

# SCENARI DI SVILUPPO DEL SETTORE AGROALIMENTARE DEL GEMONESE, CANAL DEL FERRO E VAL CANALE

alla luce dei risultati del progetto Agrisol

№ del protocollo comunale 386

zioni del Latte e dei Latticini nel 1896

## Produzione dei Latticini

Categorie	Quantità	Prezzo		Importo	Altri Latticini	Quantità	Prezzo		Importo
	dei formaggi	medio per chilogr.	chilogr.	totale		in chilogr.	medio per chilogr.	chilogr.	totale
	Chilogrammi	lire	ca.	lire		litri	ca.	lire	
Formaggi	122960	1	22	150011	Butiro fessco e salato...	700	-	1 85	1295
	-----	-----	-----	-----	Latte cagliato ecc.	672	-	70	470
	2160	1	22	2635					

Pubblicazione realizzata nell'ambito del progetto  
"Agricoltura solidale verso il distretto socio rurale",  
Misura 421 del Piano di Sviluppo Locale 2007-2013 di Open Leader.  
in cooperazione con l'Agenzia di Sviluppo Locale GAL Genovese

Cause

*Gruppo tecnico*

*Roberto Chiesa, progettazione*

*Daniele Matiz, animazione*

*Roberta Tosolini, comunicazione*

*Immagine di copertina*

*Archivio storico fotografico (ASFM) - Biblioteca comunale - Comune di Moggio Udinese*

*Progetto grafico, impaginazione e stampa*

*Ellerani 1959 Srl - San Vito al Tagliamento PN*

*Questo report presenta i risultati del lavoro di analisi e di coinvolgimento dei portatori di interesse del gruppo di tecnici incaricati nell'ambito del progetto Agrisol, promosso dal Gal Open Leader, ma non ne esprime necessariamente il punto di vista.*

# SCENARI DI SVILUPPO DEL SETTORE AGROALIMENTARE DEL GEMONESE, CANAL DEL FERRO E VAL CANALE

alla luce dei risultati del progetto Agrisol

*Progetto AGRISOL*

*promosso dal GAL Open Leader*

*nell'ambito del Piano di Sviluppo Locale 2007-2013*

*in cooperazione con l'Agenzia di Sviluppo Locale GAL Genovese*

# Sommario

Una sintesi per tesi

1. Il progetto Agrisol
  - 1.1 Gli obiettivi nell'area Open Leader
  - 1.2 Le attività realizzate
  - 1.3 I risultati
2. L'evoluzione del contesto esterno
  - 2.1 La domanda agroalimentare
  - 2.2 Le politiche agricole e di sviluppo rurale
3. Le caratteristiche dell'agricoltura dell'area del Gemonese, Canal del Ferro, Val Canale
  - 3.1 La consistenza e la dimensione aziendale
  - 3.2 La destinazione d'uso delle superfici
  - 3.3 Gli allevamenti
  - 3.4 I conduttori e il lavoro
  - 3.5 Orientamento e dimensione economica delle aziende
  - 3.6 La frammentazione fondiaria
  - 3.7 Le attività connesse
  - 3.8 Le indennità a favore di agricoltori delle zone montane
4. Il punto di vista dei produttori e degli attori locali
5. Alcuni "segnavia"

Questa terra è la mia terra  
L'agricoltura non è un'attività economica come le altre  
Ma non basta dire agricoltura di montagna  
C'è bisogno di produttori coraggiosi  
La terra a chi produce!  
Nei limiti c'è il valore  
Per chi produrre?  
Multifunzionalità con giudizio  
Viva l'autonomia, viva l'integrazione  
Una politica comprensoriale di sviluppo rurale  
Meno sussidi e più contratti  
I servizi... a servizio
6. Filiera e risorse agroalimentari del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale
  - 6.1 La filiera latte
    - 6.1.1 La filiera latte in Val Canale
    - 6.1.2 La filiera latte in Canal del Ferro
    - 6.1.3 La filiera latte nel Gemonese
  - 6.2 Filiera carne bovina in Canal del Ferro e Val Canale
  - 6.3 Filiera delle eccellenze vegetali
7. Iniziative trasversali
8. L'agricoltura sociale  
Presentazione del progetto Radici in rete

## Una sintesi per tesi

**Un'agricoltura piccola ma importantissima.** Le aziende agricole del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale gestiscono undicimila ettari, ma sono solo poco più di quattromila quelli dedicati alle colture. Di questi, quasi la totalità nel Canal del Ferro e in Val Canale e la metà nel Gemonese è costituita da prati permanenti e pascoli; i seminativi occupano solo novecento ettari nella prima area e meno di dieci nella seconda. Le altre coltivazioni sono poco rappresentate: frutteti, vigneti, oliveti, orticole e officinali interessano superfici minime, anche se danno un contributo importante alla diversificazione dell'offerta locale. La zootecnia, in particolare quella bovina da latte, è la forma dominante di valorizzazione delle risorse agricole, ma ha visto progressivamente contrarsi sia il numero degli allevamenti, ormai solo un centinaio, sia il numero di capi.

Un'agricoltura realizzata in condizioni ambientali più difficili di quelle delle altre aree montane per il clima e l'orografia particolari, ma che offre materie prime alimentari peculiari, risultato di quel percorso di adattamento che ha forgiato la biodiversità naturale e coltivata. Dall'incontro di questo patrimonio con le diverse culture che qui convivono nascono prodotti agroalimentari unici e riconoscibili. Piccole produzioni, che possono essere remunerative solo se giungono a un consumatore che sappia riconoscerne il valore. Fatturati comunque limitati, che solo in pochi casi garantiscono un reddito sufficiente, ma che offrono opportunità di creare indotto a livello aziendale (vendita diretta, agriturismo, servizi) e a livello territoriale (ristorazione, manifestazioni locali). Un'agricoltura che gestendo prati e alpeggi concorre alla conservazione della biodiversità in quota e di paesaggi gradevoli e ambienti vivibili attorno agli abitati, frenando l'avanzata dei boschi.

In sintesi, un'agricoltura piccola nelle dimensioni, non negli impatti: crea economie locali dove null'altro è possibile, radica gli operatori al territorio, costruisce un habitat idoneo per altre attività, produce servizi ambientali e di cura del paesaggio. Per questo, un'agricoltura "viva" è nell'interesse di tutta la comunità dal livello locale a quello europeo.

**Una situazione congelata.** A fronte del riconoscimento dell'importanza dell'agricoltura per il territorio e delle possibilità presenti per gli operatori, la risposta degli attori locali è limitata. Gli imprenditori agricoli del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale comprendono le opportunità ma, a parte alcuni casi isolati spesso provenienti da altri settori, appaiono "frenati". Ci sono conduttori anziani che non hanno le condizioni per un avvicendamento, altri frustrano potenzialità e aspirazioni per timore del fisco e della burocrazia o perché non si fidano a sottoscrivere accordi o attivare forme di cooperazione. Sfiducia che pervade anche le relazioni con la pubblica amministrazione: si utilizzano tutti i premi e le indennità possibili, ma si è riluttanti a impegnarsi in nuove iniziative, memori dei fallimenti o della scarsa utilità dei tanti episodici progetti di sviluppo. La filiera lattierocasearia è emblematica delle potenzialità che sussistono e della fragilità attuale: pochi allevamenti di dimensioni sufficienti, scarsità di latte nei centri di lavorazione, prodotti non sempre validi, politiche commerciali poco lungimiranti, equilibri finanziari precari. Limitate sono le sinergie con i ristoratori e gli operatori turistici: pochi hanno dimostrato concreto interesse a valorizzare i prodotti del territorio e questi si trovano un'offerta frammentata, difficile da gestire e talvolta con prezzi non congrui. Ma anche le amministrazioni locali e le organizzazioni di servizio al settore talvolta sembrano più interessate a continuare a gestire l'esistente o ad avere una parte in un qualsiasi progetto, che a farsi partner di un percorso più impegnativo e di medio periodo.

Le politiche di settore, molto generose per l'area montana, tendono a mantenere lo status quo. È difficile che si sviluppi un'agricoltura dinamica, quando dominano le risorse per aiuti, premi e indennità, le spese per gli investimenti sono marginali e spesso calate dall'alto senza alcuna regia o analisi di compatibilità locale, i criteri di selezione premiano chi fa gli interventi più banali e nessuno si assume la responsabilità di quanto si finanzia.

**Un sistema agroalimentare da ristrutturare.** Il comparto agroalimentare è tornato al centro dell'attenzione sia a livello globale sia a quello locale. Nuove opportunità sono indotte dalla forte segmentazione della domanda alimentare e dall'innovazione tecnologica, altre si aprono anche per i servizi collegati ai prodotti (trasformazione, vendita, ristorazione, slow tourism). È un'occasione unica per i territori rurali e lo è anche per il Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale. È però necessario operare con tempismo, energia e coordinamento, a partire dalla filiera lattierocasearia, che è l'asse portante del sistema agricolo dell'intero comprensorio ed è opportuno che continui a esserlo per le positive esternalità di tipo ambientale e paesaggistico. È urgente orientare alla qualità tutta la filiera: migliorare le condizioni di produzione di molti allevamenti e, soprattutto, razionalizzare la trasformazione casearia. La maggioranza degli allevatori aderisce alle tre strutture cooperative e queste devono essere protagoniste del cambiamento, collaborando per rispondere meglio alle esigenze del mercato e di remunerazione dei propri soci.

La produzione di carne può essere l'attività principale di un numero limitato di aziende e deve ritornare un'integrazione di reddito di quelle da latte. Dopo la chiusura del macello di Pontebba, gli allevatori della Val Canale sono i più penalizzati per gli alti costi che devono affrontare e una soluzione razionale e sostenibile va trovata. Anche in questo caso, gli imprenditori agricoli devono essere i protagonisti di questo percorso e gli altri soggetti devono mettere a sistema i loro apporti (competenze tecniche, relazioni, finanziamenti, ecc.). Una nuova organizzazione è necessaria, nuove strutture solo se sono funzionali a questa e sostenibili.

La filiera delle "eccellenze vegetali" (officinali, alimurgiche, ortaggi, piccoli frutti e loro trasformati) può dare buone soddisfazioni, ma le molte persone interessate vanno ricordate con le competenze tecniche e accompagnate verso forme di collaborazione.

Per tutte le produzioni, le dimensioni ridotte devono indurre gli operatori a collaborare al livello e nella forma più utile, dalla condivisione di alcuni mezzi o di una fase della produzione, alla commercializzazione e alla promozione. E non solo tra omologhi e compaesani: per raggiungere alcuni obiettivi può essere utile condividere progetti con operatori di altri settori (accordi di filiera, patti, reti, ecc.) e di altri territori, in particolare con quelli delle altre zone montane della regione e dell'area transfrontaliera (assistenza tecnica, servizi specialistici, promozione, ecc.).

Un sistema agroalimentare che guarda al futuro deve basarsi sulla capacità professionale e l'orientamento a migliorare. Per questo le organizzazioni tecniche e di ricerca sono importanti e il loro apporto deve essere riconosciuto anche economicamente, quando sussiste e dà concreti risultati.

La ristrutturazione del comparto agroalimentare non si potrà realizzare se la Regione e gli altri soggetti che gestiscono le politiche di sviluppo rurale non lo assecondano. Per questo serve un'amministrazione che, nell'ambito del proprio ruolo di orientamento e di promozione dell'interesse pubblico, sappia essere selettiva e accompagnare i percorsi di sviluppo degli imprenditori agricoli che creano lavoro, reddito, servizi e paesaggio. Ciò significa passare da un'ottica di sostegno sociale a individui e comunità "residuali" a una reale politica integrata di sviluppo rurale: non più risorse di quelle che sono a disposizione ma maggiore chiarezza sugli obiettivi e coeren-

za complessiva, trasparenza e riflessione sui risultati raggiunti, capacità di comunicazione e di confronto con gli operatori.

**La sinergia con il settore turistico è fondamentale.** La crescita del turismo “lento”, che attraversa in bici e a piedi il territorio, attento all’esperienza che può fare nei luoghi e la presenza di un ampio tratto della ciclovia Alpe-Adria, di interesse almeno europeo, sono opportunità che vanno colte con un’offerta adeguata. L’ospitalità alberghiera e complementare, la ristorazione e gli agriturismi, gli spacci aziendali e i punti vendita di prodotti locali devono concorrere a offrire i servizi che si possono coniugare meglio con le esperienze di fruizione naturalistica e culturale del territorio. La piccola guida “PERCORSI PERIGOLOSI: Itinerari, storie e prelibatezze in Val Canale, Canal del Ferro, Val Resia e Gemonese”, prodotta dal progetto Agrisol è un primo strumento in questa direzione. Molte sono le iniziative che possono essere attuate per rafforzare questa integrazione e per comunicare all’ospite ciò che il comprensorio offre. Alcuni territori possono essere associati a specifiche produzioni (ad esempio, la Val Resia con l’aglio e le erbe), i prodotti stagionali possono scadenzare l’offerta (in primavera le erbe nel piatto, ecc.) e l’offerta locale può avvantaggiarsi da una presenza organizzata nelle manifestazioni dell’area (ad esempio, la festa dell’agricoltura di Resiutta) e alcune esterne (come Friuli doc a Udine).

Anche gli operatori del settore turistico devono fare la loro parte e riconoscere che, in una politica turistica orientata alla sostenibilità, un paesaggio curato e un’offerta diffusa di servizi sono fattori di maggior valore rispetto alla costruzione di nuovi resort e che il comprensorio diviene una rete di opportunità per gli ospiti, se le aziende agricole vengono integrate nell’offerta di esperienze che il territorio permette di vivere (agriturismo in malga e in azienda, fattorie aperte, foraging, escursionismo a cavallo, visite didattiche e naturalistiche, ecc.).

**L’esigenza di un forte segnale di discontinuità.** Solo se si deciderà di cambiare rotta con sufficiente determinazione si potrà passare dallo status quo di un’agricoltura marginale e sussidiata a un sistema agroalimentare orientato al consumatore e rendere questo settore tra i propulsori più dinamici dell’economia locale. La strada maestra è la sottoscrizione di un patto tra imprenditori agricoli e loro organizzazioni, trasformatori e ristoratori, enti pubblici e privati fornitori di servizi, amministrazioni locali e Regione. Un patto che riaffermi il legame della comunità locale al suo territorio, presupposto per avviare qualsiasi azione di sviluppo e di promozione, e che ridefinisca la produzione agricola come attività economica nobile, di interesse comunitario, perché governa il territorio e offre opportunità di occupazione qualificata. Affermazioni che possono trovare riscontro pratico nella mobilitazione delle risorse, in primis le competenze presenti e i terreni vocati all’agricoltura, per un nuovo sviluppo locale.



# 1. Il progetto Agrisol

Questo rapporto è uno dei prodotti finali del progetto Agrisol “Agricoltura solidale verso il distretto socio rurale” realizzato dal Gruppo di Azione Locale (Gal) Open Leader in cooperazione con l’Agenzia di Sviluppo Gal Genovese S.r.l. nell’ambito delle loro programmazioni 2007-2013.

Entrambe le agenzie di sviluppo operano in zone rurali a rischio di declino e di spopolamento e il progetto ha permesso di verificare il contributo che la fornitura di servizi a forte caratterizzazione sociale e solidale da parte di aziende agricole e le piccole produzioni agroalimentari di qualità possono offrire per rafforzare il tessuto economico e sociale.

In particolare, il Gal Open Leader ha posto l’attenzione sulle produzioni agricole ad alto valore qualitativo e sulla promozione di filiere agroalimentari che giungano fino al consumatore e alla ristorazione locale, mentre il Gal Genovese ha sviluppato il tema della cooperazione solidale tra imprese agricole e popolazione per aumentare i servizi di utilità sociale.

## 1.1 Gli obiettivi nell’area Open Leader

Nella realtà del Gemonese, del Canal del Ferro e della Val Canale l’agricoltura ha una dimensione economica limitata e sono poche le imprese che operano a livello professionale. Il progetto ha voluto verificare se un marcato orientamento verso produzione di qualità e una più forte collaborazione tra le imprese agricole e tra queste e gli operatori dei settori della trasformazione, della distribuzione e della ristorazione possono offrire opportunità di crescita al settore primario e aumentare l’attrattività di tutto il territorio, caratterizzando l’offerta agroalimentare, le manifestazioni tradizionali e i menù dei ristoranti.

Il secondo obiettivo è stato la ricognizione e l’analisi delle produzioni locali per valutarne le potenzialità.

Il terzo obiettivo è stato la costruzione di una base di conoscenze e di relazioni utile per l’eventuale attivazione della fase progettuale (analisi della situazione di partenza, potenzialità, caratteristiche dei prodotti e degli operatori, ipotesi progettuali, possibili partner, forme di coordinamento e i passi concreti da realizzare).

Fin dalla fase di programmazione, il Gal Open Leader e il gruppo tecnico incaricato hanno assunto la decisione di:

- prendere in considerazione tutte le produzioni e tutti gli operatori, professionali, part-time o in fase di avvio della loro attività,
- coinvolgere direttamente gli imprenditori agricoli nell’analisi in base alla convinzione della centralità del loro punto di vista e delle loro aspettative, che concorrono almeno al pari della dotazione di risorse a definire l’evoluzione delle aziende e gli scenari di sviluppo del territorio.

## 1.2 Le attività realizzate

In coerenza con gli obiettivi dati e gli orientamenti iniziali, l’approccio partecipativo ha caratterizzato gli strumenti di analisi e di progettazione utilizzati. Per questo si è sviluppato un percorso che ha visto gli imprenditori agricoli e gli altri attori locali come protagonisti, caratterizzato da incontri-intervista e da momenti dedicati al confronto tra tutti i soggetti interessati a livello di prodotto, filiera e ambito territoriale.

Le principali attività realizzate sono:

- la raccolta di informazioni di contesto,
- l'intervista a "testimoni privilegiati",
- la diffusione dell'informazione sul progetto a tutte le aziende agricole,
- le interviste individuali con tutti gli operatori che hanno aderito all'iniziativa (43),
- la diffusione dell'informazione ai ristoratori e l'incontro con gli interessati,
- incontri-intervista con altri attori rilevanti per le filiere agroalimentari dell'area,
- lo svolgimento di tavoli tecnici di filiera,
- un test di offerta congiunta delle produzioni locali ai ristoratori,
- la realizzazione di un'iniziativa informativa sul progetto "Piccole Produzioni Locali" (PPL) e il follow-up agli operatori interessati,
- la realizzazione della manifestazione "PERCORSI PERIGOLOSI" a Gemona del Friuli dal 26 al 29 giugno 2015 con incontri di approfondimento sui temi delle produzioni locali, dell'agricoltura sociale, dello sviluppo rurale, mostre, momenti di degustazione e presentazione dell'offerta agroalimentare locale,
- la redazione e distribuzione della brochure "PERCORSI PERIGOLOSI. Prodotti e produttori",
- la redazione e distribuzione della guida "PERCORSI PERIGOLOSI: Itinerari, storie e prelibatezze in Val Canale, Canal del Ferro, Val Resia e Gemonese. Un racconto di prodotti di qualità, di agricoltori tenaci, di ristoratori appassionati e dei loro luoghi, corredato da una mappa per non lasciarseli sfuggire."

Nella prima fase sono state condotte interviste con domande aperte ad alcuni testimoni privilegiati per integrare la conoscenza già disponibile sul settore agroalimentare e ricevere indicazioni utili per l'organizzazione dell'indagine. Sono stati contattati e hanno offerto il loro contributo:

- due referenti di enti territoriali,
- due operatori "leader" del settore della ristorazione,
- due operatori "leader" del settore agricolo.

