

2656
/1
/1
/1886
/2008

Il progetto
Formazione continua per addetti
al settore agroalimentare

Sintesi dell'esperienza

ISCO edizioni

Progetto editoriale
Alberto Zamarion

Progetto grafico
Peppe Clemente,
studio cheste, venezia

Impaginazione
Isabella Zegna (studio cheste)

Stampa
Grafiche Veneziane
Cannaregio 5001/b
30131 Venezia

Finito di stampare ad Aprile 2010

**Proprietà artistica
e letteraria riservata**

ISCO Edizioni
e ANAPIA Regionale del Veneto
via R. Zandonai, 6
30174 Venezia Mestre
info@anapiaveneto.it
www.anapiaveneto.it

Il progetto “Formazione continua per addetti al settore agroalimentare” FSE 2656/1/1/1886/2008

Approvato con Decreto n. 1590 del 06/11/2008 del Dirigente Regionale della Direzione Formazione della Regione del Veneto

Svolto in sedi varie nelle province di Padova, Rovigo, Vicenza, Verona, Venezia e Treviso da giugno 2009 a marzo 2010

Partecipanti: 165 operatori appartenenti a PMI del settore agroalimentare del Veneto

La presente pubblicazione viene realizzata al termine del progetto formativo sopra indicato con lo scopo di raccoglierne e sintetizzarne l’esperienza e di distribuirlo in modo specifico presso le PMI del Veneto attive nel settore agricolo ed agroalimentare, con l’obiettivo di favorire la diffusione di una cultura della formazione e dell’aggiornamento finalizzata alla valorizzazione delle risorse umane e alla promozione dell’innovazione tecnologica e produttiva.

Nel complesso scenario dell’agricoltura regionale, il presente progetto ha inteso promuovere azioni volte alla valorizzazione complessiva del comparto con una particolare attenzione alla problematica della salubrità dei prodotti, dello sviluppo rurale e della multifunzionalità delle aziende agricole. In particolare, si è voluto fornire risposte adeguate e puntuali a precisi fabbisogni formativi relativamente a:

- _ salvaguardia delle produzioni tipiche della Regione Veneto attraverso il rafforzamento del legame dei prodotti con il territorio, il miglioramento della qualità, la sicurezza, la tracciabilità, la presenza e l’immagine del prodotto sul mercato;
- _ mantenimento delle attività produttive agricole nelle zone montane, con particolare riferimento alla zootecnia e alla salvaguardia dell’ambiente;
- _ introduzione, mantenimento e sviluppo di tecniche più rispettose dell’ambiente e della salute dei consumatori;
- _ miglioramento degli standard qualitativi delle produzioni vegetali, in modo specifico per quanto riguarda i prodotti destinati alla produzione zootecnica, ed animali;
- _ rafforzamento delle strutture di coordinamento dalla produzione al mercato, al fine di facilitare e rendere più efficiente la commercializzazione delle produzioni agricole.

Le attività sono state realizzate in provincia di Padova (5 azioni), Rovigo (1 azione), Venezia (2 azioni), Treviso (2 azioni), Vicenza (3 azioni) e Verona (8 azioni), attraverso interventi di durata compresa tra le 30 e le 52 ore, che hanno complessivamente coinvolto 165 operatori provenienti da 140 PMI venete del settore agricolo ed agroalimentare sui temi della valorizzazione commerciale e qua-



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE VENETO

litativa delle produzioni tipiche, dell'innovazione nella gestione dell'azienda e degli aggiornamenti sulle procedure amministrative.

Al progetto hanno partecipato, in qualità di partner, due organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, l'Unione Generale Coltivatori (UGC CISL) del Veneto e la Federazione Agricola Alimentare Ambientale Industriale (FAI CISL) del Veneto, e un'associazione di produttori ortofrutticoli, l'APO Scaligera. Questi organismi hanno partecipato sia alla fase di progettazione contribuendo alla rilevazione dei fabbisogni formativi, sia nella fase attuativa nel coinvolgimento delle imprese e dei lavoratori nelle proposte formative.

Attraverso la presente pubblicazione, A.N.A.P.I.A. intende divulgare i risultati di un'iniziativa finalizzata a rafforzare quella connessione che deve esistere tra attività produttiva agroalimentare e valorizzazione complessiva del contesto rurale. Appare sempre più evidente, infatti, che valorizzazione delle produzioni agroalimentari, promozione della sicurezza alimentare, sviluppo della multifunzionalità dell'azienda agricola e promozione del patrimonio storico-culturale regionale sono elementi strettamente interconnessi appartenenti al più complessivo "sistema rurale".

Dario Schioppetto

Presidente A.N.A.P.I.A.

Regionale del Veneto

I partner del progetto:

Unione Generale dei Coltivatori (UGC Cisl) del Veneto.

A livello nazionale l'UGC CISL conta attualmente circa 100.000 iscritti, ma assiste e tutela, tramite le proprie Unioni di produttori, circa 300.000 produttori agricoli, singoli ed associati (coltivatori diretti, coloni e mezzadri, datori di lavoro, imprenditori agricoli). È presente in tutto il territorio nazionale con organismi dirigenti e centri di servizio per assicurare la necessaria unitarietà di linea, di indirizzo, di proposta e di iniziativa unitamente all'assistenza indispensabile all'esercizio ottimale dell'attività agroalimentare, industriale e forestale per le imprese agricole associate.

Ha promosso e segue alcune Unioni Nazionali di produttori nei principali comparti: olio d'oliva; ortofrutta; cereali; zootecnia da carne; zootecnia da latte; attività turistiche e ricreative; produzioni biologiche. Svolge attività di formazione professionale e manageriale, a livello nazionale e territoriale. Erega servizi di assistenza tecnica, fiscale e di gestione dell'impresa, indispensabili all'esercizio dell'attività.

Intervento	Titolo	Sede
1	Aggiornamento addetti alla valorizzazione commerciale delle produzioni agroalimentari con l'estero	Conegliano (TV)
2	Aggiornamento addetti alla valorizzazione qualitativa delle produzioni agroalimentari tipiche	Legnago (VR)
3	Aggiornamento addetti alla gestione informatizzata dell'impresa agroalimentare	Chioggia (VE)
4	Aggiornamento addetti alla valorizzazione qualitativa delle produzioni agroalimentari tipiche	Thiene (VI)
5	Aggiornamento tecnici ed amministrativi del comparto agroalimentare	
6	Aggiornamento addetti alla valorizzazione commerciale delle produzioni agroalimentari con l'estero	Veggiano (PD)
7	=	Soave (VR)
8	=	Taglio di Po (RO)
9	=	Soave (VR)
10	Aggiornamento addetti alla valorizzazione qualitativa delle produzioni agroalimentari tipiche	Piazzola Brenta (PD)
11	=	Thiene (VI)
12	=	Cazzano Tramigna (VR)
13	=	Gambellara (VI)
14	=	Salizole (VR)
15	=	Piazzola Brenta (PD)
16	Aggiornamento addetti alla gestione informatizzata dell'impresa agroalimentare	Pieve di Soligo (TV)
17	=	Cavarzere (VE)
18	=	Piacenza Adige (PD)
19	=	Veggiano (PD)
20	=	Cologna Veneta (VR)
21	=	Cologna Veneta (VR)
22	=	Brentino Belluno (VR)

Aderisce ad organizzazioni di rappresentanza politico-organizzativa a livello europeo. È organizzazione costituente della COPAGRI (Confederazione dei Produttori Agricoli). Ha un assetto politico-organizzativo articolato a livello nazionale, regionale, provinciale e zonale con i rispettivi organi sociali: Presidente, Presidenza, Giunta Esecutiva, Consiglio Generale.

Nella regione del Veneto l'U.G.C. - CISL associa oltre 5.000 aziende agricole ed è presente con propri recapiti in tutti i territori provinciali.

Federazione Agricola Alimentare Ambientale Industriale (FAI CISL) del Veneto.

Nel comparto Agricolo e Alimentare raggruppa le seguenti categorie di lavoratori: operatori-allevatori, operatori dei consorzi di bonifica e dei consorzi agrari, operatori delle cooperative agricole, operatori forestali e guardie campestri, operatori impiegati agricoli, operatori manutenzione del verde, operai agricoli e florovivaisti, lavoratori del tabacco. Organizza anche lavoratori dell'industria alimentare quali: cooperative alimentari, federpanificatori, dipendenti industria

alimentare, del settore macellazioni etc.

In Veneto, dove raggruppa quasi 12.000 lavoratori, la FAI presta particolare attenzione alla tematica della sicurezza alimentare e della salvaguardia dell'ambiente attraverso specifici interventi di formazione per i lavoratori che operano nel settore.

Per la FAI-CISL "...gli obiettivi di qualità e sicurezza alimentare e di salvaguardia della natura, dell'ambiente e del territorio hanno una valenza universale che non può essere di competenza solo delle imprese e delle istituzioni. Esiste, infatti, una naturale saldatura di interessi tra lavoratori e consumatori e fruitori dell'ambiente in quanto salute e sicurezza sul lavoro identificano una prima garanzia di altrettanta salute e sicurezza per il consumatore..." Tutto ciò chiama in campo l'impegno diretto delle parti sociali e della Fai-Cisl in particolare, che con la scelta di filiera produttiva e ambientale, si trova al centro di queste tematiche e ne è investita in termini strategici e di responsabilità sia verso i propri associati che verso la collettività più in generale.

APO Scaligera S.C.

Apo Scaligera è una delle maggiori Associazioni di produttori del settore ortofrutticolo del territorio veronese e veneto, nata nel 1997 dall'unione di alcune delle più importanti cooperative del comparto.

Oggi riunisce oltre 240 aziende agricole collocate prevalentemente sul territorio veronese, ma anche in altre province della regione.

Svolge una funzione di rappresentanza e di promozione sul territorio delle proprie aziende associate. Promuove, inoltre, servizi connessi alle fasi di lavorazione e di commercializzazione delle produzioni agroalimentari. Attraverso un piano di investimenti tecnologici ed organizzativi, Apo Scaligera ha implementato il proprio sistema di qualità aziendale, certificando prodotti e strutture secondo i più importanti standard qualitativi europei. Offre ai propri soci un servizio completo e puntuale grazie a impianti e strutture all'avanguardia, specializzati per la lavorazione e il confezionamento di frutta, ortaggi e prodotti biologici.

