



UNIONE EUROPEA
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



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

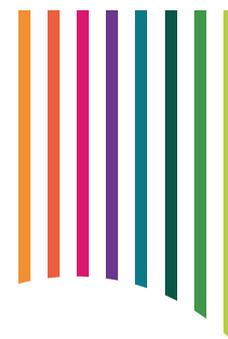


REGIONE AUTONOMA
DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA
DELLA SARDEGNA



PROGRAMMA
DI SVILUPPO RURALE
PSR Sardegna
2014-2022

RETERURALE
NAZIONALE
20142020



HACKATHON 2022 *camp*



RURAL WORLDS :

giovani, sostenibilità, innovazione,
piano strategico della PAC



HACKATHON 2022 *camp*

*“L'agricoltura sembra
tremendamente facile quando il tuo aratro
è una matita, e sei lontano migliaia di chilometri
dal campo di grano.”*

- Eisenhower

Alghero 5-8 SETTEMBRE

Alghero
Sostenibilità
E la Sicilia

ESPERIENZA TROPPO
BELLA

ESPERIENZA
FANTASTICA!!!

ESPERIENZA
FANTASTICA!!!

ESPERIENZA
FANTASTICA!!!

Sostenibilità



perchè / per chi

L'emergenza COVID-19 ha messo in evidenza problemi e potenzialità dei contesti territoriali rurali: aree "fragili", "in contrazione", "marginali" che, di fronte alla crisi in corso, mostrano dinamiche in controtendenza ("brain gain") e prospettive per un ripensamento e rilancio dello sviluppo.

In questo contesto, il progetto **RuralWorlds** favorisce, da un lato, lo sviluppo della relazione tra giovani (studenti, professionisti e imprenditori) che lavorano insieme agli esperti provenienti da Amministrazioni Pubbliche, Università, Centri di Ricerca, PMI e ONLUS, al fine di trovare soluzioni innovative e generare valore aggiunto per le aziende agricole, le comunità locali e la società civile.

un handbook?

L'iniziativa **Hackathon Camp** coinvolge giovani studenti da tutta Italia insieme ai partner (rappresentanti istituzionali, docenti universitari, imprenditori agricoli, professionisti, ricercatori e tecnici) in un percorso di formazione, confronto, ricerca e condivisione di conoscenze e buone pratiche sui temi connessi all'innovazione, alla sostenibilità e alla cooperazione, nel contesto della politica di sviluppo rurale.

Il presente report fornisce alcuni spunti per lo sviluppo di un modello, che innesca un percorso virtuoso tra sviluppo di competenze adeguate, utilizzo di tali competenze per affrontare specifici fabbisogni e promozione di idee e relazioni che si traducono in opportunità per le aziende agricole e i territori.

indice



VERSO L'HACKATHON CAMP

Sede e partecipanti
Agenda
Obiettivi
Attività

AZIENDE E TERRITORIO

CASSETTA DEGLI ATTREZZI

APPLICAZIONI IN CAMPO

01. Study visit
02. Contadinner Challenge
03. Officina delle idee
04. Alimentazioni culturali e disseminazione

RISULTATI & IMPATTO

Inspirational speech
Feedback delle aziende
Talk degli studenti
Open (F)arms



"L'agricoltura sembra tremendamente facile quando il tuo aratro è una matita, e sei lontano migliaia di chilometri dal campo di grano."

- Eisenhower



scopri il programma

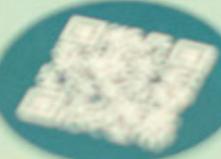
RURAL

worlds



"L'agricoltura sembra tremendamente facile quando il tuo aratro è una matita, e sei lontano migliaia di chilometri dal campo di grano."

- Eisenhower



scopri il programma

RURAL

worlds



verso

L'HACKATHON CAMP

Sede e partecipanti
Agenda
Obiettivi
Attività



sede e partecipanti



ALGHERO



11 regioni

24 università

12 aziende

La **Regione Sardegna** ha ospitato, dal 5 all'8 settembre, l'Hackathon Camp 2022, il più grande hackathon agricolo d'Italia, promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e organizzato dalla Rete Rurale Nazionale in collaborazione con la Regione Sardegna e i partner (Regioni, Università, Imprese agricole, Associazioni). L'iniziativa coinvolge 11 Regioni (dirigenti e funzionari regionali), 24 Università d'Italia (studenti e docenti universitari) e 12 aziende agricole (imprenditrici e imprenditori agricoli), oltre ai professionisti di vari settori, con lo scopo di favorire l'acquisizione di competenze chiave e sperimentare nuovi strumenti didattici, che permettano ai giovani di lavorare insieme alle Istituzioni e alle Università sui problemi concreti delle aziende, sviluppando la capacità di problem solving e l'orientamento all'innovazione.

agenda

L'HACKATHON CAMP, a carattere residenziale, si è svolto interamente in presenza dal 5 al 8 settembre, con i seguenti appuntamenti:

GIORNO

1

TEAM BUILDING & STUDY VISIT

h 15:00	ASPETTANDO IL CAMP	evento di lancio & team building
h 17:30	STUDY VISIT 01 CANTINA S. MARIA LA PALMA	cooperazione

GIORNO

2

STUDY VISIT & CONTADINNER CHALLENGE

h 9:00	STUDY VISIT 02 AZIENDA SEBASTIANO PORCU	sostenibilità
h 11:30	STUDY VISIT 03 ACCADEMIA OLEARIA	innovazione
h 17:00	APPROFONDIMENTO CASI AZIENDALI	talk docenti
h 20:00	CONTADINNER CHALLENGE	

GIORNO

3

START UP TOOLS E OFFICINA DELLE IDEE

h 9:00	STARTUP TOOLS laboratori
h 10:30	LAVORO DEI TEAM brainstorming e analisi casi aziendali
h 14:30	OFFICINA DELLE IDEE laboratori
h 16:00	LAVORO DEI TEAM produzione elaborati

