2026

Coltiviamo insieme il *domani*





Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti

PIANO STRATEGICO DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Finanziato dall'Unione europea

RETE PAC
Connessioni che seminano opportunità

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

ISMEA

Documento realizzato con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale) nell'ambito del Programma Rete Nazionale della PAC 2025-2027
Progetto Crea PB, CR01.04

Organismo nazionale responsabile della Rete nazionale della PAC
Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Direzione Generale Sviluppo Rurale
Direttore Generale: Simona Angelini
Dirigente: Paolo Ammassari

Coordinamento: Paola Lionetti, Crea PB; Federica D'Aprile, Ismea
Cura del volume: Paola Lionetti, Crea PB; Matteo Tagliapietra, Ismea

Autori testi buone pratiche:
Abruzzo: Patrizio Buccioni; Gabriella Ragni
Basilicata: Diego Marciante
Campania: Vivien Buonocore, Silvana Iannaccone, con la collaborazione di Flora Della Valle e Giuseppina Statti
Emilia Romagna: Silvia Folloni
Friuli Venezia Giulia: Silvia Abelli
Lombardia: Viviana Mondadori
Piemonte: Chiara Maeva Soster
Provincia autonoma di Trento: Margherita Baroncini, Elena Marcolla
Puglia: Francesca Cecca
Toscana: Sabina Borgogni, Carla Lazzarotto, con la collaborazione di Ambra Ciacci, Chiara Del Ciondolo, Francesca Longhi, Chiara Milanese, Giuseppina Statti
Umbria: Stefano Piccardi
Veneto: Silvia Maronato, Alessandro Tomasutti

Si ringraziano, per il supporto editoriale e tecnico: Margherita De Agostini, Ismea; Clelia Staibano, Crea

Si ringrazia per la collaborazione alla redazione dei testi: Eleonora Barberio

Si ringraziano le Regioni e PP.AA. per la predisposizione delle candidature al Premio Best Practice Italia rurale, da cui i testi della presente brochure sono tratti.

Un particolare ringraziamento a tutte le aziende coinvolte nel Premio Buone Pratiche.

Data di pubblicazione: 11.11.2026

Impaginazione e grafica: Carlo Mameli Video Agency

Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti

Sommario



Premessa 07

Sfida 1
Competitività, redditività e sovranità alimentare

BASILICATA · Cardoncello Circolare. Dall'esperienza dei singoli alla forza della rete 10

FRIULI VENEZIA GIULIA · Soluzioni smart per la diversificazione aziendale. LE GABBIANE: coltivare il futuro, una scelta alla volta 12

LOMBARDIA · ECO_INDEX: il valore del latte, oltre la produzione 14

PUGLIA · Dalla terra alla terra. Agrolio, una storia di famiglia 16

UMBRIA · Filiera di produzione, trasformazione, commercializzazione di alimenti di eccellenza per carni di eccellenza. Il bisonte che il mercato non sapeva sfamare 18

VENETO · Col di Stella, una collina da custodire 20

Sfida 2
Sostenibilità e innovazione per i territori rurali

ABRUZZO · Azienda Enzo Suriani: coltivare il futuro partendo dal suolo 24

CAMPANIA · Un sistema radiomobile integrato per la prevenzione degli incendi e la tutela ambientale in Cilento 26

EMILIA ROMAGNA · GO-FAR: il futuro del grano duro si coltiva insieme 28

FRIULI VENEZIA GIULIA · AgriD-BOX: quando i dati diventano conoscenza per l'agricoltura 30

LOMBARDIA · Agri-Rinnova: Rigenerazione agroecosistemica per la resilienza e l'innovazione dell'azienda agricola 32

PIEMONTE · L'Ostal: coltivare frutta insieme alla natura 34

PUGLIA · Coltivare il futuro senza suolo 36

TRENTO · Win4FeeD: le mosche che hanno cambiato il gusto delle stalle 38

VENETO · La goccia e la tempesta 40

Sfida 3
Ricambio generazionale, equità e vitalità rurale

CAMPANIA · Sulle orme di San Giovanni Eremita, turismo lento e valorizzazione della Valle del Fortore 44

FRIULI VENEZIA GIULIA · Borgo delle Mele: da ogni difficoltà nasce sempre una fortuna 46

LOMBARDIA · Orto Verticale Urbano – OVU 48

PIEMONTE · Cooperativa I Tesori della Terra: l'agricoltura per chiunque 50

PUGLIA · Salumi Montecalvo, un sapore che conquista 52

TOSCANA · Narraterra: non un semplice tour ma un viaggio di esperienze 54

VENETO · Una casa per mettere radici 56

Tema Trasversale
Filiere agroalimentari/ focus florovivaismo

FRIULI VENEZIA GIULIA · Frutta Friuli: il futuro della frutta nasce dalla cooperazione 60

PUGLIA · Vivai Capitanio: crescere, senza sprecare 62









Premessa

Questo Manuale di buone pratiche nasce da un percorso di ricerca e di ascolto condotto dalla Rete PAC insieme ai comunicatori delle Regioni e Province autonome: ventiquattro storie di persone che ogni giorno fanno l'Italia rurale e che restituiscono le molte sfaccettature di un settore (agroalimentare) e di un mondo (rurale) in evoluzione.

Alla base di questa azione di comunicazione istituzionale c'è una selezione rigorosa dei casi, che ha considerato ogni aspetto: le sfide e le opportunità, il sostegno finanziario e le reti di relazioni, fino alle scelte che caratterizzano ciascuna esperienza. È stato un lavoro di riflessione collettiva, che ha trasformato storie, pratiche e saperi in uno strumento condiviso per rileggere e raccontare il Made in Italy rurale.

La forma scelta, quella classica del manuale, con prefazione, schede e mappa georeferenziata dei progetti candidati, serve a rendere accessibile e trasmissibile ciò che spesso resta tacito: il modo in cui le aziende agricole progettano, custodiscono e raccontano sé stesse. Abbiamo raccolto voci, gesti e scelte quotidiane di realtà che sono molto più di semplici imprese: sono laboratori di artigianalità contemporanea.

Qui il Made in Italy non significa soltanto "fatto in Italia", ma "pensato in Italia": frutto di un'innovazione che affonda le radici nella tradizione e nella memoria, reinterpretate in chiave contemporanea e con particolare attenzione alla sostenibilità ambientale, economica e sociale.



SFIDA 1

SFIDA 1

Competitività, redditività e sovranità alimentare

Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti

BASILICATA



Cardoncello Circolare
Dall'esperienza dei singoli alla forza della rete

In Basilicata ventuno realtà hanno costruito un percorso comune per dare più valore, riconoscibilità e prospettive di mercato al fungo cardoncello.

Per anni ognuno ha fatto bene la propria parte. C'era chi preparava il substrato, chi coltivava il cardoncello, chi lo trasformava e chi cercava di portarlo sul mercato. In Basilicata, il fungo cardoncello, prodotto tipico e di eccellenza dell'area della Murgia materana, aveva già una sua identità, competenze diffuse e un legame forte con il territorio. Ma tra un'azienda e l'altra restavano distanze difficili da colmare. Produzione, qualità, logistica e commercializzazione procedevano spesso su binari separati e, per un prodotto fresco e deperibile, ogni passaggio non coordinato finiva per pesare.
La difficoltà era farlo arrivare sul mercato con caratteristiche omogenee, tempi compatibili con la sua shelf-life e una forza commerciale sufficiente per dialogare con la grande distribuzione e con i mercati. Da qui è maturata una consapevolezza: per crescere non bastava migliorare la singola azienda, serviva costruire una filiera capace di prendere decisioni comuni.
Da questa esigenza nasce la scintilla del progetto. Gruppo I.F.E., già attivo in più fasi della filiera, viene individuato dai partner come capofila dell'aggregazione. Con il supporto organizzativo di Confimi Industria Basilicata e Refil, comincia così a strutturarsi la filiera Cardoncello Circolare.

Ventuno realtà hanno scelto di lavorare insieme lungo tutta la catena del valore. Produttori di substrato, aziende agricole, imprese di trasformazione e commercializzazione, associazioni e competenze specialistiche hanno iniziato a confrontarsi dentro una struttura condivisa. Il passaggio più delicato è stato trasformare la collaborazione da intenzione a metodo. Programmare i conferimenti, rendere più omogenei gli standard e coordinare i passaggi logistici ha significato costruire fiducia operativa e dare continuità alla collaborazione.

FINALISTA
premio Italia rurale

Quando la rete comincia a funzionare
La svolta è arrivata quando la cooperazione ha preso forma in regole concrete. Sono stati definiti un disciplinare tecnico di filiera e un regolamento di conferimento, strumenti che hanno dato un riferimento comune alla produzione e alla qualità. Il lavoro condiviso si è poi esteso alla tracciabilità, alle certificazioni, alla logistica e alla commercializzazione. In questo percorso il sostegno del PSR ha accompagnato la cooperazione e gli investimenti delle imprese, rendendo possibile consolidare in strutture, attrezzature e organizzazione ciò che la rete stava costruendo nelle relazioni.

Per presentarsi sul mercato come filiera serviva anche un'identità riconoscibile. È nato così **Cardungì**, il marchio comune che ha iniziato ad accompagnare il prodotto nel packaging e nella comunicazione. Al marchio si sono affiancati marketing digitale e attività per ampliare l'offerta con prodotti di IV e V gamma. Anche la cucina ha valorizzato il Cardungì: lo chef Igles Corelli ne ha evidenziato caratteristiche organolettiche e versatilità gastronomica attraverso ricette dedicate.

> "Il valore nasce dal territorio, ma cresce quando competenze, persone e imprese scelgono insieme un percorso comune."

Parallelamente, le certificazioni GlobalG.A.P. e ISO 22005 hanno rafforzato qualità e tracciabilità, rendendo più chiaro il legame tra azienda e consumatore.



In breve

21 PARTNER COINVOLTI	**9** AZIENDE AGRICOLE
1.726.915 € FONDI PAC	**16.0 · 4.1 · 4.2** MISURE PSR

Programmazione delle produzioni e tempi di consegna sono diventati questioni di filiera, migliorando il coordinamento tra produzione, logistica e mercato e trattenendo più valore nella rete.

Con Cardungì si è rafforzato il legame con il territorio: il riferimento alla Murgia e alla Murgia Materana è entrato nell'identità del prodotto, rendendo l'origine un elemento riconoscibile della proposta commerciale. Allo stesso tempo, la presenza di giovani imprenditori nella governance e nella componente produttiva ha portato nuove energie in un percorso che guarda a innovazione, organizzazione e sostenibilità.

La rete punta ora a consolidarsi sui mercati nazionali ed esteri, ampliare l'offerta e rafforzare digitalizzazione ed efficienza. L'esperienza in Basilicata mostra che una filiera frammentata può cambiare scala facendo della collaborazione un metodo.



FRIULI VENEZIA GIULIA



Soluzioni smart per la diversificazione aziendale LE GABBIANE: coltivare il futuro, una scelta alla volta

Dalla vite biologica al vertical farming, Mara Unterholzner raccoglie il testimone familiare e apre una nuova strada per un'agricoltura più sostenibile, innovativa e vicina ai consumatori.

In agricoltura, il futuro comincia spesso da una scelta: continuare lungo una strada conosciuta oppure provare a immaginarne una nuova. Per Mara Unterholzner, giovane imprenditrice alla guida dell'azienda agricola Le Gabbiane, questa scelta si è tradotta nella volontà di affiancare alla coltivazione biologica della vite un'attività diversa, capace di ampliare le possibilità produttive dell'azienda e di ripensare il rapporto tra agricoltura e risorse naturali.

Le Gabbiane nasce come nuova attività da un'azienda specializzata nella produzione di uva da vino biologica.
Per anni con Ivo, il padre di Mara, alla guida, il lavoro si è concentrato sugli otto ettari di vigneto coltivato con metodo biologico, con l'ingresso della figlia nella società, però, si è aperta una nuova fase: raccogliere l'esperienza maturata in azienda e trasformarla in un punto di partenza per sperimentare altre possibilità.

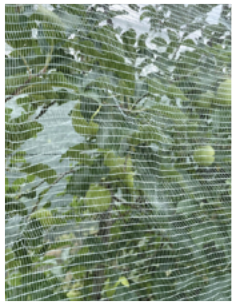
Il passaggio generazionale è diventato l'occasione per interrogarsi su come far evolvere l'impresa agricola, rendendola capace di affrontare con strumenti nuovi le sfide economiche e ambientali. L'azienda si trovava davanti a una situazione precisa: una produzione concentrata esclusivamente sulla vite biologica, nessun impianto per la produzione di energia rinnovabile e un parco macchine che aveva ormai un'efficienza limitata.
Per Mara, la sfida consisteva nel costruire un modello produttivo capace di guardare oltre il vigneto senza rinunciare ai principi che già orientavano il lavoro aziendale. Diversificare significava aprire nuove opportunità commerciali, ma anche ridurre la dipendenza da un'unica attività e utilizzare in modo più efficiente le risorse disponibili.

La svolta prende forma con l'introduzione del **vertical farming**, un sistema di coltivazione che permette di sviluppare una nuova produzione di ortaggi accanto a quella viticola. Acqua, aria e suolo diventano così elementi centrali di un progetto che punta a conciliare produzione agricola e attenzione ambientale. Il vertical farming si inserisce in una strategia volta a ottimizzare l'impiego delle risorse naturali e a ridurre il ricorso a concimi e prodotti fitosanitari. La diversificazione, tuttavia, non si esaurisce in questa scelta: perché il cambiamento diventi parte integrante dell'azienda, occorre intervenire sugli strumenti di lavoro e sull'organizzazione della produzione esistente. Per questo il progetto comprende l'acquisto di attrezzature tecnologiche avanzate per la gestione del vigneto secondo il disciplinare biologico, per poter operare con maggiore precisione, accompagnando l'innovazione con un aggiornamento delle pratiche già consolidate.

Un altro tassello riguarda l'energia. L'installazione di un impianto fotovoltaico introduce la produzione di energia rinnovabile nell'azienda contribuendo a contenere l'impatto ambientale dell'attività.

A sostenere questo percorso c'è anche una nuova modalità di rapporto con il mercato: la vendita diretta. Avvicinare la produzione al consumatore permette di sviluppare un canale commerciale dedicato ai nuovi prodotti e di valorizzare il legame tra chi coltiva e chi sceglie cosa portare in tavola. La qualità, in questa prospettiva, non riguarda soltanto ciò che viene raccolto, ma anche il metodo con cui è stato prodotto.





Le ricadute attese coinvolgono quindi più dimensioni: la nuova produzione orticola amplia l'offerta aziendale e apre ulteriori opportunità di commercializzazione; l'ottimizzazione delle risorse e il miglioramento delle attrezzature contribuiscono a contenere l'impatto delle attività agricole, mentre l'energia fotovoltaica rappresenta un passo verso una gestione più sostenibile.

> "Innovare significa coltivare nuove possibilità, senza perdere di vista ciò che conta: la terra, le risorse e il futuro di chi verrà dopo."

Il progetto trova sostegno nelle risorse della Politica agricola comune, che hanno reso possibile accompagnare la diversificazione con investimenti in tecnologie, attrezzature e produzione energetica rinnovabile.

La storia di Le Gabbiane racconta così anche il significato del ricambio generazionale in agricoltura. L'arrivo di una nuova generazione può portare domande diverse, sensibilità nuove e disponibilità a sperimentare. Ma perché queste idee diventino un progetto concreto occorrono conoscenza dell'attività, attenzione ai costi e capacità di immaginare come le singole scelte possano sostenersi nel tempo. La prospettiva è quella di consolidare il nuovo modello produttivo e proseguire lungo una strada in cui le decisioni siano guidate dalla consapevolezza che le risorse naturali non sono infinite e che la qualità deve accompagnarsi a un uso responsabile di ciò che la terra mette a disposizione.

Dagli otto ettari di vite biologica a un sistema che affianca nuove colture, tecnologie aggiornate ed energia rinnovabile, Le Gabbiane mostra come un'impresa agricola possa rinnovarsi partendo dalla propria storia. Il passaggio generazionale diventa così un'occasione per trasformare l'esperienza in nuove possibilità e per costruire un'agricoltura capace di rispondere alle sfide del presente senza smettere di progettare il domani.

In breve

2019
NASCITA DELL'AZIENDA

2
COMPARTI DI PRODUZIONE VIGNETI E MELETI

1
IMPIANTO DI VERTICAL FARMING

3
TIPOLOGIE DI ORTICOLE PRODOTTE INDOOR

LOMBARDIA



ECO_INDEX: il valore del latte, oltre la produzione

L'esperienza di Farm Consulting SRL accanto agli allevatori lombardi.

La giornata di chi gestisce un allevamento da latte è scandita da impegni che non possono essere rimandati: occorre provvedere all'alimentazione e alla cura degli animali, seguire la produzione e affrontare gli imprevisti che accompagnano il lavoro in stalla. Gli allevatori conoscono bene la propria mandria e sanno interpretare i dati relativi alla quantità e alla qualità del latte, ma non sempre riescono a dedicare altrettanta attenzione ai costi sostenuti e alla redditività dell'impresa. Tra fatture, acquisti e incassi, le informazioni non mancano; ciò che spesso manca è il tempo per raccoglierle e leggerle nel loro insieme.