N. allievi	N. aziende	Tipologia aziende	Inizio intervento	Fine intervento
6	6	Soci consorzio prosecco	10-06-09	13-07-09
11	11	Produttori ortofrutticoli	10-06-09	13-07-09
6	3	Produttori ortofrutticoli	22-06-09	10-07-09
7	7	Imprenditori agricoli	09-12-09	09-02-10
8	1	Asiago Food - PMI alimentare	22-07-09	30-09-09
7	6	Soci consorzio tutela vini	13-11-09	11-12-09
8	5	Imprenditori agrituristici e dipendenti	08-02-10	02-03-10
9	9	Soci consorzio tutela vini	12-11-09	10-12-09
6	6	Imprenditori agricoli	13-10-09	05-11-09
7	7	Imprenditori agricoli	10-11-09	02-12-09
7	6	Imprenditori agrituristici	16-02-10	23-03-10
8	8	Soci consorzio tutela vini	04-03-10	30-03-10
8	8	Imprenditori agricoli	04-03-10	31-03-10
6	6	Imprenditori agricoli e agrituristici	12-11-09	31-03-10
6	6	Soci consorzio prosecco	20-07-09	23-11-09
9	8	Imprenditori agricoli	05-02-10	29-03-10
9	8	Imprenditori agricoli	10-02-10	22-03-10
8	1	Asiago Food - PMI alimentare	24-06-09	07-07-09
12	12	Imprenditori agricoli	09-02-10	23-03-10
11	10	Imprenditori agricoli e dipendenti	15-02-10	29-03-10
6	6	Soci cantina sociale Valpantena	05-03-10	31-03-10

Alla radice del percorso formativo

Il sistema agroalimentare Veneto:

situazione attuale e prospettive d'innovazione per le PMI

Paola Gatto e Giovanna Toffanin
Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-forestali,
Università degli Studi di Padova

1. Il sistema agroalimentare Veneto: inquadramento

1.1 Premessa

Da sempre, la Regione Veneto è un'area vocata all'agricoltura e alla trasformazione dei suoi prodotti. Negli ultimi decenni, tuttavia, l'agricoltura ha contribuito in misura sempre minore alla creazione del valore aggiunto prodotto dal sistema economico veneto, mentre lo sviluppo economico della regione si è concentrato soprattutto nel settore industriale e in quello dei servizi. Questo dato di fatto deve però essere letto considerando che è stata da tempo superata la rigida distinzione tra settore primario, secondario e terziario e che l'agricoltura deve essere collocata all'interno di un sistema produttivo che abbraccia le attività di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti agricoli e forestali. In altre parole l'agricoltura si trova al centro di un sistema che comprende a monte le industrie che garantiscono l'approvvigionamento dei mezzi tecnici e a valle le industrie che trasformano e commercializzano i prodotti agricoli (Ferro, 1988). Si parla pertanto di *sistema*

agroalimentare, formato dai comparti dell'agricoltura, selvicoltura, pesca e dell'industria alimentare, delle bevande e del tabacco: le produzioni agricole pertanto assumono importanza in quanto integrate con le altre componenti dell'economia (De Stefano, 1999).

Analizzare la posizione dell'agricoltura nell'ambito più generale di un sistema agroalimentare vuol dire quindi dare valore all'interdipendenza e alla sempre maggiore integrazione tra le fasi di produzione agricola e quelle di trasformazione industriale, cui si affianca il ruolo dell'agricoltura nella gestione del territorio e nella produzione di beni e servizi ambientali.

Tra le singole componenti che contribuiscono a specializzare l'agroalimentare veneto e partecipano in misura maggiore alla formazione del valore aggiunto complessivo vanno ricordati i comparti: *zootecnico*, *viticolo* e *cerealicolo* per quanto riguarda l'agricoltura e quello lattiero caseario, delle carni e dei cosiddetti altri prodotti alimentari per l'industria alimentare e della trasformazione. Nell'ultimo decennio, come già sottolineato, il settore alimentare ha evidenziato un maggiore dinamismo rispetto al settore primario.

1.2 Il settore primario

Valore aggiunto

In base alle elaborazioni Ismea pubblicate nel settembre 2009 relative all'anno 2008, il valore aggiunto ai prezzi di base prodotto dal sistema agroalimentare veneto è pari a 4.642 milioni di euro. Disaggregando il valore, 2.369 milioni di euro sono ottenuti dal settore primario, pari al 51%, mentre 2.273 milioni di euro sono attribuibili alle attività legate all'industria alimentare (Ismea, 2009).

Il valore aggiunto agricolo veneto rappresenta l'8,3% di quello nazionale (Ismea, 2009) e tale incidenza è rimasta in pratica invariata nel corso degli ultimi cinque anni, sottolineando così l'importanza del ruolo svolto dall'agricoltura e dai settori ad essa collegati. Il Veneto è la quarta regione italiana nella graduatoria del valore aggiunto agricolo dopo Lombardia, Emilia Romagna e Sicilia. A livello regionale emerge la forte vocazione agricola ed in generale agroalimentare della provincia di Verona, caratterizzata dalla presenza di un sistema agricolo altamente specializzato ed orientata principalmente alle

produzioni ortofrutticole e alla vitivinicoltura. Il minore contributo è quello della provincia di Belluno, molto condizionata dalle caratteristiche territoriali e ambientali delle aree montane.

Produzione

La produzione di agricoltura, selvicoltura e pesca ai prezzi di base ottenuta nell'anno 2008 è pari a 5.199 milioni di euro (Ismea, 2009). Rispetto alle annate precedenti tale risultato rappresenta un disavanzo del settore che è stato condizionato dalla diminuzione produttiva e dalla scarsa remunerazione ottenuta dalla vendita dei prodotti agricoli, a sua volta legata alla riduzione dei consumi (staticità dei redditi familiari) e alla competizione sui mercati dei prodotti esteri. In termini di produzione lorda il Veneto occupa la terza posizione nella graduatoria regionale, dietro a Lombardia ed Emilia Romagna. Le imprese agricole venete contribuiscono a realizzare circa il 10% del fatturato agricolo nazionale.

L'agricoltura veneta presenta un'elevata varietà di produzioni che comprende tutte le principali coltivazioni erbacee ed arboree tipiche dell'agricoltura continentale e mediterranea (ad eccezione degli agrumi e dell'uva da tavola). A livello di singoli comparti la zootecnia, con 1.845 milioni di euro, riveste primaria importanza (35% della produzione lorda regionale), seguita dalle grandi colture a seminativo (16%), da quelle legnose (15%) e da quelle ortofrutticole (14%) (Ismea, 2009). L'elevato peso delle produzioni derivate dagli allevamenti deriva sia dalla tradizionale attitudine all'allevamento tipica delle imprese venete, sia dalla forte integrazione verticale di filiera attuata negli ultimi anni (INEA, 1999).



Imprese ed occupazione

Nel 2008 le aziende agricole venete sono scese sotto le 144.604 unità, con una contrazione di circa il 18% rispetto al numero rilevato dall'ultimo censimento; tale diminuzione va attribuita principalmente alle ditte individuali, che rappresentano circa il 90% del tessuto imprenditoriale regionale (Veneto Agricoltura, 2009b). Queste aziende gestiscono 820.000 ettari di Superficie Agricola Utilizzata (a fronte di 1.121.000 ettari di Superficie Agricola Totale) e risultano prevalentemente concentrate nelle aree di pianura (Ismea, 1999). Gli addetti in agricoltura nel 2008 sono stati 61.000 (Veneto Agricoltura, 2009b). In Veneto la forza lavoro agricola è costituita per circa l'80% da lavoratori indipendenti (Veneto Agricoltura, 2006); tale situazione riflette le caratteristiche strutturali dell'agricol-

tura regionale, basata prevalentemente su aziende di medio-piccole dimensioni, condotte dalla famiglia coltivatrice, che si avvalgono frequentemente dei servizi forniti da imprese di contoterzismo.

Mezzi di produzione

Il valore dei consumi intermedi impiegati nel settore agricolo veneto nel 2008 ammonta a 2.830 milioni di euro (Ismea, 2009); la quota principale di questo aggregato economico è relativa alla categoria "mangimi e spese bestiame", più contenuto è il peso dei concimi e degli antiparassitari. Tale ripartizione rispecchia l'elevata specializzazione zootecnica degli allevamenti veneti. I consumi intermedi rappresentano circa il 40% della produzione ai prezzi di base e tale indicatore è progressivamente cresciuto dalla seconda metà degli anni novanta (Ve-

neto Agricoltura, 2006)

Il capitale fondiario, tipicamente caratterizzato da modeste dimensioni, spesso rappresenta a livello sia regionale che nazionale uno dei principali limiti strutturali delle imprese agricole. Quando anche l'agricoltore decida di aumentare la superficie aziendale si scontra con la scarsa offerta di terra e gli elevati prezzi presenti sul mercato fondiario.

Il credito agrario e i finanziamenti agevolati rappresentano spesso i principali strumenti a sostegno degli agricoltori dotati in genere di risorse finanziarie insufficienti a garantire gli investimenti necessari per poter affrontare la concorrenza sui mercati nazionali ed esteri.

1.3 L'industria alimentare

Negli ultimi anni il panorama delle industrie alimentari, delle bevande e del

tabacco è stato caratterizzato da un progressivo aumento di unità e dal mantenimento di un'incidenza costante sul totale delle imprese regionali attive. La spinta delocalizzativa che ha caratterizzato molti comparti economici sembra non aver interessato il comparto alimentare. Nel 2008 il numero di industrie alimentari, delle bevande e del tabacco è stato di 7.368; Treviso, Padova e Verona rappresentano ciascuna circa il 20% del totale; tale assetto rispecchia in pratica quello delle imprese agricole confermando una buona integrazione di filiera tra la fase produttiva e quella industriale. Gli indici di specializzazione presentano valori simili tra le sette province indicando una distribuzione piuttosto omogenea a livello regionale. Per quanto riguarda la forma giuridica delle im-

prese il 48% sono ditte individuali, il 37% società di persone (Veneto Agricoltura, 2009b). Il valore aggiunto ai prezzi di base, come già detto è risultato pari a 2.273 milioni di euro, corrispondente a quasi l'11% del totale nazionale (Ismea, 2009).

Per quanto riguarda l'aspetto occupazionale esso negli ultimi anni si caratterizza per una certa stabilità e per il sempre più frequente ricorso a forza lavoro immigrata, prassi ad ogni modo comune a tutto il settore manifatturiero veneto.

1.4 Alcune considerazioni

In questo scenario altamente complesso ci si può chiedere quale possa essere il futuro delle piccole e medie imprese, che pur costituendo ancora l'ossatura del sistema produttivo primario e agroindustriale veneto, negli ultimi anni



hanno visto, come già detto, una contrazione sensibile e progressiva del loro numero. Numerosi autori concordano sul fatto che il rafforzamento del legame tra agricoltura e territorio sia una delle possibili soluzioni per un'agricoltura che voglia mantenersi a livelli competitivi e voglia rinnovarsi a scala sia globale che locale. Le nuove sfide da cogliere sono riassunte nel termine chiave multifunzionalità, declinato in *qualità e orientamento della produzione* primaria verso la domanda di prodotti a forte vocazione e specializzazione produttiva del *territorio d'origine*.