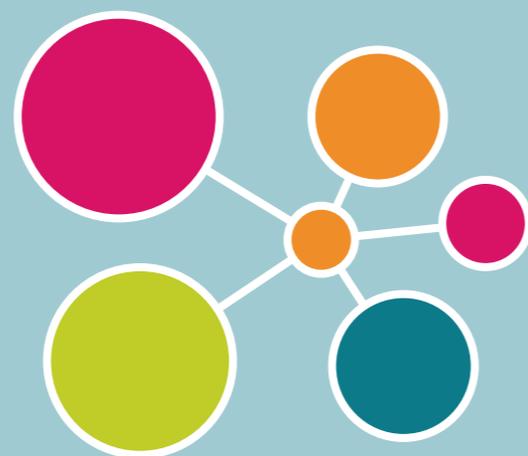
GIORNO

4

ALIMENTAZIONI CULTURALI E DISSEMINAZIONE

h 10:00	EVENTO CONCLUSIVO Inspirational Speech speech docenti & speech finali dei team
h 11:15	TAVOLA ROTONDA Istituzioni Università Imprese Professionisti
h 13:00	FOCUS GROUP feedback dei partecipanti

obiettivi



In linea con il progetto Rural Worlds - Parole come semi, che intende rafforzare la cooperazione tra mondo produttivo e mondo accademico, l'Hackathon Camp 2022 ha lo scopo di costruire alleanze formative per la sostenibilità dei territori e il futuro dei giovani. In particolare, la Summer School 2022, promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e attuata dalla Rete Rurale Nazionale in collaborazione con la Regione Sardegna e i partner (Regioni, Università, Imprese agricole, Associazioni), intende contribuire al perseguimento delle seguenti finalità:

- ▶ Condividere conoscenze, esperienze e buone pratiche tra chi si occupa a vario titolo, di sviluppo rurale.
- ▶ Favorire l'acquisizione di competenze chiave e sperimentare nuovi strumenti didattici.
- ▶ Permettere ai giovani (studenti, imprenditori agricoli e professionisti di altri settori), di lavorare insieme alle Istituzioni e alle Università sui problemi concreti delle aziende, sviluppando la capacità di problem solving e l'orientamento all'innovazione.
- ▶ Facilitare le azioni di rete e la diffusione dei risultati verso le comunità locali.

attività

L'HACKATHON CAMP, a carattere residenziale, si è svolto interamente in presenza dal 5 al 8 settembre, con i seguenti appuntamenti:

GIORNO

1

TEAM BUILDING E STUDY VISIT

Attraverso l'incontro con imprenditori, referenti di progetto, agronomi, associazioni, cooperative e imprese, gli studenti approfondiscono la conoscenza di alcune esperienze aziendali significative, nei luoghi dove esse si sviluppano, così da "toccare con mano" pratiche, processi, prodotti e approcci innovativi. L'attività di study visit è preceduta da un evento introduttivo di presentazione della Summer School e dal percorso di team building che, favorendo l'integrazione tra i partecipanti e migliorando la comunicazione tra le persone e la loro motivazione, porta alla formazione di 6 team di lavoro.

GIORNO

2

CASE HISTORY E CONTADINNER CHALLENGE

L'analisi delle Case History aziendali favorisce il dialogo tra i partecipanti che diventano, poi, protagonisti della Contadinner Challenge, l'evento che favorisce lo scambio di esperienze e la condivisione di sogni e progetti. La Contadinner ideata da Vazapp, partner della RRN nell'Hackaton, oltre a permettere di sperimentare nuove tecniche e stili relazionali, diviene anche l'occasione per raccogliere dati e informazioni su fabbisogni, opportunità e prospettive del sistema agricolo locale.

GIORNO

3

START UP TOOLS E OFFICINA DELLE IDEE

Coordinati da facilitatori, formatori ed esperti, i team acquisiscono la conoscenza di nuovi strumenti e tecniche, si confrontano tra loro nell'ambito di sessioni di brainstorming e ricercano soluzioni condivise ai problemi rappresentati dalle aziende agricole. Compito di ciascun gruppo di lavoro è quello di produrre un elaborato con analisi e idee da proporre all'azienda scelta come caso studio.

GIORNO

4

ALIMENTAZIONI CULTURALI E DISSEMINAZIONE SCIENTIFICA

Dopo aver ascoltato gli *inspirational speech* proposti dai docenti, i *rappporteur* dei 6 team presentano il risultato del lavoro di gruppo alle aziende che potranno così fare tesoro di questo percorso innovativo. È, inoltre, prevista la narrazione del mondo rurale della Sardegna attraverso nuovi linguaggi e un tavolo di confronto, per stimolare pensieri e riflessioni e coinvolgere le comunità locali coinvolte nei programmi di sviluppo rurale.

The image features a white background with several decorative elements. On the left, there are four circles: a large magenta one at the bottom left, a medium teal one in the middle left, a smaller teal one in the middle right, and a small orange one at the top center. On the right side, a large teal shape with a curved edge overlaps the text. The text 'AZIENDE & TERRITORIO' is positioned in the upper right quadrant, with the ampersand in a light green color.

AZIENDE & TERRITORIO

Cantina Santa Maria La Palma



CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

Alghero

territorio: **ALGHERO**



La Cantina Santa Maria La Palma trae le sue origini nel periodo immediatamente successivo alla seconda guerra mondiale quando, in base ad una importante legge nazionale di riforma agraria nazionale, si procedette all'esproprio e alla bonifica di una vasta superficie di terre incolte, per assegnarla agli agricoltori della Nurra interessati a coltivare un proprio podere.

La validità dei prodotti ottenuti, la volontà e la tenacia dei vignaioli ed il considerevole sviluppo che grazie a queste iniziative il territorio stava avendo, portarono alla fondazione della Cantina Sociale, che iniziò a operare con la vendemmia dell'anno 1959.

Nell'arco degli ultimi 30 anni, viticoltori e vigneti sono aumentati e la Cantina si è profondamente trasformata ed ingrandita, affiancando alla struttura iniziale reparti tecnologicamente avanzati, che annoverano quanto di meglio oggi l'enologia può proporre per l'ottenimento di vini di alta qualità che poggiano



cooperativa



le loro caratteristiche soprattutto sulla fragranza, la freschezza e l'intensità dei profumi.

