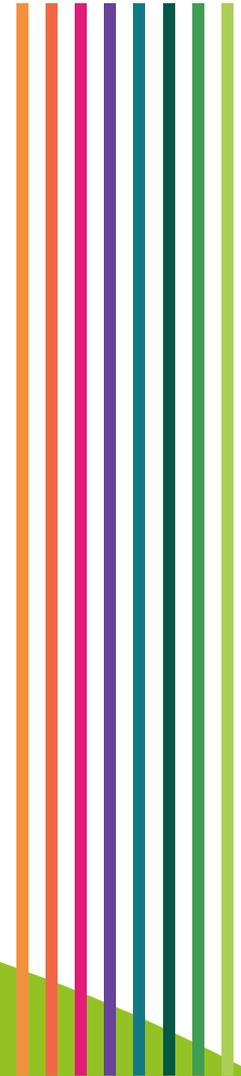


open *F* arms

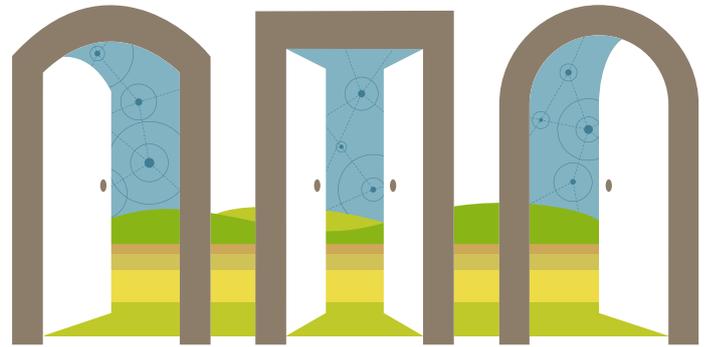
-connessioni rurali-

Open Farms

Sostenibilità, qualità, innovazione, sviluppo locale







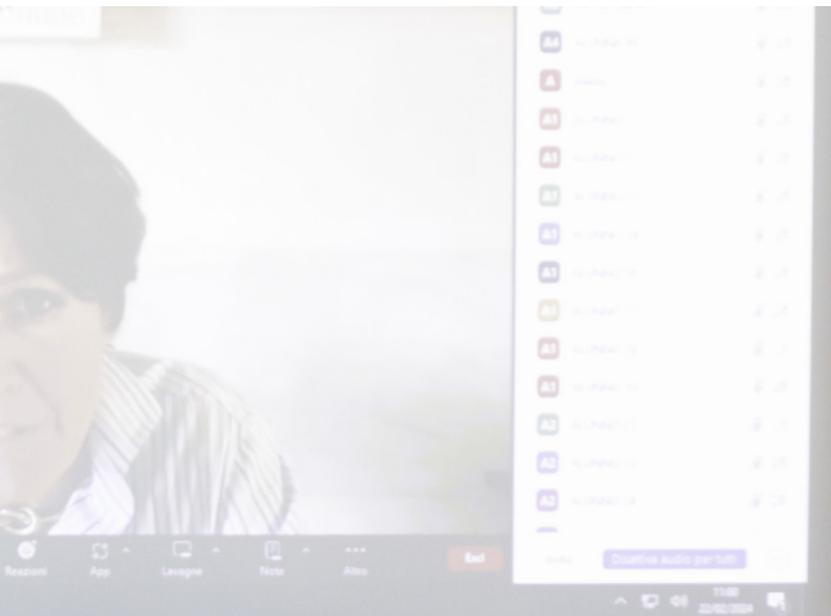
open **F**arms

-connessioni rurali-

***“Solo col lavoro agricolo può  
aversi una vita razionale, morale.  
L’agricoltura indica cos’è più e  
cos’è meno necessario.  
Essa guida razionalmente la vita.  
Bisogna toccare la terra.”***

*- Lev Tolstoj*





# perchè / per chi

Il progetto **Open Farms – Connessioni rurali**, sostenuto dall'Unione Europea nell'ambito del Programma Rete rurale 2014-2022, coinvolge giovani studenti universitari da tutta Italia e aziende agricole medio-piccole gestite da giovani imprenditori e imprenditrici agricole, con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione tra il sistema accademico e quello produttivo e di contribuire alla formazione di soggetti in grado di rispondere ai bisogni delle aziende agricole.

# cosa / come

Open Farms (OFs) è un percorso di apprendimento innovativo incentrato su quattro assi principali: 1. Formazione, 2. Ricerca, 3. Azione, 4. Divulgazione, che vede gli studenti protagonisti in tutte le fasi, dall'identificazione dei bisogni degli agricoltori, al dialogo con i vari attori; dallo studio dei casi aziendali, alla messa a terra di idee e soluzioni. OFs offre occasioni di incontro, scambio, discussione e approfondimento, online (corsi, eventi, laboratori, caffè tematici) e in presenza (hackathon camp), sui temi della sostenibilità, della qualità, dell'innovazione e dello sviluppo locale, nel contesto della PAC 2023-2027.



# indice

UN PÒ DI NUMERI

---

OBIETTIVI

---

EVENTO DI LANCIO

---

1 FORMAZIONE

---

2 DIVULGAZIONE

---

3 RICERCA

---

Azienda agricola "Ora come Allora"

Azienda agricola "Le 4 stagioni"

Azienda agricola "La Via del Colle"

Azienda agricola "Andrea Caterina"

4 AZIONE

---

THINK TANK

---

CASSETTA DEGLI ATTREZZI

---

RISULTATI DELLA FASE DI RICERCA

---

Azienda agricola "Fontefico"

Azienda agricola "Verdebios"



Logo: openFarms -connessioni rurali-

Qualità agricoltura nel 2037

Tasso Qualità

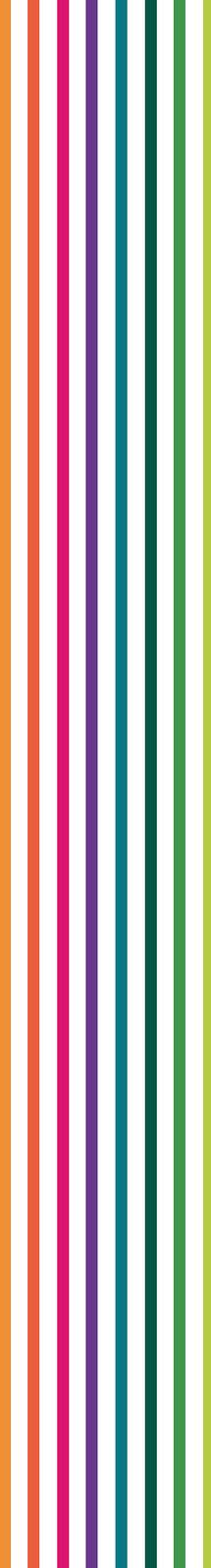
Progetti Rurali

Logo: MIPAF, CCIAA, APTICA, etc.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