C'è chi parla addirittura di un vero e proprio *modello di sviluppo*: multifunzionale, basato sui sistemi di produzione locale degli alimenti (Fonte e Agostino, 2006; Gatto e Toffanin, 2008) ed espressione di una forte integrazione tra risorse e attori. Elemento centrale di questo modello è una qualità intesa in un significato ampio, cui concorrono anche le caratteristiche tangibili ed intangibili del sistema di produzione, in particolare l'identità e la specificità che questo comunica. Intraprendere questa strada significa per il sistema agroalimentare veneto potersi avvantaggiare di importanti opportunità di sviluppo legati alla crescente attenzione del consumatore europeo per produzioni di qualità e ad alto contenuto di servizio (Giacomini, in EC, 2010).

2. La multifunzionalità: modelli organizzativi avanzati per l'azienda agricola

2.1 I nuovi paradigmi della multifunzionalità

L'introduzione nelle politiche agricole

del concetto di multifunzionalità dell'agricoltura da parte della Comunità Europea con Agenda 2000 e il Regolamento sullo Sviluppo Rurale (1257/1999) è stata salutata come il necessario riconoscimento del fatto che l'agricoltura svolge, al di là delle funzioni produttive tradizionali, anche una più ampia funzione sociale e di miglioramento del benessere collettivo. Da allora, il concetto di multifunzionalità è stato indissolubilmente legato a quello di sviluppo rurale, e con esso si è evoluto. Se infatti inizialmente la multifunzionalità veniva vista soprattutto in chiave ambientale (ridotti impatti delle pratiche agro-forestali sull'ambiente rurale, tutela del paesaggio agrario), nel tempo il concetto si è ampliato ed ha acquisito nuovi significati, trainato dall'inclusione nello sviluppo rurale di nuovi valori quali l'integrazione, la diversificazione, la sostenibilità, la partecipazione, la trasparenza, la flessibilità. Valori che potenzialmente rappresentano nuove occasioni di competitività per le aree rurali.

Se quindi "la PAC riformista individua come sua principale *mission* la difesa e la promozione del modello agricolo europeo orientato al mercato e alla valorizzazione della multifunzionalità" (Nazzaro, 2008, p. 16) le sfide che si prospettano agli agricoltori di oggi sono quelle di saper ripensare il loro ruolo adattandolo alla necessità di trasformazione delle tradizionali catene di valore, facendo leva sulla *competitività* e sull'*innovazione* (de Borchgrave, in EC 2010). Agire sulla competitività richiede la riduzione dei costi aziendali e la capacità di integrarsi e di fare rete, attivando filiere corte e rinforzando i legami territoriali tra le imprese.



Introdurre l'innovazione significa sviluppare competenze strategiche per cogliere ed interpretare le nuove domande dei consumatori: materie prime sicure ed affidabili, certificazione ed immagine per i prodotti alimentari; servizio, infrastrutture, localizzazione, sito web, ed ancora immagine per i prodotti turistici (de Borchgrave, in EC 2010).

Muoversi in questo contesto altamente stimolante, ma complesso, è certamente difficile per gli imprenditori agricoli, che devono sostenere il rischio della trasformazione proprio nel momento in cui il sostegno agricolo tradizionale viene meno e devono sopravvivere in uno scenario in cui i consumatori sono sempre più preparati ed esigenti e l'informazione viaggia sulla rete in tempo reale. D'altra parte il cambiamento sembra indifferibile se si vogliono vincere le sfide poste

dalla competitività globale.

In questa ottica, il resto del presente contributo presenta, in chiave operativa, alcuni principi-guida, dati, idee ed esempi di *best practices* che possono rappresentare altrettanti modelli organizzativi avanzati per l'azienda agroalimentare veneta. I comparti trattati sono quelli del turismo rurale, dell'agricoltura sociale, della vendita diretta. La promozione della qualità – dal prodotto tipico al servizio tipico – rappresenta un criterio trasversale che deve fungere da minimo comune denominatore per tutte le iniziative descritte.

2.2 La qualità: dal prodotto tipico al servizio tipico

Come già sottolineato, la tipicità costituisce un fattore strategico per un'azienda agricola che, volendo essere competitiva in mercati sempre più difficili, cerca nelle proprie specificità aziendali e territoriali gli elementi di differenziazione. Il consumatore, che è sempre più esigente in termini di qualità, cerca invece nei prodotti tipici e nei servizi turistico-ricreativi un'esperienza esclusiva ed appagante.

Il concetto di tipicità racchiude l'insieme delle caratteristiche che esprimono l'identità dei luoghi, l'autenticità dei servizi e la specificità dei prodotti. Tale concetto è stato percepito e sviluppato come elemento di vantaggio competitivo inizialmente in relazione al prodotto alimentare ed è stato poi esteso anche alla promozione dei prodotti industriali ed ai servizi turistici. Nei supermercati sono numerosi gli esempi di industrie alimentari che propongono nuovi prodotti che richiamano le specificità regionali (pasta, sughi, focacce, ecc.). La stessa atten-

zione verso la tipicità è possibile riscontrarla anche nei siti internet delle principali destinazioni turistiche dove vengono proposte vacanze salute e benessere, vacanze attive, proposte enogastronomiche o naturalistiche.

In questa prospettiva, partendo dall'esperienza maturata nella ricerca applicata allo sviluppo del prodotto alimentare, diventa essenziale trasferire il valore del tipico anche all'organizzazione dei servizi espressi da un'azienda agricola. Tuttavia tale processo non è sempre affrontato in maniera consapevole da parte degli agricoltori. Risulta importante quindi intraprendere una corretta campagna di informazione e formazione, al fine di conservare il patrimonio di tradizioni e saperi accumulato nel corso del tempo dalle aziende agricole e, allo stesso tempo, agire verso l'esterno per trovare le forme migliori per esprimere il valore della tipicità. Le possibili azioni che si possono intraprendere al fine di trasmettere tale valore mirano alla cura del dettaglio comunicativo e alla costruzione di esperienze dove viene esaltata la componente storica, artigianale e tradizionale dei prodotti e servizi.

Un'azienda agricola multifunzionale che produce e vende direttamente le eccellenze gastronomiche di un territorio dovrebbe esaltare la qualità del prodotto tipico-identitario a 360°, anche attraverso la cura del punto vendita in modo che l'acquisto diventi per il consumatore un'esperienza appagante. Allo stesso modo un agriturismo o una fattoria didattica dovrebbero curare particolarmente la ristrutturazione degli edifici, conservare le tradizionali sistemazioni agrarie, proporre menù con piatti della

tradizione rispettosi della stagionalità dei prodotti, e progettare attività didattiche o ricreative legate alle caratteristiche del territorio.

2.3 Il turismo rurale

Com'è noto, l'industria del turismo porta un notevole contributo alla formazione del PIL nazionale, contributo che nel 2008 si è attestato al 9,7% con previsioni di crescita (Marchioro, non datato). In questo settore, il Veneto è una regione leader a livello sia nazionale che Europeo: costituiscono punti di forza ed elementi distintivi dell'offerta veneta la ricchezza di destinazioni anche complementari tra loro, dal mare alla montagna, dalle città d'arte alle città termali, la dotazione di infrastrutture, l'accessibilità e la qualità ambientale. Anche nel comparto turistico, tuttavia, la nostra regione si trova a dover fare i conti con mutati scenari di domanda, che vedono a livello mondiale la proposta di nuove destinazioni a prezzi molto competitivi e, a livello nazionale, la tendenza ad una crescita delle permanenze brevi (1-2 notti) e la ricomposizione delle motivazioni e delle scelte, con diminuzione delle destinazioni di massa (Marchioro, non datato).

In questo panorama così velocemente mutevole, anche la ormai consolidata forma d'integrazione tra l'agricoltura e il turismo costituita dall'*agriturismo*, inteso in senso tradizionale come semplice offerta di ospitalità e di ristorazione, non sembra più adeguata a rispondere ad una domanda che si è fatta più esigente e soprattutto più articolata e che è passata dal turismo delle destinazioni al turismo delle motivazioni: non è importante dove si va, ma ciò che si fa. Questo



cambiamento è sottointeso nel passaggio dal concetto di agriturismo a quello di *turismo rurale*: si danno per acquisite le interazioni con l'agricoltura come fornitore dei prodotti alimentari offerti in azienda e si rivolge l'attenzione ad un *prodotto turistico integrato* che includa non solo l'alimento ma anche il servizio legato al territorio. Lo spazio rurale resta sì elemento necessario, per le sue caratteristiche di naturalità ed autenticità, ma non è più sufficiente. Le nuove forme di agriturismo si chiamano oggi: alloggio e ristorazione, eno-gastronomia e degustazione, cicloturismo, ippoturismo, agricampeggio, didattica ed educazione ambientale, servizi alla persona.

Proprio per la sua multiformità il fenomeno ancora sfugge ad una definizione precisa ed è difficile trovare dati che lo descrivano. Risulta però interessante no-

tare che ben il 36,9% delle aziende agrituristiche venete è autorizzata all'esercizio di ulteriori attività rispetto a quelle tradizionalmente proposte, quali equitazione, escursionismo, osservazioni naturalistiche, trekking, mountain bike, corsi di vario genere, sport, attività ludiche e didattiche. Anche dal punto di vista della domanda si notano variazioni significative: dal 2005 al 2007 il Sistema Statistico Regionale del Veneto ha registrato un aumento sia nel numero complessivo delle escursioni effettuate sul territorio veneto (cresciuto in tre anni del 42,7%) che nel numero di escursionisti, aumentati del 27,9%.

Nell'inevitabile processo di adattamento, il rischio che si corre è quello della frammentazione dell'offerta turistica, ancora di più di quanto già non lo sia. L'integrazione di filiera e la creazione

di reti sono quindi strategie indispensabili per porsi in modo competitivo nei nuovi mercati. Le aziende e gli operatori dispongono per ciò di strumenti avanzati, tra cui la costituzione di *club di prodotto*, in cui gli operatori turistici si associano per promuovere uno specifico prodotto turistico e venderlo a determinati target di utenti. Per le imprese "entrare in un club di prodotto significa identificare un mercato interessante di nicchia e decidere di lavorarci, sviluppare la capacità di lavorare con gli altri, accettare un codice di autodisciplina. Per gli ospiti, soggiornare in strutture selezionate, fruire di servizi mirati, di standard qualitativo specialistico, contare su personale preparato e specializzato" (Centro Studi TCI, 2008). In bibliografia sono elencati indirizzi di siti web che riportano alcune esperienze relative allo sviluppo di club

di prodotto in aree rurali.

Un'altra esperienza interessante per le imprese del comparto del turismo rurale è quella dei Wwoofers, dall'acronimo dell'associazione "WWOOF", che sta per "WorldWide Opportunities on Organic Farms" (Opportunità in Fattorie Biologiche nel Mondo) (per il sito italiano vedi: <http://www.wwoof.it/it/aboutit.html>). WWOOF offre la possibilità di dare un aiuto a piccoli e medi imprenditori agricoli in cambio di vitto e alloggio. L'associazione è nata negli anni '70 nel Regno Unito, e dal 1999 è presente in Italia con WWOOF-Italia, essa fornisce ai Wwoofers una copertura assicurativa contro gli incidenti ed anche una tessera associativa sia per le aziende che per i volontari, in modo da giustificare la presenza di lavoro volontario nelle fattorie in caso di controlli.