Settecento ettari, situati in un territorio dalle caratteristiche pedoclimatiche ottimali nel suggestivo scenario compreso tra il Golfo di Alghero e la Baia di Porto Conte (l'antico Portus Ninpharum).

È qui, infatti, che le temperature miti e l'esposizione ai venti che giungono dalla costa hanno creato un'ambiente favorevole alla produzione di vini di qualità, forte espressione del territorio, come il Cannonau e il Vermentino: anime complementari della stessa terra, vini apprezzati in tutto il mondo per la forte identità della loro struttura.

Attualmente la cooperativa Cantina Santa Maria La Palma vanta 700 ettari di vigneto dei circa 300 soci uno stabilimento produttivo di oltre 50mila mq, 65 mila quintali di uve pregiate e oltre quattro milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo.

Azienda Sebastiano Porcu

territorio: SASSARI



L'azienda di Sebastiano Porcu è una azienda di allevamento ovino a conduzione prevalentemente familiare, situata nell'agro di Sassari in località Santa Barbara. È una azienda di circa 75 ettari, tutti dedicati all'allevamento ovino da latte. La razza allevata è la razza Sarda che è presente con una consistenza di poco più di 500 pecore. Le superfici sono coltivate per la produzione di erbai e prati destinati all'utilizzo diretto con il pascolamento e per la produzione di scorte: fieno di erbai misti e di erba medica, granella di mais. Una piccola percentuale è di pascolo naturale e quindi fuori dalle rotazioni colturali.

Le pecore pascolano tutto l'anno e, in funzione della disponibilità ricevono una integrazione di fieno e granelle semplici, quasi completamente autoprodotte in azienda.

Le produzioni di latte per lattazione sono molto buone raggiungendo 250 litri per capo. Oltre al latte l'azienda produce e vende carne: gli agnelli con marchio IGP "Agnello di Sardegna" e le pecore che vengono riformate ogni anno, circa il 20% delle adulte.

L'azienda è interamente a conduzione familiare, gestita dal Sig. Porcu e recentemente dal figlio Roberto che lo affianca nella gestione e prende parte alle decisioni manageriali.



SOSTENIBILITÀ



L'azienda di Santa Barbara è una tipica azienda sarda ovina da latte di pianura, con alte percentuali di coltivabilità della SAU, carico animale medio (6 capi/ha), mungitura meccanica due volte al giorno, alto utilizzo di pascolo e buona produzione di scorte, che la rendono parzialmente indipendente dal mercato esterno e dalla oscillazione dei prezzi degli alimenti zootecnici.

L'azienda rappresenta anche un esempio di sostenibilità ambientale ed è già molto vicina agli obiettivi della nuova PAC. Gli animali hanno un elevato standard di benessere (cellule somatiche del latte al di sotto della soglia), le coltivazioni seguono il concetto della rotazione agronomica e le semine sono fatte con largo impiego di leguminose. Recentemente ha iniziato a sostituire la concimazione chimica con il compost di qualità derivante dalla lavorazione dei rifiuti solidi urbani. Sono ampiamente rappresentate le specie foraggere perenni e autorisemianti, così da diminuire la percentuale annua di lavorazioni del suolo e ridurre il gap alimentare degli animali allevati che si verifica generalmente in autunno.

Le tecniche di lavorazione del suolo sono a basso impatto, preferendo minime lavorazioni a lavorazioni tradizionali.

Accademia Olearia



ACCADEMIA OLEARIA
TENUTE FOIS

territorio: **ALGHERO**



L'Azienda Agricola Fois nasce ad Alghero, nel nord ovest della Sardegna, a metà del 1800, coltivando i propri oliveti nell'agro del territorio algherese, in un contesto ideale per l'allevamento degli olivi con un clima temperato e mitigato dalla vicinanza del mare.

Oggi l'azienda agricola è gestita, con dedizione e passione, dalla famiglia Fois che segue direttamente tutte le fasi di lavorazione, dalla coltivazione delle olive alla loro trasformazione in olio extravergine di qualità.

Attualmente vanta un'estensione di circa 250 ettari di oliveti con circa 28.000 piante, principalmente di cultivar Bosana, integrate dalla presenza di altre cultivar, autoctone e nazionali, con lo scopo di migliorare ed arricchire le caratteristiche organolettiche e qualitative degli oli prodotti. L'azienda gestita dalla famiglia Fois opera in un moderno stabilimento di oltre 4 mila mq e utilizza metodologie di



innovazione



estrazione tra le più avanzate e innovative, capaci di garantire un'alta qualità del prodotto rispettando la materia prima.

Lo stabilimento è stato costruito con una particolare attenzione verso la salvaguardia dell'ambiente. L'azienda ha infatti adottato fonti energetiche alternative, come il fotovoltaico per l'energia elettrica e l'utilizzo degli scarti di lavorazione delle olive (il nocciolino), per la produzione di acqua calda e il riscaldamento dello stabilimento.

Attualmente, Accademia Olearia, è il maggior produttore di Olio Extravergine d'Oлива certificato "Sardegna DOP" dell'isola e detiene la leadership produttiva di quest'unica DOP sarda.

Accademia Olearia è un'azienda moderna, innovativa e proiettata verso la produzione di oli extravergine di oliva di qualità, come garantito da diverse certificazioni di qualità.

LA NURRA

Sardegna nord-occidentale

IL CONTESTO TERRITORIALE

Il contesto territoriale all'interno del quale si è svolto l'Hackathon Camp 2022 è denominato comprensorio della Nurra, sub-regione storica situata nel quadrilatero compreso fra Alghero, Sassari, Porto Torres e Stintino, estesa per circa 90.000 ha.

La storia di quest'area è molto antica. Dal 1700 nuclei familiari di pastori transumanti provenienti dalle parti più interne della Sardegna s'insediarono, contribuendo a costruire i paesaggi che si sono mantenuti pressoché intatti sino al Novecento. In questo periodo il territorio è stato teatro di profonde modificazioni a seguito della Bonifica agraria, realizzata nella Nurra di Alghero dall'Ente Ferrarese negli anni Trenta e la colonizzazione delle terre; il trasferimento dei profughi istriani alla fine della seconda guerra mondiale; la Riforma Agraria avviata dall'ETFAS negli Anni Cinquanta; l'infrastrutturazione irrigua e le attività del Consorzio di Bonifica della Nurra a partire dagli Anni Sessanta.