Un notevole impegno hanno richiesto le interviste agli agricoltori e ai referenti dei caseifici volte a comprendere le potenzialità delle aziende del territorio, le aspettative degli operatori e l'interesse a sviluppare un percorso progettuale.

In Canal del Ferro e Val Canale l'adesione è stata elevata e le interviste hanno coinvolto in prevalenza titolari di aziende zootecniche molto diversificate tra loro, numerose aziende multifunzionali in particolare con servizi turistici, ma anche molti operatori agricoli non a titolo principale con piccole produzioni di eccellenza e alcune aziende innovative (colture e allevamenti biologici, produzione di trasformati).

Le interviste nel Gemonese sono state inferiori sia in numero, sia soprattutto come quota sul totale e hanno interessato in maggioranza aziende zootecniche "tradizionali" con età avanzata dei titolari e ricambio debole e alcune aziende innovative, condotte da giovani e di buone dimensioni (vino, mele, ortaggi, ma anche produzioni lattierocasearie).

In totale ci sono state quarantatre adesioni e a ciascun conduttore è stata proposta un'intervista con domande aperte sui seguenti ambiti:

- un sintetico profilo strutturale dell'azienda,
- le principali produzioni,
- i recenti investimenti,
- le prospettive e gli obiettivi aziendali,

- le possibili strategie di sviluppo,
- l'interesse a cooperare con altri operatori (in quale ambito produttivo e per quali obiettivi),
- le ipotesi progettuali (aziendali e territoriali),
- le difficoltà (ostacoli per raggiungere gli obiettivi).

In parallelo alle interviste con i produttori, sono state effettuate quelle con altri attori rilevanti. Queste hanno interessato:

- due rappresentanti di associazioni di categoria,
- tre tecnici o ricercatori di settore,
- due rappresentanti di enti attivi nel settore agricolo,
- due amministratori locali,
- un referente del settore turistico,
- gli operatori del gruppo di lavoro dell'AAS n. 3 sull'agricoltura sociale.

Nella fase conclusiva del progetto sono stati convocati tre tavoli tecnici di filiera per favorire la conoscenza reciproca e un primo confronto costruttivo tra gli operatori. Il percorso ha previsto:

- la presentazione dell'analisi svolta con focus sulle potenzialità del settore,
- la costruzione congiunta di un'analisi SWOT<sup>1</sup>,
- la verifica degli ambiti di possibile collaborazione,
- il confronto su ipotesi progettuali.

Altre attività hanno avuto l'obiettivo di favorire la presenza delle produzioni locali nell'offerta dei ristoranti dell'area. La prima iniziativa è stata un incontro con i ristoratori, come momento di conoscenza e di presentazione dei prodotti agroalimentari, di ascolto delle esigenze, dei problemi e delle condizioni necessarie per attivare rapporti di filiera e per raccogliere indicazioni utili sulle strategie e sugli strumenti per attivare accordi di filiera.

Accogliendo una delle indicazioni emerse nell'incontro con i ristoratori è stato effettuato un primo limitato test di presentazione aggregata dell'offerta locale disponibile. Solo a titolo d'esempio, si riportano due estratti dalle tabelle che presentavano informazioni sul prodotto, quantità disponibile, periodo, produttore e suoi recapiti, rispettivamente dei prodotti freschi e di quelli trasformati.

*Fig. 1a - Tabella offerta per ristoratori – prodotti freschi/secchi*

Prodotti freschi	quantità tot (kg)	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre	novembre
ribes bianco	100	15_30					
mirtilli	50	15	x	x			
fagioli borlotti (freschi)	300			15_31	x		
fagioli "del pape" (secchi)	50				x	x	
fagioli lamon (secchi)	50				x	x	

<sup>1</sup> È una modalità per organizzare e comunicare i principali punti di forza, punti di debolezza, opportunità e minacce relative a un oggetto di analisi e di utilizzarle per elaborare proposte d'intervento.

Fig. 1b - Tabella offerta per ristoratori – prodotti trasformati

Prodotti trasformati in agrodolce	formato (g)	n. vasetti o confezioni	disponibili da
fiori d'aglio di Resia sott'olio	250	200	20-giu
battuto di fiori d'aglio di Resia	250	200	20-giu
tarassaco con bocciolo	500	200	subito
tarassaco radice	500	200	subito
radicchio di Treviso	250	200	subito

### 1.3 I risultati

Nei prossimi capitoli vengono presentati in forma sintetica i risultati conoscitivi e le indicazioni operative disponibili alla conclusione del progetto.

La prima parte è costituita dall'analisi strategica delle filiere e si compone di:

- una breve nota sull'evoluzione del sistema agroalimentare e delle politiche agricole e di sviluppo rurale,
- la descrizione del comparto agricolo dell'area,
- la presentazione dei contributi più rilevanti emersi dalle interviste ai produttori e ai testimoni privilegiati.

La parte riguardante le strategie per attivare percorsi di sviluppo si compone di:

- un insieme di indicazioni "segnavia" per orientare le politiche e l'azione di accompagnamento,
- l'elenco di tutte le produzioni agroalimentari rilevate nel comprensorio,
- la descrizione dello stato di fatto delle principali filiere per singola fase (agricola, trasformazione, distribuzione),
- un'analisi delle prospettive al 2020 delle principali filiere,
- la descrizione delle possibili strategie, degli interventi necessari e degli attori coinvolgibili,
- l'indicazione dei prossimi passi da compiere e delle verifiche da effettuare,
- la segnalazione delle possibili fonti finanziarie alle quali accedere per l'attuazione.

Il tempo a disposizione non è stato sufficiente per giungere alla formalizzazione di accordi di filiera, ma il lavoro svolto ha permesso di attivare relazioni tra i diversi operatori e di realizzare confronti propedeutici all'avvio di collaborazioni. Va evidenziato che accordi saranno più facilmente raggiunti in alcune filiere, mentre in altre sarà necessaria una forte azione di leadership e di facilitazione per ottenere questo risultato.

Un contributo aggiuntivo del lavoro svolto è la disponibilità di una base informativa aggiornata, che può essere utile per l'attuazione di politiche rivolte al settore agroalimentare dell'area, composta da:

- una base dati anagrafica di tutti gli operatori attivi nell'ambito dell'agricoltura, della ristorazione e dei settori connessi,
- una serie di informazioni statistiche disaggregate sul settore agricolo,
- altre informazioni utili, quali i progetti realizzati in questo campo nel comprensorio e nell'area montana della regione.

## 2. L'evoluzione del contesto esterno

### 2.1 La domanda agroalimentare

In questi ultimi anni il settore agroalimentare è tornato al centro dell'interesse generale, come risulta evidente anche dalla scelta di "nutrire il pianeta, energia per la vita" come tema centrale dell'EXPO 2015. In questa sede non è possibile trattare in forma compiuta l'evoluzione del settore e ci si limiterà a qualche cenno sulle tendenze che possono influenzare maggiormente l'offerta e la domanda di prodotti agroalimentare dell'area.

La crescita della domanda a livello globale è limitata da tre fattori principali: il rallentamento della crescita della popolazione, il già elevato livello di consumo pro-capite di una parte crescente della popolazione mondiale e, purtroppo, il fatto che chi ha bisogno di migliorare la propria alimentazione sia troppo povero per permettersi più cibo. Questi fattori sono destinati a permanere e, pertanto, le stime della FAO prevedono una crescita delle quantità domandata dell'1,4% annuo nei prossimi quindici anni, inferiore ai valori medi annuali delle decadi precedenti<sup>2</sup>.

L'evoluzione dei consumi nei paesi europei si discosta da queste tendenze: il tasso sarà inferiore (0,6%) e la crescita della domanda si riduce in particolare per latte e carne, in linea con le tendenze più recenti<sup>3</sup>.

La variazione più marcata non è quantitativa, ma nella composizione delle diete: la vera trasformazione che sta attraversando la domanda alimentare dei paesi occidentali è la iper-segmentazione. Una parte della popolazione risponde alla perdita di potere d'acquisto riducendo la spesa alimentare e aumentando la quota di mercato dei prodotti a basso prezzo, ma spesso mantiene l'attenzione agli alimenti di qualità e recupera il consumo di quelli più cari nell'ambito dei momenti importanti, durante i periodi festivi e di vacanza. Un'altra parte è interessata all'acquisto del cibo che ritiene più adatto al proprio benessere, stile di vita o status e ha una minore attenzione al prezzo. Questo raggruppamento non si può considerare un unico segmento di mercato, perché molto diversificato al suo interno. Le tendenze di maggior interesse riguardano gli alimenti:

- a) prodotti con metodo biologici o biodinamici,
- b) di origine vegetale (vegetariani, vegani),
- c) senza/free in risposta a reali esigenze alimentari e di sicurezza o a suggestioni (senza glutine, no-OGM, low carbon),
- d) funzionali/nutraceutica,
- e) antichi (vecchie varietà, prodotti non trasformati/paleo),
- f) tradizionali (tipici, locali, con certificazione d'origine),
- g) etnici e prodotti con metodi rispettosi di precetti religiosi.

Spesso le differenziazioni non sono così nette ed esiste un'area sempre ampia di soggetti che sono attenti a un insieme di qualità (organolettica, nutrizionale, salutistica, sociale ed ecologica) del cibo, come sottolinea il successo culturale di Slow Food e quello commerciale di Eataly.

---

2 Gran parte di questa crescita è dovuta al passaggio delle diete e modelli di consumo alimentare verso prodotti di origine animale (carne e latte) nei paesi in via di sviluppo, che trainano la domanda di cereali e di semi oleosi per i mangimi.

3 Negli ultimi anni, a causa della lunga fase di crisi economica, la quota degli acquisti alimentari sul totale della spesa pro-capite ha interrotto la sua discesa e in Italia è cresciuta leggermente, passando nell'ultimo decennio dal 17,3% al 17,5% del 2014. Nella sua composizione si registra una riduzione del peso dei prodotti di origine animale e degli oli e grassi e un aumento della frutta e della verdura.

A questo si aggiunge la domanda proveniente dal settore pubblico che è sempre più orientata agli aspetti salutistici ed ecologici delle diete proposte, diversificate in base all'età e alla condizione di salute.

## **2.2 Le politiche agricole e di sviluppo rurale**

Per quanto riguarda le politiche agroalimentari, l'Unione europea ha un ruolo di indirizzo, normativo e di incentivazione attraverso trasferimenti finanziari a sostegno dei redditi di taluni operatori agricoli e degli investimenti nel settore agroalimentare e dello sviluppo rurale.

Queste politiche sono sempre più orientate a perseguire gli obiettivi generali dell'Unione: favorire un'economia che sappia creare "buona" occupazione, sia sempre più efficiente e produttiva e salvaguardare le risorse e l'ambiente. In questa logica, le politiche agricole e di sviluppo rurale si stanno evolvendo verso:

- la riduzione del sostegno al reddito degli agricoltori (premi, indennità, integrazioni),
- il riconoscimento economico dei servizi ambientali delle attività agricole (pagamenti agroambientali per la salvaguardia della biodiversità, per la lotta ai cambiamenti climatici, ecc.),
- il sostegno agli investimenti che effettivamente contribuiscono a creare valore aggiunto, ad aumentare gli occupati, a salvaguardare l'ambiente.

Nello specifico, il regolamento di riforma della Politica Agricola Comunitaria 2014-2020 indirizza con maggior determinazione le risorse verso questi obiettivi. Tra le numerose misure previste, quelle che possono essere utilizzate a vantaggio delle aree montane sono:

- indennità a favore delle zone soggette a vincoli naturali o ad altri vincoli specifici
- interventi agroambientali e climatici
- cooperazione
- investimenti in immobilizzazioni materiali
- sviluppo delle aziende agricole e delle imprese nelle zone rurali
- regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- allestimento di sistemi agroforestali
- servizi di base e rinnovamento dei villaggi nelle zone rurali
- trasferimento di conoscenze e azioni di informazione
- servizi di consulenza, di sostituzione e di assistenza alla gestione delle aziende agricole
- costituzione di associazioni di produttori
- LEADER (attraverso la predisposizione e attuazione dei Piani di sviluppo da parte dei Gruppi di Azione Locale).

A livello nazionale è stato recentemente varato un "Piano per l'agricoltura di montagna", che dovrebbe portare a una redistribuzione dei pagamenti, da agricoltori con valore dei diritti superiore alla media nazionale (aree ad agricoltura intensiva) ad agricoltori con valore al di sotto del 90% della media nazionale (aree ad agricoltura estensiva). Per la zootecnia è previsto un intervento differenziato in favore delle vacche da latte e per le vacche nutrici nelle zone di montagna e il ministero ha chiesto alle Regioni di utilizzare le singole misure dei Programmi di Sviluppo Rurale, tenendo conto nei criteri di selezione delle aree rurali in maggiore difficoltà, come quelle montane.

Per lo sviluppo delle zone montane, ha grande rilievo anche l'Accordo di Partenariato che l'Italia ha presentato come strategia coordinata di tutti i Fondi Strutturali Comunitari, conosciuto come "Strategia Aree interne". L'obiettivo è rallentare il fenomeno dello spopolamento delle aree interne italiane, attraverso un intervento con un approccio integrato, ma rivolto in particolare a rafforzare specifici "punti focali", tra i quali i "sistemi agro-alimentari e sviluppo locale"<sup>4</sup>.

A livello regionale è stata elaborata una strategia di sviluppo per le aree montane (generalità di giunta n. 1178/14 e n. 1715/14) da attuare in particolare con un utilizzo appropriato dei fondi comunitari e nazionali. Nella programmazione 2014-2020, l'apporto dei fondi comunitari (SIE) alla sua realizzazione avviene attraverso due strumenti:

- la riserva finanziaria su alcune azioni dei programmi operativi (POR FESR e FSE, PSR) in favore dell'area montana;
- l'adesione alla Strategia nazionale per le aree interne, per tre aree-progetto caratterizzate da forte declino demografico, una delle quali è formata dagli otto comuni del Canal del Ferro e della Val Canale.

Questo approccio permette di intervenire contemporaneamente su diversi fattori, quali servizi pubblici di base e sviluppo economico, rafforzando le sinergie e la possibilità di successo. Le aree montane potranno accedere a dotazioni finanziarie dedicate sia per favorire l'occupazione, l'inclusione sociale e la formazione (programma FSE), sia per promuovere l'innovazione e la competitività delle piccole e medie imprese, anche agro-industriali (programma FESR), sia per sostenere lo sviluppo rurale (PSR). Tra le misure e gli interventi del PSR di maggior interesse per lo sviluppo delle produzioni agricole nelle aree montane ci sono:

M04 - Investimenti in immobilizzazioni materiali

4.1.a - Miglioramento delle prestazioni e della sostenibilità globale delle imprese agricole

4.2 - Investimenti per la trasformazione, la commercializzazione e lo sviluppo di prodotti agricoli

M16 - Cooperazione

16.1 - Costituzione e funzionamento dei gruppi operativi del pei in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura

16.2 - Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera

M19 - LEADER

19.2 - Azioni della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo

*a) sviluppo e innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali (agro-alimentari, artigianali e manifatturieri.)*

---

<sup>4</sup> Gli altri "punti focali" sono: tutela del territorio e comunità locali, valorizzazione delle risorse naturali, culturali e del turismo sostenibile, risparmio energetico e filiere locali di energia rinnovabile, saper fare e artigianato.

La Regione ha voluto aggiungere come tema ulteriore "consolidamento e sviluppo delle attività produttive in un'ottica di filiera o di sistema locale, favorendo l'innovazione, sia nei processi produttivi che nelle pratiche di accesso al mercato".

Va ricordato che sia le risorse per la “strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo” prevista dalla misura Leader del PSR, sia la dotazione aggiuntiva riservata alle “aree interne” vengono programmate e gestite a livello locale dai gruppi di azione locale (Gal). Per l’area del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale è attivo il Gal Open Leader, che ha già presentato anche una proposta di adesione all’Asse prioritario 5 - Sviluppo locale di tipo partecipativo CLLD del Programma Interreg V Italia-Austria 2014-2020 per la realizzazione di progetti volti alla diversificazione dell’economia locale nelle zone di confine. E il settore agroalimentare è tra quelli che meglio può avvantaggiarsi di una cooperazione transfrontaliera.

### 3. Le caratteristiche dell'agricoltura dell'area del Gemonese, Canal del Ferro, Val Canale

In questo capitolo si presenta un'analisi del settore agricolo basata sull'elaborazione di informazioni statistiche raccolte a livello aziendale, in particolare quelle fornite dall'ultimo Censimento generale dell'agricoltura dell'ottobre 2010, curato dall'Istituto nazionale di statistica (ISTAT).

#### 3.1 La consistenza e la dimensione aziendale

Nel 2010 sono insediate nel comprensorio 430 aziende: 302 localizzate nel Gemonese (70%) e 128 nel Canal del Ferro - Val Canale (CF-VC). Pur essendo solo un ottavo di quelle presenti nel 1982, rappresentano ancora un'ampia base produttiva. Dal 2000 la riduzione è marcata, ma più contenuta, in particolare nel Gemonese che è allineato all'evoluzione media regionale.

Tab. 1 – Numero aziende agricole

Comune	1982	1990	2000	2010
Artegna	256	154	92	39
Bordano	132	83	6	-
Chiusaforte	59	19	4	3
Dogna	43	13	7	2
Forgaria nel Friuli	336	219	42	31
Gemona del Friuli	767	651	246	197
Malborghetto Valbruna	125	128	62	42
Moggio Udinese	151	91	22	16
Montenars	89	27	4	4
Pontebba	174	140	50	18
Resia	226	118	89	12
Resiutta	33	23	2	2
Tarvisio	177	161	52	33
Trasaghis	597	127	19	16
Venzone	240	169	35	15
Gemonese	2417	1430	444	302
CF VC	988	693	288	128
<b>Totale comprensorio</b>	<b>3.405</b>	<b>2.123</b>	<b>732</b>	<b>430</b>

Fonte: Istat, Censimenti agricoltura, anni 1982, 1990, 2000, 2010

Su base comunale, si evidenzia la concentrazione relativa delle aziende in due aree: nella parte pedemontana nel comune di Gemona, in quella settentrionale nell'area di Tarvisio e Malborghetto Valbruna, mentre a Bordano non è stata rilevata alcuna impresa.

Nel 2010, la superficie agricola totale (SAT) dominata dalle aziende censite è pari a 5.688,40 ha. La differenza rispetto al 2000 è notevole, con una diminuzione di oltre il 90%, dovuta alla riduzione dell'attività, ma soprattutto al trasferimento della conduzione di alpeggi ad imprese con sede in comuni esterni al comprensorio e all'uscita dell'universo censuario di proprietà forestali, alcune di grandi dimensioni, non più considerate aziende agricole<sup>5</sup>. Come atteso, la variazione è più marcata nella parte alta del comprensorio, con Dogna e Chiusaforte che vedono la SAT ridursi a un ventesimo di quella registrata dieci anni prima. Questa lettura è coerente con l'evoluzione della superficie agricola utilizzata (SAU), ovvero quella destinata alle coltivazioni (la SAT al netto dei boschi e delle superfici non utilizzate). Anche in questo caso si osserva una contrazione, ma più limitata: meno del 17,4% nel Gemonese e di poco superiore all'80% nel Canal del Ferro e Val Canale. La superficie coltivata dalle aziende si riduce in particolare nella parte più montana, sia per l'abbandono dei prati permanenti e pascoli di più difficile gestione, sia per il subentro di imprenditori esterni all'area nella conduzione di alcuni comprensori malgivi.

