle richieste dei consumatori sempre più attenti al gusto e ai metodi di realizzazione. Al tal fine l'intervento è stato progettato per:

- migliorare i processi produttivi, ottimizzando i flussi e riducendo gli sprechi;
- migliorare l'efficienza degli impianti attraverso l'acquisto di macchinari tecnologicamente avanzati;
- migliorare le condizioni di lavoro dei dipendenti agendo sui rischi e sulla riduzione della fatica;
- rispondere alle richieste di mercato;

- garantire una ricaduta economica positiva sui produttori primari.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR



L'investimento è consistito nell'espansione della struttura produttiva già esistente tramite l'aggiunta di un corpo di ampliamento costituito da un fabbricato in cemento armato adiacente all'unità preesistente ed in comunicazione con essa. Tali modifiche hanno permesso di riorganizzare gli spazi nel vecchio edificio sfruttando le superfici liberate. All'interno della nuova unità sono stati realizzati un locale per l'asciugatura e stagionatura di salami e pancette e un locale adibito alla conservazione dei prodotti confezionati. Nella parte esistente è stato aumentato lo spazio riservato alla stagionatura. Contestualmente alle opere edili, sono stati acquistati

macchinari di ultima generazione per rendere più efficiente il processo produttivo e mantenere alti gli standard di qualità e sicurezza. Nel dettaglio sono stati isolati meglio i locali di stagionatura, è stato acquistato un nuovo impianto frigorifero, e carrelli e contenitori necessari per movimentare e conservare maggiori quantitativi di salumi. In aggiunta è stato acquistato un nuovo tritacarne per sostituire quello vecchio ormai obsoleto, e nuove fascettatrici e un tendirete per accelerare la catena produttiva. Infine, è stato rinnovato il sito web, il software gestionale ed acquistati nuovi hardware (pc, server, tablet), per gestire efficientemente tutti i processi da remoto e localizzare rapidamente i prodotti lungo la catena produttiva.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

L'intervento ha permesso sicuramente di aumentare la produzione, con un incremento del fatturato nell'ultimo periodo del 30% al mese. Ha rappresentato anche l'occasione di rivedere tutti i flussi dell'azienda con un efficientamento delle procedure. A cascata sono aumentati anche i quantitativi di materia prima acquistata presso i produttori primari e i fornitori storici, andando così a stimolare l'intera filiera dei salumi ma in particolare quella della Finocchiona IGP per il notevole aumento dei pezzi prodotti.

Determinante è stata la realizzazione del nuovo impianto frigo che ha migliorato notevolmente l'efficienza energetica della struttura con la riduzione dei consumi in termini di kilowatt. Purtroppo, l'aumento straordinario del costo dell'energia al kilowatt nell'ultimo anno non ha permesso di apprezzare a pieno i vantaggi del nuovo impianto, ma ha consentito comunque di mantenere i costi sotto controllo.

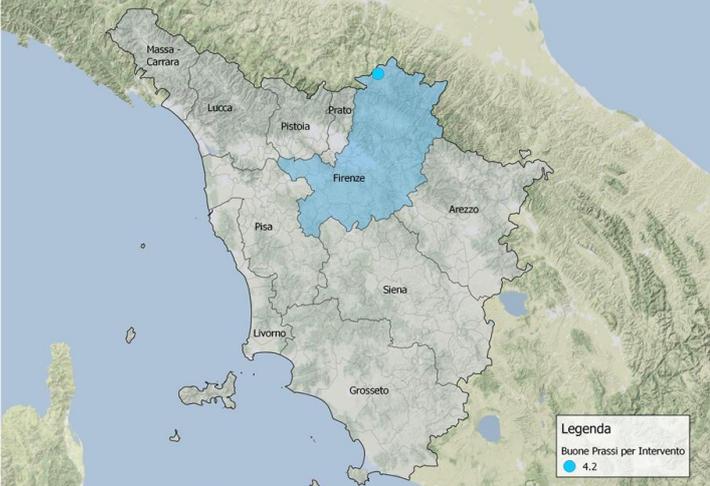
Infine, la realizzazione del progetto ha comportato anche un aumento del numero di dipendenti interinali, ed un miglioramento della sicurezza sul luogo di lavoro e della stabilità aziendale, con risvolti positivi per la manodopera locale.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	L'investimento, sebbene importante, è stato commisurato alle possibilità dell'azienda poiché intendeva rispondere a precise esigenze di mercato del salumificio. L'acquisto del nuovo impianto frigo ha permesso di ridurre significativamente i consumi in termini di kilowatt, così come anche se in modo meno evidente l'introduzione di macchinari di ultima generazione.
----------------------	---

Innovazione	L'investimento ha previsto acquisto di nuovi macchinari con tecnologie avanzate per velocizzare i processi produttivi e ridurre gli sprechi. È stata l'occasione anche per aggiornare il software gestionale che consentisse di tenere tutta la catena produttiva costantemente sotto controllo da remoto. Con i fondi PSR è stato inoltre creato un sito internet per la vendita i prodotti online.
Efficacia	A seguito dell'intervento, il salumificio nell'ultimo periodo ha visto un aumento del fatturato del 30% al mese, risultato che conferma la bontà della scelta di investire in un incremento della produzione, indirizzandola completamente verso la produzione di salumi toscani, a scapito della carne confezionata. Ciò ha avuto effetti positivi anche sul personale, che non solo ha visto migliorate le condizioni di lavoro, ma ha anche ottenuto maggiore stabilità. L'aggiornamento del sito web ha permesso di aprire un nuovo canale di vendita al dettaglio online prima non presente.
Rilevanza e riproducibilità	Con l'aumento dei volumi di salumi tipici prodotti, l'azienda è stata in grado di rivitalizzare la filiera regionale degli insaccati, e soprattutto di quella dalla Finocchiona IGP, prodotto tipico della tradizione toscana. Il progetto ha anche una rilevanza dal punto di vista occupazionale, essendo riuscito a stabilizzare il personale interno ed avendo offerto una maggiore sicurezza anche ai produttori primari. La riorganizzazione degli spazi e dei processi, nonché la visione imprenditoriale di scegliere i prodotti giusti, rappresentano nel complesso un esempio di attività produttiva vincente.
Integrazione e cooperazione	Nel corso degli anni, gli eredi Benvenuti hanno investito gradualmente nel miglioramento della loro attività, sfruttando più volte lo strumento PSR (sempre la M 4.2) con il quale passo dopo passo sono riusciti a trasformare il salumificio in una realtà imprenditoriale di successo con diversi riconoscimenti. L'impresa ha assunto ormai un certo peso nella filiera dei salumi toscani e in particolare della Finocchiona IGP, da un lato producendo e diffondendo i prodotti e dall'altro consolidando i legami con i produttori primari.

3.6.3. Società Poggio del Farro S.r.l.

		
<i>Localizzazione</i>	Firenzuola (FI)	
		
<i>Capofila</i>	Poggio del Farro srl	
<i>Finalità dell'intervento</i>	Miglioramento nella trasformazione del farro	
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Misura 4.2 - Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli	
<i>Parole chiave</i>	Trasformazione farro, prodotti tipici locali	
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 290.699,99 Cofinanziamento: € 182.821,77	

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Nelle aree attorno all'azienda vi sono numerose aziende che hanno nel farro una delle loro produzioni tipiche. Ne consegue un'esigenza di aumentare localmente il valore aggiunto della produzione, assicurando strutture per la trasformazione ed il confezionamento del prodotto.

Gli accordi commerciali tra i produttori e l'Azienda Poggio al Farro garantiscono ai primi una prospettiva commerciale stabile e alla seconda la sicurezza negli approvvigionamenti.

2. Il Beneficiario

La Società si occupa della trasformazione del farro e della produzione di vari prodotti confezionati che hanno il farro come ingrediente principale: l'azienda ha visto negli ultimi anni un costante aumento sia delle quantità e delle tipologie di prodotto, sia in termini di fatturato (dai 6 Meuro del 2015 ai 10 Meuro attuali).

Nel rapporto con la GDO sono state aumentati gli interscambi ed è iniziata, per alcune di esse, la fornitura di prodotti a marchio.

Vi è stato un incremento anche di clienti e dei mercati esteri, grazie anche all'incremento delle proprie certificazioni di sistema e di prodotto, Anche la forza lavoro rispetto al 2015 è aumentata, passando dai 14-15 lavoratori mediamente occupati in un anno a 18-19.

3. Gli obiettivi dell'intervento

I principali risultati prefissati sono riferibili a:

- Miglioramento quali-quantitativo del prodotto;
- Diversificazione delle tipologie di prodotto e conseguente diversificazione dei mercati di sbocco;
- Stabilizzazione degli sbocchi commerciali per le produzioni di farro del territorio.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Sono state apportate modifiche al sistema produttivo interno, grazie alle nuove linee per la trasformazione e il confezionamento dei prodotti.

Gli investimenti si dividono in tre grandi categorie:

- Potenziamento e miglioramento del sistema di prima lavorazione del farro;
- Nuova linea confezionamento prodotto finito;
- Investimenti per logistica, l'incremento della sicurezza dei lavoratori/Food defense (sicurezza alimentare e non solo).

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Gli investimenti compiuti hanno determinato - oltre ad un aumento della produttività generale - anche una aumentata capacità di diversificare le tipologie di prodotto, mantenendole sempre aderenti alle mutevoli necessità del mercato, anche mediante l'introduzione nel catalogo di prodotti nuovi. Anche se non totalmente attribuibili al progetto, le positive ricadute occupazionali registrate dal Poggio del Farro srl possono essere annoverate tra i risultati raggiunti.

L'intera filiera produttiva territoriale legata al farro ha indubbiamente risentito positivamente di queste migliorie, in quanto viene garantito lo sbocco commerciale del prodotto grazie ai contratti annuali che l'azienda stipula con i coltivatori.

Da notare come il prodotto provenga all'80% dal territorio regionale, con forte incidenza di quello di prossimità.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	La sostenibilità del progetto poggia principalmente sulla tipologia di prodotto utilizzato (recupero di cereale tradizionale, con modalità produttive principalmente estensive) e delle modalità di produzione (processamento di prodotto locale, coltivato all'80% sul territorio regionale, con forte incidenza di quello di prossimità).
Innovazione	Attraverso il progetto è stato possibile acquisire macchinari per il processamento/confezionamento di nuova concezione, che permettono una maggiore diversificazione dei prodotti finali, a costi sempre competitivi.
Efficacia	L'intervento è stato funzionale al miglioramento della capacità produttiva dell'azienda, rivelandosi indispensabile per rimanere competitivi sul mercato ed assicurare sbocchi produttivi per le aziende locali produttrici di farro.
Rilevanza e riproducibilità	Il progetto è da considerare aderente ai fabbisogni locali, in quanto in sua assenza le aziende produttrici non avrebbero la sicurezza di sbocchi commerciali stabili e comunque il valore aggiunto legato alla trasformazione/confezionamento del farro sarebbe localizzato altrove. In termini di riproducibilità va sottolineata la funzionalità del rapporto tra fase produttiva e fase di trasformazione/confezionamento, modello che naturalmente può essere replicato anche in altri contesti e per altre tipologie di prodotto.
Integrazione e cooperazione	Il progetto offre un buon esempio di integrazione tra aziende produttrici e strutture per la trasformazione/confezionamento, in grado di creare una filiera produttiva locale assolutamente funzionale.

3.6.4. Gonnelli 1585



<i>Localizzazione</i>	Reggello (FI)
<i>Beneficiario</i>	Gonnelli 1585 s.r.l.
<i>Finalità dell'intervento</i>	Rafforzamento della filiera olivicola e valorizzazione economica della materia prima; miglioramento della sicurezza di luoghi di lavoro.
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	4.2 "Investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli"
<i>Parole chiave</i>	olio d'oliva, oliveti, ammodernamento aziendale, confezionamento del prodotto
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 728.996,38 Cofinanziamento: € 378.996,38

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

La "Gonnelli 1585 s.r.l.", un tempo ditta individuale, è una società ubicata nel Comune di Reggello (FI): il cui core business è rappresentato dalla lavorazione delle olive e dal successivo confezionamento e commercializzazione dell'olio.

A seguito dell'aumento della mole di lavoro, dopo circa 70 anni di attività, si è resa evidente l'esigenza di disporre di spazi maggiormente ampi, poiché quelli esistenti non consentivano di condurre la fase di confezionamento del prodotto in tempi adeguati ed efficienti. Difatti, l'azienda registrava una perdita di tempo utile, e conseguentemente di denaro, pari al 50%-60% del tempo disponibile, nell'imbottigliamento dell'olio, a causa della mancanza di uno spazio destinato al materiale necessario alla "finitura" e commercializzazione del prodotto (imbottigliamento, etichettatura e smistamento).

2. Il Beneficiario (il Capofila)



L'Azienda agricola "Gonnelli 1585 s.r.l.", affonda le proprie origini nel lontano 1585, quando i fratelli Gonnelli acquistarono il Podere di Santa Tea, noto per il suo olio frutto delle olive coltivate nell'altopiano di Reggello. È da allora che la famiglia Gonnelli tramanda di generazione in generazione *la vera arte degli oliandoli*. È proprio a Santa Tea che nel 1962 venne installato il primo impianto a centrifuga al mondo per l'estrazione dell'Olio Extravergine di Oliva: una rivoluzione nel settore, che portò all'abbandono del torchio con macina

in pietra, migliorando la salubrità dell'olio.

È però nel 2009 che, a seguito della trasformazione da ditta individuale "Pietro Gonnelli", nasce l'attuale Società, le cui attività principali sono rappresentate: i) dalla trasformazione delle olive per conto proprio e di terzi; ii) dalla commercializzazione dell'olio extravergine di oliva.

Si tratta di una realtà tuttora a conduzione familiare poiché al fondatore, Pietro Gonnelli, si sono aggiunti anche i suoi tre figli, Serena, Francesca e Giorgio. Mentre il padre, Presidente del Consiglio di amministrazione della società si occupa del management della stessa, i figli si occupano della commercializzazione del prodotto, anche sui mercati internazionali, della comunicazione aziendale e delle politiche sulla qualità.

La famiglia Gonnelli è ad oggi in possesso, tra i terreni di sua proprietà e quelli in affitto, di circa 200 ettari di oliveto, dai quali ricava le seguenti tipologie di olio: olio extravergine di oliva 100% italiano, olio IGP Toscano e olio Biologico.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Gli obiettivi prefissatisi miravano ad apportare un significativo contributo ai seguenti aspetti del processo produttivo:

- rafforzamento della filiera olivicola, con particolare riferimento agli oli extravergini italiani e di qualità riconosciuta (IGP e BIO);
- valorizzazione economica della materia prima, attraverso la garanzia di una maggiore remunerazione ai produttori (+5% del prezzo corrente di mercato) che si impegnano a vendere il prodotto;
- miglioramento della sicurezza sui luoghi di lavoro, grazie alla realizzazione di una moderna e razionale struttura.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli interventi sono stati realizzati nell'ambito della TI 4.2 – *“Investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli”*.

Nello specifico, l'investimento era finalizzato a consentire il miglioramento dell'organizzazione del lavoro aziendale e una maggiore produzione commercializzata, ed è consistito nella realizzazione di un edificio, all'interno del quale sono state trasferite le seguenti aree aziendali:

- locale stoccaggio per l'olio extravergine fuso: l'olio viene stoccato in un ambiente asciutto e climatizzato all'interno di cisterne in acciaio inox. Il locale accoglie anche degli scaffali costruiti con materiale liscio, contenenti materiali occorrenti per il prelievo di campioni e per le operazioni di filtraggio;
- locale deposito del prodotto finito in attesa di spedizione: tale zona è stata destinata a magazzino dei colli pronti per il trasporto. Tale locale è collegato all'esterno da baie di carico poste sotto una tettoia al riparo da intemperie e polveri, al fine di garantire l'igienicità e la sicurezza delle bottiglie stesse;
- tettoia impianto di evaporazione: si tratta di una struttura per proteggere dalle intemperie l'impianto di evaporazione delle acque di vegetazione del frantoio;
- locale di confezionamento;
- magazzini e locali imballaggi.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I principali risultati sono stati raggiunti in termini di aumento del fatturato, grazie alla maggiore efficienza del processo produttivo, più rapido e concentrato. Questo ha un impatto positivo anche sul mercato, dal momento in cui l'Azienda oggi offre un prodotto che risulta essere anche maggiormente sicuro e qualitativamente più apprezzato.

A tale incremento del fatturato (quasi triplicato) ha fatto seguito anche un maggior fabbisogno occupazionale: grazie alle migliorie apportate sono state assunte quattro nuove unità a tempo indeterminato, tre per la parte agricola ed uno per il magazzino.

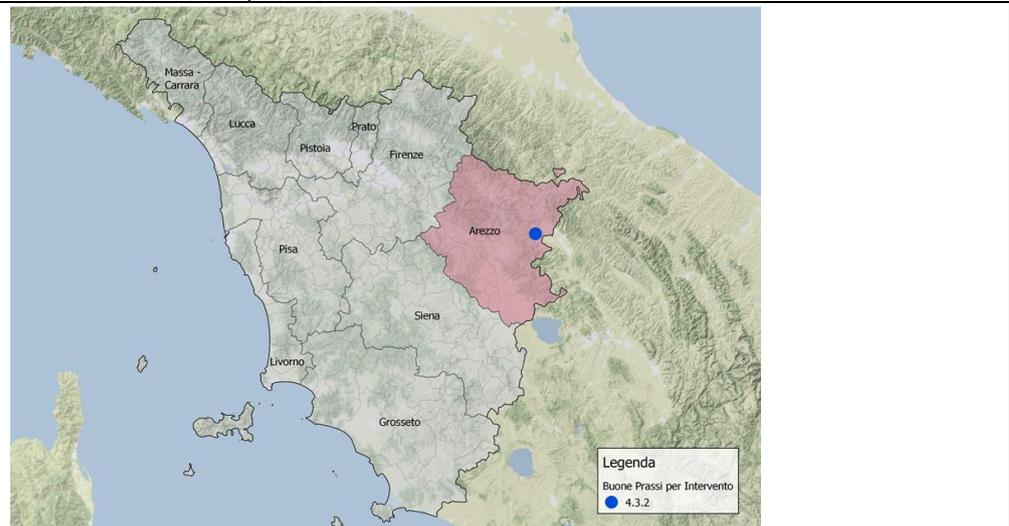
Un ulteriore risultato, infine, è stato quello legato all'ammodernamento dell'azienda che, sulla scia di altre realtà simili, ha deciso di modernizzare alcuni componenti di macchinari già in proprio possesso: ad esempio è stato introdotto il sistema di pesatura della bottiglia, che viene sostituita nel caso in cui la macchina dovesse registrare un deficit di contenuto, offrendo così maggiori garanzie al consumatore.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

<p>Sostenibilità</p>	<p>Il Progetto ha raggiunto risultati importanti in termini di sostenibilità economica, sociale ed ambientale: l'intervento ha consentito un rilevante incremento della redditività aziendale, registrando un fatturato triplo rispetto alle annualità precedenti, grazie ai tempi ridotti dovuti dalla maggiore efficienza dei processi produttivi. All'aumento della redditività è seguito un incremento della produttività e, quindi, del fabbisogno occupazionale, che ha portato all'assunzione a tempo indeterminato di quattro risorse.</p> <p>In termini di sostenibilità ambientale, invece, l'Azienda ha portato avanti un processo già avviato da tempo verso la produzione biologica, che nel PSR ha trovato fonte di ulteriore supporto.</p>
<p>Innovazione</p>	<p>La componente innovativa del Progetto è rappresentata dalla modernizzazione del processo produttivo: alcune fasi della produzione sono state informatizzate e meccanizzate portando l'Azienda verso la logistica automatizzata.</p> <p>L'intervento ha consentito, inoltre, la riduzione dei tempi di lavorazione grazie, ad esempio, all'introduzione di un sistema di gestione dei bancali che permette di ottimizzare il lavoro nel magazzino migliorando la qualità del lavoro degli operai.</p>
<p>Efficacia</p>	<p>L'attuazione dell'intervento e gli effetti si sono rivelati adeguati e coerenti rispetto ai tempi procedurali e di realizzazione previsti. Inoltre, il progetto di ammodernamento aziendale realizzato conferma il raggiungimento della totalità degli obiettivi prefissati e il mantenimento degli elevati standard qualitativi già posseduti dall'azienda.</p>
<p>Rilevanza e riproducibilità</p>	<p>Il Progetto ha raggiunto risultati importanti e significativi anche in termini di rilevanza per il territorio in quanto, secondo la filosofia aziendale dello stesso fondatore, realtà come la propria hanno il dovere di tutelare e valorizzare ciò che è presente nel luogo in cui operano.</p> <p>L'Azienda ha, difatti, garantito la conservazione del paesaggio attraverso il presidio del territorio e la valorizzazione degli oliveti, stipulando contratti di affitto su terreni che interessano circa 40.000 piante e che, altrimenti, sarebbero andati abbandonati.</p>
<p>Integrazione e cooperazione</p>	<p>L'Azienda, come anticipato, è molto presente sul territorio al fine di promuoverne lo sviluppo e supportare l'attività dei produttori locali. Il suo impegno in termini di cooperazione territoriale, si sostanzia non solo nella valorizzazione degli oliveti presi in affitto, ma anche nella partecipazione al Consorzio "Firenze a tavola", realtà che facilita la commercializzazione e la promozione dei prodotti locali, nonché l'incontro tra diverse attività commerciali.</p>

3.7. TI 4.3.2 Investimenti in infrastrutture necessarie all'accesso ai terreni agricoli e forestali

3.7.1. Ripristino della viabilità pubblica (strade vicinali) dismessa a servizio delle attività forestali - Comune di Anghiari

		
<p><i>Localizzazione</i></p>	<p>Comune di Anghiari (AR)</p>	
		
<p><i>Beneficiario</i></p>	<p>Comune di Anghiari (AR)</p>	
<p><i>Finalità dell'intervento</i></p>	<p>Miglioramento e al potenziamento della viabilità aziendale</p>	
<p><i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i></p>	<p>sottomisura 4.3.2 "Sostegno investimenti infrastrutture terreni agricoli e forestali"</p>	
<p><i>Parole chiave</i></p>	<p>Viabilità forestale, antropizzazione, abbandono del territorio, regimazione delle acque</p>	

<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 100.001 Cofinanziamento: € 100.001
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
<p>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</p> <p>L'idea di realizzare una strada di accesso alla viabilità forestale è nata, di fatto, prima della partecipazione al bando: nella realtà il comune aveva già un progetto pronto e il PSR ha rappresentato l'occasione per finanziarlo. L'obiettivo, oltre a quello di rafforzare la rete stradale a servizio della filiera del legno, era quello di aumentare l'antropizzazione del territorio comunale.</p> <p>Il livello di concentrazione della popolazione nel comune è molto alto. La quasi totalità della popolazione risiede attorno al centro storico del comune e nelle sue frazioni mentre le aree più marginali sono state abbandonate già da molti anni. Attualmente c'è un ritorno in queste aree soprattutto da parte di stranieri che stanno acquistando e ristrutturando i vecchi casali. Il ripristino della viabilità rappresenta un valore aggiunto per queste aree in quanto possono essere sfruttate a fini turistici oltre che naturalmente commerciali (legname) come anche per il mantenimento del territorio (prevenzione e eventuale spegnimento degli incendi).</p> <p>Il progetto ha previsto la sistemazione di circa 25 km di strade. Con il progetto originale che prevedeva la sistemazione di 70-75 km di strade il Comune ha partecipato alla prima edizione del bando ma non è stato finanziato in quanto il bando prevedeva dei criteri di selezione penalizzanti per progetti di grandi dimensioni economiche. Nella seconda edizione del bando il Comune è stato costretto a ridimensionare il progetto per avere più chance di essere finanziato.</p> <p>Tutti i tracciati realizzati erano già presenti nel catasto del comune ma oltre un terzo erano diventate bosco impenetrabile. In quei casi è stato necessario un intervento più incisivo, che ha comportato l'abbattimento di molte piante. Questo è stato possibile solamente perché le strade erano vicinali e preesistenti sul catasto altrimenti la forestale non avrebbe concesso i permessi.</p> <p>Particolare attenzione è stata data alla regimazione delle acque poiché con le piogge queste strade tendono a deteriorarsi.</p>	
<p>2. Il Beneficiario</p> <p>Il comune di Anghiari ha una popolazione di 5 490 abitanti è inserito tra i borghi più belli d'Italia, paese Bandiera arancione e Città Slow (città del buon vivere). L'economia si basa, oltre che sull'agricoltura ed il turismo, sulla tradizione artigianale.</p>	
<p>3. Gli obiettivi dell'intervento</p> <p>Il progetto intendeva migliorare la viabilità forestale finalizzata alla gestione degli interventi selvicolturali, nelle aree boscate del territorio di Anghiari. La viabilità oggetto dell'intervento coincide con vecchie strade vicinali che attraversano aree boscate.</p>	
<p>4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR</p> <p>Gli investimenti hanno previsto la realizzazione, ristrutturazione, messa in sicurezza, miglioramento (realizzazione di opere di regimazione delle acque, tombini, cunette e tubazioni di attraversamento, guadi, rimodellamento e consolidamento di scarpate stradali, adeguamenti rettifiche e allargamento dei tracciati) della rete viaria agro-silvo pastorale necessaria all'accesso e coltivazione dei fondi agricoli e forestali.</p>	

In particolare sono stati realizzati interventi di:

- Taglio della vegetazione erbacea ed arbustiva
- Taglio raso di piante di alto fusto
- Sistemazioni idraulico-agrarie
- Adeguamento funzionale del tracciato
- Realizzazione del piano viario

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Il principale risultato degli interventi di manutenzione stradale è stato quello di facilitare le operazioni selvicolturali nelle zone interessate.

Un ulteriore risultato, assolutamente essenziale per il comune è stato quello di valorizzare a fini turistici aree del territorio comunale che altrimenti risultavano difficilmente accessibili, consentendo la ristrutturazione e fruizione di tutta una serie di manufatti per offrire ospitalità turistica ad un numero sempre crescente di visitatori e in prospettiva la possibilità di creare percorsi attrezzati per il trekking e la mountain bike e promuoverli tramite associazioni, agriturismi e strutture alberghiere.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Il progetto rende sostenibili le attività selvicolturali e favorisce la promozione turistica del territorio rendendo fruibili zone che altrimenti sarebbero rimaste inaccessibili.
Innovazione	Il progetto non presenta particolari caratteristiche di innovatività.
Efficacia	La manutenzione e ripristino della viabilità forestale oltre a rendere economicamente sostenibile l'attività di esbosco, promuove lo sviluppo turistico del territorio gettando le basi per la realizzazione di servizi come i percorsi di trekking e di mountain bike.
Rilevanza e riproducibilità	La corretta gestione della viabilità forestale nelle zone appenniniche, promossa dagli enti pubblici, grazie agli strumenti attivati dal PSR, consente di ridurre la marginalità delle imprese forestali e al contempo di promuovere lo sviluppo turistico in un'area in forte espansione dal punto di vista dell'attrattività.
Integrazione e cooperazione	Il progetto ha consentito di integrare finalità prettamente economiche, legate alla riduzione dei costi di esbosco, con finalità ambientali come quelle relative al contenimento del rischio idrogeologico e della diffusione di incendi.

3.7.2. Miglioramento e potenziamento della viabilità aziendale - Azienda Agricola Forestale Orlandini



<i>Localizzazione</i>	Pistoia (PT)
<i>Beneficiari</i>	Azienda Agricola Forestale Antonio Orlandini
<i>Finalità dell'intervento</i>	Miglioramento e al potenziamento della viabilità aziendale
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	Sottomisura 4.3.2 "Sostegno investimenti infrastrutture terreni agricoli e forestali"

<i>Parole chiave</i>	Gestione del territorio, riduzione costi, dissesto idrogeologico, diffusione degli incendi, fruizione dei boschi
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 107.302,5 Cofinanziamento: € 105.488,64

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento



L'Azienda Agricola Forestale Antonio Orlandini negli ultimi tempi ha effettuato importanti investimenti, sia in termini di terreni boschivi sia in termini di macchine ed attrezzature, finalizzati all'ottimizzazione della logistica aziendale, al miglioramento della qualità dei prodotti forestali (in particolare cippato per caldaie a biomasse) ed alla razionalizzazione di tutti i processi legati alla produzione ed alla commercializzazione.

Attualmente la società agricola ha in proprietà e/o in affitto un vasto complesso di superfici boschive trattate per lo più a ceduo con alcune fustaie di conifere. Trattasi di boschi con castagno, faggio e robinia.

Alcune aree sono attualmente sotto valorizzazione dal punto di vista selvicolturale a causa di una viabilità non adeguata: un'adeguata e funzionale viabilità aziendale di accesso assicura la sostenibilità economica delle attività forestali e conseguentemente la manutenzione del territorio determinando

la riduzione del rischio idrogeologico, la riduzione del rischio incendi, la fruibilità turistica. La viabilità forestale si trovava, per ampi tratti, in cattivo stato di manutenzione che ne rendeva praticamente impossibile l'utilizzo in sicurezza e lo svolgimento delle attività colturali programmate.

2. Il Beneficiario

L'Azienda Agricola Forestale Antonio Orlandini è un'affermata impresa agricola forestale, operante nella filiera legno energia che utilizza annualmente circa 40 ettari di superfici boscate ed ha alle sue dipendenze un numero di dipendenti pari a 11 unità. L'azienda è impegnata nella gestione attiva delle superfici forestali attraverso un Piano dei tagli decennale approvato dalla Provincia di Pistoia.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo principale dell'intervento è stato quello di rendere economicamente sostenibili attività forestali di esbosco attraverso il ripristino e la manutenzione di una adeguata e funzionale viabilità aziendale di accesso.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

I lavori che sono stati realizzati grazie al sostegno fornito dalla sottomisura 4.3.2 del PSR Toscana sono:

- Taglio vegetazione – si è reso necessario in primo luogo procedere con un taglio delle piante cresciute e/o sviluppatesi ai margini della viabilità e, in vari casi, anche sulla sede, provvedendo contestualmente anche al taglio di piante eventualmente pericolanti e/o protese sulla sede stradale che possono rappresentare un potenziale pericolo per il passaggio di mezzi e persone;



- Sistemazione fondo stradale – successivamente alle operazioni di taglio, sono stati realizzati lavori finalizzati all'adeguamento della larghezza della sede viaria per il passaggio in sicurezza dei mezzi aziendali, provvedendo contestualmente alla sistemazione del fondo mediante stesura di un doppio strato di inerti, livellamento e compattatura del fondo;
- Realizzazione di opere di regimazione idraulica – su alcuni tratti stradali si è reso necessaria la realizzazione di opere di regimazione idraulica consistenti nella messa in opera di pozzetti raccolta delle acque, la realizzazione a bordo strada di zanella, nonché alla realizzazione di nuovi sciacqui traversi con paleria di castagno;
- Realizzazione di palificate in legname– in alcuni punti dove si sono verificati dissesti, sono stati realizzati interventi con tecniche di ingegneria naturalistica attraverso la messa in opera di palificate doppie e/o semplici in legname.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Gli interventi di manutenzione stradale hanno consentito di ridurre notevolmente i costi e i tempi di realizzazione degli esboschi rendendoli economicamente sostenibili.

La manutenzione delle strade risulta fondamentale per una gestione corretta del territorio che evita tutta una serie di esternalità negative legate al dissesto idrogeologico, alla diffusione degli incendi, etc. Inoltre la manutenzione della viabilità forestale facilita la fruizione dei boschi e quindi la promozione turistica del territorio.

L'abbattimento dei costi fa sì che le attività selvicolturali possano essere un settore appetibile anche per le nuove generazioni, assicurando quel ricambio generazionale necessario per contrastare il fenomeno dell'abbandono delle zone Montane. Il mantenimento di imprese forestali assicura una ricaduta occupazionale non trascurabile per le zone montane attirando manodopera e contribuendo alla vitalità dei territori.

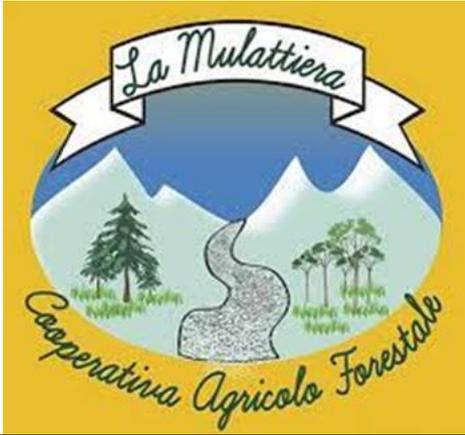
ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	<p>Sostenibilità ambientale: l'effettuazione di puntuali interventi con tecniche di ingegneria naturalistica attraverso la messa in opera di palificate realizzate con materiali naturali;</p> <p>Sostenibilità economica: la riduzione dei costi di esbosco contribuisce a rendere economicamente sostenibili tali attività anche in zone montane e marginali.</p>

Innovazione	Il progetto non ha un carattere di innovazione intrinseco ma prevede una visione del territorio montano a 360 gradi che parte dalla sostenibilità economica delle operazioni di esbosco ma consente una gestione corretta del territorio che evita tutta una serie di esternalità negative legate al dissesto idrogeologico e alla diffusione degli incendi.
Efficacia	La manutenzione e ripristino della viabilità forestale rende economicamente sostenibile l'attività di esbosco. Questo fa sì che tale attività possa essere appetibile anche per le nuove generazioni, assicurando quel ricambio generazionale necessario per contrastare il fenomeno dell'abbandono delle zone Montane, assicurando nel contempo una ricaduta occupazionale non trascurabile, attirando manodopera e contribuendo alla vitalità dei territori.
Rilevanza e riproducibilità	La corretta gestione della viabilità forestale nelle zone appenniniche, promossa dalle imprese private grazie agli strumenti attivati dal PSR, consente la fruizione dei boschi e quindi la promozione di territori che per loro caratteristiche rimangono ai margini dei principali itinerari turistici.
Integrazione e cooperazione	Il progetto ha consentito di integrare finalità prettamente economiche, legate alla riduzione dei costi di esbosco, con finalità ambientali come quelle relative al contenimento del rischio idrogeologico e della diffusione di incendi e anche con finalità di tipo sociale legate allo spopolamento dei territori montani.

3.8. SM 8.4 Ripristino delle foreste danneggiate da incendi, calamità naturali ed eventi catastrofici

3.8.1. La Mulattiera Società Agricola Coop. Forestale

	
<i>Localizzazione</i>	Seravezza (LU)
	
<i>Beneficiario</i>	Coop. Forestale La Mulattiera Società Agricola
<i>Finalità dell'intervento</i>	Recuperare una porzione di castagneto colpita da calamità naturali
<i>Interventi realizzati con sostegno del PSR</i>	Misura 8.4 – Sostegno al ripristino delle foreste danneggiate da incendi, calamità naturali ed eventi catastrofici.
<i>Parole chiave</i>	Recupero di boschi, economia di prossimità, diversificazione
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 7.644,82 Cofinanziamento: € 7.544,78

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Come ormai ampiamente confermato, i territori montani continuano a soffrire di un costante problema di abbandono. Molti degli abitanti di queste zone, trasferendosi altrove, non sono più in grado di curare le proprie abitazioni ed i propri terreni. Quest'ultimi, non più gestiti seguono il naturale processo di rivegetazione fino a diventare bosco. Le superfici un tempo occupate da colture permanenti diventano sempre meno produttive riprendendo caratteristiche di selvaticità. La biomassa legnosa accumulata al suolo in seguito a cadute di alberi può rappresentare un rischio in caso di frane ma anche in caso di incendio. Interi territori, quindi, rischiano di perdere le loro caratteristiche paesaggistiche e diventano più fragili sia dal punto di vista gestionale che da un punto di vista sociale restando privi di servizi e attività lavorative.

In un contesto di questo tipo si inserisce la Cooperativa Forestale La Mulattiera che, andando controcorrente, recupera terreni degli antichi usi civici per creare occasioni di lavoro sul posto.

Proprio in seguito ad un evento calamitoso occorso il 05/03/2015 che ha colpito la Versilia e l'Alta Versilia, il fortissimo vento ha creato notevoli danni con ribaltamenti e sradicamenti di alberi soprattutto nei boschi in condizioni di pendenza elevata e mal gestiti. Tra le zone interessate ricadeva anche un terreno gestito dalla Cooperativa poco distante dall'abitato di Minazzana, occupato da castagni in produzione che necessitava di essere risistemato: da qui nasce la decisione di partecipare alla Misura 8.4 del PSR per rimuovere i tronchi caduti e potare le piante danneggiate.

