

Meeting di Rimini 2013

18 - 24 Agosto 2013

Emergenza Uomo

FARAONI O COSTRUTTORI DI CATTEDRALI?

Storie di speranza dall'agroalimentare

**PRESENTAZIONE
DELLA MOSTRA
Padiglione C1**

A cura di
Compagnia
delle Opere
CDO Agroalimentare



1. AZIENDA AGRICOLA DI TRIA

- 15 ETTARI DI TERRENO
UTILIZZATI PER LA
PRODUZIONE

- 300 QUINTALI DI
PRODOTTO VENDUTO
ANNUALMENTE



“L’azienda agricola Di Tria, di Canosa di Puglia, produce principalmente fiori di zucca e zucchini per la produzione di pastellati surgelati. Abbiamo stretto, infatti, un accordo poliennale con un’industria di trasformazione. La produzione della nostra azienda non era sufficiente per soddisfare il fabbisogno del mercato, dovevamo reperire altro prodotto, comprando presso altri mercati. Era la cosa più semplice e per un periodo di tempo lo abbiamo fatto.

Poi abbiamo deciso di favorire lo sviluppo di aziende agricole limitrofe, che non conoscevano la tecnica di produzione e non avevano mai coltivato tali prodotti. Non è stato facile convincerli.

Gli abbiamo fornito il know-how necessario, abbiamo stretto accordi favorevoli ad entrambi con il risultato di potere lavorare prodotto più fresco, secondo nostri protocolli di coltivazione fornendo all’industria una filiera di produzione controllata.

Nel tempo l’azienda è diventata un riferimento anche per altri produttori e amici appassionati allo sviluppo dell’impresa e alla riscoperta del nostro patrimonio gastronomico.”

2. AZIENDA AGRICOLA GARATTONI UMBERTO

- 3 ETTARI DI SERRE
PER LA PRODUZIONE

- 100.000.000 DI
PIANTINE PRODOTTE
ANNUALMENTE



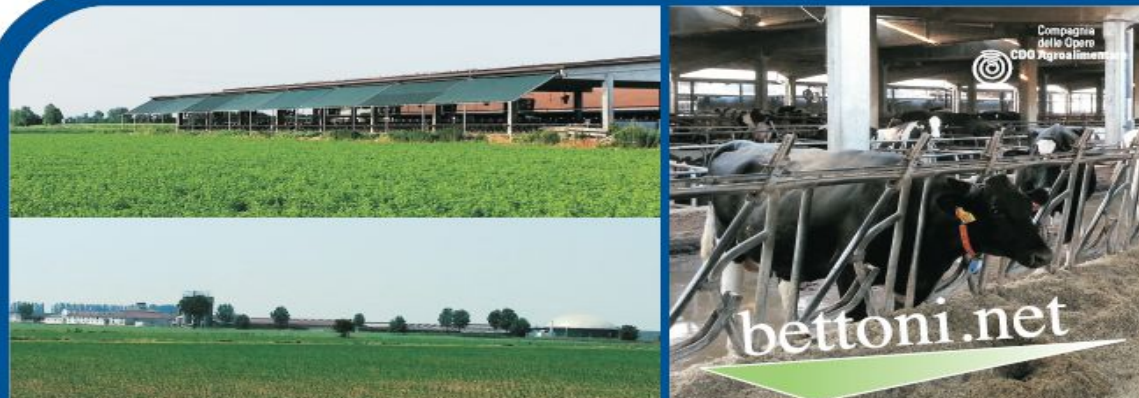
“Un vivaio di piantine orticole per agricoltura professionale. L’orticoltura professionale è un fiore all’occhiello dell’agricoltura nord riminese. In questo comprensorio si produce il 15% della lattuga italiana. I nostri terreni ed il nostro clima permettono la produzione anche in condizioni climatiche avverse in altre zone del Paese e del Nord Europa.

Partendo da questa realtà, e credendo nella nostra azienda continuiamo a investire in innovazione tecnologica e ricerca agronomica. Negli ultimi anni, diversi competitors, molto aggressivi nei prezzi, si sono affacciati sul nostro mercato e nel nostro territorio. Ovviamente ne abbiamo risentito ma, senza troppi lamenti, è stato un ulteriore stimolo a cercare di migliorare le nostre performance di produzione di piantine di ortaggi di qualità. La grande passione che da più di trent’anni ha caratterizzato la nostra attività e il sacrificio di tante ore di lavoro, ci ha reso consapevoli di costruire un bene utile non solo alla nostra famiglia e ai nostri dipendenti, ma anche a tutti i produttori orticoli che credono in noi.”