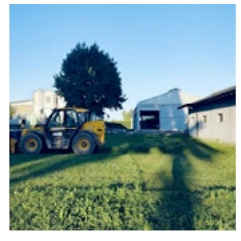
È proprio questa distanza tra conoscenza produttiva e gestione economica ad aver attirato l'attenzione di Arrigo Milanesi, Amministratore e Legale rappresentante di Farm Consulting SRL e ideatore di ECO_INDEX, che insieme ai suoi colleghi ha maturato negli anni una conoscenza diretta delle difficoltà incontrate dagli allevatori lombardi. Dal confronto con gli imprenditori è emersa un'esigenza ricorrente: collegare i risultati produttivi ai costi effettivamente sostenuti, senza affidarsi soltanto alla liquidità disponibile per giudicare l'andamento dell'azienda. E quando la stalla richiede un intervento immediato, riordinare i conti è tra le attività che più facilmente vengono rimandate.

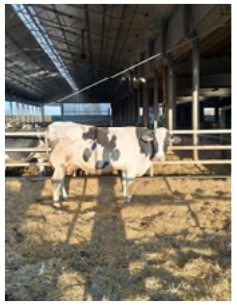
Da questa esperienza condivisa è nato ECO_INDEX, il progetto attraverso il quale Milanesi e i suoi colleghi di Farm Consulting SRL hanno voluto rendere l'analisi economica parte integrante delle decisioni aziendali. Il lavoro comincia dal confronto con l'imprenditore, per ricostruire le attività aziendali e le principali voci di costo e ricavo; le informazioni disponibili, comprese quelle della fatturazione elettronica, vengono poi organizzate attraverso un software in cloud e utilizzate per elaborare un conto economico gestionale. Il suo aggiornamento regolare permette all'allevatore e ai consulenti di discutere l'andamento dell'impresa mentre le scelte sono ancora aperte, anziché limitarsi a ricostruirne i risultati a fine anno.

La difficoltà maggiore, tuttavia, non è imparare a usare un programma, ma abituarsi a leggere insieme ciò che accade in stalla e ciò che emerge dai conti. Alla domanda su quanto latte sia stato prodotto se ne affianca così un'altra, decisiva per la gestione dell'impresa: quanto è costato ottenerlo e quale margine ha lasciato?

È nell'alimentazione della mandria che questa prospettiva trova uno degli esempi più immediati. Gli allevatori conoscono generalmente la spesa per la razione di ciascun animale, ma rapportarla ai litri di latte prodotti cambia il modo di giudicarla: un alimento meno costoso non è necessariamente più conveniente, se il risparmio si accompagna a un calo della produzione o della qualità. Viceversa, una spesa maggiore per capo può essere giustificata quando produce ricavi aggiuntivi e un margine migliore. Calcolato sui dati effettivi dell'azienda, il costo per litro di latte offre inoltre una misura comune con cui confrontare periodi e realtà produttive differenti, facendo emergere aspetti che la sola lettura dei dati tecnici rischia di lasciare in ombra.

Questa analisi ha aiutato gli imprenditori a riconsiderare razioni alimentari, fornitori e acquisti di materie prime, valutandone non soltanto il prezzo, ma anche l'effetto sul risultato economico. Accanto al costo per litro entrano così nella gestione indicatori come il Margine Operativo Lordo e il Punto di Pareggio, utili a comprendere quali risorse generi l'attività ordinaria e quale livello produttivo sia necessario per coprire i costi. Il confronto periodico con i consulenti permette di verificare gli effetti delle decisioni adottate e, quando necessario, di intervenire tempestivamente, senza attendere la conclusione dell'anno.





"Tutti gli imprenditori agricoli che hanno partecipato al progetto hanno una storia da raccontare."
Dott. Arrigo Milanesi, Farm Consulting SRL

Per i consulenti di Farm Consulting SRL, uno dei segnali più incoraggianti è arrivato dalle conversazioni tra gli stessi allevatori: alla consueta attenzione per la produzione media per vacca si sono affiancati ragionamenti sul costo per litro di latte, sulle spese operative e sul rapporto tra margini e ricavi. Non si tratta soltanto di termini nuovi, ma di un modo diverso di mettere a frutto la competenza acquisita in anni di lavoro. Conoscere meglio i conti, raccontano i consulenti, aiuta anche a guardare allo sviluppo dell'impresa senza dover misurare ogni scelta esclusivamente sulla liquidità del momento.

L'esperienza di ECO_INDEX racconta, prima ancora dell'introduzione di nuovi strumenti di analisi, un diverso modo di accompagnare gli imprenditori nelle scelte che riguardano la propria attività.

«Tutti gli imprenditori agricoli che hanno partecipato al progetto hanno una storia da raccontare», osserva Arrigo Milanesi. Per Farm Consulting SRL, il valore del progetto risiede anche nei percorsi delle persone incontrate: allevatori con esperienze, esigenze e aspettative differenti, accomunati dal desiderio di comprendere meglio la propria azienda e affrontarne il futuro con strumenti più adeguati.

È proprio nella diversità di questi percorsi che si coglie il significato più autentico di ECO_INDEX: offrire agli imprenditori strumenti per conoscere meglio la propria attività e affrontare con maggiore sicurezza le scelte da cui dipende il futuro dell'azienda.

In breve

46 AZIENDE COINVOLTE	**SRH01** INTERVENTO CSR
12 mesi DI MONITORAGGIO	**68.448 €** BUDGET COMPLESSIVO

PUGLIA



Dalla terra alla terra
Agrolio, una storia di famiglia

Innovazione e rispetto per la natura.

In Puglia, nella città di Andria, riconosciuta a livello nazionale come la capitale per la produzione di olio extravergine d'oliva monocultivar Coratina di altissima qualità, la famiglia Agresti porta avanti con passione, sacrifici ed esperienza una missione chiara: rispettare il territorio e valorizzare le risorse che la natura dona.

Verso la fine degli anni '70, Riccardo Agresti, forte di una solida esperienza maturata sul campo, decide di acquistare, affrontando non pochi impegni finanziari, un piccolo frantoio situato nel centro storico di Andria. Grazie alla sua voglia di emergere, alle competenze e al grande spirito imprenditoriale "nascosto" in un semplice agricoltore, e sempre sostenuto dalla sua amata moglie Raffaella, in pochi anni riesce a diventare un punto di riferimento per i produttori olivicoli di tutta la zona. Nel frattempo, nonostante la giovane età, i figli Vincenzo e Savino dimostrano fin da subito forte attaccamento al lavoro, passione e desiderio di crescere. Queste qualità vengono subito colte da Riccardo, che individua in loro la continuità e il futuro dell'azienda.

Alla fine degli anni novanta, Riccardo, Vincenzo e Savino comprendono che il piccolo frantoio cittadino non garantisce più le prospettive necessarie in termini di sviluppo, capacità lavorativa e standard qualitativi. Decidono così con fermezza di compiere un passo decisivo: trasferire l'attività e realizzare una nuova, spaziosa e tecnologica struttura nel cuore della campagna andriese. I primi mesi della nuova sede sono accompagnati da dubbi e preoccupazioni per via dell'importante esposizione finanziaria. Si temeva infatti che una scelta così innovativa come quella di spostare il frantoio fuori dalle mura cittadine non sarebbe stata compresa dagli agricoltori locali. Tuttavia, il riscontro è stato immediato e positivo: già dalla prima campagna olearia, l'interesse di clienti e fornitori cresceva in modo esponenziale.

Negli anni, la risposta positiva del mercato spalanca le porte a una serie di investimenti strategici che portano la famiglia Agresti a diversificare la propria attività, espandendosi anche nel settore vitivinicolo con la nascita di una moderna cantina. La famiglia vive momenti dolorosi con la scomparsa del fondatore Riccardo e, in seguito, la prematura perdita del primogenito Vincenzo. Questi eventi però non scoraggiano la famiglia. Savino, insieme ai suoi figli e agli eredi di Vincenzo, continua a guidare il gruppo con determinazione, portando avanti idee innovative.

Grazie anche al contributo del PSR Puglia, l'azienda ha sostenuto investimenti per migliorare la qualità dei prodotti, valorizzare il territorio con la massima attenzione e tutela dell'ambiente.

Fra i progetti più ambiziosi prende vita un gioiello di tecnologia e sostenibilità: Agroenergy, il primo impianto al mondo alimentato totalmente a sansa bifasica di olive. Grazie a questa infrastruttura in grado di produrre energia elettrica con una potenza di 500 kW, energia termica (sia per riscaldamento sia per refrigerazione) e digestato vegetale, quella che per molti frantoiani rappresenta una criticità di smaltimento dei sottoprodotti, per la famiglia Agresti diventa la prova concreta del loro motto: *"Tutto quello che la terra ci dona, alla terra deve tornare"*.



Il Gruppo Agresti rappresenta un perfetto modello di economia circolare: dalle olive non si estrae solo olio extravergine d'oliva di eccellenza, lavorato attraverso filiere corte, linee di estrazione continue e tradizionali e silos inox termocondizionati. Si ricavano anche il nocciolino, ottimo combustibile naturale, e le foglie tritate. La polpa e le acque di vegetazione confluiscono invece nell'impianto di biogas per generare energia pulita. Una volta esaurito il potere metanigeno della sansa, il digestato, sia solido che liquido, rientra nei campi come ammendante e concime naturale per gli uliveti, chiudendo e riattivando perfettamente il ciclo della natura.

> "Tutto quello che la terra ci dona, alla terra deve tornare."

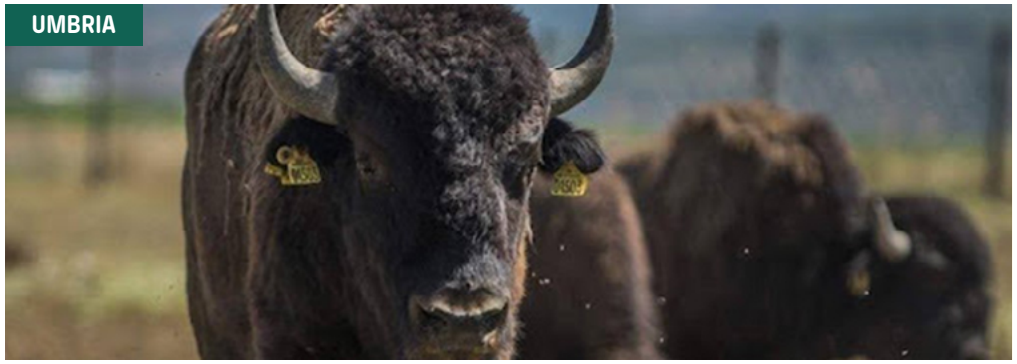
Oggi, con una squadra di dipendenti in costante crescita e l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, Savino e la famiglia Agresti continuano a ideare e sviluppare nuove forme di investimento, ponendosi l'obiettivo di migliorare giorno dopo giorno la qualità dei prodotti e di valorizzare le eccellenze della loro amata Puglia.

In breve

2 FILIERE	**3** GENERAZIONI
4.2 MISURA PSR	**8.000.000 €** BUDGET



UMBRIA



Filiera di produzione, trasformazione, commercializzazione di alimenti di eccellenza per carni di eccellenza
Il bisonte che il mercato non sapeva sfamare

Dal campo di fieno al mangimificio, sei imprese umbre hanno costruito insieme ciò che non trovavano: da mangiare per bisonti e suini semibradi.

Tutto comincia con una domanda che due allevatori si fanno davanti ai loro animali: che cosa gli diamo da mangiare? Nel 2015, in America, Massimiliano Gatti assaggia una bistecca di bisonte. «Io me ne sono innamorato non nei film western, ma assaggiando la carne.» Tre anni di studio, e nel 2018 il bisonte torna sulle rive del lago Trasimeno, dove nei dintorni sono stati trovati fossili del suo antenato, il Bison priscus: un ritorno a casa, più che un capriccio esotico. Con il padre Claudio, Massimiliano ha creato a Panicale, l'unico grande allevamento di bisonti allo stato brado in Italia, pensato «a uomo assente»: una mangiatoia high-tech riconosce ogni animale dal microchip, ne legge peso e movimento, eroga la razione giusta.

A Città della Pieve, intanto, la società di Silvana Rocchini fa pascolare suini allo stato semibrado. Bisonti e maiali vivono su pascoli recintati, liberi di muoversi, senza il confinamento degli allevamenti intensivi; le deiezioni si disperdono nel terreno e tornano concime. Eppure, un bisonte da sei quintali, che corre a sessanta all'ora e non si abbatte prima dei trenta mesi, e un maiale che vive all'aperto non si nutrono con quello che capita. Servono fieno di fibra integra e mangimi di formula precisa, e sul mercato non si trovano, o costano troppo. Senza, niente carne di pregio.

FINALISTA
premio Italia rurale

La risposta è a pochi chilometri. A Pozzuolo, frazione di Castiglione del Lago, il mangimificio di Cristian Giardini prepara già miscele su misura per i bisonti e per i suini bradi. A Poggio del Sole due aziende agricole, 3C e Verde Natura Bio, coltivano erba medica, trifoglio e cereali secondo i disciplinari del biologico e della produzione integrata (SQNPI): le guida Cecilia Casaccia, che non ha ancora venticinque anni. Da tempo lavora con tutti loro un broker dell'innovazione, ATM Consulting, abituato a tradurre i bisogni delle imprese in progetti. Nessuno può farcela da solo; insieme sì. Sei imprese, sei bilanci, un solo disegno.

Il bando di cooperazione di filiera del CSR 2023-2027 offre la cornice: un'associazione temporanea di scopo, sei imprese sotto un'unica sigla, Gatti capofila. Ma una cornice non è una filiera: bisogna riempirla, impianto per impianto.
La prova più dura tocca a Cristian Giardini. Il suo mangimificio è l'anello da cui dipendono gli altri, e deve rifarsi: nuovo dosaggio, nuovo trasporto per gli ingredienti più delicati, un software che mette in rete l'intero processo. In una zona dove la corrente salta di continuo, ogni distacco è un guaio per la linea: per questo servono un quadro elettrico nuovo e porte antincendio con sensori, perché il mulino non si fermi. È l'investimento più pesante dell'intera filiera.



Gli altri fanno la loro parte nei campi e nei recinti. Da 3C una pressa gigante misura l'umidità del fieno e regola da sola la forza della pressatura: la fibra non si spezza e le proteine restano. Da Verde Natura Bio un voltafieno e una testata per il girasole accorciano i tempi di raccolta. Da Gatti nuove recinzioni, un corral e un fienile tengono in ordine una mandria che salta più di un metro e mezzo. Da Rocchini le chiudende proteggono i suini dai rischi sanitari e aprono altro pascolo. Tra tutti, ATM Consulting raccoglie i bisogni, controlla le innovazioni, registra gli effetti e riunisce i partner.



"L'Italia ha bisogno di queste storie, di queste identità."
Massimiliano Gatti

Oggi il fieno arriva alle mangiatoie con fibra e proteine integre, e il mulino ha una razione pensata per le carni di pregio. I maiali di Rocchini, che si muovono all'aperto e mangiano fieno, cereali e mangime su misura, danno una carne più compatta, con il grasso ben distribuito nel muscolo: è la materia prima per i prosciutti, i capocolli, i lombetti e le salsicce della norcineria umbra. Al pascolo, mandria e maiali aiutano anche a tenere in ordine le colline e a prevenirne il degrado idrogeologico. Il bisonte si abbatte solo quando la sua carne è prenotata, e dell'animale non si butta quasi niente: pelli, lana, ossa, grasso. A Poggio del Sole due aziende, biologiche e a produzione integrata, hanno al timone una ragazza di meno di venticinque anni. E sei imprese che già si conoscevano ora decidono insieme.

Il futuro ha già qualche indirizzo. Il mangimificio potrà servire, a prezzi giusti, altri allevamenti di pregio del centro Italia. Gatti e Rocchini vogliono più capi e più pascolo, e un sito e degli eventi faranno conoscere la filiera a chi la mangia. Un bisonte non si nutre da solo: in Umbria hanno deciso di farsi la filiera in casa, tessera dopo tessera.

In breve

1.148.474,60 € FONDI (CSR 2023-2027, SRG07)	**601.581,93 €** SOSTEGNO PUBBLICO
820 ha DIMENSIONE	**330** UBA

VENETO



Col di Stella, una collina da custodire

A Vallonara, sulle colline di Marostica (VI), Davide ha trasformato una passione di famiglia in un'azienda agricola a tutto tondo. Dai frutteti biologici al punto vendita con laboratorio, Col di Stella cresce nel legame con la propria terra e nella responsabilità di custodirla per chi verrà dopo.

Quando parla di Col di Stella, la sua azienda agricola biologica abbarbicata sulle colline di Marostica, Davide Crestani ha già in mente la prossima mossa. Il laboratorio e la bottega sono una tappa raggiunta; l'ospitalità agrituristica è il progetto a cui sta lavorando. Come negli scacchi viventi, che hanno reso celebre la sua città, ogni scelta richiede di guardare avanti e di capire quali possibilità aprirà. Per Davide significa anche fare tesoro di ciò che ha ricevuto: i terreni, la passione dei genitori e dei nonni, un edificio di famiglia a cui dare nuova vita. Si definisce un custode del territorio, e il futuro che immagina comincia proprio da questa responsabilità.

Anche il nome custodisce una storia di famiglia, intrecciata alla vita di una contrada sulle dolci colline marosticensi, in provincia di Vicenza. "Stella" era il soprannome con cui i compaesani chiamavano nonna Maria e che, nel tempo, ha continuato a identificare la famiglia e il luogo in cui abitava. Quando è arrivato il momento di dare un nome all'azienda, la scelta era già lì, nella memoria del paese. Col di Stella ha preso vita su quegli stessi terreni, portando con sé un nome che apparteneva ai racconti di chi abitava quei luoghi.