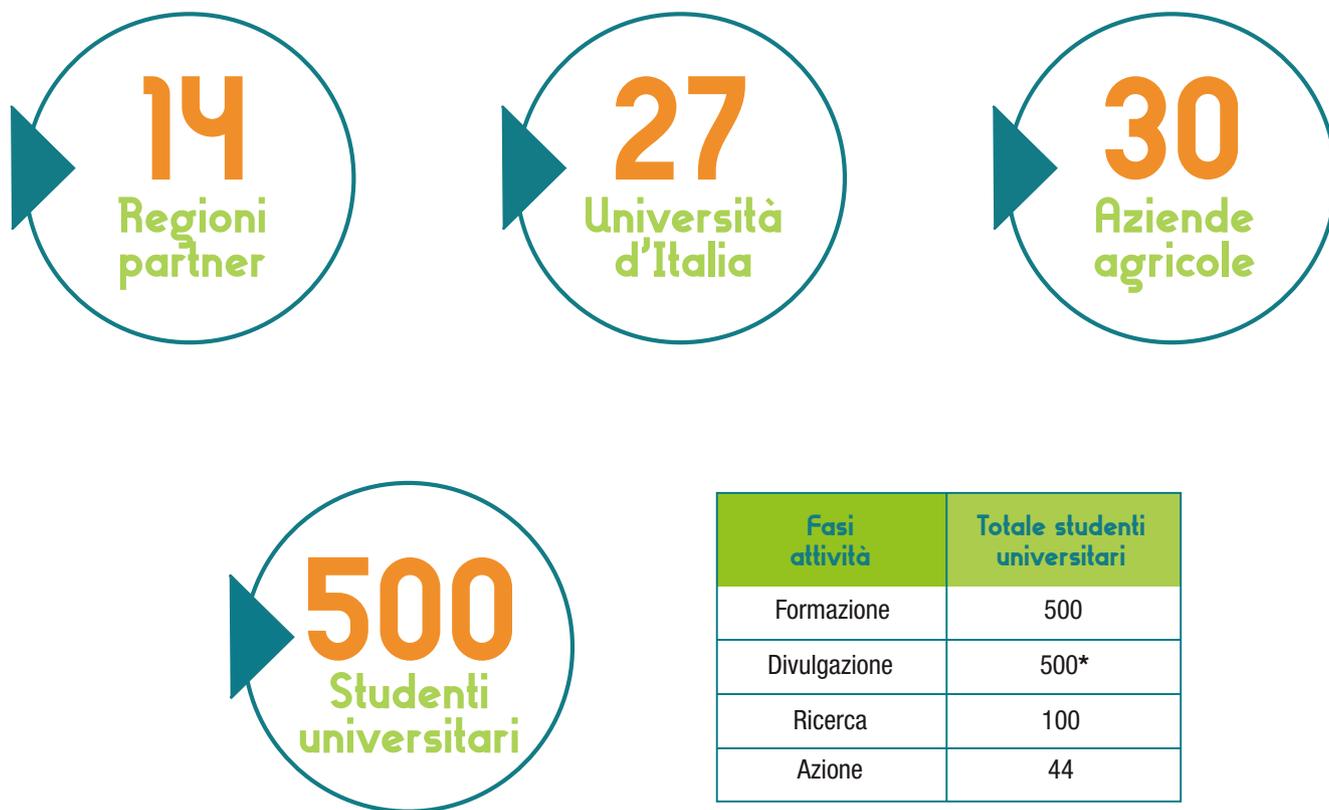


A decorative vertical bar on the left side of the page, composed of several thin, parallel lines in various colors: orange, red, pink, purple, teal, green, and yellow-green.

# Open Farms

2023/2024

# Un pò di numeri



\*di cui 350 studenti degli Istituti Agrari e Alberghieri



RETERURALE NAZIONALE 2014-2020



# OPEN FARMS

## Connessioni Rurali

EVENTO  
"L'AGRICOLTURA CHE VERRÀ,  
GENZ VS ZILLENIALS"

OSPITI

**Piero e Maria Nava Rondolino**  
Azienda agricola Riso Acquerello

**Beatrice Sarzi**  
Società Agricola TJR Portea

**Giuseppe Caporale**  
Azienda florovivaistica Caporalplant Viva!

Incontrarsi  
Condividere  
Confrontarsi  
Ispirazione  
Esperienze



SCAN ME!

COLLEGATI



Università degli Studi di Milano  
Dipartimento di Medicina Veterinaria  
e Scienze Animali  
Via dell'Università 6  
26900 Lodi (LO)

evento in presenza e online

**22** **GIOVEDÌ**  
**FEBBRAIO**

DUEMILAVENTIQUATTRO

ORE **10:00 - 13:00**



[www.rural4learning.eu](http://www.rural4learning.eu)  
[www.reterurale.it/openfarms](http://www.reterurale.it/openfarms)



[comunicazione@disr2@masaf.gov.it](mailto:comunicazione@disr2@masaf.gov.it)

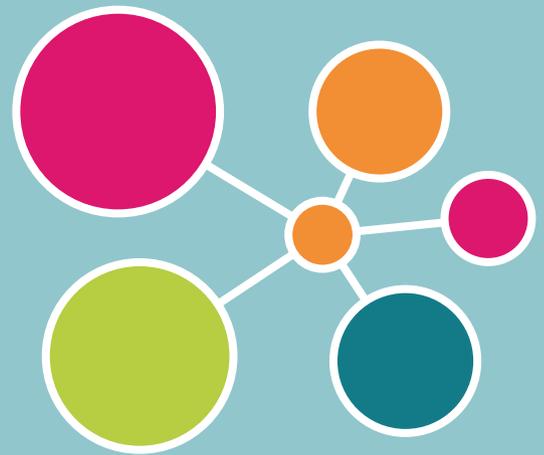


# Partner



Le connessioni tra Enti di Ricerca, Università, Istituzioni e Associazioni prendono forma