Di seguito si descrivono le principali componenti dell'offerta turistica rurale con alcuni riquadri recanti riferimenti a esempi di modelli organizzativi avanzati.

Alloggio e ristorazione

È l'accezione più tradizionale dell'attività agrituristica, regolamentata in Veneto dalla Legge Regionale 18.4.1997 n. 9, che stabilisce i principi, le finalità ed i criteri a cui deve ispirarsi l'agriturismo. La legge prevede che l'agriturismo possa essere svolto soltanto dall'imprenditore agricolo attraverso l'utilizzazione della propria azienda agricola in rapporto di connessione e complementarità rispetto all'attività agricola. Rientrano tra le attività agrituristiche, tra le altre, l'ospitalità in stanze o in alloggi completi, la somministrazione di pasti, bevande e spuntini ricavati prevalentemente da prodotti

aziendali. Come già sottolineato, sono vincenti quei modelli di impresa che sanno affiancare all'offerta di alloggio e ristorazione anche attività di trasformazione dei prodotti, degustazioni e vendita in azienda e attività didattiche specifiche.

Didattica ed educazione ambientale

Le fattorie didattiche si prefiggono l'obiettivo di avvicinare l'agricoltore, con la sua azienda agricola e con i suoi prodotti, ad un pubblico di adulti e bambini interessato ad un coinvolgimento diretto nelle attività dell'azienda. Sono quindi espressione della multifunzionalità aziendale e del ruolo culturale dell'agricoltore come testimone di conoscenze materiali, capace di trasmettere tradizioni e senso di appartenenza. I precursori delle fattorie didattiche in Europa sono gli Scandinavi: Norvegia, Svezia, Danimarca. Da lì, il fenomeno si è sviluppato in tutto il Nord Europa, è approdato in Italia alla fine degli anni Novanta e si è diffuso ampiamente soprattutto nel Nord Italia: secondo i dati di Alimos (www.fattoriedidattiche.net), sono più di 1700 le fattorie didattiche accreditate in Italia nel 2009. La Regione Veneto, per assicurare che l'offerta regionale di servizi da parte delle fattorie didattiche risponda a determinati standard qualitativi per quanto riguarda le strutture di accoglienza e la preparazione del personale addetto, nel gennaio 2003 ha approvato (DGR 70/2003) la "Carta della qualità delle fattorie didattiche", che definisce i requisiti e gli impegni per l'accreditamento delle fattorie didattiche operanti nel territorio della Regione Veneto e l'"Elenco regionale delle fattorie didattiche". Attualmente in Veneto sono registrate 229 fattorie didattiche.

Azienda Agricola La Fonte, Folgaria (Tn)

www.la-fonte.org/

L'azienda, certificata per il biologico, ha una superficie di 3 ettari a prato e pascolo e colture orticole officinali, questi ultimi su terrazzamenti recuperati. È a conduzione familiare, con integrazioni di collaboratori stagionali e di manodopera volontaria (Wwoofers). In azienda sono presenti circa 30 caprini e ovini, 2 vacche da latte e alcune decine di avicoli. L'azienda produce e trasforma prodotti animali (latticini) e vegetali (produzione di marmellate, succhi, sciroppi) e rimedi floreali di Bach. I prodotti sono venduti direttamente in azienda, o in un punto vendita aziendale stabile nel vicino paese, o in occasione di mercati locali. Oltre all'attività produttiva, l'azienda offre servizio di fattoria didattica e dispone di una casetta ad uso agriturismo, che viene affittata nel periodo primaverile-estivo. Effettua degustazioni di prodotti aziendali e offre corsi tematici e laboratori di vario genere di panificazione, caseificazione, miscelatura e preparazione di tisane, riconoscimento di erbe spontanee ad uso culinario, creazione di oggetti in feltro, intreccio in vimini, percorsi didattici sulle energie rinnovabili.

Fonte: Martinello, 2009

Cicloturismo e ippoturismo

La legge che disciplina l'agriturismo (LN 228/2001) include tra le attività ricreative che l'agricoltore può organizzare a complemento dell'attività agricola, l'organizzazione di attività di "pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo". Tra le attività sportive, il cicloturismo, inteso nella sua versione *slow-bike* (www.pedalitalia.it) è una delle attività che meglio si prestano ad essere integrate nei servizi offerti dall'azienda agricola. Interessante al proposito è l'esperienza dei bicigrill della ciclopista della Valsugana (www.ripristino.provincia.tn.it/Piste_Ciclabili/bicigrill.html e www.amicidellabicicletta.org/spip/spip.php?article189) in cui le aziende agricole situate in punti strategici dei vari percorsi cicloturistici, si sono attrezzate per ristorare, attraverso la distribuzione di bevande e generi alimentari, assistere, attraverso la messa a disposizione di attrezzature per la manutenzione delle biciclette, ed informare, attraverso la distribuzione di materiale, i cicloturisti di passaggio. L'esperienza fin qui maturata mostra che in questa nicchia di mercato, forse anche più che nel resto del comparto del turismo rurale, il successo delle iniziative e quindi la loro efficacia nel costituire una reale opportunità di reddito per le aziende, è legato alla corretta individuazione del target e del conseguente confezionamento del prodotto turistico appropriato. Le indagini di mercato svolte indicano che il target è costituito da un turista prevalentemente straniero, ma anche italiano, di media età (40-50 anni), che viaggia generalmente in coppia, il quale richiede percorsi ciclabili protetti, su fondo asfaltato, con un'accu-

Club Di Prodotto Vacanze In Baita

www.vacanzeinbaita.com

Il Club di prodotto "Vacanze in Baita" è partito sulla spinta di un progetto LEADER 1 che aveva cofinanziato al 50-60% il recupero a fini di ospitalità rurale di 8 baite, che hanno iniziato l'attività di ospitalità tra il 1996 ed il 1997. I proprietari hanno dato vita assieme ad altri soggetti ad una cooperativa per l'offerta di ospitalità in baita, la cui promozione è affidata al marchio "Vacanze in baita". L'interesse suscitato dall'iniziativa è dimostrato dall'aumento del numero di strutture: dalle otto baite iniziali aderenti al progetto alle oltre 50 nel 2009. La cooperativa si occupa unicamente della promozione turistica, concordando con i proprietari le iniziative (partecipazione a fiere, eventi, pubblicazioni) e la relativa spesa. Il socio-proprietario rimane il referente per il cliente. La proposta delle "Vacanze in Baita" si configura come una proposta alternativa e meno vincolante sia per l'utente che per il gestore rispetto ad un B&B: infatti, non è prevista la somministrazione di cibi e bevande, né la presenza continuativa dei proprietari. I vantaggi derivanti da questa attività sono dati dalla possibilità di ottenere una certa integrazione di reddito. Oltre ad avere un basso impatto paesaggistico e sull'ambiente, questa offerta turistica stimola i proprietari di baite a curare la struttura e gli annessi (prati, boschi), ed evita il fenomeno per il quale tali strutture vengono sfruttate solamente per un paio di settimane l'anno.

Fonte: Martinello, 2009





rata organizzazione logistica basata su servizi specifici (trasporto bagagli, road book, noleggio bici).

Su un piano simile a quello del cicloturismo, i turisti equestri possono rappresentare una risorsa per le aziende collocate lungo le ippovie (esempi nel Veneto sono l'Ippovia del Piave: www.giscover.com/tours/tour/display/5366 e l'Ippovia del Brenta: www.giscover.com/tours/tour/display/5395), offrono punti tappa ogni 20 – 40 km con ospitalità cavalli (cibo ed acqua, box coperti, servizi di mascalcia, servizi veterinari) e cavalieri (servizi di accoglienza alberghiera, agriturismo, B&B; servizi di ristorazione) (Veneto Agricoltura, 2009a).

Servizi alla persona

Nell'ambito dei servizi alla persona si possono annoverare diverse iniziative

che possono essere intraprese dall'azienda agricola. Alcune di esse verranno menzionate nel paragrafo dedicato dell'agricoltura sociale. Qui si vogliono ricordare, attraverso esempi, alcune interessanti esperienze legate alla creazione di centri benessere e ai trattamenti termali.

Un interessante forma d'interazione tra trattamenti termali e attività agricola è quella attuata in Trentino con la fitobalneoterapia che si pratica a Garniga Terme. La fitobalneoterapia è un antico trattamento termale praticato tradizionalmente in alcune zone alpine del Trentino, dell'Alto Adige e dell'Austria, basata su bagni nell'erba: il trattamento prevede l'immersione completa del paziente in un letto d'erba fresca in fermentazione, seguito da una reazione in coperte di lana per circa 40–50 minuti.

Cascina Caremma

www.caremma.com

Si tratta di un'azienda cerealicolo-zootecnica di 36 ettari, localizzata all'interno del Parco Naturale del Ticino, in Lombardia. L'azienda pratica l'agricoltura biologica, ed ha aree a seminativo (riso, frumento, orzo, segale, mais), prati, colture ortive ed officinali. Alleva bovini e suini. È un'azienda agrituristica e didattica, con vendita diretta dei prodotti agricoli presso lo spaccio aziendale. Offre inoltre ai propri clienti servizi di ristorazione ed alloggio nei locali aziendali, proponendo catering e rinfreschi per matrimoni ed eventi aziendali. Ristrutturando gli edifici della vecchia stalla, l'azienda ora dispone di un centro benessere con spazio relax, percorsi benessere, piscina e massaggi.

Studi condotti sui pazienti hanno confermato l'efficacia dei bagni nell'erba nel trattamento di varie patologie reumatiche e in genere di dolori post-traumatici, spasmi muscolari, rigidità articolari. L'erba utilizzata per i bagni – particolarmente ricca per composizione floristica – viene falciata sui prati del Monte Bondone, a quote comprese tra i 1200 e i 1500 m s.l.m., da una superficie di 4–5 ettari. Lo sfalcio si fa la mattina presto, prima che il sole asciughi la rugiada. Dopo lo sfalcio l'erba viene portata nello stabilimento termale dove rimane 2 o 3 giorni, prima di raggiungere naturalmente una temperatura di 55–60 gradi, a seguito di processi fermentativi spontanei. Si stima che una superficie di circa 100 m² fornisca il quantitativo di erba sufficiente per un intero ciclo di trattamento per una persona. Le proprietà

Agri-Asilo Fattoria Casa Mia

www.fattoriacasamia.com

L'agri-asilo della 'Fattoria Casa Mia', azienda agricola veronese, accoglie 18 bambini, in orario 7:30-16, con la flessibilità di usufruire del servizio per l'intera settimana o solo per un paio di giorni e a tempo pieno o solo fino alle ore 13. Per avere l'accreditamento da parte della Regione Veneto, è stato necessario apportare alcune modifiche strutturali: è stata creata un'area ad hoc per i bambini, utilizzando il legno per la gran parte delle infrastrutture e degli arredamenti, è stato recintato il giardino, è stata realizzata una cucina per il servizio mensa, sono stati creati ampi spazi dedicati all'accoglienza dei bambini e alle loro attività. È stato creato, inoltre, un piccolo orto didattico a misura di bambino. L'organizzazione didattica garantisce ai bambini un duplice percorso formativo: agricolo - ambientale e psicopedagogico. Le domande di iscrizione, man mano che il servizio di agri-asilo è stato diffuso, sono aumentate e questo sta incentivando la nascita di strutture simili nei territori limitrofi.