2. Il beneficiario

La Mulattiera è una cooperativa agricola forestale nata nel 2014 nel territorio montano dell'Alta Versilia, con sede a Minazzana, frazione di Seravezza in provincia di Lucca. La Cooperativa si è formata su iniziativa di abitanti locali decisi a restare a vivere e lavorare in montagna. L'attività principale sono i lavori forestali, le sistemazioni del verde, la manutenzione dei sentieri e pulizia cigli stradali, attività di cui territorio aveva bisogno. Grazie all'impegno delle persone di cui si compone, La Mulattiera è riuscita a creare un'economia di prossimità a filiera corta fondata sul rispetto della natura e sulla riscoperta di mestieri e prodotti antichi della montagna. Nel tempo la Cooperativa è riuscita a diversificare l'economia locale, improntata fortemente sull'estrazione di marmo e sul turismo balneare nella vicina Versilia, innescando una continua domanda nella comunità locale di interventi per tenere puliti i campi e i boschi, a beneficio della sicurezza degli abitati e della qualità del paesaggio.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo dell'intervento è stato quello di ripristinare una porzione di castagneto in produzione danneggiata pesantemente dai forti venti che si sono abbattuti sull'Alta Versilia nel marzo 2015. La Cooperativa, infatti, è impegnata nel recupero delle superfici montane abbandonate per sviluppare le produzioni agroalimentari ed in parte anche per trasformare alcuni prodotti. Si occupa inoltre di pulire e mantenere i boschi per utilizzarli in modo conservativo e garantire le funzioni di protezione da danni di tipo idrogeologico, e le funzioni ecologiche.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

L'investimento, di modesta entità, è consistito essenzialmente nell'incaricare una ditta della rimozione della vegetazione abbattuta dal vento e la sistemazione di quella danneggiata. Gli interventi effettuati hanno dovuto tenere in considerazione diversi elementi territoriali: dalla profondità della superficie di scorrimento, alla giacitura del substrato, alle caratteristiche degli apparati radicali.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

La porzione di castagneto danneggiata è stata recuperata e probabilmente ciò non sarebbe avvenuto in assenza di fondi PSR. Inoltre, il recupero della biomassa legnosa ha generato un guadagno per la Cooperativa che l'ha venduta come legna da ardere o paleria. Infine, la potatura degli alberi danneggiati ha permesso di mantenere il bosco produttivo.

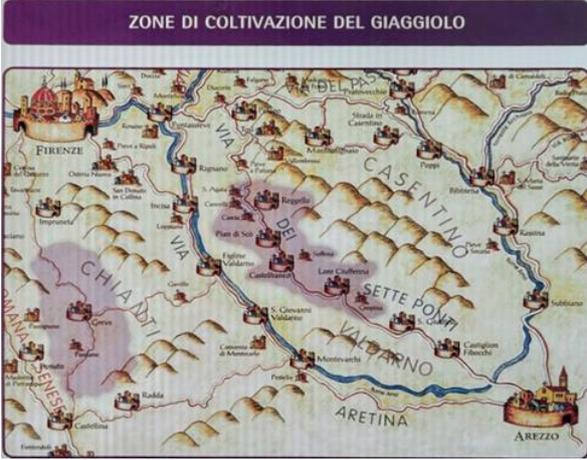
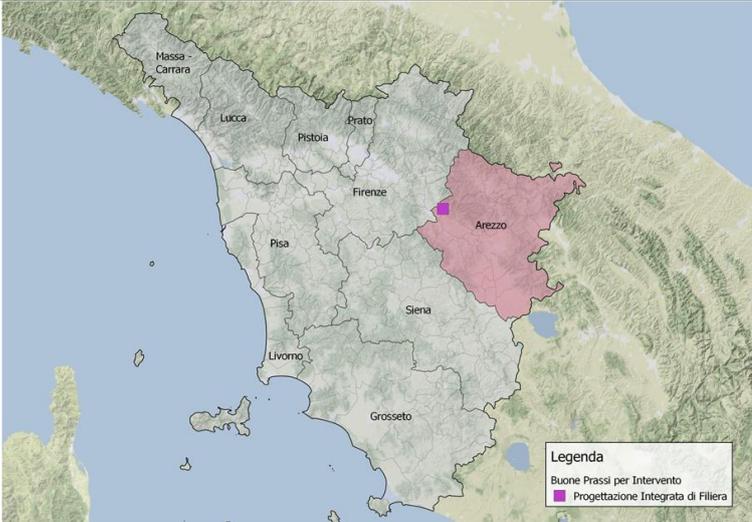
Il recupero di una superficie forestale produttiva danneggiata da un evento calamitoso, quindi, restituisce un doppio servizio alla comunità locale: da un lato protegge dall'erosione idrica e dal dissesto idrogeologico, dall'altro si configura come una fonte di reddito per i proprietari dei terreni chi gestisce le piante in produzione. Tuttavia, spesso prevalgono atteggiamenti di disinteresse dovuti alla scarsa valorizzazione delle risorse presenti nelle aree montane.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	L'intervento è ampiamente sostenibile dal punto di vista ambientale perché ha portato al ripristino di un castagneto danneggiato, aumentandone la qualità, e ha contribuito a ridurre il rischio idrogeologico di un territorio dalle pendenze accentuate. Dimostra inoltre di essere sostenibile dal punto di vista economico perché è riuscito anche a generare dei profitti per la Cooperativa stessa.
Innovazione	Paradossalmente il lato innovativo di questo progetto non va cercato nell'applicazione di mezzi o strumenti moderni ma nell'arte antica di prendersi cura del proprio territorio. La realtà della Cooperativa La Mulattiera è completamente contro corrente, rappresentando quindi un'eccezione: con il suo operato ha riportato servizi di cui il territorio necessita ma che sono andati perduti. Il recupero dei boschi danneggiati ne costituisce un esempio.
Efficacia	L'obiettivo di ripristinare il castagneto danneggiato è stato completamente raggiunto con l'ulteriore beneficio di aver tratto profitto anche dalla vendita della biomassa vegetale rimossa in forma di legna da ardere e paleria.
Rilevanza e riproducibilità	L'intervento realizzato su piccola scala è un esempio positivo di cura del proprio territorio a beneficio della collettività e dell'economia locale. È un esempio, inoltre, di come a partire da un evento calamitoso si possa generare un profitto rispondendo concretamente all'esigenza di contrastare l'abbandono delle attività agro-forestali.
Integrazione e cooperazione	L'intervento contribuisce a rafforzare il ruolo della Cooperativa La Mulattiera che svolge l'importantissima funzione di legante di un'intera comunità montana, permettendo a diversi abitanti di restare generando entrate economiche attraverso la cura del territorio.

3.9. PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA - PIF

3.9.1. "L'Iris di Firenze"

		
<i>Localizzazione</i>	Montevarchi (AR)	
		
<i>Beneficiario</i>	Toscana Giaggiolo Società Cooperativa Agricola	
<i>Finalità dell'intervento</i>	Stabilizzare la filiera del rizoma del giaggiolo introducendo in Italia la fase di trasformazione	
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	<p>16.2 - Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie</p> <p>4.1.3 - Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole</p> <p>4.2.1 - Sostegno a investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli</p>	

	1.2 - Sostegno ad attività dimostrative e azioni di informazione
Parole chiave	Prodotto di nicchia, Colture industriali, Filiera, Tradizione, Nuovi mercati, Paesaggio
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 468.755

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

La produzione del giaggiolo (o iris) è tipica delle zone del Valdarno e del Chianti: lo stesso giglio, simbolo della città di Firenze, non è altro che un giaggiolo bianco. La coltivazione del giaggiolo si sposa bene con la coltivazione degli ulivi, contribuendo insieme a questi ultimi a caratterizzare il paesaggio agrario dell'area. La scelta di sostenere tale produzione si coniuga quindi con la volontà di preservare il legame del territorio con le sue tradizioni.

Il progetto, volto a introdurre in Italia la fase di trasformazione del rizoma - *il rizoma (da rizo-, radice, con il suffisso -oma, rigonfiamento)* è una modificazione del fusto delle piante erbacee la cui principale funzione è di immagazzinare amidi e proteine e consentire così alle piante di perennare (sopravvivere a una stagione sfavorevole) sottoterra - è stato concepito dalla cooperativa Toscana Giaggiolo per rafforzare la filiera, assicurando un adeguato riconoscimento economico ai produttori e una maggiore stabilità del prezzo.

Prima del presente progetto, i rizomi del giaggiolo venivano commercializzati dalla cooperativa ai pochi distillatori, per lo più francesi, il cui prodotto trasformato (c.d. burro) è destinato alle industrie cosmetiche e profumiere francesi (il bulbo del giaggiolo possiede un principio attivo, l'iridione, dal delicato e persistente odore di violetta mammola, un ingrediente imprescindibile delle distillerie cosmetiche), ma anche di alcuni superalcolici. La presenza di un mercato mondiale del giaggiolo caratterizzato da pochi richiedenti di fronte alla concorrenza perfetta tra i produttori (oligopsonio) ha creato storicamente una situazione di grande svantaggio per i produttori primari che non avevano modo di condizionare il prezzo di vendita.

Ciò accade nonostante quella toscana sia una produzione di qualità eccellente, molto apprezzata dai commercianti del prodotto, aspetto che però permette di sostenere la concorrenza con produzioni più copiose ed economiche di giaggiolo provenienti soprattutto da Marocco, Turchia e Cina.

Un ulteriore svantaggio per le aziende agricole produttrici è rappresentato dalla estrema difficoltà di ridurre i costi, in quanto questo tipo di produzione non consente significative meccanizzazioni e i tentativi in tale direzione - anche sperimentati nell'ambito del PIF in oggetto - non hanno avuto successo. Ad esempio, l'introduzione di una pelatura automatica dei bulbi non ha funzionato e va eseguita con un roncolino manuale, così come permane la tradizionale procedura di essiccazione dei bulbi.

2. Il Beneficiario

Il Capofila è Toscana Giaggiolo, una società cooperativa agricola che rappresenta il riferimento principale in Italia per la produzione e vendita di rizomi d'Iris. La cooperativa nasce nel 1978, occupandosi delle fasi di essiccamento dei rizomi e della loro successiva esportazione ai clienti distillatori, prevalentemente francesi.

In totale conferiscono alla cooperativa 110 aziende, con una buona percentuale di giovani agricoltori.

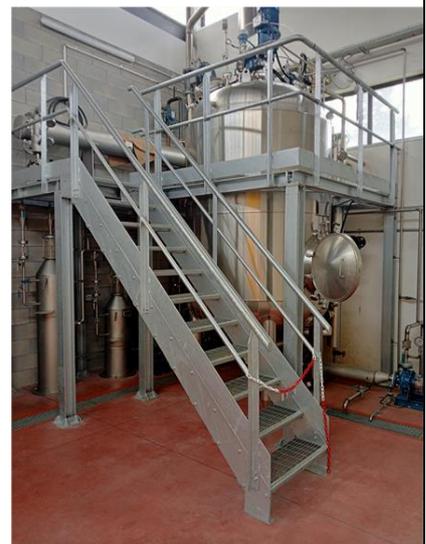
Oltre a tre aziende del settore (singole o cooperative), sono stati coinvolti nel progetto l'Università degli studi di Firenze – Dipartimento GESAAF, il PIN - Polo Universitario Città di Prato - Università di Firenze, quali partner incaricati delle attività di ricerca. A questi si aggiunge il Centro Ass. Imprese Coldiretti Toscana Srl che si è occupata delle attività di informazione.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Con l'introduzione nella filiera della fase di estrazione del burro di giaggiolo, attraverso la realizzazione di un distillatore nei locali della Cooperativa, quest'ultima ha inteso rafforzare la propria posizione sul mercato, "scavalcando" i distillatori francesi e lavorando al contempo per promuovere la qualità del prodotto, tra i migliori sul mercato.

Le attività finanziate perseguivano i seguenti obiettivi:

- miglioramento delle produzioni aziendali e ottimizzazione delle pratiche colturali;
- innalzamento dei livelli qualitativi del prodotto finito, grazie ai nuovi impianti produttivi;
- partecipazione a un progetto di filiera che consente di porsi sul mercato con una massa critica di prodotto;
- aumento dei prezzi finali di mercato a vantaggio degli associati;
- rafforzamento della filiera della coltura del giaggiolo da marginale a primaria;
- sostegno al ricambio generazionale;
- mantenimento di una coltura con una forte componente paesaggistica.



4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli interventi hanno riguardato la realizzazione di:

- un laboratorio di analisi, e delle analisi stesse, per affinare i processi di trasformazione del burro di giaggiolo;
- un impianto di trasformazione (caldaia a vapore, insacchettatrice, mulino, distillatore);
- l'acquisto di attrezzature per la produzione del giaggiolo;
- convegni e incontri tematici, oltre che materiali divulgativi.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Grazie al PIF nel 2021 la cooperativa ha realizzato un proprio distillatore, il primo in Italia e l'unico in Europa dopo quello di Grasse in Francia.

Il distillatore e la trasformazione all'interno della cooperativa permetterà un salto straordinario e gli accordi commerciali con i conferitori sono in via di sottoscrizione. Tale emancipazione comporta tuttavia una certa tensione nei rapporti con i clienti precedenti che subiscono una nuova concorrenza e non potranno più disporre del pregiato prodotto.

Il PIF si è rivelato uno strumento efficace che ha permesso di porre l'accento sull'identità del territorio ed ha consentito la sua emancipazione rispetto ad una produzione prestigiosa.

Il contributo degli altri partner è stato fondamentale: ad esempio grazie all'Università di Firenze – Dipartimento di Meccanica agraria – è stato possibile realizzare il laboratorio e formare il personale addetto. Si aggiunga che si tratta di un prodotto particolare, che consente la sperimentazione delle attività di trasformazione su un periodo molto ridotto (luglio e agosto) e in caso di fallimenti, occorre aspettare un altro anno.

Si sperava di arrivare ad un utilizzo ottimale del distillatore in tempi rapidi, in realtà il percorso si è rivelato piuttosto complesso e ha richiesto molti anni di lavoro, ma la cooperativa ha potuto contare sulla piena fiducia dei soci, che adesso potranno beneficiare dei risultati che saranno evidenti già dalla prossima campagna.

Le difficoltà incontrate sono state molteplici, le principali legate alla pandemia da COVID-19 e al decesso di diversi produttori, tra cui lo stesso presidente della cooperativa.

I tempi sono stati dunque più lunghi del previsto e il passaggio alla produzione del prodotto trasformato al 100% in cooperativa sarà graduale: in questi anni hanno dovuto continuare a vendere parte del prodotto essiccato in modo da garantire un reddito costante ai produttori. Si prevede di arrivare a distillare l'intera produzione nel 2024.

La ragione va ricercata nella lunghezza del processo produttivo, che dura in tutto sei anni, considerando che solo dopo tre anni di coltivazione si può procedere alla raccolta, il che determina tempi diversi di conferimento da parte delle aziende, e i tre anni di stoccaggio in magazzino prima della distillazione. La durata del processo ha creato delle difficoltà anche nell'accesso al credito, unitamente alla natura giuridica della cooperativa, trattandosi di un soggetto senza scopo di lucro. Quest'ultimo problema è stato poi superato e il credito è stato concesso, sebbene a un costo piuttosto elevato.

Come detto in precedenza, la sperimentazione per la meccanizzazione della pelatura non è andata a buon fine.

Nel complesso il PIF si è rivelato uno strumento efficace, anche grazie al supporto di RT con la quale i rapporti sono stati positivi e di grande collaborazione, pur nel rispetto del quadro normativo. RT si è rivelata sensibile sul tema della valorizzazione del territorio e dell'innovazione e ha mediato anche con il sistema bancario per la concessione del credito alla cooperativa. In futuro è auspicabile rafforzare gli strumenti finanziari (es. fondo di garanzia) per favorire l'accesso al credito per le realtà simili alla loro.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Il PIF appare pienamente sostenibile, sia dal punto di vista economico, considerando le ottime prospettive di mercato per il prodotto trasformato, che ambientale, grazie alla riduzione dell'inquinamento legato al trasporto dei rizomi destinati all'esportazione e alla valorizzazione del paesaggio delle aree interessate.
----------------------	--

	<p>Si ritiene che l'iniziativa abbia anche delle positive ricadute sulla coesione territoriale (sostenibilità sociale), preservando un prodotto tipico di queste aree rurali, capace di offrire reali opportunità di reddito per le aziende agricole, anche per i giovani conduttori (ricambio generazionale).</p>
Innovazione	<p>Il progetto è fortemente innovativo, avendo sostenuto nuovi processi produttivi, un nuovo prodotto e una maggiore qualità dello stesso, oltre che la ricerca di nuovi mercati di vendita. Accanto alla realizzazione del distillatore, grazie alla collaborazione con l'università, è stato anche possibile effettuare una ricerca nel laboratorio per accrescere le caratteristiche qualitative del prodotto e perfezionare le tecniche di estrazione.</p>
Efficacia	<p>Il progetto è stato estremamente efficace nel rendere più competitiva la filiera del giaggiolo toscano, migliorando la posizione dei produttori primari, che grazie al PIF, ricevono netti vantaggi in termini di remunerazione del prodotto, minori costi di produzione e nuovi sbocchi commerciali.</p> <p>Più in generale, il PIF e l'accordo di filiera si sono rivelati strumenti efficaci per creare il presupposto necessario per realizzare l'ambito salto di qualità della filiera in oggetto e per consolidare una produzione di grande pregio: la partnership tra tutti gli attori necessari al cambiamento, ossia la cooperativa, le aziende agricole e gli enti di ricerca.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>Il progetto è scaturito dalla reale necessità dei produttori primari della filiera di ottenere una redistribuzione più equa del valore aggiunto, dando risposta ai fabbisogni diffusi nel contesto settoriale e territoriale. In assenza del progetto sarebbe stato molto difficile (se non impossibile) avere accesso ai finanziamenti per la realizzazione dell'investimento e a tutte le azioni di accompagnamento.</p> <p>Quella in oggetto è una produzione di nicchia, pertanto l'esperienza non appare replicabile in senso stretto. Tuttavia, emerge chiaramente come lo strumento del PIF, nei diversi contesti territoriali e settoriali, possa favorire il passaggio da una visione individualistica a un piano collettivo/ cooperativo, il solo che può consentire di superare i limiti legati alla polverizzazione tipica delle aziende agricole del nostro Paese.</p>
Integrazione e cooperazione	<p>L'esperienza del PIF "L'Iris di Firenze" appare un ottimo esempio di collaborazione tra mondo della ricerca e mondo produttivo, al fine di introdurre innovazione nei processi produttivi.</p> <p>Si aggiunge che la visione "di filiera" sostenuta dal progetto è stata resa possibile dalla fiducia riposta in questi anni dai produttori verso un approccio di tipo cooperativo.</p>

3.9.2. “Salumeria Toscana”



<i>Localizzazione</i>	Monte San Savino
<i>Capofila</i>	Salumeria Monte San Savino (AR)
<i>Finalità dell'intervento</i>	Promuovere la toscانيتà dei prodotti
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	<p>4.1.3 - Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole</p> <p>4.2 - Trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo di prodotti agricoli</p> <p>16.2 - Progetti pilota e di cooperazione</p>
<i>Parole chiave</i>	Tipicità, autenticità delle produzioni e trasformazioni
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 2.193.095,44

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

L'idea progettuale trova la sua origine dalla necessità delle aziende trasformatrici di innovarsi e di rispondere a dinamiche di mercato che richiedono prodotti di qualità, sia in termini di gusto che di lavorazioni. La prima cruciale problematica identificata è stata quella di diminuire il lavoro manuale nelle fasi di trasformazione in modo tale da poter garantire un prodotto sicuro da un punto di vista igienico-sanitario.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

Il Progetto ha visto la partecipazione di diversi soggetti che, nei fatti, erano tra di loro dei competitor ma che hanno intrapreso la strada dell'aggregazione e dello sviluppo di iniziative congiunte. Questo aspetto è di particolare interesse per le aziende agroalimentari che si affacciano quasi sempre in maniera individuale sul mercato. Il progetto è nato attraverso una rete informale presente sul territorio che lega le aziende agricole, agroalimentari e i consorzi di tutela della filiera. La pubblicazione del bando da parte di Regione Toscana ha stimolato gli attori coinvolti all'interno della filiera dei salumi e da lì sono partite delle riunioni coordinate sin dall'inizio dalla Salumeria Monte San Savino che hanno coinvolto sempre più partecipanti, dalle aziende agricole all'università. I partecipanti al progetto sono infatti aziende suinicole, un'azienda di erbe aromatiche, 5 aziende di trasformazione (salumifici e prosciuttifici) e l'Università di Firenze.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Gli obiettivi stabiliti dalle aziende – sia trasformatrici che agricole - erano collegati alla necessità di sviluppare miglioramenti nelle proprie aziende, sia a livello strutturale che attraverso acquisto di macchinari per migliorare la linea produttiva. In particolare si è puntato su:



- ammodernamento e/o ampliamento delle strutture e dei macchinari esistenti per una migliore gestione dei volumi produttivi;
- miglioramento della gestione della produzione dal punto di vista igienico sanitario aumentando la sicurezza delle lavorazioni;
- aumento del valore aggiunto per la quota parte di filiera interamente toscana;
- promozione di innovazioni di prodotto e di processo a livello di trasformazione;
- consolidamento della filiera toscana.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Considerando le diverse tipologie di soggetti coinvolti nel progetto è possibile identificare 3 principali linee di attività.

Le aziende agricole suinicole, che hanno avviato interventi sulla SM 4.1.3, hanno puntato principalmente sul potenziamento delle strutture adibite all'allevamento (stalle, zone parto, mangimificio) e del parco macchine. Questi interventi hanno permesso una maggiore efficienza dei processi produttivi e un miglioramento del benessere animale che ha avuto degli effetti anche sul prodotto finale. All'interno di queste aziende si sono anche sviluppati interventi di bioprotezione. Oltre alle aziende zootecniche ha partecipato al progetto un'azienda di erbe

aromatiche che ha introdotto nuove tecnologie nel processo di produzione vegetale attraverso l'acquisto di nuovi macchinari.



Le aziende trasformatrici hanno puntato sull'acquisto di macchine ed attrezzature per aumentare la sicurezza alimentare e migliorare i processi produttivi sia per quanto riguarda il prodotto finito che la qualità del lavoro degli addetti. Ad esempio, si sono sviluppati innovamenti strutturali con l'acquisto di una nuova centrale termica (Salumeria Monte San Savino), che ha migliorato gestione del calore per aumentare ancor di più la cura e la precisione della cottura dei prodotti. Questo acquisto dovrebbe avere anche effetti positivi in termini di risparmio energetico ma per ora non è stato possibile realizzare valutazione in termini di costi e consumi. Sono stati acquistati macchinari che permettono una migliore gestione della linea produttiva, con un aumento della meccanizzazione e una più adeguata qualità del lavoro per il personale. All'interno della Salumeria Monte San Savino prima del PIF molti passaggi erano ancora effettuati a mano, mentre ora, grazie all'acquisto di macchinari (legasalricce e siringatrice ad esempio), è stato possibile meccanizzare questi processi.

Questo ha aumentato anche la capacità produttiva dell'azienda. Il passaggio da una produzione artigianale ad una standardizzata non ha un effetto negativo sulla qualità del prodotto bensì permette un controllo efficace all'interno della catena mantenendo così sempre standard elevati di qualità e sicurezza alimentare.

La terza linea di attività ha un carattere più trasversale e coinvolge l'Università di Firenze, 2 aziende agricole e 2 aziende trasformatrici. Si tratta di interventi finanziati all'interno della SM 16.2 e coordinati dall'UNIFI all'interno del progetto denominato "Filistos". Si tratta di un progetto di ricerca con il quale si sono sviluppate diverse sperimentazioni:

- prove di immunocastrazione per verificare eventuali cambiamenti sulla qualità della lombata e del lonzino stagionato;
- utilizzo di zeoliti nell'alimentazione suina durante le fasi di gravidanza e allattamento;
- produzione di salumi a breve stagionatura sostituendo i nitrati (conservanti) con antiossidanti naturali (mix di tè verde, acerola e rosmarino).

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

In primo luogo il PIF in questione ha avuto un ruolo chiave nell'integrazione della filiera a livello locale: si sono consolidate ed instaurate nuove collaborazioni sia fra aziende trasformatrici che fra queste e le aziende agricole del territorio, in particolare suinicole e di erbe aromatiche. Questi rapporti creano una rete che facilita future iniziative e progetti integrati. La particolarità del progetto sta nell'aver favorito l'instaurazione di collaborazioni fra competitor della filiera: le aziende trasformatrici si sono unite e hanno ideato una modalità per migliorare la produzione e la qualità dei prodotti nonché le modalità di lavoro all'interno delle proprie aziende. Questa unione di intenti crea una massa critica capace di stimolare in modo costante ciascun partecipante, dando origine ad un effetto domino di spunti ed iniziative. Non è un caso che il capofila ha già diverse nuove idee: da un focus sulla trasformazione senza utilizzo di conservanti allo sviluppo di prodotti all'interno della filiera di suino rosa allo stato brado, per proseguire con ulteriori PIF.

Per la Salumeria Monte San Savino il ruolo del PSR è stato essenziale perché ha permesso di portare avanti diversi investimenti contemporaneamente, accorciando così di gran lunga le tempistiche relative alle innovazioni implementate. In aggiunta, il supporto del cofinanziamento ha

permesso di poter scegliere fra le migliori macchine sul mercato. Inoltre, grazie a questo tipo di progettualità l'azienda ha guadagnato l'immagine di realtà dinamica (PSR, innovazione, investimenti) che rappresenta un ottimo biglietto da visita per consolidare il proprio posizionamento sul mercato.

In generale, l'esperienza è stata certamente positiva e nel caso in cui ci fosse un nuovo bando il capofila è pronto a ripresentarsi per sviluppare ulteriori progetti: il partenariato ha funzionato e vorrebbero presentarsi anche con la stessa formazione.

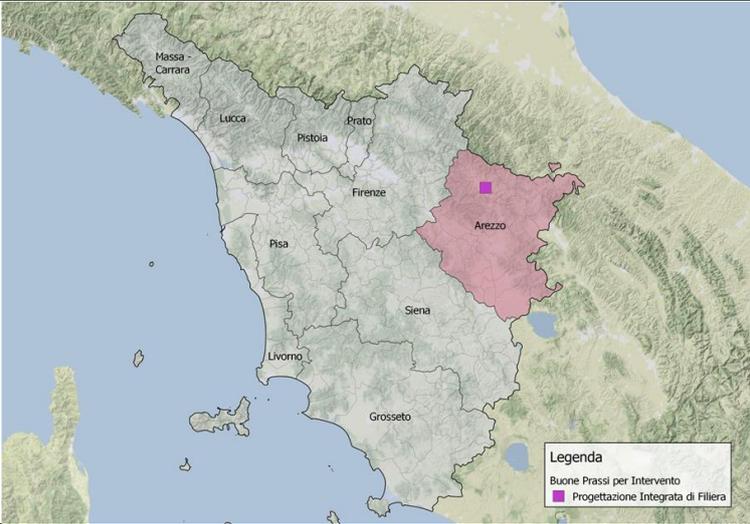
Al di là dei risultati già presentati relativi al miglioramento dei processi produttivi e del lavoro nelle aziende trasformatrici e delle condizioni di allevamento nelle aziende zootecniche, gli elementi di maggior successo sono stati quelli relativi all'attività di ricerca sviluppata attraverso la 16.2. Queste prove in campo hanno potuto validare, attraverso una serie di parametri specifici sulla qualità della carne e del prodotto, l'aumento della qualità complessiva. Questi risultati pongono le basi per promuovere alcune pratiche virtuose all'interno degli allevamenti che possono migliorare sia le condizioni degli animali che la qualità del prodotto finale. È importante osservare che, a livello di singola azienda, questo porta dei benefici concreti perché il prodotto è venduto ad un prezzo maggiore data la maggiore qualità. Chiaramente la diffusione delle pratiche oggetto di sperimentazione – utilizzo delle zeoliti, immunocastrazione + miglioramento delle strutture – è limitata alle aziende che hanno avuto la possibilità di introdurre i metodi sperimentati però i risultati positivi riscontrati potrebbero fungere da effetto volano per l'intero settore.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	A livello economico-finanziario questo progetto ha assicurato il rafforzamento di una filiera locale: il processo premia anche le aziende che ne beneficiano in termini di rafforzamento complessivo del tessuto sociale-imprenditoriale. Quest'ultimo passaggio rappresenta un elemento di fondamentale importanza per la sostenibilità economica del territorio al di là del singolo progetto. Infine si rileva come il progetto abbia garantito una miglior performance per le aziende di trasformazione ed un canale di vendita preferenziale per quelle agricole (a prezzi maggiori grazie alla maggiore qualità).
Innovazione	Le pratiche consolidate attraverso l'intervento 16.2 sono innovative in termini differenti. L'uso dell'immunocastrazione, così come l'utilizzo di zeoliti nell'alimentazione, rappresenta una nuova pratica sul territorio che migliora la qualità del prodotto finale. La produzione di salumi con antiossidanti naturali è un'innovazione che risponde alla necessità di soddisfare le nuove esigenze provenienti da consumatori sempre più attenti alle proprietà nutritive degli alimenti.
Efficacia	L'efficacia di questo progetto è più che soddisfacente considerando che si sono rafforzate le relazioni all'interno della filiera e che i processi produttivi, all'interno delle aziende agricole e di trasformazione, sono migliorati grazie agli investimenti effettuati. A livello economico il progetto ha aiutato tutte le aziende coinvolte, in particolare quelle di trasformazione che hanno avuto la possibilità di introdurre un livello di meccanizzazione che ne ha migliorato le performance produttive, la qualità del

	<p>lavoro e anche quella del prodotto finale, garantendo standard elevati e costanti nel tempo.</p>
<p>Rilevanza e riproducibilità</p>	<p>L'intervento è rilevante poiché promuove un modello locale di approvvigionamento delle aziende agroalimentari: ciò rende possibile il controllo sulla qualità del prodotto con il rispetto dell'ambiente. Inoltre, il progetto punta ad aprire nuovi canali di commercializzazione attraverso la collaborazione tra aziende diverse. La riproducibilità delle attività portate avanti con il PIF è di sicuro elevata ma necessita della presenza di attori capaci di trainare il territorio.</p>
<p>Integrazione e cooperazione</p>	<p>Il progetto è un esempio di collaborazione fra diverse realtà che beneficiano in modo diverso l'uno dall'altra acquisendo maggiore visibilità, migliorando le conoscenze agronomiche verso le pratiche sostenibili e cogliendo l'opportunità di acquisire fondi per il rinnovamento aziendale. Il PIF rappresenta di per sé uno strumento di integrazione programmatica fra diverse misure del PSR offrendo l'opportunità alle aziende di mettersi in rete e di effettuare investimenti che individualmente non sono sostenibili.</p>

3.9.3. “La strada del legno tra l’Arno e il Tevere: come enti pubblici e imprese operano nello sviluppo integrato della filiera forestale”

	
Localizzazione	Bibbiena (AR)
	
Capofila	Unione dei Comuni Montani del Casentino
Finalità dell'intervento	Creare relazioni per una corretta e rispettosa gestione della foresta del Casentino
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	<p>1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione</p> <p>8.5 - Accrescimento della resilienza e del pregio ambientale degli ecosistemi forestali</p> <p>8.6 - Tecnologie silvicole, trasformazione, mobilitazione, commercializzazione prodotti delle foreste"</p> <p>16.3 - Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/la commercializzazione del turismo</p>
Parole chiave	Filiera foresta legno, imprenditorialità
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 1.407.400

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Il PIF nasce nell'area del Casentino poiché, in questa vallata, la silvicoltura fa parte della storia del territorio e del tessuto economico. In particolare, le Unioni dei Comuni Montani del Casentino, del Valdarno e della Val Tiberina insieme gestiscono circa 23/24.000 ettari di superficie agricola e di questa il 90% è superficie boscata. Chiaramente sul territorio sono presenti molte aziende che svolgono attività silvicolture, per lo più con un approccio individuale che quindi manca di coordinamento interno fra i portatori di interesse.

Il PIF nasce proprio considerando la storia e il ruolo che ha la silvicoltura nel Casentino proponendosi di individuare le principali potenzialità e le criticità del territorio e del settore. Per quanto riguarda quest'ultime, le principali sono le seguenti:

- estrema volatilità dei prezzi della legna;
- nella vallata sono presenti delle segherie che devono recuperare materiale altrove;
- aziende che lavorano in forma individuale e che non arrivano a produrre volumi adeguati per affacciarsi sul mercato.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

Il primo step per arrivare alla stesura del progetto è stato quello di divulgare l'opportunità allo stato embrionale attraverso manifestazioni di interesse tramite siti e giornali locali con l'obiettivo di aggregare i potenziali partecipanti. Il capofila del progetto è l'Unione dei Comuni Montani del Casentino che rappresenta un'istituzione chiave del territorio per quanto riguarda la gestione dei beni comuni e delle foreste. Il partenariato coinvolge in maniera attiva sia gli enti pubblici – le tre Unioni dei Comuni – che le imprese della filiera forestale, sia questa di trasformazioni o di taglio ed esbosco. Il progetto prevede quindi una dinamica di rapporto pubblico/privato che valorizza sia il territorio boschivo degli enti pubblici di riferimento che le attività selvicolture delle aziende private beneficiarie.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Gli obiettivi individuati tramite le consultazioni e attraverso la stesura del progetto sono i seguenti:

- creare una filiera del legno destinato alla produzione di energia (legna da ardere e cippato) finalizzata a stimolare sinergie fra i portatori di interesse mediante la creazione di un consorzio e di una filiera del legno da opera (legname strutturale, per falegnameria e destinato alle industrie chimiche del legno) finalizzata alla produzione locale di semilavorati e alla loro commercializzazione;
- diffondere ed incentivare tecniche di meccanizzazione nella filiera forestale al fine di favorire la produttività delle aziende, la maggiore competitività del settore nonché l'incremento della sicurezza sui luoghi di lavoro;
- porre le basi per la certificazione di qualità circa la provenienza di prodotto e valorizzazione generale delle foreste locali, favorendo anche il consolidamento di buone pratiche di sostenibilità ambientale e riducendo l'impatto ambientale derivante dal miglioramento qualitativo delle utilizzazioni forestali.



4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Le attività di formazione promosse sono state molto importanti per veicolare temi nuovi verso le aziende agroforestali le quali talvolta, tralasciano la parte formativa e di aggiornamento inficiando così la qualità del loro lavoro. Facendo però leva sulle nuove generazioni insediatesi in aziende tipicamente a conduzione familiare, il PIF ha avuto il ruolo di creare delle opportunità di crescita professionale in termini di aumento delle conoscenze e sensibilizzazione rispetto a temi quale l'impatto ambientale e le nuove opportunità. La presenza e la partecipazione dei giovani alle attività di formazione è stato poi fondamentale.

A livello individuale i partecipanti del PIF – aziende forestali, di trasformazione e le Unioni di Comuni – hanno attivato la SM “8.6 - Sostegno a investimenti in tecnologie silvicole, trasformazione, mobilitazione, commercializzazione prodotti delle foreste” grazie alla quale sono stati realizzati interventi forestali all'interno dei complessi demaniali regionali. In linea generale si è puntato alla meccanizzazione delle operazioni in bosco, alla razionalizzazione dei sistemi di lavorazione, all'essiccazione del legname e allo stoccaggio dello stesso. Per tali attività sono stati acquistati i mezzi adatti: sega combinata, macinatore, carro segatronchi, caricatore, teleferica, rimorchio forestale con gru, verricello, caricatore, gru caricatori forestali, carrello elevatore, transpallet, insacchettatrice, trattore con allestimento forestale, braccio decespugliatore, scortecciatrice.



Le Unioni dei Comuni coinvolte hanno potuto anche beneficiare della SM 8.5 “Investimenti diretti ad accrescere la resilienza e il pregio ambientale degli ecosistemi forestali” con l'obiettivo di redigere dei nuovi piani di gestione forestale dei complessi demaniali regionali in scadenza.

Per quanto attiene la creazione del consorzio per la commercializzazione della legna da ardere, questo si è costituito a novembre 2019 attraverso l'attivazione della SM 16.3 “Cooperazione tra piccoli operatori” per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/la commercializzazione del turismo. Il Consorzio Forestale Tre Valli è costituito da 6 partecipanti all'accordo di filiera (tre diretti e tre indiretti). È stato anche realizzato un marchio commerciale, strumento utile alla riconoscibilità delle produzioni sul mercato. Inoltre l'acquisto del caricatore e delle sonde per il rilievo dell'umidità della legna hanno permesso un maggior controllo sui processi di produzione da valorizzare nella fase di commercializzazione.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Considerando la natura di questo PIF e la filiera su cui lavora, la fase di setting-up ha rappresentato un momento di fondamentale importanza in quanto il settore si contraddistingue per un certo individualismo e una scarsa collaborazione. Avvicinare realtà agricole che operano nella filiera e creare delle connessioni fra queste e i trasformatori rappresenta un risultato più che positivo. Inoltre, il PIF ha permesso di gestire le attività silvocolturali in modo differente rispetto al passato, cercando di razionalizzare e programmare le attività in un'ottica di sistema: anche passaggio segna una rottura rispetto al passato nell'ottica di strutturare in maniera efficiente la filiera del legno.