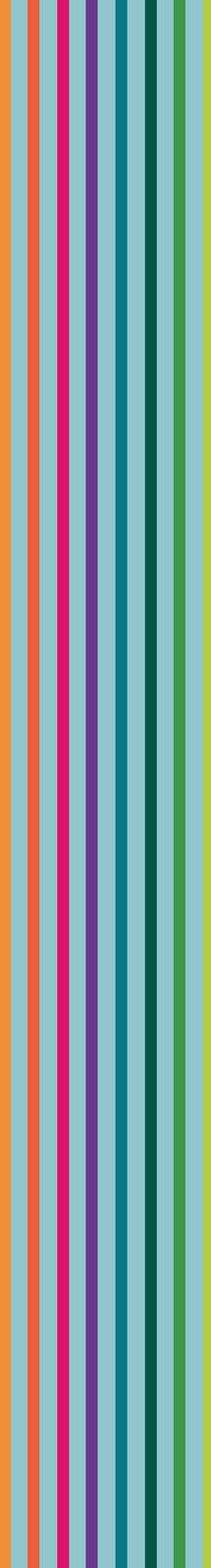
# obiettivi



OFs intende contribuire a colmare il divario tra l'imprenditoria agricola e i futuri tecnici e agricoltori.

Gli obiettivi specifici sono:

- ▶ Cooperazione tra mondo produttivo, mondo accademico, mondo delle associazioni e istituzioni.
- ▶ Trasferimento di conoscenze e apprendimento collaborativo, tramite gruppi di lavoro.
- ▶ Visibilità e diffusione della conoscenza e delle buone pratiche di cambiamento.
- ▶ Interazione, confronto e scambio di esperienze tra i diversi attori.
- ▶ Studio e analisi dei casi aziendali, per rispondere ai reali bisogni degli imprenditori/imprenditrici agricole.
- ▶ Ricerca di idee e soluzioni per la crescita e lo sviluppo delle aziende agricole.



# evento di lancio

*Agricoltura che verrà*

## GenZ vs Zillennials



Università degli Studi  
di Milano



Online e in presenza



**Lombardia**

**22 febbraio**

duemilaventiquattro

Un **incontro di riflessione e dibattito** organizzato dalla Rete Rurale Nazionale (RRN) in risposta alle sollecitazioni dell'Agenda 2030 e alle sfide della Politica Agricola Comune (PAC) 2023-2027, finalizzato a raccogliere le idee e le proposte dei giovani (studenti universitari e studenti degli istituti secondari superiori) per orientare le politiche, rispetto a tre tematiche, istruzione, lavoro e ambiente. L'evento si è focalizzato sul ruolo dei giovani (agricoltori, professionisti di altri settori e studenti), come promotori di innovazione.

# agenda

L'evento "Agricoltura che verrà – GenZ Vs Zillennials" coinvolge in modo attivo tutti i soggetti e, in particolare, i giovani studenti, come possibili protagonisti dell'agricoltura del futuro.



## **ISPIRAZIONI DAI FARMERS**

h 10:30

### **PRESENTAZIONE DI 3 AZIENDE SOSTENIBILI E INNOVATIVE**

Piero e Maria Nava Rondolino, Azienda agricola Acquerello, Tenuta Colombara (VC)

Beatrice Sarzi - Società Agricola TJR Portea, Anzola d'Ossola (VB)

Giuseppe Caporale, Azienda agricola CaporalPlant, Canosa di Puglia (BT)



## **SWITCH DEI PROFESSIONISTI**

h 11:00

### **LABORATORI FORMATIVI E STRUMENTI DI LAVORO**

Laura Pirro | "La sfida del packaging nell'agroalimentare"

Roberto Moretto | "Le sfide del visual nelle aziende agricole nell'era digitale"

### **BRAINSTORMING COLLABORATIVO**

h 11:30

#### **DINAMICHE DI CONFRONTO TRA GLI STUDENTI E LAVORI DI GRUPPO**

Introduce Simona Palermo I Coordinatrice del progetto CAP4AgroInnovation

3

### **GENZ VS ZILLENIALS**

h 12:15

#### **PROPOSTE A CONFRONTO**

Restituzione dei risultati da parte dei team GenZ e Zilleniials

4

# | FORMAZIONE





## **RAFFORZARE E INTEGRARE LE CONOSCENZE DISCIPLINARI SUI TEMI CONNESSI ALLA NUOVA PAC 2023-2027**

- Una piattaforma comune per orientare e formare gli studenti universitari.
- Lezioni tematiche su aspetti teorici e video pillole per la comprensione di casi aziendali pratici.

# 2 DIVULGAZIONE





### **SCAMBIO DI CONOSCENZE TRA PARI E DIFFUSIONE DEI RISULTATI**

- Stimolare la riflessione degli studenti, a partire dai contenuti del corso e-learning, ripensati anche in chiave prospettica.
- Comunicare e condividere le esperienze e documentare le pratiche di lavoro con le università e le realtà del territorio.

# 3 RICERCA





## **ANALISI STRATEGICA E IDENTIFICAZIONE DEI BISOGNI DEGLI AGRICOLTORI**

- Confronto e dialogo tra studenti e aziende funzionale all'ascolto degli imprenditori e all'identificazione del problema da affrontare anche in relazione al possibile impatto sullo sviluppo economico e produttivo territoriale;
- Analisi strategica e riflessione critica sulle esperienze, per l'elaborazione di idee e proposte.

