

FORUM CDO AGROALIMENTARE
XIII EDIZIONE
DOPO EXPO: CONSUMI, MERCATI, INNOVAZIONE, AGGREGAZIONE,
SOSTENIBILITA'
29/30 Gennaio 2016 Milano Marittima (RA)

Official Partners



Sessione 6: L'INNOVAZIONE. PREPARIAMO LA PARTECIPAZIONE AD UN GOI.

Angelo Frascarelli

Bene, io penso che, pur in un'ora, abbiamo dato un contributo per capire questa enciclica, per capire meglio le parole di questa enciclica importante ... com'è quella parola che ha detto? Felicità sostenibile? Mi dispiace che non abbiamo potuto approfondire questa cosa della felicità sostenibile, ma avremo tempo.

Il Forum è una corsa di Formula1, non inquiniamo, anzi contribuiamo a costruire il nostro umano, però come tutte le corse bisogna andare veloci e quindi passiamo subito alla sessione 7 del Forum, che affronta l'altro argomento, che si chiama "Innovazione".

Vedete che ieri abbiamo parlato di consumi e mercati, oggi di sostenibilità, ora innovazione, poi parleremo di aggregazione.

Oggi parliamo di innovazione e chiedo ad Alessandra Antognelli di venire sul palco per la sua breve presentazione. Lo facciamo con un metodo nuovo, che non abbiamo mai usato al Forum e che si chiama Project Work. Su questo vi chiedo veramente la massima collaborazione, perché se non collaboriamo non ci viene bene.

Non vogliamo parlare di innovazione in maniera generica, di innovazione abbiamo parlato l'anno scorso, abbiamo parlato di bio-economia, di Horizon 2020. Quest'anno ne vogliamo parlare per costruire veramente un progetto di ognuno di noi, un progetto che domani si possa concretizzare.

Questo progetto di innovazione è il tema principale dell'Unione Europea da qui al 2020, periodo 2014-2020, due anni sono già passati, che è quello della costruzione di un'Europa intelligente, che vuol dire un'Europa basata sull'innovazione.

Quando l'Unione Europea dice una cosa, poi la fa, la finanzia e per l'agricoltura questo finanziamento si chiama "Misura 16" del PSR con i gruppi operativi per l'innovazione. Adesso abbiamo chiesto a Alessandra Antognelli, responsabile dello Europe Direct del Ce.SAR in Umbria, che avete già conosciuto l'anno scorso, di rifarci il riassunto su cos'è la Misura 16 e cos'è il gruppo operativo per l'innovazione. Fate attenzione, perché un minuto dopo il suo intervento, in 5 minuti, ognuno di voi deve fare un progetto, quindi per fare il progetto bisogna ascoltare bene quello che ci dice.

Alessandra Antognelli

Sì, grazie Angelo e buongiorno a tutti. Allora io cercherò di essere rapida e chiara, poi meglio di me qualcuno vi darà delle indicazioni molto precise. Purtroppo, sebbene qui siamo su un piano molto

pratico, quando si fanno le politiche e si decide come spendere i soldi, c'è qualcuno nella stanza dei bottoni che ci dà delle indicazioni.

Ci insegna ad usare delle parole chiave che io qui riporterò velocemente in questo power point e che con voi oggi voglio ...

Angelo Frascarelli

Che cos'è questa vignetta?

Alessandra Antognelli

Eh, i pupazzetti della Lego, che molti di voi conoscono, ci rappresentano quello che purtroppo accade delle volte, cioè che non abbiamo tempo per innovare, a pensare quanto può essere semplice fare, anche solo in un convegno come questo, scambio di idee e da lì un qualcosa di nuovo, che ci aiuta a capire come risolvere un problema.

Angelo Frascarelli

È una vignetta che dice. "Non ho tempo per innovare" e quindi spinge la ruota quadrata.

Alessandra Antognelli

Esatto. Purtroppo succede anche questo. Allora chi fa le politiche e ci dice come bisogna fare per spendere i soldi, che vengono dati per fare innovazione e aggregazione, usa delle parole chiave. Una è questa: PEI (partenariato europeo per l'innovazione), la sentirete spesso nominare.

Tutto deriva da regolamenti comunitari, leggi, testi di leggi, tanti libroni che non stiamo qui a ricordare, ma dove ci sono appunto queste parole chiave degli obiettivi e dei compiti.

Gli obiettivi li ho messi in grassetto: produttività e sostenibilità. Quante volte tra ieri e oggi abbiamo cominciato a parlare di questi concetti. Guardate bene: collegare ricerca e attori. Voi siete gli attori, qui tra noi c'è anche qualcuno che fa ricerca e sicuramente tornando nelle vostre aziende troverete chi fa questo, chi si offre di fare questo e vediamo come e con quali compiti.

Lavorare insieme.

Allora tutto deriva dai regolamenti. Quello che si vuol creare a livello europeo di Bruxelles è una rete di PEI. Quello che facciamo in Emilia Romagna, Lombardia, ecc. faranno anche nei Länder tedeschi, nelle province spagnole, gli olandesi, anzi hanno cominciato a farlo e questo deve diventare per Bruxelles ...

Angelo Frascarelli

Diciamo che gli altri stanno 1 anno e mezzo avanti a noi, perché noi abbiamo cominciato adesso a fare i bandi del PSR, mentre in altri paesi hanno già cominciato da un anno. Comunque andiamo avanti.

Alessandra Antognelli

E tutto questo deve diventare una rete, la rete PEI. Vedremo negli anni successivi se ... vedremo come si costruirà questa rete. Oggi noi abbiamo un compito, quello di creare dei gruppi operativi, dove si va a collegare chi fa ricerca e gli attori del settore agricolo e agro-alimentare.

Andiamo a vedere questi tre focus.

Cosa significa lavorare in un gruppo operativo? Innanzitutto uno dei temi su cui un gruppo operativo potrebbe lavorare è quello rivolto al miglioramento simultaneo di ...

Angelo Frascarelli

Ecco voi dovete fare un gruppo operativo, vi stanno distribuendo i questionari. Il gruppo operativo ha un obiettivo: intensificare.

Alessandra Antognelli

Allora l'intensificazione sostenibile, Angelo, può voler dire una di queste tre cose o anche tutte e tre insieme:

- miglioramento della produttività e della gestione sostenibile dei nostri suoli, che hanno i problemi che abbiamo sentito raccontare stamattina, che hanno comunque il problema della produttività, perché alla fine bisogna sempre far tornare il bilancio.
- Più conoscenza per ettaro. Cosa vi rimanda questo? Se ne parla tanto. L'agricoltura di precisione, cioè conoscere più e meglio quello che avviene in una singola particella della mia azienda.

Angelo Frascarelli

Ecco, per produrre di più non bisogna metterci più trattori su un ettaro, bisogna metterci più conoscenza.

Alessandra Antognelli

Infine, ieri ne abbiamo parlato molto:

- quello che alla fine finisce nel piatto.
-

Angelo Frascarelli

Perché l'innovazione per un agricoltore qual è? Comprare la mietitrebbia o il trattore nuovo. Non è questa l'innovazione.

Alessandra Antognelli

E per chiudere appunto, vi dicevo, quello che finisce nel piatto e che è il risultato finale.

Allora, qui forse entrerà poi nel vivo chi ha già fatto i bandi su questi gruppi operativi. Sentirete parlare di 16.1, questa misura nuova, nuovissima, attesa, del PSR 2014-2020 in cui si parla ...

Angelo Frascarelli

Scrivete tutti: misura 16.1

Alessandra Antognelli

16.1

Per ora i più bravi a partire sono stati Emilia Romagna e Lombardia, che hanno già pubblicato nel bollettino i bandi per queste due misure. Ma cosa fanno queste misure?