Tab. 2 - Superficie Agricola Totale (SAT) e Superficie Agricola Utilizzata (SAU) - ettari

Comune	SAT				SAU			
	1982	1990	2000	2010	1982	1990	2000	2010
Artegna	566,35	485,72	413,74	344,13	443,74	395,51	354,25	310,65
Bordano	667,98	381,60	61,32		149,62	94,27	56,93	
Chiusaforte	4.792,13	1.277,52	1.722,03	8,38	651,13	263,25	180,06	5,56
Dogna	5.989,57	5.723,56	5.606,48	29,41	91,10	122,23	147,10	5,63
Forgaria nel Friuli	1390,33	1013,87	623,98	458,87	891,25	559,07	528	296,38
Gemona del Friuli	3.021,44	2.153,97	3.681,42	1.856,21	2.455,07	1.651,61	1.406,84	1.431,56
Malborghetto Valbruna	1.743,28	1.590,09	1.345,26	854,63	1.047,62	926,43	866,16	539,90
Moggio Udinese	6.301,24	6.118,52	5.633,35	194,37	627,19	601,56	453,16	95,02
Montenars	568,87	247,82	49,80	273,05	47,36	21,53	10,47	127,29
Pontebba	6.752,84	6.184,13	6.283,49	312,27	1.254,18	770,02	3.008,82	219,63
Resia	9.044,32	8.289,63	7.806,50	188,26	2.887,89	2.545,85	391,66	85,15
Resiutta	1.747,23	175,32	16,55	7,77	179,50	46,15	14,90	6,08
Tarvisio	39.134,32	26.618,62	26.594,56	574,39	1.425,28	1.328,24	1.357,59	313,26
Trasaghis	5.597,27	3.615,44	237,65	434,35	2.086,00	594,08	229,38	253,76
Venezzone	1.454,28	1.119,23	2.491,75	152,31	450,86	279,32	502,49	130,95
Gemonese	13.266,52	9.017,65	7.559,66	3.518,92	6.523,90	3.595,39	3.088,36	2.550,59
CFVC	75.504,93	55.977,39	55.008,22	2.169,48	8.163,89	6.603,73	6.419,45	1.270,23
<b>Totale comprensorio</b>	<b>88.771,45</b>	<b>64.995,04</b>	<b>62.567,88</b>	<b>5.688,40</b>	<b>14.687,79</b>	<b>10.199,12</b>	<b>9.507,81</b>	<b>3.820,82</b>

Fonte: Istat, Censimenti agricoltura, anni 1982, 1990, 2000, 2010

<sup>5</sup> Spesso a variazioni statistiche rilevanti tra i valori di due censimenti non corrispondono modifiche sostanziali nelle dinamiche reali del settore. Due i fattori da considerare nell'analisi diacronica: i mutamenti nella definizione dell'unità censuaria, l'azienda agricola, e il riferimento dei dati al comune di localizzazione della sede aziendale, per cui il semplice trasferimento della sede dell'impresa determina l'imputazione da un comune a un altro delle strutture aziendali (superfici e capi allevati).

La distribuzione delle aziende per classi di dimensione della SAU, vede dominare quelle appartenenti alle classi inferiori: un centinaio, pari al 24,2%, possiede meno di 2 ha, e il 72,3% meno di 10 ha. Solo 45 unità, 10,5%, coltivano più di 20 ha. La SAU media è pari a 8,9 ha con valori più bassi in Canal del Ferro (5,6 ha) e nel Gemonese (8,4 ha) e più elevati in Val Canale (13,8 ha).

Tab. 3 – Numero di aziende per classi di dimensione della Superficie Agricola Utilizzata (SAU)

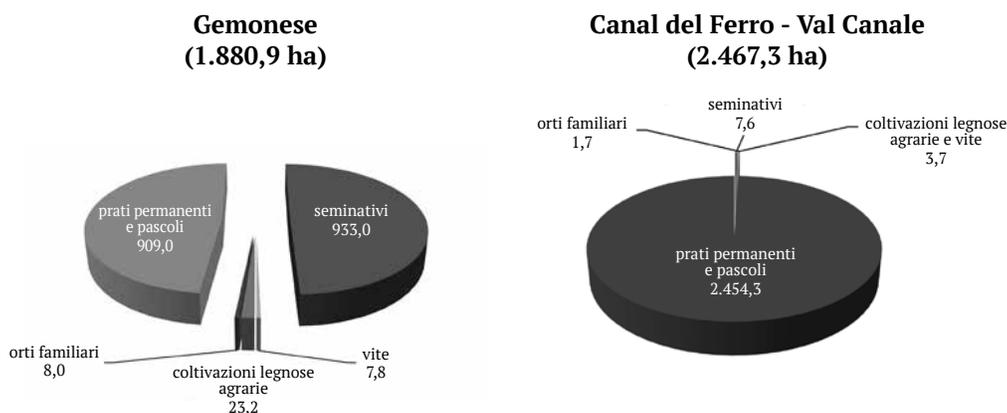
Area	fino a 0,99 ettari	da 1 a 1,99 ettari	da 2 a 2,99 ettari	da 3 a 4,99 ettari	da 5 a 9,99 ettari	da 10 a 19,99 ettari	da 20 a 29,99 ettari	da 30 a 49,99 ettari	da 50 a 99,99 ettari	100 ettari e più	TOT
Gemonese	34	58	48	47	43	41	16	11	2	2	302
CF VC	6	6	15	27	27	33	5	7	2	-	128
<b>Totale comprensorio</b>	<b>40</b>	<b>64</b>	<b>63</b>	<b>74</b>	<b>70</b>	<b>74</b>	<b>21</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>430</b>

Fonte: Istat, Censimento agricoltura, 2010

### 3.2 La destinazione d'uso delle superfici

I dati sulla ripartizione della superficie gestita da aziende agricole – del luogo ed esterne – offrono una descrizione piuttosto chiara delle caratteristiche e della vocazione del territorio. Su un totale di 11.186 ha, oltre il 61% è costituito da boschi e da superfici non utilizzate per la coltivazione. Questa quota sale al 71,5% in Canal del Ferro e Val Canale e scende sotto al 25,2% nel Gemonese. La parte rimanente è la superficie utilizzata per le attività di coltivazione e di allevamento (SAU) e ammonta a 4.348 ha, meno del 7% della superficie territoriale dei comuni del Gemonese, il 2,8% nel Canal del Ferro e in Val Canale: basterebbe questo ad evidenziare quanto i suoli agricoli siano scarsi e preziosi per la biodiversità e per il paesaggio, ancor prima che per l'economia agricola.

Fig. 2 – Utilizzazione dei terreni delle unità agricole



Fonte: Istat, Censimento agricoltura, 2010

Il comprensorio del Gemonese, caratterizzato da più estese aree pianeggianti, ha 933 ettari a seminativi, quasi il 50% della SAU, quello settentrionale meno di 8 ha. Prati permanenti e pascoli coprono il 48,3% della SAU del Gemonese e il 99,5% di quella del Canal del Ferro e Val Canale. Le altre coltivazioni sono poco rappresentate: una trentina di ettari a frutteti e vite e quasi otto a orti nel Gemonese, poco più di cinque ettari totali negli otto comuni più a nord. Superfici minime, ma destinazioni d'uso non trascurabili in una prospettiva di rafforzamento dell'offerta locale di qualità.

In un territorio dove molte aziende praticano un'attività primaria a basso uso di prodotti di sintesi o "biologica di fatto", vi è la presenza di solo 10 aziende (52 ha di SAU) con produzioni certificate biologiche.

Confrontando i dati della SAU presente a livello comunale con quella della SAU dominata dalle aziende con sede nei singoli comuni<sup>6</sup>, si evidenzia come in Canal del Ferro e Val Canale 1.200 ha, quasi la metà della superficie disponibile, venga utilizzata da imprenditori di altri comuni, mentre una situazione opposta interessa il Gemonese con 670 ha acquisiti all'esterno del comprensorio, in particolare da agricoltori di Gemona, Montenars e Trasaghis.

### 3.3 Gli allevamenti

La zootecnia è la forma dominante di valorizzazione delle risorse agricole. Il 44% delle aziende ha un allevamento, nell'80% dei casi bovino (suini e avicoli sono allevati prevalentemente per l'autoconsumo e 26 aziende possiedono circa 500 capi ovicaprini<sup>7</sup>).

Nel 2010, il patrimonio zootecnico delle aziende agricole con sede nell'area conta 2.758 capi bovini, dei quali 1.481 vacche da latte. Forte è la caratterizzazione zootecnica del comune di Gemona, con oltre 1.000 capi, per la metà lattifere.

Tab. 4 – Numero di capi bovini e di vacche da latte allevate nelle aziende

Comune	N. capi bovini				N. vacche da latte			
	1982	1990	2000	2010	1982	1990	2000	2010
Gemonese	4.297	3308	2554	2017	1901	1785	1367	1056
CF VC	1.559	1.828	891	741	866	855	465	425
<b>Totale comprensorio</b>	<b>5.856</b>	<b>5.136</b>	<b>3.445</b>	<b>2.758</b>	<b>2.767</b>	<b>2.640</b>	<b>1.832</b>	<b>1.481</b>

Fonte: Istat, Censimenti agricoltura, anni 1982, 1990, 2000, 2010

<sup>6</sup> Accanto alla descrizione delle informazioni in base al comune di localizzazione della sede aziendale, l'ultima rilevazione censuaria presenta i dati sulle strutture (terreni/allevamenti) attribuiti al comune nel quale fisicamente si collocano. Questo permette di conoscere le risorse presenti in ogni comune e confrontarle con quelle gestite dalle unità aziendali di quello stesso comune.

<sup>7</sup> I dati 2015 relativi all'assegnazione delle indennità per gli agricoltori delle zone soggette a vincoli naturali, previste dalla misura 211 del PSR, rilevano la presenza di 3.450 capi ovini e 27 caprini nell'area interessata al provvedimento. Quasi il 90% degli ovini appartiene a due allevamenti con sede nel comune di Resia.

Le dimensioni medie degli allevamenti sono molto basse: 15 capi bovini (su 183 aziende) e 12 vacche da latte (su 126 aziende), non adeguate ad una gestione economica. Solo 10 aziende hanno una dotazione di oltre 50 capi e altre 28 ne possiedono tra 20 e 49.

*Tab. 5 – Aziende agricole con allevamento bovino per classe di numero di capi allevati*

Area	1-2	3-5	6-9	10-19	20-49	50-99	100-199	200-499	totale
Gemonese	37	21	14	14	18	5	2	2	113
CF VC	9	24	8	18	10	1	-	-	70
<b>Totale comprensorio</b>	<b>46</b>	<b>45</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>183</b>

Fonte: Istat, *Censimento agricoltura, 2010*

Il censimento registra nei comuni di Chiusaforte e di Pontebba la presenza di altre due unità produttive con sede esterna al comprensorio con quasi 500 capi bovini. Si tratta dell'utilizzo di due malghe tra quelle di maggior dimensione in regione.

Per gli allevamenti è disponibile anche il dato del Sistema Informativo Veterinario riferito a giugno 2015. Anche se non direttamente comparabile con quello censuario, offre un quadro aggiornato della consistenza e alcune indicazioni delle tendenze in atto. Le aziende con capi bovini sono 120: in meno di cinque anni una sessantina di aziende ha chiuso la stalla, per lo più nel Gemonese. Questo ha determinato una riduzione dei capi di quasi 500 unità nel solo Gemonese e di una trentina nell'area più settentrionale del comprensorio. I capi allevati sono 2.235, per un terzo (705) con meno di 24 mesi. Se assumiamo che i capi con oltre 24 mesi dell'area siano per la quasi totalità vacche da latte e nutrici (la differenza è data dalle giovenche e i pochissimi tori) possiamo supporre che la riduzione abbia riguardato i capi più giovani, destinati all'ingrasso o alla rimonta. Particolare appare la situazione di Gemona del Friuli, che negli ultimi cinque anni perde un terzo dei capi.

Tab.6 – Numero e consistenza degli allevamenti con capi bovini (2015) e quote latte (consegne e vendite a fine campagna 2014)

Comune	Allevamenti 2015 (1)	Totale capi 2015 (1)	Capi > 24 mesi 2015 (1)	n. iscritti SIAN (2)	Consegne (Kg) (2)	Vendite (Kg) (2)	Totale (Kg) (2)
Artegna	9	254	160	5	459.342	-	459.342
Bordano	-	-	-	-	-	-	-
Chiusaforte	-	-	-	1	-	154.765	154.765
Dogna	1	5	3	-	-	-	-
Forgaria nel Friuli	14	463	151	7	561.575	-	561.575
Gemona del Friuli	32	664	214	25	1.185.568	499.498	1.685.066
Malborghetto Valbruna	16	260	94	9	298.174	3.366	301.540
Moggio Udinese	6	64	13	5	198.422	34.867	233.289
Montenars	1	30	9	1	-	87.236	87.236
Pontebba	11	154	39	8	241.686	23.653	265.339
Resia	7	106	18	2	47.015	8.373	55.388
Resiutta	1	5	1	2	14.864	-	14.864
Tarvisio	13	112	31	8	211.841	63.039	274.880
Trasaghis	4	74	25	3	23.552	27.395	50.947
Venzzone	5	44	13	2	6.306	135.725	142.031
Gemonese	65	1.529	1.023	43	2.236.343	749.854	2.986.197
CF VC	55	706	507	35	1.012.002	288.063	1.300.065
<b>Totale comprensorio</b>	<b>120</b>	<b>2.235</b>	<b>1.530</b>	<b>78</b>	<b>3.248.345</b>	<b>1.037.917</b>	<b>4.286.262</b>

Fonte: (1) A.A.S. n. 3 "Alto Friuli-Collinare-Medio Friuli" - S.O.C. di Assistenza Veterinaria; (2) SIAN - Registro pubblico delle quote

Con la chiusura degli allevamenti minori aumenta la dimensione media delle mandrie da 15,1 a 18,6 capi, ma è chiaro che il settore è destinato ad evolvere verso un'ulteriore riduzione delle unità aziendali, mentre la variazione del numero di capi sarà fortemente condizionato dal contesto economico e dalle misure di politica agricola. Ulteriori indicazioni vengono dall'ultima campagna delle quote latte. La destinazione prevalente della materia prima è la consegna ai caseifici, ma quasi un quarto del latte viene trasformato a livello aziendale, prevalentemente in malga.<sup>8</sup>

### 3.4 I conduttori e il lavoro

Il Censimento del 2010 rileva che il 31,4% dei conduttori ha un'età inferiore ai 50 anni, in linea con il dato delle aree montane e maggiore del valore medio regionale del 24,0%. La componente femminile è del 35,5% (32,8% in regione) mentre solo il 16,2% dei conduttori ha conseguito la maturità o un titolo di studio superiore (20,7%).

<sup>8</sup> La quota di Chiusaforte si riferisce a Malga Montasio; quasi la metà del latte "vendite" nel comune di Gemona del Friuli è trasformata da un caseificio connesso a una singola azienda.

Le aziende agricole hanno utilizzato 105.647 giornate lavorative, equivalenti a 384 unità a tempo pieno. Si tratta di un valore pari a meno di un quarto di quanto rilevato nel 1982 e inferiore del 38,2% al dato del 2000. Con la chiusura delle aziende più piccole si è persa una parte importante dell'occupazione del settore e il rafforzamento strutturale delle aziende rimaste è avvenuto anche con processi e tecnologie capaci di aumentare la produttività del lavoro.

Nel 2010, il numero medio di giornate prestate in azienda è di 349 (oltre 1,3 unità lavorative) nella parte settentrionale e 202 (0,7 UL) in quella pedemontana.

Tab. 7 - Giornate lavorative utilizzate dalle aziende agricole

Comune	1982	1990	2000	2010
Artegna	13.797	21.483	14.530	7.859
Bordano	7.231	15.954	1.204	-
Chiusaforte	3.649	3.974	975	618
Dogna	5.632	1.940	1.162	1.642
Forgaria nel Friuli	23.730	45.131	16.030	10.179
Gemona del Friuli	153.960	109.210	56.763	34.878
Malborghetto Valbruna	31.862	19.464	18.172	14.110
Moggio Udinese	34.563	9.729	7.130	6.008
Montenars	7.500	3.196	105	1.524
Pontebba	35.297	17.690	16.547	8.076
Resia	22.622	10.091	6.805	3.485
Resiutta	5.999	1.535	1.085	731
Tarvisio	52.882	29.354	16.242	9.996
Trasaghis	21.198	31.150	5.835	2.975
Venezzone	21.463	32.467	7.817	3.566
Gemonese	248879	258591	102284	60981
CF VC	192.506	93.777	68.118	44.666
<b>Totale comprensorio</b>	<b>441.385</b>	<b>352.368</b>	<b>170.402</b>	<b>105.647</b>

Fonte: Istat, Censimenti agricoltura, anni 1982, 1990, 2000, 2010

L'evoluzione recente non è omogenea all'interno del territorio: accanto al dimezzamento del lavoro in agricoltura in Canal del Ferro, a Trasaghis e a Venezzone e alla riduzione prossima alla media (38,2%) a Tarvisio e a Gemona, vi sono comuni che hanno evoluzioni più favorevoli ed alcuni che aumentano nell'ultimo decennio le giornate lavorative utilizzate (Montenars e Dogna).

### 3.5 Orientamento e dimensione economica delle aziende

Alcuni descrittori di sintesi possono completare e chiarire ulteriormente l'analisi.

Alla limitata dimensione aziendale corrisponde un basso valore medio della produzione: le stime effettuate dall'Istat – con una metodologia e una classificazione definite a livello europeo - segnalano che 321 aziende, tre quarti delle unità presenti, ha un valore della produzione standard inferiore a 15.000 euro/anno. Le aziende con una dimensione economica superiore sono 109 e di queste solo 38 hanno un valore della produzione maggiore di 50.000 euro.

Tab. 8 - Classe di dimensione economica

Comune	0,01	2.000	4.000	8.000	15.000	25.000	50.000	100.000	250.000	Totale
	- 1.999	- 3.999	- 7.999	- 14.999	- 24.999	- 49.999	- 99.999	- 249.999	- 499.999	
	euro									
Gemonese	72	69	60	31	18	24	17	7	4	302
CF VC	24	14	28	23	18	11	8	2	-	128
<b>Totale comprensorio</b>	<b>96</b>	<b>83</b>	<b>88</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>25</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>430</b>

Fonte: Istat, Censimento agricoltura, 2010

Il reddito dell'attività agricola (calcolabile togliendo a questi valori le spese di produzione) non è sufficiente e il conduttore o può accedere a trasferimenti o deve ricorrere ad altre fonti connesse o integrative. Tra le fonti interne al settore agricolo, vanno considerati gli aiuti erogati per le zone soggette a vincoli naturali (indennità compensative), che offrono un'integrazione significativa alla quasi totalità delle aziende presenti in area svantaggiata (oltre un terzo delle aziende censite nell'area) e, pertanto, condizionano fortemente il mantenimento dell'attuale struttura. L'orientamento tecnico economico indica l'indirizzo produttivo dell'azienda, calcolato sulla base del contributo offerto dalle diverse colture e allevamenti alla formazione del valore della produzione.