3. BETTONI.NET AZIENDE AGRICOLE

- 500 ETTARI IN CONDUZIONE
TRA PROPRIETÀ ED AFFITTO,
1000 CAPI BOVINI IN
LATTAZIONE

- ALLEVAMENTO SUINICOLO
DI 500 SCROFE A CICLO CHIUSO
E N° 2 IMPIANTI DI BIOGAS
(POTENZA 1000 KW E 525 KW)



“Nel 1996 dalla divisione dell’azienda di famiglia che nostro padre conduceva con i suoi fratelli, iniziò la nostra avventura imprenditoriale. Dalla gestione precedente avevamo ereditato una stalla in affitto poco funzionale ed un vecchio capannone per l’ingrasso dei suini che dopo pochi mesi ebbe un grave cedimento strutturale.

Attualmente siamo dotati di idonei ricoveri per le vacche da latte, una efficiente sala di mungitura, abbiamo realizzato la scrofaia per completare il ciclo d’allevamento suinicolo, preso in gestione una realtà produttiva in filiera Grana Padano, e diversificato nel settore delle bioenergie. Sabato 13 Luglio 2013 c’è stato un violento nubifragio che ha attraversato le province di Brescia e Cremona: 150 nostri ettari di mais completamente tritati, di cui la metà praticamente rasi al suolo, il resto con danno stimato dell’ 80%. Questi campi li avevamo curati come un bambino piccolo: semine perfette, ottima emergenza, diserbo, concimazione e rincalzatura ben fatte, fatti i cordoli per non sprecare l’acqua di irrigazione, posizionate le trappole per monitoraggio insetti. Dopo due mesi di lavoro duro, con giornate interminabili, si intravedevano i primi risultati.

15 minuti di furia hanno letteralmente spazzato via tutto.

È il rischio del nostro lavoro dobbiamo accettarlo. Ha spazzato via il mais ma non il nostro desiderio di reagire e di costruire magari in modo diverso da come avevamo programmato. Vedremo cosa ci riserverà ancora questa annata.”

4. FABBRICA DEI NOCCIOLINI

**- 105.000 KG
DI PRODOTTO
VENDUTO
ANNUALMENTE**



“Alla fine del 2002 ho preso la decisione di vendere il ramo commerciale della mia attività di pasticceria, mantenendo il laboratorio di produzione, con il quale avrei servito il negozio ceduto e due punti vendita di una grossa catena distributiva; la forza lavoro era costituita da un pasticcere, un apprendista e da me. Dopo pochi mesi mio figlio maggiore mi ha chiesto di entrare a far parte dell’attività per cui la prima cosa da fare era ampliare il fatturato aumentando i clienti. Sono passati 10 anni ed il mio progetto è stato portato avanti con entusiasmo da me e da entrambi i miei figli: lavorano con noi 27 persone, abbiamo 5 furgoni per la distribuzione giornaliera dei prodotti ed abbiamo allargato il laboratorio. Nel corso dell’ultimo anno la crisi si è fatta sentire anche nel nostro settore. Mantenendo una qualità sempre alta, tanta determinazione ed esperienza, continuiamo a cercare nuovi clienti ed a farci conoscere in tutta Italia.”