Fanno sì che chi come voi lavora in agricoltura e nell'agro-alimentare possa trovare un collegamento con dei soggetti, ossia chi fa ricerca, per trovare la soluzione a un problema. Contributi dal 70% al 90%, anche al 100% con queste spese ammissibili. Tutto quello che c'è bisogno di fare per mettersi insieme e trovare la soluzione a un problema.

I beneficiari sono imprese agricole, associazioni di imprese agricole e vi ricordo che ...

Angelo Frascarelli

Anche agro-alimentari

Alessandra Antognelli

Anche agro-alimentari. E il contributo può arrivare fino al 100%.

Allora voglio andare nel vivo. Una buona ricetta è questa. Quali sono i vostri rapporti con gli altri imprenditori? Avete forse negli anni passati lavorato nel vecchio PSR con quella 124, che a volte ha creato tanti problemi? Da lì cosa è nato? Se è nato qualcosa di buono, allora ricordiamocelo, riprendiamolo oppure continuiamo a creare relazioni con gli altri.

Aggregazione. Uno dei titoli del Forum di quest'anno. Quindi non chiudersi, ma aprirsi, anche andando semplicemente agli incontri che le regioni stanno facendo su questi nuovi PSR, che io sono sicura che molti di voi ci vanno, però cercare di capire queste parole chiave.

E poi in ambito produttivo capire in quale segmento del mercato siamo, quali sono i nostri rapporti all'interno della filiera. Ieri abbiamo parlato molto con la grande distribuzione organizzata e quant'altro. Poi si deve arrivare a quagliare, quando c'è il bando. La regione ha fatto il bando, è uscito nel bollettino, attiviamoci. Bisogna avere un piano, un piano di innovazione. Abbiamo già identificato il nostro problema in azienda, nostro e di altre aziende, presentiamo il bando.

I bandi metteranno come limite massimo di cooperazione fino a 5 anni. Sono tanti 5 anni eh!

Angelo Frascarelli

Massimo 3 anni, la maggior parte.

Alessandra Antognelli

E per chiudere quello che a volte può essere anche rognoso, cioè la rendicontazione. Magari qualcuno è uscito dal gruppo operativo, ...

Angelo Frascarelli

Sono soldi pubblici, vanno rendicontati.

Alessandra Antognelli

Quindi rendicontazioni.

E' un percorso molto semplificato che oggi Angelo ci aiuterà a capire meglio come articolare.

Angelo Frascarelli

Bene. Allora avete visto, questa è una cosa operativa, facciamo un project work.

E' un project work, perché da domani si può mettere in campo. Adesso ci prendiamo 4-5 minuti per rispondere a questo questionario, che si intitola "Qual è il principale fabbisogno di innovazione della tua impresa?"

Va compilato, perché alcuni di voi saranno chiamati a presentarlo qui sul palco. Quindi prendiamoci 3-4 minuti per rispondere. Se intanto mi mette l'altro video, l'altra presentazione, così spiego meglio le domande.

"Qual è il fabbisogno di innovazione della mia impresa?"

Chiaramente in un'impresa probabilmente ce ne sono tanti, ma noi ce ne scriviamo uno solo.

"Qual è il fabbisogno di innovazione della mia impresa?"

Secondo punto: per rispondere al fabbisogno di innovazione non bisogna fare le chiacchiere, bisogna andare a cercare un centro di ricerca, che ha già la risposta per l'innovazione. Chiaro qual è il concetto? Quindi non un fabbisogno di innovazione generico, perché quello non serve.

Avete trovato il centro di ricerca, sì? Perché questa innovazione è una cooperazione tra un centro e l'imprenditore. Senza centro di ricerca non si viene finanziati. Poi ce lo dirà meglio il dott. Cargioli quando verrà sul palco.

Altra domanda importante: quali risultati mi attendo? Prima di partire, uno deve definire quali risultati si attende. Scrivete quali risultati uno si attende.

Come diceva prima Alessandra Antognelli, l'innovazione non si fa da soli. Si fa con altri soggetti. Non viene finanziata la singola impresa, viene finanziato un GOI, gruppo operativo per l'innovazione, quindi deve essere un gruppo: quattro imprenditori, tre imprenditori, cinque imprenditori insieme a un centro di ricerca. Quindi con quali altri soggetti voglio collaborare?

Ultime due domande.

Quant'è la durata di questo progetto? La durata ottimale. Alessandra diceva massimo 5 anni, ma sono troppi. Massimo 3 anni. Quindi da un anno a 3 anni.

E poi quanto dovrebbe costare? Perché noi dobbiamo anche chiedere un finanziamento. Quanto costano questi 3 anni di sperimentazione?

Ecco queste sono 5 domande, che trovate sul questionario, che abbiamo proiettato e spero che tutti voi in questi 3 minuti avete già costruito il progetto e adesso chiamiamo sul palco 4 valutatori di questi progetti. Poi chiameremo qualcuno di voi a presentarli, quindi chi non ha scritto, poi io lo chiamo, prendo dall'elenco dei partecipanti e se uno non ce l'ha fa una figuraccia, quindi spero che avete scritto tutti.

Chiamo sul palco i 4 valutatori che sono: Giancarlo Cargioli della Regione Emilia Romagna, grazie di essere venuto qui tra noi, ...

Giancarlo Cargioli non lo abbiamo chiamato a caso, una breve parola di presentazione. E' il responsabile.

Giancarlo Cargioli

Buongiorno, sono Giancarlo Cargioli, sono il responsabile del Servizio ricerca, innovazione e promozione del sistema agro-alimentare dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna.

Angelo Frascarelli

Secondo valutatore: **Ciro Lazzarin** della società Agri2000

Perché abbiamo chiamato **Ciro Lazzarin** tra i valutatori? Perché Agri2000 ogni anno fa un rapporto sull'innovazione.

Ciro Lazzarin

Buongiorno a tutti. Sì, ogni anno facciamo un osservatorio sull'innovazione delle imprese agricole. Quest'anno abbiamo presentato i risultati a Expo, abbiamo cambiato un po' la formula e abbiamo deciso di intervistare il consumatore, quindi capire come il consumatore interpreta i temi dell'innovazione e della sostenibilità delle imprese agricole per ricavare spunti utili ovviamente all'innovazione delle imprese agricole.

Angelo Frascarelli

Terzo valutatore: **Paola Sidoti** di Bayer

Hanno sempre investito e puntato sull'innovazione, sulla sostenibilità, sul rapporto con il consumatore, due parole di presentazione.

Paola Sidoti

Buongiorno a tutti. Io approfitto sempre per condividere gli obiettivi del Forum, noi lo stiamo sostenendo, siamo insieme ormai da 12 anni, quindi anche questa sessione, in cui non so quale potrà essere il mio contributo effettivo, è per vedere come voi vedete l'innovazione e soprattutto mi piace questa idea che i produttori, gli imprenditori siano quelli che indirizzano anche la ricerca a lavorare per loro. Quindi in questo senso vorrei poter dare un piccolo contributo.

Angelo Frascarelli

Graziano Brandoni lo abbiamo invitato come valutatore perché è un imprenditore che ha sempre fatto dell'innovazione il punto fondamentale della sua impresa. Una breve presentazione.

Graziano Brandoni

Sì, imprenditore delle Marche, gestisco l'azienda insieme a mio fratello Tommaso, azienda di famiglia di 400 ettari, produciamo dai cereali da semi agli ortaggi da industria, piante da vivaio e piante anche in serra, e come dicevi l'innovazione è quello che ci consente di andare avanti e di procedere.

Angelo Frascarelli

Bene. Allora adesso chiamiamo qualcuno a presentare il suo progetto d'innovazione. Mi è stato annunciato che c'è un gruppo d'innovazione che è nato proprio nelle Marche e quindi li chiamiamo: Nicola Lucci e i suoi collaboratori.

Se venite ad ognuno chiediamo di presentare il suo progetto d'innovazione in ... 2 minuti? 3 via, 3 minuti, perché dobbiamo fare questo lavoro in 40 minuti e ne dobbiamo presentare almeno 6-7. Il microfono. Prego. Se vi presentate brevemente.