# Azienda agricola

## Ora come Allora



### INTRODUZIONE

(elementi di contesto, storia azienda e organizzazione del lavoro)

L'azienda è ubicata a Colle Umberto I, frazione del comune italiano di Perugia, in Umbria. Sono stati adeguati dei locali di proprietà da adibire a magazzino di stoccaggio, laboratorio e punto vendita; la totalità dei terreni in cui l'azienda esercita la propria attività sono condotti in affitto ed ubicati nelle immediate vicinanze del centro aziendale. La localizzazione dell'impresa, frutto di un'attenta analisi di mercato, è stata determinata tenendo conto sia della logistica aziendale che degli eventuali competitor presenti nel territorio circostante. L'azienda agraria "Ora come Allora" nasce nel 2016 come impresa agricola dedita alla coltivazione dei terreni con l'obiettivo di vendere autonomamente i propri prodotti nel mercato locale in un piccolo punto vendita allestito rievocando l'arredamento di una tipica casa colonica umbra. Fondamentale nella crescita dell'impresa è stata la creazione del logo che subito ha permesso di identificare e distinguere i prodotti rispetto agli altri competitor. Inizialmente l'azienda si sviluppava su circa 4 ha poi di anno in anno, la crescente domanda di prodotti ha determinato un incremento della superficie coltivabile tanto che ad oggi risulta più che raddoppiata. L'impresa all'origine commercializzava esclusivamente prodotti tal quali e farine rigorosamente macinate a pietra poi, sia per diversificare la gamma dei prodotti offerti sia per guadagnare un maggior segmento di mercato, si è specializzata in prodotti pronti o con tempi di cottura inferiori rispetto ai prodotti secchi evitando i tempi di ammollo. Nello sviluppo dell'impresa sono stati di grande importanza sia il sito web che i social network in quanto hanno permesso di far conoscere l'azienda ad un maggior numero di persone e soprattutto di rendere noto il nostro marchio. L'azienda effettua in proprio la coltivazione dei terreni eseguendo tutte le operazioni colturali ad eccezione delle trebbiature, la raccolta, la lavorazione compresa l'essiccazione ed il confezionamento dello zafferano, la pulitura dei legumi ed il relativo confezionamento e il confezionamento delle farine mentre si affida a terzi per tutte le lavorazioni relative a molitura/perlatura dei cereali, la preparazione ed il confezionamento delle paste, la preparazione delle confetture dolci e delle creme di legumi.

### DESCRIZIONE

(indicare le pratiche agronomiche sostenibili adottate)

L'azienda agraria Ora come Allora coltiva i propri terreni, notificati in biologico dallo scorso dicembre 2023, con tecniche a basso impatto ambientale infatti si avvale di rotazioni lunghe nella quali sono avvicendate colture depauperanti a colture miglioratrici. Vengono effettuate lavorazioni superficiali al fine di preservare la fertilità del suolo lasciata nel terreno dalle colture precedenti qualora queste appartengano alla famiglia botanica delle leguminose con lo scopo di utilizzare l'azoto fissato da queste ultime a beneficio delle colture depauperanti successive. Nei cereali vengono effettuate concimazioni con prodotti organici ammessi da disciplinare. La gestione delle erbe infestanti avviene esclusivamente con processi meccanici che prevedono la preparazione anticipata del letto di semina con lo scopo di far germinare quante più infestanti possibili in modo tale da estirparle con un'erpatura superficiale prossima alla semina. Qualora se ne riscontri la necessità, la rimozione delle erbe infestanti sui cereali viene eseguita mediante strigliatura. La gestione delle fitopatie avviene indirettamente mediante l'utilizzo di varietà resistenti e semine a ridotta fittezza.



## APPROFONDIMENTO

(elementi relativi ai 4 temi: innovazione, sostenibilità, qualità, cooperazione)

L'azienda, sia nelle tecniche colturali adottate che nelle lavorazioni successive alla raccolta, cerca di massimizzare la qualità dei prodotti successivamente commercializzati selezionando operatori qualificati che utilizzano tecniche tradizionali a basso impatto ambientale, effettua analisi volte a valutare la qualità dei prodotti raccolti presso laboratori specializzati, seleziona varietà in base alla destinazione d'uso finale del prodotto ottenuto. I nuovi prodotti verso i quali l'impresa si sta dirigendo, in particolare i legumi cotti e le creme di legumi permetteranno anche alle persone con ritmi di vita più frenetici ma particolarmente attenti alla qualità del cibo di gustare i prodotti "Ora come allora" in quanto nonostante la destrutturazione dei pasti, sempre più frequente e diffusa nella nostra società che tende a far consumare cibi pronti, un vasetto di ceci lessati e una crema di legumi, si sposano bene con questo nuovo stile di vita. Altro prodotto degno di nota è la pasta, alimento caratteristico della dieta mediterranea, presente nella nostra alimentazione nel quotidiano, oggi preparata con semole altamente raffinate. La nostra sfida è quella di offrire una pasta semi integrale rievocativa dei sapori di un tempo preparata con una semola parzialmente raffinata ottenuta dalla macinazione di un grano coltivato senza input chimici.

## INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

L'azienda ha aderito alla misura 6.1.1 – Inseadimento giovani del P.S.R. Umbria 2014 – 2020 con il quale ha potuto ristrutturare i locali di proprietà adibiti a magazzino di stoccaggio/conservazione, laboratorio e punto vendita, ha acquistato un trattore ed altre attrezzature finalizzate all'allestimento dei locali in cui viene esercitata l'attività agricola. Grazie al premio ottenuto è stato possibile svolgere autonomamente quasi tutte le operazioni colturali necessarie e diversificare le attività aziendali aumentando la qualità e di conseguenza il valore dei beni commercializzati con una conseguente riduzione dei costi d'esercizio.

# Azienda agricola

## Le Quattro stagioni



### INTRODUZIONE

(elementi di contesto, storia azienda e organizzazione del lavoro)

L'azienda a conduzione familiare è specializzata nella produzione e vendita di frutta e verdura. Nasce dalla madre che sceglie di coltivare un piccolo appezzamento vicino all'abitazione dei genitori, vendendo ai passanti i prodotti coltivati. Pian piano l'azienda si amplia e, con l'ingresso di una delle due figlie, vengono acquistate nuove particelle per riunire i terreni di famiglia. L'ultima realizzazione dell'azienda agricola è stata costruire una nuova struttura con una vasta e luminosa area dedicata alla vendita di prodotti freschi e trasformati, un'area dedicata alla fattoria didattica, gestita dall'altra figlia professionista nell'area dell'educazione, un laboratorio di trasformazione e un deposito delle attrezzature. Il territorio in cui si trova è costituito dal meraviglioso ecosistema dei Magredi del Friuli Venezia Giulia. Sono certamente i sassi l'elemento più caratteristico dei magredi da cui deriva la singolarità di questo ambiente, il suo particolare microclima e di conseguenza il paesaggio vegetale e le componenti della sua fauna. "Magredo" deriva dal friulano significa terra magra, cioè arida e povera d'acqua dove i sassi, essendo permeabili, fanno scomparire l'acqua che poi riemerge nella zona delle risorgive. Oltre che dai sassi, l'ambiente dei magredi è caratterizzato da vaste praterie composte per lo più da graminacee e piccoli arbusti come il rovo. Questo aspetto steppico è causato, oltre che dal terreno sassoso, dalla rovinosa azione esercitata nei confronti della vegetazione e del suolo dalle periodiche alluvioni. È quindi un terreno duro e difficile per praticare orticoltura ma che per contro offre prodotti con gusto intenso e sapore unico.