La svolta arriva nel 2010. Fino a quel momento la coltivazione era un'attività hobbistica. Davide comincia a immaginare di farne un'impresa su cui costruire il proprio futuro professionale. "Avevo un'idea in mente: creare un'azienda agricola partendo da quello che avevamo". I terreni ci sono, così come la passione per il luogo in cui vive e lavora. A questi si aggiunge il suo lavoro di agronomo che gli offre altre chiavi e strumenti per leggere e interpretare il territorio. Allo sguardo cresciuto tra quei pendii si affianca quello attento del forestale, e il paesaggio familiare rivela così nuove possibilità.
Mettere insieme questi elementi significa assumersi una doppia responsabilità: dare continuità all'azienda e prendersi cura del paesaggio.

Da allora, l'idea iniziale prende forma e apre la strada a nuovi progetti. Dall'avvio dell'impresa agli investimenti più recenti, le opportunità offerte dalle politiche di sviluppo rurale hanno sostenuto l'evoluzione dell'azienda. Davide amplia le superfici coltivate e mette a dimora nuove piante. Accanto ai ciliegi e agli ulivi trovano posto mirtilli e fichi. La scelta del biologico accompagna l'azienda fin dalla sua fondazione e orienta il modo di coltivare, cercando di anticipare sistematicamente gli imprevisti per ridurre al minimo l'uso di trattamenti.

"Sulla costa ghe voe testa e schiena". Serve prima il ragionamento e poi la forza, spiega Davide, perché lavorare sui pendii richiede di valutare con attenzione ogni intervento: un passaggio a vuoto può costare fatica, un'operazione sbagliata può danneggiare il terreno e l'economia dell'azienda. È un insegnamento che porta nelle proprie scelte. Così arrivano le protezioni antigrandine per i mirtilli e i sistemi per raccogliere l'acqua piovana nelle vasche e nei bacini, da utilizzare per l'irrigazione.

> "Sento la responsabilità di gestire un territorio, una superficie, un'azienda. Porto avanti quello che gli altri hanno fatto prima di me per passare il testimone a chi verrà dopo di me."

Per Davide, il sostegno dello sviluppo rurale è uno strumento per realizzare le proprie scelte e preparare quelle successive: "Lo sviluppo rurale non deve essere l'obiettivo, ma il mezzo per raggiungere l'obiettivo". Ogni passo apre nuove possibilità, fino alla decisione di affiancare alla coltivazione un laboratorio e una bottega. Il laboratorio con il punto vendita rappresentano l'ultimo obiettivo raggiunto, ma anche il ritorno in un luogo che custodisce un'altra pagina della storia familiare e del paese.





L'edificio era dei bisnonni e negli anni Ottanta i genitori lo avevano ristrutturato per farne un negozio. Oggi ospita un laboratorio per la trasformazione dei prodotti aziendali e le lavorazioni per conto terzi, insieme a una bottega che propone anche prodotti di altri agricoltori biologici. Per Davide, riaprire quelle stanze significa riprendere un filo che attraversa le generazioni. "Mi piace portare avanti quello che gli altri hanno fatto prima". Quel luogo torna così a far parte della vita di Vallonara, con una funzione nuova. Il nome che un tempo indicava una famiglia e una piccola contrada oggi identifica un'azienda e un luogo riconoscibile, aperto al mondo: intorno a questa realtà si sono create occasioni di lavoro e nuove collaborazioni. L'azienda, infatti, ospita anche momenti formativi tra specialisti del settore agricolo e forestale. Inoltre, Davide ha ricavato uno spazio in cui ha raccolto oggetti e memorie della storia rurale della sua famiglia, per condividerli con i visitatori dell'azienda.

La prossima mossa guarda all'ospitalità, ma per Davide il futuro dell'azienda si misura anche in ciò che saprà lasciare. "Sento la responsabilità di gestire un territorio, una superficie, un'azienda. Porto avanti quello che gli altri hanno fatto prima di me per passare il testimone a chi verrà dopo di me".

In breve

6.942 €/anno
IMPORTO DEL SOSTEGNO

SRA 29.2
INTERVENTO

Marostica (VI)
LOCALITÀ

Azienda agricola Col diStella
BENEFICIARIO



SFIDA 2

Sostenibilità e innovazione per i territori rurali



SFIDA 2

Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti



ABRUZZO



Azienda Enzo Suriani: coltivare il futuro partendo dal suolo

Come l'Azienda Enzo Suriani ha trasformato acqua, suolo e biodiversità nelle risorse più preziose della propria impresa agricola.

Ad Atessa, tra le colline della provincia di Chieti, l'agricoltura è una tradizione che si tramanda di padre in figlio. Per Enzo Suriani il rapporto con la terra nasce molto presto, tra la stalla e i campi dell'azienda di famiglia. Da bambino trascorre le estati seguendo la mietitura, la raccolta della paglia e tutte le attività che accompagnano il raccolto, scoprendo fin da subito quanto impegno, pazienza e tenacia si nascondano dietro ogni stagione agricola. È proprio in quei campi che germoglia una passione destinata a diventare il suo mestiere e che oggi sembra trovare continuità nel giovane figlio, attratto dalla vita agricola e da quel legame profondo con la terra.

Con il passare degli anni, Enzo comprende che per far crescere l'azienda è necessario cambiare. Decide di lasciare alle spalle l'allevamento, un'attività sempre più difficile da sostenere per la carenza di manodopera, e concentra tutte le sue energie sulle coltivazioni cerealicole. È una scelta impegnativa, accompagnata da investimenti importanti nella meccanizzazione e nella modernizzazione dell'azienda. Intanto il contesto agricolo cambia rapidamente: i costi aumentano, il clima diventa meno prevedibile e il terreno, risorsa fondamentale per ogni agricoltore, è sempre più esposto agli effetti degli eventi estremi. È in quel momento che matura una convinzione destinata a orientare tutte le sue scelte future: la produttività da sola non basta.

La svolta nasce lontano da casa. Per Enzo accade nel 2016, durante un viaggio in Argentina. Osservando da vicino aziende che praticano da anni la semina su sodo, scopre un'agricoltura che rispetta il suolo e i suoi equilibri. È la dimostrazione concreta che esiste un modo diverso di coltivare: seminare direttamente nel terreno senza lavorarlo per proteggere il suolo e conservare meglio l'acqua. L'idea lo convince a tal punto che, ancora prima di tornare in Italia, decide di investire in una seminatrice da sodo.

FINALISTA
premio Italia rurale

Una scelta coraggiosa che comporta la vendita di parte delle attrezzature utilizzate fino a quel momento e l'avvio di un profondo cambiamento organizzativo. Il sostegno del PSR prima e del CSR successivamente contribuisce ad accompagnare la transizione e ad accelerare il rinnovamento tecnologico dell'azienda.

L'inizio non è semplice. I terreni collinari dell'azienda mettono subito alla prova le nuove tecniche. Dopo il primo investimento, Enzo realizza che la sfida non si esaurisce con l'acquisto della seminatrice da sodo: occorre adattare mezzi e lavorazioni alle caratteristiche dei campi per trasformare un'intuizione in un vero metodo di lavoro.

Nel frattempo, la scelta suscita anche non poche perplessità tra gli agricoltori del territorio, che guardano con diffidenza a una pratica ancora poco conosciuta e considerata da molti troppo rischiosa.

La prova più difficile arriva poco dopo l'avvio del nuovo percorso. Le condizioni meteorologiche generano incertezza e il timore di compromettere il raccolto è concreto. È il momento in cui il peso delle scelte compiute si fa sentire più che mai: gli investimenti, il lavoro dedicato al cambiamento e la convinzione di aver intrapreso la strada giusta vengono messi alla prova. Enzo, però, non pensa mai di tornare indietro. Convinto della validità della scelta intrapresa, continua a perfezionare il metodo e ad adattarlo alle caratteristiche dei propri terreni. I risultati non tardano ad arrivare e confermano che la strada scelta è quella giusta.





"Il passato ti dà le basi, ma devi guardare al futuro per continuare a fare agricoltura."

Oggi l'agricoltura conservativa rappresenta il cuore dell'azienda. In un periodo caratterizzato da lunghi mesi di siccità, le pratiche adottate hanno contribuito a mantenere buoni livelli produttivi e a rafforzare la resilienza dei terreni. I benefici sono evidenti sia dal punto di vista ambientale sia da quello economico. La riduzione delle lavorazioni consente infatti di contenere il fabbisogno di manodopera e i costi operativi, mentre sul campo si osservano risultati concreti: minore erosione del suolo, maggiore capacità del terreno di assorbire l'acqua piovana e ritorno di organismi utili come i lombrichi, indicatori di un terreno più vivo e in equilibrio.

Come sottolinea lo stesso Enzo Suriani:
"I vantaggi sono tantissimi e si vedono nel lavoro di tutti i giorni. Con l'agricoltura conservativa e la semina su sodo facciamo meno lavorazioni, risparmiamo tempo e costi e, nello stesso tempo, rispettiamo di più il terreno. Alla fine, riusciamo a lavorare meglio e ad avere buoni risultati, con benefici anche per l'ambiente.".
L'esperienza dell'azienda Suriani dimostra che prendersi cura del suolo non è un'alternativa alla produttività, ma una scelta che ne rafforza le basi nel tempo. Negli anni, quella che inizialmente appariva come una scelta controcorrente è diventata un punto di riferimento per molti agricoltori interessati a conoscere più da vicino le tecniche dell'agricoltura conservativa. Per Enzo il segreto è semplice: "il passato fornisce le basi, ma devi guardare al futuro per proseguire".

Oggi Enzo continua a investire nell'azienda con un obiettivo preciso: lasciare al figlio una realtà solida, moderna e capace di affrontare le sfide dei prossimi decenni. Coltivare il futuro significa proprio questo: produrre cibo riducendo l'impatto ambientale, proteggere il suolo e garantire alle generazioni future la possibilità di continuare a vivere e lavorare la terra.

In breve

265+ ha
SUPERFICIE AZIENDALE

2017
AVVIO AGRICOLTURA CONSERVATIVA

SRA01, SRA03.1, SRA06, SRA19
Misure PAC/CSR

Acqua, suolo, biodiversità
RISORSE CHIAVE

CAMPANIA



Un sistema radiomobile integrato per la prevenzione degli incendi e la tutela ambientale in Cilento

Quando la tecnologia diventa un nuovo modo di presidiare il territorio.

Per Carmine Laurito, presidente della Comunità Montana Gelbison e Cervati, proteggere un territorio come quello del Cilento significa confrontarsi ogni giorno con una difficoltà precisa: grandi aree boscate, una morfologia complessa e zone difficili da raggiungere rendono complicato garantire un controllo continuo.

Gli incendi boschivi rappresentano una delle emergenze più evidenti. Ma quando le fiamme arrivano, spesso il problema è già cominciato. Un incendio può compromettere habitat, biodiversità e stabilità del suolo e lasciare conseguenze che vanno molto oltre il momento dell'emergenza. Ci sono poi i problemi di dissesto idrogeologico, una minaccia crescente per i territori montani del Cilento, e una criticità che rende tutto ancora più difficile: la carenza di risorse umane disponibili per il presidio di un territorio così complesso ed esposto.

Per la Comunità Montana, la sfida è articolata ed è presto chiaro a tutti che non può essere affrontata con approcci tradizionali. Per salvaguardare un'area bellissima e a tratti impervia come quella del Gelbison-Cervati nel Cilento, occorre un cambio di prospettiva.

Ad un certo punto, si presenta l'occasione per rispondere alle criticità con un progetto concreto: è la misura 8.3.1 del PSR Campania 2014-2022, dedicata alla prevenzione dei danni alle foreste causati da incendi, calamità naturali ed eventi catastrofici. La Comunità Montana Gelbison e Cervati sceglie di coglierla, realizzando un sistema integrato che mette insieme comunicazioni, tecnologie di telerilevamento, una sala operativa e persone formate per utilizzarle. Con il supporto di Leonardo S.p.A., prende così vita una rete composta da una sala radio, un server centrale, ripetitori distribuiti sul territorio e una piattaforma di monitoraggio con droni ad ala fissa.

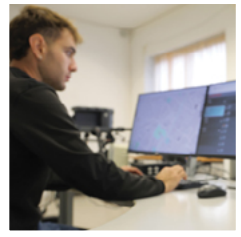
FINALISTA
premio Italia rurale

La svolta non riguarda soltanto gli strumenti introdotti, ma il modo stesso di osservare e proteggere il territorio: la sala operativa riceve le segnalazioni, coordina le risorse e attiva i soggetti competenti in funzione dell'evento. I dati raccolti possono essere poi elaborati e trasformati in informazioni utili per decidere più rapidamente dove e come intervenire.

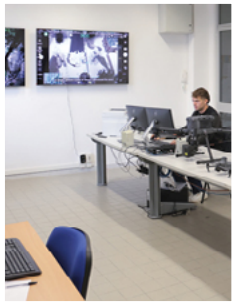
Il cambiamento è quindi organizzativo prima ancora che tecnologico. Il territorio non viene più osservato attraverso strumenti separati, ma attraverso un sistema nel quale comunicazione, monitoraggio e capacità operativa lavorano insieme.

La rete diventa così un alleato nella tutela del Cilento: uno strumento per conoscere meglio il territorio e individuare tempestivamente i rischi, prima che si trasformino in emergenze.

La parte più complessa del cambiamento è fare in modo che una tecnologia avanzata diventi davvero una capacità del territorio. Per questo il progetto non si è fermato alla realizzazione delle infrastrutture: ha previsto la formazione specialistica degli operatori e del personale tecnico, chiamati a utilizzare gli strumenti e ad interpretare i dati del monitoraggio.



È un passaggio decisivo. Un drone può osservare una zona difficile da raggiungere, una rete può trasmettere una segnalazione, una piattaforma può raccogliere informazioni. Ma sono le persone a doverle leggere, collegare e trasformare in una decisione.



Il risultato è oggi una sala operativa permanente collegata a una rete radiomobile territoriale, con tecnologie di telerilevamento e droni in grado di supportare l'osservazione delle aree più difficili da presidiare. La disponibilità tempestiva delle informazioni consente di individuare situazioni di rischio, coordinare le risorse e gestire contemporaneamente più eventi.

> "Proteggere un territorio significa anche formare le persone che sapranno continuare a prendersene cura."

Il progetto cambia così anche il significato della parola prevenzione. Non è più soltanto ciò che accade prima dell'incendio, ma un'attività continua di osservazione e conoscenza del territorio. Le informazioni raccolte possono essere utilizzate anche per seguire le trasformazioni della vegetazione, sostenere la tutela della biodiversità e migliorare la gestione delle aree forestali.

E c'è un altro elemento che guarda al futuro: le competenze. Il progetto ha coinvolto giovani del territorio in attività di formazione sull'uso dei droni, degli strumenti digitali e delle tecnologie per il monitoraggio ambientale. L'innovazione diventa così anche un modo per costruire professionalità nuove, legate alla tutela dell'ambiente e alla gestione dei territori fragili.

Per una comunità montana che deve affrontare la riduzione del presidio umano, formare persone capaci di utilizzare queste tecnologie significa creare una nuova forma di presenza. Non sostituisce il lavoro sul territorio, ma gli dà strumenti diversi: più informazioni, una capacità di osservazione più ampia, la possibilità di intervenire con maggiore consapevolezza.
La prospettiva è continuare a utilizzare questo patrimonio di strumenti e competenze anche oltre la prevenzione degli incendi, per conoscere le trasformazioni ambientali e rafforzare la tutela degli ecosistemi. È il passaggio da un sistema pensato per rispondere all'emergenza a una capacità permanente di prendersi cura del territorio.

In breve

€ 1.303.720,16
INVESTIMENTO

8.3.1
MISURA PSR

Comunità Montana Gelbison e Cervati
BENEFICIARIO

Operatori, tecnici, giovani
FORMAZIONE

EMILIA ROMAGNA



GO-FAR: il futuro del grano duro si coltiva insieme

In Emilia-Romagna, agricoltori, ricercatori e imprese uniscono le proprie esperienze per rendere più sostenibile la coltivazione del cereale simbolo della pasta italiana.

Il 22 maggio 2026, tra Parma e Gattatico, GO-FAR prende forma in un campo da osservare insieme. All'Azienda Agraria Sperimentale Stuard si visitano le prove di concimazione; all'azienda L'Arco Antico di Tullio Rota si osserva la bulatura, una tecnica che associa frumento e una leguminosa foraggera. Davanti alle parcelle si incontrano agricoltori, ricercatori e tecnici. Le risposte richiederanno tempo, ma il confronto è già cominciato.

Per capire come si sia arrivati fin qui, bisogna partire da una coltura che racconta l'Italia nel mondo: il grano duro, da cui nasce la pasta. In Emilia-Romagna lega campi, imprese sementiere, università e industria alimentare. Oggi, però, coltivarlo è sempre più difficile. Temperature elevate, stagioni imprevedibili e malattie delle piante rendono meno sicuri i raccolti. Intanto aumentano i costi di fertilizzanti e carburanti, mentre i prezzi del grano non sempre ripagano il lavoro. La domanda per chi coltiva è: come continuare a produrlo senza accrescere i rischi economici e ambientali?