Nicola Lucci

Buongiorno a tutti, io sono Lucci Nicola, un agronomo libero professionista. Abbiamo qui con noi Deni Moki, Andrea Pettinari e Paolo Trobbiani, sempre professionisti, periti agrari e agronomi. Giriamo in lungo e in largo le Marche perché abbiamo a cuore la nostra terra e vogliamo cercare di migliorare sempre l'innovazione all'interno della Regione Marche che magari qualche volta non sempre risponde positivamente a ciò.

Quindi vogliamo mappare la natura del terreno e monitorare i fabbisogni colturali, perciò nutrizionali, idrici e sanitari, del mais e dei cereali ...

Angelo Frascarelli

Quindi il vostro fabbisogno di innovazione è mappare la natura del terreno.

Nicola Lucci

La natura del terreno, sì. Proprio perché, come dicevamo prima, la conoscenza del terreno e non i trattori.

Il centro di ricerca che potrebbe collaborare con noi è l'Università Politecnica delle Marche, che già si interessa di ciò. Tutto questo ovviamente, questo monitoraggio ...

Angelo Frascarelli

Vedete come sono bravi, hanno fatto il compitino: prima domanda, seconda domanda ...

Nicola Lucci

Sto leggendo qua ...

Angelo Frascarelli

Terza domanda: quali risultati vi aspettate?

Nicola Lucci

I risultati sono la razionalizzazione degli input produttivi, cioè fertilizzanti, agro-farmaci e acqua di irrigazione, quindi con relativa riduzione dei costi e dell'impatto ambientale ovviamente. Oltre a ciò, anche la maggiore efficacia degli input produttivi, in particolare dell'acqua.

Angelo Frascarelli

Però non ho capito una questione. Ma questa mappatura come la fate? Andate con le sonde?

Nicola Lucci

No, l'idea è quella di utilizzare un drone come mezzo per avere questa mappatura ... scannerizzazione Sì, il dettaglio era di puntare ad una scannerizzazione, una geo-referenziazione puntiforme delle informazioni nell'ambito del nostro appezzamento al fine di interpolare questi dati con i sistemi gestionali che ormai tutte le macchine, le attrezzature per la fertilizzazione, i trattamenti e quant'altro sono collegati con sistemi GPS e quindi misurazioni puntiformi

Si riesce a individuare cosa fare in quel momento, quindi con l'ottimizzazione della conoscenza.

Angelo Frascarelli

Quindi agricoltura di precisione

Nicola Lucci

Agricoltura di precisione, supportando tecnologia e tecnico in campagna, che avvalora, verifica ed adegua le informazioni date da uno strumento, che viene automaticamente e continuamente aggiornato e implementato di informazioni al fine di avere una conoscenza e quindi una risposta puntuale sul territorio.

Angelo Frascarelli

Perfetto. Altra domanda: con quali soggetti lo volete fare?

Nicola Lucci

Pensavamo di collaborare con due aziende maidicole e due aziende cerealicole dell'areale marchigiano.

Angelo Frascarelli

Quanto costa il progetto?

Nicola Lucci

Pensavamo intorno ai 400 mila euro.

Angelo Frascarelli

Ah, insomma.

Nicola Lucci

Perché la durata è di tre anni.

Angelo Frascarelli

Bene. Allora adesso loro hanno presentato il loro progetto molto sinteticamente e mi scuso per la violenza che qualche volta esercito nei confronti di qualche relatore. Adesso passiamo subito la parola a Cargioli, che ci deve dire una questione fondamentale: lo finanzia o no?

Giancarlo Cargioli

No.

Angelo Frascarelli

No, innanzitutto se ci dice se la scheda che abbiamo presentato prima era corretta oppure no.

Giancarlo Cargioli

La scheda presentata è certamente corretta perché è la sintesi del progetto.

Giancarlo Cargioli

La sintesi del progetto è questa sicuramente. Credo che sia stato detto tutto. La novità di questi gruppi operativi è che l'innovazione deve essere proposta dalle imprese. Voi siete un gruppo di consulenti, non siamo delle imprese. Preferivamo ...

Angelo Frascarelli

Vedi, ha messo subito il dito nella piaga. Sono un gruppo di consulenti.

Giancarlo Cargioli

Preferivamo fossero imprese, ma detto questo le imprese le avrete sicuramente, quindi io credo che questo è finanziabile. No, le avrete sicuramente. L'ho detto un po' per provocare e per fare il punto sulla vera essenza del gruppo operativo, che dovrebbe partire dal basso.

La vera novità del gruppo operativo è ... anzi le due vere novità sono:

- bottom-up, cioè partenza dal basso, bisogno dell'impresa, anche piccole con piccoli centri di ricerca, progetti anche piccoli, ci dice l'Unione Europea, non è necessaria una grande dimensione, quindi progetto dal basso, e
- individuazione esatta del tema di innovazione, che si fa dell'innovazione, che si vuole, e dei misuratori di innovazione.

In questo caso, mi pare di capire che occorrerebbe definire meglio qual è l'ambito circoscritto, perché mappare tutto è un conto, a parte che non esistono strumenti, sensori o quant'altro che possano fare tutto, invece mappare alcuni parametri che siano funzionali ad alcune questioni, ad alcuni interventi, forse è meglio, meglio circoscrivere un po' di più.

Angelo Frascarelli

Quindi circoscrivere meglio il progetto. Bene.

Lazzarin, due parole, una battuta. Come si inserisce nel vostro osservatorio dell'innovazione?

Ciro Lazzarin

Si inserisce nella tematica, di cui si parlava anche ieri, e cioè l'aumento dell'efficienza dell'azienda agricola, che è fondamentale e che porta ad una riduzione dei costi, e poi c'è il tema dell'impatto ambientale e della sostenibilità, che è un'altra cosa estremamente importante: carbon footprint, water footprint in questo caso perché si parlava anche di acqua.

Il tema è sempre poi come tutta questa innovazione l'azienda agricola riesce a comunicarla in maniera efficiente ed efficace alla filiera e in particolare al consumatore, perché se tutta questa innovazione poi non si traduce in una comunicazione che genera valore per l'impresa siamo sempre in un circolo vizioso che vede l'impresa fare tutta una serie di azioni e attività e quindi migliorare la sua sostenibilità, ma poi non avere da parte del consumatore un giusto apprezzamento.

A me stupisce molto ad es. che ancora oggi non ci siano prodotti che portano sull'etichetta un tema di agricoltura sostenibile e che declinano nell'etichetta tutta una serie di cose che riguardano l'agricoltura sostenibile. A me stupisce non vedere nella grande distribuzione prodotti con queste caratteristiche qua.

Angelo Frascarelli

Quindi ci colleghiamo con quello che diceva stamattina il prof. Becchetti. Paola Sidoti, che cosa ..? Come giudica questo ...?

Paola Sidoti

Allora, collegandomi a quello che diceva il collega, circoscrivere l'ambito. Secondo me non è ancora ben circoscritto. Nello specifico, per quello che può essere l'ambito che conosco di più, nel momento in cui fate la mappatura dei terreni presumo vogliate anche fare anche una valutazione di quello che è il potenziale per es. delle infestanti. Allora lì andrebbe inserito anche un altro partner di tipo tecnico della ricerca, che possa lavorare su quello, in modo che ... (brusio) ... perfetto ... in modo che così.

L'altro commento che volevo fare è: che tipo di beneficio vedete, cioè riuscite anche a stimare quanto può essere il ritorno? Al di là dell'aspetto suo di comunicazione, è un ritorno di tipo economico, quindi guardate ad una sostenibilità primariamente economica?

Nicola Lucci

Sì, sicuramente un ritorno economico, ma pensavamo che il progetto possa consentire anche di far focus su un tema molto sensibile alla collettività, che è quello dell'uso dell'acqua. Per es. utilizzare anche i droni per monitorare l'irrigazione e soprattutto l'irrigazione a goccia.