Fonte: MIPAAF, 2009

dalle quali si ricava l'erba sono pubbliche e lo sfalcio viene affidato ad una azienda agricola della zona.

2.4 L'agricoltura sociale

Lo studioso di agricoltura sociale Francesco Di Iacovo definisce il fenomeno come "quell'attività che impiega le risorse dell'agricoltura e della zootecnica per promuovere azioni terapeutiche, di riabilita-

zione, d'inclusione sociale e lavorativa di ricreazione e di educazione" per soggetti a più bassa contrattualità (persone con disabilità psichiatriche o mentali, persone con disabilità fisiche, migranti, anziani, disoccupati di lunga durata, dipendenti da alcool o droghe, persone in regime alternativo al carcere o ex detenuti, minori con difficoltà di apprendimento, vittime della tratta, ecc.), ma anche interventi volti a rafforzare la rete dei servizi nelle aree rurali e in quelle peri-urbane (agri-asili, servizi di prossimità per anziani abili, turismo sociale, centri per anziani e giovani, ecc.) (Di Iacovo, 2009).

In Europa, l'agricoltura sociale è apparsa un po' ovunque intorno agli anni '70, come iniziative da parte di giovani che si caratterizzavano per affiancare impegno produttivo ad impegno sociale (Di Iacovo, 2009). Da allora si è estesa e consolidata, soprattutto nei paesi del centro-nord. Come sottolinea Di Iacovo (2009), la solidarietà e l'assistenza alla persona è sempre stata tradizionalmente implicita nell'organizzazione delle famiglie in aree rurali, tipicamente povere di servizi. L'equilibrio si è rotto con la modernizzazione agricola; la nuova visione della ruralità ha ora riportato in evidenza, in chiave moderna, il ruolo e la capacità dell'agricoltura nell'offrire servizi alla persona in molti campi, dalle politiche sociosanitarie ed educative alla formazione professionale.

"Date le diversità in atto" – conclude Di Iacovo (2009) – "la definizione di politiche di supporto per l'AS necessita di un'ampia gamma di strumenti, difficili da ridurre al semplice riconoscimento monetario dei servizi resi dalle aziende agricole, e che si legano a percorsi d'innova-

zione sociale e alla formazione di reti ibride che, un poco ovunque, si stanno organizzando nell'UE".

Su questo fronte si è recentemente attivato il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, pubblicando un documento dal titolo "Gli agri-asili: qualità della vita nelle aree rurali" (MIPAAF, 2009), in cui sono illustrati gli standard minimi necessari per implementare servizi di cura per l'infanzia in funzione di linee-guida nazionali e regionali, in cui vengono anche presentate alcune idee di progettazione e riportate le prime esperienze concrete avviate sul territorio (vedi riquadro).

2.5 La vendita diretta

Un'indagine condotta da Agrizoo nel 2006 al SANA di Bologna ha evidenziato che ciò che maggiormente influenza



(70%) i consumatori finali nell'acquisto di prodotti agricoli ed agroalimentari è la qualità e la freschezza dei prodotti; per il 43% degli intervistati è risultata importante anche la possibilità di instaurare un rapporto diretto con i produttori, mentre la convenienza è solo al quinto posto di questa graduatoria, con il 14% delle preferenze (Rossetto, 2008). Questi dati giustificano e spiegano il progressivo affermarsi negli anni della vendita diretta dei prodotti agricoli. La vendita diretta, regolata dal decreto legislativo n.228/2001, si realizza quando il produttore assume il controllo delle funzioni di marketing al fine di comunicare e vendere i propri prodotti direttamente al consumatore (Veneto Agricoltura, 2005). L'articolo 4 del succitato decreto legislativo si propone di semplificare le procedure burocratiche-amministrative con l'obiettivo di avvicinare ulteriormente il produttore al consumatore e di promuovere la vendita diretta dei prodotti in una prospettiva di multifunzionalità dell'impresa agricola.

Secondo Coldiretti (2010) nel 2009 due italiani su tre (58%) hanno fatto la spesa direttamente dal produttore almeno qualche volta, mentre più di uno su dieci (11%) lo ha fatto regolarmente.

I dati più recenti e completi sulla vendita diretta si ricavano dal 5° Censimento Generale dell'Agricoltura del 2000, il primo censimento a rilevare dati sulla vendita diretta. Per il Veneto sono state rilevate 18.836 aziende che effettuano la vendita diretta, localizzate prevalentemente nella provincia di Treviso e quindi in quelle di Vicenza, Padova e Verona. Il 63% sono risultate ubicate in pianura e l'attività di vendita viene realizzata prin-

cipalmente con sola manodopera familiare. La vendita diretta interessa il 55,1% dei prodotti delle coltivazioni (in Italia il 38,6%), solo il 22,9% delle aziende vendete prodotti trasformati (in Italia il 47,5%). Il prodotto venduto nel maggior numero di aziende è costituito da "vini e mosti".

Nelle aziende agricole la vendita diretta può avvenire in forme diverse. Gli spacci aziendali sono dei punti vendita che l'agricoltore allestisce all'interno dell'azienda. I mercati del contadino (*farmes market*) sono una particolare forma di commercializzazione organizzata dalle associazioni professionali in collaborazione con le amministrazioni provinciali e comunali; sono stati introdotti ufficialmente in Italia dalla Finanziaria del 2007, a cui è seguito il decreto attuativo del MIPAAF del 20 novembre 2007. Il Veneto con 13 mercati del contadino e due in fase di costituzione, si trova in quarta posizione (10% del totale nazionale); a livello provinciale 6 sono attivi in provincia di Venezia, 3 in provincia di Verona, 2 in quella di Treviso, 1 rispettivamente a Padova e a Rovigo (Rossetto, 2008). Dallo scorso novembre a Padova è sorto il primo market agroalimentare gestito da una cooperativa agricola di produttori locali associati: l'OrtoCorto (www.ortocorto.com). Come i *farmes market* che lo hanno preceduto si ispira alla formula "dal campo alla tavola a Km zero", ma si diversifica per il fatto di essere aperto 6 giorni alla settimana e non solo un giorno alla settimana o al mese. Un'altra forma di vendita diretta è rappresentata dai GAS (Gruppi di Acquisto Solidale) formati da condomini, colleghi, parenti o gruppi di amici che decidono di fare la



spesa insieme per ottenere condizioni vantaggiose, ma soprattutto per garantirsi la qualità degli acquisti; le modalità d'acquisto vanno dalla consegna a domicilio alla raccolta personale del prodotto in campagna sull'albero o negli orti. Secondo Coldiretti (2010) nel 2009 c'è stato un boom per quanto riguarda queste spese di gruppo facendo registrare un incremento del 30%. In Veneto, sempre secondo Coldiretti, nel 2009 erano attivi 51 GAS. Nelle aziende con bovine da latte si sta affermando la vendita anche attraverso l'installazione di distributori automatici all'interno dell'azienda stessa o in appositi spazi esterni.

3. Conclusioni

Tutta la bibliografia consultata, come anche le voci di chi ha già intrapreso iniziative di valorizzazione del ruolo multifunzio-

nale dell'azienda agricola, sottolinea come la governance del comparto sia uno snodo cruciale perché quanto fatto, e quanto si farà, costituisca una reale opportunità di sviluppo per il sistema agroalimentare veneto e per il mondo rurale. Come ben sottolinea Pettenella e Secco, (2009), “non manca certamente la disponibilità di risorse territoriali, né la domanda di prodotti e servizi. Ciò che serve è la capacità di fare impresa e di fare sistema tra pubblico e privato”. Le esperienze in corso mostrano infatti alcuni elementi di criticità (Pettenella e Secco, 2009):

_ la disponibilità di aree e strutture adatte allo sviluppo delle iniziative, che può costituire un limite, ad esempio in aree montane dove il capitale fondiario è prevalentemente di proprietà pubblica: occorre quindi studiare e proporre nuove

e più appropriate forme di contrattualità (concessioni-compartecipazioni);

_ l'ancora accentuata stagionalità delle iniziative, che comporta la necessità di sviluppare attività integrative e complementari;

_ il carattere tuttora di nicchia di alcune esperienze, con rischio di rapida saturazione del mercato ed accentuazione dell'effetto del *first-comer*. Solo quindi un sistema agricolo capace di fare rete e di superare i limiti della frammentazione dell'offerta potrà evitare il rischio che le iniziative più innovative nel settore si generino in ambienti e da parte d'imprenditori estranei all'agricoltura, più pronti nel cogliere una domanda che, al momento, si manifesta prevalentemente in aree urbane e periurbane.



Bibliografia

Studi TCI 2008. Il prodotto turistico e le strategie di marketing. Programma di formazione per gli attori aderenti al Sistema turistico "Abbatense - Magentino", Zibido San Giacomo, 10 marzo 2008. Disponibile all'indirizzo http://www.visitamilano.it/export/sites/default/turismo/doc/Il_prodotto_turistico_e_le_strategie_di_marketing_10_03_08.pdf [Accesso 3 marzo 2010].

Coldiretti 2010 Consumi: spesa dal contadino per 2 italiani su 3, News Col diretti n.149 – 1 marzo 2010. Disponibile all'indirizzo <http://www.coldiretti.it> [Accesso 1 marzo 2010]

Coldiretti 2010 Consumi: con + 30% in Italia è boom per spesa di gruppo, News Coldiretti n.141 – 27 febbraio 2010. Disponibile all'indirizzo <http://www.coldiretti.it> [Accesso 1 marzo 2010]

de Borchgrave R. 2010 Competitività, Innovazione e Catena di Valore. European Commission (2010) Relazione presentata al Convegno *Innovation for the Agro-Food Chain: the Veneto Experience*. Disponibile all'indirizzo http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/food/events/italy-2010/presentations/index_en.htm [Accesso 1 marzo 2010].

De Stefano F. 1999 *Competitività dei sistemi agricoli italiani*, SIDEA

Di Iacovo F. 2009 Agricoltura sociale: innovazione multifunzionale nelle aree rurali europee. *Agriregionieuropa*, vol. 19; disponibile all'indirizzo: http://www.agrregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=551 [Accesso 8 marzo 2010].

European Commission – EC 2010 Relazioni presentate al Convegno *Innovation for the Agro-Food Chain: the Veneto Experience*. Disponibili all'indirizzo http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/food/events/italy-2010/presentations/index_en.htm [Accesso 1 marzo 2010].