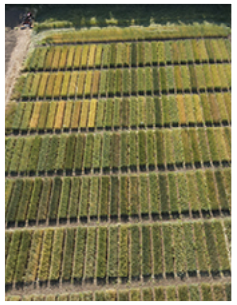
È una domanda che Open Fields conosce bene. Da sempre la società parmense lavora con costitutori di varietà e imprese di trasformazione. Ha così incontrato competenze complementari. All'Università di Bologna, il gruppo di genetica agraria del professor Marco Maccaferri, che ha contribuito alla ricerca internazionale sul genoma del frumento duro «Svevo», studia il patrimonio genetico di questa coltura per individuare caratteri utili al miglioramento varietale. La Società Italiana Sementi (SIS) lavora perché la ricerca diventi varietà e sementi a disposizione degli agricoltori. Horta sviluppa strumenti digitali capaci di aiutare chi coltiva a decidere quando e come intervenire, evitando trattamenti e concimazioni non necessari. In GO-FAR questi saperi si uniscono a chi prende decisioni nei campi. A tenere insieme i fili sono Silvia Folloni e Jad B. Novi di Open Fields, responsabili del coordinamento organizzativo.

Tra Open Fields, Università di Bologna, SIS e Horta esistevano già collaborazioni e scambi. C'erano anche aziende agricole con cui i partner avevano lavorato, come Sogesta nel Ravennate, L'Arco Antico di Rota Tullio nel Parmense, Antigola e Vittori Venenti Luca nel Bolognese. Da questi rapporti il gruppo si è allargato ad altre realtà interessate a sperimentare e condividere.
Sono entrate così nel percorso anche Vittori Venenti e Pastore, Marco Marabini, Manfrini Società Agricola, Paganini Enrico, Eredità dal Passato, Porto Felloni di Salvagnin L. & C. e Tugnoli Giulio. Undici aziende tra Bologna, Parma, Reggio Emilia, Ravenna e Ferrara, con produzioni diverse: cerealì, foraggere e orticole; aziende biologiche, convenzionali e miste. Una diversità preziosa, ma impegnativa: ciò che funziona in un campo non è detto che funzioni in un altro.

Nel gruppo ci sono anche l'Azienda Agraria Sperimentale Stuard, con la sua esperienza nelle prove sul territorio, e Centoform, per diffondere le conoscenze. L'11 febbraio 2025 i partner si sono riuniti all'Università di Bologna per dare avvio alle attività. Il nome scelto, GO-FAR, richiama l'idea di andare lontano per dare prospettiva a una coltura essenziale.



Il lavoro procede su due fronti. Da una parte, cercare nel frumento duro varietà capaci di tollerare meglio le malattie e di utilizzare più efficacemente l'azoto. Dall'altra, verificare in campo come gestirle con minori apporti di fertilizzanti e fitofarmaci. Nei terreni sperimentali sono state messe a confronto varietà e modalità di concimazione differenti. Nelle aziende agricole si osservano pratiche come la bulatura e si sperimentano sistemi di supporto alle decisioni, strumenti che aiutano a scegliere se e quando intervenire.



"GO-FAR ha evidenziato il valore della collaborazione tra ricerca, imprese e aziende agricole per trasferire efficacemente l'innovazione al territorio."

Le ragioni per partecipare non sono state le stesse per tutte le aziende agricole. Per gli agricoltori biologici, la possibilità di individuare varietà più tolleranti alle malattie ha rappresentato una leva importante. Per gli altri, invece, l'interesse è andato verso la possibilità di ridurre gli apporti di azoto, contenere i costi e gestire in modo più preciso gli interventi, senza penalizzare la produzione.
Altre aziende hanno visto nel progetto un'occasione per sperimentare pratiche innovative. È proprio questa pluralità di esigenze a rendere il confronto tra ricerca e imprese agricole parte integrante della sperimentazione.

La ricerca si misura con suoli, organizzazioni del lavoro e scelte produttive differenti; incontra le domande di chi semina e raccoglie. L'attività di formazione, aperta ad aziende agricole emiliano-romagnole esterne al gruppo operativo, le visite in campo rivolte ad agricoltori, tecnici di campo e trasformatori, e le consulenze presso le aziende agricole partner, hanno reso visibile questo scambio.

È presto per dire quali varietà e combinazioni di pratiche daranno i migliori risultati o quantificare i risparmi ottenuti. C'è però già un risultato riconoscibile: aziende abituate a lavorare con metodi diversi sono parte di uno stesso percorso e competenze prima distribuite lungo la filiera si confrontano attorno a problemi condivisi. Il futuro del grano duro, qui, si coltiva insieme.

In breve

36 mesi DURATA	**17** PARTNER
-25% FERTILIZZANTI E FUNGICIDI	**350.000 t** GRANO DURO PRODOTTO NEL 2025

FRIULI VENEZIA GIULIA



AgriD-BOX: quando i dati diventano conoscenza per l'agricoltura

Dalla sensoristica in campo alla condivisione delle informazioni: in Friuli Venezia Giulia, la ricerca e l'innovazione digitale si mettono al servizio delle aziende agricole per migliorare le decisioni, tutelare le risorse naturali e affrontare le sfide del cambiamento climatico.

In agricoltura, ogni decisione nasce dall'incontro tra esperienza e conoscenza. Oggi, accanto alle competenze maturate dagli agricoltori nel lavoro quotidiano, diventano sempre più importanti i dati, le tecnologie digitali e la capacità di trasformare le informazioni scientifiche in strumenti utili per chi coltiva.
È da questa esigenza che nasce AgriD-BOX, il progetto promosso da ERSA, l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale del Friuli Venezia Giulia, per rafforzare il sistema della conoscenza e dell'innovazione in agricoltura. L'iniziativa punta ad ampliare le informazioni disponibili sui sistemi agricoli regionali e a renderle accessibili ai soggetti che collaborano all'interno dell'AKIS, la rete che mette in relazione agricoltori, ricercatori, consulenti e formatori.
La sfida è quella di avvicinare ulteriormente la ricerca alla pratica agricola, creando un collegamento più efficace tra la raccolta delle informazioni, la loro interpretazione scientifica e il loro utilizzo nelle decisioni aziendali. AgriD-BOX si inserisce in un percorso già avviato con AgriCS, la piattaforma regionale sviluppata grazie al sostegno del Programma di sviluppo rurale 2014-2022. AgriCS raccoglie e analizza dati relativi alle risorse naturali, agli aspetti agronomici e alle condizioni fitopatologiche, mettendoli a disposizione di modelli previsionali e strumenti di supporto alla gestione delle colture. Il nuovo progetto nasce dalla necessità di ampliare questa base di conoscenze, introducendo ulteriori dati e informazioni sulle caratteristiche dei suoli e sui sistemi agricoli individuati come prioritari.

La prima innovazione consiste nell'osservare meglio ciò che accade nei campi. Le aziende agricole coinvolte nel progetto ospitano una rete di sensori specializzati, utilizzati per raccogliere informazioni sulle condizioni dei sistemi produttivi e sulla gestione delle risorse naturali, con particolare attenzione al suolo e alla sostanza organica.

Queste informazioni vengono poi sottoposte ad analisi tecniche e agronomiche, con l'obiettivo di ampliare le conoscenze scientifiche disponibili e sviluppare ulteriori modelli previsionali e raccolte in una banca dati dedicata.
Tra gli sviluppi previsti rientra anche l'integrazione di modelli previsionali dedicati alle infestanti con quelli già disponibili sulla piattaforma AgriCS. Disporre di strumenti previsionali più articolati, infatti, può aiutare a programmare gli interventi con maggiore consapevolezza. Il valore di AgriD-BOX, tuttavia, non si esaurisce nella tecnologia. Un elemento centrale del progetto è la condivisione dei risultati con tutti i soggetti della rete AKIS regionale. Il coinvolgimento di agricoltori, ricercatori, consulenti e formatori favorisce così un dialogo continuo tra sperimentazione scientifica e bisogni concreti delle imprese.
In questa prospettiva, la digitalizzazione non è un obiettivo fine a sé stesso, ma un mezzo per rendere più accessibili le informazioni e migliorare la qualità delle decisioni. Una rete della conoscenza più solida può aiutare le aziende a orientarsi in un contesto in evoluzione e la disponibilità di dati affidabili può sostenere una gestione più attenta delle risorse, favorendo pratiche capaci di preservare la fertilità del suolo e di limitare gli interventi non necessari.
Accanto agli aspetti agronomici, il progetto considera anche la dimensione economica delle innovazioni introdotte. Le sperimentazioni condotte sono accompagnate da analisi dei costi e dei ricavi aziendali, per valutare le implicazioni delle diverse soluzioni e contribuire a individuare modalità di gestione più efficienti. I benefici attesi riguardano quindi più livelli. Una maggiore disponibilità di informazioni può rafforzare le attività di ricerca e sviluppo, migliorare i modelli previsionali e sostenere l'adozione di pratiche più attente all'ambiente. L'ottimizzazione dell'impiego di acqua, suolo e altri fattori produttivi può contribuire a ridurre le pressioni sugli ecosistemi, mentre una gestione più mirata delle colture può favorire la diminuzione dell'uso dei prodotti fitosanitari. Il progetto individua inoltre opportunità per lo sviluppo di nuove competenze professionali e per il miglioramento della redditività aziendale. Il percorso è sostenuto dalla Politica agricola comune attraverso l'intervento SRH06 del Complemento regionale per lo sviluppo rurale 2023-2027. Il finanziamento dà continuità al lavoro avviato con AgriCS e permette di sviluppare ulteriormente la rete di conoscenze, rafforzando il legame tra innovazione, digitalizzazione e servizi a supporto delle aziende agricole. La prospettiva è ora quella di estendere progressivamente sul territorio regionale l'approccio AKIS, ampliando la raccolta di dati tecnico-scientifici nei sistemi agricoli individuati e favorendo una diffusione sempre più ampia delle informazioni.





"Perché un'agricoltura più consapevole nasce anche dalla capacità di condividere ciò che si conosce."

L'esperienza di AgriD BOX mette in evidenza una lezione importante: le tecnologie esprimono il loro valore quando sono accompagnate dalla collaborazione e dalla condivisione delle competenze.
In un'agricoltura chiamata a produrre qualità, tutelare l'ambiente e mantenere la propria sostenibilità economica, la conoscenza è una risorsa strategica. Con AgriD-BOX, il Friuli Venezia Giulia investe proprio su questa risorsa: una rete capace di trasformare le informazioni in strumenti di lavoro e l'innovazione digitale in un'opportunità concreta per il territorio rurale.
Perché un'agricoltura più consapevole nasce anche dalla capacità di condividere ciò che si conosce.

In breve

3 pilastri
CAMPO, DIGITALE, DIVULGAZIONE.

7 milioni
RECORD DI PATRIMONIO INFORMATIVO

SRH06
INTERVENTO CSR

ERSA
PROMOTORE

LOMBARDIA



Agri-Rinnova: Rigenerazione agroecosistemica per la resilienza e l'innovazione dell'azienda agricola

Consulenza e servizi alle aziende agricole.

Ogni campo racconta una storia diversa. Eppure, ogni azienda agricola affronta la stessa sfida: creare valore in un contesto sempre più complesso. Suoli da preservare. Risorse da ottimizzare. Sfide climatiche da affrontare. È qui che nasce AGRI-RINNOVA, progetto presentato dalla società Marsilea e finanziato dall'intervento SRH01 di Regione Lombardia "Erogazione servizi di consulenza".

Marsilea è una società di Milano che offre consulenza e servizi alle aziende agricole, costituita da "agronomi al servizio della comunità, dell'ambiente e dell'innovazione agricola". Giovani agronomi che si pongono l'obiettivo di accompagnare gli attori del sistema agroalimentare verso un'agricoltura innovativa, economicamente sostenibile e che al tempo stesso produca servizi ambientali e sociali.
Marsilea lavora da anni a contatto con molte aziende del territorio lombardo e non solo, ha un network consolidato di aziende che affianca in campo.

Il progetto AGRI-RINNOVA è nato dalla constatazione delle difficoltà delle aziende in questo periodo. In particolare il contesto è difficile per l'aumento dei costi di fertilizzanti e carburanti che si è verificato negli ultimi anni, mentre i prezzi dei prodotti agricoli non riflettono l'aumento dei costi e l'impegno dell'agricoltore.
La sfida è quindi quella di trovare efficienza nei processi produttivi delle aziende stesse.
I giovani di Marsilea si sono chiesti: Come gruppo di agronomi cosa possiamo fare?
Non possiamo certo controllare il mercato! Possiamo però aiutare l'azienda a capire dove può migliorare.
Gli agronomi di Marsilea sono partiti dal suolo, che è la base di tutto. "Per tanti anni non ce ne siamo curati, tante aziende lo vedono come un substrato, inerte - dicono – Invece è qualcosa di vivo, che va curato, coccolato." La sfida è capire, caso per caso, che suoli abbiamo e come possiamo migliorarne la gestione in maniera più efficiente.

Per esempio i prodotti che riversiamo sul campo come vanno usati? Non necessariamente come dice l'etichetta! Ogni campo ha le sue esigenze, e quindi il progetto AGRI-RINNOVA è partito studiandole, con campionamenti e analisi di laboratorio. Poi sono stati definiti piani sartoriali per ciascuna azienda. In alcuni casi sono state suggerite nuove pratiche agricole, in altri le novità hanno riguardato l'uso dei prodotti o altro. In tutti i casi si è seguito un approccio scientifico basato sui dati, e questa è stata per molte aziende la vera novità.
Ci sono alcune esperienze che spiccano in questo progetto, per esempio Cascina Bosco Fornasara, un'azienda risicola collocata nel mezzo della zona delle risaie più tradizionali e convenzionali, si è trasformata in un'oasi di innovazione e sperimentazione , sta piantando alberi, ha lavorato su analisi del suolo e calcolo economico, si è prestata per sperimentazioni con drone ed è un vero modello di successo.

"Ci siamo chiesti: Come gruppo di agronomi cosa possiamo fare? Non possiamo certo controllare il mercato! Possiamo però aiutare l'azienda a capire dove può migliorare." Società Marsilea

Ma non è stato in tutti i casi facile. Gli agronomi di Marsilea hanno incontrato difficoltà con alcune aziende tradizionali. Aziende che hanno aderito al progetto perché hanno avuto gravi difficoltà nelle ultime annate e hanno capito di dover provare qualcosa di diverso, ma che magari non erano abituate a innovazione e nuova gestione del suolo.



Con queste aziende la sfida è stata trovare la chiave giusta per permettere loro di inserire nuove pratiche agronomiche senza scombussolare completamente le dinamiche aziendali. Fondamentale lo scambio partecipato, non imporre nulla dall'alto, andare in campo insieme più volte. Queste aziende si sono convinte a piccoli passi, per esempio sperimentando le innovazioni solo su una superficie minore. Poi in molti casi, vedendo i risultati, hanno ampliato la superficie di campo interessata.



AGRI-RINNOVA ha aperto anche altre prospettive. Le aziende che hanno aderito al progetto sono 43 e circa la metà ha partecipato a una giornata in marzo organizzata da Marsilea per lo scambio di esperienze, per creare rete e mettere a frutto la conoscenza condivisa. Le aziende hanno anche espresso le loro esigenze per il futuro. È emersa per alcune la necessità di una analisi economica come naturale conseguenza, un'analisi a tutto tondo su tutta la filiera fino alla commercializzazione del prodotto, per capire punti forti e deboli. L'obiettivo è sempre efficientare in ottica rigenerativa, più sostenibile, e l'aspetto economico è uno degli aspetti cruciali della resilienza.

Altri sviluppi interessanti sono stati i progetti presentati da Marsilea, capitalizzando l'esperienza di AGRI-RINNOVA, sul nuovo bando SRH01 di Regione Lombardia: Bioboost Drone, per favorire l'adozione consapevole della tecnologia drone nelle aziende agricole, migliorando l'efficienza degli input, la sostenibilità ambientale e la capacità decisionale dell'imprenditore agricolo, e Agri-Carb, che supporta le aziende agricole a misurare, pianificare e incrementare la carbon sequestration nei suoli agrari, per migliorare sostenibilità, competitività e posizionamento di mercato delle produzioni.

In breve

43 AZIENDE COINVOLTE	**63.984 €** BUDGET
SRH01 INTERVENTO CSR	**Marsilea** BENEFICIARIO

PIEMONTE



L'Ostal: coltivare frutta insieme alla natura

Ivo, Sabrina, Annalisa e la produzione biologica di antiche varietà di mele e pere della Valle Grana.

"Non è la terra che appartiene all'uomo, ma è l'uomo che appartiene alla terra." Da queste parole di nonno Angelo nel 1982 nasce L'Ostal, piccola azienda biologica nel comune di Valgrana, tra le Alpi Cozie. Questi monti fanno parte delle vallate occitane e ne conservano l'antico dialetto: il provenzale. **A questa lingua appartiene il termine "ostal", che significa "casa", intesa come luogo accogliente dove ritrovare le proprie radici.**

Quasi vent'anni dopo, nel 2001, il nipote Ivo termina gli studi in Ingegneria civile. Di fronte a lui il percorso professionale sembra ben tracciato, ma Ivo decide di "tornare a casa", di cambiare direzione e seguire le orme del nonno, ricordandone l'amore e il rispetto per la propria terra. Comincia così la coltivazione di antiche mele e pere "secondo le regole della natura".

Le antiche varietà di frutta sono ben adattate al territorio di coltivazione e possono arrivare a produrre grandi quantità. Ivo sceglie quindi di affiancare la produzione di frutta fresca alla realizzazione di confetture, succhi di frutta, frutta sciroppata e altre conserve. Il lavoro nei campi aumenta, così come quello all'interno del laboratorio di trasformazione, dove ogni giorno nascono nuovi prodotti. Ivo si trova quindi solo a gestire due realtà impegnative.