Un altro dei principali risultati è stata la maggiore remunerazione dei produttori forestali di base derivante dalla combinazione di esternalità positive quali:

- un equo prezzo di vendita dei boschi in piedi in quanto i soggetti partecipanti all'accordo si vedono assegnati direttamente i lotti senza partecipare ad aste pubbliche che inducono alla volatilità dei prezzi anche a breve distanza di tempo;
- un miglior prezzo di vendita del legname tagliato e portato alle segherie;
- una riduzione dei costi di produzione mediante un incremento di meccanizzazione delle operazioni di taglio, esbosco, prima e seconda lavorazione del legno grazie ad un ammodernamento dei parchi macchine aziendali.

Un elemento da sottolineare è legato alla riduzione delle emissioni in atmosfera dovuto all'aumento dell'approvingionamento a livello locale di legna da parte delle segherie. Ciò ha anche comportato l'abbassamento della dipendenza da fornitori distanti dalla zona (Trentino e Slovenia): in questo modo il trasporto e le relative conseguenze ambientali vengono diminuite in maniera drastica.

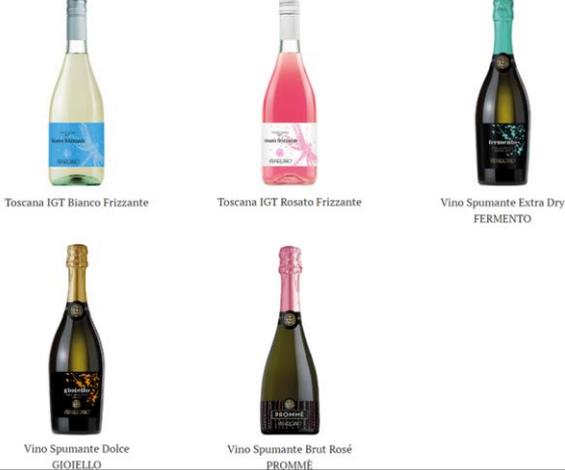
Per quanto riguarda il Consorzio creato attraverso la SM 16.3, il metodo seguito prevede che ad alcune ditte vengano assegnate dalle tre Unioni superfici al taglio, in base alla quantità annuale da fornire al Consorzio al fine che lo stesso lo commercializzi. Il metodo prevede quindi una dinamica di rapporto pubblico/privato che valorizza sia il territorio boschivo dell'Ente di riferimento che le attività selvicolturali delle aziende private beneficiarie.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	A livello economico - finanziario questo progetto ha assicurato alle aziende aderenti un importante passo in avanti in termini di potenzialità di mercato: la creazione di un Consorzio dedicato permette una maggiore integrazione nelle dinamiche di vendita del prodotto. La sostenibilità ambientale è un punto centrale del PIF e viene promossa attraverso l'acquisito di nuovi macchinari ed attrezzature così come da una migliore gestione del bosco bene pubblico. Un elemento di sostanziale importanza relativa alla sostenibilità del progetto nel tempo è la creazione di una rete di produttori e trasformatori, che ha preso forma con un Consorzio. La formalizzazione di una rete così come l'aumento delle relazioni fra attori locali sono prerogative importanti per far sì che questa iniziativa abbia effetti a lungo termine.
Innovazione	Al di là delle innovazioni introdotte a livello operativo per le lavorazioni in bosco e per la trasformazione, è importante sottolineare che la creazione di una filiera locale forestale ben strutturata rappresenta l'elemento di maggior successo per il progetto. Tale filiera è stata promossa da un ente pubblico capace di aggregare numerosi interessi privati per una migliore gestione della risorsa bosco: lo spirito imprenditoriale e "commerciale" è stato quindi sostenuto da una spinta nuova.
Efficacia	L'efficacia di questo progetto è più che soddisfacente considerando il raggiungimento dei risultati prefissati. Ci sono stati diversi problemi nel periodo di implementazione del progetto, fra tutti le difficoltà di accesso al bosco che è fortemente condizionato sia dalle condizioni climatico-ambientali sia dalle stesse normative. Nonostante ciò il progetto ha migliorato le condizioni

	economiche di varie aziende, favorendo un miglior posizionamento all'interno della filiera.
Rilevanza e riproducibilità	Il progetto ha un elevatissimo livello di rilevanza in quanto la filiera forestale necessita di maggiore struttura e coordinamento, soprattutto nel contesto locale del progetto. Le potenzialità della filiera, finora scarsamente sfruttate a causa della mancata collaborazione tra gli attori locali, sono state riconosciute e convogliate in un progetto unico: il PIF, grazie al capofila e alle altre unioni di comuni, ha favorito una creazione di unione di intenti che era assente sul territorio. La riproducibilità è auspicabile in quanto la filiera foresta-legno è in generale caratterizzata dai limiti appena descritti. Tuttavia la replicabilità dipende dalle capacità " <i>suis generis</i> " del potenziale capofila che deve essere capace di mostrarsi un traino determinante.
Integrazione e cooperazione	Il progetto è un esempio di collaborazione fra diverse realtà che beneficiano in modo diverso l'uno dall'altra acquisendo conoscenze di pratiche sostenibili, cogliendo l'opportunità per rinnovamenti aziendali e migliorando la loro posizione all'interno della filiera. Il PIF rappresenta di per sé uno strumento di integrazione programmatica fra diverse misure del PSR offrendo l'opportunità alle aziende di mettersi in rete e di effettuare investimenti. In questo caso, però, lo strumento assume una valenza ancora più apprezzabile dato il contesto di riferimento e le caratteristiche di partenza della filiera di riferimento.

3.9.4. “Il Sangiovese – il Territorio – la Sostenibilità”: una visione innovativa di coltivazione per una produzione spumeggiante

 <p>Toscana IGT Bianco Frizzante Toscana IGT Rosato Frizzante Vino Spumante Extra Dry FERMENTO</p> <p>Vino Spumante Dolce GIOIELLO Vino Spumante Brut Rosé PROMME</p>	
Localizzazione	Montespertoli (FI)
	
Capofila	Cantina Sociale Colli Fiorentini
Finalità dell'intervento	Promuovere la diversificazione dei prodotti a partire dalle tipicità
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	<p>1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione</p> <p>4.1.3 - Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole</p> <p>4.2 - Trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo di prodotti agricoli</p> <p>16.2 - Progetti pilota e di cooperazione</p>
Parole chiave	Innovazione, marketing, filiera vitivinicola

Risorse finanziarie

Investimento totale: € 1.273.837,03

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento



Il progetto nasce da un'idea della Cantina a seguito di un'attenta analisi di mercato che dimostra la presenza di prodotti molto popolari fra i consumatori come ad esempio i vini frizzanti. In generale, l'approccio della Cantina è sempre stato quello di approfittare di nuovi spunti provenienti dalla composizione della domanda o dai produttori per creare prodotti capaci di raccogliere consenso e quindi di avere successo sul mercato: in questo caso, l'idea è stata quella di spumantizzare le uve tipiche toscane.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

La Cooperativa Colli Fiorentini è una fra le più grandi della Toscana raggruppando circa l'8% della produzione della denominazione del Chianti: per la frammentazione produttiva tipica della regione, si tratta di un numero molto elevato.

Il partenariato del progetto si è venuto a formare tramite gli incontri periodici della Cooperativa e le comunicazioni, formali e informali tra soci: in questo modo si è venuto a creare il pool di soci che ha deciso di prendere parte al PIF. L'adesione è stata su base volontaria dopo una fase di informazione diffusa in modo capillare ed è arrivata a contare fino a 250 aderenti – oltre all'Università di Firenze e ad un laboratorio di analisi. Alcuni soci della cooperativa hanno scelto di sviluppare degli investimenti cogliendo l'opportunità del progetto e grazie alla propria disponibilità, altri invece hanno dato il proprio contributo esclusivamente attraverso il conferimento delle materie prime per alimentare la nuova linea produttiva.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo era quello di diversificare la propria offerta e adeguarsi ai trend e alle dinamiche del mercato. Per raggiungere questo obiettivo è stato necessario sviluppare una serie di step intermedi che hanno dotato la Cantina di nuovi spazi e macchinari per una nuova linea produttiva.

La linea principale di sviluppo si è concentrata sulla spumantizzazione del sangiovese con l'obiettivo di creare un vino spumante rosè. Oltre a questo, il progetto si proponeva di sviluppare uno spumante extra dry e uno dolce. Oltre alla spumantizzazione, la Cantina ha incluso nella nuova catena di produzione due vini frizzanti IGT, uno bianco e uno rosato.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Il capofila tramite la SM 4.2 ha realizzato:

- una linea di spumantizzazione;
- l'ampliamento della struttura esistente con realizzazione di nuova volumetria per adeguare l'azienda all'incremento commerciale attuale e futuro;
- incremento/miglioramento dell'attrezzatura e degli impianti per la vinificazione e dell'attrezzatura di laboratorio ed analisi chimiche.

Con la realizzazione del PIF e attraverso l'operazione 4.1.3, i produttori primari hanno acquistato diversi macchinari fra cui trattrici, vendemmiatrice, cimatrici, atomizzatori. Sono state inoltre realizzate recinzioni per il controllo degli ungulati e la prevenzione dei danni in vigna.

Con la SM 16.2 sono stati svolti 2 progetti pilota riguardanti:

- lo studio delle cause che possono determinare l'ossidazione del vino sia bianco che rosso e rosato, chiamato OXILESS;
- la spumantizzazione da uva Sangiovese, che ha previsto la produzione di un vino spumante e di uno studio di due anni nel quale sono state individuate le differenze di origine territoriali delle uve dei soci;
- la messa a punto delle migliori tecniche enologiche di conservazione e di vinificazione/spumantizzazione per la produzione di un brut rosato metodo charmat.



5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Al di là della creazione del nuovo prodotto e degli studi effettuati sul tema dell'ossidazione, uno dei risultati più importanti del progetto è stato quello di aver stimolato la partecipazione al PSR da parte di numerose aziende che, in precedenza, avevano mostrato una certa resistenza. Tale resistenza nasceva in particolare dall'età avanzata dei conduttori, dalle dimensioni ridotte delle aziende e dalle basse produzioni standard. i. Questi elementi rendono le aziende poco competitive in termini di aggiudicazione del decreto di finanziabilità: l'affiancamento e la leadership forniti dalla Cooperativa hanno permesso quindi l'inclusione di aziende che difficilmente avrebbero partecipato autonomamente. Nel pieno spirito cooperativo, la Cantina pensa che insieme si raggiungano obiettivi che da soli non si possono raggiungere: *“per noi il PSR e i PIF sono un elemento importante che contribuisce a tenere uniti i soci”*.

Nell'anno 2021 sono state vendute complessivamente 22.150 bottiglie tra vini frizzanti e spumanti: questi numeri affermano la presenza di una linea di produzione già consolidata e destinata ad affermarsi con il tempo perché la filiera all'interno della cooperativa è ormai strutturata e il prodotto è presente sul mercato riscontrando una certa curiosità ed interesse.

L'introduzione di questa nuova linea produttiva ha permesso la diversificazione degli impianti e il prolungamento dei tempi di lavoro della cantina in quanto le uve per la spumantizzazione si possono raccogliere in anticipo rispetto alle altre. Questo ha anche un effetto positivo sulle aziende che non devono necessariamente concentrare il lavoro di raccolta in un periodo ristretto ma possono dilatarlo nel tempo con un significativo miglioramento della qualità del lavoro.

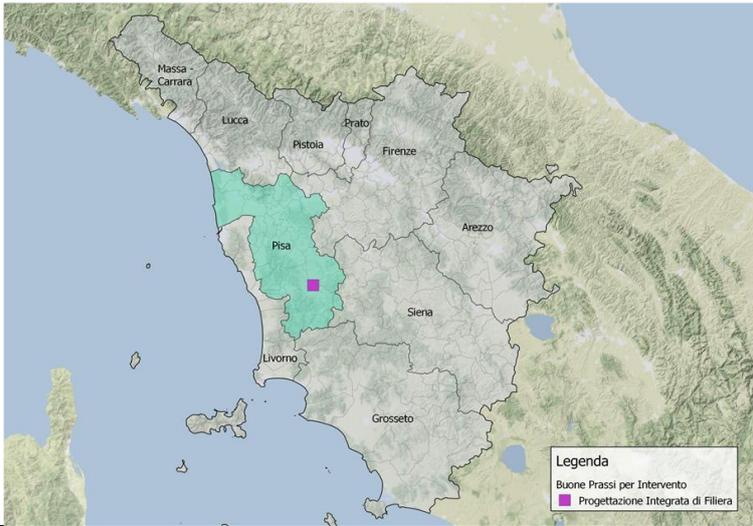
ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità

L'investimento ha raggiunto un ottimo livello di sostenibilità economica a livello della cooperativa, che è riuscita ad inserire con successo un nuovo prodotto all'interno dei processi di produzione. Questo però ha avuto ripercussioni positive anche per i singoli produttori (aumento dei ricavi e efficientamento dei tempi di produzione ecc.), condizione che garantisce e rafforza la sostenibilità del PIF.

	Da un punto di vista tecnico, l'acquisto di macchinari ed attrezzature nuove permette una maggiore efficienza dell'utilizzo delle risorse e garantisce dei risparmi vantaggiosi per le aziende.
Innovazione	Il tema della spumantizzazione del Sangiovese rappresenta un'innovazione sul mercato del vino. Considerando la forte tradizione del Chianti, l'utilizzo alternativo di queste uve richiede una visione strategica capace di cogliere nuovi stimoli e tendenze. Inoltre il progetto di ricerca OXILESS sviluppato attraverso la SM 16.2 ha delle potenzialità future importanti per il settore vitivinicolo.
Efficacia	Il progetto ha certamente mantenuto le aspettative e la Cantina è riuscita a raggiungere tutti gli obiettivi prefissati. Le bottiglie prodotte raggiungono in un'annata sorpassano le 20 mila e vengono distribuite attraverso vari canali tra cui i punti vendita della cooperativa. Inoltre, le conoscenze sviluppate all'interno di questo progetto rappresentano un unicum nel panorama vitivinicolo toscano.
Rilevanza e riproducibilità	<p>La rilevanza di questo progetto è di certo elevata in quanto permette ad una cooperativa ben affermata di diversificare ulteriormente la propria offerta di prodotti. Questo si riflette anche nelle scelte dei produttori che possono conferire il prodotto anticipando la raccolta per la spumantizzazione delle uve e alleggerire così il carico di lavoro nel tempo.</p> <p>La riproducibilità dell'intervento è in qualche modo limitata a Cantine sociali con risorse e un bacino di utenza di soci simile a quello della Cantina Sociale Colli Fiorentini. Ciò che invece è maggiormente replicabile è l'approccio seguito dalla Cantina che, pur potendo vantare un mercato solido e una lunga tradizione, è stimolata dai trend emergenti sul mercato e vede questi come opportunità per innovarsi.</p>
Integrazione e cooperazione	La progettualità integrata se sviluppata all'interno di realtà cooperative ben strutturate ha un punto di partenza differente – e avvantaggiato - rispetto a PIF che coinvolgono aziende in forma individuale. In questo caso il livello di aggregazione era già piuttosto elevato e dunque l'obiettivo da sviluppare ha potuto concentrarsi sul miglioramento delle condizioni produttive di alcuni soci promuovendo, a cascata, iniziative innovative e strategiche. In questo caso il PIF ha inoltre rappresentato un'ottima opportunità per le aziende al di fuori dal circuito del PSR: queste hanno potuto rinnovarsi, migliorare i loro standard produttivi e trovare nuove soluzioni produttive per la propria uva. Per la Cantina queste opportunità sono essenziali per rafforzare il tessuto sociale e non lasciare indietro nessun socio.

3.9.5. PIF ORGANICA Toscana. Rete di agricolture biologiche, etiche e sociali

		
<p><i>Localizzazione</i></p>	<p>Pomarance (PI)</p>	
	 <p>Legenda Buone Prassi per Intervento ■ Progettazione Integrata di Filiera</p>	
<p><i>Capofila</i></p>	<p>Azienda agricola "Il Cerreto" di Boni Brivio</p>	
<p><i>Finalità dell'intervento</i></p>	<p>Rafforzamento delle produzioni biologiche nella Val di Cecina</p>	
<p><i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i></p>	<p>1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 4.1.3 - Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole 4.1.5 - Incentivare il ricorso alle energie rinnovabili nelle aziende agricole 4.2 - Trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo di prodotti agricoli 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione</p>	

	16.3 - Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/la commercializzazione del turismo
<i>Parole chiave</i>	Tipicità, biologico, produzioni, stoccaggio, trasformazioni
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 1.343.271,94

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Nella Val di Cecina sono presenti numerosi operatori biologici e biodinamici che si occupano della produzione di cereali, legumi, ortaggi, semi. Il comparto è peraltro in rapida espansione, con le superfici a biologico che sono passate dal 33% della SAU nel 2019 al 48% nel 2021 - ben al di sopra delle medie nazionali – a dimostrazione dell'esistenza di un vero e propria vocazione al biologico nell'area.

Le grandi infrastrutture agricole tradizionali toscane non risultano peraltro idonee (anche quando certificate) a gestire ampie gamme di produzioni di elevata qualità (specie e varietà diverse di anno in anno) prodotte in quantitativi di piccola o media scala. Nonostante una significativa esperienza agronomica nella conduzione biologica delle colture infatti, diverse aziende riscontravano però svariate carenze nelle dotazioni aziendali utili per rendere le operazioni in campo efficaci ed efficienti, stante anche la necessità di operare in tempi brevi (necessità collegata specificatamente alla produzione biologica).

Le dinamiche di mercato determinate dall'ingresso della GDO, sommato al susseguirsi di eventi climatici anomali e distruttivi, hanno determinato una forte crisi al settore produttivo e a quello di prima trasformazione e distribuzione, con conseguenti gravi situazioni di sofferenza economica e finanziaria. Anche l'assenza di un riconoscimento delle peculiarità dell'area in termini di Distretto Biologico ha causato ulteriori difficoltà agli operatori del biologico.

Ad aggravare la situazione è sopraggiunta la pandemia COVID-19, che ha determinato ritardi e criticità operative anche gravi nella gestione ordinaria della produzione primaria. Tali ritardi e criticità, in particolar modo per il settore ortofrutticolo, sono stati amplificati dalla carenza di manodopera nei campi durante i periodi di maggiore necessità. La programmazione delle produzioni stabilita dal progetto (decisa e messa in opera subito prima dell'avvento della pandemia) ha inoltre subito notevoli modificazioni a seguito della sospensione/chiusura di diverse attività strettamente connesse alla filiera agroalimentare (trasformatori, mense, ristoranti, attività turistiche e commerciali...), determinando perdite in termini economici e di efficienza dei sistemi produttivi. In particolare, la sospensione prolungata dei servizi di refezione scolastica (mense) dovuta all'emergenza sanitaria ha creato una perdita relevantissima di commesse alle aziende del settore, creando situazioni di vero e proprio rischio di collasso economico finanziario.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

I beneficiari del Progetto sono un gruppo di aziende e società della Val di Cecina, rappresentate dal capofila Azienda Agricola “Il Cerreto” di Boni Brivio.

La compagine è costituita da 17 partecipanti diretti al PIF, a cui vanno aggiunti 33 partecipanti indiretti. Oltre ad aziende eminentemente agricole – associate o cooperative, biologiche e biodinamiche – sono inclusi nel partenariato anche società che si occupano della commercializzazione prodotti (Natura Sì, che opera a livello nazionale) o della loro trasformazione, oltre a 13 amministrazioni comunali dell’area.



L’Università di Pisa copre le attività di carattere sperimentale in quanto ente di ricerca.

3. Gli obiettivi dell’intervento

Il PIF ha identificato diversi obiettivi generali:

- Miglioramento dei sistemi di produzione e gestione delle produzioni biologiche locali;
- Aumento dell’efficienza e della sostenibilità dei sistemi produttivi e logistici coinvolti;
- Garanzia ai produttori primari sulle risorse economiche necessarie alla realizzazione di investimenti essenziali per lo sviluppo aziendale e la permanenza sui mercati esistenti;
- Costruzione e rafforzamento delle reti di impresa capaci di rendere efficienti i sistemi produttivi, colmando le lacune esistenti e costruendo accordi commerciali a lungo termine;
- Consolidamento e valorizzazione della funzione sociale e ambientale dell’agricoltura biologica;
- Creazione di una rete consolidata di interazioni tra tutti i soggetti coinvolti nel PIF volta alla condivisione di informazioni, esperienze, criticità, strategie, in grado di proseguire anche oltre la conclusione delle attività progettuali;
- Ampliamento della compagine dei soggetti coinvolti, in particolare con il coinvolgimento di nuove imprese delle filiere interessate dal PIF;
- Riorganizzazione dell’associazionismo di base del mondo del biologico toscano.

L’Accordo di filiera ha coinvolto diverse tipologie di soggetti: Agricoltori, Imprese della logistica e distribuzione agroalimentare, GDO Biologica, Negozi di vicinato e Imprese operanti nella ristorazione collettiva ed ha permesso una stabilizzazione delle prospettive sul medio periodo per quanto riguarda produzioni e prezzi di vendita. L’accordo di filiera movimentava annualmente oltre a 6.500 quintali di ortaggi e frutta bio e oltre a 6.600 di cereali e legumi bio (materie prime), con un valore economico annuale complessivo che può variare da un minimo di 1,4 milioni di euro fino ad un massimo di 2,1 milioni di euro.

Il supporto diretto al territorio è dimostrato anche dal fatto che - negli impianti finanziati attraverso il PIF che lavorano prodotti extra-aziendali - oltre il 99% dei prodotti lavorati/stoccati/conservati proviene entro i 70 km. Negli altri impianti, essendo alimentanti con soli prodotti aziendali, il 100%.

Come obiettivo indiretto (realizzato dopo la fine del progetto) va inoltre ricordata la creazione del Distretto Biologico della Val di Cecina, frutto della collaborazione tra il Coordinamento Toscano Produttori Biologici e il Distretto Rurale della Val di Cecina (riconosciuto nel 2019 dalla Regione Toscana). Un ulteriore risultato operativo è collegabile alla possibilità per i piccoli agricoltori – prevista dal nuovo regolamento sull'agricoltura biologica Reg (UE) n. 848/2018 - di accedere alla certificazione di gruppo.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Sono stati realizzati investimenti collegati a:

- La produzione agricola primaria: acquistate nuove trattrici, attrezzature specifiche per la lavorazione del terreno e per le operazioni colturali;
- La gestione e lo stoccaggio post-raccolta delle produzioni agricole: pulitori/selezionatori capaci di lavorare anche piccole quantità di granelle, impianti per lo stoccaggio a temperatura controllata, impianto di essiccazione per cereali, macchinari per la movimentazione e trasporto delle produzioni;
- La trasformazione e commercializzazione dei prodotti finiti: sono stati realizzati tre impianti per la trasformazione e il confezionamento di prodotti agroalimentari (impianto per la pulizia, la selezione e la lavorazione di cereali e legumi biologici, per la molitura di cereali e legumi, trasformazione della frutta biologica).

Per quanto riguarda gli approvvigionamenti energetici, al fine di garantire una seppur parziale indipendenza dalle fonti tradizionali, sono stati realizzati n.4 impianti fotovoltaici a servizio degli investimenti e un impianto di riscaldamento elettrico a pompe di calore alimentate ad energia solare.

Attraverso le Sottomisure di cooperazione (16.2 e 16.3), è stato possibile attuare interventi condivisi capaci di rispondere ad esigenze collettive (partecipazione al progetto di cooperazione Sottomisura 16.2 MITICO, Mitigazione ed adattamenti ai cambiamenti climatici nei sistemi Cerealicoli e Orticoli biologici). La collaborazione con Università di Firenze ha portato a sperimentazioni sull'efficacia nell'utilizzo del sovescio per le diverse successioni colturali, utilizzando mix di diverse specie da sovesciare. Il limite insito in queste tipologie di attività è stato principalmente quello legato alla breve durata delle esperienze di campo.

Attraverso la Sottomisura 16.3, che ha attuato il Progetto "BIOmercatale ONLINE – Il biologico in rete" (BIONLINE), è stato creato un portale web condiviso finalizzato alla promozione e vendita dei prodotti agricoli biologici afferenti alla rete del PIF.

Attraverso la Sottomisura 1.2 infine, si è fornito supporto alle imprese operanti nelle filiere e nei territori coinvolti nel PIF, con informazioni e strumenti in grado di facilitare il percorso di innovazione e ottimizzazione delle risorse proposto dal Piano Integrato in coerenza con i principi etici, sociali e ambientali (aspetti tecnici e gestionali competenze nel campo delle produzioni da agricoltura biologica e sulla valenza etica e ambientale ad esse connesse).

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Sono stati 17 i partecipanti diretti al PIF, a cui vanno aggiunti 33 partecipanti indiretti.

Gli accordi commerciali sottoscritti negli anni di progetto (ancora attualmente in uso tra i partner), hanno avuto le seguenti funzioni principali:

- hanno garantito prezzi equi agli agricoltori anche negli ultimi anni, caratterizzati da crisi economiche fortemente avvertite nel comparto agroalimentare ed in particolare in quello ortofrutticolo;
- hanno garantito, soprattutto ai produttori primari, continuità e sicurezza nelle vendite permettendo alle aziende di sostenere gli investimenti di sviluppo e innovazione con maggiore serenità e disponibilità finanziaria;
- hanno creato e rafforzato relazioni commerciali che hanno già dimostrato di poter perdurare e consolidarsi ulteriormente negli anni.
- hanno contribuito a sviluppare i concetti di “sistema” e del “fare rete” tra le imprese aderenti, innalzando la capacità di sviluppare progettualità condivise e la propensione all’integrazione tra le varie fasi che compongono le filiere.
- gli accordi commerciali attuati mediante il presente PIF hanno garantito alla filiera locale biologica prezzi di mercato spesso nettamente superiori (o comunque stabili negli anni) rispetto agli andamenti registrati dal 2017 al 2020 sui mercati nazionali.

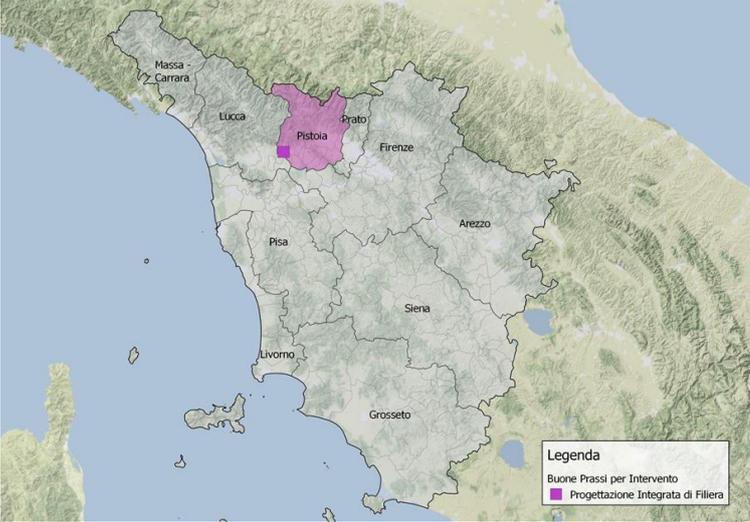
L’Accordo di filiera ha contribuito fortemente alla sopravvivenza delle imprese in difficoltà garantendo maggiore sicurezza economica e diversificazione dei canali di vendita. Il progetto purtroppo è stato pesantemente influenzato dal manifestarsi della pandemia, in particolare per lo slittamento dei tempi di realizzazione delle attività previste, ma nonostante questo è riuscito a realizzare tutti gli interventi previsti.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Da considerare innanzitutto gli interventi direttamente finalizzati alla sostenibilità energetica (impianti fotovoltaici). Vi sono poi gli investimenti per nuove trattrici, così come per le nuove infrastrutture per lo stoccaggio e la trasformazione, più performanti e meno energivore. Da non dimenticare infine la sostenibilità complessiva dell’intero comparto biologico, che rinuncia all’utilizzo di diversi input prodotti da fonti fossili (diserbanti e anticrittogamici di sintesi)
Innovazione	Specie in un campo come quello del metodo biologico, dove è di fondamentale importanza l’attenzione verso l’applicazione di nuove tecnologie produttive, la collaborazione con il mondo della ricerca appare indispensabile. Nella fattispecie, il Progetto ha voluto inserire la collaborazione con enti universitari (Università Firenze) per quanto riguarda un aspetto specifico, quello del miglioramento delle tecniche colturali utilizzabili nel comparto biologico (sovescio).
Efficacia	Il Progetto ha permesso un supporto importante a tutto il comparto del biologico dell’area (che ha gettato le basi per la creazione del Distretto Biologico della Val di Cecina, realizzato dopo la fine delle attività). Ha fornito l’occasione per mettere in rete aziende accomunate dall’applicazione di un metodo sostenibile, quello biologico. Ha dato modo alle aziende partecipanti di accedere in forma collettiva ai finanziamenti del PSR, rinnovando il parco macchine e le attrezzature produttive.

<i>Rilevanza e riproducibilità</i>	<p>Il Progetto ha risposto ad una esigenza ben specifica proveniente dalle aziende biologiche della Val Cecina, vale a dire quella di operare in modo associato e non frammentato, per migliorare la propria capacità tecnica, la competitività sul mercato e proporre un sistema produttivo alternativo a quello tradizionale.</p> <p>Può essere preso ad esempio in altre aree, in particolare dove esiste una spiccata vocazione verso produzioni a basso impatto, ma anche in generale di aumentare la forza contrattuale di aziende della stessa area in grado di proporre prodotti di elevata qualità ambientale.</p>
<i>Integrazione e cooperazione</i>	<p>Il Progetto fornisce indicazioni precise su quella che può essere la forza della cooperazione tra aziende e di integrazione tra produzione e sistema di commercializzazione prodotti. Da sempre il comparto agricolo sconta la frammentazione dell'offerta in termini di forza contrattuale nei confronti della fase della distribuzione. Gli accordi di filiera costituiti con il Progetto (che sono ancora attualmente in uso), garantiscono - in un'ottica di integrazione/cooperazione tra i partecipanti alla filiera - gli sbocchi per le aziende e gli approvvigionamenti per la rete di commercializzazione.</p>

3.9.6. "Green Flora e Futuro"

	
<i>Localizzazione</i>	Pescia (PT)
	
<i>Capofila</i>	Flora Toscana sac
<i>Finalità dell'intervento</i>	Rafforzamento filiera vivaistica
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	<p>4.1.3 - Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole</p> <p>4.2 - Trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo di prodotti agricoli</p> <p>16.2 - Progetti pilota e di cooperazione</p>
<i>Parole chiave</i>	Produzione vivaistica, innovazione tecnologica
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 301.040

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO
<p>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</p> <p>Il Progetto è stato concepito e realizzato in una delle aree a maggior vocazione vivaistica d'Italia. Il PIF è nato per rispondere a diverse criticità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ scarsa dinamicità delle produzioni rispetto alle evoluzioni repentine delle richieste dei mercati; ▪ scarsa innovazione tecnologica nei sistemi produttivi e nella conservazione del prodotto, con elevati costi produttivi, soprattutto energetici; ▪ inadeguate strutture di conservazione, lavorazione e commercializzazione dei prodotti finiti, in funzione delle moderne esigenze delle piattaforme di vendita; ▪ scarsa aggregazione dei produttori florovivaistici in merito ad alcuni aspetti produttivi legati a particolari esigenze commerciali e di nuovi mercati; ▪ necessità di incrementare le conoscenze e le competenze dei produttori e delle loro strutture cooperative.
<p>2. Il Beneficiario (il Capofila)</p> <p>Il PIF raccoglie 18 partecipanti diretti e 117 partecipanti indiretti, con la società Flora Toscana come capofila.</p> <p>Oltre a varie aziende del settore (singole o cooperative), sono stati coinvolti nel progetto le Università di Pisa e di Milano quali partner incaricati delle attività di ricerca.</p>
<p>3. Gli obiettivi dell'intervento</p> <p>Le attività finanziate perseguivano i seguenti obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aumento della dinamicità delle produzioni in rapporto ai cambiamenti dei mercati di riferimento; ▪ Aumento dell'innovazione tecnologica; ▪ Miglioramento della conservazione prodotti; ▪ Rafforzamento dell'aggregazione dei produttori; ▪ Miglioramento delle conoscenze tecniche dei produttori.
<p>4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR</p> <p>Le tipologie di investimento previste riguardavano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisto di macchinari/attrezzature per miglioramenti della produzione primaria a livello di singole aziende; ▪ Realizzazione di nuovi locali per la lavorazione e lo stoccaggio; ▪ Macchinari/attrezzature per nuove linee di confezionamento presso la società capofila; ▪ Attività relative all'applicazione di tecniche di conservazione e commercializzazione con riduzione consumi idrici ed energetici (studio comparativo LCA e nuove metodologie di trattamenti e conservazione prodotti). <p>Flora Toscana si è occupata di coordinare le attività e i rapporti fra la rete dei partner. I partner hanno fornito il materiale vegetale impiegato anche per le attività di ricerca.</p>

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I risultati effettivamente raggiunti hanno riguardato principalmente

- introduzione di innovazione tecnologica, sia a livello di prodotto che di processo;
- riduzione dei costi di produzione, anche per la parte di efficientamento energetico;
- diversificazione sia dei mercati che dei prodotti, anche grazie ai nuovi sistemi di confezionamento, che hanno determinato una migliore conservabilità dei prodotti stessi (possibilità di raggiungere anche mercati più lontani);
- sviluppo delle tecniche di marketing;
- aumento delle conoscenze dei produttori;
- sviluppo della rete tra produttori.

Da sottolineare alcuni punti particolarmente significativi:

- sostegno ai produttori: senza il supporto del progetto non sarebbe stato possibile (o estremamente difficile) per numerose aziende socie della cooperativa l'accesso ai fondi comunitari per la riqualificazione delle loro dotazioni di attrezzature e macchinari, in quanto non strutturate per attività di progettazione e richiesta fondi;
- collaborazione tra mondo produttivo e ricerca: grazie alla collaborazione con l'Istituto S. Anna di Pisa e la Facoltà di Agraria dell'Università di Milano sono state condotte ricerche specifiche sulle migliori condizioni di confezionamento di prodotti destinati all'esportazione. L'accorciamento dei tempi per il confezionamento e l'allungamento dei tempi di conservazione ha permesso di prendere in considerazione il trasporto via nave al posto di quello aereo. Oltre alle ricadute di carattere ambientale, questa modifica ha permesso di considerare anche nuovi mercati;
- aumento delle capacità di conservazione/lavorazione della materia prima, miglioramento della logistica e della commercializzazione, valorizzazione dei prodotti: questo aspetto ha interessato la maggior parte degli associati delle aziende cooperative, e di alcune aziende di produzione primaria;
- aggiornamento tecnico dei produttori: le iniziative promosse dal PIF hanno permesso di dare risposta al continuo fabbisogno di aggiornamento su materie tecniche e gestionali, rafforzando la rete di collaborazione tra i soci della cooperativa.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

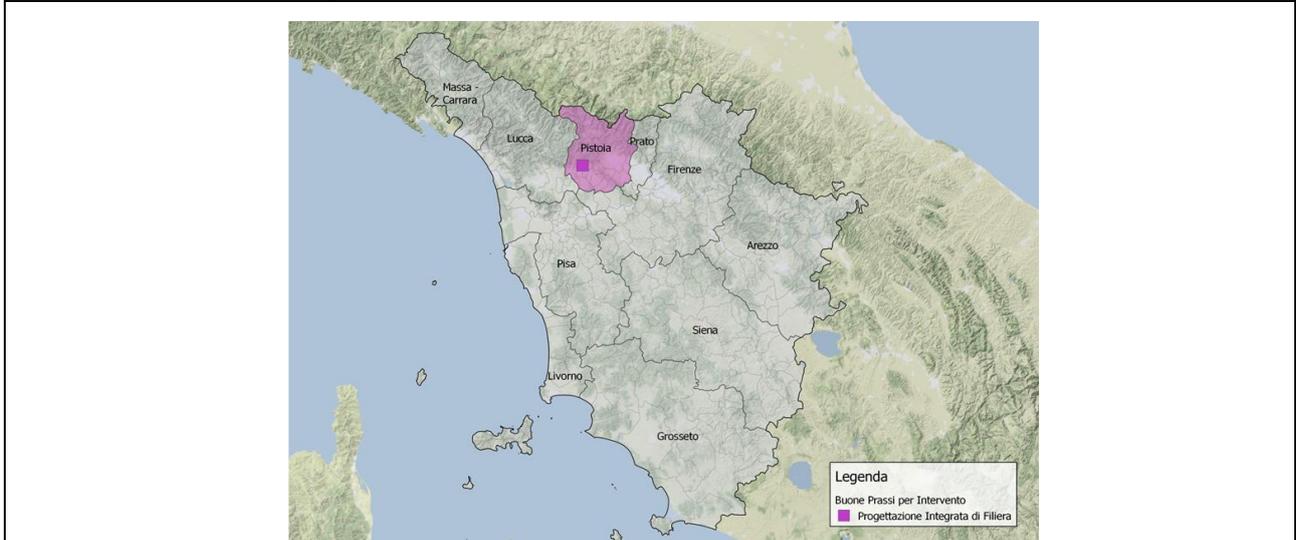
ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	Nel complesso, le tecnologie introdotte e le attrezzature utilizzate hanno determinato, oltre ad una diminuzione dei costi produttivi, anche minori costi energetici complessivi.
Innovazione	È uno dei punti di maggior forza del progetto. Grazie alla collaborazione con gli enti universitari, è stato possibile introdurre tecniche innovative per l'accorciamento dei tempi per il confezionamento e l'allungamento dei tempi di conservazione. Ciò ha reso possibile anche raggiungere altri mercati.