5. FORTE MEDICA, LEONARDO E LUIGI FORTE

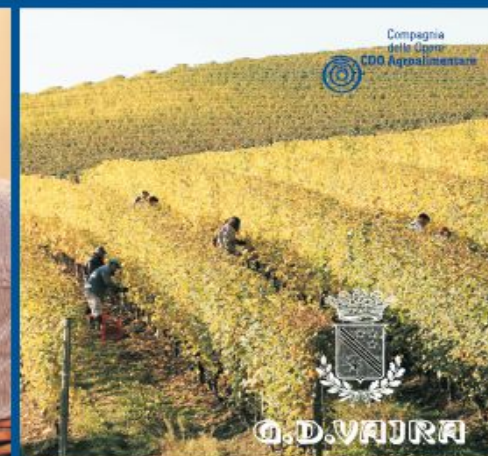


“Nel cuore del Parco Delta del Po, dal 1962, produttori di foraggi di Erba Medica, Disidratati, Ventilati ed Essiccati al Sole. Nel 1996, due fratelli, Leonardo e Luigi decidono di continuare l’attività di famiglia. C’era bisogno di una svolta rispetto alla vecchia visione dell’agricoltura. Inizia un cambiamento totale dell’impresa agricola: nuova managerialità, trasparenza, grande attenzione alla produzione/prodotto, nuovo approccio con il cliente (vendiamo anche soluzioni e Valore), soprattutto *contabilità*. Il nostro obiettivo: lavorare a margine di contribuzione. I nostri clienti sono i migliori allevatori e mangimisti, a cui va la nostra principale attenzione. Oggi più del 50% della nostra produzione va all’estero. Coinvolgimento dei dipendenti, rendendoli consapevoli della politica aziendale. Formazione continua con l’utilizzo di consulenti specializzati nei settori di: Contabilità, Tecniche di Vendita, Finanza, Alimentazione Animale, Agricoltura ecc. Ma soprattutto la presenza costante di noi due fratelli in tutte le attività dell’impresa, mettendoci passione, determinazione, curiosità, e non mollare mai. *Siamo come dei giunchi ci pieghiamo ma non ci spezziamo.* Tutto questo ci ha consentito di produrre l’Erba Medica Disidratata più *golosa* per le vacche da latte.”



6. G.D. VAJRA

- 60 ETTARI DI
VIGNETI
NELLE LANGHE



“Produrre vino, in un angolo vocato del Piemonte che si chiama Barolo, non solleva dalle sfide del vivere: la fatica nel vigneto, la grandine che in pochi minuti può distruggere l’operato di un anno, l’impegno della trasformazione, lo sforzo di comunicare e vendere.

Fino ad un certo punto della nostra storia avevamo coltivato la vigna e gioito del raccolto. Nell’autunno 1972, a causa del clima avverso, non troviamo compratori per la nostra uva e decidiamo di vinificare direttamente. Ha inizio un nuovo paragrafo della nostra realtà fatta di speranza e di amicizia. O meglio, di una Speranza sostenuta da tanta amicizia.

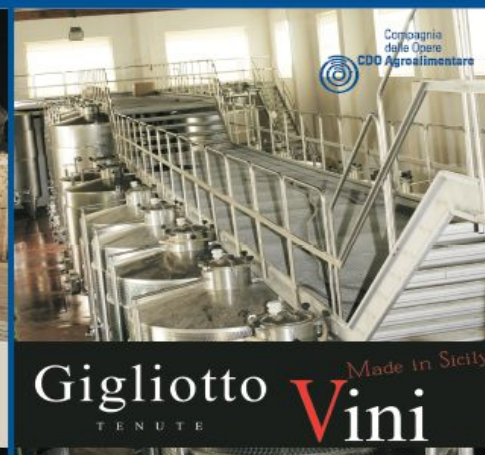
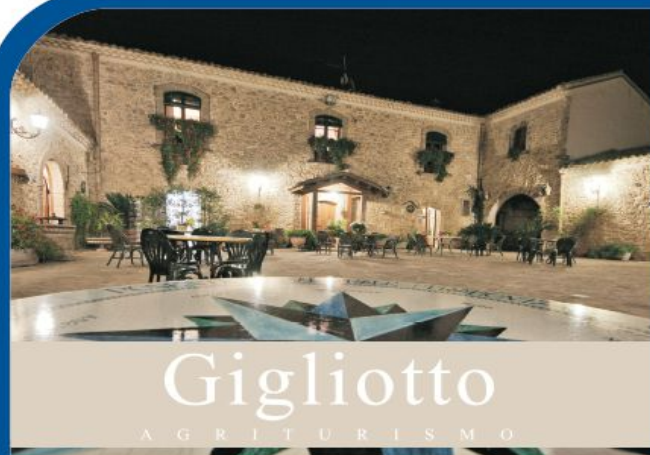
È la svolta. Abbiamo iniziato a esplorare mercati nuovi. Adesso vendiamo l’80% della nostra produzione all’estero e questo ci richiede di passare gran parte del nostro tempo fuori dall’Italia. Grande sacrificio e impegno, ma tutto ciò ci ha permesso di soffrire meno della crisi attuale del mercato del vino.