TERRITORIO



La Nurra di Alghero assume una posizione di primaria importanza nel quadro delle produzioni agro-alimentari della Sardegna per la concentrazione geografica di numerosi produttori viticoli e di importanti realtà di trasformazione a carattere cooperativo, che fanno di questa area un sistema vitivinicolo specializzato. Lo stesso si può affermare per il comparto olivicolo-oleario, che conta su importanti aziende di trasformazione.

Anche il patrimonio ovino è molto numeroso: nel comprensorio della Nurra sono presenti 99 allevamenti ovini da latte per un totale di oltre 17 mila capi ovini allevati e diverse realtà di trasformazione del latte in formaggi di qualità.

The background features a white space with several decorative elements: a light blue circle on the left, a large teal circle at the bottom center, a large teal shape on the right side, and a vertical arrangement of three circles in the upper left (a large light blue one, a medium lime green one, and a small lime green one).

cassetta
degli
ATTREZZI



Gli strumenti,
i materiali
e le
tecniche per
analizzare
i casi
aziendali e
generare
idee



Strumenti



SWOT



SBMC



story-telling



brand

#sostenibilità

#innovazione&design



speech



foto/video

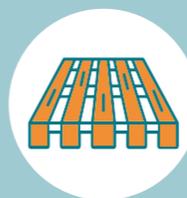


design

Materiali



cassette



pallet



cuscini



cibo



speack-nic



brochure



bracciali



quaderni



totem



poster



Think tank

>8 supervisor



Giosella Statti



Nicola Sassu



Francesca Cecca



Michele Giglio



Silvia Abelli



Stefania Tron



Tiziana Cucaro



Amadio Lancia

>8 coach



Paola Lionetti



Antonio Stasi



Laura Viganò



Giovanni Dara Guccione



Riccardo Testa



Demetrio Fortugno



Graziella Benedetto



Angelo Belliggiano

>6 mentor



Giuseppe Savino



Laura Pirro



Elena Nigro



Giuseppe Bruno



Giuseppe Pirro



Giulio Mandrillo

>3 supporter



Carmela Parisi



Anna Lapoli



Paola Gonnelli

The background features several decorative elements: a large light blue circle at the top center, a smaller light blue circle to its left, a large green circle below the top center, and a large green curved shape on the right side. An orange circle is partially visible at the bottom left.

applicazioni *in* CAMPO

- 01. Study visit
- 02. Contadinner Challenge
- 03. Officina delle idee
- 04. Alimentazioni culturali
e disseminazione

STUDY VISIT



PROMUOVERE L'ASCOLTO DEL MONDO AGRICOLO PER MIGLIORARE LE CONOSCENZE E LE ABILITÀ DEI GIOVANI

Realizzazione di visite guidate presso le aziende agricole del territorio della Nurra, casi significativi selezionati in modo rigoroso, per raccontare il PSR Sardegna 2014-2022, attraverso tre dimensioni: la sostenibilità, l'innovazione e la cooperazione.

2 CONTADINNER CHALLENGE



IN CERCHIO AD ASCOLTARE

Gli agricoltori diventano protagonisti di una dinamica relazionale che favorisce lo scambio di esperienze e la condivisione di sogni, progetti e buone pratiche.

3 OFFICINA DELLE IDEE



DALLA TEORIA ALLA PRATICA!

Per i gruppi di lavoro è il momento di confrontarsi e riflettere sull'analisi dei casi aziendali.

Compito di ciascun tavolo: produrre un elaborato con analisi e idee che aiutino le aziende a soddisfare i propri fabbisogni.

4 ALIMENTAZIONI CULTURALI E DISSEMINA- ZIONE



4 GIORNI DI FORMAZIONE, CONFRONTO E LAVORO

Gli studenti si sono cimentati in analisi SWOT, piani di marketing e comunicazione, studio di nuovi packaging e strategie di business. I risultati, presentati dai team direttamente alle aziende coinvolte nel progetto, rappresentano un prezioso spunto di riflessione per migliorare, innovare e rendere più sostenibile il modo di fare agricoltura.

The background features a white space with several decorative elements: a small orange circle on the left, a medium teal circle in the upper left, a large magenta circle in the upper center, and a large teal circle in the lower center. On the right side, a large orange shape with a curved edge overlaps the text.

RISULTATI & IMPATTO

Inspirational speech
Feedback delle aziende
Talk degli studenti
Open (F)arms

STUDY VISIT

“ Il Rural Camp è un’esperienza formidabile, una magia che ogni anno assume forme diverse, proponendo originali visioni per l’agricoltura e per il mondo rurale. Nelle study visit, in particolare, il mondo agricolo interagisce direttamente con l’accademia, offrendo alla stessa la possibilità di osservare da vicino problemi e pratiche aziendali, cui sono sottesi innumerevoli, e talvolta imprevedibili, spunti di ricerca.

inspirational speech



Demetrio Fortugno

Esperienza di successo capace di mettere in risalto buone pratiche aziendali e di promuovere fra i giovani la conoscenza diretta dei contesti produttivi di eccellenza. Intenso momento di confronto, approfondimento e dibattito, che ha stimolato i docenti e motivato gli studenti, permettendo loro di cimentarsi in attività che potranno, opportunamente utilizzate, generare i cambiamenti utili al sistema agroalimentare.

- > **Produzione e diffusione della conoscenza su esperienze produttive di eccellenza**
- > **Opportunità di confronto, approfondimento e dibattito tra i partecipanti**
- > **Attività generative di idee e soluzioni per l’implementazione di processi di cambiamento**



Graziella Benedetto

La formula studiata, di formazione “esperienziale” è un formato vincente perché permette l’interfaccia di stakeholder che vengono coinvolti in un percorso di problem solving delle aziende coinvolte negli study visit. Il trasferimento delle conoscenze, avviene in un’atmosfera effervescente, i ragazzi entrano subito nello spirito del camp, e i lavori di gruppo contribuiscono a creare una sinergia tra ragazzi, docenti e referenti regionali che fanno da coach. L’entusiasmo con cui le imprese agro-industriali partecipano condividendo storie, percorsi evolutivi ma anche criticità aziendali sono estremamente utili e lasciano il campo a relazioni durature con gli studenti.