Tab. 9 - Orientamento tecnico economico

Area	Aziende totali	Aziende specializzate					policoltura	poli-allevamento	miste colture -allevamento	non classificate
		seminativi	orto-floricoltura	colture permanenti	erbivori	granivori				
Gemonese	302	155	1	9	87	1	11	2	33	3
CF VC	128	39	1	1	83	-	1	1	2	-
<b>Totale comprensorio</b>	<b>430</b>	<b>194</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>170</b>	<b>1</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>35</b>	<b>3</b>

Fonte: Istat, Censimento agricoltura, 2010

Ne risulta che nel Gemonese oltre il 50% delle aziende è specializzata in seminativi e quasi il 30% in allevamenti. Molto più differenziato l'orientamento produttivo delle aziende del comprensorio montano, anche se i soli 13 ha a colture differenti dai prati e dai pascoli lasciano supporre che le aziende "specializzate" in seminativi, ortofloricoltura e frutticoltura siano, con poche eccezioni, marginali. Nel complesso, si conferma l'importanza della zootecnia bovina che sostiene anche la redditività di molte aziende non specializzate ed è in grado di valorizzare in loco le produzioni delle aziende prive di allevamento.

### 3.6 La frammentazione fondiaria

Le informazioni censuarie confermano la frammentazione delle superfici aziendali: metà delle aziende possiede oltre 5 corpi aziendali e il 22% almeno 11. Se a questo dato associamo la polverizzazione aziendale, quest'ultima ben evidenziata dalla distribuzione delle aziende per classi di superficie, e la presenza di una parte di superfici lasciate in stato di abbandono da proprietari non imprenditori agricoli è evidente la patologia fondiaria presente.

Tab. 10 – Aziende per numero dei corpi di terreno posseduti

Comune	1	2	3	4	5	6-10	11 e più	Totale
Gemonese	26	44	37	28	26	63	78	302
CF VC	21	19	20	10	14	28	16	128
<b>Totale comprensorio</b>	<b>47</b>	<b>63</b>	<b>57</b>	<b>38</b>	<b>40</b>	<b>91</b>	<b>94</b>	<b>430</b>

Fonte: Istat, Censimento agricoltura, 2010

### 3.7 Le attività connesse

Il Censimento Istat 2010 ha rilevato 42 imprese agricole che hanno differenziato le fonti di reddito connesse all'azienda, spesso in più di una direzione. Sono presenti 20 agriturismi, 20 impianti di trasformazione dei prodotti vegetali e animali, 5 operatori per conto terzi e 3 che svolgono servizi di sistemazione di parchi e giardini, oltre ad altre attività meno diffuse.

Tab. 11 - Attività remunerativa connessa all'azienda

Attività connessa	Gemonese	Canal del Ferro Val Canale	Totale comprensorio
Agriturismo	7	13	20
Prima lavorazione dei prodotti agricoli	2	2	4
Trasformazione di prodotti vegetali	2	5	7
Trasformazione di prodotti animali	10	3	13
Produzione di energia rinnovabile	-	1	1
Lavorazione del legno (taglio, ecc.)	-	1	1
Lavoro per conto terzi utilizzando mezzi di produzione dell'azienda per attività agricole	3	-	3
Lavoro per conto terzi utilizzando mezzi di produzione dell'azienda per attività non agricole	-	2	2
Servizi per l'allevamento	-	1	1
Sistemazione di parchi e giardini	2	1	3
Silvicoltura	-	1	1
Produzione di mangimi completi e complementari	1	-	1
Altre attività remunerative connesse all'azienda agricola	4	1	5
<b>Tutte le voci</b>	<b>18</b>	<b>24</b>	<b>42</b>

Fonte: Istat, Censimento agricoltura, 2010

Questa presenza di iniziative connesse evidenzia la decisione di una parte degli operatori di superare i limiti strutturali ed economici della propria attività agricola diversificando e che venti anni di politiche rurali per la multifunzionalità qualche risultato lo hanno dato.

### 3.8 Le indennità a favore di agricoltori delle zone montane

Per comprendere il ruolo delle politiche agricole sull'evoluzione del settore basti il dato riferito alle indennità a favore di agricoltori delle zone montane (misura 211 del PSR 2007-2013). Sono le indennità compensative che vengono erogate annualmente alle aziende agricole, ma anche a enti e ad altri soggetti pubblici o privati con il centro aziendale e almeno il 50% della superficie agricola utilizzata (SAU) in zona svantaggiata (le superfici a pascolo vengono considerate  $\frac{1}{4}$ ) e una superficie superiore a 1 o 2 ettari a seconda dell'indirizzo produttivo.

Tab. 12 - Indennità compensative erogate per comune del centro aziendale (anno 2014)

Comune	n. beneficiari	Importo totale (€)	SAU (ha)	Importo medio/beneficiario (€)	Importo medio/ha (€)
Artegna	-	-	-	-	-
Bordano	-	-	-	-	-
Chiusaforte	1	25.000	82	25.000	305
Dogna	1	1.313	2	1.313	600
Forgaria nel Friuli	17	58.125	141	3.419	411
Gemona del Friuli	2	13.628	25	6.814	547
Malborghetto Valbruna	46	230.277	422	5.006	546
Moggio Udinese	13	61.338	111	4.718	552
Montenars	1	25.000	62	25.000	405
Pontebba	23	139.680	312	6.073	447
Resia	6	59.277	770	9.879	77
Resiutta	1	2.446	4	2.446	600
Tarvisio	34	174.821	328	5.142	533
Trasaghis	5	10.712	42	2.142	257
Venzone	9	29.711	81	3.301	366
Gemonese	34	137.175	351	4.035	391
CF VC	125	694.152	2.032	5.553	342
<b>Totale comprensorio</b>	<b>159</b>	<b>831.327</b>	<b>2.383</b>	<b>5.228</b>	<b>349</b>

Fonte: Comunità Montana del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale, Uff. Agricoltura

Nella maggioranza dei casi a questa indennità si sommano altri contributi legati a specifiche gestioni del suolo, tra le quali la più diffusa è quella per il mantenimento dei prati e dei pascoli. Nel PSR 2007-2013 il premio per gli allevamenti a indirizzo latte è stato di 150 €/ha e per la zootecnia da carne di 100 €/ha, a cui si aggiungono 35 €/ha in caso di turnazione.

In tutta la programmazione 2007-2013 queste due misure hanno trasferito ai beneficiari dell'area 8,8 milioni di euro, concentrati soprattutto in Val Canale (5,3 milioni). Non poche risorse in assoluto e in rapporto alla capacità delle imprese di accedere ai finanziamenti del PSR per effettuare investimenti. In tutto il periodo la spesa pubblica rivolta allo sviluppo delle attività agricole può essere stimata in circa 1,3 milioni di euro, dei quali quasi cinquecentomila per l'inserimento lavorativo di tredici giovani.

## 4. Il punto di vista dei produttori e degli attori locali

Nell'ambito del progetto sono state intervistate quasi sessanta persone, tra imprenditori agricoli, referenti dei caseifici e altri attori delle filiere agroalimentari.

Le interviste più numerose, pari a tre quarti del totale, hanno raccolto le indicazioni degli operatori agricoli. Effettuate con un questionario a domande aperte, hanno permesso di rilevare una notevole mole di informazioni sull'attività svolta, sulle filiere di riferimento e sulla situazione dell'agricoltura locale. Inoltre, sono state indagate le strategie possibili, le ipotesi progettuali a livello aziendale e territoriale, le difficoltà e l'interesse a cooperare con altri operatori.

Un questionario a domande aperte è stata la traccia anche per il colloquio con gli altri attori della produzione e con i testimoni privilegiati, che ha interessato soprattutto le prospettive delle filiere e il settore agroalimentare nel suo complesso.

Tutti questi apporti sono stati considerati attentamente e hanno concorso all'elaborazione di questo rapporto: in questo capitolo si riporta il punto di vista degli operatori secondo la traccia e lo stile dell'intervista, mentre le indicazioni più generali hanno contribuito ad alimentare il capitolo sui "segnavia" e quelle di settore le schede sulle filiere.

### **Opportunità**

Molte sono le opportunità che il comparto agroalimentare potrebbe cogliere:

- la crescita del turismo slow (ciclovie) e l'ampliamento della stagione turistica/escursionistica,
- la crescente attenzione ai prodotti tipici e di qualità,
- lo sviluppo di canali di vendita alternativi (es. gruppi di acquisto solidale per farine e prodotti biologici),
- la presenza di nuovi strumenti per lo sviluppo aziendale (reti d'impresa, PPL),
- il rinnovato interesse per l'agricoltura da parte dei giovani,
- la maggiore apertura a una collaborazione con operatori anche di altre aree,
- l'attenzione di alcune amministrazioni, che comprendono l'impatto positivo dell'agricoltura ben oltre la dimensione economica ed occupazionale.

### **Ostacoli al cambiamento**

Lungo è anche l'elenco degli ostacoli ad intraprendere nuove iniziative. Molti sono dati da condizioni oggettive, ma la maggior parte è frutto di atteggiamenti maturati in questa fase di declino dell'economia agricola montana e di misure di sussidio. I principali freni all'azione sono:

- la perdita di un legame forte con il territorio e del valore del lavoro in agricoltura,
- l'attesa dell'azione e del sostegno pubblico per avviare qualsiasi iniziativa,
- la sfiducia nell'azione concertata e a regia pubblica perché tanti progetti si sono conclusi senza ricadute per gli operatori o hanno operato positivamente per un corto periodo e poi si sono chiusi (piccoli frutti, carne),
- le competenze non sempre sufficienti per avviare nuovi percorsi e la scarsità di assistenza e di formazione tecnica e gestionale,
- il timore per le procedure burocratiche e fiscali connesse al cambiamento (diverso regime fiscale, requisiti per impianti, controlli sanitari, ecc.),
- la scarsità di terreni agricoli, anche per l'indisponibilità dei proprietari a cederli,
- le tecniche di coltivazione, di allevamento e di trasformazione non sempre adeguate,
- la scarsa propensione al rischio e al ricorso al credito,

- la diffidenza a partecipare a società (anche cooperative), sentite talvolta come limitazione all'autonomia dell'impresa o come minaccia alla stabilità finanziaria,
- la non conoscenza dei mercati (insicurezza sugli sbocchi, sfiducia sui riscontri economici che è possibile ottenere),
- la diffidenza per accordi di filiera con la ristorazione,
- l'onere burocratico, in particolare con amministrazioni locali non attente all'agricoltura.

### **Strategie possibili**

Tra le strategie di sviluppo che gli intervistati segnalano per la propria azienda o per il comparto:

- percorsi di sviluppo aziendale più consoni alle risorse disponibili (riconversione allevamenti bovini da latte a vacche nutrici o all'ingrasso),
- la diversificazione aziendale (agriturismo, ma anche fattorie sociali e altri servizi)
- il miglioramento della qualità delle produzioni,
- la razionalizzazione del settore lattierocaseario,
- la trasformazione della materia prima aziendale con il riconoscimento PPL (Piccole Produzioni Locali),
- l'aumento della quota di produzione commercializzata direttamente o con filiere corte e in accordi con la ristorazione locale.

### **Le proposte: ipotesi di lavoro aziendali e territoriali**

Le azioni proposte sono molto ampie e riconducibili alle strategie appena elencate:

- ristrutturazione di alcune aziende zootecniche,
- diversificazione aziendale (agriturismo, trasformazione e vendita diretta, ma anche fattorie sociali e altri servizi),
- interventi pubblici per rendere disponibili alle aziende agricole le risorse fondiari vocate,
- riorganizzazione della filiera lattierocasearia,
- coordinamento tra soggetti pubblici e collaborazione con gli altri territori montani per i servizi alla produzione, in particolare l'assistenza tecnica e gestionale (produzione, trasformazione, vendita),
- sostegno alla costruzione di rete e di progetti attraverso la facilitazione del dialogo tra operatori,
- politiche di sostegno al settore orientate all'investimento produttivo e con una possibilità di accesso per aziende di piccole dimensioni,
- costituzione di reti/accordi tra imprese della stessa filiera,
- accordi con la ristorazione,
- apertura di canali di vendita alternativi (es. gruppi di acquisto solidale, e-commerce).

## 5. Alcuni “segnavia”

Dall'incontro con gli operatori e i testimoni privilegiati e dal dialogo all'interno del gruppo tecnico sono emerse alcune riflessioni che qui vengono riportate come “segnavia”, indicazioni che aiutano a scegliere e a mantenere un cammino lungo questi sentieri montani, spesso impervi. L'obiettivo è affermare che, pur consapevoli dell'incertezza insita nel contesto, è opportuno definire e condividere una visione di futuro verso la quale orientare l'azione e che in questa visione ci deve essere la possibilità per un giovane di intraprendere con soddisfazione un'attività agricola in quest'area e per la comunità locale di goderne i frutti.

### **Questa terra è la mia terra**

*Heimat* in tedesco, *dòmovina* in sloveno, senza un esatto corrispettivo in italiano e in friulano, indicano il riconoscimento di appartenenza a un territorio, a una “piccola patria”, che esprime una parte importante dell'identità personale. La coscienza civica e la conoscenza della propria realtà sono un prerequisito per darle valore e presentarla agli altri. È difficile immaginare che un agricoltore possa altrimenti dedicarsi a trasformare i limiti del proprio territorio in produzioni di qualità, che un operatore turistico o un semplice cittadino sappiano trasmettere il “senso del luogo” all'ospite, ma anche ai figli. Forse si potrebbe apprendere questo atteggiamento dalle comunità vicine, che hanno i termini per rappresentarlo e lo vivono con maggior intensità, come anticorpo all'omologazione e stimolo all'azione, non come un alibi per una chiusura localistica. Se si perdono i riferimenti alle vette e ai torrenti, se non si conosce l'esistenza della chiesetta di Santa Dorotea, se il formaggio è solo quello spalmabile del supermercato non si è in grado di apprezzare il proprio territorio, di distinguerne i sapori, di valutare se un progetto è compatibile e valido o un'inutile offesa al paesaggio.

Per questo ben vengano le iniziative come la costruzione delle mappe di comunità, l'azione delle associazioni culturali, le iniziative gastronomiche che coinvolgono la popolazione locale, le attività scuola-territorio. Senza una rivitalizzazione culturale e il coinvolgimento delle persone non c'è sviluppo turistico o agricolo che tenga.

### **L'agricoltura non è un'attività economica come le altre**

*Fare agricoltura in montagna non è solo produrre. Significa anche curare il paesaggio e la sicurezza del territorio. Senza le malghe e gli alpeggi si perderebbe una parte della flora e della fauna alpina, una biodiversità che è patrimonio riconosciuto. Senza le latterie verrebbe meno la cura dei prati e il bosco si avvicinerrebbe agli abitati. Senza un'agricoltura attenta alle specie minori e alle pratiche a basso impatto l'offerta gastronomica regionale sarebbe più povera.*

Con queste parole avevamo sintetizzato nella brochure “Percorsi pericolosi” la relazione tra agricoltura, produzioni agroalimentari e territorio. Ci sembra esprima compiutamente il fatto che l'agricoltura – ovunque ma in area montana in misura maggiore – ha un ruolo che va ben al di là del valore aggiunto direttamente prodotto dalle aziende agricole. Se usiamo il metro economico, dovremmo per lo meno considerare l'indotto e l'attivazione che il settore offre alla ristorazione e al settore turistico nel suo complesso. Ma è sul lato dei servizi ecosistemici e per la sicurezza del territorio che l'apporto è ancor maggiore: ridurre l'attività agricola significa lasciare che il bosco avanzi modificando il paesaggio e la natura dei suoli, impoverire la biodiversità, vegetale, animale e degli ecosistemi, rendere più vulnerabili i pendii in caso di precipitazioni abbondanti e gli abitati in caso di incendi.

Tutte le amministrazioni locali dovrebbero porsi l'obiettivo di mantenere vitale l'agricoltura, salvaguardando le aree vocate, remunerando i servizi offerti, facilitando i percorsi burocratici. Questa è una buona politica pubblica, perché a vantaggio non di un solo settore o di qualche operatore, ma di tutta la comunità.

### **Ma non basta dire agricoltura di montagna**

A volte sembra che l'agricoltura sia positiva a prescindere da cosa e come produca e quale impatto abbia sul territorio. Al contrario, va valutata e il metro è il contributo alla gestione del territorio e a una sana economia e occupazione agricola.

C'è anche un'agricoltura che sottrae valore al territorio: quella che sfrutta i suoli con un carico zootecnico eccessivo, che non gestisce correttamente i reflui dell'allevamento, che importa tecniche omologanti e non adatte al territorio. Ci sono produttori che non vogliono considerare le richieste di igiene degli alimenti e i mutamenti delle esigenze nutrizionali e dei gusti in nome della difesa della tradizione. Ci sono alcuni agricoltori che ritengono di avere diritto a un reddito garantito dalle sovvenzioni pubbliche e non si pongono nell'ottica di offrire un servizio alla propria comunità (favoriti anche dall'inerzia del sistema politico-amministrativo).

La "buona" agricoltura è quella che cura il territorio e che lo caratterizza, rafforzandone l'identità. Nella parte più montana è evidente che l'allevamento è l'asse portante del settore, sia per potenzialità produttive, sia perché in grado di gestire proficuamente ampie superfici. Ma vanno considerate anche quelle produzioni che si realizzano su piccoli appezzamenti e che possono offrire un elevatissimo valore aggiunto per unità di superficie, perché quella patata o quell'aglio – se ben coltivati – sono tutt'altra cosa rispetto al prodotto di pianura. E anche nelle superfici più favorevoli della piana di Gemona è evidente che si può realizzare un'agricoltura che ha più valore economico e ambientale: già oggi cereali per il consumo umano, ortaggi, mele, prati e pascoli, stanno intaccando il dominio della produzione di mais da granella. E chi innova spesso lo fa usando tecniche a basso uso di input chimici e orientandosi alla vendita in azienda o in circuiti locali. Qualcuno pratica l'agricoltura biologica per aggiungere un ulteriore elemento di qualificazione alle produzioni, utile in particolare se non ci si rivolge ai consumatori locali.

### **C'è bisogno di produttori coraggiosi**

Produrre in montagna non è facile e chi lo fa spesso non riesce a ottenere una remunerazione pari a quella dei suoi colleghi di aree meno impegnative. Ma esistono agricoltori che raggiungono un livello di reddito e anche una qualità della vita e un riconoscimento sociale notevoli. Sono coloro che riescono a coniugare competenze di base, volontà di apprendere, coraggio di innovare e di investire nella propria idea di impresa. Sono gli imprenditori che creano attività favorevoli all'ambiente e lo sanno comunicare, che diversificano, che offrono servizi e che creano occupazione e possono affrontare il ricambio generazionale o il subentro di terzi. A loro e ai giovani che vogliono impegnarsi nel settore devono essere messe a disposizione senza remore le risorse fisiche e finanziarie.

Accanto a questi imprenditori contadini, ci sono altri produttori che, per scarsità di risorse, per impegno lavorativo prevalente in altri settori e per altre ragioni, giungono al mercato locale con piccolissime produzioni. Il ruolo di questa agricoltura è importante non solo come integrazione al reddito familiare, ma anche in un'ottica di cura e tutela ambientale, di mantenimento del legame tra la comunità e il suo territorio e, in alcuni casi, di arricchimento dell'offerta locale.

Meno positivo è mantenere attività informali o ufficialmente al di sotto di determinate soglie solo per evitare obblighi di carattere sanitario, fiscale o contributivo. Senza una prospettiva im-

prenditoriale, non si investe, si perdono opportunità, non si costruiscono le condizioni per l'insediamento professionale dei giovani e si impoverisce l'economia locale, perché l'attenzione a collaborare per risultati ambiziosi è ridotta.