Da una difficoltà la scoperta di nuove opportunità.”

7. GIGLIOTTO TENUTE DI ELIO SAVOCA

- 280.000 BOTTIGLIE
E 20 ETTARI DI PROPRIETÀ'

- 50% DELLA PRODUZIONE
DEDICATA ALL'EXPORT

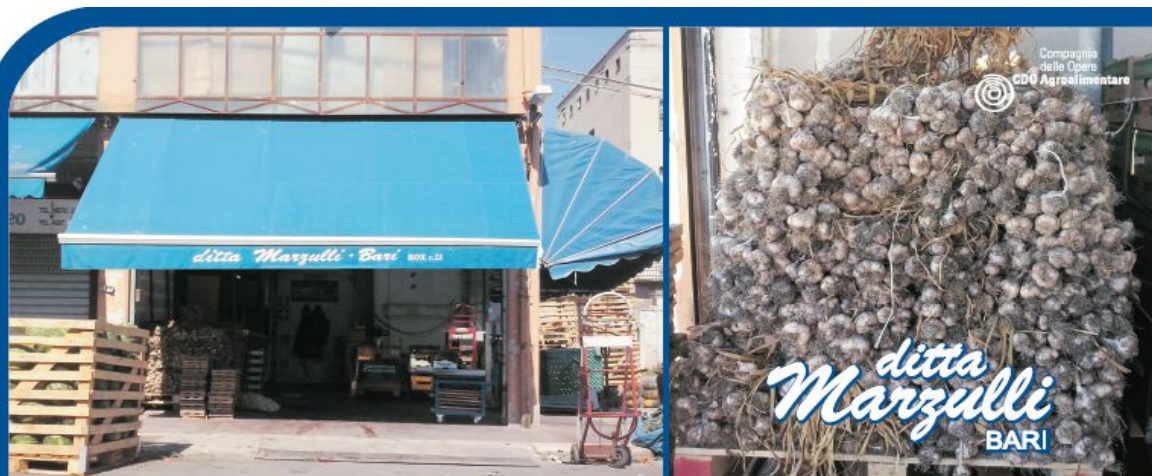


La storia del Gigliotto inizia nel 1990 quando dalla famiglia Savoca fu acquistata la tenuta. “Dal primo giorno che visitai la proprietà si determinò in me la forte convinzione che la tenuta ed il baglio potessero essere trasformati in attività agrituristica. Sentivo un’attrazione fortissima, e ho voluto rischiare: oggi sono un uomo felice, realizzato, convinto di essere riuscito a fare una buona azienda agrituristica e vitivinicola, riconosciuta come importante sul territorio che potrà dare un futuro diverso ai miei figli ed offrire loro una eventuale ulteriore opportunità. La presenza della azienda agricola all’interno dell’agriturismo corrisponde ad una reale connessione tra la attività agrituristica e la coltivazione del fondo anche con la produzione di vino di qualità, nella consapevole *scelta di vita* di vivere serenamente avvolti dalla bellezza di una natura da sogno, coltivando e curando amorevolmente la nostra terra beneficiando dei sapori dei suoi frutti.

Questo ha ispirato il motto della nostra azienda:
Agriturismo Gigliotto . . . natura, sogni, sapori . . .”

8. IGNAZIO MARZULLI MERCATO ORTOFRUTTICOLO INGROSSO

- DAI 70 AI 100 QUINTALI
GIORNALIERI DI FRUTTA E
VERDURA SMERCIATI AI
MERCATI RIONALI, ALLE
BOTTEGHE DELLA FRUTTA,
ALLA RISTORAZIONE.



“1990: Laurea in giurisprudenza e inizio dell’attività che avevo in progetto di fare: l’insegnamento. Muore però improvvisamente il fratello e socio di mio padre e così ho deciso di impegnarmi con lui nell’azienda di commercio ortofrutticoli al mercato di Bari. 2003: Scompare anche mio padre. Mi ritrovo da solo a condurre un’azienda e un lavoro che non pensavo di fare. I nostri clienti, i fruttivendoli tradizionali, vengono decimati dalla crescita della grande distribuzione organizzata. La necessità di cambiare, innovare, trasformare il nostro modo di commercializzare ortofrutta è acuitizzato dalla crisi dei consumi degli ultimi periodi.