Qualcosa cambia nel 2006, quando Ivo incontra due persone che condividono le sue passioni e i suoi ideali: Sabrina e Annalisa. Sabrina è dottoressa in tecniche erboristiche e fin da subito inizia ad occuparsi della gestione del laboratorio di trasformazione ortofrutticola. Annalisa è biologa e, insieme a Sabrina lavora alla trasformazione della frutta, ma comincia anche ad interessarsi alla promozione delle attività dell'azienda. Per condividere la loro filosofia di vita e dar modo ad altri di scoprire le bellezze della loro terra, Annalisa, Ivo e Sabrina decidono di affiancare alle quotidiane attività dell'azienda agricola alcune **proposte didattiche e turistiche.**

Prende quindi vita il progetto **"Conosci ciò che mangi?"** rivolto a bambini ed adulti. Si tratta di un'esperienza che permette di entrare in contatto con la vita contadina e trascorrere una giornata in campo. L'attività permette di assaporare un'ottima merenda a base di frutta e, la sera, un pizzico di nostalgia per quegli attimi di serena fatica che il lavoro all'aria aperta dell'agricoltore regala.

La natura rimane un elemento centrale nella vita dell'azienda, così inizia anche l'attività eco-turistica in collaborazione con un'associazione culturale locale. L'Ostal propone un calendario di escursioni alla scoperta della Valle Grana, con la sua biodiversità, le specie botaniche protette e le meraviglie più nascoste. Nel corso delle escursioni l'ambiente si fonde con la cultura locale, che trova espressione nell'arte, tra cappelle e affreschi, e nell'architettura, con il famoso "blu provenzale" con il quale vengono adornate le case di ogni borgata.

"Non è la terra che appartiene all'uomo, ma è l'uomo che appartiene alla terra."

L'azienda oggi si estende per circa 10 ettari suddivisi in appezzamenti, molti dei quali ancora destinati a bosco. La coltura principale è la mela, con un campo di circa 50 antiche varietà, ma sono presenti anche alberi di pere (tra cui la madernassa, tipica della valle), cotogne, susine ramassin, kiwi, ciliegie, albicocche e cespugli di piccoli frutti. Inoltre vengono coltivate patate e altri ortaggi, nonché alcune erbe aromatiche di montagna, per la gioia di Sabrina. Tutta la produzione è rigorosamente biologica, anche grazie ai contributi PSR regionali. L'azienda continua a trasformare ciò che coltiva e, nel tempo, ha aggiunto alle sue produzioni anche sidro, aceti e antipasti, che affiancano la vendita di frutta di stagione. Annalisa continua ad organizzare attività didattiche, educative e di eco-turismo. I prodotti sono venduti in azienda o presso la Cooperativa Biovalgrana, della quale l'Ostal è socia. In alcuni casi Ivo si occupa anche di consegne a domicilio e alcune delle prelibatezze biologiche aziendali sono arrivate fino in negozi specializzati nella zona di Nizza, in Francia. L'obiettivo di Ivo, Sabrina e Annalisa è quello di continuare a preservare la natura che li ha accolti e ha permesso loro di crescere, facendola conoscere a più persone possibili, sia tramite visite sul territorio, che attraverso i prodotti, che possono viaggiare lontano.



In breve

1982
BIOLOGICO DAL

50
VARIETÀ DI ANTICHE MELE

Misura 11
PSR 2014-2022

10 HA
SUPERFICIE AZIENDALE



PUGLIA



Coltivare il futuro senza suolo

La rivoluzione sostenibile del progetto SOILLESS-GO.

In un contesto agricolo globale chiamato a rispondere alle sfide del cambiamento climatico e del risparmio idrico, in Puglia nasce un laboratorio a cielo aperto per l'innovazione orticola, SOILLESS-GO "SOstenibilità ambientale, Innovazioni di processo e di prodotto per la competitività delle coltivazioni Senza Suolo in Puglia". L'iniziativa ha come protagonista principale la cooperazione perché, proprio dall'unione di intenti tra mondo della ricerca, consulenza aziendale, imprese agricole e partner tecnologici, nasce un progetto pilota che vuole dare risposta alle esigenze concrete degli operatori del settore orticolo.

Accade che i ricercatori del CNR e l'Università di Bari comprendono che il territorio aveva l'esigenza di colmare un gap di innovazione in termini di processo e di prodotto per la coltivazione fuori suolo. C'era però un'azienda sperimentale, quella di Enzo Lapietra, che aveva già intuito quella che poteva rappresentare una nuova possibilità di sviluppo.

Così, grazie all'opportunità del PSR Puglia che ha finanziato progetti pilota per lo sviluppo di prodotti, pratiche, processi e tecnologie, il Gruppo Operativo composto dall'Università di Bari, CNR Bari, le società di consulenza in agricoltura Agris e Sysman Progetti & Servizi, insieme a quattro aziende agricole (Fratelli Lapietra, Boccuzzi, Ortogourmet, Susca), si impegna a trasferire tecnologie, know-how e competenze a imprenditori agricoli e tecnici che operano in orticoltura protetta e nel settore delle colture senza suolo, garantendo una gestione più efficiente delle risorse naturali e un impatto ambientale ridotto.

Il progetto si ritrova ad affrontare due sfide importanti. La prima, legata alle problematiche derivanti dalla pandemia di Covid-19 che ha bloccato le attività in campo e ha necessariamente rimodulato il modus operandi del progetto. Era davvero difficile pensare di attuare e realizzare un progetto solo dalla scrivania di casa. Poi le attività di ricerca e sperimentazione riprendevano lentamente ma era cambiata la modalità di condivisione e divulgazione di quelle attività.

Anche per questo motivo era nato un sito dedicato dove era possibile avere tutti gli aggiornamenti. La comunità diventa virtuale in attesa di poter tornare in presenza per convegni, seminari, giornate studio e l'interesse per questa tematica cresceva sempre di più, interessando anche i più scettici.

L'altra sfida è stata proprio quella di introdurre innovazione nelle aziende agricole. Occorreva far acquisire fiducia nelle aziende agricole e far comprendere le potenzialità di un processo innovativo, operazione non di certo facile! Grazie alle visite guidate e al confronto con le aziende sperimentali, molte aziende del territorio hanno compreso le potenzialità di queste tecniche innovative e hanno manifestato l'intenzione di lavorare nell'ambito della coltivazione fuori suolo.

"Insieme per fare rete. Solo facendo squadra si ottengono risultati migliori."

Il progetto SOILLESS-GO e tutti coloro che hanno lavorato alla sua realizzazione hanno contribuito all'introduzione di tecnologie smart per la gestione della fertirrigazione con lo scopo di ridurre i consumi e impatto ambientale. Ad esempio, con l'illuminazione LED supplementare si è riusciti a prolungare il calendario produttivo delle colture in serra. Inoltre, grazie alle sperimentazioni, le aziende hanno introdotto nuove colture come i micro ortaggi, fiori eduli, varietà autoctone e ortaggi biofortificati ad alto valore nutrizionale.



Attraverso un'intensa attività di formazione, collaudo sul campo e divulgazione tecnica, SOILLESS-GO non si è limitato a promuovere nuove tecnologie, ma ha trasferito competenze concrete all'intero comparto agricolo pugliese. Un percorso virtuoso che coniuga la tutela dell'ambiente con la competitività economica delle imprese sul mercato moderno.

Le tecnologie innovative portate dalla ricerca hanno potenziato le attività già messe in campo da chi già produceva fuori suolo e hanno destato un notevole interesse per la tematica, motivando altre aziende a perseguire questo tipo di produzione.

Uno sguardo nuovo, un modello nuovo che diventa fondamentale per affrontare le sfide climatiche.

L'obiettivo di SOILLESS-GO non si è esaurito con il progetto perché sono molte le aziende che hanno deciso di investire in questo tipo di innovazione di processo e di prodotto, apportando sicuramente valore aggiunto al territorio pugliese e alle produzioni di qualità.

In breve

10 TASK INNOVATIVE	**23** PUBBLICAZIONI SU RIVISTE INTERNAZIONALI
16.2 MISURA PSR	**4** AZIENDE AGRICOLE PARTNER



TRENTO



Win4FeeD: le mosche che hanno cambiato il gusto delle stalle

Come Elena e il suo gruppo hanno trasformato un'idea apparentemente bizzarra nella risposta sostenibile dei mangimi trentini.

Quando Elena ha iniziato a spiegare la sua idea agli allevatori della zona, la reazione è stata un misto di sconcerto e risate trattenute. «Nutrire le mie galline con le mosche? E con quali scarti? Ma siamo diventati matti?». Nelle valli trentine, occupate in modo ordinato da vigneti, meleti e stalle storiche, l'idea di installare un allevamento di **Hermetia illucens** – la mosca soldato nera – per trasformare gli scarti agroalimentari in mangime per trote e galline, suonava a dir poco stravagante.

Ma la giovane titolare della Baolfly srl era convinta che realizzare un allevamento di insetti a rifiuti zero non fosse un progetto strampalato ma una proposta innovativa di bioeconomia circolare per la zootecnia e l'acquacoltura del territorio. Ogni giorno vedeva camion di soia importata attraversare le valli per alimentare la zootecnia locale, mentre tonnellate di sottoprodotti agroalimentari finivano inutilizzate. «Perché comprare proteine dall'altra parte del mondo quando la natura ha già inventato il riciclatore perfetto?» si ripeteva.

I primi tempi sono stati una scommessa al limite dell'improvvisazione controllata. Per far crescere le larve serviva la ricetta giusta, il substrato perfetto, che doveva essere a base di scarti locali. I primi tentativi in piccolo non andavano sempre come sperato: o le larve non crescevano abbastanza, o la miscela era troppo umida. E poi c'era la diffidenza: trovare qualcuno disposto a concedere un po' di spazio o a far provare quelle farine strambe ai propri animali sembrava un'impresa titanica. «Avete un bell'entusiasmo, ma qui parliamo di uova e di trote che vanno sulle tavole della gente. Non possiamo scherzare», si sentiva spesso dire.

FINALISTA
premio Italia rurale

Elena però, non aveva intenzione di fermarsi alla prima porta chiusa. Serviva un apporto che trasformasse quel piccolo esperimento da laboratorio in una filiera vera e propria, con garanzie scientifiche e strutture adeguate.
E così, grazie alla sua tenacia e all'incontro con Filippo, ricercatore della Fondazione Edmund Mach e con l'allevatore di galline ovaiole Giovanni, alla fine ha scovato i suoi compagni di avventura, futuri partner di Baolfly srl nella realizzazione del progetto Win4FeeD.

La vera svolta infatti è arrivata con l'opportunità di creare un Gruppo Operativo grazie ai fondi della PAC. Non è stata una pratica burocratica semplice: mesi passati tra riunioni, carte, burocrazia e scadenze da rispettare, con il timore costante che qualche intoppo facesse saltare tutto sul più bello. Ma quando il progetto ha vinto il bando e ne è stato approvato il finanziamento, la sensazione è stata quella di chi ha finalmente in mano le chiavi per costruire il proprio futuro.

E così, anche grazie al sostegno economico ricevuto, nasce ufficialmente l'impianto pilota di Win4FeeD. I bioreattori iniziano a lavorare a pieno ritmo, alimentati dagli scarti delle lavorazioni agroalimentari trentine. Le larve crescono voraci, trasformando la materia organica in una farina proteica profumata e nutriente.



Arriva così il giorno del test decisivo: entrare negli allevamenti e sostituire parte dei mangimi tradizionali con la nuova farina d'insetto nelle razioni delle galline ovaiole e delle trote iridee. Le prime mattine in stalla si vivevano con il fiato sospeso. Elena e il team osservavano le galline e controllavano le vasche delle trote quasi a vista d'occhio. «Mangeranno? Cambierà il sapore delle uova? Le trote cresceranno sane?».



"All'inizio ci prendevano per matti perché volevamo allevare mosche. Oggi hanno capito che stavamo solo ricucendo un cerchio che l'uomo aveva spezzato."

E i risultati hanno superato ogni aspettativa. Le trote non solo hanno mostrato un gradimento eccellente, ma sono cresciute sane e vitali. Le galline hanno continuato a produrre uova di altissima qualità, con gusci resistenti e un profilo nutrizionale impeccabile. I volti inizialmente scettici degli allevatori si sono trasformati in sorrisi stupiti: «Ma sapete che funziona davvero?».

Ciò che era partito come un'idea apparentemente bizzarra è diventato un modello di bioeconomia circolare reale e funzionante. Oggi le aziende agricole del territorio non vedono più gli scarti come un problema da smaltire, ma come l'inizio di una nuova filiera alimentare a chilometro zero.

Guardando avanti, il sogno di Elena e del suo team è quello di diffondere piccoli moduli di allevamento di insetti in altre vallate e regioni italiane. Perché da quella che sembrava una folle scommessa sulle mosche è nata una certezza: la terra ha già tutte le risposte, basta saperle ascoltare.

In breve

€ 269.555 PREMIO RICEVUTO	**2022** AVVIO ATTIVITÀ
Misura 16 PSR	**Rifiuti zero** APPROCCIO

VENETO



La goccia e la tempesta

Gli effetti della tempesta Vaia e la diffusione del bostrico tipografo hanno cambiato anche il modo di lavorare nel bosco. Il percorso di Simone Conte, imprenditore forestale di Lamon (BL), racconta come prendersi cura di un territorio significhi anche innovare e perseverare.

Quando allunga il braccio per indicare i boschi sulle pendici delle sue montagne, sembra quasi si stia rivolgendo a delle persone e che quelle piante e quelle rocce possano rispondergli in qualche modo dall'altra parte della valle. «Ogni mattina, quando apro la porta di casa, la prima cosa che faccio è guardare le mie montagne e vedere che sono in salute».

Simone Conte, imprenditore del bosco a Lamon, in provincia di Belluno, non si limita a "vedere" l'ambiente che lo circonda, ma lo "guarda" e guardandolo se ne prende cura. A quasi dieci anni dalla tempesta Vaia, che in poche ore provocò lo schianto di migliaia di ettari di foresta, seguita dall'infestazione di bostrico tipografo (un piccolo coleottero che approfitta dello stato di debolezza delle piante di abete rosso per moltiplicarsi a dismisura e portare a morte le piante ospiti), il rapporto con il bosco, sulle montagne del bellunese, è cambiato forse per sempre. Su quelle montagne c'è un prima e un dopo quella notte del 29 ottobre 2018, che cambiò il volto di intere vallate e il rapporto stesso con il bosco. Chi come Simone è nato in quei luoghi e in quei luoghi ha costruito la sua vita, non si limita più a osservare il suo territorio ma il primo pensiero è sapere «come sta». Solo qualche anno prima Simone aveva fatto una scelta importante per la sua vita. Nel 2012 infatti decise di mettersi in proprio e di trasformarsi da dipendente di una ditta boschiva in imprenditore forestale. Un passo coraggioso perché quello forestale è un settore non sempre remunerativo, pur in un contesto ricco dal punto di vista produttivo come quello delle montagne feltrine.

«È stato un cambiamento radicale quello di mettermi in proprio: volevo mettermi in gioco e vedere se potevo portare avanti un'impresa. In questi anni ho frequentato numerosi corsi di formazione che mi hanno fatto veramente capire l'importanza di lavorare in sicurezza e con i metodi adeguati».
Simone Conte è anche Istruttore Forestale, qualifica conseguita grazie al progetto "FOR. ITALY – formazione forestale per l'Italia" e oltre a condurre la sua attività è impegnato nel trasmettere le conoscenze acquisite.

Qualche anno fa le opportunità offerte dai fondi europei per lo sviluppo rurale hanno consentito a Simone di far svoltare anche la sua attività. «Grazie a questo sostegno sono riuscito ad acquistare una gru a cavo, uno strumento che mi ha permesso di andare a prendere il legname dove gli altri non lo prendevano. Ora lavoro all'interno di boschi dove prima non riuscivo nemmeno ad entrare».

"E' la goccia continua che rompe il sasso, non la tempesta"

Simone ha portato uno strumento altamente innovativo nei boschi del feltrino: questo tipo di gru è in grado di operare con guida da remoto, durante le operazioni di esbosco nessuno è presente nella cabina della macchina, che viene pilotata dall'esterno tramite un radiocomando e chi lavora lo fa sempre in sicurezza, lontano dai cavi e dai carichi sospesi. In questo modo è stato possibile intervenire in zone dove gli schianti causati da Vaia e le successive infestazioni del bostrico tipografo avevano colpito piante che altrimenti non sarebbero state raggiungibili. «In questo modo, quando riusciamo ad intervenire in tempo e a portare via il legname infetto, riusciamo a salvare anche il bosco sano».





Questo sistema innovativo di lavorare nel bosco non permette solo di raccogliere maggiori quantità di legname, ma anche di farlo riducendo l'impatto sull'ambiente. Grazie alla gru a cavo vengono utilizzati meno veicoli in bosco e quindi si riducono le emissioni. L'esbosco aereo rispetta maggiormente l'habitat, diminuendo l'impatto sul suolo e di conseguenza sulla biodiversità, anche per il minor inquinamento acustico. «Questo modo di lavorare riduce i danni alle piante sane: riusciamo a lavorare bene senza danneggiare il bosco, il suolo e l'ambiente in generale. Muovendoci in questo modo, inoltre, facilitiamo anche la percorrenza dei sentieri e l'utilizzo del bosco a scopo ricreativo e turistico».