<p><i>Efficacia</i></p>	<p>Il progetto è stato estremamente efficace nel rendere più efficiente e competitiva l'intera filiera vivaistica dell'area, riducendo i costi di produzione e offrendo nuovi sbocchi commerciali, partendo dagli investimenti in nuove attrezzature ma anche grazie all'opera di formazione tecnica delle aziende partecipanti.</p>
<p><i>Rilevanza e riproducibilità</i></p>	<p>Il progetto è scaturito dalle reali necessità delle aziende del PIF. In assenza del progetto sarebbe stato molto difficile (se non impossibile) avere accesso ai finanziamenti per le attrezzature aziendali e a tutta la serie di azioni di formazione.</p> <p>Per le aziende trasformatrici si è trattato della possibilità di introdurre innovazione, che dovrebbe essere pratica comune e replicabile in tutti i contesti produttivi.</p>
<p><i>Integrazione e cooperazione</i></p>	<p>Un bell'esempio di collaborazione tra mondo della ricerca e mondo produttivo, al fine di introdurre innovazione nei processi produttivi.</p> <p>Altra componente è rappresentata dalla cooperazione tra aziende della stessa area appartenenti alla stessa filiera, che ha portato ad un arricchimento di ogni partecipante sia dal punto di vista tecnico che gestionale.</p>

3.9.7. EVO 2.0 dal vivaio alla tavola



<i>Localizzazione</i>	Massa e Cozzile (PT)
-----------------------	----------------------



<i>Capofila</i>	Az. Agr. Mauro Campioni – Frantoio Le Croci
-----------------	---

<i>Finalità dell'intervento</i>	Produzione Olio EVO
---------------------------------	---------------------

<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	<p>1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione</p> <p>4.1.3 - Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole</p> <p>4.1.5 - Incentivare il ricorso alle energie rinnovabili nelle aziende agricole</p>
--	--

	4.2 - Trasformazione, commercializzazione e/o sviluppo di prodotti agricoli 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione 16.3 - Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/la commercializzazione del turismo
<i>Parole chiave</i>	Produzione olio EVO, difesa cv locali di olivo, gestione del territorio
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 47.074,89

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Le aziende partecipanti ricadono in un'area a vocazione olivicola, ma sono caratterizzate da dimensioni medio-piccole e da sistemi produttivi tradizionali: la produzione di olive e olio è conseguentemente limitata e la qual cosa rende difficoltosa anche un'adeguata valorizzazione delle specificità.



In realtà però l'area ospita numerose cultivar di olivo tradizionali (ad es. leccino, allorino, pesciatino ecc.), che contribuiscono a differenziare l'olio ottenuto da tutte le altre produzioni, in particolare da quelle basate sugli impianti super-intensivi.

Anche il paesaggio viene fortemente caratterizzato dalla presenza delle coltivazioni di olivo.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

Il PIF raccoglie 27 partecipanti diretti e 92 partecipanti indiretti, con l'Az. Agr. Campioni come capofila.

Oltre a varie aziende del settore (singole o cooperative), sono stati coinvolti nel progetto le Università di Milano e il Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree (CNR – IVALSA) quali partner incaricati delle attività di ricerca.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Le attività finanziate perseguivano i seguenti obiettivi:

- tutela della biodiversità regionale delle popolazioni di olivo (mantenimento/valorizzazione delle cultivar autoctone);
- difesa del paesaggio toscano;
- miglioramento ambientale e della sicurezza sul lavoro;
- valorizzazione delle caratteristiche dell'olio EVO toscano;
- informazione ai produttori e collaborazione produttiva e commerciale.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

In linea di massima gli investimenti realizzati hanno permesso di raggiungere i risultati prefissati, nonostante le criticità incontrate durante il periodo della pandemia COVID 19.

Di seguito i principali interventi realizzati:

- Ammodernamento delle attrezzature agricole (Sottomisure 4.1 e 4.2): sono stati realizzati gli investimenti relativi alle apparecchiature di trasformazione per i due frantoi coinvolti (Frantoio Le Croci di Mauro Campioni e Frantoio Cooperativa Valdinievole). Parte di questi investimenti ha riguardato anche l'approvvigionamento di energia da FER.
- Miglioramento della qualità del prodotto e informazione e supporto tecnico ai partecipanti (Sottomisura 1.2): le attività di formazione hanno riguardato il miglioramento e l'uniformità della qualità delle olive conferite (epoche ottimali di raccolta, metodi di lotta ai parassiti, tecniche migliorate di potatura). Il miglioramento delle attrezzature di trasformazione ha poi contribuito ulteriormente all'aumento della qualità dell'olio prodotto.
- Miglioramento delle attività di commercializzazione: il coordinamento della commercializzazione dei vari piccoli produttori ha permesso di presentare il prodotto in maniera decisamente più accattivante (utilizzo dell'etichetta "EVOCA" IGP Olio Toscano), evitando la parcellizzazione delle produzioni e spuntando anche prezzi di vendita più interessanti.
- Offerta di piantine da vivaio di cv autoctone finalizzata al recupero di impianti abbandonati, infittimento di impianti esistenti e realizzazione di nuovi impianti (Sottomisura 16.2): gli accordi commerciali con uno dei partecipanti al PIF (un vivaio) ha permesso l'acquisto di piantine di olivo a prezzi concordati per la realizzazione di nuovi impianti e miglioramento di impianti esistenti, con ricadute positive anche sul paesaggio tipico toscano.



La collaborazione con Enti di ricerca (Università degli Studi della Tuscia Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali DAFNE UNITUS e Consiglio Nazionale delle Ricerche Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree CNR - IVALSA) ha inoltre portato avanti attività di ricerca relative a metodi migliorati per la radicazione delle piantine.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I risultati raggiunti hanno riguardato:



autoctone;

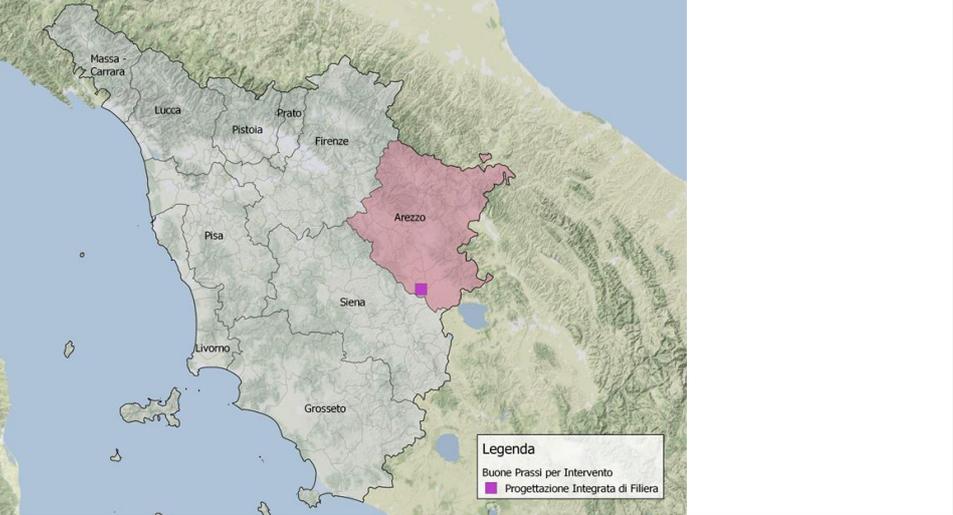
- ammodernamento delle attrezzature agricole nelle aziende partecipanti;
- miglioramento della qualità del prodotto;
- miglioramento delle attività di commercializzazione;
- informazione e supporto tecnico ai partecipanti;
- aumento dell'offerta di piantine da vivaio di cv

- recupero di impianti olivicoli abbandonati, infittimento di impianti esistenti e realizzazione di nuovi impianti.

Si può sottolineare come sia stato possibile migliorare sensibilmente la parte relativa alla commercializzazione dell'olio prodotto dalle singole aziende, grazie all'individuazione di una tipologia di packaging appositamente studiata (etichetta EVOCA), in grado di valorizzare adeguatamente il prodotto. Tale attività sarebbe stata difficilmente realizzabile a livello di singola azienda.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	Per quanto riguarda la sostenibilità di carattere energetico si può fare riferimento in generale al rinnovo dei macchinari aziendali (più efficienti dal punto di vista del consumo energetico e delle emissioni) e nello specifico alle attrezzature per la produzione di energia da FER (5% dell'investimento totale). Anche il recupero di vecchi oliveti abbandonati può essere annoverato tra le azioni per aumentare la sostenibilità complessiva del progetto.
Innovazione	La collaborazione con UniMilano e CNR ha fornito indicazioni relativamente ai migliori metodi di radicazione delle piantine di olivo da impiantare. Il carattere innovativo dell'intervento ha riguardato poi anche le modalità di commercializzazione del prodotto finale, sotto una denominazione e un packaging comune a tutte le aziende.
Efficacia	Il progetto ha effettivamente portato ad una maggiore competitività delle aziende coinvolte ed ha dato loro la possibilità di commercializzare il prodotto in maniera da assicurare migliori prezzi di vendita.
Rilevanza e riproducibilità	È stato possibile rispondere all'esigenza delle singole aziende di accedere ai contributi comunitari in maniera semplificata e di riuscire ad ottenere una maggiore valorizzazione del prodotto. La tipologia di intervento è da considerarsi come replicabile anche in altre aree dove l'olivicoltura sia di tipo estensivo, con produzioni frammentate e poco valorizzate.
Integrazione e cooperazione	Due sono le forme di integrazione e cooperazione individuabili: a) quella tra le aziende agricole e le istituzioni preposte alla ricerca, che ha permesso di trovare risposte operative sul tema della radicazione delle talee di olivo e b) tra aziende della stessa area e della medesima specializzazione produttiva, che ha promosso un approccio comune nel settore commercializzazione e ha permesso di aumentare il bagaglio di conoscenze tecniche e gestionali dei partecipanti al PIF.

3.9.8. Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione

	
<p><i>Localizzazione</i></p>	<p>Foiano della Chiana (AR)</p>
	
<p><i>Capofila</i></p>	<p>Manifatture Sigaro Toscano S.p.A.</p>
<p><i>Finalità dell'intervento</i></p>	<p>Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione dei sigari a marchio TOSCANO®</p>
<p><i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i></p>	<p>TI 4.1.3 "Partecipazione alla progettazione integrata da parte delle aziende agricole" TI 4.2.1 "Investimenti nella trasformazione, commercializzazione e/o lo sviluppo dei prodotti agricoli" SM 16.2 "Sostegno a progetti pilota e di cooperazione"</p>
<p><i>Parole chiave</i></p>	<p>Tabacco, sigaro Toscano, agricoltura di precisione, miglioramento qualità dei suoli</p>
<p><i>Risorse finanziarie</i></p>	<p>Investimento totale: € 429.258,12</p>

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Il sigaro Toscano rappresenta uno dei prodotti di tradizione italiana più noti al mondo e, da un punto di vista di vista prettamente produttivo, la relativa filiera si sviluppa prevalentemente nel territorio toscano attraverso la coltivazione del tabacco di tipo Kentucky.

Manifatture Sigaro Toscano S.p.A., soggetto capofila del PIF, si è fatto carico del Progetto al fine di sostenere l'intera filiera del prodotto, storicamente caratterizzato da un processo di produzione specifico, richiedente l'ingente utilizzo di fitofarmaci e risorse idriche. Difatti, Il tabacco Kentucky è un tabacco scuro il cui trattamento iniziale deve essere realizzato con affumicatura da latifoglie (principalmente quercia) direttamente dall'azienda produttrice. Nel corso degli anni le emissioni in atmosfera scaturite dagli essiccatoi, che non sono altro che legna di latifoglie e tabacco, hanno dato adito ad alcune problematiche.

Pertanto, la scelta di procedere con l'intervento muove dalla volontà di diminuire le emissioni di essiccatoi, ridurre la deriva dei fitofarmaci, nonché migliorare la qualità merceologica del prodotto meccanizzando il processo di produzione e trasformazione.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

Manifatture Sigaro Toscano S.p.A. nasce nel 2006 e il sigaro Toscano è uno dei principali rappresentanti del made in Italy nel mondo. Come soggetto presente nel mercato ha più di 200 anni di tradizione e legame con la filiera, a cui ha sempre voluto dare un apporto innovativo, senza tuttavia rinunciare alla qualità e all'identità del proprio marchio.



Il processo di produzione si sviluppa presso i due diversi stabilimenti dell'azienda: la Manifattura di Lucca e lo Stabilimento di Cava de' Tirreni, in provincia di Arezzo troviamo il Centro di ricevimento perizia e sviluppo agricolo di Foiano della Chiana, dove i vari coltivatori conferiscono annualmente il loro raccolto, sottoposto ad attività peritali e di selezione del tabacco destinato alla fascia e al ripieno.

3. Gli obiettivi dell'intervento



Gli obiettivi perseguiti dal Progetto vengono elencati di seguito:

- la conservazione/miglioramento della qualità dei suoli attraverso apporti di sostanza organica da compost e da sovesci, con ricadute sulla capacità di nutrire le piante, sulla ritenzione idrica, sul controllo delle malerbe, sulla biodiversità della componente microbica, sul fabbisogno di fertilizzanti chimici di sintesi;
- l'introduzione di formulati con profili tossicologici e residuali di minore impatto ambientale

per il controllo di avversità biotiche quali batteri e malerbe;

- la riduzione del numero di interventi con insetticidi di sintesi per la difesa dalla pulce (*Epitrix hirtipennis* (Melsheimer) Coleoptera: Crhysomelidae: Alticinae) attraverso l'impiego di piante spia e/o attrattive.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Gli interventi inerenti la TI 4.1.3 sono consistiti nel rinnovamento del parco macchine delle aziende e nella realizzazione di locali adibiti alla produzione primaria, quali i magazzini, il locale macero e gli essiccatoi.

Gli investimenti più innovativi hanno, invece, riguardato l'agricoltura di precisione, con l'acquisto di sistemi GPS, atomizzatori, nebulizzatori o spargi concime con dosaggio variabile e puntuale in grado di adattare la distribuzione dei fitofarmaci o dei concimi alle caratteristiche pedo-climatico-ambientali dell'UTE e delle esigenze puntuali della coltura.

Inoltre, a Foiano, una delle sedi del soggetto capofila, è stata rinnovata una cella di conservazione del tabacco che verrà successivamente trasferito presso lo stabilimento di trasformazione finale di Lucca.

Nell'ambito della misura 4.2, a Lucca è stato realizzato un nuovo sistema di fermentazione con la realizzazione di un innovativo e automatizzato impianto di movimentazione dei contenitori di tabacco, dotato di condizionamento della cella.

L'intervento finanziato dalla SM 16.2 ha avuto come obiettivo la conservazione e il miglioramento della qualità dei suoli, attraverso apporti di sostanza organica da compost e sovesci e l'introduzione di formulati a ridotto impatto ambientale.

Con il rinnovo delle attrezzature e la riduzione dei prodotti di sintesi, le aziende hanno avuto modo di impattare in modo minore sull'ambiente e di intervenire in modo puntuale e preciso sulle colture.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I principali risultati sono stati raggiunti in termini di sostenibilità ambientale ed economica: il Progetto, ha difatti permesso di garantire sostegno economico alle aziende coinvolte direttamente e indirettamente, nonché di ridurre l'impatto ambientale del processo di produzione.

Gli apporti innovativi del Progetto hanno, inoltre, consentito di valorizzare la filiera produttiva del sigaro Toscano, migliorando la qualità merceologica del prodotto che nel 2022 ha ottenuto con un suo prodotto l'ambito premio *Cigar Trophy* come miglior sigaro al mondo.

In ultimo, il Progetto è stato presentato al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) ed è oggi oggetto di discussione all'interno di un tavolo di confronto sul Tabacco di tipo Kentucky.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Il Progetto costituisce un modello di sviluppo che garantisce la piena sostenibilità economica e finanziaria della filiera (in particolar modo per la parte di produzione primaria), con un'impostazione legata soprattutto alla sostenibilità ambientale. Obiettivo primo era infatti quello di rispondere all'esigenza di orientare il processo di coltivazione del tabacco agli obiettivi del Green Deal: tale coltivazione si contraddistingue per l'ingente utilizzo di fitofarmaci e risorse idriche, nonché per le emissioni in atmosfera scaturite dagli essiccatoi. In tal senso, gli interventi del Progetto si sono concretizzati nell'introduzione di
----------------------	---

	<p>formulati a ridotto impatto ambientale, nonché nell'implementazione dell'agricoltura di precisione, attraverso l'acquisto di strumenti innovativi in grado di adattare la distribuzione dei fitofarmaci o dei concimi alle caratteristiche pedo-climatico-ambientali e delle esigenze puntuali della coltura.</p>
Innovazione	<p>Il Progetto si è caratterizzato per una forte componente innovativa, sviluppata in due direzioni. Una prima destinata agli agricoltori, consistente nella meccanizzazione agricola di alcune aziende e, nello specifico, incidente sulle fasi di raccolta e di gestione agronomica del prodotto. Una seconda, invece, funzionale al trattamento e alla finalizzazione del prodotto, consistente nell'ammodernamento di una cella di conservazione del tabacco e nella realizzazione di un innovativo e automatizzato impianto di movimentazione dei contenitori di tabacco, dotato di condizionamento della cella.</p>
Efficacia	<p>L'attuazione dell'intervento e gli effetti sono adeguati e coerenti rispetto ai tempi procedurali e di realizzazione previsti e con gli obiettivi prefissati dal beneficiario. L'efficacia realizzativa risulta pienamente soddisfatta in quanto l'acquisto delle macchine e dell'attrezzatura ha subito portato i suoi frutti, in termini di qualità merceologica del prodotto e qualità dei suoli.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>Il Progetto ha destato fin da subito grande curiosità all'interno della filiera, combattendo lo scetticismo iniziale rispetto ad interventi di questo tipo. Difatti, sull'esempio dell'intervento in esame, altre realtà stanno dando vita a nuove proposte progettuali, soprattutto lato ricerca, finalizzate alla riduzione di utilizzo di agrofarmaci. I nuovi beneficiari faranno sicuramente tesoro della pregressa esperienza, lavorando a stretto contatto con gli attori istituzionali e con gli enti di ricerca, al fine di rispondere efficacemente ai bisogni della filiera. Non in ultimo, il Progetto è oggi al cospetto del MASAF, al centro di un tavolo di confronto sul Tabacco di tipo Kentucky.</p>
Integrazione e cooperazione	<p>Manifatture Sigaro Toscano ha attivato e gestito un'importante rete di contatti all'interno e all'esterno della filiera tabacchicola. Ai fini del miglior coinvolgimento delle aziende, in una prima fase di organizzazione e attivazione dei rapporti, si è anche avvalso di consulenti esterni. Inoltre, il Progetto ha favorito il rafforzamento del rapporto di collaborazione già intercorrente tra la filiera e gli istituti di ricerca, nello specifico l'Università di Napoli e il CREA di Caserta.</p>

3.10. I PIANI STRATEGICI DEI GRUPPI OPERATIVI - PSGO

3.10.1. AGRENO: Gruppo per ritrovare economie e nuove opportunità



<i>Localizzazione</i>	Abbadia San Salvatore (SI)
<i>Capofila</i>	Aurelio Visconti – Lombardi & Visconti S.a.s.
<i>Finalità dell'intervento</i>	Recupero antico condimento toscano e ricerca di nuove opportunità economiche
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione

<i>Parole chiave</i>	Tipicità, territorio, viticoltura, economia circolare
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 306.137,24 Cofinanziamento: € 306.137,24
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
<p>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</p> <p>Il progetto nasce dalla volontà di trovare il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione: legare le produzioni al territorio e alla sua storia incentrando tutte le lavorazioni e le procedure sull'aspetto naturalistico e di scelta accurata delle materie prime. Come noto, la Toscana pur avendo un territorio che mal si presta alle produzioni agrarie convenzionali, è invece vocata all'espressione di prodotti agro-alimentari d'eccellenza che riescono ad inserirsi sia nella domanda di prodotti alimentari qualitativamente eccellenti in cui i requisiti gastronomici si associano a qualità salutistiche e funzionali.</p> <p>In particolare l'area del Monte Amiata è una terra interessante dal punto di vista botanico, poiché grazie alla sua morfologia - si tratta di un ex vulcano - con il tempo ha dato origine a ammassi rocciosi spugnosi e ricchi di Sali minerali adatti al prosperare della vegetazione: il risultato è che questa montagna ospita molte varietà endemiche, e particolarissime. Ancora sulle materie prime va ricordato che questo è un territorio dove si producono tra i più importanti vini italiani – DOC Brunello, l'Orcia DOC, Montecucco, Nobile e il Pitigliano – e dove è presente una ricca varietà di erbe spontanee ed officinali.</p>	
<p>2. Il Beneficiario (il Capofila)</p> <p>Aurelio Visconti, titolare della Lombardi & Visconti S.a.s è un artigiano dei liquori, unico nel suo genere con delle capacità tecniche, ma anche delle doti intuitive, createsi nel tempo grazie allo studio, ad una grande esperienza nel campo ed alla dedizione verso la propria attività. L'azienda di trasformazione nata nel 1989, produce prevalentemente liquori a base di erbe aromatiche risalendo ad antiche ed originali ricette del territorio: la sensibilità si rivolge alla tutela della biodiversità con l'interesse a produzioni di frutti antichi e spesso a rischio estinzione. A partire dal 2017 l'azienda è certificata Bio proprio per ribadire la naturalità della sua produzione.</p> <p>Le produzioni non sono esclusivamente legate ai distillati ma si completano con alcolici nati da macerazione: l'antica cultura di estrarre proprietà aromatiche e principi attivi dalle erbe aromatiche per mezzo di questo procedimento nasce nei conventi italiani e francesi detentori delle conoscenze erboristiche del mondo classico. All'interno del piccolo laboratorio, nel corso degli anni, sono state introdotte anche le produzioni analcoliche di agretti, mosti cotti, lavorazione della castagna, la pera picciola – la quale peraltro è stata oggetto di uno studio specifico realizzata con l'Università di Firenze – in versione scioppata e agrodolce. Un ulteriore “esperimento” è stato quello della produzione di “enoliti” – antichi vini medicinali – e vini liquorosi: ad oggi la gamma disponibile conta più di 40 prodotti tra macerati d'erbe, condimenti e vini liquorosi che, grazie anche alla vicinanza con alcuni dei territori italiani più famosi per la produzione di vino può spaziare con grande vastità di scelta.</p> <p>Obiettivo della società è arrivare ad avere produzioni di materie prime 100% locali (Amiata, Val d'Orcia, Amiata maremmana) e per questo da tempo collabora con una rete d'impresa di aziende agricole BIO che si chiama BIOMAVO. Tutti i prodotti sono realizzati con prodotti vegetali, senza uso di sostanze di sintesi come addensanti, aromi, estratti, coloranti antiossidanti ecc.).</p>	

3. Gli obiettivi dell'intervento

In questo contesto l'obiettivo del progetto era quello di riscoprire e caratterizzare un prodotto capace di tornare ad essere un elemento tradizionale dell'area dell'Amiata ma anche dell'intero territorio toscano grazie ad un processo di trasferimento d'innovazione e di ri-costruzione di conoscenze relative al processo di produzione dell'Agresto. Quest'ultimo è un antico condimento ottenuto dalla cottura di uve acerbe con spezie e aromi (aglio, ginepro, cipolla ecc.) che attualmente vengono raccolte in maniera spontanea nei boschi: la produzione è estremamente ristretta sia in termini di varietà che di quantità impedendone uno sviluppo sostenibile.

Nel lungo periodo il progetto ed il GO costituito ha come obiettivo quello di sviluppare prodotti ed estratti agroalimentari tali da rientrare all'interno del Registro dei "Prodotti tradizionali della Regione Toscana" (gestito da ARSIA), contestualizzandoli alle esigenze specifiche del territorio dell'Amiata.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Le principali attività del progetto hanno riguardato:

- gestione del vigneto da parte delle aziende agricole (Area Brunello di Montalcino- Siena, Area Montecucco – Cinigiano, Grosseto): identificazione di vitigni autoctoni e di piante officinali (aglio spontaneo dell'Amiata) d'interesse per la produzione dell'agresto e definizione del processo di raccolta delle uve immature diradate e loro utilizzo (attraverso l'introduzione della pratica circolare);
- nuove modalità di lavorazione e trattamento delle uve agreste raccolte, del mosto e delle attività di realizzazione dell'Agresto (selezione dei vitigni, selezione del mix di erbe, ammostamento delle uve, cottura controllata del mosto, filtrazione, infusione a freddo delle erbe, chiarificazione, conservazione e stoccaggio pre-commercializzazione);
- definizione di almeno due ricette che più valorizzino le caratteristiche funzionali e gastronomiche del prodotto;
- controllo del processo e impianto pilota per la produzione dell'agresto: progettazione e realizzazione di una serie di macchinari (sistema prototipale integrato alla linea di produzione) per la produzione dell'Agresto (innovazione del processo di cottura, di filtrazione e di eliminazione dei fumi e dei vapori per rendere più confortevole e sicura la lavorazione);
- scheda Descrittiva e Panel di degustazione;
- identificazione di composti HAVC con interesse cosmetico e nutrizionale nei residui di lavorazione;
- Identificazione dei parametri analitici dell'agresto (profilo fitochimico, antiossidante e antibatterico).

Infine l'attività di divulgazione dei risultati ha permesso di far conoscere il progetto e il prodotto anche ad un pubblico più vasto continuando nel tentativo di riportare l'agresto al consumo quotidiano sulle tavole.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I principali risultati sono stati ottenuti in termini di economia circolare intervenendo su un elemento noto ma non eliminabile della produzione: è stato infatti trasformato in prodotto uno scarto che, durante il periodo estivo e del diradamento, comportava un ingente spreco di uva giovane.

Un secondo risultato è rappresentato dall'aver reinterpretato un prodotto tradizionale e territoriale, che oggi è diventato un prodotto nuovo, avente le caratteristiche che il mercato richiede (in termini salutistici e di sostenibilità) e allineato alle richieste della cucina più innovativa (considerando

anche l'impatto che la cucina ha anche a livello mediatico). Il prodotto è stato presentato a diversi chef di zona e il riscontro avuto è stato estremamente positivo tanto che taluni lo hanno inserito in piatti nuovi dei propri menù.

Dal punto di vista della produzione e dell'evoluzione del progetto, le aziende vitivinicole – sia coinvolte direttamente nel progetto che quelle esterne ad esso - si sono dimostrate interessate al fine di ampliare la gamma dei loro prodotti: questo perché per il territorio toscano l'agresto potrebbe diventare un prodotto distintivo come, ad esempio, l'aceto balsamico lo è per l'area del Modenese in Emilia Romagna.

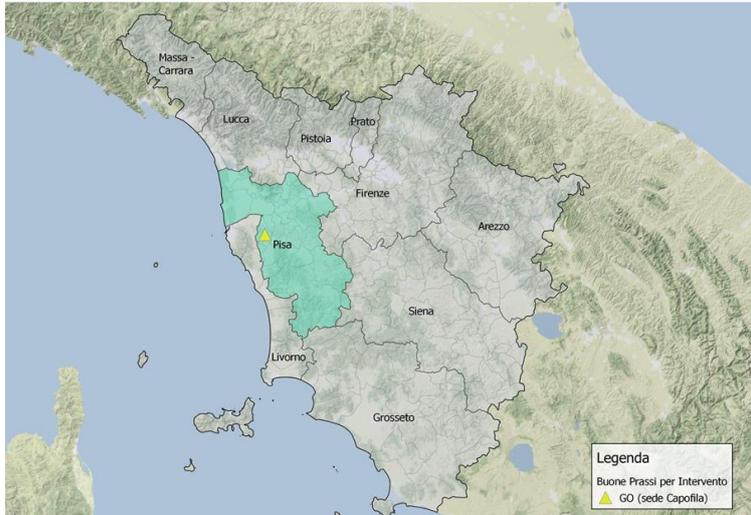
Infine, la principale problematica che caratterizza il progetto è quello della scarsa replicabilità almeno nel breve periodo data l'impossibilità di garantire una produzione di grandi quantità di erbe spontanee necessarie alla realizzazione del prodotto.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	<p>Il progetto contribuisce in maniera significativa alla sostenibilità ambientale grazie alla promozione di un'economia circolare che promuove l'utilizzo delle uve di scarto immature e diradate.</p> <p>Dal punto di vista della sostenibilità sociale la valorizzazione dell'Agresto e del territorio dell'Amiata passa attraverso il recupero di una ricetta risalente, verosimilmente, all'epoca romana. La descrizione e la codifica di una ricetta a forte connotazione territoriale ne ha permesso l'individuazione di parametri qualitativi (schede descrittive parametriche, panel test dedicati e analisi statistiche - ANOVA) e analitici (profilo fitochimico, antiossidante e antibatterico), ne permette una "descrizione" tanto organolettica che nutraceutica e salutistica.</p>
Innovazione	<p>L'innovazione di processo sta nell'aver migliorato la produzione dell'agresto rispetto al metodo artigianale, grazie all'introduzione di soluzioni concrete (ad es. è stata sperimentata una cappa di grandi dimensioni capace di aspirare i vapori della cottura delle uve giovani) capaci di ovviare non solo alle forti oscillazioni di produzione ma di garantire la stabilità del prodotto così come richiesto dal mercato.</p> <p>Inoltre l'Agresto, pur nascendo in un territorio marginale, può essere inserito a pieno titolo fra i nuovi prodotti dietetici e salutistici: lo scarto minimo prodotto dalla lavorazione dell'uva è riutilizzabile dall'industria farmaceutica e cosmetica con grande efficacia.</p>
Efficacia	<p>L'efficacia risiede nel processo di ri-territorializzazione dell'Agresto al contesto Amiantino che potrà ampliarsi a quello toscano in generale in un tempo anche breve, grazie alla volontà di alcuni produttori di costruire dei circuiti alimentari alternativi rispetto ai circuiti convenzionali di produzione e consumo.</p> <p>Le tecnologie produttive adottate dal progetto potranno rappresentare per le aziende agricole una concreta opportunità di ampliamento/diversificazione della produzione con l'obiettivo di partecipare offrire sul mercato un prodotto nuovo, qualitativamente superiore e fortemente legato al territorio.</p>

<p><i>Rilevanza e riproducibilità</i></p>	<p>Il progetto può essere trasferito in altri contesti interessati a completare la rivalutazione di un'intera filiera: territorio - produttore – trasformatore – commerciante. A chiusura del progetto, per l'interesse suscitato, le due Unioni dei Comuni Montani Amiata Grossetano ed Amiata Val d'Orcia hanno finanziato, fuori dal progetto con risorse proprie, il "Codice Sensoriale dell'Agresto" edito dal Centro Studi Assaggiatori di Brescia, entrato a far parte della collana di tutti i prodotti degustabili. Con questa importante pubblicazione si dà importanza massima al lavoro di definizione del prodotto Agresto nel contesto toscano, aggiornandone la produzione.</p> <p>Il tema della replicabilità del progetto, seppur possibile, appare limitata perlomeno nel breve periodo, a causa della scarsa disponibilità durante tutti i periodi dell'anno di alcune erbe selvatiche le quali, ad oggi, non risultano essere coltivabili.</p>
<p><i>Integrazione e cooperazione</i></p>	<p>Il Progetto è un perfetto esempio di integrazione tra il mondo produttivo, non solo esclusivamente agricolo – vedi il profilo del Capofila - e la ricerca in quanto si è cercato un equilibrio perfetto tra riduzione (o abbattimento) degli scarti, introduzione di una nuova produzione per il rilancio imprenditoriale e il recupero di produzioni tipiche (e antiche) del territorio. Il progetto è stato realizzato in un'ottica di proficua collaborazione di un gruppo particolarmente affiatato di aziende agricole. I partner concludono il progetto con la consapevolezza di aver massimizzato i risultati ottenibili nella fase sperimentale e con la volontà di rilanciare un prodotto "bandiera" del territorio toscano.</p>

3.10.2. QUALI_BIRRE - Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale

<p style="text-align: center;">QUALIBIRRE</p> <p style="text-align: center;">PISTOIA 30 NOVEMBRE 2022</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	
<i>Localizzazione</i>	Crespina Lorenzana (PI)
 <p style="text-align: right; font-size: small;"> Legenda Buone Prassi per Intervento ▲ GO (sede Capofila) </p>	
<i>Capofila</i>	Società Agricola Opificio Birrario
<i>Finalità dell'intervento</i>	Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione
<i>Parole chiave</i>	Qualità, diversificazione, filiera brassicola

<p>Risorse finanziarie</p>	<p>Investimento totale: € 312.414 Cofinanziamento: € 279.511</p>
<p>DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO</p>	
<p>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</p>	
<p>La produzione della birra artigianale rappresenta un'attività in continua e rapida crescita in Italia a partire dal 2010 anno in cui l'inserimento della produzione del malto e della birra tra le attività agricole sta determinando un importante impulso nell'ambito del settore primario e rappresenta un'importante forma di diversificazione multifunzionale delle imprese agricole toscane. Oggi si contano circa 300 birrifici agricoli e il sostegno dato alle filiere brassicole locali ha fatto leva sul legame che può crearsi tra prodotto e territorio che parte dalla origine delle materie prime per essere enfatizzato dal carattere artigianale (produttivo e distributivo) che contraddistingue la stragrande maggioranza degli microbirrifici italiani.</p> <p>Il gruppo di aziende che ha dato vita al progetto ha colto l'opportunità di costruire conoscenza – e dati – collegati alla produzione della birra in risposta ad una domanda di birre artigianali in continua crescita: scopo del progetto è stato quello di prepararsi al mercato migliorando le proprie competenze tecniche sia produttive che commerciali a partire proprio dal controllo del processo produttivo dal quale dipende la qualità dei prodotti.</p>	
<p>2. Il Beneficiario (il Capofila)</p>	
<p>L'Opificio nasce nel 2012 dal sogno di tre amici con la passione per la birra e per la propria terra. Ciò che caratterizza questa realtà, questo birrificio agricolo, è la produzione di quasi il 100% delle materie prime (cereali e luppoli) utilizzate nella produzione di 4 birre artigianali, ad alta fermentazione non pastorizzate e non trattate. I cereali utilizzati sono coltivati nei campi di proprietà vicini al birrificio, appunto nella località di Crespina in provincia di Pisa. Adiacente all'azienda è stato inoltre creato un luppoletto nel 2014 con svariate tipologie di luppolo: nonostante non ci sia ancora la produzione del 100% di materie prime, l'azienda si propone di arrivare al completo approvvigionamento interno a km0. L'attenzione del conduttore, infatti, anche all'interno del progetto, era infatti molto più spinta sulle materie prime, sul campo, sulla parte agricola piuttosto che sulla parte di trasformazione: ad ogni modo le attività realizzate hanno contribuito a creare un protocollo proprio che permette di verificare la qualità della produzione.</p> <p>Infine va sottolineato che il Capofila fa parte della rete di imprese biologiche "Colli Pisani": insieme ad altri 22 partner, la rete si occupa di turismo esperienziale, protezione dell'ambiente e promuove le produzioni biologiche certificate del territorio attraverso la stretta collaborazione tra produttori ed il settore ristorativo e ricettivo.</p>	
<p>3. Gli obiettivi dell'intervento</p>	
<p>L'obiettivo generale è stato quello di elevare le competenze tecniche ed economiche degli imprenditori impegnati nella produzione di birre agricole, attraverso la definizione di un protocollo operativo e il trasferimento ai birrifici artigianali delle conoscenze relative alle caratteristiche microbiologiche e agli strumenti necessari a innovare il processo di produzione, conservazione e marketing. Il progetto ha avuto poi come obiettivo specifico quello di migliorare il posizionamento competitivo del prodotto per adeguare/ ottimizzare le potenzialità distributive delle birre realizzate. Inoltre, come detto in apertura, l'incentivazione dello sviluppo di una filiera della birra regionale toscana offre importanti benefici economici e ambientali, favorendo in modo diretto a livello aziendale lo sviluppo di strategie di diversificazione multifunzionale.</p>	

Essendo inoltre un progetto che ha interessato la produzione di birre artigianali, le attività hanno avuto come finalità quella di valorizzare le colture a seminativo puntando sulla qualità della produzione di pieno campo ed allo studio di orzo destinato alla maltazione proponendo l'opportunità di utilizzare varietà antiche che, nonostante le rese minori sono maggiormente resistenti alla scarsità idrica.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Punto fondamentale è l'indagine preliminare condotta per valutare la qualità chimica e microbiologica sia dei processi di produzione, sia del prodotto finito durante la sua "shelf life", in modo da individuare eventuali criticità e introdurre sistemi di controllo semplici che daranno la possibilità agli operatori di prevenire eventuali problemi e di intervenire prontamente.