L'impianto di irrigazione a goccia che viene fatto per settori si potrebbe prestare tranquillamente a modulare l'irrigazione in base all'esigenza del terreno.

Angelo Frascarelli

Ok. Graziano Brandoni, come giudica tecnicamente questa innovazione?

Graziano Brandoni

Allora sono marchigiani, quindi non posso dire che hanno fatto una cosa sbagliata.

Premesso questo, mi piace il modo, mi piace il tema, anche perché è il tema che noi abbiamo scelto come nostra impresa per fare un GOI, noi siamo pronti e stiamo attendendo ...

Angelo Frascarelli

Anche voi volete fare la stessa cosa?

Graziano Brandoni

No, non precisamente. Allora questo è una parte della precision farming, quello che vogliamo fare sostanzialmente è questo. Poi con mappatura dei terreni vi riferivate a mappature di vegetazione sostanzialmente, non del terreno nudo?

Perché poi la mappatura di vegetazione è propedeutica alla mappatura di prescrizione, ma deve essere letta un'esigenza, una necessità di carattere agronomico.

Nicola Lucci

L'obiettivo della mappatura è bidirezionale: una è finalizzata alla coltivazione, al miglioramento della coltivazione stessa, quindi è un controllo puntiforme della coltura in atto. Indirettamente questo input va a implementare un'ulteriore mappatura della caratterizzazione dello stesso appezzamento tipologia Marche.

Infatti il discorso, rispondo anche a lei, in merito alla circoscrizione del progetto. Siamo stati vaghi, per lo meno abbiamo individuato il settore maidicolo, nell'ottica se mai dovesse ripartire il biogas nelle Marche, che è un cruccio grave. Io sono un tecnico, un agronomo, ho un'azienda agricola e collaboro con il biogas. Per cui abbiamo puntato su mais in quella situazione di massima intensificazione colturale e una realtà cerealicola prettamente magari anche collinare per caratterizzare la situazione che è la maggioranza della superficie marchigiana.

Quindi quegli input di dati sono sia per la coltivazione sia anche per caratterizzare questi terreni, che sono caratterizzati da macchie di leopardo, cioè appezzamenti molto difforni, e quindi con la visione dall'alto e l'interpolazione dei dati della coltura e la caratterizzazione, anche visiva del colore cromatico degli appezzamenti, ci dà un'indicazione sia per la gestione economica, sia per le analisi del terreno.

Angelo Frascarelli

Brandoni.

Graziano Brandoni

Ok, quindi sono mappe di vegetazione. Sicuramente la cosa è interessante relativamente al discorso dell'acqua. Chiaramente il precision farming, più che del drone, ha necessità di stazioni meteo e quindi sensori di umidità. Comunque approvata.

Angelo Frascarelli

Benissimo. Io direi che è quasi approvato, con qualche correzione, quindi gli facciamo un applauso. Li ringraziamo.

Abbiamo un progetto che questi imprenditori insieme a loro possono, appena la regione Marche uscirà con il bando della 16.1 e 16,2, finanziare.

Chiamiamo un'altra persona a caso. Adesso tutti tremate. Stefano Pezzini della cooperativa San Pietro di Mantova, per farci capire che cosa? Che l'innovazione non riguarda solo l'impresa agricola, ma anche l'impresa agro-alimentare. Anche a lui chiediamo come ha risposto al questionario.

Stefano Pezzini

Grazie e buongiorno. Allora ho tentato di dare una risposta.

Angelo Frascarelli

Chiaramente parli per la tua azienda o per la tua cooperativa?

Stefano Pezzini

Per la cooperativa agricola San Pietro, produttrice di grana padano DOP. Il nostro obiettivo è quello di cercare di dare valore ad un prodotto che sta assumendo nel tempo quasi una standardizzazione. Vogliamo riuscire a dare comunicazione a questo prodotto, partendo dalla realtà del nostro territorio. L'idea sarebbe quella di cominciare a vedere, pensando alle caratteristiche peculiari della nostra zona, come dare questo valore.

Angelo Frascarelli

Allora il prodotto che rischia di essere standardizzato è il grana padano.

Stefano Pezzini

Esatto. Queste DOP che sono straordinarie, che però comunque al loro interno hanno una produzione di quasi 5 milioni di forme e effettivamente il consumatore spesso non coglie le differenze dei vari territori e delle varie aziende produttrici.

Allora cos'è che stiamo pensando? Stiamo pensando che il nostro territorio produce grana padano partendo da un'alimentazione fatta con la base di fieno di prati stabili, per cui senza l'utilizzo di insilati di mais.

Questo ci consentirebbe di produrre prima di tutto un grana padano biologico, perché i fieni di prati stabili sono praticamente dei prodotti che non sono mai stati seminati e non sono mai né concimati né trattati.

Angelo Frascarelli

Ecco nella zona di Mantova c'è una delle unicità in Italia che sono i prati stabili. Per chi viene da fuori è fatica capire che può esistere un prato stabile in Pianura Padana. Ecco per puntualizzare perché anche io, quando me lo dicevano la prima volta e non li avevo mai visti, non mi rendevo conto. E' una realtà tipica del vostro territorio.

Stefano Pezzini

Esatto. Sfruttando questa possibilità ci sarebbe innanzitutto un tempo di conversione degli animali e delle produzioni molto rapido, poiché dai quaderni di campagna è facilmente identificabile il fatto che non si utilizzano mai prodotti chimici, per cui la conversione del terreno è rapidissima.

Angelo Frascarelli

Progetto.

Stefano Pezzini

Il progetto in pratica prevede di utilizzare solo ed esclusivamente il latte prodotto da vacche alimentate solo con fieno di prati stabili per produrre un grana padano biologico senza l'utilizzo di nessun tipo di conservante.

Nel caso del grana padano si utilizza il lisozima, che è derivato dall'uovo, per cui è un prodotto naturale, ma è un conservante. L'obiettivo è quello di riuscire a produrre questo grana padano senza l'utilizzo di nessun tipo di conservante.

Angelo Frascarelli

Centro di ricerca.

Stefano Pezzini

Il centro di ricerca potrebbe essere l'Università di Piacenza, con cui già il grana padano collabora nella sua commissione scientifica.

Angelo Frascarelli

Che risultati vi attendete?

Stefano Pezzini

Ci attendiamo di avere un nuovo prodotto da collocare sul mercato e di poter comunicare anche il territorio.

Angelo Frascarelli

Con chi lo volete fare questo progetto e quanto costa?

Stefano Pezzini

Innanzitutto lo vogliamo fare con 5 aziende del territorio, 5 cooperative, e altrettanti Comuni del territorio, che si sono già resi disponibili, hanno già sottoscritto un protocollo, perché questo vuol dire aumentare il valore del territorio, per cui abbiamo anche le istituzioni che sono interessate.

Il costo lo ipotizziamo intorno ai 100 mila euro, perché sostanzialmente è un costo basso, se non di qualche mezzo, sperimentazione e tanta comunicazione del prodotto.

Angelo Frascarelli

Benissimo. Grazie. Allora Cargioli lo finanzia o no?

Giancarlo Cargioli

Sì, ma con queste osservazioni.

Angelo Frascarelli

Oh sì. Fantastico, è già un assegno. E' vero che è stato troppo bravo, solo 100 mila euro.

Intervento dal pubblico

No, anche perché vuole fare il parmigiano reggiano, quindi noi emiliani non possiamo che essere contenti. Nel senso, vuol togliere il lisozima, ma siete ulteriori concorrenti.

Angelo Frascarelli

No, scusa, perdonami, ma io non lo sapevo e forse non tutti lo sanno, ma cos'è questo lisozima?

Intervento dal pubblico

E' una proteina che deriva dall'uovo

Angelo Frascarelli

E fa male?