Nessuna scelta innovativa, però, è in grado di cambiare davvero il corso degli eventi, rispettando ciò che la circonda, se non si fonda su una spinta più profonda. Quella che muove Simone viene dal legame con la sua terra, che va ben oltre un lavoro o un percorso imprenditoriale. È qualcosa che viene da lontano e di fronte alla quale lo stesso Simone non riesce a nascondere un velo di commozione. «Il bosco è sempre stato il mio elemento. Dall'età di quattro anni, finita la scuola vivevo con mia nonna su nel bosco, con lei trascorrevo la stagione estiva. È da lei che ho imparato il mondo del bosco».

Al contempo, però, questa spinta alla cura è fatta anche di orgoglio. «Da queste parti diciamo così: "Lé la gossa continua che spaca el sass, no la brentana". Ovvero, sono le gocce una dopo l'altra che spaccano il sasso e non la tempesta». È la caparbietà che ci mettono ogni giorno persone come Simone a portare nel tempo il vero cambiamento. Una caparbietà più forte persino della tempesta.

In breve

238.875 €
IMPORTO DEL SOSTEGNO

SRD 15.2
INTERVENTO

Lamon (BL)
LUOGO

Ditta forestale Simone Conte
BENEFICIARIO



SFIDA 3

Ricambio generazionale, equità e vitalità rurale



SFIDA 3

Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti



CAMPANIA



Sulle orme di San Giovanni Eremita, turismo lento e valorizzazione della Valle del Fortore

Una storia condivisa, un cammino da ritrovare.

A Foiano di Val Fortore e Baselice, due comunità sono unite da una storia che attraversa il tempo: quella di San Giovanni Eremita, monaco vissuto tra il X e l'XI secolo, noto per aver consacrato la propria esistenza alla carità e alla preghiera. A Baselice, dove il santo trascorse parte della sua vita, e a Foiano, dove fondò il monastero, la sua presenza ha lasciato un'eredità fatta di fede, memoria e luoghi intrisi di spiritualità. Una storia comune, capace di unire le due municipalità, superando i confini amministrativi.

Eppure, questo forte legame era nella realtà molto, molto fragile. I luoghi legati al santo custodivano storie preziose, ma non era possibile viverli appieno: il sentiero che collegava i due Comuni necessitava di essere riqualificato e, inoltre, mancavano aree attrezzate in cui fermarsi, ammirare il paesaggio e sostare in sicurezza. Una storia così profondamente radicata in entrambe le comunità era dunque poco accessibile, sia per i visitatori che per gli stessi abitanti. Questo patrimonio condiviso non aveva, in altre parole, gli strumenti per esprimere il proprio potenziale.

La volontà di ricucire il filo della memoria e di colmare la distanza tra i due territori era però fortissima: così, ad un certo punto, le due amministrazioni hanno deciso di collaborare per realizzare interventi concreti e dare uno spazio fisico ad un sentimento sì molto antico, ma ancora pulsante, e vivo. L'occasione è stata offerta dalla misura 7.5.1 "Sostegno a investimenti di fruizione pubblica in infrastrutture ricreative e turistiche su piccola scala" del PSR Campania: a Baselice è stata realizzata un'area panoramica attrezzata per la sosta; a Foiano, nell'area dell'antico monastero, sono stati invece installati due gazebo con tavoli e panche, ma anche barbecue, staccionate di sicurezza ed un sistema di videosorveglianza. In breve tempo, queste piccole infrastrutture hanno reso i luoghi più accoglienti e fruibili, offrendo a residenti e visitatori spazi in cui sostare e vivere il patrimonio storico e naturalistico della zona.

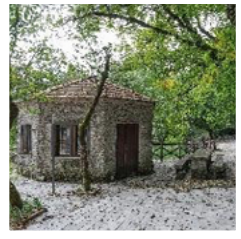
Ma l'intervento più significativo è stato certamente quello di riqualificazione del sentiero che collega i due territori, reinterpretato come un itinerario dedicato al turismo lento e alla scoperta della Valle del Fortore.

Oggi, il cammino che da Baselice conduce a Foiano è un percorso che rinsalda la memoria dei due borghi, accompagnando le due comunità in un viaggio alle radici della propria storia. Naturalmente, sulle orme di San Giovanni Eremita.

La difficoltà, in un'area interna, non è soltanto rendere accessibile un luogo. È riuscire a farlo diventare un luogo vissuto, conosciuto, capace di attirare persone senza perdere ciò che lo rende riconoscibile.

Qui il turismo lento offre una possibilità diversa. Non chiede di trasformare la Valle del Fortore in una destinazione di massa, ma di accompagnare chi arriva dentro un paesaggio, una storia, una comunità. Un sentiero può diventare una porta d'ingresso, un'area attrezzata un punto in cui fermarsi, un luogo di memoria una tappa di un percorso più ampio.

È questa la prospettiva indicata anche dal sindaco di Foiano di Val Fortore Antonio Ruggiero: il futuro delle aree rurali passa dalla capacità di trasformare il patrimonio naturale e culturale in opportunità, senza inseguire modelli di turismo che non appartengono ai luoghi. Nel cammino questa idea prende una forma concreta.





Il sostegno del PSR Campania 2014-2022, attraverso la misura 7.5.1, ha reso possibile intervenire sulle infrastrutture leggere e sulla fruizione pubblica. Ma ciò che resta, oltre alle opere realizzate, è soprattutto una scelta: considerare il patrimonio della Valle del Fortore come una risorsa condivisa e non come una somma di luoghi separati.

> "Due Comuni, un'unica storia. Il cammino diventa un modo per tenere vivo il territorio."

Anche per questo il progetto guarda oltre il percorso già realizzato. L'idea è ampliare la rete dei cammini e dei servizi, coinvolgere altre realtà della Valle del Fortore e costruire un'offerta sempre più integrata. In un territorio interno, questa prospettiva assume un significato che va oltre il turismo.

Rendere più attrattivi i luoghi significa infatti creare nuove possibilità per chi li abita. Le attività legate all'accoglienza, alla promozione, alla conoscenza del territorio e all'accompagnamento possono diventare occasioni di lavoro e di imprenditorialità, soprattutto per le generazioni più giovani. Investire nel turismo lento significa allora anche investire nella possibilità che un territorio continui ad essere abitato.

La storia di San Giovanni Eremita continua così a passare da un paese all'altro. Ma oggi, lungo quel percorso, non viaggia soltanto la memoria. Viaggia anche l'idea che due comunità possano riconoscersi in un patrimonio comune e trasformarlo in una possibilità per il futuro.

In breve

2 COMUNI COINVOLTI	**186.048,68 €** INVESTIMENTO
2021–2022 PERIODO	**7.5.1** MISURA PSR

FRIULI VENEZIA GIULIA



Borgo delle Mele: da ogni difficoltà nasce sempre una fortuna

Come Christian e Serena hanno riportato in vita le mele antiche del loro paese.

Christian e sua moglie Serena vivono in un paesino di una ventina di abitanti in Friuli. Lui piastrellista, lei fotografa: in famiglia non è mai mancato niente. Non hanno nulla a che fare con l'agricoltura, ma a Christian balena l'idea di mettersi in gioco e provare a fare qualcosa di diverso, di unico. Il suocero di Christian è solito perdersi in racconti che gli rammentano come, prima che si spopolasse, il loro paese conservava con dignità e dovizia specie autoctone – mele e vitigni soprattutto. La coppia però non ha nemmeno un pezzo di terra: la sola idea di poter costruire da zero un'azienda agricola sembra a dir poco surreale, ma anche elettrizzante.

Un loro amico possiede un vivaio di mele classiche e mele antiche. Tuttavia, "per uno che vende regolarmente camion interi di mele, rifornire un principiante come me era solo una distrazione". **Christian però non riesce ad accettare un no come risposta: "perdere mi dà fastidio".** Così insiste, non si dà mai per vinto e continua a consultare il suo amico finché questo un giorno, quasi per sfinimento, gli dice: "vai a parlare con mio padre in Trentino". Ma Christian parte subito con il piede sbagliato: ignaro che il suo nuovo referente e la sua famiglia hanno l'abitudine, ricorrente nella dimensione rurale, di mangiare presto, si presenta a casa loro nel bel mezzo della cena. L'imbarazzo c'è e si fa sentire, così come si sente il tono provocatorio, forse stizzito, del padre di famiglia, non appena Christian inizia a illustrargli il suo progetto in germe. "Hai già l'acqua nel campo?", gli chiede, non sapendo che, in realtà, il "campo" di Christian non esiste ancora. O meglio, ha una collina con alcuni terrazzamenti ricavati un po' alla buona, tanto che il referente si prende gioco di lui promettendogli, al massimo, tre piante per il suo "orto".

Ma la tenacia e l'orgoglio di Christian gli permettono, nel giro di 15 giorni, di contattare il Comune, ottenere l'allacciamento dell'acqua e tornare dal suo referente con il contratto già in mano. «Adesso che ho l'acqua, come facciamo per le mele?».

Una prova di forza che il padre dell'amico, in tutta risposta accoglie di buon grado e premia con un dono.

Cento piante di mele, un primo grande investimento che segnerà una svolta nella vita della coppia.

Christian e Serena continuano infatti a praticare i loro rispettivi lavori, ma passo dopo passo – passi piccoli, molto cauti – danno forma a questa nuova impresa.

Con le prime mele raccolte arrivano i primi succhi, così come i primi progressi di un percorso che lungo la strada riserva dubbi, errori, modifiche, scoperte. La direzione è sempre più chiara, quando giunge un altro inatteso punto di svolta: un rappresentante in visita all'azienda scherza sul fatto che suo cognato, essendo dell'Alto Adige, «aveva molte più mele di Christian». Nel giro di pochi minuti, i due si ritrovano in un bar a parlare di aneddoti e consigli su mele, vivai, coltivazioni e alla fine l'uomo gli suggerisce di andarlo a trovare: producendo succo, potrebbe aiutarlo davvero. Christian non ci pensa due volte e si reca a Termeno per fargli assaggiare tre suoi prodotti diversi. Se le prime due bottiglie sembrano passare in sordina, la terza ottenuta dalle mele antiche risulta convincente, confermando il valore che custodiscono le specie autoctone e l'autenticità che la biodiversità garantisce.

Con qualche remora e non poche peripezie burocratiche, Christian riesce finalmente a partecipare a un bando PSR ed entra in graduatoria, ma la strada resta tutt'altro che in discesa: per mesi la banca temporeggia, finché non arriva una risposta spiazzante: "Chiama tuo padre, fai firmare lui, vedrai che così potremo iniziare". La reazione di Christian è abbastanza prevedibile: nell'arco di un mese, rimedia un altro investitore e dà ufficialmente il via all'attività. La prima sera da imprenditore agricolo, si reca da solo nel suo capannone e scoppia a piangere, un po' per la tensione accumulata, ma soprattutto per il timore di aver fatto il passo più lungo della gamba e aver messo in gioco il futuro della sua famiglia.





"Da ogni difficoltà nasce sempre una fortuna e se ti fanno lo sgambetto bisogna rialzarsi, perché i momenti 'no' ci sono stati e ci saranno sempre."

Da questa paura, tuttavia, nascerà una delle scelte più importanti: lascia il suo lavoro da piastrellista per dedicarsi al Borgo delle Mele, continuando fermamente a credere che la qualità del prodotto e l'unicità delle mele antiche possano fare la differenza.

Tra alluvioni e forti piogge, ristrutturazioni e ammodernamenti, Christian e sua moglie investono sempre di più nella loro azienda, a discapito di qualsiasi difficoltà, passando da una settantina di bottiglie di succo ricavate in mezza giornata a più di 25 mila! E oltre al succo ci sono i sidri, le confetture, i frutti secchi, le cipolle... insomma, i vari premi conquistati a livello aziendale e di filiera – tra cui quello di "etichetta imperdibile" – non fanno altro che dar voce a un lavoro svolto con grande passione e costante tenacia. Ci credono fino alla fine e adesso dispongono persino di una fattoria didattica dedicata alle visite di scuole e altri gruppi interessati alla scoperta dei segreti nascosti nella loro produzione.

Ciò che Christian e Serena hanno creato dal nulla si fa portavoce di una storia e una cultura locale preziosissima: un percorso che, proprio come l'aspetto delle mele antiche friulane, è irregolare, ma pregno di valore e sapore.

In breve

2008
FONDAZIONE

2
PRESIDI SLOW FOOD COLTIVATI

20 anni
DI STUDI UNIVERSITARI

50+
TIPI DI TRASFORMAZIONI

LOMBARDIA



Orto Verticale Urbano – OVU

Microgreens, i micro-ortaggi del futuro.

“Chi mangia sano campa cent’anni” è questo il motto di Mars Microgreens, la società di Matteo Bonomelli, un giovane coraggioso e con una forte visione.

Matteo racconta che negli ultimi anni ha realizzato quanto sia importante il tempo, e che quindi vuole vivere il più a lungo possibile e nel modo migliore possibile!
Un’altra frase che impronta il lavoro di Matteo è “Siamo quello che mangiamo”, parafrasi dell’insegnamento di Ippocrate “Fate che il cibo sia la vostra medicina e la medicina il vostro cibo”.
Con questo spirito nel febbraio 2021 Matteo crea nella sua città, Brescia, una start up basata su valori di innovazione, sostenibilità alimentare, sostenibilità ambientale e forte valore sociale.
Matteo, laureato in Economia e International Business all’Università di Brescia, ha vissuto e lavorato all’estero: in India, Cina, Giappone, Stati Uniti, Inghilterra, Olanda, Grecia. Nelle sue esperienze internazionali ha sviluppato competenze nelle tecnologie alimentari e nel microfarming, perciò decide di investire nella produzione di microgreens in vertical farming.
Cosa sono i microgreens? Questa potrebbe essere la prima difficoltà, cioè far capire ai consumatori il valore di queste piante che non rappresentano il cibo tipico degli italiani! I microgreens sono piantine con un periodo di crescita molto breve e vengono mangiate fresche: dopo 7-10 giorni dalla semina lo stelo, che raggiunge circa 12 centimetri, e le prime due foglioline, vengono tagliati e confezionati per essere consegnati in giornata al consumatore e mangiati o cucinati senza la necessità di un lavaggio. Si mangia stelo e cotiledone. In questa fase della crescita contengono fino a 60 volte i valori nutrizionali delle piante mature.
“Sembra fantascienza!” dice Matteo. Anche per questo la sua azienda ha “Mars” nel nome...
Invece può funzionare e l’azienda cresce.
Una volta che hanno familiarizzato con i microortaggi, i clienti attenti a un’alimentazione sana acquistano tutte le settimane e si fidelizzano.

FINALISTA
premio Italia rurale

È il superfood nel cuore della città.

Inoltre Matteo capisce che per far crescere l’azienda deve strutturarsi e avvia la collaborazione con altri professionisti: una biologa nutrizionista, un accademico dell’università di Brescia, un “business angel”, un paio di giovani imprenditori del territorio.
Un aiuto decisivo per lo sviluppo aziendale viene dal contributo PAC dell’intervento SRE01 “Insediamento Giovani agricoltori” di Regione Lombardia, che ha l’obiettivo di sostenere i giovani agricoltori che avviano una propria attività.

L’aiuto PAC trasforma l’esperienza pregressa di Matteo in un modello concreto di agricoltura periurbana intelligente e contribuisce a consolidare e ammodernare la base produttiva, che richiede un grande apporto tecnologico.
Mars Microgreens riesce a trasformarsi in un modello agricolo strutturato, misurabile e scalabile.
Matteo sviluppa il progetto per fasi progressive:

Fase 1 – insediamento agricolo e ammodernamento produttivo.
La prima fase ha l’obiettivo di creare una base produttiva tecnicamente solida per microgreens di alta qualità. Il sostegno PAC contribuisce al miglioramento dell’area indoor attraverso climatizzazione più efficiente, zone produttive isolate e nuovi scaffali industriali multipiano. Il progetto include raccolta e filtraggio dell’acqua piovana, software per la gestione irrigua e miglioramenti delle condizioni igienico-sanitarie. Queste attività mirano a ridurre l’intensità d’uso di energia e acqua, migliorare le condizioni produttive e valorizzare superfici indoor limitate.



> “OVU dimostra come il sostegno PAC possa aiutare un giovane imprenditore agricolo a trasformare il vertical farming da idea innovativa a impresa agricola concreta, scalabile ed efficiente nell'uso delle risorse.”
> Matteo Bonomelli

In breve

M06 MISURA PSR	**SRE01** INTERVENTO CSR
70.000,00 € BUDGET	**2021** AVVIO ATTIVITÀ



Fase 2 – Miglioramento produttivo basato su KPI.
Per misurare e ottimizzare le performance produttive vengono definiti indicatori come resa per metro quadro, consumo energetico ed efficienza irrigua. Questi dati vengono utilizzati per ottimizzare regolazione climatica, tecniche di irrigazione e pianificazione produttiva. L’obiettivo è passare da una gestione basata solo sull’esperienza a un controllo misurabile dei processi, migliorando efficienza, continuità qualitativa e redditività aziendale.

Fase 3 – Controllo qualità e preparazione al mercato.
Il progetto introduce procedure più strutturate di controllo qualità, tra cui controlli microbiologici, gestione dei lotti e tracciabilità. Il percorso verso certificazioni volontarie come Global G.A.P., ISO 14001 ed EMAS mira ad aumentare affidabilità, sicurezza alimentare e credibilità ambientale, preparando l’impresa a canali di mercato più esigenti.