- > **Formazione esperienziale**
- > **Sinergia tra diversi attori**
- > **Condivisione di storie aziendali e costruzione di relazioni**



Riccardo Testa

Bellissima esperienza che, attraverso una “contaminazione culturale” e la creazione di reti, permette ai ragazzi di crescere dal punto di vista formativo e professionale, ma consente anche a noi docenti di imparare sul campo più di quanto possiamo insegnare in aula.

- > **Contaminazione culturale**
- > **Creazione di Reti**
- > **Crescita formativa e professionale**
- > **Formazione sul campo**



Angelo Belliggiano

Nel Camp tutti gli attori portano un contributo allo stesso modo importante, in un processo di reciproca contaminazione culturale da cui scaturiscono riflessioni, idee e nuove relazioni. Tutti i partecipanti portano via con sé qualcosa di importante:

- > **Bagaglio di conoscenze e nuove amicizie per gli studenti**
- > **Appunti e riflessioni per la propria didattica per i docenti**
- > **Suggerimenti utili per programmi futuri per le aziende e i referenti regionali**
- > **Consapevolezza di aver realizzato un progetto bello, utile ed efficace per la RRN**

2 CONTADINNER CHALLENGE



RACCOLTA DATI LIVE SURVEY

vendita in altri paesi eu
alimentazione biologico informatizzazione
ospitalità trasformazione del vino
comunicazione supporto nelle decisioni
formazione della carne finanziamenti
marketing
gestione personale ingegneristica
sostenibilità lingue estere bipologico
agricoltura sociale internazionalizzazione
energie trasformazione
benessere animale comprensione
colture alternative



scarica il sondaggio

feedback delle aziende



Durante il percorso della contadinner hanno partecipato un totale di 31 aziende, le quali hanno fatto parte di una sessione di intervista interattiva utilizzando il software "mentimeter" che consente la compilazione simultanea di un questionario, aggiunta dalla diretta live dei risultati sullo schermo di proiezione dell'evento. L'indagine ha permesso di indagare e commentare in diretta i risultati circa: caratteristiche delle aziende e settore produttivo, orientamento al mercato, capacità imprenditoriale, punti di forza e di debolezza, necessità formative e rapporto/contributo del PSR allo sviluppo aziendale. Le aziende presenti erano per un 40% a conduzione femminile, in buona parte con laurea, identificando un campione di aziende virtuose rispetto alla media nazionale e regionale. Diverse aziende erano produttrici di vino e produzioni animali a diversa vocazione. Ben più ristretto il numero di aziende orticole, cerealicole e olivicole. Di queste, quasi il 50% coltivava almeno una porzione della superficie in biologico. Quasi il 70% delle aziende presenti possiede un sito, una pagina social aziendale, un e-commerce. Molte hanno dichiarato come punti di forza: innovazione, qualità, sostenibilità e multifunzionalità. Tra i punti di debolezza e le minacce evidenziati dagli stessi imprenditori: burocrazia, costi crescenti, mancanza di manodopera e l'isolamento della società, quindi elementi di benessere. Dal confronto con le aziende nasce una forte domanda di formazione sulle tematiche della promozione, marketing e commercializzazione.

3 OFFICINA DELLE IDEE

team:
ACCIPIGNA
SEBASTIANO PORCU



scarica l'elaborato

talk degli studenti



L'Azienda Sebastiano Porcu, è un'azienda zootecnica a conduzione familiare che alleva, con sistema semi-intensivo, circa 600 pecore di razza sarda in circa 75 ettari di superficie in proprietà. La produzione annua di latte ovino è pari a circa 1.800 ettolitri alla quale si aggiunge la vendita di lana e di agnelli. L'analisi SWOT, incentrata sulla verifica delle innovazioni aziendali, ha messo in evidenza tra i punti di forza la sostenibilità economico-ambientale, l'auto-sufficienza delle materie prime e la gestione delle risorse idriche. Tra i punti di debolezza emerge il basso efficientamento tecnologico, la mancata valorizzazione delle caratteristiche qualitative della carne nonostante il marchio IGP "Agnello di Sardegna". Sono state individuate alcune opportunità di sviluppo, fra le quali il potenziamento delle attività connesse all'agricoltura (fattoria didattica e agriturismo) e l'introduzione dell'agricoltura biologica. Altresì sono state ipotizzate alcune minacce da contrastare come la sfida ai cambiamenti climatici, la difficoltà a reperire personale e l'elevata volatilità del prezzo del latte. Le soluzioni, proposte dal Team, per migliorare le performances aziendali riguardano il riposizionamento sul mercato dell'azienda attraverso la creazione di un'impresa multifunzionale che promuova l'accoglienza turistica e il turismo relazionale ed esperienziale. Inoltre, viene proposta la realizzazione di un caseificio aziendale per identificare i propri prodotti rivolgendosi al mercato locale e alla filiera corta in genere.

3 OFFICINA DELLE IDEE

team:
SIGNORA I LIMONI
SEBASTIANO PORCU



scarica l'elaborato

talk degli studenti



Questa è una storia d'amore. Amore di una famiglia per il territorio e per un mestiere difficile che si tramanda da generazioni di padre in figlio. Nel 1951 il bisnonno Santino porta il suo gregge nella Nurra. Qui nasce nonno Santino che nel 1963, a soli 18 anni, prende in mano l'azienda, si innamora di nonna Domenica e con lei porta avanti la tradizione familiare. Nel 2006 Sebastiano subentra e nel 2013 dà una svolta acquistando i terreni fino ad allora in affitto. Sebastiano, ora anche con l'aiuto del figlio Roberto, alleva circa 600 pecore di razza sarda. La cura e il benessere animale sono garantiti dai circa 75 ettari per un sistema di allevamento semi-intensivo. Nutrito principalmente con fieni a granella e cereali autoprodotti, il bestiame produce 1800 ettolitri annui di latte, lana, agnello da latte IGP e carne di pecora. Il latte è conferito interamente alla cooperativa Ittiri, unico cliente dell'azienda, il che può rappresentare un limite. L'azienda, dal punto di vista della sostenibilità, utilizza compost e ricerca nuove colture più resistenti. L'allevamento Porcu si nutre di tradizione, amore e di valori come passione e identità territoriale che, come le competenze, sono trasmessi di padre in figlio. Il 2023 sarà l'anno di Roberto: diventerà titolare ed inizierà ad applicare alcune innovazioni anche grazie alla possibilità di ricevere fondi europei. Il lavoro di gruppo svolto attraverso varie dinamiche di analisi ci porta a consigliare una trasformazione aziendale nel senso della multifunzionalità organizzando un impianto di trasformazione per la produzione di formaggi, creando un brand, realizzando un agriturismo, e cercando di raggiungere direttamente i mercati. Infine, grazie alla possibilità di ingresso della figlia Laura e dei suoi studi in scienze della formazione, sarà possibile aprire anche una fattoria didattica.