L'attività principale è stata rappresentata dal monitoraggio di 4 cicli produttivi, passando dalla fase più analitica e di laboratorio a quella di imbottigliamento e di degustazione (più l'analisi sensoriale) per migliorare la qualità del prodotto. Dopodiché sono stati uniti i risultati di ogni birrifico e si è ottenuto l'andamento complessivo, analizzato successivamente anche in ottica migliorativa.

In sintesi le attività realizzate sono state:

- Indagine esplorativa di marketing (analisi desk di audit);
- Implementazione di un modello di monitoraggio del processo produttivo da parte delle imprese partner;
- Analisi di processo e di prodotto della qualità microbiologica delle birre artigianali agricole per lo sviluppo di un protocollo operativo;
- Analisi dei modelli organizzativi e gestionali di un birrifico agricolo;
- L'evoluzione del profilo sensoriale e dell'accettabilità di birre artigianali toscane durante la vita di scaffale;
- Analisi impatto economico e strategie di valorizzazione commerciale.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Nel rilevare i principali risultati è necessario fare una premessa: sulla filiera del luppolo i riflettori si sono accesi per un breve periodo nel 2017. Dopodiché l'interesse per questa produzione, che interessa pochi ettari in Italia – la stragrande maggioranza del luppolo è straniera mentre l'orzo ha una produzione maggiore -, è andato scemando e con esso la disponibilità di dati/conoscenza sia sulle materie prime che sulle produzioni. Dunque il progetto ha ottenuto il risultato di riprendere a parlare di questo particolare settore sviluppando conoscenza sia relativamente alla filiera brassicola ma anche al settore del luppolo sul territorio.

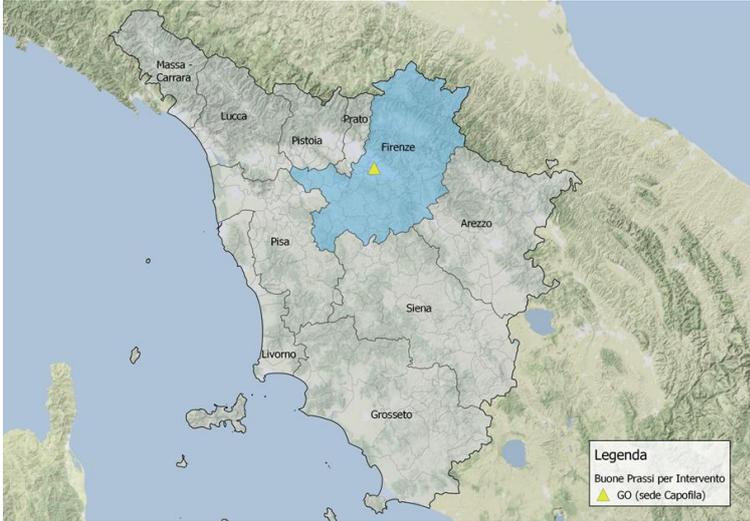
In concreto le attività del progetto sono state indirizzate alla messa a punto di un sistema articolato per il controllo della qualità del prodotto che, partendo dal processo produttivo, arriva sino alla percezione del consumatore finale. Attraverso i tre anni di attività gli imprenditori hanno avuto modo di comprendere come gestire in modo organico la qualità delle birre, individuare i punti critici ed intervenire lungo l'intera filiera di produzione, partendo dal monitoraggio chimico e microbiologico del processo produttivo, arrivando sensorialmente ad ottenere un prodotto non solo privo di difetti percepibili, ma anche ben riconoscibile e rispondente alle aspettative dei consumatori. Il progetto ha inoltre evidenziato come tale gestione della qualità delle birre agricole prodotte debba essere gestita andando oltre i confini aziendali, arrivando sul mercato finale con adeguate strategie di marketing.

Un'unica problematica è stata ravvisata all'inizio delle attività proprio per la messa a fuoco delle diverse fasi da analizzare: l'attenzione è stata spostata verso i processi dedicando per contro poco tempo ciò che invece accade in campo, a livello colturale. Il "disinteresse" verso la coltura del

luppolo in particolare è dovuta al fatto che si tratta di una produzione ancora molto residuale in Italia ed anche tra i partecipanti al progetto (che non hanno la parte agricola).

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	La sostenibilità può essere tradotta nel suo lato economico: infatti il progetto, attraverso il miglioramento dell'organizzazione gestionale dell'intero processo produttivo ne ha migliorato l'efficienza, andando a scovare i punti critici e sviluppando dei correttivi. Di questo ne ha beneficiato la qualità del prodotto e, conseguentemente, i rapporti col mercato.
Innovazione	Le principali innovazioni introdotte sono state relative al prodotto, con la ricerca di birre qualitativamente migliori da un punto di vista microbiologico, chimico e sensoriale e al processo attraverso la creazione del sistema di controlli capace di rilevare eventuali difformità produttive per ottenere prodotti più stabili nel tempo.
Efficacia	Il progetto contribuisce alla creazione di conoscenza intorno alla produzione di birra artigianale in un mercato in costante crescita che, oltre a rappresentare un'opportunità di sviluppo per le aziende e per i territori, costituisce altresì un territorio ricco di concorrenza laddove il posizionamento strategico è fondamentale.
Rilevanza e riproducibilità	A conclusione del progetto è stato realizzato un manuale delle buone pratiche da seguire per la produzione e la commercializzazione della birra artigianale. Il manuale si compone di tre capitoli riferito ciascuno ad un'area di indagine del progetto: gli aspetti microbiologici, l'analisi sensoriale e l'analisi economica. Il documento è altresì scaricabile all'indirizzo https://www.qualibirre.it/2606-2/ Si tratta dunque di un ottimo esempio di condivisione delle conoscenze emerse grazie al progetto e del tentativo di creare un lessico comune intorno ai metodi di produzione della birra artigianale.
Integrazione e cooperazione	Nonostante i "veri" birrifici agricoli siano pochi sull'intero territorio italiano, l'opportunità di sviluppare un'intera filiera brassicola locale aumenta le opportunità per un territorio di differenziarsi nell'offerta turistica e/o promozionale. È chiaro che per costruire e/o migliorare il posizionamento strategico delle aziende e delle produzioni locali siano necessarie opportune iniziative di marketing accompagnate dal sostegno istituzionale. Grazie all'attività del capofila ed alla propensione alla cooperazione dei diversi soggetti partecipanti al GO, l'aspetto sopra descritto sembra essere presente e particolarmente rilevante.

3.10.3. DigiViT Viticoltura Digitale in Toscana

	
Localizzazione	Firenze (FI)
	
Capofila	Consiglio nazionale delle Ricerche- Istituto per la bioeconomia – Dipartimento di scienze Bio Agroalimentari
Finalità dell'intervento	Interventi per introdurre la viticoltura digitale in Toscana
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione
Parole chiave	Viticoltura di precisione, miglioramento dei processi produttivi
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 220.000 Cofinanziamento: € 220.000

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Tra le esigenze più sentite dalle aziende agricole c'è la stima della produzione che, tipicamente, viene fatta nella stagione estiva da parte dei tecnici agronomi aziendali. Questa attività pre vendemmia è un'attività "occhiometrica" realizzata fisicamente sui campi che, oltre ad essere soleggiati, possono essere anche impervi per l'uomo (inoltre l'uva non si può né raccogliere né pesare). La metodologia di osservazione in campo richiede lunghi tempi operativi, inoltre la scelta delle piante può fornire dati poco rappresentativi della reale variabilità del vigneto. Tuttavia la previsione delle rese dell'uva è un'informazione importante per aiutare l'agronomo nelle scelte gestionali finalizzate a preservare l'equilibrio vegeto produttivo e ottimizzare la produzione: i dati produttivi forniscono un valido supporto alla gestione della logistica di vendemmia in termini sia di raccolta in campo che trasformazione in cantina, come ad esempio la gestione degli spazi, la disponibilità di macchinari e di personale.

Per quanto riguarda la stima della qualità, la determinazione della data ottimale di vendemmia è il frutto di un monitoraggio periodico del vigneto in cui vengono effettuati dei campionamenti spazializzati di uve per la determinazione del livello evolutivo di alcuni parametri qualitativi. Nello specifico vengono campionati manualmente acini da alcuni grappoli scelti da un operatore, trasportati in laboratorio, conservati a basse temperature e sottoposti ad una serie di analisi per determinarne sia la maturazione tecnologica, legata al rapporto zuccheri/acidità, e la maturazione fenolica che riguarda la concentrazione delle sostanze fenoliche. Il processo richiede tempo e risorse, ed è inoltre sottoposto a decisioni soggettive dell'operatore nella scelta delle zone da campionare e degli acini all'interno dei grappoli.

In questo progetto sono stati sviluppati algoritmi di image processing basati su pattern recognition per il riconoscimento dei grappoli utilizzando immagini in estremo dettaglio acquisite da drone.

2. Il Beneficiario (il Capofila)



L'Istituto per la BioEconomia – IBE – è nato il 1 giugno 2019 dalla fusione dell'Istituto di Biometeorologia (IBIMET) e dell'Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree (IVALSA), che nel corso degli anni hanno sviluppato competenze e complementarietà nel settore strategico della bioeconomia. Questa disciplina, inclusiva delle attività che utilizzano bio-risorse rinnovabili della biosfera terrestre per produrre alimenti, materiali ed energia, comprende quindi il comparto della produzione primaria (agricoltura, foreste, pesca), così come i settori industriali di uso e trasformazione risorse, quello agroalimentare, quello del legno, parte dell'industria chimica, delle biotecnologie e dell'energia. Le strategie di sostenibilità ambientale e dell'uso delle risorse, di riduzione degli impatti, del rafforzamento della resilienza e supporto alla mitigazione sono incluse in questa tematica, che ha quindi una forte valenza interdisciplinare.

Nella fattispecie il gruppo di lavoro che ha realizzato il progetto specifico collabora con le aziende vitivinicole a partire dal 2006: ciò ha permesso di giungere all'individuazione di un nuovo problema nella stima delle produzioni.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo del progetto è stato lo sviluppo di uno strumento operativo utilizzabile dalle aziende vitivinicole per la stima precoce delle produzioni e della qualità. Tra le criticità aziendali nel contesto viticolo Toscano, il progetto interviene sulla previsione delle rese e qualità attraverso l'analisi delle immagini ad altissima risoluzione telerilevate da drone, finalizzata al riconoscimento dei singoli grappoli. Il progetto mira a trasferire innovazione all'interno delle aziende vitivinicole toscane per migliorare il processo di valutazione delle produzioni in campo, sostituendo le metodologie tradizionali distruttive e time-consuming con un approccio rapido e oggettivo.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Il progetto ha previsto 3 attività principali distinte in:



- monitoraggio della produzione e sviluppo di algoritmi di riconoscimento dei grappoli, stima delle rese e analisi cromatica per la stima della maturazione fenolica;
- sviluppo di 2 droni finalizzati rispettivamente alla fase di studio sperimentale e mappatura tradizionale della variabilità spaziale, e un prodotto specifico di classe C1 (peso inferiore a 900g) con caratteristiche ottimizzate per rilievi rapidi in alto dettaglio dei grappoli;
- disseminazione dei risultati ottenuti ai diversi soggetti coinvolti nella filiera vitivinicola e alle istituzioni.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Il progetto ha fornito una soluzione che consente di ottimizzare il processo di stima dei costi e della qualità riducendo costi e tempi operativi validando una procedura oggettiva priva di potenziali errori umani dovuti alla soggettività decisionale in fase di campionamento. Attraverso l'applicazione di algoritmi di analisi dell'immagine è stato analizzato il profilo cromatico dei grappoli individuati da immagini acquisite da drone. E' stata messa a punto una procedura calibrata e validata per effettuare un monitoraggio rapido in zone rappresentative della variabilità interna al vigneto, basato su un approccio oggettivo che mantiene gli stessi criteri valutative non solo su alcuni acini ma su tutti i grappoli identificati all'interno della fascia fruttifera monitorata.

Per quanto riguarda la stima della qualità, il progetto ha fornito una soluzione che consente di ottimizzare il processo non solo riducendo costi e tempi operativi, ma validare una procedura oggettiva priva di potenziali errori dovuti alla soggettività decisionale in fase di campionamento. Attraverso l'applicazione di algoritmi di analisi dell'immagine è stato analizzato il profilo cromatico dei grappoli individuati da immagini acquisite da drone. E' stata messa a punto una procedura calibrata e validata per effettuare un monitoraggio rapido in zone rappresentative della variabilità interna al vigneto, basato su un approccio oggettivo che mantiene gli stessi criteri valutative non solo su alcuni acini ma su tutti i grappoli identificati all'interno della fascia fruttifera monitorata.



In fase conclusiva di progetto, il CNR è stato contattato da diverse aziende toscane (Bolgheri, Sangiovese, Cabernet Merlot) attente alla qualità che hanno voluto sperimentare il modello di Digivit. A seguire, c'è stato interesse da aziende che vendono DSS (Decision Support System), le quali hanno chiesto di poter trasferire il metodo sulle loro app.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	<p>La sostenibilità economica del progetto risiede nell'opportunità dei produttori vitivinicoli di poter accedere a informazioni rapide ed oggettive circa la potenzialità produttiva dei vigneti così da intervenire tempestivamente con interventi agronomici mirati in campo ed organizzare al meglio la vendemmia senza spreco di risorse.</p> <p>Vi è inoltre la sostenibilità sociale in quanto è stata migliorata la sicurezza e il benessere degli operatori per i rilievi in campo (spesso i tecnici hanno rischiato la disidratazione e i colpi di calore poiché le attività di sopralluogo vengono realizzate nel periodo estivo).</p>
Innovazione	<p>Il metodo di osservazione in campo per la stima delle produzioni, lunghi tempi operativi e, inoltre, la scelta che ne deriva delle aree da campionare spesso si è rivelata non rappresentativa della variabilità del vigneto. Inoltre, per la stima della maturazione fenolica sono necessarie analisi di laboratorio che richiedono ulteriori tempi tecnici. Il progetto ha avuto come obiettivo quello di sostituire l'intervento umano all'interno dei filari, con un monitoraggio effettuato da drone: le immagini ad altissimo dettaglio acquisite permettono di caratterizzare la fascia fruttifera e di stimarne il livello di invaiatura in base a una curva cromatica calibrata. La validazione di questa metodologia nelle condizioni del territorio vitivinicolo toscano, ha consentito la messa a punto di un protocollo di misura semplice e rapido per la stima quantitativa e qualitativa della produzione nel rispetto della variabilità del vigneto.</p>
Efficacia	<p>È stata sperimentata l'unione di metodi tradizionali legati al campionamento in campo in cui vengono osservati il numero di grappoli per pianta e il peso medio del grappolo con i calcoli da modelli previsionali, basati su una serie di fattori agro-climatici, per supportare agronomi e conduttori nella gestione delle fasi di raccolta delle uve e produzione del vino.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>La metodologia può essere trasferita ad altre realtà operative in maniera piuttosto semplice (con l'acquisto dell'app di rilevazione realizzata sia su drone che su altri device più facilmente utilizzabili) e fornirà alle aziende uno strumento facile ed efficace per tutelare e ottimizzare le potenzialità produttive dei vigneti.</p> <p>Inoltre la tecnologia sperimentata (analisi delle immagine e analisi cromatiche) può essere utilizzata per l'arboricoltura in generale (sperimentato anche su alberi di castagno).</p>
Integrazione e cooperazione	<p>Fin dalle prime fasi il Progetto ha ottenuto feedback positivi da altre aziende agricole e di servizi e ciò ha spinto a sviluppare anche un'app (piuttosto che il drone) utilizzabile con in principali device elettronici, che permette di avere gli stessi dati scattando delle foto ai vigneti. A dimostrazione della sua fattibilità, applicabilità e interesse per diverse realtà imprenditoriali e produttive è</p>

importante sottolineare come lo strumento sia stato testato in 1 azienda grande, 1 azienda media ed una di piccole dimensioni.

Infine si rileva che l'evento finale online del progetto abbia visto la partecipazione di più di 100 persone appartenenti alla rete dei contatti del mondo dell'innovazione e dell'agricoltura: durante l'evento un Consorzio vitivinicolo (composto da 300 aziende, aventi un totale di 800 ettari) ha chiesto di poter testare il prodotto.

Il gruppo di lavoro del CNR non è nuovo alla partecipazione in progetti di ricerca finanziati da fondi pubblici: facendo leva sulla propria reputazione e sui risultati proficui ottenuti sul campo, può contare sulla costruzione di un'intensa rete relazionale e istituzionale anche per iniziative future.

3.10.4. SURF - Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile

	
Localizzazione	Firenze
	
Capofila	Accademia Italiana di Scienze Forestali
Finalità dell'intervento	Creare Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione
Parole chiave	Armonizzazione di dati, valorizzazione dei servizi eco sistemici
Risorse finanziarie	Investimento totale: € 354.354,74 Cofinanziamento: € 306.137,24
<h2>DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO</h2>	
<h3>1. Contesto e motivazioni dell'intervento</h3> <p>I boschi, se correttamente gestiti sulla base dei criteri di sostenibilità sono in grado di erogare un ampio spettro di servizi ecosistemici, alcuni con un diretto valore finanziario, quali la produzione legnosa o l'assimilazione dei gas a effetto serra, altri più difficili da monetizzare, come ad esempio</p>	

la mitigazione dei rischi idrogeologici, la protezione della biodiversità o il valore socio/culturale e paesaggistico.

Gli attuali strumenti di pianificazione forestale identificano in maniera generalizzata obiettivi e strategie del settore forestale ma non forniscono strumenti operativi di supporto al proprietario forestale per la gestione a scala aziendale.

Le nuove tecnologie di modellistica spaziale opportunamente basate sull'integrazioni di dati rilevati a terra e provenienti da sensori su piattaforma aerea o satellitare, possono infatti essere utilizzate per la creazione di Sistemi di Supporto Decisionale (SSD) alla gestione forestale sostenibile a scala aziendale.

Il Sistema si propone di fornire anche stime di dati essenziali per la gestione forestale desunti da informazioni già disponibili, quali, ad esempio, quelle acquisite nell'ambito **dell'inventario** forestale nazionale, contribuendo quindi ad abbattere i costi della gestione forestale ordinaria in tutte le proprietà forestali, in particolari quelle private.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

L'Accademia Italiana di Scienze Forestali con sede a Firenze ha avuto il compito di guidare e coordinare il progetto trasmettendo il know how universitario alla fattibilità dei processi di messa a sistema delle informazioni ed alle successiva attività pratiche da realizzare per l'implementazione della piattaforma. Tuttavia, come emerso in fase di intervista questo non sarebbe stato realizzabile attraverso un'opera collettiva e corale. In quest'ottica particolarmente rilevante il contributo dello STUDIO DEMETRAS SSA, con il compito di innovation broker: grazie a questo soggetto è stato possibile favorire l'innovazione, la creazione delle reti e la collaborazione fra tutti i diversi soggetti per "attualizzare" il progetto al contesto ed al mercato che cambia.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo del Progetto era quello di fornire degli strumenti volti ad ottimizzare le informazioni disponibili sulle foreste all'interno di una piattaforma di facile utilizzo, quindi di un sistema di supporto alle decisioni che consentisse di aumentare il valore dei boschi, sia da un punto di vista produttivo, grazie alla riduzione dei tempi di rilevazione, ma anche con riferimento ad altri servizi ecosistemici.

Il Sistema di Supporto alle Decisioni, basato su modellistica spaziale – alcune aree pilota per la prima fase di sperimentazione - di supporto alla gestione forestale sostenibile di scala aziendale doveva essere utile ad aumentare la superficie forestale assestata e/o gestita sulla base di criteri di sostenibilità, considerando tutti i servizi ecosistemici prodotti (in particolare nella proprietà privata). È chiaro che nel futuro, il sistema di sistema di supporto alla pianificazione forestale dovrà essere realizzato su scala Regionale e direttamente integrato con il livello di gestione a scala aziendale.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

In sostanza si è trattato di creare una piattaforma on line progettata specificatamente per la pianificazione della Gestione Forestale Sostenibile dei boschi toscani. Essendo stato costruito in un'ottica di partecipazione "bottom-up" lo strumento si è rivelato semplice ed intuitivo da utilizzare basato su modellistica spaziale e algoritmi innovativi. Il valore aggiunto è stato quello di unire dati forestali già disponibili con nuove stime, mappe ed elaborazioni.

In sintesi le attività realizzate sono state:

- acquisizione e armonizzazione dei dati (telerilevazione, mappature dell'incremento legnoso, tipologie INFC ecc.)

- realizzazione di mappe dei servizi ecosistemici;
- realizzazione delle mappe delle tipologie forestali;
- sviluppo delle procedure automatizzate;
- testing e validazione del sistema DSS Sviluppato.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

La possibilità di realizzare una piattaforma open e facilmente utilizzabile dal ricercatore al soggetto privato è indubbiamente un risultato positivo sia per la comunità scientifica che per il cittadino interessato ai servizi forestali.

Costituisce un plus, inoltre, l'aver ottimizzato un approccio multi-attoriale grazie alla condivisione di strumenti e finalità tra il mondo della ricerca e quello produttivo con un trasferimento tecnologico che non si cala dall'alto ma che viene fortemente condiviso.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	<p>Dal punto di vista della sostenibilità economica, il progetto ha reso possibile nel futuro, sviluppare e utilizzare un sistema di supporto alla pianificazione forestale che potrà arrivare a rivolgersi anche al singolo proprietario aziendale.</p> <p>Il progetto, infine, per quanto riguarda la dimensione ambientale ha contribuito a comporre quell'insieme di informazioni utili a rispondere alle esigenze del TUF del 2018 favorendo così una gestione attiva delle foreste. Ciò rende possibile diminuire i rischi legati ad una mancata gestione delle aree boschive con conseguente diminuzione del rischio di incendi e dissesti.</p>
Innovazione	<p>Grazie al sistema DSS sviluppato gli enti gestori avranno a disposizione una banca dati spaziale aggiornata che migliorerà la gestione del territorio e la valorizzazione dei servizi ecosistemici. Grazie al lavoro di acquisizione ed armonizzazione dei dati pre- esistenti nelle aree di investimento del progetto, nel futuro anche i privati e le aziende che si occupano della filiera foresta-legno potranno scegliere come impostare le attività di gestione abbattendo i costi di acquisizione dei dati.</p> <p>Un ulteriore importante aspetto risiede nell'aver messo a sistema un quadro di riferimento sulle tipologie forestali prima non presente e di aver contribuito a migliorare il sistema di "comunicazione" tra le diverse nomenclature.</p>
Efficacia	<p>Le informazioni generabili dal DSS implementato permettono di risparmiare sui costi di gestione del bosco – ad esempio per individuare i mezzi migliori per realizzare gli sboscamenti - e fornendo anche informazioni comparative tra le diverse terre per il loro acquisto.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>Il progetto ha avuto come obiettivo quello di creare un unico DB di conoscenza sulle superfici forestali migliorandone la gestione anche in un'ottica di prevenzione (tra gli obiettivi: contribuire a diminuire le aree forestali non gestite/abbandonate, con conseguente diminuzione dei rischi legati alla non gestione (incendi, dissesti, ecc.).</p>

	Tale approccio di governance (il “bottom up”) può dare vita ad una pianificazione di area vasta che passa direttamente dal dato territoriale a quello su scala aziendale.
<i>Integrazione e cooperazione</i>	Il progetto ha saputo fare leva su un approccio multi-attoriale all’interno del quale il ricercatore, che sviluppa le technicalità dello strumento conoscendo le finalità di ricerca, si mette al servizio di altri utenti: si tratta dunque di un trasferimento tecnologico non calato dall’alto ma rivolto fin dalle prime battute ad una costruzione e condivisione orizzontale.

3.10.5. OBA.NUTRA.FOOD. Ortobioattivo: agroecologia per la produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici



<i>Localizzazione</i>	Firenze
<i>Capofila</i>	Ortobioattivo di Battiata Andrea
<i>Finalità dell'intervento</i>	Produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici attraverso l'agroecologia
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	<p>1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza</p> <p>1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione</p> <p>1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali</p> <p>16.2 - Progetti pilota e di cooperazione</p>
<i>Parole chiave</i>	Ortobioattivo, salutismo, nutraceutica
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 214.102,31

Cofinanziamento: € 214.102,31

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Tra i consumatori di frutta e verdura dei mercati urbani solitamente c'è scarsa soddisfazione circa la qualità dei prodotti. Nonostante una certa disponibilità a pagare le qualità salutistiche e nutraceutiche dei prodotti non sono sempre rilevabili. Inoltre non è sempre possibile capire quanta "chimica" ci sia nell'agricoltura e come sia possibile un'agricoltura senza di essa (oltre il regime biologico). L'ortobioattivo nasce come tecnica produttiva: non è necessario lavorare la terra, non è necessario arare, né zappare ma è sostanziale riprodurre la composizione di un terreno simile a quello dei boschi. Questo si compone di: terra vulcanica, compost di foglie + compost di aghi di pino + bocashi, compost di lombrichi, concime naturale (da fermentazione di altre piante), micorrize, polvere di roccia addizionata ad EM (farina di roccia di zeolite). Il tutto si compone in un terreno rialzato, all'interno di un cassone fatto di legno proveniente dalle foreste locali (tipicamente il faggio).

2. Il Beneficiario (il Capofila)

Andrea Battiata, titolare di Ortobioattivo, agronomo, ha dedicato la sua vita all'osservazione e lo studio dei meccanismi naturali. Diventato praticamente vegetariano era insoddisfatto degli ortaggi che trovava in commercio. Decide di approfondire lo studio agronomico dei terreni destinati all'agricoltura e definisce il metodo Ortobioattivo per la coltura di ortaggi ad alto valore nutrizionale: la sua azienda capofila si occupa di agricoltura organico-rigenerativa producendo ortaggi con la modalità dei bancali rialzati usando un biotopo delle foreste e dei boschi.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo generale è quello di standardizzare e diffondere un approccio agronomico per la produzione di ortaggi che sia focalizzato sullo stato di salute microbiologica dei terreni e del contenuto di sostanza organica. Ad esso si aggiungono gli obiettivi della circolarità e la rivalutazione dei prodotti di scarto delle produzioni agricole, che migliori la qualità dei terreni coltivati e riduca il fabbisogno idrico delle colture, che non richieda (o riduca) l'utilizzo di agenti anti-parassitari e fitosanitari, che possa garantire la qualità nutrizionale del prodotto finale oggettivamente misurata in termini di contenuti di nutrienti ad effetto benefico sulla salute dell'uomo.

L'intensa attività di studio e di analisi di campo e di laboratorio portata avanti per l'intera durata del progetto e l'attenta valutazione dei risultati quali-quantitativi ottenuti in seguito alla coltivazione di ortaggi da foglia e da frutto con il sistema Ortobioattivo hanno permesso la stesura di un protocollo di coltivazione. Tale protocollo, adottabile sia da professionisti del settore che da hobbisti, rappresenta una facile guida per l'allestimento e la coltivazione di un "Ortobioattivo".

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

In concreto l'ortobioattivo si configura come un cassone rialzato di 25-30 cm di cui cm 20 di compost e cm 10 sabbia vulcanica con sponde laterali di materiale vario con aggiunta in superficie di concime starter organo--minerale (3 kg a mq), micorrize, zeolite, polvere di roccia, aggiunta di EM, compost di lombrico, pacciamatura con cippato compostato e trapianto di piantine di orto di stagione; messa in opera di impianto irrigazione a goccia.

In sintesi le attività realizzate hanno riguardato:

- Allestimento terreno destinato alla coltivazione col metodo Ortobioattivo e relative configurazioni (banquettes: aiuole delimitate con tavole di legno, reti metalliche, ecc.);
- Raccolto prodotti orticoli da coltivazione con metodo Ortobioattivo e Biologico da destinarsi alle fasi successive del progetto (ricerca scientifica per contenuto nutrienti e effetti sulla salute);
- Raccolta dati resa produttiva;
- Allestimento attrezzature per recupero materiale di scarto (fermentazioni e/o preparazione humus lombrico ecc.) e successivo riuso in campo.



La coltivazione viene realizzata in regime biologico.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

I risultati ottenuti sono stati in primis di natura salutistica: le verdure prodotte sono state somministrate, a cadenza settimanale per due mesi, a 20 soggetti clinicamente sani e si è assistito ad un miglioramento del 40% dei sintomi gastrointestinali e l'indice "dello stare bene" è aumentato del 10%. Inoltre, i soggetti sono stati sottoposti all'analisi tassonomica dei batteri e ad aumentare sono stati quelli di buona qualità.

In secondo luogo, il metodo ha funzionato dal punto di vista agronomico, poiché è migliorata la fertilità del terreno in quanto i cassoni rialzati appoggiano su un substrato composto per l'80/90% da organica vegetale, da sabbia vulcanica e da meccanismi biotici. Inoltre, lavorando con i bancali rialzati, si riesce a lavorare tutto l'anno e ottenere 4/5 volte in più rispetto ad un'orticoltura tradizionale.

Inoltre, sono stati sperimentati attrezzi agricoli adatti per lavorare questi orti investendo così nello sviluppo tecnologico per le piccole aziende che possono collaborare con le università.

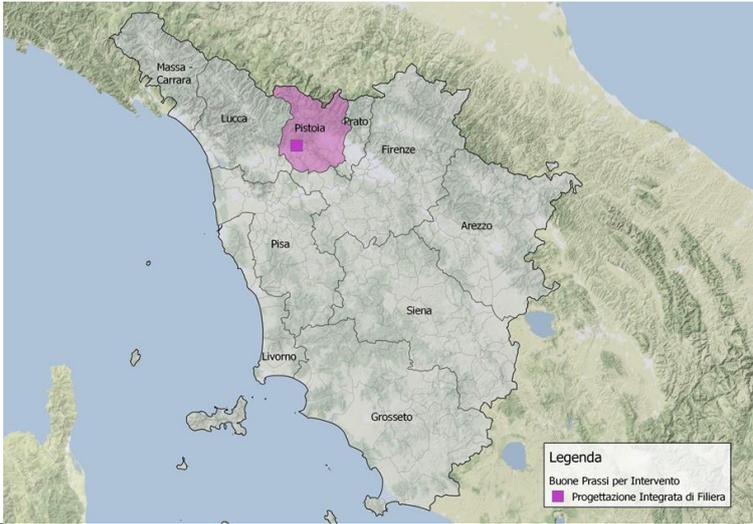
Chiude il panorama delle reti create la collaborazione col Gruppo di Aziende Innovative Europee.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	Questo metodo di coltivazione non convenzionale bandisce l'utilizzo di input chimici e mira al mantenimento della sostanza organica e della biodiversità microbica del suolo: questo favorisce la sostenibilità ambientale e sociale del progetto. Da un punto di vista economico, i prodotti vengono venduti alle famiglie che diventano supporter delle aziende agricole e, a seconda del contributo, ricevono un certo quantitativo di cassette. Si tratta di un metodo già in uso in altre parti del mondo: agricoltore ben remunerato e buoni prodotti per i consumatori.
Innovazione	L'Ortobioattivo è un esempio di orticoltura biologico-rigenerativa, che preserva e arricchisce le risorse naturali attraverso tecniche di coltivazione sostenibili in grado di contrastare i cambiamenti climatici.

<p><i>Efficacia</i></p>	<p>Il progetto ha ottenuto risultati positivi dal punto di vista salutistico (ortaggi di maggiore qualità e di maggiore contenuto nutraceutico), dal punto di vista agronomico avendo migliorato la fertilità del terreno e dal punto di vista dello sviluppo tecnologico essendosi resi necessari nuovi strumenti da sperimentare sui cassoni rialzati.</p>
<p><i>Rilevanza e riproducibilità</i></p>	<p>I progetto OBA.NUTRA.FOOD ha realizzato un modello produttivo replicabile per la produzione sostenibile di ortaggi ad elevato valore nutraceutico a partire dal sistema di coltivazione “Ortobioattivo”: l’orto ha grande resilienza, in quanto tiene nel tempo e consente di sperimentare anche altre colture, quali gli ulivi e la filiera frutticola in futuro. Inoltre, per le colture estensive, la sostanza organica potrebbe avere un futuro anche sui campi molto sfruttati e dunque depauperati di sostanza organica.</p> <p>La costituzione di un orto bioattivo e la sua gestione sono di facile realizzazione e questo rende il sistema replicabile e trasferibile non solo nelle aziende orticole presenti sul territorio interessato dal progetto di cooperazione ma anche in quelle presenti nelle altre realtà territoriali regionali ed extra regionali. Per le aziende già convertite al biologico l’adozione di questo sistema di coltivazione orticola può consentire un ulteriore passo in avanti verso un sistema agricolo sempre più attento al proprio impatto sull’ecosistema e alla salute dei consumatori. Per le nuove aziende o le aziende in fase di rinnovamento, invece, questo metodo di coltivazione può rappresentare il modello verso cui tendere nell’ottica di ridurre l’esposizione per investimenti d’avvio di impresa (attrezzature e mezzi meccanici), per garantire e migliorare la qualità e la fertilità dei terreni e per ridurre il consumo idrico e di prodotti fitosanitari.</p>
<p><i>Integrazione e cooperazione</i></p>	<p>L’analisi e lo studio del sistema di coltivazione Ortobioattivo hanno reso possibile la sua implementazione presso le aziende agricole partner che hanno così potuto testarne la facilità di realizzazione e di gestione e la quantità e qualità delle produzioni ottenibili. Nel corso del progetto, infatti, presso le tre aziende agricole partner sono stati realizzati numerosi cicli di coltivazione di ortaggi da foglia e da frutto che hanno consentito agli agricoltori di conoscere il sistema Ortobioattivo e di adottarlo a pieno.</p> <p>Gli “ortobioattivi” continuano ad aumentare sul territorio toscano dimostrando il crescente interesse per questa tecnica di coltivazione. Inoltre il progetto anche nel suo prosieguo punta molto alla promozione ed al marketing collegato alle sue attività.</p>

3.10.6. GeOEVO App - Applicazione di un protocollo innovativo per la tracciabilità e la caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva

	
Localizzazione	San Casciano Val di Pesa (SI)
	
Capofila	Cooperativa Frantoio del Grevepesa
Finalità dell'intervento	Valorizzare dell'olio extra vergine di oliva (EVO) garantendone la certezza dell'origine e l'elevato standard di qualità attraverso un protocollo operativo validato scientificamente
Interventi realizzati con il sostegno del PSR	<p>16.2 – Sostegno a progetti pilota e di cooperazione</p> <p>1.1 – Sostegno alla formazione professionale e azioni di acquisizione di competenze</p> <p>1.2 – Sostegno alle attività di dimostrazione e azioni di informazione</p> <p>1.3 – Sostegno a scambi interaziendali di breve durata nel settore agricolo e forestale, nonché a visite di aziende agricole e forestali</p>
Parole chiave	Olio EVO toscano, Impronta territoriale, Mappatura, Valorizzazione, Tracciabilità

<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 345.764,60 Cofinanziamento: € 345.764,60
----------------------------	--

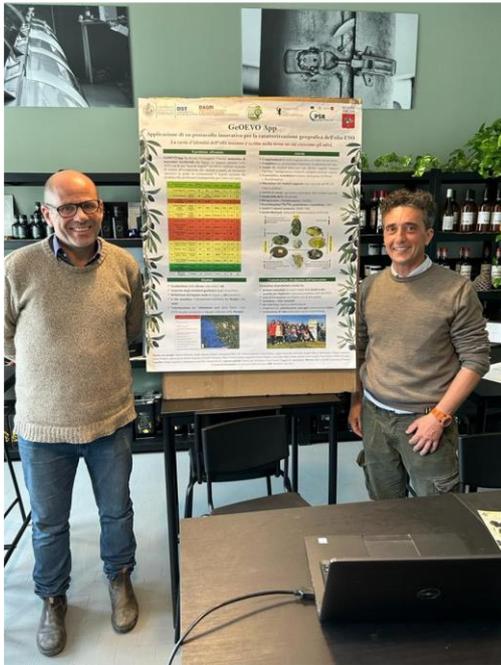
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Il progetto nasce da un'iniziativa di Samuel Pelacani (olivicoltore dell'Impruneta) e socio della Cooperativa capofila, per rispondere alla necessità/opportunità di garantire al consumatore una tracciabilità incontrovertibile tra olio e olive, esigenza particolarmente sentita in questo territorio dove il legame territorio e olio è altamente strategico. Al riguardo va considerato che dal brand "Toscana" i produttori traggono un gran beneficio, grazie all'associazione con la storia, il paesaggio e la rinomata qualità dei prodotti locali. In tale contesto il legame tra territorio e prodotto diventa centrale per la strategia di sviluppo del settore.