In un colloquio informale al Forum di CDO Agroalimentare un imprenditore mi sollecita a uscire dal mercato ortofrutticolo di Bari e mi invita a proporre un servizio di vendita a domicilio dell’ortofrutta.

È una cosa banale, ma nessuno dei miei colleghi lo ha mai fatto.

Abbiamo iniziato, prendendo sul serio quella provocazione, a servire alcuni bar della zona, delle scuole, dei ristoranti e dei panifici.”

9. ITALMIKO – AZIENDA AGRICOLA CASTELLUCCIO

- AZ. ITALMIKO: CAPACITÀ
PRODUTTIVA FINO A 15.000
VASI DI PRODOTTI IN
CONSERVA AL GIORNO

- AZ. CASTELLUCCIO:
1.000.000 DI PANI
PRODOTTI ANNUALMENTE
PER LA PRODUZIONE DI
FUNGHI CARDONCELLI



“Produzione di funghi in basilicata. Inizialmente ho lavorato con enti privati e pubblici come agronomo. Sentivo costantemente di aver investito poco per il futuro dei miei figli e della loro generazione, convinto che per produrre lavoro, bisognava produrre ricchezza. Questa motivazione mi ha spinto a riprendere alcuni rapporti con alcuni docenti attivati durante gli studi universitari ed a trasformarmi da consumatore di ricchezza a produttore di ricchezza. Ho lasciato l’impiego ed ho deciso di trasferire una ricerca di laboratorio in attività produttiva, in un’area isolata e depressa del Mezzogiorno d’Italia.

È stato il primo passo nell’attività imprenditoriale.

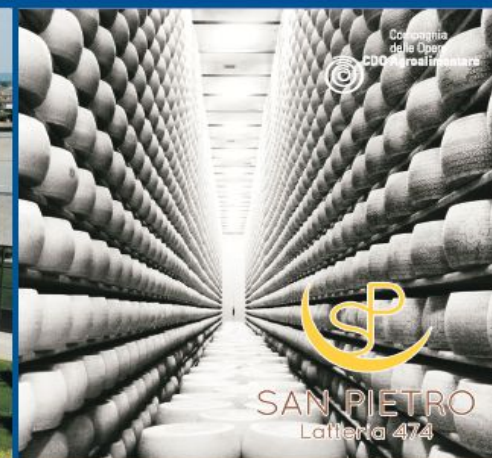
Oggi, nell’azienda madre Castelluccio e nella Italmiko lavorano diverse persone, soprattutto giovani motivati provvisti di laurea o diploma insieme ai miei figli che liberamente sono rientrati per lavorare nella loro terra.

Oggi come ieri qualunque sia il nostro futuro, noi saremo sempre in prima linea per migliorarlo.”

10. LATTERIA AGRICOLA SAN PIETRO SOCIETA' AGRICOLA COOPERATIVA

- 41.000 FORME DI
GRANA PADANO
IN STAGIONATURA

- 15 DIPENDENTI



“Una cooperativa lattiero-casearia a Goito (Mantova) nelle Valli del Mincio.

Luglio 2005: crisi profonda, formaggio con grandissimi problemi (50% di scarto, prodotto scadente, prezzi bassi), ripercussioni pericolose per i conferenti, molte stalle avevano fatto domanda di recesso. Un gruppo di 4-5 nuovi amministratori decide di tentare la sfida del cambiamento. La scelta di impegnarsi insieme, di rischiare insieme.

2007: si decide di costruire un concentratore di siero. A seguire, tanti adeguamenti strutturali negli impianti e la vendita diretta del Grana Padano Dop dei Prati Stabili.

2013: nuovo magazzino e nuova centrale termica.

Attualmente non c'è più un gruppo di amministratori, c'è una cooperativa unita: soci e dipendenti.

Da 9.000 a 21.000 tonnellate di latte conferito dai soci.

Si è cresciuti tutti insieme in una fiducia reciproca, abbiamo un'azienda aperta ai soci e al territorio, è cresciuto in noi il senso di appartenenza.

L'ultimo risultato arrivato: la certificazione per l'esportazione in Russia.”