3 OFFICINA DELLE IDEE

team:
AKINA
CANTINA S. MARIA LA PALMA



scarica l'elaborato

talk degli studenti



IMPARE (Insieme), dietro il bicchiere!

Un brand generativo di una nuova identità per l'impresa

L'elaborato presenta i risultati del lavoro di gruppo del team "Akina" sulla cantina Santa Maria La Palma, società cooperativa agricola (280 soci) di trasformazione delle uve e commercializzazione dei vini. L'analisi ha preso in esame punti di forza (innovazione tecnologica, qualità dei prodotti, differenziazione varietale), debolezza (consumo energetico, scarsa attenzione all'ambiente e alla sostenibilità delle produzioni, scarso ricambio generazionale), opportunità (turismo, sostegno PSR), minacce (costi materie prime e energia), con lo scopo di individuare i nodi critici e le possibili soluzioni. Al centro dell'analisi ci sono la scarsa riconoscibilità dell'impresa e delle persone, i soci. La ricerca è riuscita a focalizzare le variabili che condizionano il "come" l'attività viene gestita, individuando alcune priorità future, come la valorizzazione della governance (i soggetti del "nodo"), per rafforzare l'identità non solo dei prodotti ma anche dell'azienda. In questo senso l'idea è stata quella di elaborare una proposta di marketing in grado di valorizzare alcuni elementi distintivi del brand, attraverso il lancio di un nuovo prodotto.

3 OFFICINA DELLE IDEE

team:
30 E LODE
CANTINA S. MARIA LA PALMA



scarica l'elaborato

talk degli studenti



La Cantina sociale Santa Maria La Palma, conta 280 soci, di cui 10 con vigneti localizzati in aree della Sardegna diverse dalla Nurra, consentendo di mitigare gli effetti negativi di eventi metereologici avversi sulle rese e di diversificare le varietà utilizzate per migliorare qualitativamente i vini e differenziarli maggiormente. Altri punti di forza sono la formazione dei soci, il laboratorio di ricerca presso la cantina, l'istituzione di un sistema di premialità che remunererà maggiormente i viticoltori che raggiungono standard qualitativi più elevati delle uve conferite. Tra i punti di debolezza vi sono la minore propensione all'innovazione dei numerosi soci anziani e la scarsa valorizzazione in termini di prezzo dell'elevata qualità dei vini prodotti. Le opportunità riguardano il successo dei vini italiani all'estero, la crescente propensione dei consumatori per i vini biologici e il turismo locale mentre le minacce l'aumento dei prezzi e la scarsa disponibilità delle materie prime. L'analisi si focalizza sulla scarsa valorizzazione del prodotto e dei viticoltori e sulla mancanza di ricambio generazionale. Si propone di rispondere con azioni volte a far conoscere la storia dei soci, così che questi possano identificarsi con la cooperativa e il territorio della Nurra e da rendere più attrattiva l'entrata dei giovani, e con un nuovo packaging che richiami il territorio e i produttori. La qualificazione identitaria del prodotto con chi lo produce e il territorio dovrebbe consentire un aumento del prezzo del vino.

3 OFFICINA DELLE IDEE

team:
CHIQUITA
ACCADEMIA OLEARIA



scarica l'elaborato

talk degli studenti



Radici, Futuro e GenerAzioni.

Un olio che attraversa il tempo

L'elaborato del team Chiquita sull'Accademia Olearia - tenuta Fois, azienda agricola che coltiva i propri oliveti nel territorio di Alghero dal 1800, analizza le ragioni di fondo che sono alla base dei successi (Accademia olearia è leader di mercato nella produzione di olio extravergine DOP) e delle criticità dello sviluppo aziendale. L'analisi si concentra sui molti punti di forza dell'azienda, quali ad esempio la strategia di comunicazione e marketing, che ha consentito all'azienda una più competitiva penetrazione sui mercati esteri, le fasi di lavorazione e coltivazione delle olive, con particolare riguardo alle innovazioni impiantistiche e di processo, l'autosufficienza energetica attraverso l'utilizzo di fonti rinnovabili come il fotovoltaico e gli scarti di lavorazione delle olive; e su alcune criticità, come ad esempio la carenza di figure specializzate (es. agronomi) e, conseguentemente, la difficoltà di gestire imprevisti, legati alla situazione globale ambientale (minacce derivanti dai cambiamenti climatici), economica e sociale (minacce derivanti dalla guerra in Ucraina). A tal riguardo, la proposta del gruppo di lavoro è quella di proiettare l'azienda verso il futuro, attraverso piano di riorganizzazione, basato sulla separazione di alcune funzioni (proprietà e controllo), sulla ottimizzazione dei processi aziendali e sul ricorso a collaborazioni scientifiche con enti esterni.