Il progetto prevede la definizione di un protocollo analitico che comprenda lo studio della dinamica di alcuni traccianti geochimici e biochimico-molecolari nel suolo degli oliveti e la successiva analisi dell'olio extra vergine di oliva utilizzando sempre le stesse metodologie. In altre parole si è inteso identificare gli oliveti in funzione della loro matrice litologica tenendo conto della variabilità ambientale fra le aziende partecipanti al PSGO. L'ipotesi da verificare è stata che substrati geologici diversi fossero in grado di determinare le caratteristiche peculiari degli oli di oliva.

2. Il Beneficiario (il Capofila)



Il Frantoio del Grevepesa nasce nel 1974 in una delle zone più vocate alla coltivazione dell'olivo, con l'obiettivo di promuovere e tutelare i sapori e le tradizioni legate alla produzione dell'olio EVO del territorio. Oggi conta circa 200 aziende olivicole situate nei comuni limitrofi (nei comuni limitrofi Impruneta, San Casciano Val di Pieve, Greve in Chianti, Poggibonsi e Bagno a Ripoli) e una produzione media annua di circa 300.000 litri di olio EVO. Oltre all'attività di trasformazione, la cooperativa offre il servizio di confezionamento e imbottigliamento; produce il nocciolino come biomassa combustibile (anche il frantoio è riscaldato con la biomassa), gestisce il SIAN database dell'olio; provvede allo stoccaggio dell'olio. Le aziende socie della cooperativa possiedono dimensioni molto diverse; alcune sono situate anche in altre zone, ad esempio nell'aretino, una scelta che si è rivelata funzionale agli obiettivi della ricerca e per una mappatura più completa del territorio.

Fanno parte del GO i seguenti partner scientifici: il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali – DAGRI e il Dipartimento di Scienze della Terra – DST, entrambi dell'Università di Firenze; il Biochemie Lab, un laboratorio privato, riconosciuto dal Consiglio Oleicolo Internazionale per effettuare analisi chimiche nel settore oleario.

Hanno aderito al GO anche diverse aziende agricole.

La CIA rappresenta un altro partner fondamentale cui è stata affidata la realizzazione dei momenti di confronto e dei corsi di formazione (gestiti da CIPAT).

3. Gli obiettivi dell'intervento

Gli obiettivi sviluppati dal GO sono:

- Sviluppare un sistema di tracciabilità e caratterizzazione geografica dell'olio EVO, che ne descriva "l'impronta territoriale", attraverso marcatori geochimici, biochimici/molecolari e di qualità.
- Definire con i produttori standard qualitativi dell'olio e nuovi parametri di rintracciabilità: suolo-olive-olio, anche in funzione dei disciplinari di produzione.
- Realizzare e valutare un protocollo di tracciabilità e caratterizzazione geografica dell'olio EVO ad hoc per ogni esigenza produttiva: produttore primario, trasformatore e produttore-trasformatore.
- Realizzare azioni di marketing per favorire lo sviluppo di un nuovo segmento di mercato, a vantaggio dell'inclusione sociale e dell'economia delle zone rurali;
- Promuovere e valorizzare l'olio EVO tramite i nuovi standard definiti con la realizzazione/implementazione di una piattaforma innovativa per la vendita supportando lo stimolo allo sviluppo locale.

Mettere a punto un modello "dell'impronta territoriale" riproducibile ed aggiornabile in seguito ai cambiamenti, sia interni che esterni al sistema suolo-olive-olio, utilizzabile ad es. dagli enti preposti alla valorizzazione e tutela del prodotto locale.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

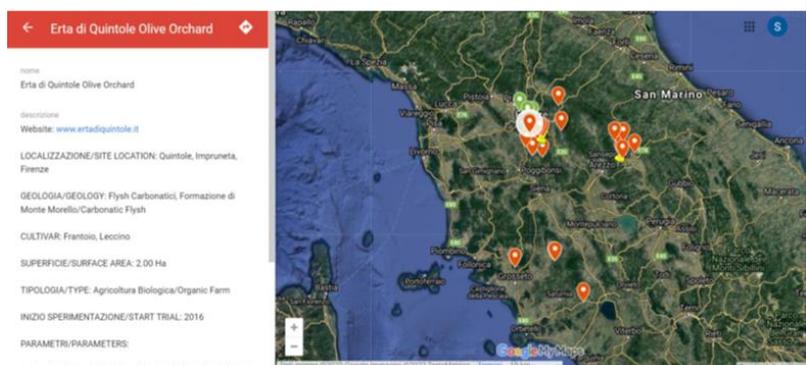
Le principali attività del GO sono state:

- analisi volte a definire la caratterizzazione geochimica, biochimico-molecolare del suolo-olive-olio e analisi della componente aromatica e del contenuto di biofenoli dell'olio di ogni azienda partner;
- rilevazione della diversa distribuzione delle terre rare nei campioni di suolo/olive/olio;
- mappatura della "impronta territoriale" dell'olio EVO data dall'interpolazione dei marcatori geochimici, biochimico-molecolari, salutistici e qualitativi;
- stesura di un protocollo analitico atto a tracciare e caratterizzare l'olio EVO e definire nuovi standard commerciali e qualitativi;
- attività informative e divulgative (visite e scambi aziendali, incontri tematici, convegno, strumenti web e social);
- corsi di formazione.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Grazie al PSGO sono stati identificati quei marcatori territoriali, che mostrano le caratteristiche univoche (legate al substrato pedogenetico e alla morfologia del territorio) delle diverse olivete, e che tali caratteristiche vengono trasmesse alle olive a prescindere dal cultivar. In altre parole, una stessa varietà di olive avrà una resa diversa in termini organolettici secondo i territori, oltre che degli stessi frantoi. Ciò permette di confermare l'ipotesi iniziale: le peculiarità dell'olio EVO di qualità sono correlate in maniera univoca al territorio di origine, che influisce su profumi, aromi, sapori.

Un ulteriore risultato è che grazie alle conoscenze acquisite sui



fattori che incidono sulla qualità dell'olio (dal punto di vista salutistico, aromatico e delle caratteristiche sensoriali), le aziende socie della cooperativa hanno potuto apportare dei cambiamenti al processo produttivo tali da innalzare la qualità del proprio prodotto. In particolare, le analisi della componente chimica (la componente del terreno, terre rare) e quella organica (sapori e odori) hanno promosso ammodernamenti nei frantoi di queste aree, ad esempio in grado di produrre olio con più biofenoli. Vi sono state ricadute positive del progetto anche a favore delle zone meno sviluppate rispetto a quella del Chianti, come nel caso dell'area della tiberina, colmando in parte il divario esistente. Inoltre, grazie agli studi realizzati, sono state valorizzate anche qualità di olive diverse, poste sul limite altitudinale.

Grazie alla collaborazione con RT, è stato possibile superare alcune difficoltà, in particolare quella legata a una condizione per la partecipazione al progetto (non consentita a chi non aveva dipendenti o collaboratori), successivamente rimossa in quanto poco in linea con le caratteristiche del contesto di riferimento che vede la presenza di aziende molto piccole (con una dimensione media inferiore a quella regionale).

Un'ultima considerazione attiene agli ulteriori sviluppo che potrà avere il progetto. Il GO operativo intende infatti proseguire le attività per arrivare a definire una blockchain, ossia un registro per la tracciabilità che potrà avere ricadute positive in termini di affidabilità delle etichette per i consumatori e di contrasto alle frodi e alle contraffazioni. Un obiettivo condiviso dai produttori e dai quattro Consorzi di tutela toscani. Si intende allestire una piattaforma in ambiente Web GIS per veicolare i dati generati, che potrà favorire una scelta di consumo consapevole dell'olio EVO e al contempo rafforzare la visibilità internazionale dell'olivicoltura toscana sostenibile.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

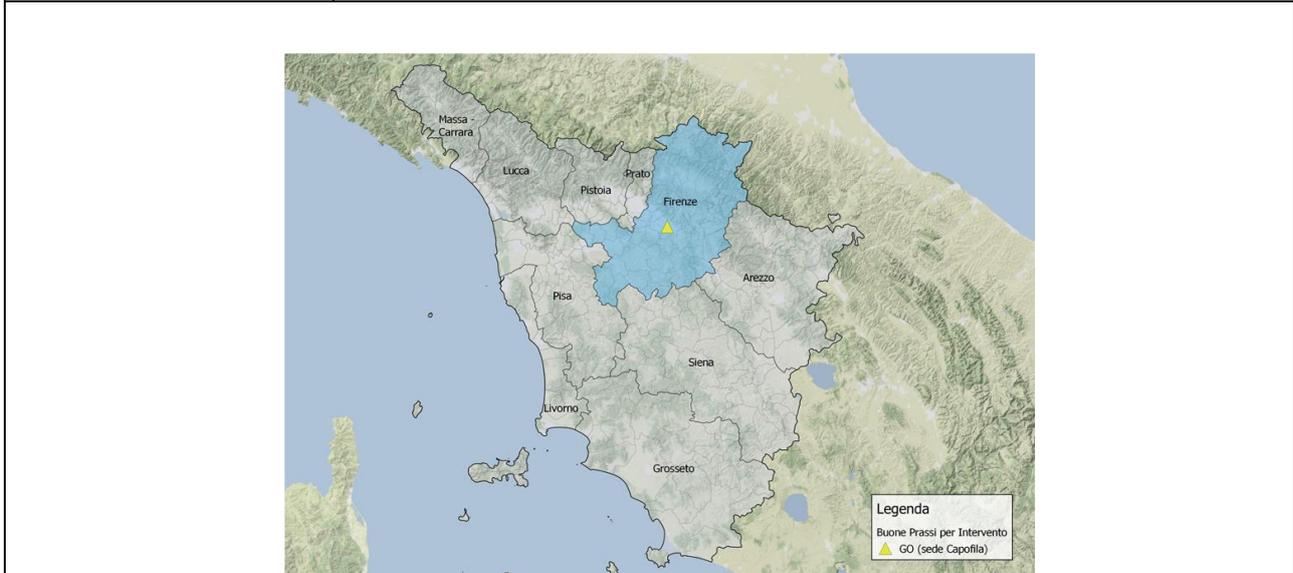
<p>Sostenibilità</p>	<p>La sostenibilità del progetto si lega alla sua coerenza con le esigenze espresse dal contesto produttivo e con l'indirizzo dato alla questione anche da Regione Toscana con la Legge regionale dell'olioturismo per la promozione delle aree legate alla produzione dell'olio.</p> <p>La dimostrazione scientifica del legame esistente fra geodiversità di paesaggi e olio EVO prodotto, attraverso l'utilizzo di marcatori geochimici e biochimico molecolari, rafforzano la sostenibilità e la tutela dell'ambiente, compresa la biodiversità (in Toscana vi sono ben 80 cultivar di olive), in linea con gli obiettivi della COP26 e con le iniziative del Green Deal europeo.</p>
<p>Innovazione</p>	<p>Il progetto GeOEVO-App, grazie alla capacità di saper mettere a sistema le diversificate e complementari competenze dei diversi partner scientifici, ha potuto utilizzare in modo sinergico molteplici tecnologie all'avanguardia in diversi settori della ricerca (i) geochimica (elementi delle terre rare e isotopi dello stronzio), (ii) biochimica-molecolare (sequenziamento del DNA microbico), (iii) chimica organica (biofenoli e composti aromatici volatili) (iv) statistica e geostatistica (algoritmi di Intelligenza Artificiale applicati a sistemi informativi geografici - GIS).</p>
<p>Efficacia</p>	<p>Il progetto è preesistente al PSGO e avviato con risorse (circa 60mila euro) messe a disposizione dalla CCIAA di Firenze, ma solo grazie al PSR è stato possibile ampliarne la portata ed effettuare tutte le attività necessarie per</p>

	<p>giungere ai risultati auspicati. A fronte delle nuove risorse stanziare dal PSR, il GO ha presentato domanda per dare continuità al PSGO e migliorare ulteriormente il progetto, confermando la rilevanza del programma per un adeguato sviluppo dell'iniziativa.</p> <p>Lo strumento del GO è stato efficace per le sue caratteristiche nel sostenere il progetto in esame, favorendo in particolare il coinvolgimento di partner scientifici, considerando che la coesione della componente produttiva era preesistente. Lo strumento individuato ha consentito inoltre di ampliare i risultati attesi, con il contributo divulgativo della CIA Toscana, attività inizialmente non previste, ma prescritte dal PSGO, e che si sono rivelate estremamente utili.</p>
Rilevanza e riproducibilità	<p>Si può senza dubbio riconoscere la rilevanza del progetto alla luce della forte integrazione con il contesto produttivo e territoriale in cui si colloca e alle capacità di fornire risposte adeguate alle esigenze conoscitive e di sviluppo del comparto produttivo.</p> <p>La caratterizzazione territoriale delle produzioni potrà costituire uno strumento replicabile ad altri territori e ad altre realtà produttive, come già sta accadendo per le produzioni dello zafferano e del caviale.</p> <p>Nel caso del PSGO, la riproducibilità va valutata anche rispetto agli specifici obiettivi dello strumento che mira alla diffusione dell'innovazione, che dovrebbe essere favorita dalla rete di attori e dalla centralità delle iniziative dedicate alla conoscenza e alla divulgazione in tutte le fasi di realizzazione del Piano. In questo senso il PSGO GeoEVO - App dimostra di aver saputo perseguire tale finalità in maniera efficace, come si evince dalla significativa partecipazione degli agricoltori non coinvolti nel progetto stesso alle giornate informative e ai corsi previsti.</p>
Integrazione e cooperazione	<p>Lo strumento del PSGO favorisce – come avvenuto nel caso in oggetto – l'integrazione sia in termini di coinvolgimento di diversi partner, le cui competenze e compiti vengono ben individuati, che di pluralità di interventi messi a disposizione dal PSR.</p> <p>L'interazione e la cooperazione tra i diversi partner del GO - rappresentati da cooperativa, centri di ricerca, laboratori di analisi specializzati, aziende agricole e agenzia formativa - ha consentito la creazione di un gruppo molto affiatato e motivato a lavorare assieme anche dopo la conclusione del Piano, come dimostra la partecipazione alle nuove opportunità offerte dal PSR per dare continuità al progetto prevedendo ulteriori step ed espandersi in altre aree.</p>

3.10.7. INGECA - Strategie INnovative a basso impatto per la GEstione delle avversità dei CAstagneti da frutto



<i>Localizzazione</i>	Firenze
-----------------------	---------



<i>Capofila</i>	Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze
<i>Finalità dell'intervento</i>	Controllo delle avversità con metodo a basso impatto
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione
<i>Parole chiave</i>	Attacchi parassitari, tecnica colturale, valorizzazione del prodotto, diversificazione del reddito

<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 299.732 Cofinanziamento: € 299.732
DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	
1. Contesto e motivazioni dell'intervento	
<p>L'Università di Firenze lavora da anni sulle tematiche relative ai temi dell'agricoltura sostenibile e della bioeconomia circolare e la possibilità offerta dal PS-GO ben si adatta allo sviluppo di progetti dedicati alle tematiche sopra ricordate. In particolare il progetto INGECA vuole affrontare le problematiche relative alla castanicoltura toscana.</p> <p>Negli ultimi decenni mutamenti climatici, economici e sociali hanno messo in ginocchio la castanicoltura toscana, ancora essenzialmente condotta con metodi tradizionali. Tali fattori hanno portato all'invecchiamento e declino fisiologico dei castagneti, come pure alla recrudescenza degli attacchi parassitari. Avversità parassitarie già conosciute e di recente introduzione decurtano pesantemente la produzione castanicola. L'introduzione di nuove tecniche colturali economicamente sostenibili può rappresentare una soluzione.</p> <p>La costituzione del GO è partita da contatti pre-esistenti con le unioni dei comuni che hanno facilitato il coinvolgimento delle aziende agricole. È stata poi coinvolta l'università di Viterbo per la realizzazione del prototipo di carbonaia mobile per il recupero delle potature e la loro trasformazione in biochar. I rapporti con le aziende sono stati mantenuti anche al termine del progetto e l'università continua a fare attività di assistenza tecnica per problemi legati alla difesa fitosanitaria dei castagneti.</p>	
2. Il Beneficiario (il Capofila)	
<p>Il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRi) dell'Università di Firenze lavora da anni sulle tematiche relative ai temi dell'agricoltura sostenibile e della bioeconomia circolare. Il Dipartimento sviluppa le sue attività di ricerca in tutti gli ambiti tipici che caratterizzano i settori agrario, alimentare, ambientale e forestale. La progettualità viene realizzata attraverso la partecipazione a bandi competitivi, a livello regionale, nazionale e internazionale, con enti pubblici e privati. Forte è la collaborazione con il territorio, le amministrazioni pubbliche, il settore delle imprese, in ambiti diversi quali quello agrario, alimentare, manifatturiero, etc.</p>	
3. Gli obiettivi dell'intervento	
<p>L'obiettivo principale del progetto era trasferire al "sistema castagno" protocolli di difesa biologica già largamente sperimentati e validati in altri contesti colturali. Altro obiettivo è quello di trasformare gli scarti della potatura in una potenziale fonte di reddito per l'azienda, attraverso la loro trasformazione in biochar, da utilizzare come ammendante. Attraverso le diverse azioni, il progetto ha apportato delle innovazioni assolute, in un settore che fatica a "svecchiarsi". La coltura del castagno da frutto in Toscana è, infatti, basata su metodi ormai obsoleti, che sono una delle cause della scarsa redditività della castanicoltura, e dunque dello spopolamento delle aree rurali interne che comporta l'abbandono del territorio montano con conseguenti problemi di dissesto idrogeologico, incendi e semplificazione del paesaggio.</p>	

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR



Nei castagneti inclusi nel progetto sono stati effettuati interventi di difesa biologica con BCA del genere *Trichoderma*, nematodi entomoparassiti e feromoni sessuali. È stata poi verificata l'efficacia degli interventi attraverso monitoraggi ad intervalli regolari, secondo un time-sheet che ha tenuto conto dei fattori ambientali, della fenologia del castagno e della biologia di tutti gli altri organismi coinvolti.

È stato sviluppato un prototipo di carbonaia mobile verticale a misura d'azienda, con dimensioni relativamente ridotte, in cui il lavoro per le operazioni di carbonizzazione è tale da necessitare soltanto una giornata lavorativa di un operaio. Il recupero del materiale derivante dalle potature permette di aprire un nuovo capitolo sull'economia delle piccole realtà aziendali e può indurre l'avvicinamento di nuovi investitori attraendo forze nuove nel settore. Peraltro la trasformazione in carbone dei residui della coltivazione del castagneto da frutto è una buona pratica da un punto di vista fitosanitario.

Molto importanti sono state anche le attività di divulgazione che hanno consentito di mettere in contatto i castanicoltori toscani con realtà produttive di altre regioni del territorio nazionale (Lazio e Calabria) e condividere metodi di produzione e gestione dei castagneti.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

L'integrazione delle buone pratiche gestionali con l'utilizzo di agenti di biocontrollo e la produzione di biochar (ottenibili dagli scarti della potatura e dalle altre pratiche colturali), ha sostanzialmente dimostrato come sia effettivamente possibile incrementare i margini di redditività aziendale su scala di piccola impresa. Ulteriori ricadute del progetto, oltre che l'aumento della produzione di castagne e la riduzione dell'incidenza e della gravità degli attacchi parassitari sul frutto, sono costituite dalle nuove opportunità occupazionali e di sviluppo sociale del territorio. Queste vanno di pari passo con la conservazione dell'integrità ecologica e della biodiversità dei castagneti ed il mantenimento dei benefici e dei servizi ecosistemici che i castagneti in buona salute sono in grado di offrire.

Altro risultato molto importante è stato quello di creare un partenariato stabile che continua a collaborare per portare avanti attività legate al settore del castagno.

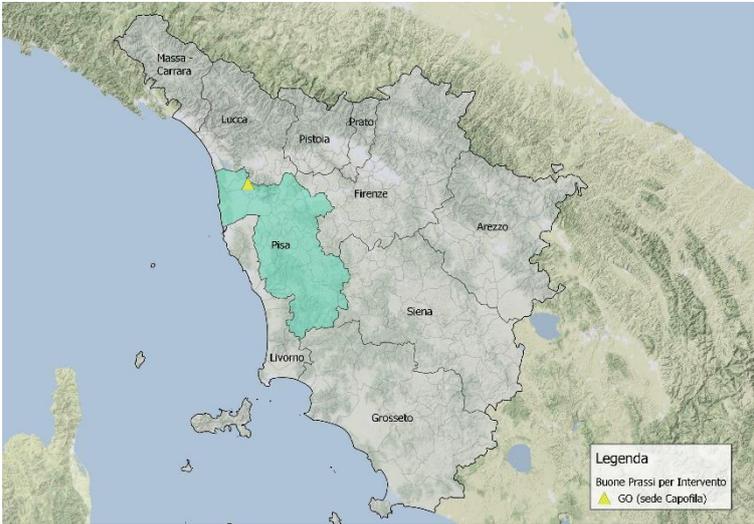
Oltre ai risultati diretti del progetto, che hanno riguardato la messa a punto di protocolli di gestione per la difesa del castagno e la produzione di biochar attraverso la carbonaia mobile, molto importante è stata la rivitalizzazione di un settore che per sue caratteristiche strutturali (territori marginali, età degli addetti avanzata, dimensioni aziendali ridotte) risulta sempre meno sostenibile da un punto di vista economico. Tale rivitalizzazione è avvenuta anche grazie agli scambi che si sono avuti con realtà produttive differenti che hanno consentito di mettere a fattor comune problemi e soluzioni tipici del settore; proprio per favorire questi scambi si è deciso di non utilizzare la modalità in remoto per attività di divulgazione ma di attendere la fine delle restrizioni pandemiche perché convinti che lo scambio "vis a vis" sia molto più efficace nello stabilire rapporti ed interazioni.

Una delle difficoltà principali di lavorare in settori marginali come la castanicoltura è quella di trovare delle aziende agricole "strutturate" da coinvolgere nel progetto. Altro aspetto negativo riguarda la strutturazione del nuovo bando del PSR toscana che incrementa le responsabilità del

capofila nella gestione complessiva del PS GO, questo ha fatto sì che l'università ha messo un limite alla partecipazione al nuovo bando perché è stato ritenuto troppo rischioso assumersi come capofila gli oneri previsti dal bando; tale problematica è acuita dal fatto che nel settore della castanicoltura non ci sono aziende con una struttura e una dimensione in grado di poter fare da capofila in un progetto PS-GO.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	L'integrazione delle buone pratiche gestionali con l'utilizzo di agenti di biocontrollo e la produzione di biochar (ottenibili dagli scarti della potatura e dalle altre pratiche colturali), ha sostanzialmente dimostrato come sia effettivamente possibile incrementare i margini di redditività aziendale su scala di piccola impresa e rendere economicamente sostenibili attività agricole marginali come la castanicoltura
Innovazione	Le innovazioni apportate in ogni ambito dal progetto potranno incidere sull'autonomia delle aziende del comparto castanicolo, aiutando il settore a "svecchiarsi"; contribuiranno, inoltre, al recupero dei residui di coltivazione, alla diminuzione dei vettori di fitopatologie, alla diversificazione del reddito e all'aumento della fertilità stazionale.
Efficacia	Il progetto, oltre ai risultati diretti, che hanno riguardato la messa a punto di protocolli di gestione per la difesa del castagno e la produzione di biochar attraverso la carbonaia mobile, ha visto la rivitalizzazione di un settore che per sue caratteristiche strutturali (territori marginali, età degli addetti avanzata, dimensioni aziendali ridotte) risulta sempre meno sostenibile da un punto di vista economico. Tale rivitalizzazione è avvenuta anche grazie agli scambi che si sono avuti con realtà produttive differenti che hanno consentito di mettere a fattor comune problemi e soluzioni tipici del settore.
Rilevanza e riproducibilità	L'integrazione delle buone pratiche gestionali con l'utilizzo di agenti di biocontrollo e la produzione di biochar è assolutamente replicabile in altre regioni del territorio nazionale (Lazio, Campania e Calabria) dove la castanicoltura ancora rappresenta un importante settore della agricoltura regionale.
Integrazione e cooperazione	Lo strumento PS-GO è molto importante per la creazione di una rete di diffusione delle innovazioni creando i presupposti per una collaborazione duratura tra enti di ricerca, aziende private e enti territoriali.

3.10.8. PROSIT-Piattaforma digitale per la gestione sostenibile e la valorizzazione dei terroir viticoli

	
<i>Localizzazione</i>	Giuliano Terme (PI)
	
<i>Capofila</i>	TIMESIS S.r.l.
<i>Finalità dell'intervento</i>	Realizzazione di una piattaforma web composta da strati informativi relativi al suolo e con modelli decisionali associati che supportino le aziende viticole nella gestione del suolo e del vigneto

<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione
<i>Parole chiave</i>	Suolo, terroir, sistema webgis, modelli decisionali
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 85.500 Cofinanziamento: € 36.409,70

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento



Il progetto nasce da un'idea del CREA, in particolare dai centri di ricerca CREA Agricoltura e ambiente di Firenze e Viticoltura ed Enologia di Arezzo che da tempo si occupano del tema "suolo" a 360 gradi. L'idea era quella di creare un strumento digitale per supportare le aziende vitivinicole toscane fornendo loro strumenti operativi online per la gestione sostenibile, la salvaguardia e la promozione dei propri terroir, rafforzando il legame tra suoli, ambiente e qualità del vino. Il coinvolgimento della società TIMESIS con il ruolo di capofila, oltre che per le competenze che questa ha sul tema, è stato dettato anche

dalla difficoltà che alcuni enti hanno per loro struttura organizzativa e gestionale nel ricoprire il ruolo di capofila.

Il tema della gestione sostenibile del suolo è un tema centrale della prossima programmazione e finalmente sta entrando tra gli obiettivi delle politiche europee: l'opportunità offerta dal PSR Toscana ben si adattava allo sviluppo di un progetto che mettesse il suolo al centro della gestione agronomica delle aziende vitivinicole.

Il completamento del GO ha visto il coinvolgimento della Copernico srl per lo sviluppo della parte informatica, dell'Associazione Viticoltori di Montefioralle, delle Aziende agricole Montefioralle e Petra per la parte produttiva e infine della società Chiantiform per la parte di comunicazione e diffusione dei risultati.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

TIMESIS S.r.l., fondata nel 1991 a San Giuliano Terme (PI), è una società che offre servizi, coordina, gestisce e monitora progetti nel settore agricolo, forestale e ambientale.

TIMESIS fornisce la propria consulenza in: ricerca bandi e progettazione nell'ambito di programmi europei di ricerca e sviluppo, progetti di cooperazione con paesi in via di sviluppo relativi allo sviluppo rurale, alla conservazione delle risorse naturali e idriche, alla promozione delle risorse rinnovabili, al rafforzamento delle capacità degli attori locali (EuropeAid), sviluppo del turismo locale sostenibile e innovazione (COSME) e infine, in settori quali formazione ed educazione. Inoltre, TIMESIS fornisce supporto tecnico ed amministrativo nella gestione dei progetti europei e nelle fasi di monitoraggio e valutazione.

3. Gli obiettivi dell'intervento

L'obiettivo principale era quello di dare ai viticoltori una serie di informazioni relative alla qualità del suolo e non direttamente disponibili: tali informazioni sono state sistematizzate e messe a disposizione gratuitamente. Il progetto mira quindi a supportare le aziende vitivinicole toscane e fornire loro strumenti operativi online per la gestione sostenibile, la salvaguardia e la promozione dei propri terroir, rafforzando il legame tra suoli, ambiente e qualità del vino, attraverso lo sviluppo della prima piattaforma online per i terroir della viticoltura toscana. Il progetto ha voluto inoltre promuovere la collaborazione tra aziende di uno stesso territorio riguardo questi temi, soprattutto in aree, come la Val di Cornia, dove forme associative di tal genere sono poco sviluppate.

Il modello di piattaforma è stato sviluppato su due zone sperimentali: località di Montefioralle nel Chianti Classico e la Val di Cornia in Maremma, con problematiche ed opportunità simili.

In tali territori il progetto coinvolge nella sperimentazione 16 aziende vinicole, (280 ettari in totale), in cui sono state effettuate rilevazioni approfondite, gestione differenziata dei suoli con DSS e monitoraggio quantitativo e qualitativo sulle piante e sul prodotto per 3 annate agronomiche.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Il progetto si è articolato in varie attività. Di seguito vengono sinteticamente elencate quelle principali

- Sviluppo strati informativi per webgis;
- Implementazione dei modelli e validazione dell'efficacia sulla conservazione del suolo e della risorsa idrica;
- Monitoraggio dati vegeto-produttivi e validazione dei modelli in relazione agli aspetti viticoli;
- Implementazione Webgis e piattaforma online;
- Networking con RRN, EIP AGR1, società scientifiche e GO di altre regioni;
- Divulgazione verso l'esterno;
- Formazione nell'ambito della gestione sostenibile del suolo in vigneto;
- Visite aziendali nelle aree sperimentali.



5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Il risultato principale è stata la realizzazione di uno strumento webGIS che consente a chiunque si registri di consultare gratuitamente le informazioni disponibili predisposte dal CREA.

Le informazioni sono distinte per orizzonti pedologici e organizzate indicando per ciascuna il valore minimo, massimo e il giudizio sul valore medio. Ad esempio fornisce, a diverse profondità, tessitura, carbonio organico, azoto, calcare o elementi scambiabili. Inoltre su questi dati sono calcolati e riportati per ciascun nodo della griglia i risultati di modelli per stimare carbon footprint, erosione potenziale, stress idrico, ristagno e fabbisogni nutrizionali su diversi scenari: sia nel caso di realizzazione di nuovi impianti (indicando anche i portinnesti più adatti), sia per la gestione interfilare dei vigneti in produzione (scenario con interfilare lavorato, inerbito in modo permanente o a sovescio).

Un aspetto molto positivo del progetto è stato quello di mettere in contatto il mondo della ricerca (CREA) con il mondo produttivo delle aziende agricole, grazie soprattutto ad uno scambio continuo e ripetuti contatti.

Molto importante è anche il fatto che i rapporti di collaborazione tra i vari partner del GO sono proseguiti oltre il termine del progetto con la creazione di un partenariato caratterizzato da reciproci rapporti di fiducia, in grado di sviluppare e promuovere ulteriori idee progettuali e azioni di sviluppo.

Le principali difficoltà ha riguardato la realizzazione delle attività di formazione e divulgazione che a causa dell'emergenza pandemica, hanno subito notevoli ritardi; si è comunque deciso di non optare per gli strumenti di formazione a distanza perché convinti che la partecipazione in presenza è fondamentale per la creazione di rapporti diretti che consentono uno scambio di informazioni ed esperienze che vanno ben oltre l'acquisizione delle informazioni fornite dai vari relatori e docenti.

Altro problema ha riguardato le procedure di ARTEA soprattutto per la fase di rendicontazione: è necessario che all'interno del GO ci sia qualcuno che conosce bene ARTEA e possa fare da supporto ai diversi partner che spesso non conoscono i sistemi e le procedure. Per ogni misura e per ogni partner è necessario aprire una procedura differenziata; questo comporta che un progetto che è unico deve essere smembrato in tanti sotto-progetti e ognuno segue il suo iter procedurale. Con un accordo di partenariato fatto bene si potrebbe dare la responsabilità del progetto al capofila che dovrebbe essere l'unico soggetto che si interfaccia con l'amministrazione che è per altro il modello che viene utilizzato per la gran parte dei progetti di sviluppo promossi dall'Unione Europea.

Un altro aspetto migliorabile è la limitazione, prevista dal bando, della partecipazione ai corsi di formazione esclusivamente agli imprenditori agricoli: è invece presente un fabbisogno informativo che riguarda anche tutti gli altri attori della filiera che in questo caso non è stato possibile soddisfare.



ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	Il progetto ha consentito la creazione di uno strumento digitale per supportare le aziende vitivinicole toscane e fornire loro strumenti operativi online per la gestione sostenibile, la salvaguardia e la promozione dei propri terroir, rafforzando il legame tra suoli, ambiente e qualità del vino
Innovazione	Il progetto ha realizzato un innovativo sistema di supporto alle decisioni (DSS) in grado di fornire alle aziende toscane, ma anche a tutti gli enti pubblici e privati interessati, dettagliate informazioni chimico-fisiche sul suolo. Inoltre, su questi dati sono calcolati i risultati di modelli per stimare carbon footprint, erosione potenziale, stress idrico, ristagno e fabbisogni nutrizionali.

<i>Efficacia</i>	Lo strumento dà la possibilità alle aziende toscane, ma anche a tutti gli enti pubblici e privati interessati, di conoscere la variabilità e le caratteristiche dei terroir nei vigneti aziendali, permettendo così di promuovere e valorizzare il legame vino-terroir.
<i>Rilevanza e riproducibilità</i>	La realizzazione di sistemi di supporto alle decisioni (DSS), grazie alla messa a sistema di informazioni, spesso possedute da diversi enti di ricerca ma non razionalmente organizzate e fruibili, è un modello replicabile in diversi ambiti del comparto agricolo.
<i>Integrazione e cooperazione</i>	<p>Uno dei principali aspetti positivi del progetto è stato quello di far parlare il mondo della ricerca (CREA) con il mondo produttivo delle aziende agricole, grazie soprattutto ad uno scambio continuo e ripetuti contatti.</p> <p>Il progetto ha inoltre promosso la collaborazione tra aziende di uno stesso territorio e caratterizzate da problematiche simili, soprattutto in aree, come la Val di Cornia, dove forme associative di tal genere sono poco sviluppate.</p>

3.10.9. OrtiBlu - Soluzioni innovative la gestione sostenibile delle risorse idriche per l'orticoltura periurbana Fiorentina



<i>Localizzazione</i>	Firenze
<i>Capofila</i>	Cia Agricoltori Italiani Toscana
<i>Finalità dell'intervento</i>	Ottimizzazione dei sistemi di organizzazione, gestione e verifica tecnologica per l'uso razionale dell'acqua in agricoltura
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione

<i>Parole chiave</i>	Risorsa idrica, Tessuto Non Tessuto, impronta idrica, comparto ortofrutticolo
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 337.661

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Il progetto Orti Blu è nato da un'idea di Legnaia Vivai e della Cooperativa di Legnaia nell'ambito del grande tema del cambiamento climatico, dove il tema dell'uso razionale dell'acqua è diventato prioritario.

Due aziende ortofrutticole della piana fiorentina, la Società Agricola Gabbrielli e l'Azienda Agricola Beni Piero, su impulso della società Legnaia Vivai e supportate dall'Università degli studi di Firenze e dal CNR/IBE, insieme alla Società Next Technology, hanno immaginato un percorso innovativo, puntando a realizzare un modello di agricoltura di precisione finalizzato alla riduzione ed all'ottimizzazione dell'uso dell'acqua in ortofrutticoltura. Successivamente, la crisi della Cooperativa di Legnaia e delle società ad essa legate, ha portato a rivedere il progetto, mantenendone tuttavia le principali azioni ed obiettivi, affidando il ruolo di capofila a Cia Toscana.

Il progetto Orti Blu mira all'introduzione di strumenti innovativi per la gestione delle risorse idriche nelle aree agricole periurbane e alla sperimentazione di tecnologie per la riduzione del suo utilizzo. L'agricoltura periurbana rappresenta un valore che va al di là della capitalizzazione di un potenziale reddito agricolo, in quanto queste aree sono produttrici di esternalità e di beni pubblici concreti per la collettività urbana.

Tra le funzioni comprese nel concetto di multifunzionalità, l'agricoltura periurbana rappresenta anche uno strumento contro l'avanzata incontrollata dell'urbanizzazione perché occupa il suolo, lo mantiene e lo gestisce. Allo stesso tempo l'agricoltura si basa sulla disponibilità di risorse naturali, in particolare l'acqua, entrando quindi in competizione con le altre necessità territoriali. Questo impone un'analisi approfondita dell'utilizzo della risorsa idrica nelle aree periurbane anche in relazione al complesso sistema urbano con cui scambia risorse.

Le aziende agricole partner (Beni, Legnaia Vivai e Gabrielli) sono state destinatarie delle sperimentazioni e dell'introduzione delle innovazioni in campo. In particolare Beni e Gabbrielli hanno realizzato le prove rispettivamente in campo ed in serra/in campo, mentre presso Legnaia Vivai ci si è concentrati sulle sperimentazioni in serra.

L'Università di Firenze con i Dipartimenti DAGRI E DICEA, oltre a garantire il coordinamento scientifico del progetto ha effettuato le ricerche, i test in campo, ha supportato le aziende nell'esecuzione delle varie prove ed ha provveduto all'assistenza tecnica per l'installazione ed il monitoraggio delle attrezzature necessarie. CNR IBE ha installato due reti di monitoraggio agrometeorologiche utilizzate per valutare le performance degli interventi proposti, mentre NEXT Technology srl ha provveduto alla fornitura del telo innovativo pacciamante per le varie sperimentazioni in campo. Cia Toscana, oltre a ricoprire il ruolo di capofila, coordinando le attività progettuali, ha anche svolto tutte le attività inerenti la comunicazione e il trasferimento dell'innovazione.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

La Cia Agricoltori Italiani Toscana è l'organizzazione professionale agricola che rappresenta e difende gli interessi economici, sociali e civili degli agricoltori e di coloro che vivono nelle aree rurali, affermando la fondamentale importanza dell'agricoltura nell'economia e nella società.