11. ORTOFRUTTICOLA GALLO S.S.

- 130.000 QUINTALI DI
FRUTTA
COMMERCIALIZZATA
ALL'ANNO (AGRUMI,
ALBICOCHE, PESCHE)

- 15% DELLA
PRODUZIONE DEDICATA
ALL'EXPORT



“L’azienda, a carattere familiare, nasce negli anni ‘80 sull’esperienza del papà Pasquale coltivatore di agrumi che quasi parlava alle piante (il frutteto che curava personalmente era sempre il più produttivo). Siamo quattro fratelli: Natalino, Pino, Francesco e Domenica. Nella florida Piana di Sibari produciamo Clementine, Arance, Albicocche e Pesche distribuite nelle più prestigiose catene della GdO italiana ed estera. Nel dicembre 2009, nel pieno della campagna agrumicola, un incendio doloso distrugge l’intero centro di lavorazione. Circa 400 collaboratori vedevano andare letteralmente in fumo la possibilità di mantenere la propria famiglia. Vi è stato però immediato il sostegno di concorrenti/amici, che hanno messo a disposizione i propri impianti per far continuare la produzione per non farmi perdere clientela e prodotto. così, anziché chiudere battenti e ritirarmi per vivere di rendita, il giorno dopo l’incendio avevo già riavviato la produzione in una struttura distante 100 km messa a disposizione da una cooperativa, trasferendo ogni giorno il personale in pullman. Dopo soli nove mesi dall’incendio, l’inizio della nuova campagna agrumaria vedeva il Vescovo tagliare il nastro e inaugurare la nuova struttura di condizionamento della frutta. L’azienda è rinata nel vecchio sito distrutto: più grande, più bella e determinata di prima. Abbiamo conservato un groviglio di ferro posto al nuovo ingresso con su scritto: *perché non siamo mai rimasti soli*”.

12. SOCIETA' AGRICOLA BOSCOLO

- 2.500 TONNELLATE DI
CAROTE PRODOTTE
ALL'ANNO

- 50 ETTARI DI TERRENO
PER LA PRODUZIONE



“Un campo di radicchio o un campo di carote, mentre lo si guarda, deve far sentire dentro al cuore soddisfazione, come quando si guarda una cosa bella.

La nostra storia parte dagli orti di famiglia, da padri di poche parole, ma capaci di trasmettere passione ed entusiasmo a guardarli all’opera; instancabili e mai lamentosi, capaci di illuminarsi davanti a un campo di carote o di radicchio ben coltivato o semplicemente davanti ad un campo ben arato: “sembra un biliardo”.

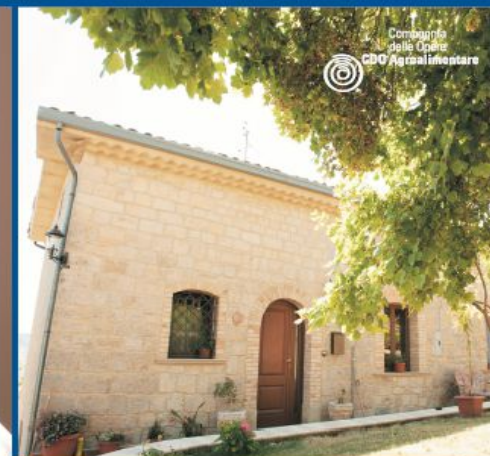
Ma quei piccoli fazzoletti di terra non bastavano, e non bastava spostarsi lontano da casa, ingrandire l’azienda, essere i primi a seminare la carota durante il periodo estivo, passare da due mesi di raccolta a quasi dieci. Abbiamo trascorso anni durissimi ed enormi difficoltà. Producevamo sì, ma non vendevamo direttamente. Tutto sembrava perdersi nella massa, senza distinzione.

Nel 2010 siamo riusciti a costruire uno stabilimento per la produzione delle carotine baby snack: adesso oltre alla nostra famiglia lavorano 11 dipendenti, e vendiamo direttamente a 4 catene di supermercati e ad altre aziende di 4^ gamma. Un’impresa che ha richiesto risorse, coinvolto affetti e amicizie. Continuiamo ad arare il campo...”

13. VENTRICINA & DINTORNI

- 2.500 KG DI
VENTRICINA PRODOTTA
ANNUALMENTE

- 6.000 KG DI SALUMI
PRODOTTI
ANNUALMENTE



“Dopo la laurea mi barcamenavo tra vari lavori, fino a quando la realtà è arrivata alle strette: che si fa? Apro un’impresa e accetto il finanziamento che mi tiene vincolato per dieci anni o faccio altro?