3 OFFICINA DELLE IDEE

team:
LE CILIEGIE
ACCADEMIA OLEARIA



scarica l'elaborato

talk degli studenti

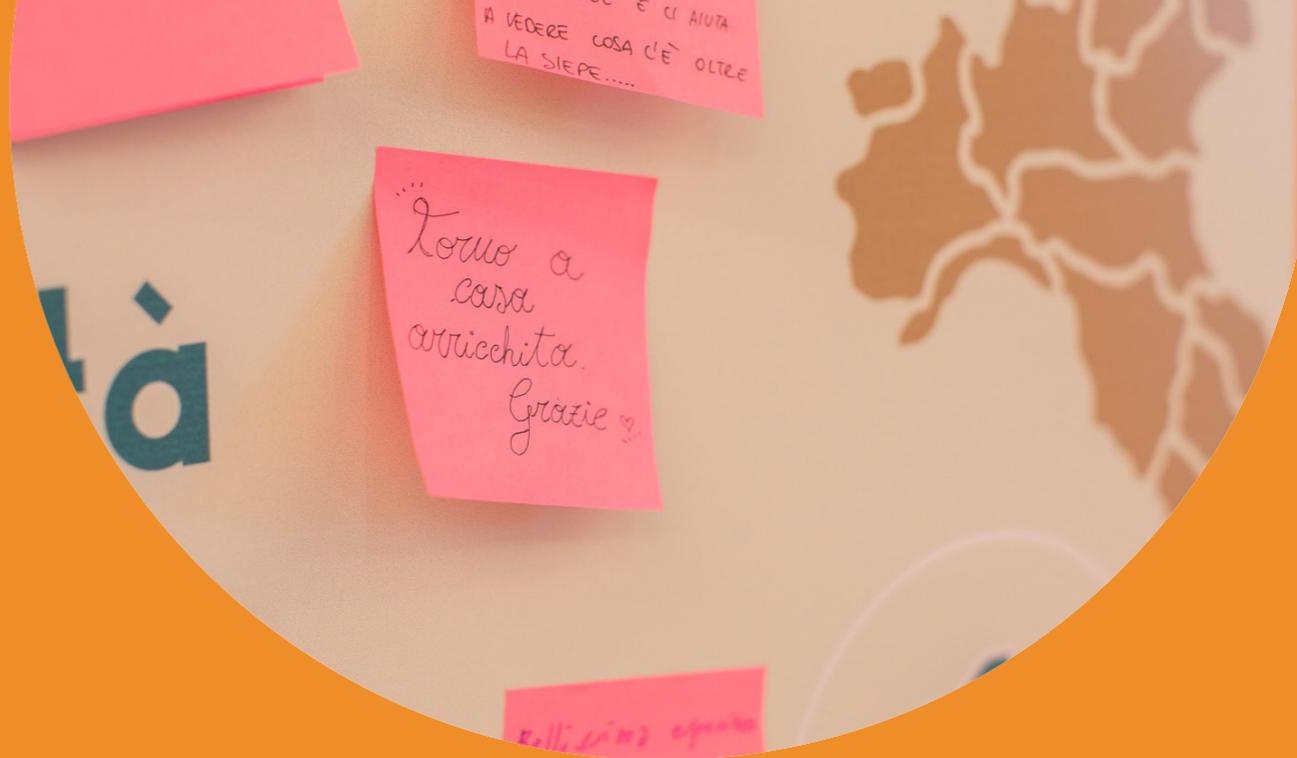


L'elaborato presenta i risultati del lavoro di gruppo del team "Le Ciliegie", relativo all'impresa Accademia Olearia, di proprietà della famiglia Fois, che gestisce oltre 250 ettari di oliveti e verticalizza la filiera olivicola olearia commercializzando con diversi marchi. Ogni anno l'Azienda produce circa 250.000 bottiglie di vari formati, 20 tipologie di etichette differenti, tra convenzionale e Biologico-DOP, in uno stabilimento moderno e innovativo di circa 4.000 mq. L'analisi SWOT ha messo in evidenza tra i punti di forza il marketing aziendale e la spiccata sensibilità verso la sostenibilità e la valorizzazione del territorio. Tra i punti di debolezza il Team ha individuato la mancanza di una sala degustazione professionale e il reperimento di manodopera qualificata. Tra le opportunità individuate il ricorso all'oleoturismo e l'incremento del segmento biologico. Le minacce sono legate a problemi di mercato legati ai conflitti in atto e ai cambiamenti climatici per il rischio di diminuzione di prodotto. La principale soluzione, proposta dal Team, per migliorare le performances aziendali riguarda l'apertura di un punto vendita e degustazione al centro di Alghero che consenta di arrivare direttamente al consumatore finale (in particolar modo turisti) promuovendo l'olio extravergine di oliva DOP di Sardegna.

4 ALIMENTAZIONI CULTURALI E DISSEMINA- ZIONE

HACKATHON
2022 *camp*

open (F)arms

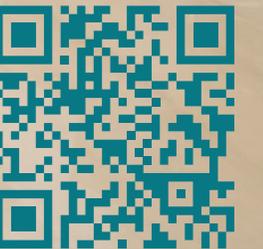


Lo sviluppo di puntuali riflessioni secondo un approccio che coniuga gli obiettivi di apprendimento con proposte e azioni concrete, per far fronte ai bisogni delle imprese agricole e delle comunità rurali è una priorità della RRN ed è stata al centro della Summer School 2022, che coniuga saperi pratici, conoscenze e competenze, attraverso tre linee di attività: formazione, interazione e ricerca. La formazione, si basa sull'affiancamento dei giovani da parte di un *think tank* di esperti; l'interazione, si caratterizza per la dinamica relazionale, che favorisce lo scambio di esperienze e buone pratiche; la ricerca converge su bisogni ed esigenze ben identificate, attraverso l'ascolto degli imprenditori e delle imprenditrici agricole. Questa esperienza di costruzione partecipata dello sviluppo locale, che ha messo insieme centinaia di menti, di entusiasmi, di passioni, evidenzia l'importanza della collaborazione tra amministrazioni regionali, dipartimenti universitari, realtà produttive, enti di ricerca e associazioni non profit, per la costruzione di nuovi scenari di futuro. In questa direzione, le aziende agricole assumono un ruolo privilegiato come comunità di conoscenza e innovazione, luoghi fisici e virtuali di accoglienza, confronto e scambio ("open(F)arms"), per promuovere a livello locale la collaborazione tra università, istituzioni e i corpi intermedi tipici di ciascun territorio, quali associazioni, ordini professionali e fondazioni.