### **La terra a chi produce!**

Aspetti patrimoniali e valori non commerciali limitano il mercato dei terreni agricoli e soprattutto li rendono poco disponibili a chi coltiva. Nell'area montana, decenni di emigrazione hanno approfondito l'abbandono, la frammentazione e la difficoltà a individuare i titolari del diritto di proprietà, talvolta decine di inconsapevoli soggetti sparsi per il mondo. In attesa di una riforma di livello nazionale, con le norme vigenti è possibile facilitare la gestione delle terre da parte di coloro che le rendono produttive. Ed è proprio questo l'obiettivo da perseguire, mentre nella pratica sembra che l'attenzione si concentri prevalentemente sul passaggio di proprietà, operazione complicata, onerosa e non sostanziale, che porta a spendere ingenti risorse pubbliche con risultati operativi prossimi allo zero.

Alcune amministrazioni comunali di altri comprensori hanno avviato piani di insediamento produttivo agricolo (Pipa), strumenti che, grazie alle norme e ai finanziamenti regionali, permettono di espropriare i terreni, impostando un progetto agricolo per la loro gestione e valorizzazione a vantaggio di uno o più imprenditori agricoli. Si tratta di interventi che dovrebbero essere straordinari, limitati dall'alto costo e dall'essere a beneficio di pochi soggetti. Risultati più diffusi e di maggior beneficio pubblico possono venire da una gestione attiva delle norme vigenti da parte delle amministrazioni e soprattutto da un'opera di informazione e organizzazione per dar vita a interventi di recupero culturale e paesaggistico con gestioni che coinvolgono il più possibile i portatori di risorse e di interessi locali (come nel caso delle associazioni fondiarie).

C'è poi la possibilità di rendere disponibili beni di proprietà pubblica o di enti, fondazioni e altri soggetti non aventi interesse nella gestione agricola degli stessi: la rilevazione di questi patrimoni e la loro messa in produzione a beneficio dell'economia locale forse non sarebbe la panacea, ma sicuramente un bel segnale.

### **Nei limiti c'è il valore**

Una produzione agroalimentare piccola e realizzata in condizioni ambientali difficili, che non può competere sul prezzo non solo con le analoghe produzioni internazionali e nazionali, ma nemmeno con quelle di altre aree alpine contermini, può avere successo solo se valorizza le peculiari limitazioni marcando elementi quali:

- **la biodiversità**, la diversità delle produzioni per specie, varietà e habitat nel quale si trovano;
- **la stagionalità**, un'offerta nettamente marcata dall'alternarsi delle stagioni e la possibilità di collegarla alle feste, agli eventi tradizionali e all'offerta gastronomica;
- **il luogo di produzione**, alla scala più utile da quella dell'intera montagna friulana a quella della specifica località e contesto (ad esempio, malga) nel quale si realizza il prodotto;
- **i metodi di produzione**, che devono caratterizzare il prodotto e legarlo alla tradizione, pur garantendo le qualità sanitarie e la sua evoluzione per rispondere alle mutate esigenze;
- **la qualità salutistica** che il contesto ambientale (altitudine, clima, minor inquinamento) può garantire ad alcune colture di interesse anche per l'erboristeria e l'agricoltura nutraceutica;
- **l'associazione del prodotto ad esperienze da vivere in loco**, che le Alpi e Prealpi orientali possono offrire e porre alla base della sinergia con l'ospitalità e i servizi turistici.

Questi sono i determinanti, i *driver* dello sviluppo. È altra strada rispetto all'idea di utilizzare quelle limitazioni come un alibi per giustificare un prodotto scadente e credere che basti produrre in montagna e porre una bella etichetta con il profilo delle Alpi per venderlo.

### Per chi produrre?

L'attenzione degli imprenditori agricoli di montagna è da sempre orientata a ottenere un prezzo più elevato di quello medio per coprire i più alti costi di produzione e a individuare i consumatori e i canali in grado di pagarlo. Ai tempi di e-commerce, si sono aggiunte nuove opportunità, ma il quadro di riferimento non è mutato radicalmente e vede questi interlocutori:

- **Consumatori finali** (locali, turisti, escursionisti, gruppi di acquisto). La vendita diretta – alla quale possiamo associare anche la ristorazione agrituristica – rappresenta tuttora la prima opzione: permette prezzi al consumatore non molto superiori a quelli standard e un valore aggiunto adeguato a remunerare il lavoro e i fattori aziendali utilizzati. Inoltre, offre ai produttori un intenso *feedback* dai clienti finali, utile per orientare le scelte aziendali, uno dei fattori di successo di un territorio è la possibilità di avere una clientela domestica esigente e competente;
- **Ristorazione locale**: la valorizzazione nel piatto rappresenta l'altra destinazione appropriata alle caratteristiche di questi prodotti, perché può garantire reciproco vantaggio agli operatori del settore agroalimentare e del turismo. Questa opportunità è tuttora limitata e va decisamente perseguita anche perché può avere effetti importanti sul marketing territoriale dell'area. Per le stesse motivazioni, vanno valorizzate le manifestazioni enogastronomiche, sia quelle tradizionali, sia le più recenti e innovative, evitando gli eccessi elitari.
- **Negozi specializzati**: catene, negozi indipendenti, siti e-commerce gourmet, salutistici e del comparto bio, possono essere un canale integrativo quando le dimensioni produttive lo richiedono. Un consumatore esigente, curioso e con buona capacità di spesa può remunerare adeguatamente l'apporto di tutti i soggetti operanti in una filiera più lunga e articolata.

Con questo non si vuole escludere che un prodotto di quest'area possa trovare anche in futuro un utile sbocco commerciale attraverso la grande distribuzione organizzata, se le condizioni economiche e i volumi sono adeguati o le contingenze lo richiedono. In questo caso, dovrebbe essere sempre presentato come prodotto riconoscibile e riconosciuto, non all'interno di un'offerta indistinta.

### Multifunzionalità con giudizio

La multifunzionalità è una caratteristica intrinseca del settore e di ciascuna azienda agricola, ancor più evidente in zona montana: spesso si realizzano allo stesso tempo molteplici prodotti commerciali e non commerciali, alcuni di questi ultimi con caratteristiche di esternalità o di beni pubblici. L'importanza della multifunzionalità sta nel ridurre i vincoli dati dalla dimensione fondiaria, per garantire una maggior sicurezza di reddito e una qualificazione della figura imprenditoriale, fattori che nel medio periodo, offrono maggiori possibilità di continuità aziendale.

La multiattività può assumere molte forme:

- diversificazione dell'offerta di prodotti e di servizi in azienda: trasformazione e vendita diretta e agriturismo (con prevalenza di prodotti aziendali), fattorie didattiche e sociali, attività ricreative, sportive, culturali, enogastronomiche, attività forestali;
- fornitura di servizi a privati: attività culturali per aziende terze, trasporto prodotti agricoli, allestimento e manutenzione verde privato;

- fornitura di servizi ad enti pubblici: manutenzione delle opere idrauliche e di bonifica, attività di tutela del patrimonio ambientale, manutenzione del verde pubblico, sgombero neve.

In un'ottica di sviluppo rurale, l'azienda agricola di montagna può rafforzare il suo ruolo di fornitore di servizi ambientali e alla popolazione. Ciò è positivo se queste attività si configurano secondo i dettami normativi come collaterali, integrative a quella agricola prevalente e vengono svolte con adeguate competenze. Con questi requisiti le aziende agricole possono dare garanzie ai clienti e si configurano come fucina di nuove professionalità e nuova occupazione, e non come concorrenza sleale ad altri operatori.

### **Viva l'autonomia, viva l'integrazione**

Accanto alla multifunzionalità, per la maggioranza delle realtà produttive della montagna, di dimensioni economiche limitate e diffuse sul territorio, la collaborazione con altre aziende è un fattore determinante per giungere sul mercato e/o razionalizzare alcune operazioni e abbassarne i costi. È per questo che la cooperazione è parte importante dell'ultimo secolo di storia dell'agricoltura montana. Storia che ha molte luci e qualche ombra, soprattutto negli anni più recenti, tanto da essere spesso percepita in maniera distorta, come un'organizzazione promossa e governata da soggetti pubblici dalla quale ottenere il massimo beneficio individuale o come inefficiente carrozzone dal quale stare alla larga.

Al di là della struttura giuridica assunta, l'attenzione deve essere posta a cogliere i benefici possibili di un coordinamento degli operatori e le forme organizzative devono essere a questo funzionali: a volte è necessario avere massa critica e servizi comuni e la cooperativa può essere la scelta opportuna, a volte è più importante rafforzare l'integrazione verticale con operatori di altri segmenti della filiera con accordi e patti, o ancora la collaborazione può trovare la sua veste più appropriata in un contratto diretto o di rete.

Operare insieme serve a migliorare l'inserzione sul mercato di ciascuna azienda: per questo la piena responsabilità sulla gestione e sui risultati ottenuti deve sempre restare agli imprenditori. Gli enti pubblici possono e devono sostenere l'impegno degli operatori, ma fanno un errore a forzare la nascita di una società o un accordo, a sostituirsi ai contraenti nella gestione o a soccorrerli ad oltranza senza alcun merito.

### **Una politica comprensoriale di sviluppo rurale**

All'ultima conferenza regionale dell'agricoltura (2003) uno degli estensori di queste note curò la sezione dedicata alle politiche agricole della Regione e segnalò che nell'area montana: *"...una programmazione a livello di singolo ambito potrebbero favorire quel dialogo tra strumenti e programmazioni (...) e tra i numerosi agenti di sviluppo, che appare come un limite forte all'efficacia dell'azione pubblica. Per ciascuna area montana, potrebbe essere sviluppato un programma che abbia, come minimo, le seguenti caratteristiche:*

- *sia in grado di considerare tutte le principali misure attivate a favore dell'agricoltura montana;*
- *permetta l'integrazione delle azioni a livello aziendale;*
- *valorizzi l'apporto alla sostenibilità ambientale del territorio dell'attività agro-silvo-pastorale e l'offerta di servizi ambientali extraziendali provenienti dalle imprese agricole;*
- *preveda e favorisca il coordinamento delle misure agricole con quelle forestali e con quelle attinenti gli altri settori (artigianato e turismo in primis), anche provenienti da strumenti finanziari diversi, in un'ottica di sviluppo rurale integrale".*

Queste esigenze non sono venute meno e il contesto ora è più favorevole per la maggior integrazione tra le politiche voluta dalla Commissione europea nella programmazione 2014-2020 e rafforzata dal Ministero dello Sviluppo economico. Proprio approfittando di questi orientamenti e strumenti operativi, nonché della riorganizzazione amministrativa sovracomunale sarebbe opportuno definire una politica regionale che offra ai diversi comprensori ampi margini di pianificazione dello sviluppo rurale. Un piano concordato tra i principali agenti (Regione, Amministrazioni locali e GAL) e condiviso con gli attori locali sarebbe un bel passo avanti.

### **Meno sussidi e più contratti**

Durante la manifestazione *Taste the borders* 2015 a Pontebba, l'assessore regionale all'agricoltura Cristiano Shaurli ha dichiarato che l'agricoltura montana è beneficiaria di un elevato flusso di contributi pubblici. Ha sicuramente ragione. Destinare o avere a disposizione risorse non è sufficiente, è necessario anche spenderle bene. La maggioranza dei finanziamenti vengono trasferiti alle aziende agricole come indennità compensative calcolate in base alla superficie coltivata e alle condizioni nelle quali si realizza l'attività produttiva, e premi per mantenere prati e pascoli. Poche le risorse per investimenti (e talvolta destinati a interventi calati dall'alto e non sempre appropriati), praticamente nulle quelle per l'assistenza tecnica. Quando la maggior parte del reddito agricolo giunge da contributi e non dal valore dei beni e servizi prodotti, l'azione pubblica favorisce il mantenimento dello status quo, mentre il suo compito dovrebbe essere quello di rendere l'agricoltura dinamica, orientata al consumatore e all'offerta di servizi ambientali, creatrice di occupazione. È difficile che un giovane si senta attratto ad avviare un percorso imprenditoriale in queste condizioni.

L'agricoltura montana va sostenuta, ma con politiche che remunerano il contributo offerto alla comunità, sia in termini di prodotti, sia di benefici pubblici. Accordi per garantire determinate condizioni ecologiche, contratti per la fornitura di specifici servizi alla Pubblica Amministrazione, contributi ad aziende singole o associate per la realizzazione di investimenti che dimostrino fattibilità e sostenibilità economica e impatto positivo, assistenza tecnica potrebbero dare un miglior futuro all'agricoltura montana. Con i proclami al valore dell'agricoltura alpina e una spesa frammentata e improduttiva si creano illusioni e delusioni.

### **I servizi... a servizio**

L'agricoltura montana è di dimensione ridotta, ma a sostenerla c'è un universo di organismi con competenze spesso poco definite, talvolta in sinergia, altre in competizione per la legittimazione del proprio ruolo e per l'assunzione di incarichi: servizi ed enti regionali, università, centri di ricerca, organizzazioni professionali e di categoria, consorzi per il riordino di comparti produttivi, affiancati da un certo numero di professionisti e consulenti. Centinaia di studi e decine di progetti sono stati attuati con fondi pubblici con risultati per gli agricoltori e le comunità locali limitati, talvolta nulli. Se i contenuti tecnici e organizzativi sono il fattore più limitante allo sviluppo del settore, è difficile pensare che non sia necessario un cambiamento radicale per rendere questi servizi più efficaci, capaci di offrire un contributo sostanziale alla produzione primaria.

Accanto a un richiamo all'etica – che non fa male, ma rischia di restare eluso – va fatta un'incisiva azione di riorganizzazione delle competenze dei vari enti, di trasparenza, di valutazione, di coordinamento dell'azione dei diversi soggetti. E per questo ci vuole lungimiranza e volontà politica.

## 6. Filiere e risorse agroalimentari del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale

Dall'analisi svolta, tre filiere possono essere considerate d'interesse prioritario per questo comprensorio:

- a) **La filiera lattierocasearia**, di gran lunga la più importante e che viene analizzata nel suo insieme e suddividendola in base alla provenienza della materia prima nelle aree della Val Canale, del Canal del Ferro e del Gemonese.
- b) **La filiera della carne**, concentrando l'attenzione sulla situazione nella parte settentrionale del comprensorio e, in particolare, della Val Canale, dove si registrano le maggiori criticità;
- c) **La filiera delle "eccellenze vegetali"** comprende i prodotti freschi e trasformati (sottoli, sottoceti, succhi, estratti, oli essenziali, tisane, ecc.) di:
  - erbe officinali;
  - piante alimurgiche (lidric di mont, sclopit, sedano di montagna, tarassaco, ortica, sambuco, valeriana, germoglio di luppolo, spinacio selvatico o buon enrico, ...) e funghi (che non appartengono al regno vegetale);
  - ortaggi e altre produzioni tradizionali (patate, fagioli, verze, rape) e colture nutraceutiche
  - piccoli frutti;
  - frutta.

Per ciascuna filiera d'interesse prioritario sono state redatte schede che presentano la situazione attuale, le prospettive (anno di riferimento 2020), gli attori (operatori, partner e altri soggetti coinvolti) e alcune ipotesi di lavoro (interventi necessari, fonti finanziarie).

Tra i prodotti che potrebbero alimentare filiere con buone possibilità di espansione ci sono i cereali per consumo alimentare (mais vitreo, cinquantino, cereali da coltivazione biologica), le loro farine e i prodotti da forno derivati. Proprio in questo ambito si registra l'unica filiera già strutturata con disciplinari e accordi tra i partecipanti, quella del pan di sorc. Si tratta di un'economia di piccole dimensioni e che coinvolge anche operatori delle aree limitrofe, ma che ha il merito di aver dimostrato che è possibile "riscoprire" un prodotto tradizionale, rivitalizzare la sua produzione con la collaborazione tra i diversi attori ed avere un riscontro (il pan di sorc è un presidio Slow Food). L'esempio potrebbe essere seguito da altre produzioni, quali i dolci tradizionali della Val Canale e del Canal del Ferro (schartl, torta klotzen, pan di sartuc, bujarnik, ecc.) ed è stato possibile registrare qualche segnale di interesse da parte degli operatori.

Altre produzioni arricchiscono il paniere dell'offerta territoriale. Quelle che già oggi hanno un minimo di presenza e un potenziale di sviluppo sono:

- Miele
- Pollame e conigli
- Carne caprina
- Carne di cervo e di altra selvaggina allevata
- Trote (ora in Val Canale e a Forgaria nel Friuli)
- Salumi (speck, salame, sassaka, sbarbot)
- Vino (cjanorie, forgiarin e prosecco)
- Birra artigianale (Forgaria nel Friuli, Resia, Resiutta e Tarvisio)

- Sidro di pere klotzen
- Distillati (Gemona) e liquori aromatizzati (Val Canale)
- Olio
- Grissini (Pontebba, Chiusaforte, Resiutta, Moggio, Venzone)
- Prodotti da forno aromatizzati alla lavanda (Venzone, Moggio)

Oltre a questi prodotti l'offerta agroalimentare locale vede la presenza della cacciagione, che oggi raramente trova sbocchi commerciali, malgrado l'ampia presenza nei menù dei ristoranti, perché non esistono strutture idonee per una sua lavorazione secondo le norme di legge.

### **6.1 La filiera latte**

La filiera latte è l'asse portante dell'economia agricola di tutto il comprensorio e il comparto che offre la possibilità di una gestione appropriata delle risorse. La filiera, che va dalla produzione dei foraggi alla commercializzazione dei latticini, ha una struttura piuttosto complessa e differenziata. Gli allevamenti sono distribuiti su tutto il territorio e caratterizzati dalla pratica tuttora molto diffusa dell'alpeggio, ossia del trasferimento degli animali (prevalentemente bovini) nelle strutture a quote più alte per utilizzare con il pascolo le risorse alimentari presenti durante la stagione estiva. In passato, la trasformazione è stata sempre realizzata in prossimità dei luoghi di produzione per la delicatezza e deperibilità della materia prima e, quindi, presso le malghe in estate e presso latterie turnarie e caseifici cooperativi, diffusi spesso a livello di frazione. Oggi con il ridursi dei quantitativi, con la refrigerazione post-mungitura in azienda e il miglioramento delle strade e dei mezzi di trasporto, la trasformazione si è concentrata in cinque caseifici operativi tutto l'anno, con una flessione più o meno marcata delle quantità lavorate in estate in relazione all'incidenza della pratica dell'alpeggio. Va inoltre evidenziato che non esiste una piena corrispondenza tra latte prodotto e lavorato all'interno del comprensorio, in quanto una parte di quello prodotto viene trasformato in caseifici esterni, in particolare in Carnia, mentre alcune latterie lavorano latte proveniente da altri territori, soprattutto dalla zona pedemontana limitrofa, ma anche dalla pianura friulana.

Non sono al momento presenti razionali mini-caseifici operanti tutto l'anno, realtà in crescita in altri territori alpini, grazie all'innovazione tecnologica che ha messo a disposizione impianti di piccole dimensioni con costi di esercizio accettabili per chi attua una politica di elevata qualità. Una quindicina di malghe lavorano il latte nella stagione dell'alpeggio.