Ferro O. 1988 *Istituzioni di politica agraria*, Edagricole, Bologna

Fonte M. e Agostino M. 2006 Il legame dell'impresa agricola con il territorio come fattore di competitività *Agriregionieuropa* 2, n.5, disponibile all'indirizzo: http://agrregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=112 [Accesso 8 marzo 2010].

Gatto P., Toffanin G. 2008. Agricoltura, territorio e turismo montano: nuovi strumenti di promozione e comunicazione. *Agriregionieuropa*, vol. 14; p. 59-61, ISSN: 1828-5880; disponibile all'indirizzo: http://www.agrregionieuropa.univpm.it/dettart.php?id_articolo=374 [Accesso 8 marzo 2010].

Giacomini C. 2010. Analisi SWOT del Sistema Agroalimentare veneto. In: European Commission (2010) Relazione presentata al Convegno *Innovation for the Agro-Food Chain: the Veneto Experience*. Disponibile all'indirizzo http://ec.europa.eu/enterprise/sectors/food/events/italy-2010/presentations/index_en.htm [Accesso 1 marzo 2010].

INEA 1999 *Rapporto sul sistema agroalimentare del Veneto*, Padova

Ismea 2009 *Indicatori del sistema agroalimentare italiano 2008*, Roma

Marchioro S. non datato. Turismo rurale in Veneto: il ruolo degli enti, delle associazioni, delle imprese.

Martinello L. M. 2009 Offerte turistiche innovative legate alle risorse territoriali: un'analisi di casi studio in Trentino. Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio. Dipartimento TeSAF Facoltà di Agraria Università di Padova. AA 2008/2009.

MIPAAF, 2009 Gli agri-asili: qualità della vita nelle aree rurali. Disponibile all'indirizzo: <http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2276>. [Accesso 1 marzo 2010].

Nazzaro C. 2008 Sviluppo rurale, multifunzionalità e diversificazione in agricoltura. Nuovi percorsi di creazione di valore per le aziende agricole delle aree interne del Mezzogiorno d'Italia'. Milano: Franco Angeli.

Pettenella D. e Secco L. 2009. Il ruolo dell'impresa nella gestione multifunzionale delle risorse agroforestali ambientali. Relazione presentata al Convegno 'Multifunzionalità e agricoltura sociale: opportunità e prospettive', presso Veneto Agricoltura, Legnaro, 1 dicembre 2009

Rossetto R. 2008 *I mercati dei contadini, ovvero la filiera corta: luci ed ombre*, Veneto Agricoltura n.3-4/2008.

Veneto Agricoltura 2005 *La vendita diretta dei prodotti agricoli*, Padova.

Veneto Agricoltura 2006 *Rapporto 2006 sul sistema agroalimentare in Veneto*, Padova.

Veneto Agricoltura, 2009a Ippovie del veneto: dallo start-up alla fruizione turistica. Legnaro, 10 giugno 2009. Disponibile all'indirizzo: http://www.venetoagricoltura.org/upload/ippovie/Ippovie_del_Veneto.pdf. [Accesso 5 marzo 2010]

Veneto Agricoltura 2009b *Rapporto 2008 sulla congiuntura del settore agroalimentare veneto*, Padova.

Sitografia

www.casadelleerbe.it/

www.erbecedario.it

www.fattoriacasamia.com/

www.ideaturismo.it/docs/Convegno%20Club%20di%20Prodotto%20expo%20Riva%202006.pdf

www.ilgigantedelparco.it/

www.lapiemontesina.it/agriasilo.html

www.ortocorto.com/

www.turismofvg.it/it-IT/home.html?gclid=CICswc3unKACFUoi3wod3nhvdA

www.vacanzeinbaita.com/index.asp

www.veneto-agriturismo.it/index.php

www.vitanova.to/cms-01.00/articolo.asp?IDcms=10038&IDOpen=73655

www.woof.it/it/aboutit.html

Il Corso FSE 2656/1/1/1886/2008 “Forma- zione continua per addetti al settore agroalimentare”: Un percorso didattico tra ag- giornamento professionale e in- novazione

di Giorgio Sartori

*La formazione e l'aggiornamento profes-
sionali rivestono un ruolo strategico nei
processi di sviluppo dell'agricoltura e, in
particolare, del settore agroalimentare,
perché intervengono direttamente sui
punti di debolezza e sulle attitudini/com-
portamenti/competenze delle risorse
umane a vario titolo coinvolte nei pro-
cessi di miglioramento e cambiamento.
Con questo corso si è voluto, dunque, ri-
spondere al fabbisogno di formazione
del comparto agroalimentare del Veneto
con priorità all'introduzione di innova-
zione di processo e prodotto, con parti-
colare attenzione alla qualità della pro-
duzione e alla sostenibilità ambientale.
Tutto questo in risposta a quanto pre-
vede l'applicazione del Reg. (CE)
178/2002, circa alcuni obblighi relativi
alla identificazione dei prodotti ed alla
loro tracciabilità lungo tutta la filiera:
“dalla terra alla tavola“.*

*A partire dagli anni '90, il complesso
delle realizzazioni formative, ha concorso
ad accrescere la notorietà dei prodotti ve-
neti di qualità sul mercato regionale e na-
zionale, favorendo la penetrazione e il ra-
dicamento sui mercati esteri di aziende e
prodotti agroalimentari regionali con
azioni sinergiche “pubblico-privato”. Ha
consentito, quindi, di realizzare azioni co-
ordinate con i programmi promozionali
degli altri settori e di altri organismi per
creare un'immagine unificante del “made
in Veneto”, sviluppando il collegamento
tra valorizzazione delle produzioni agroal-
imentari, sicurezza alimentare, promo-
zione del territorio e del patrimonio sto-
rico-culturale regionale. In questo com-
plesso scenario, l'agricoltura regionale e
l'intervento pubblico, attraverso le inizia-
tive di formazione professionale rivolte a*



tutti gli operatori possono trovare nel rafforzamento della salubrità dei prodotti, nello sviluppo rurale e nella multifunzionalità delle aziende, nuovi modi di valorizzazione dell'agricoltura veneta, sia per quanto riguarda la promozione dei prodotti tipici a livello nazionale e internazionale, sia nel fornire servizi relativi alla tutela dell'ambiente e del paesaggio rurale. Con il presente progetto, si sono date risposte adeguate e puntuali a precisi fabbisogni formativi relativamente a:

1. salvaguardia delle produzioni tipiche della Regione Veneto attraverso il rafforzamento del legame dei prodotti con il territorio, il miglioramento della qualità, la sicurezza, la tracciabilità, la presenza e l'immagine del prodotto sul mercato;
2. mantenimento delle attività produttive agricole nelle zone montane, con particolare riferimento alla zootecnia e alla salvaguardia dell'ambiente;
3. introduzione, mantenimento e sviluppo di tecniche più rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori, quali quelle previste dai DPI della Regione Veneto, dall'applicazione delle norme sul benessere animale o delle tecniche previste dai Reg. Ce 2092/91 (agricoltura biologica) e Ce 1804/99 (zootecnia biologica);
4. miglioramento degli standard qualitativi delle produzioni vegetali (in modo specifico per quanto riguarda i prodotti destinati alla produzione zootecnica) ed animali (in particolare delle aziende coinvolte nella filiera del Grana Padano);
5. creazione di strutture di coordinamento dalla produzione al mercato, che facilitino e rendano più efficiente la commercializzazione delle produzioni agricole tal quali (commodities) e la qualità specifica (pro-

dotti DOP, IGP, BIO, QC e muniti di marchi territoriali o segni di qualità).

Il Progetto formativo qui presentato, ha inteso inoltre – come prevede il Programma Operativo della Regione Veneto (POR) – “perseguire uno sviluppo rispettoso dell'ambiente e della qualità della vita, nella consapevolezza che un processo di crescita economica rapido e poco controllato presenta dei costi che appaiono sempre più evidenti”.

La complessità e la trasversalità delle problematiche ambientali impongono però una visione unitaria degli interventi ad esse connessi, affinché nella loro pianificazione, programmazione, gestione e realizzazione non prevalgano approcci emergenziali, ma si affermi una capacità progettuale di ampio respiro.

In tale contesto, tutte le aziende, di ogni settore produttivo, comprese quelle della filiera agroalimentare, anche sulla spinta di nuove normative di legge europee, nazionali e regionali in materia ambientale, stanno sempre più cercando di attivare interventi nei processi produttivi più rispettosi dell'ambiente e della salute. Vengono così attuate misure, con corrispettivi impegni finanziari, per migliorare impiantistica, macchinari, ambienti. Ancor più pertanto si sente l'esigenza di personale qualificato che presidi i processi di difesa ambientale, della produzione agricola e delle trasformazioni agroalimentari per la qualità della vita delle persone impegnate e dei cittadini-consumatori sempre più attenti e consapevoli della stretta connessione tra salute e qualità dei prodotti alimentari.

È in questo quadro che il presente progetto ha realizzato i vari interventi innovativi che andremo ora ad analizzare (4 azioni formative per complessivi 21 interventi).

Le figure professionali

Azione 1 – Addetto alla Valorizzazione commerciale delle produzioni agroalimentari con l'estero

La figura professionale in oggetto opera all'interno di aziende di dimensioni medio-piccole, nell'ambito del settore agroalimentare, nelle aree funzionali di produzione, commerciale e amministrativa dell'azienda. Rispetto all'organigramma aziendale opera a livello manageriale o imprenditoriale o esecutivo, essendo in molti casi le aziende a conduzione familiare (in cui molte aree di attività possono essere ricoperte da poche persone). Svolge in particolare le seguenti attività:

- _ gestione amministrativa e commerciale dell'impresa (controllo di gestione, amministrazione, attività finanziaria, vendita, acquisti, attività di marketing);
- _ pianificazione delle attività aziendali, compresi gli investimenti;
- _ controllo e gestione del processo produttivo;
- _ esecuzione di parte delle operazioni di produzione.

Azione 2 – Addetto alla valorizzazione qualitativa delle produzioni agroalimentari tipiche

La figura professionale in oggetto opera all'interno di aziende di dimensioni medio-piccole, nell'ambito del settore agroalimentare, nelle aree funzionali di produzione, commerciale e amministrativa dell'azienda. Rispetto l'organigramma aziendale opera a livello manageriale o imprenditoriale o esecutivo, essendo in molti casi le aziende a conduzione

familiare o comunque di piccola dimensione (in cui molte aree di attività possono essere ricoperte da poche persone). Svolge in particolare le seguenti attività:

- _ gestione amministrativa e commerciale dell'impresa (controllo di gestione, amministrazione, attività finanziaria, vendita, acquisti, attività di marketing);
- _ pianificazione delle attività aziendali, compresi gli investimenti;
- _ controllo e gestione del processo produttivo;
- _ esecuzione di parte delle operazioni di produzione.