### DESCRIZIONE

(indicare le pratiche agronomiche sostenibili adottate)

Le 4 Stagioni offre oltre ai prodotti freschi anche una vasta gamma di trasformati in vaso: verdure in agrodolce e sott'olio, paté e mostarde, confetture di frutta e succhi e addirittura il peperoncino. L'azienda, oltre a praticare l'agricoltura biologica, adotta tecniche di micro irrigazione differenziata con un sistema ad ala gocciolante leggera interrata.



## APPROFONDIMENTO

(elementi relativi ai 4 temi: innovazione, sostenibilità, qualità, cooperazione)

La qualità è l'indiscusso obiettivo di questa azienda agricola che è caratterizzata da un ordine rigoroso che si riflette nella pulizia e nella bellezza, oltre che nella bontà, dei prodotti che propone. Anche il fattore cooperazione è importante, tanto è vero che l'azienda partecipa attivamente ad un intervento di 16.7.1 strategie di cooperazione per lo sviluppo territoriale.

## INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

Tipologia di Intervento 4.1.1 Miglioramento delle prestazioni e della sostenibilità globale delle imprese agricole – fabbricati, macchinari e attrezzature con il quale ha costruito la struttura di vendita e trasformazione

Tipologia di intervento 16.7.1 Strategia di cooperazione “Valorizzazione dell’ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell’agricoltura sociale per l’ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese (Gra.Ma.R)”.

# Azienda agricola

## La Via del Colle



### INTRODUZIONE

(elementi di contesto, storia azienda e organizzazione del lavoro)

La Via del Colle, a Bertinoro (FC), nasce nel 1982 da due passioni che si incontrano: quella per il mondo delle api e del tartufo, portata avanti da Renzo, e quella per il vino di Oriana. Dal 2005 i figli Chiara e Francesco iniziano a collaborare in maniera più intensa all'attività di famiglia: Francesco nell'apicoltura e viticoltura, Chiara nella trasformazione delle materie prime aziendali e nella panificazione. L'azienda dispone di 34 ettari che includono vigneti, oliveti, boschi adibiti alla raccolta di tartufo, seminativo, ortofrutta e circa 300 alveari. Accoglie i propri clienti nella bottega e sala degustazione, dove periodicamente vengono proposti eventi, corsi e seminari, anche in collaborazione con altre realtà del territorio. Dal 2021 La Via Del Colle è anche forno agricolo: il pane e gli altri prodotti da forno sono realizzati con la farina di grano ottenuta da un miscuglio di 5 varietà di grani antichi riunite nel progetto del Gruppo Operativo per l'Innovazione BIOADAPT (Adattamento di miscugli varietali e popolazioni evolutive di frumento tenero per il settore delle produzioni biologiche emiliano-romagnole).

### DESCRIZIONE

(indicare le pratiche agronomiche sostenibili adottate)

- colture di copertura (veccia, pisello, favino, rafano, avena, facelia, trifoglio)
- compost con gli scarti di lavorazione della vinificazione (fecce, rapi, vinacce), fieno, letame fresco
- pacciamatura alta (30 cm.) con fieno su orticole e viti giovani, senza irrigazione
- nuovi vigneti con adozione del sistema a piantata (ogni 7 viti una pianta - aceri campestri, mandorli, mirabolani, gelsi, salici...)
- sistema di raccolta delle acque piovane con vasca di accumulo interrata (capacità 350 hl), utilizzata per la distribuzione dei preparati biodinamici e per le emergenze idriche
- sistema di stoccaggio dell'energia con impianto fotovoltaico di 15 kw e 10 kw di accumulo
- utilizzo di preparati biodinamici per aumentare la fertilità dei suoli
- preparazione dei terreni di semina senza aratura ma con ripuntatore frangizolle (semi-lavorazione)
- utilizzo di popolazioni evolutive OROSET e EVOLDUR per la produzione della farina utilizzata nel forno agricolo aziendale
- sistemi di adattamento ai cambiamenti climatici tramite realizzazione di biolago (in esecuzione)
- sistema di piantumazione di frutteti misti con diverse tipologie di specie arboree, prediligendo varietà rustiche che non necessitano trattamenti antifungini.



## APPROFONDIMENTO

(elementi relativi ai 4 temi: innovazione, sostenibilità, qualità, cooperazione)

**INNOVAZIONE.** L'azienda si basa su una filiera corta in quanto, a parte poche pratiche (es. trebbiatura, molitura), tutte le fasi della produzione (semina, raccolta, trasformazione, marketing, gestione) sono realizzate internamente.

### SOSTENIBILITÀ

- già certificata biologica, segue il percorso per la certificazione ROC (Regenerative Organic Certified)
- apiari stanziali, numero di alveari per apiario sempre inferiore alle 20 unità, 16 postazioni che presidiano un territorio con bassa antropizzazione, nessuna nutrizione artificiale (né di soccorso, né di stimolo)
- scopo dell'azienda ridurre i rifiuti e riutilizzare gli scarti a fini produttivi
- eliminare l'uso della plastica sia in campagna sia nel packaging

**QUALITÀ.** Oltre che per la totale attenzione alla produzione delle materie prime e ai processi di trasformazione l'azienda si distingue per la promozione del territorio e delle sue tradizioni

**COOPERAZIONE.** L'azienda fa parte di diverse reti, con cui collabora per iniziative congiunte: Associazione Vivi Consapevole, Piano Errante, Strada Dei Vini E Dei Sapori Di Forlì'-Cesena, Associazione Tempi Di Recupero, Associazione Vinnatur.

## INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

Grazie al contributo del "Pacchetto Giovani" (Tipi di operazione 6.1.01 - Aiuto all'avviamento d'impresa per giovani agricoltori e 4.1.02 - Investimenti in azienda agricola per i giovani agricoltori beneficiari del premio di primo insediamento) del Programma di sviluppo rurale Emilia-Romagna, l'azienda ha potuto dar vita ad una nuova struttura che ha permesso di migliorare notevolmente l'attività lavorativa dell'azienda, ampliando gli spazi di lavoro e realizzando un laboratorio per la lavorazione e la trasformazione delle materie prime aziendali (conservenze, confetture, miele e delizie a base di miele d'acacia, sott'oli, pane e prodotti da forno). La struttura ha inoltre permesso di implementare l'accoglienza dei clienti, allestendo un nuovo punto vendita e una sala degustazione con terrazza panoramica. Grazie a questi spazi è stato possibile avviare un'attività enoturistica con visite guidate nei vigneti e in cantina, iniziative dimostrative e didattiche, degustazioni guidate dei vini e degli altri prodotti aziendali. L'avvio di questa attività ha permesso di avvicinare i clienti all'azienda e di condividere con loro i segreti di una grande passione.

# Azienda agricola

## Andrea Caterina



### INTRODUZIONE

(elementi di contesto, storia azienda e organizzazione del lavoro)

Il giovane Andrea Caterina si è insediato per la prima volta in agricoltura nel 2016 in qualità di capo azienda titolare e ha deciso di trasformare radicalmente l'azienda per poter avere una prospettiva di sviluppo, stabilità di reddito, e possibilità di creare lavoro in agricoltura e nell'indotto. La struttura aziendale è fatta di seminativi in asciutta, lavorati da diversi contoterzisti. Considerando che l'olivicoltura rappresenta un marchio distintivo delle produzioni agricole molisane, Caterina ha deciso di trasformare l'azienda da cerealicola ad olivicola specializzata.

### DESCRIZIONE

(indicare le pratiche agronomiche sostenibili adottate)

L'adozione delle tecniche di produzione integrata mira anche a produrre olio a "residuo zero" e con rispetto per l'ambiente. In seguito, con l'esperienza acquisita e la messa a punto delle migliori strategie tecniche, Caterina ha valutato l'adesione al mercato biologico. Attraverso le innovazioni di prodotto e di processo, le innovazioni nel marketing e nella commercializzazione del prodotto, gli investimenti nella diversificazione produttiva, il mercato di riferimento ha subito una radicale trasformazione, commercializzando olio EVO e DOP, quindi conseguendo un valore aggiunto che è andato a migliorare le performance economiche e del prodotto finale.



## APPROFONDIMENTO

(elementi relativi ai 4 temi: innovazione, sostenibilità, qualità, cooperazione)

Attraverso la trasformazione del territorio, inserendo una coltura permanente rispetto ad avvicendamenti di piante erbacee, si è avuto un vantaggio in termini di immagazzinamento del carbonio nel suolo e quindi di lotta ai cambiamenti climatici. Con l'impianto degli oliveti e con questa gestione del suolo secondo le buone pratiche agricole, la performance ambientale che si consegue è evidente.

## INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

L'azienda Caterina ha usufruito della Misura 4 – sottomisura 4.1 del PSR Molise 14/20 “Sostegno a investimenti nelle aziende agricole” presentando un progetto per la realizzazione di un oliveto che ha consentito all'azienda di avere un'organizzazione aziendale rivolta allo sviluppo dell'olivicoltura e una specializzazione aziendale nel settore di riferimento molisano. Il nuovo impianto è stato progettato al fine della produzione di un olio extravergine DOP, grazie a specifici lavori di sistemazione del terreno destinato alla coltivazione. Tutti gli investimenti effettuati grazie ai fondi del PSR hanno contribuito a valorizzare al meglio l'azienda sia dal punto di vista professionale che tecnico, contribuendo alla produzione di un olio extravergine di oliva di alta qualità e tipico della Regione Molise.

# 4 AZIONE





## ESPERIENZA SUL CAMPO

- Conoscenze e competenze sui temi legati alla sostenibilità, qualità, innovazione e sviluppo locale nel contesto agricolo e rurale.
- Studio e analisi di realtà aziendali, attraverso un approccio partecipato al cambiamento.
- Sperimentazione di strumenti, metodologie e dinamiche di confronto, funzionali a generare nuove idee imprenditoriali e a creare progetti innovativi.



# Think tank

## >10 supervisor



Patrizio Buccioni



Lucia Nacci



Francesca Cecca



Gabriella Fumagalli



Silvia Abelli



Antonietta Valiante



Chiara Maeva Soster



Paolo Cucchiari



Valentina Archimede



Giovanna Mottola



Paola Lionetti



Laura Viganò



Riccardo Testa



Marika Pellegrini



Simone Blanc



Antonio Stasi



Angelo Belligiano



Maria Elena Marescotti



Stefania Toscano



Alessandro Bagnato

## >14 coach



Teresina Mancuso



Biancamaria Torquati



Ileana Blanco



Vincenzo Fucilli

## >1 mentor



Giuseppe Savino

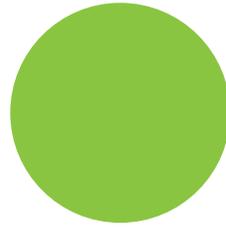
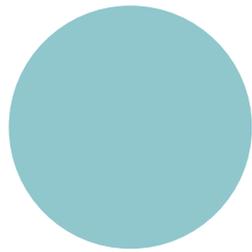
## >2 supporter



Paola Gonnelli



Giovanni Dara Guccione





**cassetta**  
*degli*  
**ATTREZZI**



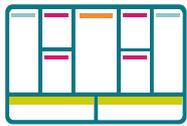


Gli strumenti,  
i materiali  
e le  
tecniche per  
analizzare  
i casi  
aziendali e  
generare  
idee

## Strumenti



**SWOT**



**Canvas**



**Sondaggi**

A group of people is gathered outdoors at night, sitting on the ground and listening to a speaker whose back is to the camera in the foreground. The scene is illuminated by warm, ambient lighting, possibly from a fire pit or string lights, creating a cozy atmosphere. The background shows a building with lights and some trees.

risultati della fase  
di ricerca



**scambio idee**  
**contaminazione formativa**  
**conoscenza realtà** **condivisione**  
**diverse** **nuove relazioni**