Intervento dal pubblico

E' un allergene, non fa male, però ...

Angelo Frascarelli

Ok, ok, è un allergene, quindi quelli che hanno delle allergie ne potrebbero avere delle conseguenze.

Giancarlo Cargioli

Ecco quindi faccio tre osservazioni. Una è che qui parliamo di innovazione organizzativa, dell'organizzazione di mercato. I gruppi operativi possono finanziare non solo innovazione di prodotto, ma anche innovazione di processo, di organizzazione, quindi questa c'è.

Angelo Frascarelli

Quindi non si finanzia solo l'innovazione tecnica, ma anche l'innovazione organizzativa. Il fatto che loro hanno fatto un protocollo con i comuni del territorio è un'innovazione?

Giancarlo Cargioli

E' quella, ma è anche un'innovazione di prodotto, cioè loro vogliono segmentare un prodotto all'interno di un prodotto sostanzialmente standardizzato. Dicevo due cose: questo, i comuni ... nel nostro bando in Emilia-Romagna per es. per adesso non ci possono stare, ma possono essere soggetti utili. L'altra cosa è l'elemento diffusione del progetto, cioè nei nostri gruppi operativi abbiamo inteso mettere dentro attività formative, di coaching e di seminari in modo tale che il progetto possa venire comunicato non solo all'esterno, che è opportuno, ma agli attori del sistema.

Si parla di 5 cooperative e di 5 comuni, mi sembra, per cui alla fine è necessario probabilmente fare anche azione di animazione sul territorio.

Angelo Frascarelli

Una battuta.

Ciro Lazzarin

Allora, differenziazione, territorialità e anche l'aspetto salutistico del prodotto, quindi tre aspetti interessanti. L'elemento dell'innovazione, dicevamo prima il consumatore, in questo caso il consumatore è il soggetto che dovrebbe valorizzare. L'altro tema d'innovazione importantissimo è quanto l'innovazione è difendibile.

Perché se è difendibile crea un vantaggio competitivo anche nel medio periodo e quindi l'azienda ha la possibilità di avere un valore nel tempo. Quindi il problema dell'innovazione è anche quanto poi riusciamo a difenderla rispetto alla concorrenza.

Questa che è molto centrata sul territorio e quindi ha come base la territorialità è un'innovazione anche difendibile nel tempo, quindi genera valore nel medio e lungo periodo.

Angelo Frascarelli

Grazie a Stefano Pezzini. Un applauso, perché il progetto è stato approvato.

Adesso passiamo a un altro progetto. Lorenzo Vagnini, giovane imprenditore di un'azienda di Pesaro e ci presenta la sua innovazione. Dobbiamo essere molto stringati e veloci. Presenti la tua azienda e il tuo progetto.

Lorenzo Vagnini

Sì, io vengo da Pesaro, specificatamente da Mombaroccio, e ho un'azienda di 120 ettari, dove si coltiva prevalentemente grano duro, mais da trinciato per un biogas vicino e in parte cece da confezionare. Abbiamo anche un piccolo uliveto, dove si fa imbottigliamento e etichettatura tutta manuale. Il mio progetto di innovazione è di portare la quinoa sul nostro territorio.

Angelo Frascarelli

La quinoa. Che roba è?

Lorenzo Vagnini

E' un cereale, fa parte della famiglia delle Chenopodiacee, assomiglia ...

Intervento dal pubblico

Come la barbabietola.

Lorenzo Vagnini

Sì la famiglia è la stessa, esatto. Infatti le tecniche di coltivazione sono le stesse. Volevo portare quest'innovazione per dare valore, essendo una coltura che sta veramente aumentando le vendite negli ultimi anni, si parla di prezzi molto variabili, ma veramente importanti.

Angelo Frascarelli

Quindi una coltura nuova, prezzi alti, come alternativa al grano e al mais. Però è una coltura che in Italia non esiste.

Lorenzo Vagnini

Esatto. Diciamo che molti ci hanno provato, però non si capisce bene se è veramente fattibile nel nostro territorio. Io la volevo portare anche per dare valore a quei terreni che stanno andando incontro ad abbandono per la poca marginalità che resta delle coltivazioni.

Avevo individuato dei centri di ricerca che sono il CRA di Foggia e il CNR di Napoli e inoltre anche l'Università del Sacro Cuore di Piacenza, perché so che hanno effettuato delle ricerche con dati statistici attendibili.

Angelo Frascarelli

Durata e quanto costa.

Lorenzo Vagnini

La durata almeno tre anni tutti, perché comunque sia si tratta di ricercare ... e comunque sia è una coltura annuale, quindi servono degli anni per sperimentare se è veramente fattibile. Il costo non penso che sia troppo elevato, perché si tratta di organizzare le imprese del territorio e di coalizzarci per un interesse comune.

Angelo Frascarelli

Quindi quanto?

Lorenzo Vagnini

Eh, 100 mila euro, ma non penso che ci si arrivi, molto meno.

Angelo Frascarelli

Siete tutti molto ... Prego Cargioli, lo finanzia o no?

Giancarlo Cargioli

Eh, la domanda è preoccupante perché ho finito il libretto degli assegni e allora non lo so se riesco a finanziare tutto.

No, faccio un'osservazione. Questo è quello che viene definito "progetto pilota", cioè l'utilizzo di materiali, specie o varietà che sono su altri territori per provarli nel nostro territorio. E' un interesse diffuso, questa quinoa è molto diffusa.

Quindi ci sta, nel senso che ci sta come prova di coltivazione all'interno del territorio, con un aspetto: che i gruppi operativi, noi l'abbiamo scritto sul bando ed è un elemento generale, non necessariamente devono raggiungere l'obiettivo.

Un obiettivo può anche essere quello di arrivare alla fine e dire: "La quinoa nel mio territorio assolutamente non la posso mettere".

Angelo Frascarelli

Ecco, questa ... scusate se interrompo, ma questo è un concetto importante: il gruppo operativo non è detto che porti alla fine a dire "Va bene". Può anche andare male, per questo l'Unione Europea lo finanzia con percentuali molto alte. Quant'è la percentuale ce lo ricorda?

Giancarlo Cargioli

Noi come percentuale abbiamo: il 70% per le attività di tipo competitivo, come in quel caso lì diciamo, quindi finalizzate al miglioramento aziendale, mentre per le attività che hanno ricadute ambientali, quindi tutte le attività legate alla riduzione dell'input e tutto quello che si è detto prima, la percentuale è del 90%, che raggiunge il 100% nel caso di riduzione delle emissioni di carbonio.

Angelo Frascarelli

Quindi tra il 70% e il 100%. Allora una battuta, Graziano Brandoni.

Graziano Brandoni

Sì, allora interessante sicuramente. Io vedo due criticità: innanzitutto la filiera, perché va costruita una filiera, è inutile che si mette in piedi una coltivazione se poi non c'è una destinazione. E' vero, il mercato la vuole, però bisogna portargliela confezionata.

La seconda è di carattere agronomico. La quinoa è una chenopodiacea, da noi sicuramente viene su, come l'amaranto, però la sua zona di produzione è il Sud America (Bolivia, Perù, Ecuador) quindi probabilmente noi andremo ad incontrare problemi proprio agronomici nella coltivazione.

Lorenzo Vagnini

Ci sono comunque studi che dicono che nei terreni argillosi e ben drenati, specialmente nelle zone marchigiane, è fattibile come cosa.

Graziano Brandoni

Benissimo, guarda l'accolgo anche con piacere, la proveremo anche noi. Siamo partner della tua iniziativa.

Angelo Frascarelli

Bene. Un applauso, un progetto di un giovane imprenditore.

Adesso chiamiamo sul palco Paolo Fratini. Dov'è? Eccolo qua. Paolo Fratini è una figura straordinaria perché viene da San Giustino, un piccolo comune vicino Città di Castello, è un tecnico molto affermato sul territorio, che segue diverse aziende tabacchicole e in questo momento fa anche il sindaco di San Giustino. Ci deve raccontare una storia veramente importante, che è un mix tra politica e imprenditoria, e presentare il suo progetto di innovazione.