Azione 3 – Addetto alla gestione informatizzata dell'impresa agroalimentare

La figura professionale in oggetto opera all'interno di aziende di dimensioni medio-piccole, nell'ambito del settore agroalimentare, nelle aree funzionali di produzione, commerciale e amministrativa dell'azienda. Rispetto all'organigramma aziendale opera a livello manageriale o imprenditoriale o esecutivo, essendo in molti casi le aziende a conduzione familiare o comunque di piccola dimensione (in cui molte aree di attività possono essere ricoperte da poche persone). Svolge in particolare le seguenti attività:

- _ gestione amministrativa e commerciale dell'impresa (controllo di gestione, amministrazione, attività finanziaria, vendita, acquisti, attività di marketing);
- _ pianificazione delle attività aziendali, compresi gli investimenti;
- _ controllo e gestione del processo produttivo;

- _ esecuzione di parte delle operazioni di produzione;
- _ gestione degli aspetti economici e finanziari dell'impresa;
- _ adeguamento delle modalità di gestione delle attività aziendali alle norme fiscali previste;
- _ individuazione delle modalità per effettuare un adeguato controllo di gestione;
- _ aggiornamento e gestione delle strumentazioni informatiche;
- _ predisposizione degli applicativi informatici dedicati alle attività di gestione proprie dell'impresa.

Azione 4 - Operatore tecnico ed amministrativo del comparto agroalimentare

La figura professionale in oggetto opera all'interno di aziende di dimensioni medio-piccole, nell'ambito del settore agroalimentare e dei servizi ad esso dedicati, nelle aree funzionali di produzione, commerciale e amministrativa dell'azienda. Rispetto all'organigramma aziendale opera a livello manageriale o esecutivo. Le competenze professionali, di questa figura professionale sono le seguenti.

Conosce:

- _ gli aspetti fondamentali della legislazione del settore agroalimentare, comprese le norme di diritto pubblico e privato;
- _ le modalità di utilizzo dei programmi informatici per le normali operazioni di scrittura, calcolo e gestione dei dati;
- _ le modalità di utilizzo dei programmi informatici specifici per la comunicazione di informazioni con strutture pubbliche.

Esegue correttamente:

- _ la compilazione dei vari formulari per la richiesta di agevolazioni, permessi, rilascio di documenti, attestazioni, iscrizioni, che l'attività nel settore agroalimentare richiede siano svolti;
 - _ le redazioni di relazioni di natura agronomica per le esigenze che la legislazione italiana prevede;
 - _ la stesura di piani aziendali di sviluppo;
 - _ l'analisi dei punti critici e dei punti di controllo per individuare la qualità del lavoro svolto;
 - _ la lettura dei progetti, dei capitolati, e degli altri documenti progettuali o legislativi, in modo da utilizzare le informazioni nelle attività di consulenza, razionalizzando le risorse disponibili, risolvendo autonomamente gli immancabili piccoli imprevisti in una logica di qualità globale del lavoro;
 - _ la compilazione dei documenti fiscali per la contabilità di un'azienda del settore agricolo;
 - _ l'organizzazione di manifestazioni per la promozione dei prodotti agroalimentari.
 - _ gli interventi generali di un'azienda del settore agroalimentare.
- Si relaziona in modo corretto:*
- _ nel rapporto con i colleghi e i superiori, con atteggiamenti e decisioni atte a ottimizzare la forza lavoro, nel rispetto sia della sicurezza che della salubrità che della qualità del lavoro;
 - _ nella gestione del rapporto con la committenza sia pubblica che privata, dotandosi di atteggiamenti e linguaggi appropriati al ruolo assegnato.
- Affronta:*
- _ le problematiche che pone la normale

attività di consulente e gestore di servizi al pubblico con sicurezza, e riconosciuta competenza e sa proporre soluzioni creative dimostrando di possedere una giusta sensibilità verso i temi legati all'ambiente, ed al miglioramento della qualità della vita.

L'intervento formativo: descrizione, obiettivi e metodologie

Il progetto ha coinvolto 165 Operatori del settore, occupati in 140 aziende, per un totale di 726 ore di attività formativa, suddivise in 21 interventi specifici (vedi tabella). Sono persone che operano in unità localizzate sul territorio veneto, quali: imprenditori agricoli e loro coadiuvanti, lavoratori dipendenti agricoli e dell'industria agroalimentare. Il progetto formativo, coinvolgendo oltre a diverse aziende del settore, l'Associazione di categoria Unione Generale Coltivatori, l'Associazione Produttori Ortofrutticoli Veneti, l'Università degli studi di Padova Facoltà di Agraria, la Federazione Agricola Alimentare Ambientale Industriale (F.A.I.), l'Associazione degli Agrituristi Veneti Agrivacanze, l'Associazione dei Consumatori Adiconsum, l'IPSAA "E. Stefani" di Isola della Scala (VR), la Confcooperative Unione di Verona, l'Ente Parco Delta del Po', l'Ente Parco dei Colli Euganei, il Consorzio tutela vini di Soave, l'O.P.O. Veneto (Organizzazione prodotti ortofrutticoli), la Cooperativa Acli di Villabartolomea (Vr), ha rappresentato un momento di confronto importante per la messa a punto di piani di sviluppo interaziendali. In particolare l'azione formativa si è riferita alle categorie di operatori (sopradescritte) appartenenti alle province di Treviso, Venezia, Padova, Rovigo, Vicenza e Verona.

Ognuna delle 4 azioni si è suddivisa in UFC (Unità Formative Capitalizzabili) che per le loro caratteristiche e competenze proprie delle figure professionali interessate sono riconducibili a tre tipologie: UFC i cui contenuti hanno valenza di base, UFC di tipo professionalizzante e, infine, UFC i cui contenuti fanno riferimento a contenuti di tipo trasversale. Proprio in considerazione del ruolo che hanno l'innovazione e la formazione continua nello sviluppo dei processi produttivi delle aziende agroalimentari venete, gli **obiettivi** formativi che si sono intesi perseguire sono stati i seguenti nelle 4 diverse tipologie di azioni.

Azione 1 – Aggiornamento addetti alla valorizzazione commerciale delle produzioni agroalimentari con l'estero (realizzati 5 interventi di 30 ore ciascuno per 37 allievi di 27 aziende, per un totale di 150 ore):

- _ ottimizzare le capacità organizzative dell'impresa a livello strutturale e relazionale per favorire la competitività dell'impresa;
- _ relazionare per gli aspetti più semplici in lingua straniera;
- _ relazionare in modo da fornire in lingua straniera la descrizione della propria impresa e del processo produttivo (alcuni aspetti della tecnica di coltivazione e delle caratteristiche del processo di produzione) alla base della produzione dei prodotti aziendali;
- _ relazionare in modo da fornire in lingua straniera la descrizione organolettica delle caratteristiche dei prodotti alimentari della propria azienda;
- _ realizzare una semplice contrattazione

commerciale per la vendita o per la stipula di un accordo commerciale in lingua straniera;

- _ conoscere le tecniche di comunicazione per uno sviluppo delle abilità relazionali.

Azione 2 – Aggiornamento addetti alla valorizzazione qualitativa delle produzioni agroalimentari tipiche (realizzati 8 interventi di 32 ore ciascuno per 60 allievi di 59 aziende per un totale di 256 ore):

- _ conoscere le problematiche attinenti la produzione agricola;
- _ conoscere i prodotti tipici locali e a marchio IGP, DOP, DOC, prodotti biologici, le rispettive caratteristiche organolettiche, degustative e l'utilizzo nella cucina tipica locale veneta;
- _ conoscere le modalità di trasformazione (organizzazione del lavoro, tecnologie, controllo igienico sanitario, qualità della produzione) dei prodotti tipici locali;
- _ conoscere le procedure di certificazione dei prodotti agroalimentari distribuiti nelle varie filiere, soprattutto per quanto riguarda la tracciabilità del prodotto fresco e/o lavorato attraverso analisi isotopiche, e la qualità lungo tutta la filiera attraverso l'analisi dei costituenti chimici;
- _ definire le modalità di valorizzazione dei prodotti tipici locali.

Azione 3 – Aggiornamento addetti alla gestione informatizzata dell'impresa agroalimentare (realizzati 7 interventi di 40 ore ciascuno per 61 allievi di 48 aziende, per un totale di 280 ore):

- _ conoscere gli aspetti fondamentali della società dell'informazione;

- _ utilizzare i comandi e le funzioni principali del sistema operativo Windows;
- _ utilizzare Word (videoscrittura) per l'elaborazione di testi, tabelle, modelli e moduli;
- _ utilizzare Excel per lavorare con il foglio di calcolo, trattare dati e creare grafici;
- _ utilizzare Access (archiviazione) per catalogare informazioni, gestire ed archiviare dati;
- _ utilizzare Internet, le risorse disponibili in rete e la posta elettronica;
- _ conoscere le potenzialità del web marketing e utilizzare le opportunità dell'e-commerce;
- _ scegliere i software applicativi con maggiore funzionalità per la gestione dell'impresa;
- _ utilizzare software applicativi nella gestione economico patrimoniale e tecnica dell'impresa agroalimentare.

Azione 4 – Aggiornamento tecnici ed amministratori del comparto agroalimentare (realizzato 1 intervento di 40 ore per 6 allievi di 6 aziende, per un totale di 40 ore):

- _ individuare le problematiche inerenti al prodotto (dall'idea alla vendita);
- _ consultare e produrre la documentazione usando il sistema informativo aziendale;
- _ collaborare alla soluzione dei problemi organizzativi;
- _ acquisire una corretta modalità di relazione con il cliente;
- _ conoscere tecnologie informatiche che consentono di migliorare le modalità di organizzazione aziendale e di promozione aziendale (reti aziendali,

gestione dei dati e delle informazioni, web marketing);

- _ illustrare gli aggiornamenti previsti dalla legislazione di Politica Agricola Comunitaria;
- _ illustrare gli aggiornamenti previsti dalla legislazione ambientale per il settore agricolo;
- _ descrivere i principali documenti delle istituzioni politiche regionali, nazionali ed europee attinenti al settore agroalimentare;
- _ descrivere le norme riguardanti il “Miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro”.

La metodologia didattica adottata è stata programmata in considerazione del raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- _ visualizzazione e contestualizzazione della figura professionale del corso specifico;
- _ consolidamento delle competenze di base;
- _ aggiornamento, implementazione e sviluppo delle competenze tecnico-professionali specifiche;
- _ valorizzazione e sviluppo di competenze trasversali;
- _ collegamento delle conoscenze e delle abilità tecniche con capacità di “visione ed analisi complessiva” verso il contesto lavorativo specifico e l'ambiente socioeconomico nel quale si opera.