# Azienda agricola

## Fontefico



### INTRODUZIONE

(elementi di contesto, storia azienda e organizzazione del lavoro)

L'Azienda Agricola Fontefico si costituisce nel 2004 con l'acquisizione di un fondo costituito da circa 12 ha di terreno coltivati a vigneto ed olivo nonché di un fabbricato rurale. L'allora conduttrice intuisce le potenzialità del territorio e comincia una fase di sviluppo aziendale che passa attraverso la riqualificazione dei vigneti esistenti fino ad arrivare alla realizzazione di una cantina, nel 2006, per consentire la trasformazione in forma diretta di parte delle proprie uve, con la maggior parte di queste conferite comunque presso una cantina sociale del territorio. Con il passare degli anni i figli della titolare, Nicola ed Emanuele, dopo aver terminato il percorso di studi universitari, iniziano a collaborare attivamente tanto da decidere, nel 2016, di subentrare nella conduzione aziendale. Con questo passo i giovani decidono di trasformare direttamente l'intera produzione viticola aziendale e di puntare sulla certificazione delle produzioni. Inoltre acquisiscono il certificato di attività agrituristica per sviluppare diverse attività connesse sfruttando le enormi potenzialità del connubio qualità di prodotti – territorio.

### DESCRIZIONE

(indicare le pratiche agronomiche sostenibili adottate)

Dopo aver seguito per diversi anni i metodi di lotta integrata, decidono di aderire al disciplinare di produzione biologica di prodotto e di processo, ottenendo vino ed olio evo entrambi certificati bio.



## APPROFONDIMENTO

(elementi relativi ai 4 temi: innovazione, sostenibilità, qualità, cooperazione)

**INNOVAZIONE.** L'azienda si basa su una filiera corta in quanto tutte le fasi della produzione (raccolta, trasformazione, marketing, gestione) sono realizzate internamente.

**SOSTENIBILITÀ.** Certificata biologica, sia per il prodotto che per il processo, così da poter commercializzare prodotti salubri e genuini.

**QUALITÀ.** Oltre che per la totale attenzione alla produzione delle materie prime e ai processi di trasformazione l'azienda si distingue per la promozione del territorio e delle sue tradizioni.

**COOPERAZIONE.** L'azienda fa parte di diverse reti, con cui collabora per iniziative congiunte, come ad esempio l'associazione "Costa dei Trabocchi", per la promozione delle strutture ricettive della costa Abruzzese, e l'associazione "Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti", in cui i soci si impegnano a coltivare le proprie vigne, vinificare la propria uva, imbottigliare il proprio vino e curare personalmente la vendita dello stesso, sotto la propria responsabilità, con il proprio nome e la propria etichetta.

## INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

L'azienda ha partecipato nel 2016 al bando "pacchetto giovani" di primo insediamento e ammodernamento PSR ABRUZZO 2014/2020, nonché successivamente al bando specifico di ammodernamento (mis. 411 - Investimenti nelle aziende agricole finalizzato al miglioramento della redditività) con i quali i due fratelli Nicola ed Emanuele hanno ampliato la cantina, implementato l'attrezzatura e completato la filiera di produzione del vino, oltre ad introdurre la trasformazione di frutta per la produzione di confetture. Inoltre hanno partecipato ai bandi relativi alle misure agro-ambientali mis. 214 e mis. 11. Tali scelte hanno consentito all'azienda di ottenere un prodotto certificato e trasmettere al consumatore finale il valore riconosciuto alle proprie produzioni ed al territorio da cui esse derivano.

# Azienda agricola

## Verdebios



### INTRODUZIONE

(elementi di contesto, storia azienda e organizzazione del lavoro)

L'azienda agricola Verdebios di Antenucci Antonio nasce nel 2011 con il subentro del giovane al proprio padre, allo scopo di ampliare le superfici coltivate, introdurre le fasi di trasformazione e commercializzazione in forma diretta, puntare sulla certificazione di qualità dei propri prodotti. I fondi sono situati nel comune di Celenza Sul Trigno (Ch), nell'entroterra Vastese ai confini con la regione Molise, in zona di alta collina ed in un contesto di gravi difficoltà legati allo spopolamento delle aree interne. Tutti i terreni si trovano in un areale compreso tra i 350 m s.l.m. e i 650 m s.l.m., lontano da arterie stradali e da insediamenti produttivi tipicamente industriali. L'indirizzo produttivo è cerealicolo-zootecnico-olivicolo. Completamente immersa nel verde in un ambiente naturale ricchissimo di biodiversità dove i boschi, la flora spontanea e la fauna selvatica sono dominanti. La coltivazione, l'allevamento, la trasformazione, il rispetto dell'ambiente, la cura del paesaggio, del territorio, la salute ed i valori sociali sono i principi su cui si edifica l'azienda.

### DESCRIZIONE

(indicare le pratiche agronomiche sostenibili adottate)

Vengono prodotti alimentari di alto valore biologico cercandone di esaltare le proprietà organolettiche e utilizzando tecniche agronomiche sostenibili rispettose del suolo, dell'acqua e di tutti i cicli biogeochimici.



## APPROFONDIMENTO

(elementi relativi ai 4 temi: innovazione, sostenibilità, qualità, cooperazione)

**INNOVAZIONE.** Tutte le materie prime vengono trasformate in azienda o conto terzi, confezionati, etichettati e commercializzati direttamente dall'azienda, l'intera filiera viene controllata.

**SOSTENIBILITÀ.** Tutti i prodotti vengono rigorosamente lavorati e trasformati presso le strutture aziendali, andando oltre i dettami del Reg. CE 834/'07 in materia di biologico. Sono assolutamente vietati l'utilizzo di qualsiasi sostanza formulata dall'uomo, per cui non vengono utilizzati anticrittogamici, insetticidi, diserbici, concimi, ormoni e fumiganti. In azienda le piante e gli animali non vengono curati, ma create le condizioni più idonee affinché non si sviluppino le malattie secondo una logica preventiva. La notevole biodiversità, sia di piante spontanee che coltivate, la consociazione tra le colture, le rotazioni colturali, il sovescio, la falsa semina, l'utilizzo di preparati biodinamici, l'arricchimento della sostanza organica nel terreno, l'allevamento e le lavorazioni del terreno poco invasive che conservano la natura del suolo, sono tutte tecniche adottate per prevenire lo sviluppo di agenti patogeni.