Paolo Fratini

Grazie professore. Come ha detto, io vengo da San Giustino, dalla alta valle del Tevere, una valle tra Umbria e Toscana, una valle su cui nasce la coltivazione del tabacco, per noi una realtà economica, un distretto produttivo molto importante. Il tabacco si coltiva già dai primi anni del 1600.

Chiaramente, ultimamente questa coltura rispetto all'opinione pubblica non ha un bel biglietto da visita, sia perché ovviamente fumare comunque fa male, ma soprattutto anche perché questa coltura ha necessità di input chimici molto importanti e quindi si è rotto questo rapporto tra azienda agricola e tessuto sociale.

In più mettiamoci anche che l'alto Tevere, in alto Tevere c'è un'importante industria, un importante imprenditore, che è Aboca Erbe, che quindi lavora su un settore diametralmente opposto rispetto al tabacco e quindi si è innescata anche una conflittualità tra impresa che svolge attività agricola convenzionale con l'azienda invece che svolge attività biologica. Quindi con problemi di deriva per quanto riguarda gli input chimici.

Allora rispetto a questo noi abbiamo ragionato nel poter fare un progetto di innovazione, rivolto soprattutto all'innovazione attraverso la meccanica.

Angelo Frascarelli

Scusami, sindaco, mi permetto, ma si può raccontare la storia che si sta verificando in questi giorni?

Paolo Fratini

Beh, la storia è stata che praticamente questa impresa importante, che appunto è un leader nazionale e internazionale come Aboca, ha diffidato ...

Angelo Frascarelli

Aboca è?

Paolo Fratini

Aboca Erbe, erbe officinali, il proprietario è il cav. Mercati e ha diffidato una serie di agricoltori a produrre tabacco in vicinanza di queste coltivazioni di erbe officinali, perché chiaramente lui esportando il prodotto si sono trovati dei residui comunque all'interno di queste erbe.

Angelo Frascarelli

Quindi immaginate la scena: un imprenditore tabacchicolo, che dal 1600 fa tabacco, si ritrova un confinante che gli fa scrivere dall'avvocato e gli chiede i danni per il fatto che fa tabacco. Che fa il sindaco?

Paolo Fratini

Il sindaco ... già le difficoltà sono enormi, perché come dicevo anche l'opinione pubblica preme molto sul rispetto delle regole. Tra l'altro il tabacco ha la necessità, per il controllo dei germogli, di trattamenti che comunque, essendo alcali, generano degli odori sgradevoli nell'atmosfera, quindi in quel periodo in cui si danno quei prodotti l'Arpa e l'Asl sono tempestati da telefonate e anche i comuni.

Io da libero professionista, perito agrario che seguo le aziende agricole, ho a cuore questo problema e penso che attraverso l'innovazione tecnologica e quindi la meccanizzazione possiamo veramente ristabilire anche un rapporto sia con l'opinione pubblica e allo stesso tempo rendere compatibili due sistemi di fare agricoltura: quello convenzionale e quello biologico.

Perché esistono comunque ... possiamo creare attraverso anche, come dire, delle idee, possiamo creare delle macchine che circoscrivono i trattamenti alla pianta e quindi non disperdono il prodotto nell'atmosfera, non disperdono prodotto nel terreno.

Questo lo possiamo fare e ci dobbiamo appunto investire attraverso il coinvolgimento ovviamente di centri di ricerca e coinvolgendo anche il distretto della meccanizzazione.

Angelo Frascarelli

Quindi il fabbisogno è una macchina nuova che non disperda agro-farmaci nell'aria. Un centro di ricerca ... Università di ?

Paolo Fratini

Beh, l'Università di Milano per la verità, soprattutto per quanto riguarda il trattamento sul vigneto, ci sono esperienze in questo senso, in cui circoscrivono, incamerano il filare all'interno della macchina e quindi non si ha dispersione del prodotto né nell'atmosfera né sul terreno. Io penso che questa potrebbe essere replicata anche nel nostro caso.

Angelo Frascarelli

Quindi vuoi proporre di fare un gruppo operativo con i tuoi agricoltori?

Paolo Fratini

Sì, diciamo che per lo meno 5 aziende che possono essere un po' opinion leader di quel territorio, attraverso il centro di ricerca, attraverso la Regione e l'università.

Angelo Frascarelli

Costo?

Paolo Fratini

Costo del progetto, visto che dobbiamo lavorare comunque anche sulla costruzione di prototipi, almeno 500 mila euro penso che siano necessari.

Angelo Frascarelli

Cargioli, finanzia o no?

Giancarlo Cargioli

Allora faccio sempre le solite due osservazioni e lo dico anche per i colleghi dell'Emilia Romagna, perché il nostro bando in questo momento non prevede dentro i gruppi operativi aziende metalmeccaniche, perché uno degli obiettivi dei gruppi operativi è mettere insieme tutti per l'innovazione, però in questo momento sul tema aiuti di Stato, non entro nel merito complessivo, non li abbiamo messi dentro.

Angelo Frascarelli

Però aziende agricole e Università di Milano va bene?

Giancarlo Cargioli

Aziende agricole e Università di Milano va benissimo. Nel nostro attuale bando l'azienda metalmeccanica potrebbe essere associata, quindi entra come soggetto che ha interesse comunque a sviluppare la cosa.

Prossimamente, quando avremo chiarito, sia a livello regionale che a livello nazionale, il tema del rapporto tra i gruppi operativi e aiuti di Stato, potrà entrare come socio del gruppo operativo.

Paola Sidoti

Molto interessante, sicuramente associati macchine e magari anche aziende agro-chimiche, direi di inserire anche altri aspetti, tipo la verifica effettivamente dei piani di trattamenti che ci sono attualmente, si può sempre fare meglio. E poi direi che questa tipologia di progetto può essere benissimo applicabile ad altre colture.

Il tabacco è particolarmente difficile per altri aspetti, ma la stessa cosa può valere ... cresce il biologico, cresce la produzione integrata, perché non lavorare su questo? Come dice lei, su tante colture già si fa,

si può fare con progetti in cui si creano magari delle barriere. In frutteto già si fa. Si possono fare in vigneto, come dice lei.

Non è solo un aspetto di macchine, secondo me è anche un aspetto di formazione degli utilizzatori. Presumo che anche la formazione con i tecnici coinvolti nel progetto possa entrare in questo tipo di lavoro. Molto interessante.

Paolo Fratini

Diciamo che già l'Umbria ha sperimentato, nei 5 anni precedenti, la programmazione 2007-2013, già le produzioni integrate anche sul tabacco, quindi con una produzione integrata molto spinta. Adesso tra l'altro c'è anche l'interesse verso il biologico. Andremo a vederlo nei prossimi anni anche sul tabacco, però ecco questo non è sufficiente comunque a rassicurare l'opinione pubblica e oggi è importantissimo.

Angelo Frascarelli

Graziano Brandoni, che è anche un grande conoscitore del tabacco.

Graziano Brandoni

Sì, l'iniziativa sicuramente è positiva. Mi permetto di suggerire, da ex-tabacchicoltore, anche l'introduzione dell'irrigazione a goccia, che potrebbe consentire anche l'utilizzo di principi attivi per via radicale, quindi aficidi piuttosto che nematocidi, ma controllori della peronospora, e quindi questo ridurrebbe anche il passaggio dell'irroratore sull'apezzamento. Comunque può essere una strada.

Angelo Frascarelli

Bene, grazie al suggerimento di Paola Sidoti e di Graziano Brandoni. Progetto approvato. Grazie a Fratini Adesso chiamiamo un altro innovatore, che è Tommaso Carioni. Un imprenditore lombardo, che opera anche lui nel settore della trasformazione del latte in formaggi e ha un'ipotesi di un progetto di innovazione per la sua impresa.