È stata, pertanto adottata una metodologia didattica di tipo attivo-induttiva con ampio utilizzo di esercitazioni, casi di studio e simulazioni per facilitare la partecipazione, il coinvolgimento, l'apprendimento ed il contributo alla soluzione dei problemi da parte degli allievi. La trattazione degli argomenti è partita

sempre da problemi concreti emersi nell'attività pratica del gruppo in apprendimento e da questi si sono individuati strumenti e strategie per la loro soluzione. L'approccio all'aggiornamento professionale è stato affrontato nella consapevolezza delle esigenze degli addetti coinvolti, interpretandole e guidandole, non semplicemente assecondandole; costruendo soluzioni con le persone, così da favorire la capacità di correlare le prospettive soggettive con le funzioni/ruoli/compiti lavorativi svolti in azienda. È stata attenuata l'importanza della relazione didattica e/o formativa frontale ed hanno avuto maggiore peso le attività formative in situazione, progettate e costruite avendo come punto di riferimento costante le dinamiche relazionali e professionali ed i contenuti tecnici di ognuna delle quattro azioni, che sinteticamente si possono così configurare:

- _ lezioni in aula, efficaci per l'acquisizione di conoscenze e la socializzazione delle esperienze;
- _ lezioni in situazione che, utilizzando situazioni di studio con forti analogie con la vita lavorativa, hanno favorito il processo decisionale e l'esercizio del ruolo professionale;
- _ problem solving creativo che si basa sul principio della pedagogia attiva (si apprende meglio ciò che si fa: attraverso la presentazione di una situazione problematica il gruppo in formazione individua gli elementi critici trovando soluzioni originali);
- _ studio di casi dove gli allievi sono stati abituati a discutere i problemi relativi ad un determinato ambito disciplinare elaborando poi le soluzioni più adeguate;

_ learning community, dove ogni allievo si è sentito responsabile della realizzazione degli obiettivi della propria formazione ed è stato in grado di collaborare con gli altri allievi;
 _ lavoro di gruppo, dove sono state valorizzate particolarmente l'integrazione operativa tra i singoli partecipanti alle azioni formative, al fine di apprendere una modalità operativa di gruppo che presenta dinamiche e peculiarità determinanti nel contesto aziendale.

L'attività d'aula e lo studio di casi concreti – legati alle diverse tipologie di professioni nell'area agroalimentare dei corsisti – hanno riguardato temi ed esercitazioni per acquisire competenze relativamente a:

_ l'importanza della conoscenza della lingua straniera per la descrizione della propria impresa e del processo produttivo (alcuni aspetti della tecnica di coltivazione e delle caratteristiche del processo di produzione) alla base della produzione dei prodotti aziendali;
 _ le tecniche e modalità per la conduzione di una semplice contrattazione commerciale per la vendita o per la stipula di un accordo commerciale in lingua straniera;
 _ le problematiche odierne attinenti la produzione agricola;
 _ i prodotti tipici locali e a marchio IGP, DOP, DOC, prodotti biologici, le rispettive caratteristiche organolettiche, degustative e l'utilizzo nella cucina tipica locale veneta;
 _ le modalità di trasformazione (organizzazione del lavoro, tecnologie, controllo igienico sanitario, qualità della produzione) dei prodotti tipici locali;

_ le modalità di valorizzazione dei prodotti tipici locali;
 _ le tecnologie innovative nella produzione e trasformazione dei prodotti;
 _ la normativa ISO 9001:2000 e documentazione per la certificazione della qualità;
 _ l'igiene dei prodotti alimentari: corretta manipolazione, contaminazione e tossinfezione;
 _ le tecniche di marketing Analisi della domanda-offerta dei prodotti agroalimentari riferita a località/settore specifici;
 _ la promozione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari;
 _ la gestione informatizzata delle produzioni agroalimentari tipiche;
 _ l'ottimizzazione delle capacità organizzative dell'impresa a livello strutturale attraverso un uso adeguato delle nuove tecnologie da utilizzare in ambiti contabili, finanziari e commerciali anche nei rapporti con l'estero;
 _ le attività amministrative, contabili e gestionali di un'impresa ed utilizzo delle risorse informatiche e di altre tecnologie evolute;
 _ un adeguato utilizzo di strumenti informatici per un controllo efficace di gestione dell'impresa, ormai indispensabile in una realtà economica altamente complessa e competitiva come quella del settore agroalimentare (Regione Veneto, Piano di sviluppo rurale del Veneto 2007–2013).
 _ l'aggiornamento sulle norme fiscali per la gestione aziendale, principi di controllo di gestione,
 _ la conoscenza degli aggiornamenti previsti dalla legislazione di Politica

Agricola Comunitaria;
 e dalla legislazione ambientale per il settore agricolo;
 _ la conoscenza dei principali documenti delle istituzioni politiche regionali, nazionali ed europee attinenti al settore agroalimentare;
 _ la normativa riguardante il “Miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro”.

Conclusioni

In considerazione del ruolo svolto dalle aziende coinvolte e del grado di soddisfazione espresso dai Corsisti (mediamente oltre il 75% di giudizi positivi) si può affermare che il progetto ha raggiunto gli obiettivi prefissati.

Si è voluto soprattutto riaffermare il concetto di responsabilità condivisa tra gli attori coinvolti nella produzione, distribuzione, utilizzo e consumo dei prodotti del settore agroalimentare.

Sono stati affrontati temi e argomenti che hanno realmente incrementato le competenze di ogni corsista e tali da innalzare il livello qualitativo della sua professionalità, con una ricaduta positiva nel processo di innovazione dell'azienda di appartenenza.



www.politicheagricole.it/

Sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

<http://www.reterurale.it/>

Sito della Rete Rurale Nazionale, il programma con cui l'Italia partecipa al più ampio progetto europeo (Rete Rurale Europea - RRE) che accompagna e integra tutte le attività legate allo sviluppo delle aree rurali per il periodo 2007-2013. Il programma punta a supportare le politiche di sviluppo delle aree agricole con il fine ultimo di favorire scambi di esperienze e conoscenze tra gli operatori del settore e le istituzioni e di tutti i soggetti che operano e vivono nelle aree rurali.

<http://www.inea.it/>

Sito dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria, ente pubblico di ricerca che - istituito allo scopo di eseguire indagini e studi di economia agraria e forestale con particolare riguardo alle necessità della legislazione agraria, dell'amministrazione rurale e delle classi agricole l'INEA - svolge attività di ricerca, di rilevazione, analisi e previsione nel campo strutturale e socio-economico del settore agro-industriale, forestale e della pesca. Negli ultimi anni l'attività dell'Istituto si è ampliata nelle attività di supporto alla Pubblica Amministrazione per l'attuazione delle politiche agricole, in primo luogo quelle che discendono dall'Unione Europea.

<http://sito.entecra.it/>

Il Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA) è un Ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroindustriale, ittico e forestale.

La distribuzione sul territorio nazionale consente al CRA di diffondere capillarmente le proprie competenze, operando sinergicamente con le Amministrazioni centrali, gli Enti locali, le Imprese e le Associazioni di categoria.

<http://www.agea.gov.it/>

L'Unione Europea sostiene la produzione agricola dei Paesi della Comunità attraverso l'erogazione, ai produttori, di aiuti, contributi e premi. Tali erogazioni, finanziate dal Feoga, vengono gestite dagli Stati Membri attraverso gli Organismi Pagatori, istituiti ai sensi del Reg. (CE) n. 885/2006 (Art. 18). Con il decreto legislativo n. 165/99 è stata istituita l'Agea (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) per lo svolgimento delle funzioni di Organismo di Coordinamento e di Organismo pagatore.

<http://www.agecontrol.it/>

AGECONTROL è l'Organismo di controllo che, per conto di AGEA, svolge le verifiche di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi, ai sensi del D.L. 28 febbraio 2005, n. 22, convertito con modificazioni nella Legge 29 aprile 2005, n. 71.

<http://www.ismea.it/>

L'ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) è un ente pubblico economico che, anche attraverso società controllate, realizza servizi informativi, assicurativi e finanziari e costituisce forme di garanzia creditizia e finanziaria per le imprese agricole e le loro forme associate, al fine di favorire l'informazione e la trasparenza dei mercati, agevolare il rapporto con il sistema bancario e assicurativo, favorire la competitività aziendale e ridurre i rischi inerenti alle attività produttive e di mercato.

link

<http://www.oigamipaf.it/>

Sito dell'OIGA è un organismo tecnico-politico e come tale è composto da esperti designati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dalle Regioni, da rappresentanti degli ordini e dei collegi professionali di tecnici agricoli, alimentari e forestali e delle organizzazioni agricole giovanili rappresentative a livello nazionale.

Rappresenta la prima sede istituzionale di concertazione, confronto, verifica e proposta su tutte le problematiche che incontrano i giovani che vogliono iniziare o già esercitano un'attività agricola.

<http://www.agriregionieuropa.univpm.it/>

promossa e gestita dall'Associazione "Alessandro Bartola" (Studi e ricerche di economia e di politica agraria) in collaborazione con l'INEA (Istituto Nazionale di Economia Agraria) e il Centro SPERA (Centro Studi Interuniversitario sulle Politiche Economiche, Rurali ed Ambientali) AGRIREGIONIEUROPA ha un duplice obiettivo: favorire il dialogo tra ricerca scientifica e territorio in materia di agricoltura, agro-alimentare e sviluppo rurale e coniugare la dimensione regionale con quella internazionale, e dell'Unione Europea in particolare. AGRIREGIONIEUROPA comprende la rivista on-line e tutti gli altri servizi di analisi, documentazione e informazione gestiti dal sito.

<http://www.sinab.it/>

Sito del SINAB, Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica, realizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in collaborazione con le Regioni. Offre informazioni e servizi agli operatori del settore per lo sviluppo e la valorizzazione dell'agricoltura biologica italiana.

<http://www.venetoagricoltura.org/>

Sito di VENETO AGRICOLTURA, l'Azienda della Regione Veneto che promuove l'innovazione di processo e di prodotto nei settori di competenza, anche attraverso la divulgazione agricola e l'animazione rurale ed eroga servizi specialistici per la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti tipici della regione; che promuove e organizza l'attività di certificazione di qualità dei prodotti alimentari; che valorizza la razionale utilizzazione delle risorse ambientali e l'attività di ricerca applicata, di sperimentazione, informazione e formazione professionale ed è particolarmente attenta alla salvaguardia della biodiversità attraverso la gestione dei vivai fovevrestali regionali, delle riserve naturali e delle foreste demaniali regionali.

<http://www.veneto-agriturismo.it/>

Realizzato con il contributo dell'Unione Europea (fondi FEAOG REG CE N.1257/1999) il sito è una guida agli agriturismo del Veneto, suddivisi per provincia e per zone di interesse.

Pubblicazione realizzata con il finanziamento
del Fondo Sociale Europeo,
del Fondo di Rotazione del Ministero del Lavoro
e delle Politiche Sociali e della Regione Veneto

Attività di diffusione dei risultati del progetto
2656/1/1/1886/2008 “Formazione continua per addetti
al settore agroalimentare” gestito da ANAPIA
Regionale del Veneto. Il progetto rientra nelle attività
del POR 2007/2013 – Ob. Competitività regionale
e occupazione – Azioni innovative – Utente occupata –
Anno 2008



investiamo per il vostro futuro