La commercializzazione dei prodotti caseari avviene prevalentemente negli spacci annessi ai luoghi di trasformazione o attraverso i canali della piccola e grande distribuzione. Il formaggio tipo latteria e il Montasio, nelle sue diverse stagionature, continuano ad essere i prodotti più importanti, ma cresce il ruolo dei latticini da consumo fresco a pasta morbida e a pasta filata (caciotte con varie denominazioni e aromatizzazioni, mozzarella), di minor pregio, ma che sono apprezzati da un numero sempre più ampio di consumatori. In crescita anche il riconoscimento per la ricotta e la vendita diretta di gelati, mentre non è presente la produzione di latte alimentare, anche se un caseificio si è dotato di una piccola linea per questa lavorazione.

### **Uno sguardo d'insieme**

Potremmo sintetizzare lo stato di fatto della filiera latte di tutto il comprensorio attraverso questi punti salienti:

- patrimonio bovino ancora importante, circa 1.500 capi, metà dei quali bovine da latte;
- un centinaio di aziende con bovine da latte, una cinquantina con una certa dimensione;

- ampia presenza di prati e pascoli (oltre 3.000 ha) ed elevato utilizzo di foraggi nell'alimentazione;
- allevamenti con condizioni strutturali e prospettive di sviluppo diverse;
- per lo più limiti strutturali per un'evoluzione sia verso la specializzazione a carne, sia per la conversione a biologico;
- cinque caseifici con caratteristiche molto differenziate e capacità di lavorazione molto maggiore della produzione locale di latte;
- i tre caseifici cooperativi consorziati con altre due strutture carniche (Alto But e Val Tagliamento) in Friulmont, organismo consortile sorto con il mandato della riorganizzazione del settore lattiero-caseario nell'area montana;
- una quindicina di malghe con attività casearia e piccole trasformazioni aziendali tutto l'anno, spesso in condizioni molto precarie;
- un'ampia gamma e una qualità differenziata dei prodotti caseari spesso non in grado di valorizzare la materia prima, anche se mediamente buoni e in genere più apprezzati di quelli delle regioni confinarie;
- cospicui flussi di latte da e verso altre aree;
- limitate produzioni di latte di capra, malgrado il contesto ambientale favorevole;
- alcune produzioni con marchi e riconoscimenti per prodotto/metodo di produzione: Montasio Dop, Montasio PDM (prodotto di montagna), formaggio di latteria turnaria (presidio Slow Food), formaggio latteria di latte crudo di sola Pezzata rossa (con marchio AquA), formaggio di malga Montasio (prodotto del Paniere del Parco naturale delle Prealpi Giulie);
- assenza di produzioni certificate biologiche, piuttosto diffuse nella vicina Carinzia.

### **Elementi di contesto da considerare**

Alcuni elementi strutturali e alcune tendenze in atto del settore lattierocaseario a scala più ampia meritano di essere considerate attentamente nella costruzione di una strategia locale sostenibile:

- con il termine del regime delle quote latte si registra un aumento della produzione nelle aree più vocate e nelle aziende più strutturate dell'Unione europea;
- a luglio 2015 il prezzo medio del latte crudo alla stalla nell'Unione europea è di 30,84 euro/q, in Italia in media 35 euro/q grazie alla destinazione di una parte del latte a trasformazione casearie DOP, comunque in netto calo rispetto al 2014;
- in assenza di interventi normativi o di accordi di filiera è probabile un forte aumento della volatilità dei prezzi in funzione dell'evoluzione dei mercati internazionali;
- accanto ad una forte concentrazione della produzione del latte alimentare e dei latticini in mano a pochi gruppi con visione globale, dinamica che ha coinvolto anche i maggiori caseifici regionali, permangono medi e piccoli caseifici locali, per lo più cooperativi con una base sociale formata da allevatori;
- nell'ultimo quinquennio la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia ha finanziato con almeno un paio di milioni di euro un progetto di riorganizzazione del settore lattiero caseario della montagna ancora in corso e che al momento non ha permesso di raggiungere i risultati attesi;
- l'evoluzione tecnologica e alcune novità normative (ad esempio, vendita latte crudo da parte dell'azienda, le norme sulle Piccole Produzioni Locali, PPL) hanno aperto nuove possibilità per produzioni di piccolissime dimensioni;

- in altre aree montane si stanno sviluppando iniziative per la valorizzazione del latte locale e con caratteristiche qualitative particolari (biologico, latte “nobile”, latte “giusto”, latte non vaccino).

### **Obiettivi comuni**

Gli obiettivi da perseguire sono:

- la remunerazione del latte al produttore nettamente superiore al prezzo spot per coprire i maggiori costi di produzione (almeno 60 euro/quintale alla stalla, avendo come prospettiva di superare stabilmente i 70 euro/quintale);
- la sostenibilità economica della filiera (senza sussidi pubblici alla gestione);
- un maggior contributo del settore lattierocaseario allo sviluppo locale.

### **Strategia**

Con intensità differente nelle tre aree, la strategia dovrebbe basarsi su:

- il netto orientamento verso la qualità nelle tecniche di allevamento e nella trasformazione del latte;
- la razionalizzazione della raccolta e della lavorazione (sulla base di un disegno unico e livello di intera area montana regionale);
- la valorizzazione della razione alimentare utilizzata e una strategia condivisa di mercato;
- integrazione con il settore turistico (aziende agricole multifunzionali, relazione con le imprese della ristorazione e dell’ospitalità);
- l’accompagnamento con un’assistenza integrale, tecnica e gestionale, agli operatori.

In questa prospettiva, è indispensabile un’azione di indirizzo della politica regionale, che deve segnalare quali obiettivi sono d’interesse pubblico e, conseguentemente, quali azioni saranno sostenute. Queste indicazioni saranno un buon riferimento per le scelte imprenditoriali singole e associate.

### **Risultati 2020+**

Nell’arco del quinquennio 2016-2020 si possono raggiungere i seguenti risultati:

- aumento della qualità sanitaria e casearia del latte;
- il latte interamente lavorato in strutture idonee e trasformato in produzioni di buona o elevata qualità;
- commercializzazione prevalente in loco, a filiera corta e in circuiti dedicati.

L’arco di un quinquennio potrebbe essere adeguato per una sostanziale evoluzione delle filiere e per il raggiungimento di una remunerazione del latte soddisfacente.

Dopo aver presentato un sintetico quadro d’unione, è opportuno suddividere l’analisi e le proposte in tre aree territoriali – Val Canale, Canal del Ferro (che include la Val Resia) e Gemonese – avendo come riferimento la produzione di latte in ciascun territorio.

## 6.1.1 La filiera latte in Val Canale

### Situazione attuale

#### FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA

Una ventina di allevamenti di bovine da latte con circa 140 vacche in produzione

Limitata presenza ovina e caprina

Permanenza in alpeggio di oltre la metà delle vacche da latte nel periodo estivo

Latte prodotto utilizzando prevalentemente foraggi di provenienza aziendale o locale, talvolta con limitato uso di concentrati, con un'ottima qualità potenziale del latte, ma bassa presenza di proteine e, quindi, minori rese alla caseificazione

Conformità sanitaria in genere buona, ma non omogenea

Carenza di superfici foraggere disponibili per gli allevamenti di dimensioni maggiori

Molti allevamenti con pochi capi e con condizioni strutturali non adeguate (ultimi investimenti strutturali consistenti a fine anni '90 con fondi Obiettivo 5b) e con prospettive incerte. Alcuni prevedono il passaggio alla linea vacca-vitello o la chiusura della stalla

Malga Montasio con 400 ha di pascolo certificato biologico e circa 140 vacche da latte monticate durante l'estate (alcune di allevamenti dell'area)

#### TRASFORMAZIONE CASEARIA

Il caseificio della Coop. Agricoltori Valcanale trasforma la parte prevalente del latte del territorio, solo la metà durante il periodo dell'alpeggio. A questi attualmente si aggiungono circa 5 q/giorno provenienti dalla Val Resia

Latte ovino e caprino in genere non lavorato separatamente

Piccole lavorazioni per conto terzi

Caseificio di proprietà della cooperativa con capacità molto maggiori di quanto utilizzato (possibilità di altre lavorazioni per terzi) e non molto razionale (costi fissi elevati e ricorrenti problemi di adeguamento alle norme igienico-sanitarie)

Produzione Montasio PdM (prodotto di montagna)

Orientamento ad aumentare la quota di latte destinato a prodotti freschi o con periodo limitato di stagionatura

Un'azienda zootecnica di dimensioni medio-grandi trasforma in strutture precarie e commercializza in proprio

#### DISTRIBUZIONE

Prevale la vendita diretta, in malga e attraverso lo spaccio di Ugovizza annesso al caseificio

Buon riconoscimento dei latticini della cooperativa, maggiore per alcune produzioni (come la ricotta) e inferiore per altre (certi formaggi)

Lo spaccio integra i latticini con un'ampia gamma di produzioni casearie di altra origine e agroalimentari locali, regionali e nazionali rivolgendosi a un pubblico in parte costituito da turisti

Fornitura ad alcuni ristoratori della zona

Una quota del prodotto viene venduta tramite un grossista

Stock di magazzino in genere superiori alla soglia tecnica

La cooperativa Valcanale aderisce al consorzio Friulmont

Interesse della cooperativa a promuovere i propri latticini e a sviluppare nuovi rapporti commerciali

### Prospettive 2020

Presenza di una dozzina di aziende specializzate con lattifere dotate di strutture adeguate

Miglioramento della qualità igienica e casearia del latte conferito

Trasformazione in strutture adeguate da personale competente

Aumento del latte lavorato (conferito e lavorato c/terzi)

Commercializzazione prevalentemente in loco di un prodotto differenziato e di elevata qualità

Gestione del magazzino in un'ottica commerciale (stock per garantire la gamma e la continuità dell'offerta)

Possibile avvio di una linea di prodotti certificati biologici

Riqualificazione dell'immagine della cooperativa e del ruolo di strumento degli agricoltori e allevatori della Val Canale per valorizzare le proprie produzioni di qualità

### Soggetti attuali

Una ventina di produttori in gran parte soci conferitori della Coop. Agricoltori Valcanale

La governance della filiera latte dovrebbe corrispondere alla governance della cooperativa, facilitando la condivisione delle scelte e la presa di decisione.

Ultimamente la partecipazione dei soci si è affievolita e la presidenza è cambiata tre volte in un anno.

Recentemente la cooperativa ha nominato come nuovo presidente un imprenditore, non socio conferitore di latte.

<p><b>Interventi</b></p> <p><b>FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA</b>  Ristrutturazione, riqualificazione di ricoveri  Attivazione di un programma di assistenza tecnica ai produttori  Sottoscrizione disciplinare di produzione con una premialità più marcata della qualità del latte</p> <p><b>TRASFORMAZIONE CASEARIA</b>  Riorganizzazione della produzione in base a un progetto tecnicamente ed economicamente sostenibile e condiviso con la base sociale (tipologia di prodotto e di lavorazioni, adeguamento strutture e competenze, organizzazione nella stagione dell'alpeggio)  Aumento della qualità intrinseca dei prodotti, in particolare dei formaggi, per valorizzare la materia prima e l'ambiente nel quale è prodotta (latte crudo, lieviti non standardizzati).  Diversificazione solo in linee produttive sottoposte a un serio iter progettuale (fattibilità tecnica accertata) e che aumentino il valore aggiunto per unità di latte conferito (ad esempio, valutazione della linea biologica)  Sinergie nelle lavorazioni con altre latterie  Prestazione di lavorazioni c/terzi</p> <p><b>COMMERCIALIZZAZIONE</b>  Restyling dello spaccio di Ugovizza  Rafforzamento della vendita alla rete locale di negozi, ristoranti e alberghi  Collaborazione e più intenso scambio di prodotti con le altre latterie socie di Friulmont  Promozione del prodotto Montasio PDM e partecipazione ad eventi selezionati</p>	<p><b>Soggetti coinvolgibili</b></p> <p>ALLEVATORI  Coop. Agricoltori Valcanale  Strutture commerciali specializzate  Ristoratori</p>
<p><b>Verifiche</b></p> <p>Orientamenti della nuova dirigenza della cooperativa  Condizioni economiche-finanziarie che permettano una progettualità di medio periodo  Possibili sinergie con gli allevatori del Canal del Ferro e Val Resia (vedasi scheda 1.b)</p>	<p><b>Altri attori rilevanti</b></p> <p>Amministrazioni di Malborghetto-Valbruna, Pontebba e Tarvisio  AAS N. 3  CM/UTI del Canal del Ferro e Val Canale  Associazione Allevatori  Organizzazioni agricole di categoria  Friulmont e cooperative socie  Ersa  Parco Agro-Alimentare di San Daniele  Pro loco</p>
<p><b>Prossimi passi</b></p> <p>Incontro dei soggetti pubblici e associativi a supporto del settore per una strategia comune  Accordo con la Cooperativa per un programma di sviluppo di medio periodo  Attivazione programma di affiancamento tecnico-gestionale agli allevatori e alla cooperativa  Riattivazione di un ciclo di investimenti aziendali con un progetto di filiera</p>	<p><b>Fonti finanziarie</b></p> <p>Risorse proprie  PSR (in particolare progetti di filiera)  PSR – Leader (GAL Open Leader)  Riserve per Aree montane e fondi Aree Interne (PSR e POR FESR)  Interreg Italia-Austria per progetti di filiera con settore turistico e all'interno della Strategia CLLD (GAL Open Leader)</p>

## 6.1.2 La filiera latte in Canal del Ferro

<b>Situazione attuale</b>  FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA Allevamenti bovini per lo più piccoli, solo due con una ventina di capi e uno con una cinquantina ma consistenza capi e produzioni in leggera crescita Circa 80 vacche da latte in produzione, più una limitata presenza caprina (gli ovini allevati sono di razze da carne) Latte prodotto utilizzando prevalentemente foraggi di provenienza aziendale o locale, integrati da mangimi Carenza di superfici foraggere disponibili per gli allevamenti di dimensioni maggiori Strutture zootecniche in genere poco razionali Prevalente utilizzo di alpeggi, anche fuori dall'area nel periodo estivo Recente insediamento di un nuovo allevamento caprino in Val Aupa (loc. Grauzaria). Progetto di costituzione di una nuova azienda zootecnica con bovine da latte a Resiutta  TRASFORMAZIONE CASEARIA La trasformazione avviene generalmente in malga per 90-100 giorni e per il periodo restante a livello domestico, in condizioni precarie, o conferito alle latterie a Sutrio, a Ugovizza e a Gemona Latte caprino in genere non lavorato separatamente per le limitate quantità Previsto avvio a partire da settembre 2016 di un laboratorio aziendale di trasformazione di latte caprino, interessato alla collaborazione con altri allevatori Caseificio a Resia con caldaia da 10 q ora chiuso Disponibilità di un casaro esperto a Moggio Udinese  DISTRIBUZIONE Latticini venduti in malga, attraverso una rete locale informale o tramite i canali commerciali delle latterie alle quali viene conferito il latte.	
<b>Prospettive 2020</b>  Presenza di 4-5 aziende professionali con conduzione giovane e motivata Incremento della produzione locale Miglioramento della qualità igienica e casearia del latte Trasformazione separata di latte bovino e caprino in strutture e con personale adeguati Commercializzazione prevalente in loco di un prodotto differenziato e di elevata qualità	<b>Soggetti attuali</b>  Pochi produttori con caratteristiche e interessi differenziati: - due giovani imprenditori professionali impegnati in percorsi di crescita dimensionale degli allevamenti e con limitata propensione a progetti comuni nella trasformazione; - due nuovi imprenditori che per aspetti diversi (competenza tecnica ed esperienza di gestione aziendale) potrebbero favorire una positiva evoluzione del settore; - quattro piccoli allevatori e produttori anziani disponibili a partecipare a un progetto di trasformazione con rischi limitati.

<p><b>Interventi</b></p> <p><b>FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA</b>  Ristrutturazione, riqualificazione dei ricoveri e attivazione di una nuova struttura zootecnica  Aumento del patrimonio bovino e ovicaprino  Attivazione di un programma di assistenza tecnica  Sottoscrizione di un disciplinare di produzione</p> <p><b>TRASFORMAZIONE CASEARIA</b>  Riorganizzazione della filiera. Le soluzioni possono essere diverse, in funzione delle preferenze (e delle opposizioni) espresse dagli allevatori sull'organizzazione, forma giuridica, compagine sociale e impegni reciproci. Difficilmente ci sarà la convergenza di tutti su una scelta e, almeno in una prima fase, potrebbero convivere diverse organizzazioni produttive.  Alcuni ipotesi di lavoro tecnicamente possibili sono:  - il conferimento del latte alla coop. Valcanale (o altro caseificio locale) oppure la sottoscrizione di un contratto per il servizio di lavorazione;  - la riattivazione della latteria di Resia;  - la creazione di una nuova struttura con spaccio a Resiutta  - l'attivazione di un nuovo piccolo caseificio in zona su base societaria o annesso a una delle aziende maggiori.</p> <p>L'esigenza comune è quella di affiancare a un disciplinare di produzione un contratto per la trasformazione che dia certezze a tutte le parti e crei le condizioni per un miglioramento della gestione degli allevamenti e dei caseifici.</p> <p><b>COMMERCIALIZZAZIONE</b>  La commercializzazione è collegata alle scelte effettuate per la trasformazione, ma la vendita diretta in uno spaccio aziendale, attraverso i soci conferitori e una rete locale di negozi di alimentari appare la più idonea.  Da considerare la possibilità di sfruttare il "nodo" di Resiutta come punto di riferimento per le produzioni non solo casearie di questo territorio</p>	<p><b>Soggetti coinvolgibili</b></p> <p>Allevatori  Strutture commerciali specializzate  Strutture commerciali lungo la statale/ciclovia  Ristoratori</p>
<p><b>Verifiche</b></p> <p>Disponibilità dei produttori rilevanti  Sinergie con la coop. agr. Valcanale e la latteria turnaria di Godo  Sostenibilità finanziaria in fase di avviamento delle attività</p>	<p><b>Altri attori rilevanti</b></p> <p>Amministrazioni di Resia, Resiutta, Moggio Udinese  CM/UTI del Canal del Ferro e Val Canale  Coop. Valcanale  Associazione Allevatori  Organizzazioni agricole di categoria  Friulmont  Ersa  Parco Agro-Alimentare di San Daniele  Ente Parco ed ecomuseo  Pro loco</p>

<b>Prossimi passi</b>	<b>Fonti finanziarie</b>
<p>Incontro tra i soggetti pubblici e servizi a supporto del settore per concordare una strategia comune di affiancamento</p> <p>Confronto con i 4-5 attori rilevanti e definizione dei percorsi/progetti attuabili</p> <p>Attivazione programma di affiancamento tecnico-gestionale agli allevatori e di coordinamento della filiera</p>	<p>Risorse proprie</p> <p>PSR (in particolare progetti di filiera)</p> <p>PSR – Leader (GAL Open Leader)</p> <p>Riserve per Aree montane e fondi Aree Interne (PSR e POR FESR)</p> <p>Interreg Italia-Austria per progetti di filiera con settore turistico e all'interno della Strategia CLLD (GAL Open Leader)</p>