**QUALITÀ.** La selezione di semi autoctoni, l'utilizzo esclusivamente di letame aziendale, la coltivazione delle foraggere con miscugli aziendali e le tecniche del pascolamento turnato degli animali sono le premesse per la creazione del modello aziendale. Integrare l'attività antropica con l'ambiente naturale, lo sviluppo di un'azienda a ciclo chiuso completamente autosufficiente. Le produzioni agricole ottenute non sono abbondanti, ma sono costanti nel tempo oltre ad avere un valore da un punto di vista biologico nettamente superiori.

**COOPERAZIONE.** L'azienda fa parte di diverse reti, con cui collabora per iniziative congiunte, come ad esempio O.N.A.S. (organizzazione nazionale assaggiatori salumi), Accademia delle 5T (Tradizione, Territorio, Tipicità, Tracciabilità, Trasparenza).

## INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

Il giovane ha partecipato al bando di primo insediamento PSR ABRUZZO 2007/2013 (mis 112 - insediamento giovani agricoltori) e ammodernamento PSR ABRUZZO 2014/2020 (mis 411 - Investimenti nelle aziende agricole finalizzato al miglioramento della redditività) con i quali ha ampliato il parco macchine ereditato dal padre, ed ha realizzato il mattatoio, il laboratorio, ed il punto vendita aziendale. Grazie a tali interventi ha potuto realizzare una filiera corta in cui tutte le fasi dalla produzione alla commercializzazione sono state realizzate internamente garantendo qualità delle produzioni e sostenibilità dei processi.



Il Quaderno **“Open Farms 2023- 2024”** è il frutto di un’iniziativa promossa dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e attuata dalla Rete Rurale Nazionale in collaborazione con i partner, nell’ambito del Gruppo di lavoro “Connessioni Rurali”.

**Cura del volume e redazione testi:** Paola Lionetti (RRN)

**Componenti del Comitato di redazione**

*Patrizio Buccioni, Regione Abruzzo, (pp.46, 47),  
Lucia Nacci, Regione Emilia Romagna, (pp.32),  
Silvia Abelli, Regione Friuli Venezia Giulia (pp. 30)  
Giovanna Mottola, Regione Umbria (pp. 28 )  
Antonietta Valiante, Regione Molise (pp. 34).*

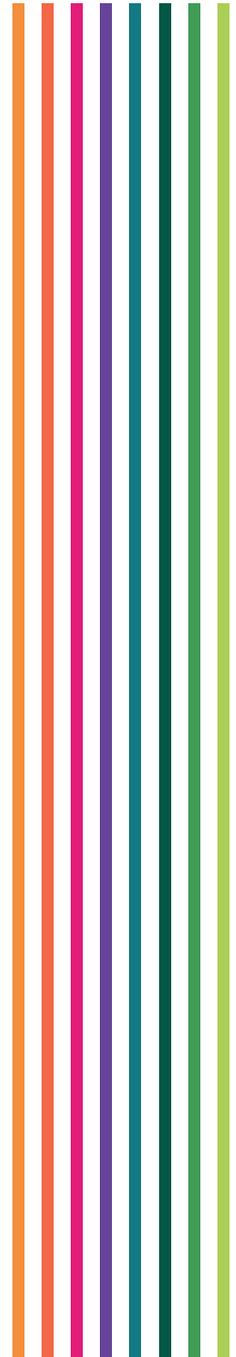
**Componenti del gruppo di lavoro per l’orientamento e il tutoraggio dei team:**

*Abelli S., Belliggiano A., Blanc S., Buccioni P., Cecca F., Fumagalli G., Gonnelli P., Lionetti P., Mancuso T.,  
Marescotti M., Mottola G., Nacci L., Pellegrini M., Savino G., Stasi A., Testa R., Toscano S., Valiante A.,  
Viganò L.*

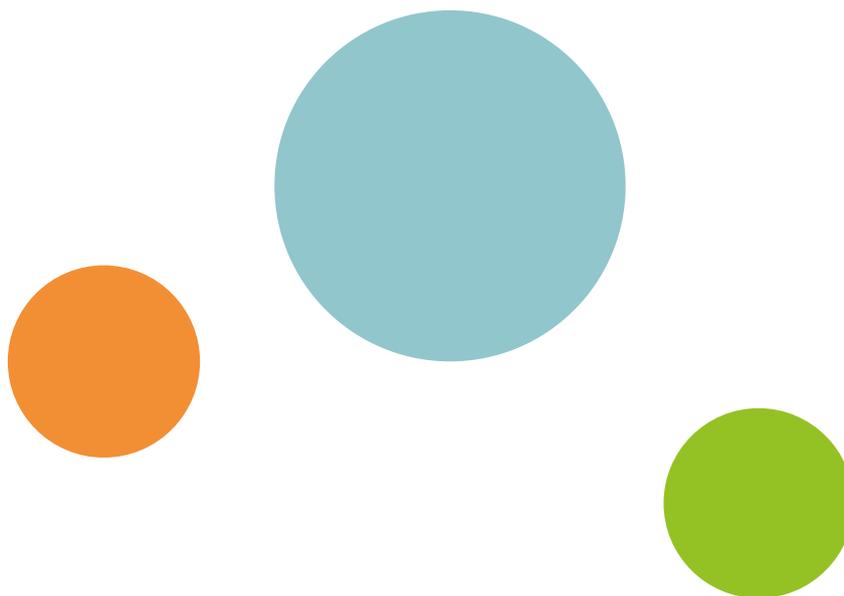
**Supporto organizzativo:** Pala Pamela, Barbara Grisafi

**Progetto grafico e impaginazione:** Chiara Pirro - Vazapp

**Data di pubblicazione:** giugno 2024







## Open Farms 2023-2024

Connessioni rurali: sostenibilità, qualità, innovazione, sviluppo locale

**Open Farms - Connessioni rurali** - è un progetto della Rete Rurale Nazionale

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Via XX Settembre, 20 Roma

<https://www.reterurale.it/openfarms>

[reterurale@masaf.gov.it](mailto:reterurale@masaf.gov.it)

[@reterurale](#)

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

Scheda Progetto Crea "Sinergie 2.2" - Responsabile Paola Lionetti

Autorità di gestione: Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

[www.reterurale.it](http://www.reterurale.it)