Tommaso Carioni

Buongiorno a tutti, Tommaso Carioni, caseificio Carioni, Carioni Food & Health, abbiamo creato questo mondo salutistico, noi produciamo latte e cerchiamo di trasformare questo bel bianco in prodotti che fanno del bene alle persone.

Il mio progetto è proprio sul consumatore. Noi abbiamo un'impresa perché abbiamo un consumatore che ci acquista i nostri prodotti. Cerchiamo la soddisfazione del consumatore tenendo il miglior equilibrio tra intolleranza, salute e opportunità.

Ad es. che il latte lattosio diventi ancora di largo consumo, cioè il latte possa diventare come qualche anno fa. Oggi il latte senza lattosio lo otteniamo da un trattamento che si chiama "lattasi".

Angelo Frascarelli

Quindi già produce il "senza lattosio"?

Tommaso Carioni

Sì, lo produciamo già oggi, siamo stati autorizzati dal Ministero della Salute come realtà del mondo salutistico e in buona parte è la parte del lattosio.

Ecco stavo dicendo, oggi usiamo un micro-enzima, mentre la Germania usa ancora osmosi o chimica. Ma domani non si sa come si può ottenere il "senza lattosio" e questa è la nostra ricerca, nel senso che vogliamo trovare l'opportunità di produrre già un latte, trasformandolo con meno costi per un largo consumo.

Angelo Frascarelli

Quindi la sperimentazione con chi la volete fare e quanto dura?

Tommaso Carioni

Sicuramente noi siamo due caseifici che stiamo collaborando per questo mondo per ottenere anche dei processi diversi. Può durare un anno, un anno e mezzo.

Angelo Frascarelli

Centro di ricerca?

Tommaso Carioni

Abbiamo pensato a Milano, che si sta già collaborando, o Parma, che è molto innovatore.

Angelo Frascarelli

Costo?

Tommaso Carioni

Di solito questi progetti che abbiamo fatto finanziati da singole aziende sono costati 350 mila euro.

Angelo Frascarelli

350 mila euro. Cargioli finanzia?

Giancarlo Cargioli

Allora se ho capito bene: una nuova tecnologia per produrre il latte senza lattosio, che non utilizzi la lattasi, sostanzialmente è questo, che vorreste brevettare voi. Secondo me, se il piano è ben chiarito, le cose sono ben chiare, è finanziabile all'interno dei gruppi operativi.

Se è ben chiarito il quadro, sono ben chiariti i partecipanti e gli obiettivi e le metodologie, secondo me sì. Poi che si arrivi ad una metodologia non lo so. Torno al discorso precedente.

Ciro Lazzarin

Quindi volevo capire, è un brevetto alla fine? Quindi la difesa si farà ... perché questo è un tema molto importante, quello di difendere l'innovazione, quindi il risultato finale, l'output è un brevetto della tua azienda e di altre aziende. Quindi questa è una cosa interessante.

E rispetto alla comunicazione al consumatore della differenza tra questo metodo e quelli invece che usano magari la chimica per ... come pensavi di fare leva sull'aspetto salutistico?

Tommaso Carioni

Il consumatore oggi è attento a "senza, senza, più", per me

Angelo Frascarelli

Ecco questo vi ricordate ieri che diceva Giancarlo Paola, oggi vanno i prodotti more and less, o senza o con più. Il tuo è senza, senza lattosio.

Tommaso Carioni

Mi piacerebbe che il consumatore torni a bere latte o usare dei formaggi senza farsi il problema se è senza o con lattosio, cioè che possa poter ottenere la massima trasformazione tra latte e proteina.

Angelo Frascarelli

Cargioli.

Giancarlo Cargioli

Dico una cosa sui gruppi operativi. I risultati dei progetti dei gruppi operativi sono pubblici, devono essere inseriti all'interno della rete PEI, che avete visto, e devono essere a disposizione di tutte le aziende comunitarie.

Quindi il livello di brevetto, cioè il livello di proprietà, chiaramente è un po' più ridotto rispetto ad una ricerca in casa, nel senso che avrete la primogenitura, avrete la possibilità di farlo.

Per ora sulla ricerca sulla macchina è un po' più complessa la partita, bisogna che l'approfondiamo meglio.

Angelo Frascarelli

Progetto bellissimo, direzione innovativa. D'altronde Tommaso Carioni ci ha fatto conoscere in questi anni nella sua impresa tanti progetti innovativi, la sua impresa sta crescendo, quindi questa è un'ulteriore occasione per crescere ancora. Grazie Tommaso.

Gianpaolo Dal Pane, un imprenditore della Romagna, che si occupa di alcuni prodotti che adesso lui ci presenterà. Anche lui ha un progetto innovativo e ci dirà con chi portarlo avanti.

Finora ne abbiamo fatti 6 o 5, se non ho perso il conto, quasi tutti approvati. Diciamo 3 approvati in pieno, 2 con delle integrazioni. Quindi siamo ... Gianpaolo Dal Pane.

Gianpaolo Dal Pane

Allora io parlo per Wellness Fruit, un'azienda nata da due anni, una new-co e praticamente ci occupiamo di melograno. La spremuta di melograno, cioè quella che da qualche tempo potete trovare nei bar.

Angelo Frascarelli

Spremuta di melograno

Gianpaolo Dal Pane

L'idea comunque è quella di far consumare il melograno in tutti i modi, per cui abbiamo visto che nei vari processi, per es. con la pastorizzazione, si perdono molte delle caratteristiche che il melograno ha, per cui noi vorremmo trovare il modo di consumarlo solo con un processo fresco, quindi spremuta di melograno fatta fresca e che abbia una vita lunga, perché comunque questi prodotti hanno un deperimento.

L'altra idea è quella di costruire praticamente ... mettere gli arilli dentro una cialda bio-degradabile ...

Gianpaolo Dal Pane

Gli arilli.

Angelo Frascarelli

Che sono gli arilli?

Gianpaolo Dal Pane

I semi del melograno si chiamano arilli. Quindi dentro una cialda bio-degradabile per poi spremere tipo caffè. Quindi uno la mattina, invece di bersi il caffè, si fa la spremuta partendo da una cialda monodose. Chiaramente la difficoltà è quella di mantenere la vita del prodotto, quindi la nostra idea è, partendo da questo dato, che secondo noi potrebbe avere un grosso interesse commerciale, perché comunque nel super food, nei prodotti del benessere, c'è un consumo crescente, come fare ad andare ad individuare il metodo per conservare questo prodotto fresco il più a lungo possibile, dargli una vita di almeno 10-12 giorni. Questo è l'obiettivo per poter avere tutto il canale commerciale.

Quindi io non ho ancora individuato con chi fare la ricerca, anche se ...

Angelo Frascarelli

Ahi ah, se non hai individuato con chi fare la ricerca manca un elemento fondamentale, vero Cargioli?

Giancarlo Cargioli

Sì

Gianpaolo Dal Pane

Fammi finire, un paio di idee le ho. Diciamo che abbiamo l'Università di Bologna.

L'altra cosa ancora è quella di fare la birra al melograno. Questo è un altro progetto che fa parte sempre di questo canale.

Angelo Frascarelli

La birra al melograno?

Gianpaolo Dal Pane

Sì. Diciamo quali sono i soggetti che potrebbero essere coinvolti: la nostra azienda che è prettamente commerciale, un'azienda agricola che produce melograno e che è interessata ad entrare nel progetto e questo centro di ricerca, che potrebbe essere l'Università di Bologna.

Angelo Frascarelli

Costo e durata.

Gianpaolo Dal Pane

Diciamo che la nostra idea è che un progetto così deve durare un anno, un anno e mezzo al massimo, perché dobbiamo entrare sul mercato, perché il mercato ha questa esigenza, per cui noi stiamo lavorando in un mercato dove c'è da andare a coprire degli spazi.