### 6.1.3 La filiera latte nel Gemonese

<b>Situazione attuale</b>
<p><b>FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA</b></p> <p>Si possono stimare 40 allevamenti con oltre 500 bovine da latte in produzione, con una forte riduzione negli ultimi anni</p> <p>Presenza di 900 ettari di prati e pascoli accanto a 900 ettari di seminativi.</p> <p>Solo un paio di aziende specializzate con una dimensione superiore ai 50 capi.</p> <p>Limitato uso dell'alpeggio</p> <p>Poche strutture adeguate per una conversione al biologico</p> <p>Assegnazione per 15 anni dell'ex-stalla sociale di Trasaghis e dei terreni pertinenti ad una delle maggiori aziende zootecniche di Gemona</p> <p><b>TRASFORMAZIONE CASEARIA</b></p> <p>Una parte delle aziende conferisce il latte ai due caseifici cooperativi (latteria di Venzone e latteria turnaria di Campolessi)</p> <p>A queste si affiancano due latterie private, Moseanda, funzionale alla trasformazione del latte di una delle maggiori aziende zootecniche dell'area e Latterie di Gemona srl, che acquista la materia prima da terzi.</p> <p>Consistenti flussi di latte da e verso altre aree. La latteria di Venzone è parte del Consorzio Agrario del FVG e il latte raccolto interessa un'area più ampia di quella del Gemonese e viene gestito in funzione della sua qualità per produzioni realizzate in loco o in altre strutture del gruppo. La latteria turnaria ha soci anche nell'area collinare limitrofa e Gemona</p> <p>Latterie opera sul mercato in base alle necessità di produzione.</p> <p>Presenza di produzione di formaggi a latte crudo e a latte crudo di Pezzata Rossa con marchio Aqua.</p> <p>Negli ultimi anni c'è stata una forte differenziazione dell'offerta a favore dei formaggi freschi e una valorizzazione della ricotta.</p> <p>Interesse dell'azienda aggiudicataria ad attivare una linea produttiva certificata biologica presso la ex-stalla sociale di Trasaghis.</p> <p><b>DISTRIBUZIONE</b></p> <p>I latticini sono venduti negli spacci annessi ai locali di trasformazione, attraverso la rete locale di negozi alimentari e della ristorazione, ma anche le catene commerciali della GDO.</p> <p>Limitati a pochi casi la vendita in malga e l'utilizzo diretto negli agriturismi.</p> <p>Qualche esperienza di collaborazione e di vendita in Austria e Slovenia.</p> <p>Per la tradizionale modalità di gestione, la latteria sociale di Campolessi ha il riconoscimento di Presidio Slow Food "Formaggio delle latterie turnarie".</p>

<p><b>Prospettive 2020</b></p> <p>Evoluzione verso una quindicina di aziende specializzate e altrettante con allevamento integrato ad altre produzioni  Mantenimento delle superfici foraggere e destinazione zootecnica locale di parte dei seminativi  Lieve aumento delle produzioni  Cooperazione tra caseifici per un miglior utilizzo degli impianti e una riduzione dei costi di trasformazione  Differenziazione delle produzioni in base alla qualità del latte  Aumento commercializzazione in loco e presenza nella ristorazione  Valorizzazione dei marchi di qualità e avvio di una produzione certificata biologica</p>	<p><b>Soggetti attuali</b></p> <p>I caseifici sono i soggetti che manifestano maggior preoccupazione per l'evoluzione e interesse per attivare progetti di filiera</p> <p>Difficoltà a individuare aziende zootecniche leader che possano fare da riferimento per le altre.</p> <p>Le due aziende maggiori (localizzate a Gemona e a Forgaria) appaiono le più dinamiche, ma con un percorso di sviluppo autonomo.</p>
<p><b>Interventi</b></p> <p>FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA  Ristrutturazione, riqualificazione e riattivazione di attività zootecniche e dei ricoveri</p> <p>TRASFORMAZIONE CASEARIA  Limitati interventi di adeguamento degli impianti  Eventuale avvio di un caseificio con certificazione biologica  Accordi di collaborazione tra alcuni caseifici</p> <p>COMMERCIALIZZAZIONE  Negoziazione di un accordo per la valorizzazione e commercializzazione del prodotto  Promozione dei formaggi Presidio Slow Food, certificati biologici, Aqua, ecc.  Valorizzazione della Festa del formaggio</p>	<p><b>Soggetti coinvolgibili</b></p> <p>Allevatori  Caseifici  Ristoratori</p>
<p><b>Verifiche</b></p>	<p><b>Altri attori rilevanti</b></p> <p>CM/UTI dell'Alto Friuli  Organizzazioni agricole di categoria  Associazione Allevatori  Friulmont  Pro loco di Gemona ed Ecomusei  Parco Agro-Alimentare di San Daniele</p>
<p><b>Prossimi passi</b></p> <p>Incontro tra i soggetti pubblici e i servizi a supporto del settore per concordare una strategia comune</p>	<p><b>Fonti finanziarie</b></p> <p>Risorse proprie  PSR (in particolare progetti di filiera)  PSR – Leader (GAL Open Leader)  Interreg Italia-Austria per progetti di filiera con settore turistico e all'interno della Strategia CLLD (GAL Open Leader)</p>

## 6.2 Filiera carne bovina in Canal del Ferro e Val Canale

<p><b>Situazione attuale</b></p> <p>Pochi allevatori specializzati          Presenza di capi destinati al macello in genere disomogenei per razze/incroci e qualità delle carni          Scarse risorse alimentari locali per l'ingrasso          Presenza di un allevamento certificato biologico con proprio centro di lavorazione          Poche aziende con strutture idonee all'allevamento biologico          Dopo la chiusura del macello di Pontebba (che nel 2013 aveva macellato 64 bovini adulti, 4 vitelli e 46 suini), è prevalente la vendita dei vitelli a grossisti. Per i pochi capi all'ingrasso vengono utilizzati i macelli e centri di lavorazione in aree limitrofe, ma non facilmente raggiungibili dalla Val Canale          Piccole aziende con canali diretti di commercializzazione          Capi suini e avicoli per lo più per consumo domestico o agrituristico          Limitato numero di greggi, ma presenza di un'azienda con un allevamento ovino transumante di grandi dimensioni e una di media per un totale di oltre tremila capi.          Selvaggina: vivace attività venatoria e assenza di un centro di lavorazione vicino che permetta di effettuare le procedure richieste per l'utilizzo della carne nei ristoranti.</p> <p>Note:          Il Progetto Carne della Comunità Montana (2001) e quello più recente in Carnia non sono riusciti a radicare una filiera locale          Il progetto FarMeat ha reso possibile l'abbattimento e la lavorazione nel macello di Tolmino (Slo) di capi allevati in aziende dell'area confinaria limitrofa</p>	
<p><b>Prospettive 2020</b></p> <p>Aumento dei capi allevati (riduzione vendita vitelli)          Passaggio alla specializzazione da carne di alcuni produttori che intendono cessare l'allevamento da latte          Possibilità di macellazione a costi contenuti          Garanzia di prezzi remunerativi per gli allevatori attraverso la valorizzazione commerciale del prodotto          Garantire la lavorazione della selvaggina nel rispetto delle norme sanitarie e la sua valorizzazione gastronomica</p>	<p><b>Soggetti attuali</b></p> <p>Allevatori          Cacciatori          Responsabili Riserve di caccia          Centri lavorazioni carni (esterni all'area)          Ristoratori</p>
<p><b>Interventi</b></p> <p>FASE AGRICOLA E ZOOTECNICA          Riqualificazione delle strutture per l'allevamento          Accordi tra le aziende zootecniche per l'ingrasso dei vitelli nati nel comprensorio e per l'abbattimento dei costi di trasporto e macello.          LAVORAZIONE          Organizzazione del trasporto e della lavorazione dei capi da macello          Eventuale realizzazione di un impianto di servizio o riattivazione del macello di Pontebba (dopo analisi costi-benefici)          COMMERCIALIZZAZIONE          Incremento della vendita all'utilizzatore finale (consumatore, agriturismo, gruppi d'acquisto)          Accordi con la ristorazione</p>	<p><b>Soggetti coinvolgibili</b></p> <p>Amministrazioni di Malborghetto-Valbruna e Pontebba          CM/UTI del Canal del Ferro e Val Canale          AAS N. 3 – Servizio veterinario          Associazione Allevatori          Organizzazioni agricole di categoria          Ersa          Parco Agro-Alimentare di San Daniele          Pro loco</p>
<p><b>Verifiche</b></p> <p>Verifica dell'interesse e dell'impegno dei cacciatori          Verifica della possibilità di utilizzo di macelli carinziani o sloveni (modello FARmEAT)</p>	<p><b>Altri attori rilevanti</b></p> <p>Coop. Valcanale</p>

Prossimi passi	Fonti finanziarie
<p>Incontro tra i soggetti pubblici e i servizi a supporto del settore per concordare una strategia comune</p> <p>Predisposizione di un progetto per la realizzazione/riattivazione e per la gestione di un macello o di un centro lavorazione carni in Val Canale. Verifica della sostenibilità economica (analisi costi/benefici) del progetto e confronto con soluzioni alternative</p>	<p>Risorse proprie</p> <p>PSR – progetti di filiera</p> <p>PSR-Leader (GAL Open Leader)</p> <p>Riserve per Aree montane e fondi Aree Interne (PSR e POR FESR)</p> <p>Interreg Italia-Austria per progetti di filiera con settore turistico e all'interno della Strategia CLLD (GAL Open Leader)</p>

### 6.3 Filiera delle eccellenze vegetali

La composita filiera definita “eccellenze vegetali” dà un contributo limitato alla gestione del territorio, mentre offre un apporto importante, potenzialmente elevato, alla redditività del settore agricolo e all’attrattività complessiva dell’offerta agroalimentare e turistica locale.

In questa filiera, possono essere compresi i seguenti prodotti:

- a) erbe officinali,
- b) piante alimurgiche (*ridric di mont*, *sclopit*, sedano di montagna, tarassaco, ortica, sambuco, valeriana, germoglio di luppolo, spinacio selvatico o buon enrico, ...) e funghi (che condividono la caratteristica di prodotto spontaneo di interesse culinario),
- c) ortaggi e altre produzioni tradizionali (patate, fagioli, verze, rape) e colture nutraceutiche o alimenti funzionali (con un effetto positivo sulla salute),
- d) piccoli frutti,
- e) frutta.

## **Situazione attuale**

Offerta molto limitata, ma in crescita

In pochi casi si tratta dell'attività prevalente dell'azienda agricola ed è rivolta al consumatore finale o a circuiti di nicchia, in altri è funzionale alla ristorazione agrituristica o un'attività accessoria di persone attive in altri settori  
Predomina la vendita diretta con l'eventuale fase di trasformazione concentrata in poche aziende che operano anche per conto terzi

Buone competenze presenti in loco

Alcune produzioni sono molto promettenti, ma avrebbero bisogno di un'assistenza tecnica qualificata  
Crescente interesse per queste produzioni, sia per qualificare l'offerta agroalimentare e turistica del territorio, sia come materie prime di prodotti per il benessere.

I progetti realizzati negli anni scorsi hanno dato impulso ad alcune produzioni, che però si sono poi ridimensionate o interrotte (piccoli frutti, sidro di pere, ...) o non hanno raggiunto ancora sufficiente solidità (aglio, zucca, ...).

Strategie di prezzo di breve periodo.

### **ERBE OFFICINALI**

Ambiente idoneo, ma coltivazioni molto contenute

Alcune competenze di buon livello presenti in campo botanico ed erboristico-farmaceutico e informazioni tecniche disponibili

Avvio di limitate trasformazioni in prodotti cosmetici

Scarsi contatti con i canali commerciali specializzati

Alcuni operatori con interesse ad aumentare le produzioni e a specializzarsi

### **PIANTE ALIMURGICHE E FUNGHI**

Raccolta prevalente per autoconsumo o uso nella ristorazione

Raccolta dei funghi soggetta alle autorizzazioni e ai limiti di legge

Alcune elevate competenze sia botaniche, sia nella trasformazione

Sviluppo recente del prodotto trasformato, limitato in quantità, ma con buoni livelli qualitativi

Interesse della ristorazione per erbe spontanee e funghi

### **ORTAGGI E PIANTE NUTRACEUTICHE**

Le colture più diffuse sono la patata e i fagioli, produzioni tradizionali nell'area e molto presenti a livello di orti familiari.

Alcune produzioni "riconosciute": Brovadâr di Moggio Udinese (De.Co. e inserito nel paniere del Parco delle Prealpi friulane) e aglio di Resia (Presidio Slow Food e paniere del Parco), zucca di Venzone (paniere del Parco)

Solo 4-5 realtà giungono sul mercato con una gamma più ampia e una presenza continuativa di prodotti freschi e/o trasformati

Ambiente idoneo per sviluppare colture nutraceutiche, ma non si segnalano produzioni in atto

### **PICCOLI FRUTTI**

A qualche anno dal termine dell'ampio progetto dell'ERSA, rimangono solo piccole produzioni che, eccetto in 3-4 casi, non raggiungono il mercato, come prodotto fresco e trasformato

### **FRUTTA**

Presenza storica di peri in Val Canale (censimento in corso), di meli in Val Resia, di castagni a Montenars

Altra frutta fresca e trasformata in piccole quantità

Piccolissimi nuovi impianti

Trasformazioni (sidro di mele, di pere/most, confetture, aromatizzazione liquori) per lo più per autoconsumo o per uso negli agriturismi

<p><b>Prospettive 2020</b></p> <p>Aumento del numero dei produttori, delle superfici, degli investimenti aziendali per queste colture  Realizzazione di tutte le coltivazioni con basso uso di prodotti di sintesi o con metodo biologico  Promozione di panieri (insieme di prodotti)  Aumento della gamma dell'offerta: recupero di alcune produzioni della tradizione (sidro), introduzione di nuove colture nutraceutiche  Sviluppo di preparazioni ad alto valore aggiunto per il consumo diretto, come le tisane, i succhi  Rafforzamento del legame con l'ospitalità turistica  Ampliamento della gamma di prodotti e accordi di fornitura per specifiche elaborazioni</p>	<p><b>Soggetti attuali</b></p> <p>Una ventina di produttori/raccoglitori e trasformatori operano in questo ambito: 3-4 professionali e almeno altrettanti interessati a diventarlo.  2-3 esperti di riferimento  Alcuni ristoratori molto interessati  Un operatore interessato del settore erboristico-farmaceutico</p>
<p><b>Interventi</b></p> <p>Piano di coltivazione con i produttori interessati (coordinamento dell'offerta)  Aumento superfici e investimenti a livello aziendale  Sviluppo di linee produttive e di trasformazione ad alto valore aggiunto  Avvio sperimentale di forniture per preparazioni erboristiche  Assistenza tecnica</p>	<p><b>Soggetti coinvolgibili</b></p> <p>Ristoratori  Strutture commerciali specializzate  Operatori del settore farmaceutico  Parco ed ecomusei  Pro loco  Comuni</p>
<p><b>Commercializzazione</b></p> <p>Diretta singola e associata  Rete di punti vendita affiliati (locali e regionali)  Promozione coordinata delle "eccellenze vegetali"  Realizzazione di espositori/corner per punti vendita selezionati  Accordi con la ristorazione  Inserimento delle aziende in percorsi e iniziative turistiche e Valorizzazione nelle manifestazioni enogastronomiche</p>	<p><b>Altri attori rilevanti</b></p> <p>ARPE  Ersa,  Università di Udine  Possibili cooperazione con:  Parco Agroalimentare (Centro di trasformazione di Gemona/Tolmezzo)  Coop. Soc. La tavieles – Cercivento</p>
<p><b>Primi passi</b></p> <p>Raccolta interesse e impegno dei produttori  Sottoscrizione di un accordo quadro con la ristorazione interessata  Verifica progettualità in campo erboristico  Verifica sinergie a livello di area montana regionale  Determinazione delle forme organizzative dei produttori</p>	<p><b>Fonti finanziarie</b></p> <p>Risorse proprie dei partecipanti  PSR – progetti di filiera  PSR-Leader e CCLD transfrontaliero (GAL Open Leader)  Riserve Aree montane e Aree Interne (PSR e POR FESR)</p>

## 7. Iniziative trasversali

Accanto alle azioni specifiche per singola filiera è opportuno mettere in campo una forte iniziativa di promozione del legame produzioni- territorio. Non solo rivolta all'ospite e al consumatore, ma anche alla popolazione residente, agli operatori del settore turistico e agli stessi attori delle filiere agroalimentari. L'obiettivo è quello di far prendere coscienza della ricchezza e varietà presente nei prodotti, nelle trasformazioni alimentari, nei piatti tipici e nel contesto ambientale che li ospita.

Molte sono le iniziative che possono essere attuate, tra le quali una forte caratterizzazione delle singole aree di produzione, la valorizzazione delle stagionalità, delle manifestazioni tradizionali ed enogastronomiche e un rafforzamento del turismo rurale.

- a) **La caratterizzazione di alcune aree con specifiche produzioni** punta a stimolare una parziale specializzazione dei produttori e a rafforzare nei consumatori e nei turisti il collegamento tra l'offerta e il territorio di provenienza. Alcune associazioni sono già in parte presenti: Val Resia, la valle dell'aglio e delle erbe, Avasinis, il paese dei piccoli frutti, Venzone, il paese della zucca. Per altre l'abbinamento potrebbe essere l'occasione di un progetto di rilancio – Ugovizza, la piana delle patate, Fusine, il posto delle fragole – oppure l'avvio di una nuova strategia commerciale: il Canal del Ferro, la via dei grissini.
- b) **La valorizzazione della stagionalità** punta ad associare periodi dell'anno a specifiche prodotti, offrendo occasioni per una frequentazione del territorio e sottolineando la varietà di esperienze realizzabili. Vi è la possibilità di organizzare settimane gastronomiche a tema, gejut stagionali con un mix di prodotti freschi e trasformati. La primavera potrebbe esaltare le erbe nei piatti, la Pasqua i dolci tipici e gli insaccati, l'estate gli ortaggi e i piccoli frutti, l'autunno i funghi, la cacciagione e le patate novelle, il Natale i dolci e il sidro.
- c) **Le manifestazioni tradizionali ed enogastronomiche** possono essere una vetrina-mercato di grande interesse, già in parte utilizzata da alcuni produttori. Ciò che potrebbe fare la differenza è una presenza organizzata e continuativa. Si tratta di selezionare una serie di iniziative, tra quelle più qualificate per i prodotti tipici, interne ed esterne al territorio, distribuite lungo l'arco dell'anno. Queste potrebbero essere: la *Festa dell'agricoltura* di Resiutta, già ora molto frequentata dai produttori e vetrina delle produzioni del Parco naturale delle Prealpi Giulie; *Taste the borders* a Pontebba, manifestazione giovane, ma in crescita; *Gemona, formaggio... e dintorni*, la festa del prodotto di maggior importanza del territorio, che potrebbe evolvere positivamente come un *Cheese* a Nordest; *Ein prosit* a Malborghetto-Valbruna. Una selezione che nulla toglie alle altre feste tradizionali collegate alle produzioni agroalimentari, che mantengono il compito di promuovere specifici luoghi e prodotti. La partecipazione congiunta potrebbe interessare anche alcune manifestazioni esterne al comprensorio, quali *Friuli doc* a Udine, *Il filo dei sapori* a Tolmezzo, la fiera *Good* a Udine Esposizioni, alle quali potrebbero aggiungersene altre in base ai riscontri ottenuti e all'evoluzione della capacità produttiva.
- d) **Il rafforzamento del turismo rurale** è una delle strategie con maggior potenzialità. Si tratta di collocare le produzioni all'interno dell'offerta di esperienze che il territorio permette di vivere con beneficio delle aziende e del settore turistico. La crescita del turismo "lento", che attraversa in bici e a piedi il territorio, attento all'esperienza che può fare nei luoghi e la presenza di un ampio tratto della ciclovia Alpe-Adria, di interesse almeno europeo, sono op-

portunità che vanno colte con un'offerta adeguata. L'ospitalità alberghiera e complementare, la ristorazione e gli agriturismi, gli spacci aziendali e i punti vendita di prodotti locali devono concorrere a offrire i servizi che possono coniugarsi meglio con le esperienze di fruizione naturalistica e culturale del territorio. Tra le iniziative che possono valorizzare il legame con i prodotti delle aziende vi sono il foraging - andar per erbe e per funghi, la partecipazione ad attività agricole (giornata della raccolta, wwoofing<sup>9</sup>, ecc.), l'agriturismo in malga e in azienda, ma anche l'escursionismo a cavallo, le visite didattiche e naturalistiche, la scuola di cucina locale. La rete d'offerta potrebbe essere proposta attraverso una serie di percorsi che si ramificano dalla ciclovia e dalle fermate del servizio ferroviario Mi.Co.Tra. In questa prospettiva si pone la piccola guida "PERCORSI PERIGOLOSI: Itinerari, storie e prelibatezze in Val Canale, Canal del Ferro, Val Resia e Gemonese", prodotta dal Gal Open Leader all'interno del progetto Agrisol, alla quale potrebbero utilmente affiancarsi le segnalazioni dei prodotti e dei servizi reperibili sul posto e tramite app.