Fase 4 – Innovazione, circolarità e scalabilità.
L’ultima fase punta alla crescita del modello tramite automazione, sensori, sistemi IoT e sviluppo di nuovi prodotti. Il progetto prevede anche soluzioni circolari per valorizzare gli eccessi di produzione, trasformandoli in prodotti lavorati.

Infine Matteo, attento anche al valore sociale del suo progetto, avvia attività di comunicazione e divulgazione sul territorio, come eventi e laboratori gratuiti nelle scuole primarie e secondarie per raccontare cosa fa e perché.

Che sia l’agricoltura del futuro?

Il contenuto di questa pagina potrebbe essere soggetto a revisioni.

PIEMONTE



Cooperativa I Tesori della Terra: l'agricoltura per chiunque

Come Dario e Livio hanno creato una comunità inclusiva dedicata a coltivazione, allevamento e caseificazione.

La Cooperativa I Tesori della Terra nasce nei primi anni duemila dall'incontro di Dario e Livio, che si conoscono nell'ambito della Comunità Papa Giovanni XXIII, fondata da don Oreste Benzi nel 1968. Don Oreste ripeteva spesso a Dario e Livio: "Chi sono i piccoli? Quelli che fanno cose grandi. E chi sono i grandi? Quelli che credono di farle". I due amici decidono quindi di unire le loro due aziende biologiche in un'unica realtà e seguire un altro principio di Oreste: scoprire e valorizzare i doni e le unicità di ognuno.

L'inserimento di persone in difficoltà in un contesto aziendale può spaventare da molti punti di vista: possono insorgere problemi legati alla gestione del tempo e alle esigenze particolari di ciascuno. Dario e Livio prendono però spunto dalle **antiche abitudini agricole** che prevedono l'impiego dell'intera famiglia rurale in campagna, unite al senso di solidarietà e **mutuo aiuto tipici del mondo contadino**: "le piante e gli animali non discriminano nessuno e crescono sani con chiunque se ne prenda cura". La loro "famiglia rurale" comincia quindi a formarsi, accogliendo persone e storie.

Livio sposa Daniela nel 1990 e presto si spostano a vivere vicino alla nuova azienda nata da poco. Tanti giovani, italiani e soprattutto stranieri, vengono accolti nella loro famiglia e crescono insieme ai loro figli naturali e al nonno, creando un primo nucleo della comunità che si sarebbe sviluppata di lì a poco. Nel 1993 Dario vive un'esperienza alla casa di pronta accoglienza di Savigliano e qui si lega ad Aldo, provato da 10 anni di malattia. Così, quando l'anno successivo Dario si sposa con Rosanna, oltre a cominciare a prendersi cura di ragazzi con esigenze fisiche particolari, porta con sé Aldo. Livio e Dario si rendono presto conto che non sono più soli a lavorare, ma ognuno contribuisce alle attività dell'azienda a suo modo, chi nei campi, chi nel caseificio, chi in ufficio.

FINALISTA
premio Italia rurale

Questa consapevolezza porta Dario e Livio a provare un'altra "grande" impresa: creare un laboratorio in cui accogliere persone con difficoltà fisiche, psichiche o sociali per avvicinarle al mondo dell'agricoltura. In collaborazione con una cooperativa sociale del territorio cominciano quindi ad organizzare il loro "Laboratorio Agricolo". Nel frattempo l'azienda cresce, anche grazie al supporto del PSR regionale, e le attività diventano sempre più numerose: si passa dalla gestione dell'eco-stalla e del latte prodotto, al lavoro nel caseificio per la produzione di yogurt, formaggi, burro e kefir, dalla coltivazione di ortaggi e frutta in campo e in serra alla progettazione della fattoria didattica.

Il tempo dà ragione ai due sognatori perché il Laboratorio Agricolo diventa presto un successo. Ogni settimana **accoglie piccoli gruppi di persone** provenienti dalla cooperativa sociale che possono scegliere **tra attività al chiuso** (lavoro nelle serre o in caseificio, gestione della mensa aziendale, aiuto nell'eco-stalla o nella logistica dei prodotti ortofrutticoli per i Gruppi di Acquisto Solidale) o **all'aria aperta** (coltivazione di frutta e verdura biologiche nei campi, supporto alle attività di fattoria didattica e maneggio, rifornimento di prodotti orticoli presso lo spaccio della Cooperativa e consegna a domicilio ai Gruppi di Acquisto Solidale). Ciascun gruppo è **coordinato da un operatore qualificato**, in modo che i partecipanti possano essere occupati in modo vario e interessante, a seconda della stagione, delle condizioni atmosferiche e delle inclinazioni di ognuno. I risultati sono sorprendenti perché molti dei soggetti coinvolti migliorano la propria salute, tramite la riduzione nell'uso di medicinali, o condizione sociale, attraverso percorsi di reinserimento lavorativo e sociale.





"Le piante e gli animali non discriminano nessuno e crescono sani con chiunque se ne prenda cura."

La vita dell'azienda si lega quindi profondamente alle persone che decidono di farne parte e alle loro storie. Aziz, arrivato dalla Libia dopo un lungo viaggio in mare, aiuta a gestire le stalle. Davide, avvicinatosi tramite un percorso di pet therapy, scopre una vera passione per mandrie e greggi e si occupa degli animali della fattoria. Bujar, uscito da un difficile cammino di riabilitazione fisica e sociale, lavora nel caseificio.

Da due volontari, un sogno e tanta, tanta fatica è germogliata così una realtà lavorativa capace di auto-sostenersi **producendo, trasformando e commercializzando prodotti biologici d'eccellenza**, e al contempo integrando e valorizzando **persone in difficoltà**. Nel 2013 **I Tesori della Terra si è trasformata anche ufficialmente in una Società Cooperativa Sociale**, oltre che Agricola. In quanto tale, impiega in modo stabile **soci lavoratori svantaggiati in numero superiore al trenta per cento del totale dei lavoratori** e ospita diversi giovani disoccupati o con difficoltà, che svolgono percorsi di tirocinio lavorativo e ricollocazione. Dario e Livio sperano di poter portare avanti il loro progetto di azienda "familiare" e di cibo buono per l'ambiente e per le persone che lo coltivano, tenendo a mente che *"in agricoltura e nella vita non c'è chi aiuta e chi viene aiutato, ma ci si aiuta a vicenda!"*

In breve

30%
PERSONALE SOGGETTI FRAGILI

100%
PRODUZIONE BIOLOGICA

4.2.1
MISURA PSR (OP.4)

2013
COOPERATIVA SOCIALE DAL

PUGLIA



Salumi Montecalvo, un sapore che conquista

Tre fratelli e una tradizione di famiglia da portare avanti.

Ci sono luoghi dove il vento sembra raccontare storie di partenze e di strade che portano lontano. Panni è uno di questi: un pugno di case arroccato sui Monti Dauni, accarezzato da un'aria frizzante e segnato, come tanti piccoli borghi, dal silenzio di chi se ne va in cerca di fortuna. Ma tra quelle vie silenziose, tre fratelli guardavano lo stesso orizzonte con occhi diversi. Per Nicola, Anna e Giusy, il futuro non era altrove, era custodito nella terra sotto i loro piedi e nel sapore di una tradizione di famiglia che non volevano veder svanire.

Tutto era cominciato quasi per gioco, attorno al tavolo di casa. I tre preparavano i salumi come si è sempre fatto da quelle parti: per la famiglia, per gli amici, per le occasioni di festa. Ma ogni volta che un tagliere veniva offerto, le voci si rincorrevano: «Perché non ne fate di più? Perché non li vendete?». Ciò che per loro era semplice passione, per chi ne assaporava la genuinità era un'eccellenza rara. E così, in un paese che vedeva i suoi giovani partire, i tre fratelli decisero di piantare le radici ancora più a fondo.

Il sogno prese la forma di una visione ambiziosa: creare un salumificio artigianale con un proprio allevamento e, soprattutto, recuperare le antiche grotte del paese per la stagionatura al naturale. Un luogo dove l'aria pura dei monti e le temperature costanti potessero curare i salumi come un tempo. Grazie al contributo del "Pacchetto Giovani" del PSR Puglia quel sogno è diventato realtà, un passo alla volta, non senza fatica ma con tante speranze.

Riconvertire la vecchia stalla dei nonni, un tempo destinata ai bovini, fu il primo passo di questa avventura. Per Nicola, Anna e Giusy, garantire il massimo benessere agli animali non era una voce di spesa o una formalità burocratica: era l'anima stessa del loro lavoro, la sola garanzia per un prodotto impeccabile. Vennero poi la costruzione del laboratorio di trasformazione e il lungo e paziente recupero delle grotte.

Ci vollero mesi di fatiche, di autorizzazioni e di ricerca delle attrezzature perfette per accompagnare la stagionatura. E la famiglia era lì, a fare da scudo e da motore: presente in ogni scelta. Così è nato il marchio Salumi Montecalvo.
Un logo semplice ed evocativo, dove il profilo spigoloso dei Monti Dauni si fonde con la lettera M del loro cognome. Un patto inciso su carta tra la famiglia e la sua terra.

Ma quando la struttura era finalmente pronta, luci e macchinari accesi, arrivò la sfida più silenziosa e difficile: l'attesa. Aprire le porte di una nuova attività significava fare i conti con una dura realtà. Le giornate trascorrevano senza ancora poter vendere, nel frattempo si testava la shelf-life dei prodotti in laboratorio, si compilavano le tabelle nutrizionali, si stampavano le etichette. Per settimane il laboratorio era solo fonte di spese (dai cartoni di imballaggio ai semplici rotoli di carta) mentre l'agenda dei clienti era ancora una pagina bianca.

Ma il sogno restava ancora forte, mancava l'ultimo tassello per poterlo realizzare. Così, caricati i primi campioni in auto, Nicola, Anna e Giusy iniziarono a percorrere stradine e tornanti, bussando alle porte di botteghe, gastronomie e ristoranti. Facevano assaggiare i loro prodotti, raccontavano la storia della grotta, il respiro del vento di Panni. E il sapore, puntuale, conquistava. Dalle prime consegne locali ai messaggi sui social il passo fu breve. Le richieste cominciarono ad arrivare da più lontano, spingendo la struttura a evolversi ancora. Sito e-commerce, i cataloghi e gli accordi con i corrieri refrigerati per far viaggiare la freschezza e il profumo dei Monti Dauni in tutta Italia e anche in Europa.





"Con l'amore per la tradizione e la passione per l'artigianalità portiamo la nostra famiglia sulla vostra tavola."

Oggi quella che era una scommessa azzardata è una realtà concreta e solida: una filiera produttiva completa che dona respiro e lavoro a un paese di appena seicento anime, arroccato a ottocento metri d'altezza.
Nicola, Anna e Giusy ripetevano sempre un mantra fino allo sfinimento: «*Tutti i sacrifici, un giorno, diventeranno soddisfazione*».

E oggi, a quella promessa, possono finalmente dare concretezza.

Nicola, Anna e Giusy guardano al futuro con la voglia di crescere ancora: ampliare l'impianto produttivo, far viaggiare i propri prodotti verso le principali fiere di settore e rafforzare la rete di vendita in Italia e all'estero. Ma con un principio cardine che rimane scolpito nella pietra, non negoziabile: nessun compromesso sulla qualità e sull'artigianalità.

Questo traguardo non è un punto d'arrivo, ma solo la linea di partenza. Certo, ci saranno altre salite da affrontare e altri sacrifici per realizzare tutto ciò che hanno in mente. Ma oggi Nicola, Anna e Giusy hanno una consapevolezza nuova e incrollabile: quando credi davvero in quello che fai, le idee possono prendere vita e conquistare il mondo. Anche da un piccolo borgo di montagna dei Monti Dauni!

In breve

3 FRATELLI	**Pacchetto giovani** MISURA PSR
771.861,09 € BUDGET	**800m** ALTITUDINE DEL BORGO



Narraterra: non un semplice tour ma un viaggio di esperienze

Come le Cooperative di comunità ridisegnano il futuro dei borghi.

Narraterra nasce dall'incontro tra due cooperative di comunità del sud della Provincia di Siena, quella del Teatro Povero di Monticchiello e Parco Vivo di Vivo d'Orcia, coordinate da Fabio Rossi, direttore della cooperativa del Teatro Povero di Monticchiello e cofondatore di Parco Vivo.

Negli anni '60, Monticchiello, borgo medievale toscano, e la Val d'Orcia attraversano una profonda crisi economico-sociale, dovuta alla rapida fine del sistema della mezzadria. Il mondo contadino si sta sfilacciando, lavoro, cultura e tradizioni vanno scomparendo e la popolazione si dimezza: famiglie intere, giovani e ragazzi cresciuti tra i ritmi della terra, avvertono il richiamo irresistibile della città, della fabbrica, della modernità. Eppure, in un paesaggio che sembra spegnersi, a Monticchiello accade l'imprevisto. Nel 1967, l'amore viscerale e testardo per la propria terra spinge un gruppo di giovani a restare e a raccontarsi. Scelgono il teatro: mettono in scena le loro storie e la piazza del paese diventa il palcoscenico naturale dove la comunità intera si specchia. È la nascita del Teatro Povero di Monticchiello. Negli anni 2000, in un contesto ugualmente di crisi, a pochi chilometri di distanza, a Vivo d'Orcia, di fronte a case e spazi lasciati vuoti e dimenticati dal tempo, la comunità reagisce, trasformandoli nel nuovo motore della vita comunitaria. Nasce così la cooperativa Parco Vivo.

Negli anni '80 nasce la cooperativa di comunità del Teatro Povero di Monticchiello, gestita direttamente dagli abitanti per offrire servizi, cultura, tenuta sociale e opportunità di lavoro ai giovani. In piazza, tutti gli abitanti, davanti a un notaio, fondano una cooperativa, trasformando il paese in un'impresa collettiva per custodire la propria cultura e il proprio futuro. A Vivo d'Orcia, a pochi chilometri di distanza, alcuni decenni dopo nasce la cooperativa "Parco Vivo", mossa dal concetto di "disabbandono": gli abitanti si riappropriano degli spazi comuni, trasformandoli nel motore di una nuova socialità. Nel 2023, da queste esperienze e dall'intuizione e dalla visione di Fabio Rossi, nasce "Narraterra", un progetto di rigenerazione delle comunità.

FINALISTA
premio Italia rurale

L'obiettivo è strutturare un'offerta turistica alternativa al turismo mordi e fuggi: un viaggio immersivo nelle cooperative di comunità. A piedi, in bicicletta o in mini-van, i visitatori entrano nei borghi come ospiti di una grande casa comune, supportati da 13 guide ambientali e da un portale digitale dedicato. I narratori speciali raccontano il territorio attraverso il linguaggio autentico dei propri mestieri e delle proprie passioni: il falegname con il legno; l'attore con il teatro; l'artigiano con i tessuti della bottega del nonno; il poeta con la poesia; la cuoca con la cucina tradizionale; il contadino con il grano. L'esperienza nata dal basso si concretizza in luoghi riqualificati e funzionali: un teatro illuminato con nuovi led, il Museo del Teatro Povero, l'osteria "Pan di Legno", un orto di comunità, un nuovo bar, un ristorante, un laboratorio scientifico sull'acqua e il "teatro nel bosco". Monticchiello e Vivo d'Orcia disegnano così la geografia di una resistenza gentile: il territorio non muore se chi lo abita sceglie di custodirlo. Rispetto agli anni '60 del secolo scorso, oggi la Val d'Orcia vive una profonda rivalutazione culturale, economica e sociale. È dal 2004 Patrimonio dell'Umanità UNESCO e meta amata e visitata da tutto il mondo.

> "Il territorio non muore se chi lo abita sceglie di custodirlo."

Nel 2023 Teatro Povero di Monticchiello e Parco Vivo decidono di realizzare il progetto Narraterra, partecipando al bando del PSR Toscana 14-22 sui Progetti di rigenerazione delle Comunità. Nasce quindi un modello di innovazione sociale, un viaggio esperienziale, narrativo, sostenibile e comunitario, capace di unire i due borghi e le anime dello stesso territorio.



La realizzazione del progetto ha evitato la chiusura di spazi culturali e produttivi, salvaguardandone l'identità e il futuro. Gli interventi strutturali (travi e impianto antincendio) hanno restituito solidità e sicurezza ai luoghi; il Teatro Povero ha ricevuto nuovo slancio grazie all'acquisto di attrezzature all'avanguardia e sostenibili. Accanto al palcoscenico, il nuovo bar del museo è diventato il punto di ritrovo per la comunità, mentre stand e casette di legno hanno portato per la prima volta la magia degli eventi natalizi.



A Vivo d'Orcia, il progetto ha visto la completa rinascita delle ex scuole come centro multifunzionale che oggi ospita un museo dell'acqua, una palestra, un centro civico, un ristorante e un innovativo laboratorio scientifico per attività didattiche dedicate all'acqua e alla cosmesi naturale. All'esterno un orto in permacultura, un teatro all'aperto e, soprattutto, l'evento notturno immersivo "Boscoveglia": un'esperienza di narrazione nel bosco che, tra luci, suoni ed elementi parlanti, incanta e affascina famiglie e scuole.

Allo stesso tempo, si è diffuso un nuovo modo di raccontare il territorio: un modello di narrazione originale e partecipato, che fa scoprire i luoghi in modo autentico.