Non potrò mai dimenticarmi una birra in un pomeriggio di sole con un amico; gli spiego come stanno le cose e lui guardandomi in faccia mi dice: “la decisione su quello che devi fare la devi prendere tu, tieni in considerazione i segni della realtà e se l’impresa ti va male non preoccuparti perché tu vali lo stesso”.

Ho deciso di rischiare, costituendo un’impresa a Roccaspinaveti nell’entroterra di Chieti; la mia famiglia ha una macelleria e un’azienda agricola, sono partito da lì.

Nel 2011 ho cominciato ad allevare maiali ed ho aperto un laboratorio per la produzione di salumi, prevalentemente la Ventricina del Vastese della quale mi ero occupato anche nei miei studi universitari.

Sono nate poi molte collaborazioni con altri produttori di Ventricina, in modo particolare con un imprenditore che da trent’anni fa questo prodotto con qualche difficoltà. Lavorando insieme, si è rimesso in pista con noi.”

14. VERDELAB

- 1.500 ANALISI
DIAGNOSTICHE ANNUALI

- 50.000 PIANTINE
INOCULATE
ARTIFICIALMENTE PER
TEST DI RESISTENZA
DELLE MALATTIE



“Quando 11 anni fa mi sono licenziato da una multinazionale e sono andato in Camera di Commercio di Rimini per iscrivere la mia nuova impresa, un laboratorio privato di analisi fitopatologiche, mi hanno chiesto se ero sicuro di quello che stavo facendo.

A Rimini un laboratorio per l'agricoltura professionale? Qua nel regno del turismo e del divertimento? Fossi in te mi terrei il posto sicuro! Non era quello che volevo, la realtà e alcuni amici mi stimolavano a rischiare.

Siamo andati avanti, con i miei primi collaboratori, affrontando mille difficoltà. Oggi, grazie a una continua formazione e innovazione, costanti investimenti tecnologici e ad una rete positiva di rapporti, siamo contenti della scelta fatta e cresciamo con clienti in Italia e all'estero, affiancando al laboratorio chimico e microbiologico anche la biologia molecolare e i nuovi sistemi diagnostici.

Fra le attività in sviluppo: una partnership con un'importante realtà israeliana nel settore della biologia molecolare e tutti i tipi di analisi per le aziende sementiere.”

Faraoni o Costruttori di Cattedrali?



Quando un faraone moriva nella sua tomba, la "piramide", chiudeva dentro essa, mogli, servi, animali, viveri e ricchezze, accumulati nella intera sua vita. Si può concepire il proprio lavoro come fossimo faraoni. Si può essere faraoni senza saperlo e persino senza volerlo. Si può essere faraoni semplicemente nei fatti!

Concepire il proprio lavoro come lo vivevano i costruttori di cattedrali significa avere consapevolezza che ciò che si fa è un bene per tutti, che si sarà in grado con la propria vita di realizzarne solo una piccola parte e solo la sua bellezza potrà convincere altri a continuare l'opera.

CDO Agroalimentare: una rete di rapporti per costruttori di cattedrali.

**ISABELLA DI TRIA
DINO INGLESE
Azienda Agricola Di Tria**

**GIANMARIA BETTONI
Bettoni.net Aziende Agricole**

**LEONARDO FORTE
LUIGI FORTE
Forte Medica, Leonardo e Luigi Forte**

**ELIO SAVOCA
Gigliotto Tenute di Elio Savoca**

**MARIO CASTELLUCCIO
Italmiko - Az. Agr. Castelluccio**

**NATALINO GALLO
Ortofrutticola Gallo s.s.**

**MICHELE PICCIRILLI
Ventricina & Dintorni**

**UMBERTA CASALBONI
Az. Agr. Garattoni Umberto**

**ERICA FIGINI
Fabbrica dei Nocciolini**

**FAMIGLIA VAJRA
G.D. Vajra**

**IGNAZIO MARZULLI
Ignazio Marzulli Mercato
Ortofrutticolo Ingrosso**

**STEFANO PEZZINI
Latteria Agricola San Pietro
Società Agricola Cooperativa**

**PAOLO BOSCOLO
Società Agricola Boscolo**

**SIMONE PIZZAGALLI
Verdelab**