La Confederazione associa in Toscana oltre 20.000 titolari di azienda (si tratta di aziende condotte a vario titolo e sotto diverse forme di conduzione). Complessivamente gli iscritti sono oltre 80.000.

Cia Toscana svolge per i propri associati servizi di consulenza rivolti alla gestione imprenditoriale, alla promozione dell'innovazione, all'accesso ai finanziamenti regionali, nazionali e comunitari e alla tutela dei diritti delle persone. Promuove, anche attraverso le proprie strutture specializzate, un'ampia ed articolata attività di animazione territoriale, divulgazione, aggiornamento e formazione degli operatori.

Cia Toscana partecipa ad attività progettuali di ricerca, trasferimento dell'innovazione, sperimentazione di azioni pilota, sia a livello regionale che Europeo, finalizzate all'innovazione tecnologica, di processo, organizzativa e di prodotto in agricoltura.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Il progetto è stato mirato ad introdurre e testare le tecnologie innovative nel comparto ortofrutticolo, in particolare dell'area periurbana fiorentina, e ad ottenere una valutazione del risparmio idrico, in termini di benefici economici ed ambientali, al fine di promuoverne il trasferimento ad altre realtà agricole operanti nel settore.

In particolare sono individuati tre obiettivi specifici:

- introdurre soluzioni tecnologiche innovative per la gestione della risorsa idrica nelle imprese partner, comprendendo l'utilizzazione di Tessuto Non Tessuto (TNT) per la pacciamatura e l'applicazione di agrofarmaci e fertilizzanti, per salvaguardare sia la quantità che la qualità delle risorse idriche, e l'utilizzo della tecnologia Arduino per il monitoraggio della richiesta idrica e l'irrigazione di precisione;
- monitorare le soluzioni di gestione della risorsa idrica proposte attraverso l'impronta idrica, con metodologia ISO 14046 – Water Footprint, valida anche per una certificazione internazionale;
- attivare percorsi di formazione, informazione e scambi di esperienze con altri contesti avanzati, rivolti agli stakeholders, rappresentati da imprese agricole in zone periurbane del territorio toscano, sui temi del progetto.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Le azioni portate avanti dal PS-GO sono state:

- utilizzo e gestione in azienda di teli pacciamanti, con possibilità di predisposizione del rilascio controllato di principi attivi o trattamento con microorganismi utili per le coltivazioni;
- impiego di attrezzature per il monitoraggio agrometeo in campo, mediante l'utilizzo di software open source per il monitoraggio delle colture e per il supporto alle decisioni agronomiche;
- introduzione della metodologia di studio Waterfootprint, sia per la futura certificazione e la valorizzazione – anche commerciale – del processo produttivo più “virtuoso”, ma anche come occasione di disamina dell'intero processo di coltivazione, quantificando i consumi delle diverse fasi e individuando forme di gestione ottimale della risorsa idrica.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Gli obiettivi iniziali del progetto sono stati depotenziati a causa delle già riportate vicissitudini che hanno interessato la cooperativa di Legnaia.

Il risultato principale, al di là di quelli tecnici, è stato condividere e familiarizzare col concetto di “impronta idrica” nella gestione aziendale, suscitando interesse intorno alla tematica.

Lo sviluppo di strategie e innovazioni che possano al contempo aumentare la competitività delle aziende agricole, rafforzando il rapporto di fiducia ed apprezzamento nei confronti dei consumatori e dell’opinione pubblica è sicuramente un aspetto molto importante. Diffondere l’idea che la responsabilità ambientale e sociale delle aziende è un valore aggiunto anche economico verso il quale l’agricoltura guarda con sempre maggiore interesse, diviene motivo per adottare metodologie tecniche e scelte gestionali razionali.

Detto in altri termini, il GO Orti BLU si è posto l’obiettivo, al contempo, di introdurre innovazioni per il risparmio idrico ed il potenziamento delle produzioni, ma anche di introdurre standard di analisi e valutazione dell’impatto delle produzioni, sotto il profilo del consumo idrico, che potessero diffondere un nuovo concetto di agricoltura sostenibile ed integrata con i contesti periurbani.

La possibilità di estendere i risultati del progetto ad altre realtà produttive regionali, solo considerando i principali distretti a maggiore specializzazione orticola (ad es. area periurbana fiorentina, Val di Cornia, Versilia, zone ad orticoltura dell’area livornese-grossetana e della Val di Chiana) evidenzia il potenziale positivo impatto che l’attività di divulgazione dei risultati potrà garantire.

La principale difficoltà ha riguardato i problemi finanziari che hanno colpito la Cooperativa di Legnaia che hanno costretto la cooperativa a lasciare il ruolo di capofila, ruolo fondamentale per il coordinamento.

Un altro problema ha riguardato i lunghi tempi (2 anni) che sono trascorsi tra la presentazione della domanda e l’ammissione a finanziamento: nel caso specifico appunto si è assistito alla crisi finanziaria che ha coinvolto la Cooperativa di Legnaia.

L’aumento delle responsabilità per il capofila, che diventa l’unico soggetto referente del progetto, previsto dal nuovo bando PSR può sicuramente portare un miglioramento della gestione ma dovrebbe essere accompagnato da una riduzione della rigidità procedurale, perché altrimenti si rischia di scoraggiare enti e imprese ad assumere il ruolo di capofila.

Infine la pandemia ha limitato tutti gli incontri iniziali di coordinamento e pianificazione del progetto che essendosi svolti in remoto non hanno avuto la stessa efficacia.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

Sostenibilità	L’agricoltura periurbana rappresenta un valore che va al di là della capitalizzazione di un potenziale reddito agricolo, in quanto queste aree sono produttrici di esternalità e di beni pubblici concreti per la collettività urbana. Tra le funzioni comprese nel concetto di multifunzionalità, l’agricoltura periurbana rappresenta anche uno strumento contro l’avanzata incontrollata dell’urbanizzazione perché occupa il suolo, lo mantiene e lo gestisce. Allo stesso tempo l’agricoltura si basa sulla disponibilità di risorse naturali, in
----------------------	--

	particolare l'acqua, entrando quindi in competizione con le altre necessità territoriali: questo impone un'analisi approfondita dell'utilizzo della risorsa idrica nelle aree periurbane anche in relazione al complesso sistema urbano con cui scambia risorse.
Innovazione	Il progetto ha previsto un percorso innovativo, puntando a realizzare un modello di agricoltura di precisione finalizzato alla riduzione ed all'ottimizzazione dell'uso dell'acqua in ortofrutticoltura attraverso l'utilizzazione di Tessuto Non Tessuto (TNT) per la pacciamatura e il monitoraggio delle soluzioni di gestione della risorsa idrica proposte attraverso l'impronta idrica, con metodologia ISO 14046 – Water Footprint
Efficacia	Il risultato principale, al di là dei risultati tecnici è stato far entrare il concetto di "impronta idrica" nella gestione aziendale, suscitando interesse intorno alla tematica. Diffondere l'idea che la responsabilità ambientale e sociale delle aziende è un valore aggiunto, anche economico, verso il quale l'agricoltura guarda con sempre maggiore interesse, diviene motivo per adottare metodologie tecniche e scelte gestionali razionali
Rilevanza e riproducibilità	Un'adeguata azione di divulgazione dei risultati ha garantito la possibilità di estendere i risultati del progetto ad altre realtà produttive regionali come i principali distretti a specializzazione orticola (ad es. area periurbana fiorentina, Val di Cornia, Versilia, zone ad orticoltura dell'area livornese-grossetana e della Val di Chiana)
Integrazione e cooperazione	Il progetto ha consentito di migliorare l'integrazione tra l'agricoltura e il complesso sistema urbano con cui scambia risorse: l'agricoltura periurbana rappresenta uno strumento contro l'avanzata incontrollata dell'urbanizzazione perché occupa il suolo, lo mantiene e lo gestisce; allo stesso tempo l'agricoltura si basa sulla disponibilità di risorse naturali, in particolare l'acqua, entrando quindi in competizione con le altre necessità territoriali

3.10.10. DONATO - Douglasiete Naturali Toscane

		
<i>Localizzazione</i>	Capannori (LU)	
	 <p>Legenda Buone Prassi per Intervento ▲ GO (sede Capofila)</p>	
<i>Capofila</i>	Societa' Agricola Futuro Verde S.R.L.	
<i>Finalità dell'intervento</i>	Miglioramento quali-quantitativo e valorizzazione delle produzioni agricole e forestali (settore forestale)	
<i>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</i>	1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 1.3 - Scambi internazionali brevi e visite aziendali 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione	
<i>Parole chiave</i>	Cambiamenti climatici, gestione selvicolturale, filiera vivaistica	
<i>Risorse finanziarie</i>	Investimento totale: € 361.621,5	

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento



Il progetto nasce nel 2017, grazie all'input del professore Orazio La Marca dell'università di Firenze. La specie forestale Douglasia, dopo un notevole successo negli anni 40-50-60, in cui è stata condotta la sperimentazione per l'introduzione delle specie esotiche in Italia, era in definitiva la specie che aveva dato i migliori risultati dal punto di vista produttivo e dal punto di vista di acclimatazione all'ambiente appenninico. Dopo questi anni a questa specie alloctona sono state preferite specie autoctone: l'idea progettuale

era quella di cercare di rivitalizzare l'interesse per questa specie di farla uscire dal dimenticatoio.

La Douglasia rappresenta una grande opportunità per lo sviluppo della selvicoltura toscana: è la conifera esotica (ma la si può considerare a pieno titolo naturalizzata) che ha dato i migliori risultati in termini di adattamento e produttività, è specie di alta collina - bassa montagna (Castanetum) dove non vi sono conifere indigene di pregio, è sufficientemente plastica e rustica, resiste abbastanza bene alla siccità estiva, cresce velocemente, producendo ottimo legname apprezzato dall'industria di trasformazione, è poco esposta ad agenti fungini o insetti in grado di provocare gravi danni, crea paesaggio ed è un formidabile sequestratore di CO₂.

Le caratteristiche della Douglasia la rendono particolarmente efficace nella lotta ai cambiamenti climatici in quanto le specie autoctone (abete bianco e abete rosso) cominciano a soffrire dei periodi di prolungata siccità oramai sempre più frequenti nelle zone appenniniche.

L'idea progettuale venne condivisa con un primo gruppo ristretto di partner (unioni dei comuni e l'università un'azienda privata e la società Futuro Verde) e fu presentato un progetto sulla misura 16.1 finalizzato a valutare se c'erano le condizioni per costituire un gruppo operativo, ed elaborare un piano strategico. Venne poi costituito il vero gruppo operativo coinvolgendo altri partner ed elaborato il piano strategico con la finalità, non solo di riscoprire la douglasia, ma anche cercare di valorizzarla, creando le premesse per costruire una filiera del legno di douglasia in Toscana.

I partner del GO sono 15 e sono rappresentati da istituti scientifici, gestori forestali pubblici, gestori forestali privati, agenzia formativa, impresa di comunicazione, istituzione culturale. La numerosità dei partner ha richiesto un notevole impegno per il coordinamento del progetto.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

La Società Agricola Futuro Verde S.r.l. opera nel settore della gestione forestale ed in particolare delle utilizzazioni boschive per la produzione di biomassa da energia e tondame da sega di conifere (in particolare pino e douglasia). Per volume di materiale annualmente lavorato risulta una delle più importanti ditte del settore in Toscana. L'azienda copre tutte le fasi della filiera bosco-legno, dal taglio del bosco alla consegna del prodotto grezzo (tondame) o semilavorato (cippato) al cliente. Ha in gestione attualmente circa 1.000 ha di terreni, in massima parte boscati.

Ha partecipato quale soggetto partner al PIF forestale 2017 del PSR 2014/2020 "Il legno delle Foreste Modello delle Montagne Fiorentine: un processo virtuoso e replicabile per lo sviluppo sostenibile delle filiere forestali toscane" ed al progetto "B-Forest, ovvero Sviluppo di un sistema informatico a supporto della Selvicoltura di precisione", finanziato dal GAL START sulla misura 16.2 del PSR 2014/2020.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Gli obiettivi sviluppati dal GO sono:

- La messa a punto di protocolli di gestione selvicolturale in grado di ridurre i costi ambientali ed economici della coltivazione della douglasia in Toscana attraverso l'adattamento alla realtà regionale di questa specie finalizzati alla rinnovazione naturale del soprassuolo;
- L'individuazione di forme d'impiego alternative, più remunerative rispetto alle attuali destinazioni, in grado di valorizzare il legname di douglasia;
- La rivitalizzazione della filiera vivaistica toscana del postime di douglasia, garantendo la qualità genetica con semi provenienti dalle prove comparate e dall'impianto di due nuovi arboreti clonali sull'Appennino Pistoiese e in Mugello;
- La valorizzazione della professionalità degli operatori forestali pubblici e privati tramite una formazione specifica per l'applicazione dei protocolli di gestione individuati per la coltivazione della specie, la classificazione all'origine del legname e la qualificazione del tonname.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

Le principali attività del GO sono state:

- elaborazione di protocolli di gestione selvicolturale delle douglasiete per ottenere la rinnovazione naturale del soprassuolo;
- monitoraggio della produzione di seme delle douglasiete dell'andamento della rinnovazione naturale in essere o insediatasi a seguito dell'esecuzione degli interventi dimostrativi;
- impianto di aree dimostrative dei diversi protocolli selvicolturali presso i complessi forestali gestiti dai partner;
- progettazione della filiera del legno di douglasia toscana, mediante stima della massa legnosa presente nelle douglasiete dei partner di Do.Na.To. e determinazione della ripresa potenziale, pianificazione sovra-aziendale degli interventi per l'alimentazione costante e duratura della filiera relativamente ai complessi forestali pubblici affidati ai partner;
- individuare destinazioni alternative e più remunerative del legname di douglasia; mettere a punto un manuale di classificazione tecnologica del legname tondo;
- caratterizzazione genetica delle migliori provenienze di douglasia presenti negli arboreti comparativi di Faltona;
- impianto di campi catalogo tramite piantine di douglasia innestate con le migliori provenienze selezionate all'interno degli arboreti comparativi di Faltona, allo scopo di ottenere la conservazione genomica e la produzione a medio termine di materiale di propagazione qualificato;
- organizzazione di visite aziendali per far conoscere agli stakeholders i complessi forestali gestiti dai partner e le aree dimostrative realizzate;
- organizzazione di workshop formativi sull'applicazione dei protocolli di gestione selvicolturale e sulla classificazione del legname tondo;
- creazione di una sezione all'interno del sito web Do.Na.To. destinato alla pubblicizzazione di lotti di legname di douglasia o di vendita di boschi in piedi;
- restauro dell'impianto comparativo di provenienze di douglasia realizzato negli anni '70 del secolo scorso in località Faltona (AR) nell'ambito di un progetto IUFRO.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Il principale risultato ottenuto dal GO è stato quello di ravvivare l'interesse del mondo forestale sugli impianti di douglasia che può diventare fondamentale per la lotta ai cambiamenti climatici in quanto è in grado di sostituire specie autoctone (abete bianco e abete rosso) che mal sopportano l'incremento della temperatura e i prolungati periodi di siccità.



Le ricadute sul mondo produttivo hanno riguardato soprattutto la diffusione delle tecniche di gestione individuate per la coltivazione della specie e la selezione di fenotipi superiori, che hanno mostrato le migliori performance tecnico-produttive e adattative per gli ambienti toscani. Da queste sono state raccolte le marze destinate a

costituire i due nuovi campi catalogo clonali; questi, oltre ad essere uno strumento per la conservazione del germoplasma, rappresentano una preziosa riserva a cui attingere periodicamente per semi, innesti e talee producendo materiale di propagazione geneticamente testato per gli ambienti toscani e quindi utilizzabile dalle imprese e enti pubblici per i progetti di forestazione.

Altro elemento non trascurabile è stata la creazione di un gruppo operativo misto (pubblico-privato) molto affiatato e motivato a lavorare assieme sulla Douglasia anche dopo la conclusione del progetto DoNaTo.

Molto importanti sono state le attività di disseminazione, portate avanti da partner conosciuti nel mondo della silvicoltura, che hanno creato grande interesse sulla tematica e sono riuscite a creare rapporti stabili tra il mondo della ricerca e il mondo della produzione.

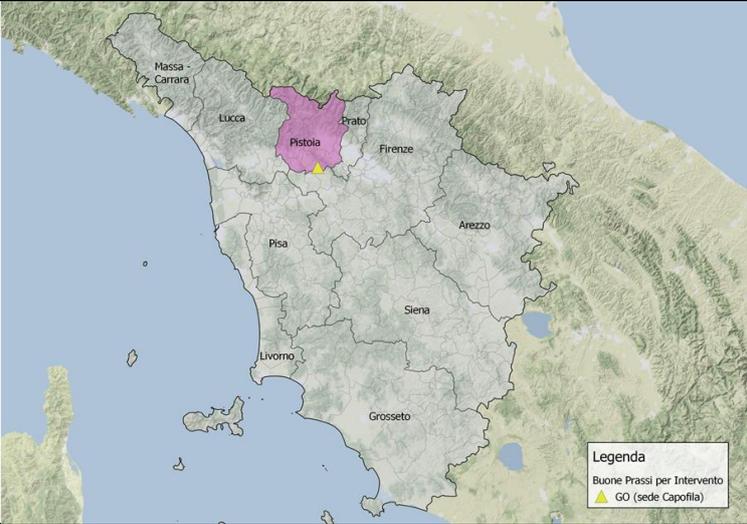
Un aspetto da tenere in considerazione per migliorare lo strumento GO è che questi progetti sono spesso la fase iniziale di programmi di sviluppo a più ampio spettro che si pongono obiettivi molto importanti; sarebbe quindi necessario creare dei percorsi privilegiati per far sì che i GO proseguano nello sviluppo della loro idea accedendo in maniera prioritaria ad altri finanziamenti evitando così, come spesso accade, che gli sforzi fatti dal PS-GO vengano in qualche maniera persi per l'impossibilità di proseguire con le attività una volta concluso lo specifico progetto.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	La riduzione dei costi ambientali ed economici della coltivazione della Douglasia in Toscana, attraverso l'adattamento alla realtà regionale dei protocolli di gestione selvicolturale di questa specie finalizzati alla rinnovazione naturale del soprassuolo, rappresentano un grande opportunità per la lotta ai cambiamenti climatici, sia per le elevate quantità di C-Sink che questa conifera assicura sia perché è in grado di sostituire specie autoctone (abete rosso e abete bianco) che soffrono di situazioni di prolungata siccità ed eventi atmosferici estremi (tempeste di vento).

Innovazione	La diffusione delle tecniche di gestione individuate per la coltivazione della specie e la selezione di fenotipi superiori, che hanno mostrato le migliori performance tecnico-produttive e adattative per gli ambienti toscani, rappresentano degli elementi di innovazione nel contesto della selvicoltura toscana.
Efficacia	Il progetto ha raggiunto il suo principale obiettivo che era quello di ravvivare l'interesse del mondo forestale sugli impianti di Douglasia che può diventare fondamentale per la lotta ai cambiamenti climatici in quanto è in grado di sostituire specie autoctone (abete bianco e abete rosso) che mal sopportano l'incremento della temperatura e i prolungati periodi di siccità.
Rilevanza e riproducibilità	L'introduzione della Douglasia e il modello di gestione proposto possono essere applicate in tutte le zone dell'appennino di alta collina - bassa montagna (Castanetum) dove le specie attualmente presenti stanno subendo danni a causa dei cambiamenti climatici con impatti negativi sul paesaggio e sul rischio idrogeologico.
Integrazione e cooperazione	L'interazione tra i 15 partner del GO rappresentati da istituti scientifici, gestori forestali pubblici, gestori forestali privati, agenzia formativa, impresa di comunicazione, istituzione culturale, ha consentito la creazione di un gruppo molto affiatato e motivato a lavorare assieme sulla Douglasia anche dopo la conclusione del progetto DoNaTo.

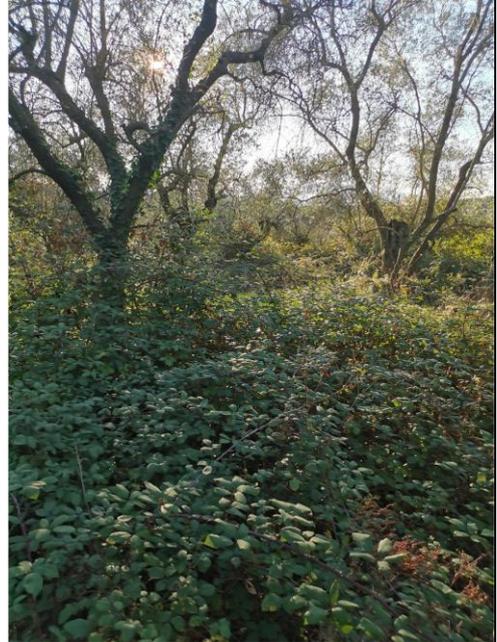
3.10.11. CatchCO2live - Il recupero del patrimonio olivicolo Toscano: azione di contrasto ai cambiamenti climatici per lo stoccaggio di CO2 attraverso una gestione innovativa, cooperativa e sostenibile del territorio

		
<p>Localizzazione</p>	<p>Lamporecchio (PT)</p>	
		
<p>Capofila</p>	<p>Cooperative Montalbano Olio E Vino Società Cooperativa Agricola</p>	
<p>Finalità dell'intervento</p>	<p>Azioni di contrasto e adattamento ai cambiamenti climatici</p>	
<p>Interventi realizzati con il sostegno del PSR</p>	<p>1.1 - Formazione professionale e azioni di acquisizione di competenza 1.2 - Attività dimostrative e azioni di informazione 16.2 - Progetti pilota e di cooperazione</p>	
<p>Parole chiave</p>	<p>Abbandono, recupero degli oliveti, gestione collettiva</p>	
<p>Risorse finanziarie</p>	<p>Investimento totale: € 107.122,05</p>	

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

1. Contesto e motivazioni dell'intervento

Dalla fase di setting-up del GO è emerso come le superfici coltivate ad olivo dell'area del Montalbano abbiano subito un forte abbandono in termini di superficie (circa 1.000 ha sono passati ad altri usi del suolo dal 1954 ad oggi) e densità (circa 4.800 ha hanno una densità d'impianto inferiore a 300 piante/ha). Tale situazione deriva da fattori quali l'ubicazione degli oliveti in zone poco accessibili e/o marginali, una gestione poco razionale della coltura, gli elevati costi delle operazioni colturali, la mancanza di adeguati strumenti di gestione, una situazione di estrema parcellizzazione della proprietà e da problemi di ricambio generazionale. Il progressivo abbandono dell'olivicoltura avrà come conseguenze, non solo la riduzione della produzione, ma anche la perdita dei benefici derivanti dalle esternalità legate a questa coltura (e.g. minore erosione del suolo, minor rischio incendi, tutela del paesaggio, stoccaggio di carbonio, ecc.).



Questa problematica interessa in maniera diretta la cooperativa perché la riduzione della produzione in campo porta minori quantità di oliva al frantoio con conseguente diminuzione dei volumi di olio commercializzati.

Inoltre, da consultazioni avute con gli attori locali dell'area nella prima fase, sono emersi fabbisogni concreti da parte degli olivicoltori: una formazione mirata, da parte del mondo scientifico, per applicare tecniche innovative per la gestione ed il recupero degli oliveti al fine di ottenere una produzione di qualità economicamente sostenibile per il territorio.

Il progetto ha previsto il coinvolgimento dei produttori che cedono il terreno alla cooperativa per un tempo proporzionato alla difficoltà e onerosità del recupero e miglioramento: la cooperativa si fa carico delle operazioni di ripristino e assume la gestione dell'oliveto per i successivi 10-15 anni.

2. Il Beneficiario (il Capofila)

Cooperative Montalbano Olio & Vino Società Cooperativa Agricola nasce il 23 luglio 2015 dalla "fusione per unione" di due tra le più importanti cooperative delle Province di Firenze e Pistoia, la "Oleificio Cooperativo Montalbano" di Lamporecchio e la "Cantine Montalbano" di Empoli. Lo scopo di questa fusione è stato quello di raggruppare in un'unica Cooperativa le principali attività agricole del territorio del Montalbano (olio e vino) per effettuare la trasformazione dei prodotti coltivati dai soci e per fornire loro attrezzature e mezzi tecnici utili.

Ad oggi Cooperative Montalbano conta una base sociale di circa 2.000 soci, operanti su due Province e su più di 15 Comuni.

3. Gli obiettivi dell'intervento

Il piano si propone di applicare e trasferire un modello innovativo basato sull'organizzazione delle risorse e sull'utilizzo di tecniche di precisione e gestioni agronomiche eco-compatibili, allo scopo di recuperare gli oliveti in abbandono, o in procinto di esserlo, nell'area del Montalbano. Al contempo il progetto è volto al potenziamento delle capacità mitigative dell'agroecosistema e incrementandone il valore produttivo, ambientale e paesaggistico legato all'olivicoltura tradizionale della Toscana.



Sono state applicate tecniche e metodologie che determineranno benefici di medio/lungo termine che mirano a:

- riduzione del rischio idrogeologico e d'incendio, tutela e valorizzazione del paesaggio, tutela dell'ambiente, incremento del flusso turistico;
- valorizzazione delle risorse del territorio, dell'eccellenza produttiva locale e delle opportunità di lavoro dirette e indirette;
- riduzione dei costi legati alla gestione della coltura tramite l'applicazione di tecniche agronomiche innovative;
- miglioramento dell'efficienza dell'oliveto attraverso il trasferimento di metodologie innovative che permettono di incrementare il valore aggiunto dell'olio commercializzato.

4. Gli investimenti e le attività finanziate con il PSR

La fase di recupero degli oliveti si è incentrata su tre azioni principali:

1. Informazione: grazie alla fase di setting up, finanziata con la misura 16.1, sono stati contattati tutti gli agricoltori che avevano manifestato interesse, oltre a promuovere il progetto e le attività previste dal piano strategico in incontri informativi con gli olivicoltori (assemblea dei soci) per il loro possibile coinvolgimento anche nella messa a disposizione di terreni da recuperare secondo il modello proposto.

2. Recupero di oliveti abbandonati: l'azione ha previsto una serie di operazioni colturali per il recupero di oliveti in abbandono (es. ripulitura dalla vegetazione arbustiva invasiva e lavorazione del terreno, concimazioni ecc.). Numerosi sopralluoghi sono stati effettuati in collaborazione con i partner di progetto, sulle aree in cui intervenire per evidenziarne le caratteristiche ed individuare le migliori tecniche da adottare.

3. Validazione del modello organizzativo: in questa fase sono stati sottoscritti 5 contratti di affitto ad *meliorandum* per la concessione in godimento di fondi con l'obbligo del conduttore al miglioramento dello stesso. In questa tipologia di contratto il valore del canone di affitto

corrisponde ai miglioramenti apportati al fondo pertanto al proprietario non viene corrisposto nessun canone. La durata del contratto viene determinata in modo che il possessore possa recuperare gli investimenti effettuati.

È stato inoltre sviluppato ed applicato un modello per il monitoraggio e la gestione sostenibile degli oliveti che si è avvalso dell'utilizzo di strumenti di modellistica ed agricoltura di precisione. Il monitoraggio degli oliveti con strumenti e tecniche innovative, effettuato in due aree pilota del progetto, ha avuto come obiettivo principale quello di promuovere un approccio improntato sull'ottimizzazione della gestione della coltura favorendo interventi agronomici mirati, riducendo i costi di gestione e gli sprechi di risorse ed incrementando la produzione della coltura. Il modello proposto è servito come base, quindi, per sviluppare una strategia replicabile e trasferibile ad altre realtà olivicole del comprensorio del Montalbano e, più in generale, del contesto regionale toscano.

5. I risultati raggiunti/le principali difficoltà

Il risultato più importante riguarda la promozione e diffusione di un modello di gestione collettivo (da parte della cooperativa) che grazie alla realizzazione di economie di scala e all'applicazione di tecniche innovative di coltivazione consente una gestione economicamente ed ambientalmente sostenibile di produzioni che altrimenti vengono progressivamente abbandonate con tutta una serie di problemi legati alla gestione del territorio. Si è quindi riusciti a rendere centrale il problema dell'abbandono con tutti i rischi che questo comporta.

Il modello gestionale sperimentato può essere adottato anche da imprenditori singoli in possesso di mezzi e capacità adeguati e può essere facilmente replicato in territori regionali e nazionali con caratteristiche simili a quelle del comprensorio di Montalbano.

Sono state applicate tecniche e metodologie che hanno determinato benefici di medio/lungo termine che mirano a ridurre il rischio idrogeologico e d'incendio, tutelare e valorizzare il paesaggio, tutelare l'ambiente, incremento del flusso turistico, ridurre i costi legati alla gestione della coltura tramite l'applicazione di tecniche agronomiche innovative.

Le visite in azienda con l'illustrazione delle tecniche promosse del progetto hanno riscosso notevole interesse ed hanno contribuito in maniera rilevante alla diffusione di tecniche innovative.

Le principali difficoltà hanno riguardato:

- la gestione come capofila da parte della cooperativa che per sua struttura e funzione non è attrezzata alla gestione di un PS-GO e a tutti gli adempimenti tecnico-burocratici che questo comporta;
- la fase di reclutamento delle aziende su cui realizzare il ripristino degli oliveti a causa della diffidenza dei proprietari spesso di età avanzata e riottosi nei confronti di tecniche di coltivazione differenti dalla prassi ordinaria della zona.

ASPETTI CARATTERIZZANTI LA BUONA PRASSI	
Sostenibilità	Il recupero di oliveti in stato di abbandono tramite l'applicazione di un modello organizzativo di gestione, strumenti e tecniche innovative che rendano la coltivazione sostenibile dal punto di vista ambientale e economico, determinano benefici di medio/lungo termine che mirano a ridurre il rischio idrogeologico e d'incendio, tutelare e valorizzare il paesaggio, tutelare l'ambiente, incrementare i flussi turistici, ridurre i costi legati alla gestione della coltura tramite l'applicazione di tecniche agronomiche innovative.
Innovazione	La promozione e diffusione di un modello di gestione collettivo (da parte della cooperativa) che, grazie alla realizzazione di economie di scala e all'applicazione di tecniche innovative di coltivazione, consente una gestione economicamente ed ambientalmente sostenibile di produzioni che altrimenti vengono progressivamente abbandonate con tutta una serie di problemi legati alla gestione del territorio
Efficacia	Il progetto è riuscito a implementare un modello di gestione collettiva in grado di rendere economicamente e ambientalmente sostenibile la coltivazione di oliveti di piccole dimensioni situati in aree marginali che altrimenti sarebbero stati abbandonati con conseguenti problemi di rischio idrogeologico e d'incendio, e semplificazione del paesaggio
Rilevanza e riproducibilità	Il modello gestionale sperimentato può essere adottato anche da imprenditori singoli in possesso di mezzi e capacità adeguati e può essere facilmente replicato in territori regionali e nazionali con caratteristiche simili a quelle del comprensorio di Montalbano.
Integrazione e cooperazione	Il modello di gestione collettiva proposto prevede la collaborazione tra i diversi proprietari di piccoli appezzamenti investiti ad olivo e la cooperativa per la creazione di economie di scala in grado di rendere economicamente sostenibile la produzione olivicola in terreni marginali a rischio di abbandono.

4. CONCLUSIONI E RACCOMANDAZIONI

Nel presente Capitolo si propone l'analisi complessiva e sintetica del contenuto del secondo Catalogo delle BP, finalizzata ad evidenziarne la tipologia di beneficiari/soggetti capofila, alcune caratteristiche ricorrenti nelle diverse BP, l'incidenza dei progetti attivati attraverso le misure ordinarie e quelle inserite nell'ambito della progettazione complessa ed infine il livello di "soddisfamento" dei criteri seguiti per la loro individuazione.

La tipologia dei soggetti beneficiari si caratterizza per l'elevato numero di imprese agricole (22 aziende di cui 6 risultano capofila di altrettanti PSGO e PIF sottolineando il ruolo della spinta imprenditoriale allo sviluppo del territorio) **e per la presenza di 9 Soggetti Collettivi** (5 cooperative, 1 Unione dei Comuni, 1 Cantina sociale e 2 Consorzi) impegnati principalmente in progetti di filiera, PSGO e progetti di promozione attraverso la SM 3.2, ovvero quelle tipologie di progettazione che hanno l'obiettivo di aggregare le esigenze degli agricoltori per trovare delle soluzioni pragmatiche. Un'ulteriore categoria di beneficiario sono i soggetti pubblici (2 Università, 1 Centri di ricerca e 1 Comune). Sono poi presenti 2 imprese agricole forestali impegnate in progetti in linea con la propria attività e, nella fattispecie del presente catalogo, con una certa vocazione al recupero ed alla tutela ambientale. Chiudono il profilo dei beneficiari/capofila, 1 società di consulenza in ambito agricolo e 1 azienda di agroalimentare.

Le **Misure strutturali** inserite nel presente catalogo sono: la Misura 3, con 2 progetti di valorizzazione di produzioni locali (farro e olio) a valere sulla SM 3.2; 3 progetti sulla TI 4.1.1 che hanno previsto, ciascuno con le proprie peculiarità di intervenire sulle strutture aziendali per inserire una nuova visione imprenditoriale all'interno dell'azienda agricola; 1 intervento sulla TI 4.1.4 all'interno di un vivaio con un'imponente azione di valorizzazione delle acque piovane e di scolo; 1 intervento sulla TI 4.1.5 che, seppur di limitate dimensioni, permetterà all'agriturismo su cui è stato realizzato di efficientare l'approvvigionamento di energia; 5 progetti a valere della SM 4.2 che, come noto, contribuisce al miglioramento dei processi di trasformazione, commercializzazione e sviluppo dei prodotti; 2 progetti sulla TI 4.3.2 (uno guidato da un privato e l'altro da un Comune) finalizzati al miglioramento e al potenziamento dell'accesso ai terreni e a servizio delle unità produttive agricole e forestali, per lo svolgimento delle attività colturali.

Entrando nel merito della **progettazione complessa**, sono **6 i Pacchetti Giovani** che hanno dato l'opportunità agli under 40 di insediarsi come capo azienda e di usufruire congiuntamente delle TI 4.1.1 per l'ammodernamento strutturale e della TI 6.4.1 per la diversificazione del reddito. Ciascuna delle BP approfondite ha una storia particolare da raccontare e ciascun progetto è nato cogliendo uno stimolo del territorio (il turismo esperienziale, il turismo lento, la necessità di occuparsi di soggetti svantaggiati) oppure rilanciando una passione familiare (la produzione di formaggi storici, ammodernare l'azienda di famiglia) nel rispetto dell'identità dei luoghi e delle comunità che vi abitano.