Il progetto ha unito persone e i paesi. Ha coinvolto nuovi partner — tra cui un hotel a 5 stelle — e consolidato sinergie con realtà già radicate, come il Parco Minerario di Abbadia San Salvatore. Ma l'effetto più profondo si è visto nel tessuto sociale: la popolazione locale è tornata a vivere i propri spazi e le cooperative collaborano in maniera stabile e duratura. L'offerta turistica si è evoluta e arricchita con percorsi integrati e narrativi, attraendo nuovi visitatori anche fuori dalla regione.

Anche l'occupazione è cresciuta, con 43 nuove assunzioni impegnate per l'intero anno.

Ci sono ancora sfide importanti da affrontare e la risposta del territorio è quella di puntare a non dipendere solo dal turismo, investendo su un'economia più varia attraverso l'agricoltura sostenibile, la tutela dell'ambiente e la formazione, con iniziative come i corsi di permacultura.

In breve

11 ATTIVITÀ COMMERCIALI IN RETE	**13** GUIDE AMBIENTALI
43 LAVORATORI COINVOLTI	**19.2** SOTTOMISURA PSR

VENETO



Una casa per mettere radici

A Limana, in provincia di Belluno, Mariangela Segat accompagna persone in condizioni di fragilità verso l'autonomia. La casa gestita da Fondazione Progetto Uomo offre la possibilità di restare, dare continuità al lavoro e costruire un futuro, contribuendo alla vita della comunità e alle attività produttive del territorio.

Nelle storie delle persone accolte nella casa di Fondazione Progetto Uomo, a Limana, Mariangela Segat ha riconosciuto qualcosa di familiare. Le loro storie le hanno riportato alla mente le migrazioni della propria famiglia e di tante persone del bellunese: partenze, ricerca di lavoro, vite da ricostruire lontano da casa. «Conoscere le loro storie mi ha fatto venire in mente storie di migrazione della mia famiglia e anche di persone che conosco di questa provincia». Nel racconto di chi arriva oggi riaffiora così la memoria di un territorio che ha visto partire molti dei suoi abitanti. Ascoltare queste esperienze significa rileggere una parte della propria storia.

Mariangela è responsabile dei progetti di area sociale del CEIS di Belluno (Centro Italiano di Solidarietà di Belluno), a cui è stato affidato il servizio di housing sociale da Fondazione Progetto Uomo. Si occupa da sempre di persone in condizioni di fragilità. Il servizio di ospitalità avviato a Limana l'ha portata a conoscere più da vicino anche le persone richiedenti asilo. Un'esperienza nuova, in cui l'ascolto delle esigenze di ciascuno è il punto da cui partire per individuare il percorso da seguire.

La difficoltà che queste persone incontrano può sembrare un paradosso: trovano un lavoro e non riescono a trovare una casa. Nella provincia di Belluno esistono possibilità di occupazione, ma per chi viene da fuori accedere a un alloggio in affitto è difficile. Le abitazioni disponibili sono poche e chi si trova in una situazione di maggiore fragilità spesso non possiede le garanzie richieste per stipulare un contratto.
Anche quando c'è un impiego, il percorso verso una vita autonoma può arrestarsi davanti a questo ostacolo. La difficoltà abitativa mette così in discussione la possibilità di restare nel territorio in cui si è cominciato a lavorare.

La Fondazione Progetto Uomo ha messo, quindi, a disposizione una casa di proprietà e ne ha affidato la gestione al CEIS. Il sostegno delle politiche di sviluppo rurale, veicolate tramite le Strategie dei Gruppi di Azione Locale, ha consentito di acquistare e installare arredi ed elettrodomestici, preparando gli spazi all'ospitalità. La casa ha aperto le sue porte nel novembre 2025, offrendo una risposta concreta al fabbisogno del territorio. Da allora ha ospitato 21 persone, per un totale di 2.136 giornate di ospitalità e attualmente vi abitano 12 persone.

Per Mariangela e per gli operatori, l'ingresso nella struttura è l'inizio di un accompagnamento che guarda alla vita della persona nel suo insieme. Non tutte le storie hanno lo stesso punto di partenza: per questo l'accoglienza è affiancata da progetti individuali. Il bisogno di un alloggio è ciò che le accomuna, ma il cammino successivo tiene conto delle condizioni e delle possibilità di ciascuno. «Promuovere l'autonomia di persone in condizioni di fragilità significa occuparsi di tutto il progetto di vita, comprensivo dell'abitazione, del lavoro e dell'inclusione nel contesto sociale».



Gli obiettivi delle politiche di sviluppo rurale incontrano così il lavoro di chi accompagna persone in situazioni di fragilità verso l'autonomia. «Un approccio educativo che punta sempre a sviluppare le potenzialità. Ogni aiuto viene dato con l'obiettivo di sviluppare le capacità e le competenze di queste persone che poi restituiscono al territorio quello che hanno ricevuto. Aiutare chi si trova in condizioni di fragilità significa favorire il passaggio da destinatario di un intervento a parte attiva della comunità, contribuendo allo sviluppo del territorio e al miglioramento economico e sociale della provincia».



> "Aiutare chi si trova in condizioni di fragilità significa favorire il passaggio da destinatario di un intervento a parte attiva della comunità, contribuendo allo sviluppo del territorio e al miglioramento economico e sociale della provincia."

Le persone attualmente ospitate lavorano nell'agricoltura, nella manifattura e nella ristorazione. La disponibilità di un'abitazione permette loro di dare continuità agli impegni professionali e di guardare al futuro con una maggiore stabilità. È qui che il cambiamento prende forma: nella possibilità di proseguire un percorso lavorativo, che senza un alloggio rischierebbe di interrompersi. Mettere radici significa anche questo: trovare le condizioni per restare e sentirsi parte di un luogo. La casa di Limana offre una base da cui costruire questo legame, attraverso il lavoro e le relazioni con la comunità.

Questa possibilità dà valore anche al territorio. Nelle aziende locali, le persone impiegate portano competenze ed esperienza: poter rimanere significa costruire un percorso nel lavoro svolto e nella formazione ricevuta. Rispondere a un bisogno abitativo sostiene così anche le attività produttive alla ricerca di personale.

In breve

40.170 €
IMPORTO DEL SOSTEGNO

ISL04
INTERVENTO

Limana (BL)
LUOGO

Fondazione Progetto Uomo
BENEFICIARIO

Tema Trasversale

Filiere agroalimentari / focus florovivaismo



Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti

Tema Trasversale

FRIULI VENEZIA GIULIA



Frutta Friuli: il futuro della frutta nasce dalla cooperazione

Innovazione, qualità e attenzione alle risorse: in Friuli Venezia Giulia, una filiera agricola si rinnova per dare più valore al lavoro dei produttori e alle loro terre.

Ogni frutto porta con sé una storia fatta di stagioni, lavoro e conoscenza. Per chi lavora nella frutticoltura, però, la sfida non si esaurisce nel campo: continua nei magazzini, negli impianti di lavorazione e lungo tutti i passaggi che trasformano un raccolto in un prodotto pronto per il mercato.

È in questo percorso che si inserisce FRUTTA FRIULI Società Cooperativa Agricola, una realtà del Friuli Venezia Giulia impegnata nella raccolta, nella trasformazione e nella commercializzazione di prodotti agricoli, soprattutto mele e kiwi. Al centro della sua attività c'è il rapporto con i soci agricoltori: valorizzare le loro produzioni significa offrire nuove opportunità al lavoro delle aziende, accompagnarle nel miglioramento delle tecniche colturali e contribuire alla crescita di una filiera legata al territorio.
Con il tempo, l'aumento dei volumi raccolti, conservati e commercializzati ha reso necessario ripensare alcuni passaggi fondamentali dell'attività. Gli impianti e le attrezzature utilizzati per selezionare, lavorare e confezionare la frutta dovevano essere adeguati a esigenze produttive in evoluzione. Anche gli spazi dedicati alla conservazione, ai laboratori e alle attività commerciali richiedevano un'organizzazione capace di sostenere il lavoro quotidiano e le prospettive di sviluppo della cooperativa.

La questione non era soltanto gestire quantità maggiori. Occorreva farlo preservando la qualità del prodotto, migliorando l'efficienza dei processi e utilizzando con maggiore attenzione le risorse naturali. Per una cooperativa che lavora insieme a numerosi produttori, ogni miglioramento realizzato negli impianti può infatti riflettersi sull'intera filiera: dalla possibilità di valorizzare meglio la frutta conferita dai soci fino alla capacità di rispondere alle richieste di un mercato sempre più attento alla qualità.
La svolta passa dall'innovazione. Il progetto di FRUTTA FRIULI interviene proprio nei punti in cui tecnologia, organizzazione e sostenibilità possono incontrarsi.

FINALISTA
premio Italia rurale

Una delle trasformazioni più significative riguarda il kiwi, per il quale è prevista una nuova linea automatica di cernita e confezionamento. L'automazione permette di ammodernare una fase decisiva del percorso commerciale, migliorando la gestione del prodotto e ampliando le possibilità di presentarlo sul mercato in modo adeguato alle sue caratteristiche.
Dietro una confezione pronta per la vendita c'è, infatti, molto più di un passaggio tecnico. Rendere più efficiente la selezione e l'impacco significa intervenire sul collegamento tra chi coltiva e chi acquista, rafforzando la capacità della cooperativa di valorizzare il prodotto dei propri soci. L'innovazione riguarda anche una risorsa meno visibile, ma essenziale in ogni processo produttivo: l'acqua. Per questo il progetto comprende l'installazione di un sistema di filtrazione delle acque utilizzate nei processi produttivi, con l'obiettivo di ridurre i consumi e migliorare l'efficienza nell'impiego di una risorsa fondamentale per l'agricoltura e per il territorio. A completare questo percorso è l'attenzione all'energia. L'installazione di un impianto fotovoltaico consente di integrare la produzione da fonte rinnovabile nell'organizzazione della cooperativa, affiancando all'ammodernamento degli impianti una scelta orientata a una maggiore sostenibilità. Anche l'energia impiegata e l'acqua utilizzata concorrono a definire la responsabilità ambientale della filiera.



Il cambiamento prende forma anche negli spazi. La realizzazione di una nuova palazzina per gli uffici e l'adeguamento delle aree destinate ai laboratori e agli uffici commerciali accompagnano il rinnovamento tecnologico, offrendo una struttura più adatta alle attività della cooperativa e creando le condizioni perché la crescita produttiva possa essere sostenuta nel tempo.



Un passaggio importante è rappresentato dalla possibilità di tradurre questi investimenti in benefici che vadano oltre il perimetro aziendale, coinvolgendo il territorio a tutti i livelli. Valorizzare maggiormente i prodotti dei soci significa quindi sostenere una rete di relazioni economiche che contribuisce alla vitalità del mondo rurale. In questa prospettiva, l'aumento della capacità produttiva e del valore commerciale delle produzioni può accompagnarsi a nuove opportunità occupazionali e alla prosecuzione delle attività di ricerca e consulenza rivolte agli agricoltori. Il percorso di rinnovamento è sostenuto anche dalle risorse della Politica agricola comune, che contribuiscono a rendere possibile l'ammodernamento degli impianti e l'introduzione di soluzioni più efficienti.
Lo sguardo è già rivolto oltre gli interventi realizzati e programmati. FRUTTA FRIULI intende proseguire nelle attività di ricerca e sviluppo in agricoltura, con l'obiettivo di ottenere materie prime di elevata qualità e rispondere a una domanda di mercato in evoluzione. La valorizzazione delle produzioni locali e le opportunità offerte dai mercati esteri rappresentano due direzioni complementari: da una parte il legame con il territorio d'origine, dall'altra la possibilità di far conoscere e apprezzare i suoi prodotti anche oltre i confini regionali e nazionali.
Per FRUTTA FRIULI, la modernizzazione degli impianti non è soltanto un adeguamento tecnico, ma un modo per continuare a costruire valore attorno al lavoro degli agricoltori, alla qualità della frutta e alla cooperazione.

> "Dare più valore alla frutta significa dare più futuro a chi la coltiva"

Perché il futuro di una filiera non si misura soltanto nella quantità di prodotto che riesce a portare sul mercato, ma anche nella capacità di custodire le risorse, sostenere le persone e mantenere vivo il legame con la propria terra.
Dare più valore alla frutta significa dare più futuro a chi la coltiva.

In breve

160 SOCI AGRICOLTORI	**19 milioni €** FATTURATO
200 LAVORATORI OCCUPATI	**80%** ESPORTAZIONE DEL PRODOTTO

PUGLIA



Vivai Capitanio: crescere, senza sprecare

La trasformazione sostenibile dei Vivai Capitanio Stefano.

A Monopoli, nel cuore del florovivaismo pugliese, il lavoro di Leonardo Capitanio si misura ogni giorno con una materia viva: piante ornamentali da esterno che crescono, richiedono acqua, spazio, cure e tempi precisi prima di raggiungere mercati italiani e internazionali.

Il vivaio che oggi guida porta ancora il nome del fondatore, suo padre Stefano, che lo avviò nel 1985. Da quell'iniziativa l'attività è cresciuta fino a coprire circa settanta ettari. Ma la crescita, ad un certo punto, ha imposto una riflessione fondamentale: non si trattava più di capire quanto produrre in più, ma come continuare a espandersi senza che la logistica, la gestione degli spazi e il consumo di risorse diventassero un collo di bottiglia.

Aumentare la capacità produttiva significava dotarsi di strutture adeguate e ottimizzare la movimentazione delle piante, velocizzando le operazioni di carico e scarico. Ma, soprattutto, richiedeva un intervento su una risorsa vitale per qualsiasi vivaio: l'acqua. In una produzione dove l'irrigazione accompagna quotidianamente migliaia di piante, raccogliere l'acqua meteorica e distribuirla con la massima efficienza non era un dettaglio accessorio, ma il cuore stesso dell'efficienza produttiva.

Di fronte a questa sfida, Leonardo aveva compreso che ampliando semplicemente le superfici non si sarebbe andati lontano. Serviva un'organizzazione nuova, in grado di collegare produzione, movimentazione, irrigazione e tecnologia in un sistema coerente.

La svolta è arrivata grazie alle risorse del PSR Puglia che hanno permesso di tradurre questa visione in un piano d'azione organico. Il valore della trasformazione si riflette nei gesti di ogni giorno: proteggere e coltivare meglio le piante, governare le risorse idriche, agevolare la movimentazione e rendere fluido il passaggio dalla produzione alla spedizione.

L'elemento che meglio sintetizza questo cambiamento è l'acqua piovana. La realizzazione di un invaso di raccolta, abbinata al rinnovo dei sistemi di irrigazione e micronizzazione, ha trasformato l'acqua che cade sui piazzali da risorsa dispersa a motore del ciclo produttivo. Un intervento tecnico che concretizza una scelta più profonda: ottimizzare ciò che si ha a disposizione, abbattere gli sprechi e far coincidere l'efficienza aziendale con il rispetto per l'ambiente.

È proprio in questo equilibrio tra crescita produttiva e sostenibilità che il vivaio ha trovato la chiave per continuare a evolvere.

Oggi l'impatto di questa visione è visibile nelle operazioni di ogni giorno. L'acqua meteorica viene recuperata e reimmessa nel circuito produttivo; l'irrigazione si avvale di soluzioni ad alta efficienza; le piante crescono in strutture rinnovate e le fasi di carico e scarico si svolgono in spazi progettati su misura. La tecnologia, qui, non sostituisce il sapere vivaistico, ma gli offre strumenti adeguati alla scala raggiunta.

"Le nostre piante raccontano una storia di radici profonde e qualità senza compromessi"

Attorno a questa scelta di sostenibilità è cambiato l'intero ambiente di lavoro. Le nuove serre hanno ampliato la capacità produttiva; le aree dedicate alla logistica hanno reso più fluidi i flussi aziendali; gli impianti elettrici, lo schermo mobile per la nursery, i macchinari e le attrezzature di ultima generazione hanno dato forma a una gestione altamente organizzata. Non si è trattato di interventi isolati: la scelta di ripensare insieme produzione e logistica definisce oggi l'identità di un'azienda moderna e integrata.





A questo si aggiunge un'importante ricaduta sul territorio. Un vivaio pugliese che si afferma sui mercati nazionali e internazionali dimostra come disponibilità delle risorse, qualità del lavoro e capacità di innovare debbano camminare di pari passo. L'esperienza di Leonardo offre così una nuova chiave di lettura per la modernizzazione agricola: un processo che non coincide soltanto con l'aumento dei volumi, ma con la capacità di governare al meglio ciò che rende possibile la produzione.

È questa la vera eredità del percorso iniziato da Stefano e portato avanti oggi da Leonardo insieme al fratello Simone. La continuità generazionale non è un semplice nome sulla targa dell'azienda, ma risiede nella capacità di evolvere al passo con i tempi. Per i prossimi anni la visione punta a perfezionare ulteriormente l'uso delle risorse idriche, potenziare la logistica, conquistare nuovi mercati e condividere buone pratiche utili all'intero comparto. Un'azienda che continua a crescere, forte di un'organizzazione solida e proiettata al futuro.

In breve

700 VARIETÀ DI PIANTE	**40 h** VIVAIO ALL'APERTO
10h SERRE	**4.1** MISURA PSR









Engagement

Mappa dei progetti candidati

Numero di progetti candidati per ciascuna regione



Rete Nazionale della PAC
www.reterurale.it

PIANO STRATEGICO DELLA PAC
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

Finanziato dall'Unione europea

RETE PAC
Connessioni che seminano opportunità

crea
Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria

ISMEA

Buone Pratiche dell'Italia Rurale

i protagonisti

Coltiviamo insieme il *domani*