HOTEL CARLOS V & SPA

cosa ci portiamo
a casa

scambio idee
contaminazione formativa
esperienza unica
conoscenza realtà diverse
condivisione
bellezza nuove relazioni
cooperazione





**RETERURALE
NAZIONALE
20142020**

Il Quaderno **“Handbook Hackathon Camp 2022”** è il frutto di un’iniziativa maturata all’interno del Gruppo di lavoro Rural worlds – fase 3 esperienza sul campo, promossa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e attuata dalla Rete Rurale Nazionale, in collaborazione con la Regione Sardegna e i partner (Regioni, Università, Aziende agricole, Associazioni), con lo scopo di rafforzare la cooperazione tra mondo produttivo e mondo accademico.

Cura del volume: Paola Lionetti (RRN)

Componenti del Comitato di redazione

Rete Rurale: Giovanni Daraguccione (pp.: 31, 35), Paola Lionetti, (pp. 1-13, 18-27, 32, 34, 36, 37-38); Laura Viganò (pp. 30, 33)
Regione Sardegna: Nicola Sassu, Maria Sitzia (pp.14, 15, 16)
Università partner: Graziella Benedetto (pp.17, 28); Angelo Belliggiano (pp.28); Demetrio Fortugno (pp.28); Riccardo Testa (pp.28)
Vazapp: Antonio Stasi (pp.29)

Progetto grafico e impaginazione: Chiara Pirro - Vazapp

Si ringraziano gli imprenditori e le imprenditrici agricole per il prezioso supporto

Casi studio: Cantina Santa Maria La Palma; Azienda agricola Santa Barbara di Bastianino e Roberto Porcu; Accademia Olearia Tenute Fois
Contadinner: Cantina Santa Maria La Palma; Azienda agricola Santa Barbara di Bastianino e Roberto Porcu; Accademia Olearia Tenute Fois; Tenute Soletta; Azienda Agricola Salude e Trigu di Antonio Me; Sa Laurera Azienda Agricola Ecosostenibile; Azienda Agricola Truvunittu; Azienda agrituristica La Corte del Cacciatore; Domus Lattea Società Agricola Tiloca Pier Giuseppe & C; Lab-Bio srl - Andrea Spanu

Si ringraziano, inoltre, per il valido contributo alla realizzazione dell’iniziativa

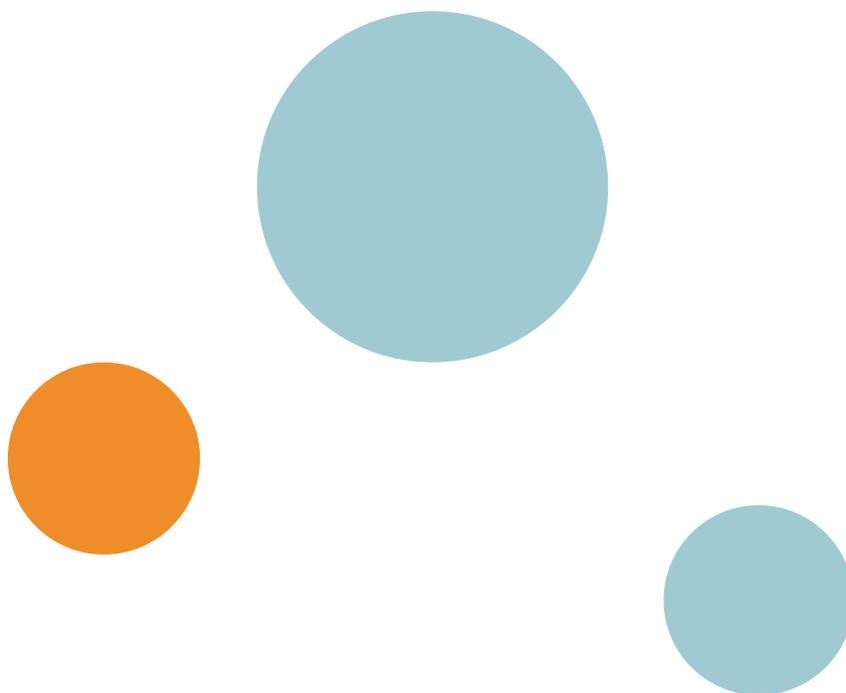
Referenti Regioni Partner: Giosella Statti (Calabria), Silvia Abelli (Friuli Venezia Giulia), Amadio Lancia (Lazio), Tiziana Cucaro (Molise), Stefania Tron (Piemonte), Francesca Cecca (Puglia), Michele Giglio (Sicilia);
Regione Sardegna: Nicola Sassu, Maria Caterina Mura, Tommaso Betza (LAORE), Maria Sitzia (AGRIS), Valentina Carta (CREA-PB)
Studenti dei gruppi di lavoro Accipigna, Signora I Limoni, Akina, 30 e Lode, Chiquita, Ciliegie, autori degli elaborati da cui le sintesi sono tratte
Vazapp: Giuseppe Savino, Elena Nigro, Laura Pirro, Giuseppe Pirro, Giuseppe Bruno, Giulio Mandrillo
Segreteria organizzativa Crea PB: Anna Lapoli (CREA-PB)
Segreteria organizzativa Regione Sardegna: Carmela Parisi, Fabiana Biancone (Pomilio Blumm)
Gruppo di lavoro Rete Rurale Nazionale: Mario Cariello, Paola Gonnelli, Margherita De Agostini, Barbara Grisafi, Laura Panico, Dora Perillo, Ruberta Ruberto, Matteo Tagliapietra

Un ringraziamento particolare

Agostino Curreli, AdG Regione Sardegna
Alessandro Monteleone, Dirigente Crea-PB
Pierpaolo Roggero, Direttore Dipartimento Agraria UNISS

Data di pubblicazione: novembre 2022
ISBN: 9788833852225





HACKATHON CAMP 2022

Rural Worlds: giovani, sostenibilità, innovazione, piano strategico della PAC

Publicazione realizzata con il contributo FEASR (Fondo europeo per l'agricoltura e lo sviluppo rurale) nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale 2014-2022

Piano di azione biennale 2021-22

Scheda Progetto Crea "Sinergie 2.2"

Autorità di gestione: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Dirigente: Paolo Ammassari

www.reterurale.it