Per quanto riguarda i **Progetti Integrati di Filiera (PIF)**, ideati per aggregare una pluralità di soggetti interessati ad affrontare le criticità del medesimo segmento produttivo e/o di mercato, **sono 8: 7** appartengono alla filiera agroalimentare e 1 a quella Forestale. Gli specifici settori di riferimento sono piuttosto eterogenei:

- l'unico progetto forestale, avviato dall'Unione dei Comuni, cerca di recuperare la produttività dell'area della foresta del Casentino avviando un progetto imprenditoriale di utilizzo del legno sia per la produzione di legna che di mobili muovendosi all'interno della filiera in linea con la filiera "Foresta legno e prodotti secondari del bosco". All'interno del progetto sono state attivate le SM della Misura 8 collegate all'accrescimento della resilienza e del pregio

ambientale degli ecosistemi forestali (SM 8.5), le tecnologie silvicole, trasformazione, mobilitazione, commercializzazione prodotti delle foreste (8.6) e la SM 16.3 relativa alla cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/la commercializzazione del turismo;

- due progetti agroalimentari, riferiti alla filiera delle colture industriali (tabacco e giaggiolo) hanno attivato le TI 4.1.3 e la SM 4.2 che hanno contribuito alla sperimentazione di nuovi metodi produttivi in campo (tabacco Kentucky) e nuovi processi di lavorazione della materia prima. Entrambi i progetti hanno avuto come obiettivo quello di intervenire sui meccanismi di mercato di riferimento – peraltro molto particolari e caratterizzati da concorrenza monopolistica - attraverso la valorizzazione della qualità delle produzioni;
- Un progetto “multifiliera” (cerealicola e ortofrutticola biologica), ha ritenuto strategico intervenire sul potenziamento del brand “biologico” per colmare specifiche carenze tecniche presenti nelle diverse fasi produttive e valorizzando le caratteristiche etiche, sociali e ambientali dell’agricoltura moderna e sostenibile toscana al fine della creazione di un vero e proprio distretto biologico della Val di Cecina;
- Un progetto olivicolo volto alla valorizzazione della produzione di olio toscano (col recupero della varietà genetica) nel più ampio rilancio del territorio e del legume col “terroir”. In particolare, il progetto ha anche puntato al miglioramento ambientale e all’ammodernamento delle strutture e del parco macchine aziendale con l’attenzione ad una migliore compatibilità ambientale e/o una maggiore sicurezza sul lavoro (attivazione delle TI 4.1.3 e 4.1.5);
- Un progetto Vitivinicolo che ha avuto come focus quello di sperimentare (SM16.2 e TI 4.1.3) e poi avviare il processo di spumantizzazione delle uve sangiovese;
- Un progetto della filiera suinicola, ha visto il coinvolgimento diretto di alcune delle aziende più importanti dell’allevamento suinicolo toscano (tra partecipanti diretti e indiretti oltre il 60% della produzione locale). Oltre a questo, vista la scarsità di materia prima locale, sono stati coinvolti i principali macellatori e sezionatori delle Regioni dove si allevano i suini legati alla DOP e all’IGP. L’obiettivo era quello di riorganizzare, aumentare e migliorare l’attività di produzione insieme al miglioramento della qualità del prodotto;
- Un progetto della filiera florovivaistica che ha introdotto nuovi sistemi di controllo temperature in serra, acquisto di macchinari ed attrezzature per operazioni colturali, nuovi impianti produttivi innovativi e nuovi locali di lavorazione (TI 4.1.3) e migliorato il risparmio energetico dei locali di lavorazione (TI 4.2.1). Tra gli obiettivi vi erano quello di preparare il tessuto produttivo alle evoluzioni repentine dei mercati e delle esigenze produttive agendo sulle competenze dei produttori e sull’adeguamento delle strutture;

Infine, per quanto riguarda i **PSGO**, quelli presenti all’interno del presente Catalogo sono **11**: la tabella di seguito pone in correlazione il settore produttivo di riferimento e il tema che rappresenta, in sostanza, l’obiettivo del Piano di Sviluppo del Gruppo Operativo.

Tabella 3- Principali elementi dei PSGO inseriti all'interno del Catalogo

Settore / Tematica GO	N.
Forestale	2
12. Miglioramento quali-quantitativo e valorizzazione delle produzioni agricole e forestali	1
8. Modellistica, sensoristica, sistemi di avvertimento e supporti decisionali (DSS)	1
Luppolo/birra	1
14. Creazione di valore aggiunto per i prodotti agricoli e adozione di nuove modalità di trasformazione e commercializzazione	1
Olivo-oleicola	2
14. Creazione di valore aggiunto per i prodotti agricoli e adozione di nuove modalità di trasformazione e commercializzazione	1
3. Azioni di contrasto e adattamento ai cambiamenti climatici	1
Ortofrutticola	3
1. Ottimizzazione dei sistemi di organizzazione, gestione e verifica tecnologica per l'uso razionale dell'acqua in agricoltura	1
15. Sviluppo di prodotti dietetici e salutistici	1
6. Controllo delle avversità con metodo a basso impatto	1
Vitivinicola	3
15. Sviluppo di prodotti dietetici e salutistici	1
5. Miglioramento della qualità dell'acqua e del suolo	1
9. Applicazione dati tele rilevati all'agricoltura di precisione	1
Totale	11

Nell'intero panorama dei PSGO selezionati è interessante notare come siano solo due le tematiche che si ripetono almeno due volte (quella collegata alla "Creazione di valore aggiunto per i prodotti agricoli e adozione di nuove modalità di trasformazione e commercializzazione" e quella relativa allo "Sviluppo di prodotti dietetici e salutistici"), tutte le altre sono presenti una sola volta a testimonianza di come sia variegata l'azione dei Gruppi Operativi del PEI qui inseriti. In estrema sintesi, ciascun PSGO (peraltro da considerarsi concluso) ha raggiunto praticamente tutti gli obiettivi che si era prefisso nella prima fase ed anzi, molti di loro hanno dato vita a degli interessanti "spin off" progettuali.

Dopo la disamina puntuale, nella seguente tabella sinottica si riportano i principali elementi identificativi delle diverse Buone Prassi inserite come schede monografiche nel capitolo 3.

Tabella 4 - Quadro riepilogativo delle BP selezionate

N.	Titolo	Luogo inter-vento	Pr.	Beneficiario/ Capofila	Finalità intervento	Parole chiave	Cup ARTEA	Tl/ SM	Costo totale investimento (€)	Contributo pubblico (€)
1	SURF - Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile	Firenze	FI	Accademia Italiana Di Scienze Forestali	Creare Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile	Armonizzazione di dati, valorizzazione dei servizi eco sistemici	869434	1.1	354.355	306.137
								1.2		
								16.2		
2	DigiViT - Viticoltura Digitale in Toscana	Firenze	FI	CNR-IBE (Istituto per la Bioeconomia-Consiglio Nazionale delle Ricerche)	Interventi per introdurre la viticoltura digitale in Toscana	Viticoltura di precisione, miglioramento dei processi produttivi		1.2	220.000	220.000
								16.2		
3	QUALI_BIRRE - Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale	Crespina Lorenzana	PI	Società Agricola Opificio Birrario Società Semplice	Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale	Qualità, diversificazione, filiera brassicola	876941	1.1	312.414	279.511
								1.2		
								1.3		
								16.2		
4	OBA.NUTRA.FOOD - Ortobioattivo: agroecologia per la produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici	Firenze	FI	Az. Agricola Ortobioattivo	Produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici attraverso l'agroecologia	Ortobioattivo, salutismo, nutraceutica		1.1	214.102	214.102
								1.2		
								1.3		
								16.2		
5	AGRENO - Gruppo per Ritrovare Economie e Nuove Opportunità'	Abbadia San Salvatore	SI	Lombardi & Visconti S.A.S. Di Visconti Aurelio & C.	Recupero antico condimento toscano e ricerca di nuove opportunità economiche	Tipicità, territorio, viticoltura, economia circolare	863406	1.1	306.137	306.137
								1.2		
								1.3		
								16.2		
6	Salumeria Toscana	Monte San Savino	AR	Salumeria Di Monte San Savino	Promuovere la toscantità dei prodotti	Tipicità, autenticità delle produzioni e trasformazioni	735797	4.1.3	2.193.095	
								4.2		
								16.2		
7	L'Iris di Firenze	Castelfranco Piandiscò, Loc. Grania	AR	Toscana Giaggiolo	Stabilizzare la filiera del rizoma del giaggiolo introducendo in Italia la fase di trasformazione	Prodotto di nicchia, Colture industriali, Filiera, Tradizione, Nuovi mercati, Paesaggio	840207	1.2	468.755	
								4.1.3		
								4.2		
								16.2		
8	La strada del legno tra l'Arno e il Tevere: Come enti pubblici e imprese operano nello sviluppo integrato della filiera forestale	Bibbiena	AR	Unione Dei Comuni Montani Del Casentino (FOR)	Creare relazioni per una corretta e rispettosa gestione della foresta del Casentino	Filiera foresta legno, imprenditorialità	873376	8.5	1.407.400	
								8.6		
								16.3		

N.	Titolo	Luogo inter-vento	Pr.	Beneficiario/ Capofila	Finalità intervento	Parole chiave	Cup ARTEA	TI/ SM	Costo totale investimento (€)	Contributo pubblico (€)
9	Agriturismo Le Pozze	Poppi	AR	Agriturismo Le Pozze	Miglioramento degli edifici per realizzare un agriturismo senza barriere architettoniche	Diversificazione, agriturismo, viabilità, turismo inclusivo e accessibile	736825	4.1.1 6.1 6.4	196.187	196.187
10	"Il Sangiovese – il Territorio – la Sostenibilità" una visione innovativa di coltivazione per una produzione spumeggiante	Montespertoli	FI	Cantina Soc.Colli Fiorentini	Promuovere la diversificazione dei prodotti a partire dalle tipicità	Innovazione, marketing, filiera vitivinicola	839753	1.2 4.1.3 4.2 16.2	1.273.837	
11	Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva toscano indicazione geografica protetta	FIRENZE	FI	Consorzio per la Tutela e la valorizzazione dell'olio Extra Vergine di Oliva toscano Indicazione Geografica Protetta	Valorizzazione Olio Toscano IGP	Riconoscibilità EVO toscano, verificare la filiera, marketing identitario e territoriale	770421	3.2	199.131	139.392
12	La Mulattiera Società Agricola Coop. Forestale	Seravezza	LU	La Mulattiera società agricola coop. forestale	Recuperare una porzione di castagneto colpita da calamità naturali	Recupero di boschi, economia di prossimità, diversificazione	714299	8.4	7.645	7.545
13	Consorzio Per La Tutela Dell'indicazione Geografica Protetta Farro Della Garfagnana	San Romano in Garfagnana	LU	Consorzio per la Tutela dell'indicazione Geografica Protetta Farro della Garfagnana	Diffondere la conoscenza del Farro della Garfagnana IGP	Marchio IGP, visibilità, comunicazione	770068	3.2	280.708	214.503
14	Azienda Agricola Reto di Montisoni di Andrea Fiani	Bagno A Ripoli	FI	Azienda Agricola Reto di Montisoni di Andrea Fiani	Acquisto di macchinari e attrezzature per la lavorazione delle olive in tutte le sue fasi fino all'ottenimento di un prodotto olio extravergine di oliva di qualità superiore	Olio EVO di qualità, riduzione di tempi e costi, redditività	731322	4.1.1	12.676	12.676
15	Azienda Agricola La gatta e l'olivo di Elena Naldi	Castagneto Carducci	LI	Azienda Agricola La gatta e l'olivo di Elena Naldi	Valorizzazione e presidio del territorio con attenzione all'inclusione sociale	Agricoltura sociale, commercializzazione prodotti agricoli, rinascita delle produzioni	705869	4.1.1 6.1 6.4	165.234	76.383
16	Gonnelli 1585 Srl	Reggello	FI	Gonnelli 1585 Srl	Rafforzamento della filiera olivicola e valorizzazione economica della materia prima; miglioramento della sicurezza di luoghi di lavoro.	olio d'oliva, oliveti, ammodernamento aziendale, confezionamento del prodotto	737829	4.2	728.996	378.996

N.	Titolo	Luogo inter-vento	Pr.	Beneficiario/ Capofila	Finalità intervento	Parole chiave	Cup ARTEA	TI/ SM	Costo totale investimento (€)	Contributo pubblico (€)
17	Podere Casa Al Bosco Società Agricola S.S. Di Bao Ada	Figline E Incisa Valdarno	FI	Podere Casa Al Bosco Società Agricola S.S. Di Bao Ada	Recupero di una struttura storica per finalità alternative in un'ottica di miglioramento qualitativo delle produzioni	Tipicità, autenticità delle produzioni e trasformazioni	733841	4.1.1	115.389	114.236
18	Salumi Benvenuti	Lucca	LU	Salumi Benvenuti	Ampliamento e ammodernamento del salumificio esistente	Salumi toscani, tutela tipicità, innovazione tecnologica		4.2	539.170	536.586
19	Az. Agr. Landuccia Agristaccioli Società Semplice Agricola Di Ribechini Jonatan E C.	Pomarance	PI	Az. Agr. Landuccia Agristaccioli Società Semplice Agricola di Ribechini Jonatan e C.	Potenziare l'attività ricettiva già esistente e aumentare le produzioni agricole al fine di soddisfare le necessità legate all'ospitalità	Ristorazione, materie prime di qualità, ospitalità, autoproduzione	704596	4.1.1 6.1 6.4	223.613	86.196
20	Poggio Del Farro Srl	Firenze	FI	Poggio Del Farro Srl	Miglioramento nella trasformazione del farro	Trasformazione farro, prodotti tipici locali	737712	4.2	290.700	182.822
21	Federico Daniele	Pontremoli	MS	Federico Daniele	Rendere nuovamente produttive porzioni di castagneto abbandonate	Recupero castagneto, allevamento semibrado, accoglienza	706771	4.1.1 6.1 6.4	145.248	145.249
22	Barbieri Silvine Henriette	Villafranca in Lunigiana	MS	Barbieri Silvine Henriette	Migliorare le condizioni lavorative dell'azienda	Agriturismo, allevamento semibrado, rimozione amianto	732837	4.1.1	68.038	68.038
23	PIF ORGANICA Toscana. Rete di agricolture biologiche, etiche e sociali.	Pomarance	PI	Azienda Boni Brivio	Rafforzamento delle produzioni biologiche nella Val di Cecina	Tipicità, biologico, produzioni, stoccaggio, trasformazioni	828994	1.2 4.1.3 4.1.5 4.2 16.2 16.3	1.343.272	
24	Salumificio Sandri di Sandri Roberto, Antonio e Umberto Srl	Montescudaio	PI	Salumificio Sandri di Sandri Roberto, Antonio e Umberto Srl	Realizzazione nuovo stabilimento per la trasformazione carni bovine	Produttività, efficienza, crescita, carne	731782	4.2	3.342.460	900.000
25	GREEN: Flora e Futuro	Pescia	PT	Flora Toscana	Rafforzamento filiera vivaistica	Produzione vivaistica, innovazione tecnologica	861811	4.1.3 4.2 16.2	301.040	
26	"EVO 2.0: DAL VIVAIO OLIVICOLO ALLA TAVOLA"	Massa e Cozzile	PT	Azienda Agricola Campioni Mauro	Produzione Olio EVO	Produzione olio EVO, difesa cv locali di olivo, gestione del territorio	839939	1.2 4.1.3 4.1.5 4.2 16.2 16.3	47.075	

N.	Titolo	Luogo inter-vento	Pr.	Beneficiario/ Capofila	Finalità intervento	Parole chiave	Cup ARTEA	TI/ SM	Costo totale investimento (€)	Contributo pubblico (€)
27	Azienda Agricola Le Roncacce di Giuseppe Corsini	Abetone Cutigliano	PT	Azienda Agricola Le Roncacce di Giuseppe Corsini	Strutturare la produzione di energia rinnovabile	Energia rinnovabile, autoproduzione, trasformazione	735316	4.1.5	6.424	6.424
28	Azienda Agricola Podere Africo di Andrea Signorini	San Marcello Piteglio	PT	Azienda Agricola Podere Africo di Andrea Signorini	Ampliamento del caseificio aziendale nel rispetto delle tradizioni	Diversificazione attività, Caseificio, Innovazione nel rispetto delle tradizioni, presidio del territorio	704621	4.1.1 6.1 6.4	145.542	62.781
29	Società Agricola Santo Stefano S.S.	Cantagallo	PO	Società Agricola Santo Stefano S.S.	Realizzazione di un agriturismo come opportunità di rilancio	Imprenditoria giovanile in aree marginali, ospitalità agrituristica, prodotti tipici	706604	4.1.1 6.1 6.4	180.000	80.000
30	Società Agricola Ceri Srl	Carmignano	PO	Società Agricola Ceri Srl	Realizzazione di una cantina moderna e di design per trasformare la propria uva	Design, miglioramenti fondiari, qualità, trasformazione	737034	4.2	350.000	350.000
31	Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione dei sigari a marchio TOSCANO	Foiano della Chiana	AR	Manifatture Sigaro Toscano	Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione dei sigari a marchio "toscano"	Tabacco, sigaro Toscano, agricoltura di precisione, miglioramento qualità dei suoli	886136	4.1.3 4.2 16.2	429.258	
32	Vivai Piante Gieffe Soc.Agr.Semplice	Serravalle Pistoiese	PT	Vivai Piante Gieffe Soc.Agr.Semplice	Miglioramento dell'efficienza della gestione della risorsa idrica utilizzata a fini irrigui	Risparmio idrico, aumento qualità delle produzioni, diminuzione uso prodotti di sintesi, agricoltura di precisione	827779	4.1.4	95.629	95.629
33	GeOEVO App - Applicazione di un protocollo innovativo per la tracciabilità e la caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva	Greve in Chianti	FI	Frantoio Del Grevepesa Società Agricola Cooperativa	Valorizzare dell'olio extra vergine di oliva (EVO) garantendone la certezza dell'origine e l'elevato standard di qualità attraverso un protocollo operativo validato scientificamente	Olio EVO toscano, Impronta territoriale, Mappatura, Valorizzazione, Tracciabilità	862931	1.1 1.2 1.3 16.2	345.765	345.765
34	INGECA - Strategie INnovative a basso impatto per la GESTione delle avversità dei CASTagneti da frutto	Firenze	FI	Università degli Studi di Firenze - DAGRI	Controllo delle avversità con metodo a basso impatto	Attacchi parassitari, tecnica colturale, valorizzazione del prodotto, diversificazione del reddito		1.2 1.3 16.2	299.732	299.732
35	PROSIT - Piattaforma digitale per la gestione sostenibile e la	San Giuliano Terme	PI	TIMESIS Srl	Realizzazione piattaforma web composta da strati informativi relativi al suolo e	Suolo, terroir, sistema WEBGIS, modelli decisionali	863924	1.1 1.2 1.3	85.500	36.410

N.	Titolo	Luogo inter-vento	Pr.	Beneficiario/ Capofila	Finalità intervento	Parole chiave	Cup ARTEA	TI/ SM	Costo totale investimento (€)	Contributo pubblico (€)
	valorizzazione dei terroir viticoli				con modelli decisionali associati che supportino le aziende viticole nella gestione del suolo e del vigneto			16.2		
36	OrtiBlu - Soluzioni innovative la gestione sostenibile delle risorse idriche per l'orticoltura periurbana Fiorentina	Firenze	FI	CIA-Agricoltori Italiani	Ottimizzazione dei sistemi di organizzazione, gestione e verifica tecnologica per l'uso razionale dell'acqua in agricoltura	Risorsa idrica, Tessuto Non Tessuto, impronta idrica, comparto ortofrutticolo		1.1	337.661	
								1.2		
								1.3		
							16.2			
37	DONATO - Douglasiete Naturali Toscane	Capannori	LU	Società Agricola Futuro Verde Srl	Miglioramento quali-quantitativo e valorizzazione delle produzioni agricole e forestali; (settore forestale)	Cambiamenti climatici, gestione selvicolturale, filiera vivaistica	831203	1.1	361.622	
								1.2		
								1.3		
							16.2			
38	CATChCO2-live - Olive grove Contrast and Adaptation To Climate Change	Lamporecchio	PT	Cooperative Montalbano Olio e vino Società Cooperativa Agricola	Azioni di contrasto e adattamento ai cambiamenti climatici	Abbandono, recupero degli oliveti, gestione collettiva	876547	1.1	107.122	
								1.2		
								16.2		
39	Agricola Forestale Orlandini Antonio	Saturnana	PT	Agricola Forestale Orlandini Antonio	Miglioramento e al potenziamento della viabilità aziendale	Gestione del territorio, riduzione costi, dissesto idrogeologico, diffusione degli incendi, fruizione dei boschi		4.3.2	107.303	105.489
40	Comune di Anghiari	Anghiari	AR	Comune di Anghiari	Miglioramento e al potenziamento della viabilità aziendale	Viabilità forestale, antropizzazione, abbandono del territorio, regimazione delle acque	840862	4.3.2	100.001	100.001

Nella tabella successiva si restituisce un quadro d'insieme della stima del grado di "soddisfacimento" dei criteri adottati nella selezione delle Buone Prassi, raggiunto da ciascun intervento esaminato.

In altri termini, nella tabella si cerca di graduare e di porre a confronto i giudizi forniti nella parte conclusiva dalle singole schede monografiche illustrate nel precedente capitolo.

I giudizi sono attribuiti secondo una scala a tre livelli (alto, medio, basso) e sono da intendersi come una valutazione di massima elaborata dal Gruppo di valutazione, sulla base degli elementi informativi raccolti.

Tabella 5 - Quadro riepilogativo degli elementi caratterizzanti le BP (+ – basso, ++ – medio, +++ – alto)

N.	Tipologia di intervento	Titolo/nome intervento	Beneficiario	Provincia	Elementi caratterizzanti la buona pratica: livello di soddisfazione raggiunto				
					Sostenibilità	Innovazione	Efficacia	Rilevanza e riproducibilità	Integrazione e cooperazione
1	PSGO	SURF - Supporto decisionale alla pianificazione forestale sostenibile	Accademia Italiana di Scienze Forestali	Firenze	++	++	++	+++	+++
2	PSGO	DigiViT - Viticoltura Digitale in Toscana	CNR-IBE (Istituto per la Bioeconomia-Consiglio Nazionale delle Ricerche)	Firenze	+++	++	++	+++	+++
3	PSGO	QUALI_BIRRE - Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale	Società Agricola Opificio Birrario Società Semplice	Pisa	+	+++	+++	+++	++
4	PSGO	OBA.NUTRA.FOOD - Ortobioattivo: agroecologia per la produzione sostenibile di ortaggi nutraceutici	Az. Agricola Ortobioattivo	Firenze	++	+++	+++	+++	++
5	PSGO	AGRENO - Gruppo per ritrovare economie e nuove opportunità	Lombardi & Visconti S.a.s. di Visconti Aurelio & C.	Siena	+++	+++	+++	+++	+++
6	PIF	Salumeria Di Monte San Savino	Salumeria Di Monte San Savino	Arezzo	+++	+++	++	++	++
7	PIF	L'Iris di Firenze	Toscana Giaggiolo	Arezzo	++	+++	++	+	+++
8	PIF	La strada del legno tra l'Arno e il Tevere: come enti pubblici e imprese operano nello sviluppo integrato della filiera forestale	Unione dei Comuni Montani del Casentino	Arezzo	++	++	+++	+++	+++
9	Pacchetto Giovani	Agriturismo Le Pozze	Matini Giovanna	Arezzo	++	+	+++	+++	++
10	PIF	Il Sangiovese – il territorio – la sostenibilità	Cantina Soc.Colli Fiorentini	Firenze	++	+++	++	+	+++

N.	Tipologia di intervento	Titolo/nome intervento	Beneficiario	Provincia	Elementi caratterizzanti la buona pratica: livello di soddisfazione raggiunto				
					Sostenibilità	Innovazione	Efficacia	Rilevanza e riproducibilità	Integrazione e cooperazione
11	3.2	Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva toscano indicazione geografica protetta	Consorzio Per La Tutela E La Valorizzazione Dell'olio Extra Vergine Di Oliva Toscano Indicazione Geografica Protetta	Firenze	++	+	+++	+++	+++
12	8.4	La Mulattiera Società Agricola Coop. Forestale	La Mulattiera Società Agricola Coop. Forestale	Lucca	+++	+	+++	++	++
13	3.2	Consorzio Per La Tutela Dell'indicazione Geografica Protetta Farro Della Garfagnana	Consorzio Per La Tutela Dell'indicazione Geografica Protetta Farro Della Garfagnana	Lucca	++	+	++	+++	+++
14	4.1.1	Azienda Agricola Reto di Montisoni	Andrea Fiani	Firenze	++	+++	++	+++	+
15	Pacchetto Giovani	Azienda Agricola La gatta e l'olivo i	Elena Naldi	Livorno	++	+	+++	++	++
16	4.2	GONNELLI 1585 Srl	Pietro Gonnelli	Firenze	+++	+++	+++	+++	+++
17	4.1.1	Podere Casa Al Bosco Società Agricola S.S.	Bao Ada	Firenze	+++	++	+++	+++	+
18	4.2	Salumi Benvenuti	Salumi Benvenuti	Lucca	++	+++	+++	++	+++
19	4.1.1	Az. Agr. LANDUCCIA AGRISTACCIOLI SOCIETA SEMPLICE AGRICOLA	RIBECHINI JONATAN E C.	Pisa	+++	++	+++	+++	++
20	4.2	Poggio Del Farro Srl	Poggio Del Farro Srl	Firenze	++	++	++	+++	+++
21	Pacchetto Giovani	Federico Daniele	Federico Daniele	Massa Carrara	+++	++	+++	+++	++
22	4.1.1	Azienda Agricola I Poggi	Barbieri Silvine Henriette	Massa Carrara	+++	+	+++	+++	++
23	PIF	Organica Toscana. Rete di agricolture biologiche, etiche e sociali	Azienda agricola "Il Cerreto" di Boni Brivio	Pisa	+++	++	+++	+++	+++

N.	Tipologia di intervento	Titolo/nome intervento	Beneficiario	Provincia	Elementi caratterizzanti la buona pratica: livello di soddisfazione raggiunto				
					Sostenibilità	Innovazione	Efficacia	Rilevanza e riproducibilità	Integrazione e cooperazione
24	4.2	Salumificio Sandri Di Sandri Roberto, Antonio E Umberto Srl	Salumificio Sandri Di Sandri Roberto, Antonio E Umberto Srl	Pisa	+++	+++	++	++	+++
25	PIF	Green Flora e Futuro	FLORA TOSCANA	Pistoia	+	+++	+++	++	+++
26	PIF	EVO 2.0 Dal Vivaio Alla Tavola	Az. Agr. Mauro Campioni – Frantoio Le Croci, Az. Ag. Mauro Campioni	Pistoia	++	++	+++	+++	+++
27	4.1.5	Azienda Agricola Le Roncacce	Giuseppe Corsini	Pistoia	+++	+	++	+++	+
28	Pacchetto Giovani	Azienda Agricola Podere Africo	Andrea Signorini	Pistoia	++	++	++	+++	+++
29	Pacchetto Giovani	Società Agricola Santo Stefano S.s.	Tommaso Bernardi - Società Agricola S. Stefano	Prato	++	+	++	++	+++
30	4.2	Società Agricola Ceri Srl	Società Agricola Ceri Srl	Prato	+++	+++	++	++	++
31	PIF	Produzione e trasformazione del tabacco Kentucky di qualità per la produzione dei sigari a marchio TOSCANO	Manifatture Sigaro Toscano	Arezzo	+++	++	+++	+++	+++
32	4.1.4	Vivai Piante Gieffe Soc. Agr. Semplice	Vivai Piante Gieffe Soc. Agr. Semplice	Pistoia	+++	+++	+++	+++	+
33	PSGO	GeOEVO App - Applicazione di un protocollo innovativo per la tracciabilità e la caratterizzazione geografica dell'olio extra vergine di oliva	Frantoio Del Grevepesa Società Agricola Cooperativa	Firenze	++	+++	+++	+++	+++
34	PSGO	INGECA - Strategie INnovative a basso impatto per la GESTione delle avversità dei CAstagneti da frutto	Università degli Studi di Firenze - DAGRI	Firenze	+++	+++	++	+++	++

N.	Tipologia di intervento	Titolo/nome intervento	Beneficiario	Provincia	Elementi caratterizzanti la buona pratica: livello di soddisfazione raggiunto				
					Sostenibilità	Innovazione	Efficacia	Rilevanza e riproducibilità	Integrazione e cooperazione
35	PSGO	PROSIT - Piattaforma digitale per la gestione sostenibile e la valorizzazione dei terroir viticoli	TIMESIS Srl	Pisa	+++	++	++	+++	++
36	PSGO	OrtiBlu - Soluzioni innovative per la gestione sostenibile delle risorse idriche per l'orticoltura periurbana Fiorentina	CIA-Agricoltori Italiani	Firenze	+++	++	+	++	++
37	PSGO	DONATO - Douglasiete Naturali Toscane	Società Agricola Futuro Verde Srl	Lucca	+++	++	+++	+++	+++
38	PSGO	CATChCO2-live - Olive grove Contrast and Adaptation to Climate Change	Cooperative Montalbano Olio E Vino Società Cooperativa Agricola	Pistoia	+++	++	+++	+++	+++
39	4.3.2	Miglioramento e potenziamento della viabilità aziendale	Azienda Agricola Forestale di Orlandini Antonio	Pistoia	++	+	+++	+++	++
40	4.3.2	Ripristino della viabilità pubblica (strade vicinali) dismessa a servizio delle attività forestali	Comune di Anghiari	Arezzo	++	+	+	+++	++

Esaminando la tabella nel suo insieme si osserva che:

- ▶ Un livello generalmente alto nel raggiungimento del massimo punteggio riguardo ai criteri di **rilevanza e riproducibilità**: sono 29 BP in totale di cui 10 PSGO, 4 PG e 4 PIF e 3 TI 4.1.1. Si tratta di un risultato significativo trattandosi del criterio “dirimente” nella definizione e scelta di una BP. Si tratta di progetti conclusi capaci di dare vita ad altre “gemmazioni” e dunque a progetti strettamente correlati “ispirabili” alla BP narrata. Nei casi in cui il giudizio relativo alla rilevanza e riproducibilità risulta invece medio - basso, come spiegato nelle schede specifiche, nonostante degli investimenti siano molto rilevanti, la riproducibilità è limitata a causa delle risorse necessarie per portare avanti alcuni progetti o perché rappresentano delle realtà di nicchia difficilmente replicabili altrove. Tuttavia, in questi pochi casi (11 per la precisione), è stato illustrato come la presenza di queste realtà virtuose sul territorio possa fungere da traino, da esempio unico, ma non del tutto inimitabile ed avere un effetto volano capace di stimolare anche le aziende limitrofe a migliorarsi. Per questo motivo questi progetti sono comunque da definirsi Buone Pratiche;
- ▶ **L’efficacia, ovvero la capacità di raggiungere dei risultati coerenti con quanto immaginato in fase progettuale, raggiunge un livello alto con 23 BP**: Il punteggio alto caratterizza in maniera trasversale sia i progetti complessi che quelli realizzati con misure ordinarie. In sostanza 23 progetti mostrano la capacità di trovare non tanto e non esclusivamente soluzioni innovative a livello tecnologico, quanto la capacità di fornire risposte concrete a contesto/settori/filiere di riferimento;
- ▶ **Più eterogeneo il grado di soddisfacimento del criterio innovazione: sono 30 BP a raggiungere un punteggio medio-alto**. Si sottolinea come spesso i progetti finanziati all’interno del PG, nonostante il loro ruolo fondamentale per il ricambio generazionale in agricoltura, non apportino particolari novità sul territorio. I PSGO: sono di default progetti innovativi essendo stati concepiti proprio per identificare il fabbisogno di innovazione del contesto (produttivo/territoriale) per rispondere alle forti pressioni a cui l’agricoltura è oggi sottoposta, soddisfarlo grazie a partenariati allargati anche al mondo della ricerca, infine diffondere tale soluzioni ad altri operatori;
- ▶ **Il livello di sostenibilità, in particolare la sostenibilità economica e ambientale è nel complesso medio-alta (20 BP con punteggio alto tra cui 7 PSGO)**. È importante come questi due aspetti siano ravvisabili in contemporanea soprattutto all’interno della progettazione complessa. Il “plus” dell’attenzione all’ambiente resta significativo mentre aumenta la dimensione sociale che promuove contemporaneamente l’abitare i territori col tema dell’inclusione. **Il grado di integrazione e cooperazione**, infine, è piuttosto eterogeneo in base alle caratteristiche del beneficiario e del tipo di intervento attivato (21 BP con giudizio “alto”). In questo quadro è importante sottolineare due aspetti fondamentali, emersi in quasi tutte le BP: innanzitutto la presenza – o la costruzione - di una forte rete relazionale che caratterizza il contesto in cui i progetti sono realizzati (sia questa territoriale, settoriale, commerciale ecc.) e, in secondo luogo, il forte spirito imprenditoriale che guida le scelte progettuali. Ciascun attore promotore e responsabile di un progetto (sia un beneficiario singolo che un Capofila) ha quindi puntato sull’aggregazione degli interessi, sulla messa a fuoco di un’idea imprenditoriale capace di legare investimento e “futuro” aziendale o territoriale o di filiera.

Nella Tabella seguente si riportano, sotto forma di diario di bordo, le principali conclusioni e raccomandazioni emerse.

Tema	Conclusioni	Raccomandazioni
<p>Buone pratiche</p>	<p>Le BP presentate in questo catalogo rappresentano quelle esperienze più esemplificative dei criteri di sostenibilità, innovazione, efficacia, rilevanza e riproducibilità e integrazione e cooperazione. Le diverse realtà, individuate grazie ad un percorso di condivisione e confronto tra VI e UCI/Responsabili regionali, offrono un'immagine tanto eterogenea quanto "solida" dell'idea di sviluppo rurale finora finanziata dal Programma. Come è stato illustrato in questo documento, un intervento può essere considerato una BP perché affronta, e spesso trova delle soluzioni innovative e/o pragmatiche, rispetto a problematiche complesse che afferiscono non solo la singola azienda, ma al contesto in cui essa opera. Benché alcuni progetti rispondano a tutti i criteri in maniera soddisfacente, mentre altri solo ad alcuni, non ne è risultata inficiata la loro significatività per un territorio (e per le persone che lo abitano), per una filiera, per un settore produttivo.</p> <p>Come già emerso nel precedente catalogo, l'individuazione e la promozione di progetti virtuosi per lo sviluppo rurale è una prerogativa che Regione Toscana ha fatto propria.</p>	<p>Gli elementi emersi dalle analisi delle BP potranno sostenere in futuro un rafforzamento della capacità di predisporre bandi in grado di selezionare un parco progetti di qualità, dell'efficienza amministrativa e di valorizzare interventi ed esperienze che si distinguono nel proprio territorio e/o nella propria filiera/settore produttiva e che fungere da stimolo per ulteriori iniziative.</p>
<p>Efficacia complessiva degli interventi</p>	<p>La gran parte delle 40 BP selezionate raggiungono livelli alti nel soddisfare i criteri della rilevanza e della riproducibilità, nonché dell'efficacia. I giudizi positivi sono correlati prevalentemente alla capacità di favorire la «gemmazione» di nuove iniziative e di rispondere concretamente a problemi di mercato, filiera, territorio.</p>	<p>Il passaggio sulla valutazione dell'efficacia complessiva degli interventi restituisce due informazioni rilevanti: la prima, già in parte rilevata come raccomandazione generale, è che RT potrà prendere ad esempio le singole BP per orientare il disegno degli interventi futuri, ponendo attenzione non solo agli elementi distintivi delle esperienze selezionate, ma anche ai fabbisogni e ai</p>

Tema	Conclusioni	Raccomandazioni
	<p>I restanti punteggi «medio-alti» caratterizzanti gli altri criteri (innovazione, sostenibilità, integrazione) testimoniano la realizzazione di iniziative in grado di sperimentare nuove soluzioni di sviluppo compatibili con le specificità e le potenzialità del territorio, capaci di cogliere le opportunità di mercato, superando spesso la visione individualistica delle aziende agricole e ponendo un'elevata attenzione all'ambiente e alla sostenibilità dei processi produttivi.</p>	<p>percorsi di sviluppo intrapresi da specifici territori e/o filiere produttive.</p> <p>La seconda, a giudizio del VI, si riferisce maggiormente alla "tenuta" e all'affidabilità del metodo e dei criteri di valutazione ad esso collegati. La valutazione delle BP, che fa parte una specifica modalità di analisi chiamata <i>appreciative inquiry</i>, ponendo l'attenzione sui casi di successo, permette anche di mettere in luce gli ostacoli o gli errori da evitare per adattare ciò che è stato già realizzato/sperimentato alla propria realtà.</p>
<p>Problematiche riguardanti la metodologia</p>	<p>Per la predisposizione di entrambi i documenti che costituiscono il secondo Catalogo di raccolta delle BP, non si sono ravvisate particolari criticità relative all'applicazione della metodologia valutativa.</p> <p>In soli 7 casi è stato necessario realizzare interviste da remoto per motivi indipendenti dalla volontà del VI (esigenze produttive o lavorative impellenti, cause di forza maggiore e, in un caso, non c'è stata la volontà di collaborare). Ciò ha comportato la mancanza del sopralluogo fisico e la verifica dei reali risultati conseguiti e la narrazione degli interventi è stata "filtrata" dal punto di vista dei beneficiari sulla qualità di quanto realizzato.</p> <p>Inoltre non è stato possibile coinvolgere l'UCI delle province di Siena – Grosseto e, di conseguenza, entrambi i territori non sono rappresentati in maniera adeguata.</p> <p>Con riferimento alle fonti secondarie, nel complesso non sono emerse problematiche significative.</p>	<p>Si suggerisce a RT di proseguire nella narrazione del territorio attraverso la valutazione delle Buone Prassi anche nel prossimo ciclo di programmazione.</p> <p>Con riferimento alla programmazione in oggetto (2014-2022) si ritiene auspicabile la realizzazione di un ulteriore catalogo, che consenta di restituire informazioni su progetti buone prassi finanziati dal PSR e completati nell'ultimo periodo di attuazione; in tal modo si potrà peraltro recuperare l'inadeguata rappresentazione dei territori di Grosseto e Siena, nonché l'analisi di alcune iniziative originali ma non ancora esaminate perché in corso di attuazione (progetti dei GAL, es. progetti di comunità, e alcuni PIF).</p> <p>Si raccomanda di promuovere la cultura della valutazione all'interno dell'amministrazione, ma anche un efficace coinvolgimento dei beneficiari, identificando le modalità più appropriate, affinché i risultati delle attività valutative siano adeguatamente valorizzati.</p>