Il costo. Noi prevediamo che sia un progetto che si possa realizzare 70-80.000 euro.

Angelo Frascarelli

Ah, sei proprio parsimonioso. Cargioli, un giro di tavolo a tutti.

Giancarlo Cargioli

Voi siete azienda agricola o commerciale?

Gianpaolo Dal Pane

Commerciale.

Giancarlo Cargioli

Quindi avete bisogno dell'azienda agricola, cioè voi in questa fase dei bandi nostri, lo dico perché siamo emiliano-romagnoli, per cui ... nei bandi nostri avete bisogno delle aziende agricole che producono e voi potete entrare nel gruppo operativo come associati. Non potete entrare come diretti, quindi non potete prendere risorse finanziarie direttamente, in questo bando. Nel prossimo, che uscirà nell'anno, probabilmente sì, probabilmente si riescono a mettere dentro tutte le imprese.

Angelo Frascarelli

Quindi mi faccia capire bene. Ci vuole sempre l'azienda agricola.

Giancarlo Cargioli

Da noi in questo momento ci vuole sempre l'azienda agricola e i prodotti devono essere agricoli.

Angelo Frascarelli

Ma anche agro-alimentare.

Giancarlo Cargioli

Agricole e agro-alimentari che lavori, trasformi e commercializzi i prodotti dell'allegato 1 del Trattato. Quindi melograno spremuto ecc. sì, birra no, perché non è nell'allegato 1. Per cui va studiato bene, ma in qualche modo con l'azienda agricola che produce, perché ricordiamoci che i gruppi operativi hanno come obiettivo quello di portare l'innovazione nell'azienda agricola, quindi tutte le attività che si fanno con tutti coloro che partecipano ai gruppi operativi (commerciali, metalmeccanici, produttivi, aziende dei mezzi tecnici, ecc.) devono comunque portare benefici sul terreno, nei campi e nelle stalle. Questo è l'obiettivo fondamentale. Possiamo approfondirlo.

Ciro Lazzarin

Questa è un'innovazione di prodotto indubbiamente interessante. Poi c'è sempre il tema che l'innovazione di prodotto, quando funziona, viene imitata velocissimamente dai concorrenti, quindi se non si riesce a proteggerle bene, dura pochissimo, meno di un anno e già i concorrenti entrano anche loro nel mercato, sfruttando ovviamente l'idea.

Come diceva ieri Salice: "O si lavora per l'impresa e per l'imprenditore, oppure si rischia di lavorare per la concorrenza". Quindi il tema anche qui della difesa dell'innovazione secondo me è estremamente importante.

Angelo Frascarelli

Paola Sidoti, Graziano Brandoni

Paola Sidoti

Io sinceramente non vedo nella modalità presentata un'affinità con la base del GOI, magari si potrebbe lavorare, non conosco bene il melograno, per rendere i frutti o semi o come si chiamano con una durata maggiore, lavorando sulla parte varietà, agronomica produttiva, non sul resto.

Forse, se posso suggerire, magari potrebbe parlare con Battagliola per capire come ha fatto a fare le zuppe che senza essere pastorizzate durano due settimane. Ma non è il GOI.

Graziano Brandoni

Io non riesco ad entrare nel merito di un'iniziativa di questo tipo se non per dire che mi piace l'idea perché mi piace anche il succo di melograno. Quello che volevo dire è che nel GOI non è stato, anche prima in diversi lo hanno saltato, ... un elemento importante, fondamentale è quello della divulgazione e disseminazione del risultato, così parlano le linee guida.

Quindi deve esserci un ente che si occupa di questo, che lo fa attraverso seminari, situazioni, articoli sui giornali o organizzazione di convegni. Ecco questo mi pare che è mancato un po'.

Angelo Frascarelli

Quindi mi sembra di capire che con queste integrazioni, che hanno suggerito loro, con quello che diceva Cargioli, cioè deve mettere dentro 2-3 imprese agricole, giusto? Con 2-3 imprese agricole sarebbe finanziabile, come impresa così com'è non è sufficiente.

Giancarlo Cargioli

Sì, naturalmente qui parliamo di architettura generale, poi sulla valutazione del merito è chiaro che ci sono valutazioni di carattere diverso, sull'impostazione tecnica va bene.

L'importante è che ci siano le aziende agricole, poi l'impresa di trasformazione ci può essere per fare prodotti nuovi, quindi tecnicamente è possibile.

Riprendo anche il discorso che abbiamo accennato e cioè che dentro i gruppi operativi è obbligatoria l'attività di divulgazione dei risultati all'interno del gruppo operativo. E' obbligatoria assolutamente e i risultati devono essere dati all'interno della rete PEI europea.

Graziano Brandoni

Devono essere trasferibili e replicabili.

Giancarlo Cargioli

Devono essere trasferibili e replicabili.

Angelo Frascarelli

Allora io direi che ci sono rimasti due minuti, perché abbiamo fatto 6 casi, li ho contati adesso e in questi 6 casi abbiamo avuto 3 approvazioni e 3 approvazioni con modifiche. Quindi 3 approvati e 3 approvati con modifiche.

Volete aggiungere qualcosa all'esperienza? Poi chiedo se c'è qualcuno che ha delle domande. Io adesso non ho visto gli sms che sono arrivati. Se c'è qualcuno che vuol fare delle domande, alza la mano che gli portiamo il microfono. C'è qualcuno che vuole integrare qualcosa?

Allora io chiederei una battuta finale a Maura Latini, direttore di Coop, perché ha ascoltato questa mattinata con tutti questi nuovi progetti su nuovi prodotti, sostenibilità. Un imprenditore della distribuzione come giudica queste innovazioni e questo fermento nell'agro-alimentare?

Maura Latini

Beh, la mia impressione è stata positiva è poco, perché attraverso questi racconti di queste idee si è parlato di innovazione di prodotto e di processo. Attraverso i processi si toccano se si vuole tutti gli ambiti che concorrono a toccare gli interessi economici e gli interessi della sostenibilità e quindi tutta la sfera dell'economia.

Quindi si è parlato di innovazione, ma tenendo conto dei consumi, dei mercati, della sostenibilità appunto, attraverso processi di aggregazione.

Io credo che attraverso i GOI c'è la dimostrazione di come le istituzioni, la politica, quella vera, quella utile per i cittadini, possono trovare delle formule, che spingono come in questo caso le aziende di base, in questo caso i produttori, a diventare parte attiva dell'innovazione, perché è molto bello quello che più volte avete detto: l'innovazione vera non è solo e non è tanto una nuova macchina, ma è un processo culturale.

Quindi se il processo culturale dell'innovazione arriva dagli operatori, che possono essere gli agricoltori, ma possono essere anche i venditori, che siano grande distribuzione o che sia una distribuzione più piccola, ecco davvero che si mette in moto un processo di innovazione vero.

Concludo dicendo anche questo è uno dei casi in cui le piccole produzioni italiane, che per certi aspetti possono essere un minus, in questo caso diventano un plus, perché la ricchezza del lavoro fatto con competenza e passione, se spinto sull'innovazione, può generare quella differenza, di cui parlavamo ieri. Il racconto viene solo quando ci sono dei contenuti importanti, altrimenti ci schiacciamo tutti sul prezzo, che non aiuta nessuno. Quindi ben vengano queste innovazioni. Noi le ascoltiamo con grande piacere e siamo interessati a vederne i risultati. Grazie a tutti.

Angelo Frascarelli

Bene, grazie. Grazie a Maura Latini. Una sessione che spero sia stata veramente utile. Ognuno di voi, anche chi non è venuto sul palco a presentarla, adesso sa come si fa. Ognuno di voi ha risposto al questionario, tutti abbiamo un imperativo: presentare un GOI e così Cargioli nei prossimi mesi dovrà lavorare giustamente, come tutti i funzionari pubblici, deve lavorare molto.