Tutte queste iniziative vogliono rendere gli operatori e la popolazione i veri cultori e promotori dei patrimoni posseduti. Per riacquistare questa consapevolezza alle azioni indicate se ne possono affiancare altre di tipo più culturale e sociale, quali: la realizzazione di laboratori di cucina per il recupero e lo scambio di conoscenze culinarie, l'organizzazione di cene-presentazioni a prezzo di costo per i residenti, nell'ambito delle iniziative delle pro-loco o in giornate di chiusura dei locali tipici, la costruzione di mappe di comunità per riscoprire i legami e l'interpretazione del territorio.

---

<sup>9</sup> WWOOF è un movimento mondiale che mette in relazione volontari e progetti rurali naturali promuovendo esperienze educative e culturali basate su uno scambio senza scopo di lucro, per contribuire a costruire una comunità globale sostenibile. <http://www.wwoof.it/>

## 8. L'agricoltura sociale

L'agricoltura sociale associa e fonde due componenti che dovrebbero essere insite in tutte le attività economiche: la fornitura di beni e servizi di utilità sociale e la generazione di un reddito adeguato per tutte le persone che partecipano al processo produttivo.

L'agricoltura sociale esalta questo connubio: è un concreto strumento di riabilitazione e inclusione, di fornitura di servizi sociali (agri-nido e agri-asilo, pet-therapy...), contribuendo allo sviluppo dei territori rurali ed è una modalità per aumentare la produttività delle risorse disponibili in azienda.

In Italia si stima la presenza di un migliaio di esperienze, frutto di due ispirazioni e percorsi diversi:

- il primo parte dalla volontà di aiutare persone in difficoltà e arriva all'agricoltura come strumento efficace per raggiungere questo scopo. Sono soprattutto gli Ambiti socio-assistenziali e le Aziende sanitarie a promuoverli e le cooperative sociali a sviluppare iniziative nel settore primario;
- il secondo prende avvio da un'impresa agricola che per sensibilità e storia delle persone che vi lavorano, affianca all'ordinaria attività produttiva uno o più servizi di carattere sociale.

In entrambi i casi uno degli aspetti fondamentali per determinare la sostenibilità e la capacità dell'iniziativa di raggiungere gli obiettivi è la dotazione di adeguate competenze. Le istituzioni pubbliche o non profit che promuovono questi percorsi devono considerare l'agricoltura come attività complessa che richiede capacità tecniche, organizzative, economiche non presenti abitualmente tra le figure professionali dell'ambito sociale e sanitario. Al pari, un'impresa agricola che intende avviare un progetto di fattoria sociale deve dotarsi di adeguate competenze nello specifico servizio prestato, oltre a una visione e una capacità di dialogo e di relazione con i soggetti fragili, le loro famiglie, le organizzazioni di volontariato e con le istituzioni.

In entrambi i casi, è necessario adottare nuove forme organizzative e gestionali (e realizzare gli eventuali investimenti) per rispondere alle mutate esigenze, sia quelle richieste dalle norme specifiche di settore, sia quelle utili per operare con efficienza.

Le fattorie sociali tendono a diversificare le produzioni agricole e le attività connesse tipiche della multifunzionalità (ad esempio, la trasformazione dei prodotti e l'agriturismo) allo scopo di valorizzare al meglio le attitudini delle persone fragili e le potenzialità formative e di crescita personale dell'esperienza lavorativa. Per questo motivo molte dispongono anche di un laboratorio per la trasformazione e il confezionamento dei prodotti, che spesso vengono commercializzati con l'indicazione di provenienza da attività di interesse sociale.

### **La norma nazionale**

Il 18 agosto 2015 è stata approvata la nuova legge quadro statale n. 141/15 «Disposizioni sull'agricoltura sociale» che, oltre ad ordinare la materia già oggetto di norme in una decina di Regioni, introduce alcuni strumenti e possibilità per il suo sviluppo.

La recente legge definisce l'agricoltura sociale “aspetto della multifunzionalità delle imprese agricole finalizzato allo sviluppo di interventi e di servizi sociali, socio-sanitari, educativi e di inserimento socio-lavorativo, allo scopo di facilitare l'accesso adeguato e uniforme alle prestazioni essenziali da garantire alle persone, alle famiglie e alle comunità locali in tutto il territorio nazionale e in particolare nelle zone rurali o svantaggiate.”

La volontà di ancorare l'agricoltura sociale nell'ambito della multifunzionalità è confermata dall'inquadramento "come servizio connesso all'attività agricola" esercitato dagli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del Codice civile o da cooperative sociali con fatturato agricolo prevalente" o almeno pari al 30%.

Le attività che rientrano nell'agricoltura sociale sono:

- a) l'inserimento socio-lavorativo di lavoratori con disabilità e lavoratori svantaggiati, persone svantaggiate e minori in età lavorativa inseriti in progetti di riabilitazione sociale;
- b) prestazioni e attività sociali e di servizio per le comunità locali attraverso l'uso di risorse materiali e immateriali dell'agricoltura;
- c) prestazioni e servizi terapeutici anche attraverso l'ausilio di animali e la coltivazione delle piante;
- d) progetti di educazione ambientale e alimentare, salvaguardia della biodiversità animale, anche attraverso l'organizzazione di fattorie sociali e didattiche.

La legge sollecita gli enti pubblici ad attivare strumenti per sostenere lo sviluppo dell'agricoltura sociale:

- i Piani di Sviluppo Rurale possono promuovere specifici programmi per la multifunzionalità delle imprese agricole, con particolare riguardo alle pratiche di progettazione integrata territoriale e allo sviluppo dell'agricoltura sociale;
- le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono inserire la provenienza dei prodotti agroalimentari da operatori dell'agricoltura sociale come criteri di priorità delle gare di fornitura;
- i Comuni possono prevedere specifiche misure di valorizzazione dei prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nel commercio su aree pubbliche;
- gli enti pubblici territoriali possono inserire criteri di priorità nell'ambito delle procedure di alienazione e locazione dei terreni pubblici agricoli e possono promuovere il recupero del patrimonio edilizio esistente a uso degli imprenditori agricoli ai fini dell'esercizio di attività di agricoltura sociale.

Il Ministero delle politiche agricole, previa intesa in sede di Conferenza Stato-Regioni e con gli altri ministeri interessati, definisce i requisiti minimi per l'esercizio delle attività e per l'accesso delle aziende agricole alle agevolazioni e agli interventi sociali già previsti dalla legislazione vigente. Le Regioni e le Province autonome avranno sei mesi per adeguare la propria legislazione ai principi stabiliti dalla nuova legge-quadro statale.

### **L'agricoltura sociale in Friuli Venezia Giulia**

In Friuli Venezia Giulia, la previsione e l'intervento pubblico a favore delle fattorie didattiche sono introdotti fin dal 2004 dall'art. 23 della L.r. 18 e negli anni successivi la L.r. 25/2007 ha ampliato la normativa alle fattorie sociali e il Decreto del Presidente della Giunta regionale 7/2010 ha definito i requisiti per il riconoscimento e i servizi che possono essere offerti.

A settembre 2015 una novantina di fattorie didattiche e solo nove fattorie sociali risultano iscritte nell'elenco ufficiale tenuto dall'ERSA, che ha anche il compito di coordinare le attività formative obbligatorie per i referenti delle attività didattiche e sociali e rilasciare la qualifica alle aziende agricole idonee.

Nel corso del 2015, la Giunta regionale del Friuli Venezia Giulia ha approvato il regolamento che riordina la materia, stabilendo i requisiti e le modalità per il riconoscimento della qualifica di fattoria didattica o di fattoria sociale e le disposizioni per i contributi assegnati per il trasporto collettivo di scolari e studenti nelle fattorie didattiche o per l'attività nelle fattorie sociali.

Mentre le fattorie didattiche sono ormai diffuse e la loro identità sufficientemente consolidata, le fattorie sociali costituiscono ancora un ambito limitato e in forte evoluzione. Oltre alle nove iscritte nel registro dell'ERSA, esistono altre aziende agricole che accolgono persone accompagnate dai Servizi sociali in percorsi di inserimento lavorativo e diversi progetti promossi dalle cooperative sociali o dalle stesse istituzioni pubbliche con diverso grado di relazione con il mercato. Tutte queste iniziative nascono dal riconoscimento del contributo che l'attività agricola può dare al benessere e all'inclusione sociale delle persone fragili. Nella provincia di Pordenone, in quella di Trieste e nella Bassa Friulana sono sorti anche "forum dell'agricoltura sociale", reti formate da istituzioni, cooperative sociali, aziende agricole e associazioni allo scopo di scambiare esperienze, sviluppare altre opportunità per persone svantaggiate, promuove il raccordo tra enti pubblici e realtà locali.

### **L'agricoltura sociale nell'area del Gemonese, Canal del Ferro, Val Canale**

Anche nell'area montana della provincia di Udine si sono sviluppate iniziative di agricoltura sociale, sia su impulso dell'AAS n. 3, ora "Azienda per l'assistenza sanitaria Alto Friuli – Collinare – Medio Friuli" e dei due Servizi Sociali dei Comuni, sia per iniziativa di imprenditori agricoli. Ma mentre in Carnia ci sono diverse fattorie didattiche e due fattorie sociali, in tutta l'area del Gemonese, Canal del Ferro e Val Canale solo due aziende risultano iscritte nel registro regionale, anche se l'ultimo corso abilitante dell'ERSA ha visto la partecipazione degli operatori di altre imprese agricole interessate e alcune già attive. Tra queste un agriturismo del Gemonese che ha ospitato nel 2015 un corso di formazione alla coltivazione e trasformazione di orticole rivolto a persone con problemi di inserimento lavorativo e ha già una linea di prodotti trasformati da loro. Più ampio è il panorama delle aziende che ospitano persone svantaggiate sul mercato del lavoro o cooperano in vario modo per l'inclusione sociale (visite, laboratori protetti, acquisto di prodotti). Sono però gli enti pubblici i soggetti ad aver promosso le iniziative più rilevanti e, in particolare, l'AAS n. 3 ha operato in forma coordinata su tutta l'area.

Tre sono i principali progetti avviati: RO.GE., Orto PECOL e V.I.L.L.A., che coinvolgono una trentina di persone in percorsi di agricoltura sociale e impegnano dieci operatori nello sviluppo e accompagnamento delle iniziative (per approfondimenti si veda la presentazione effettuata a Gemona il 29 giugno 2015, riportata nelle pagine seguenti).

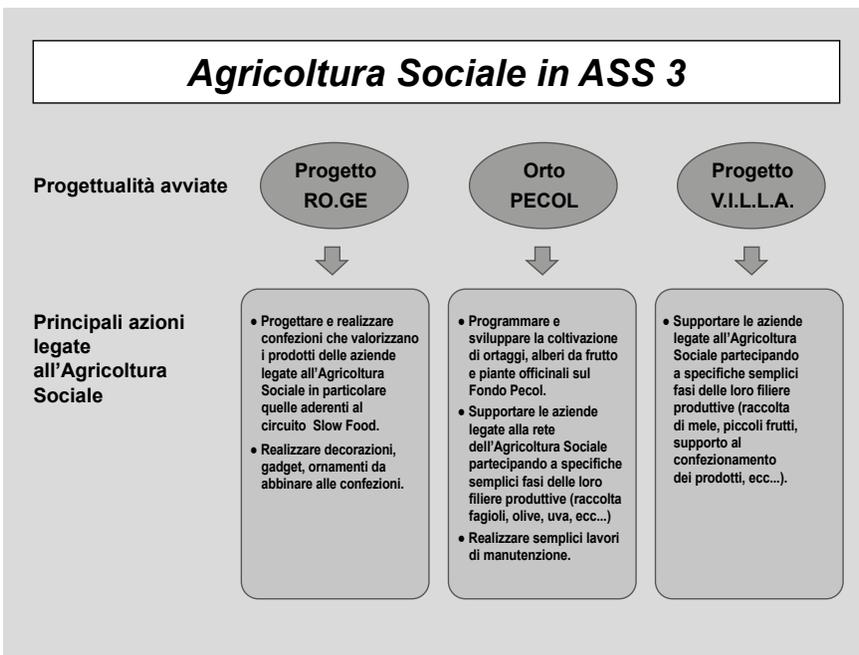
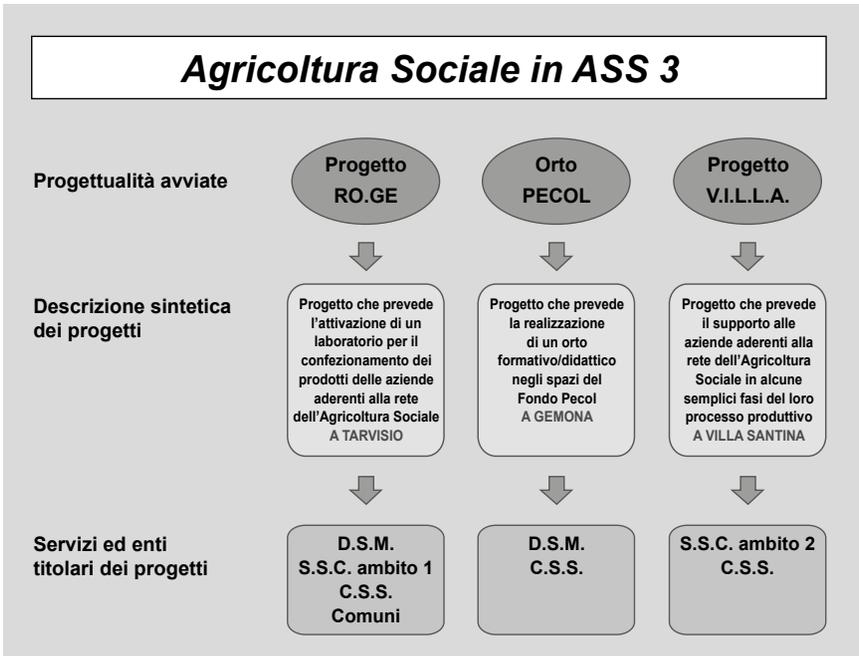
Il progetto RO.GE ha aperto a Tarvisio un laboratorio per realizzare decorazioni, gadget, ornamenti da abbinare alle confezioni di ortaggi trasformati, piante officinali e alberi da frutto al fine di valorizzare le produzioni delle aziende agricole della rete dell'agricoltura sociale, in particolare quelle aderenti al circuito Slow Food.

Il secondo progetto prevede la coltivazione di ortaggi, alberi da frutto e officinali sul fondo Pecol a Gemona del Friuli – fondo di proprietà comunale in parte gestito direttamente dall'AAS n. 3 e per la parte prevalente da un'azienda orticola biologica - e la partecipazione ad attività produttive (raccolta di fagioli, olive, uva, ecc.) in questa e altre aziende partecipanti alla rete dell'agricoltura sociale.

Analogamente, il terzo progetto, sviluppato a Villa Santina, inserisce persone fragili nelle aziende agricole locali per lo svolgimento di specifiche fasi delle loro filiere produttive (raccolta di mele e piccoli frutti, supporto al confezionamento dei prodotti, ecc.).

Le tre iniziative sono state recentemente riunite in un unico progetto, denominato "Radici in Rete" per raccordare meglio la domanda e la possibilità di inserimenti e per l'utilità a operare in forma integrata in alcuni ambiti, come quello formativo.

## Presentazione del progetto Radici in rete



## Agricoltura Sociale in ASS 3

Progettualità avviate

**Progetto  
RO.GE**

**Orto  
PECOL**

**Progetto  
V.I.L.L.A.**

Partner istituzionali  
impegnati nello  
sviluppo dei progetti

- Coop Margherita
- Coop Itaca (CSRE di Camporosso)
- Servizio SIRIO (CSS)

- Servizio SIRIO (CSS)
- Coop Itaca (Fap DSM)
- Az. Agr. M.C.C.

- Coop Itaca (Ed. territorio)
- Az. Agr. Bosco di Museis

Altri soggetti  
coinvolti  
nei progetti

- Az. Agr. aderenti al circuito Slow Food
- Giovani volontari di Tarvisio

- Az. Agr. Ridolfo
- Singoli volontari
- Coop Itaca (CSRE di Gemona)

- Az. Agr. Produzione di piccoli frutti
- Coop Itaca (CSRE di Tolmezzo ed Esemone)
- Servizio SIRIO (CSS)

## Agricoltura Sociale in ASS 3

Progettualità avviate

**Progetto  
RO.GE**

**Orto  
PECOL**

**Progetto  
V.I.L.L.A.**

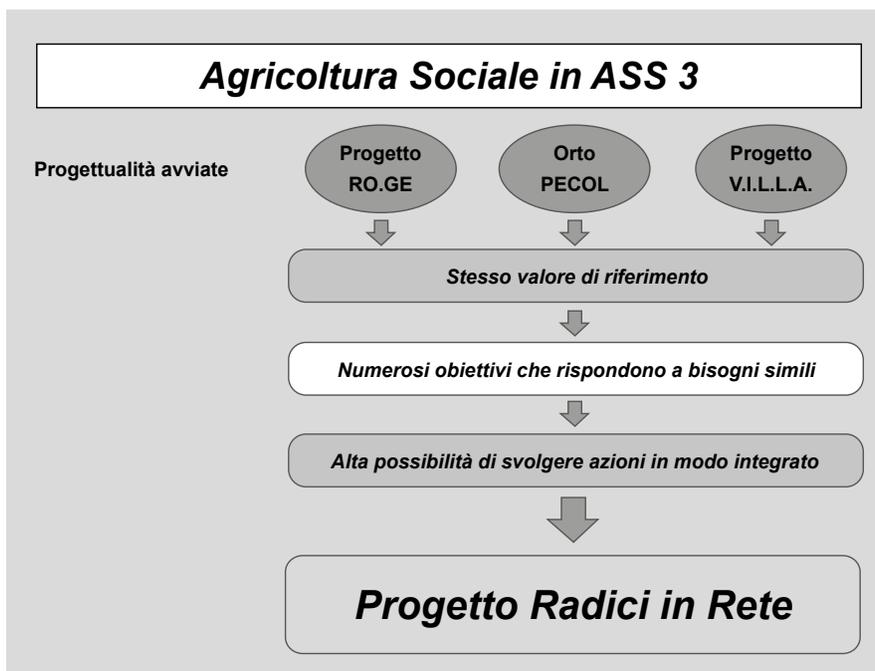
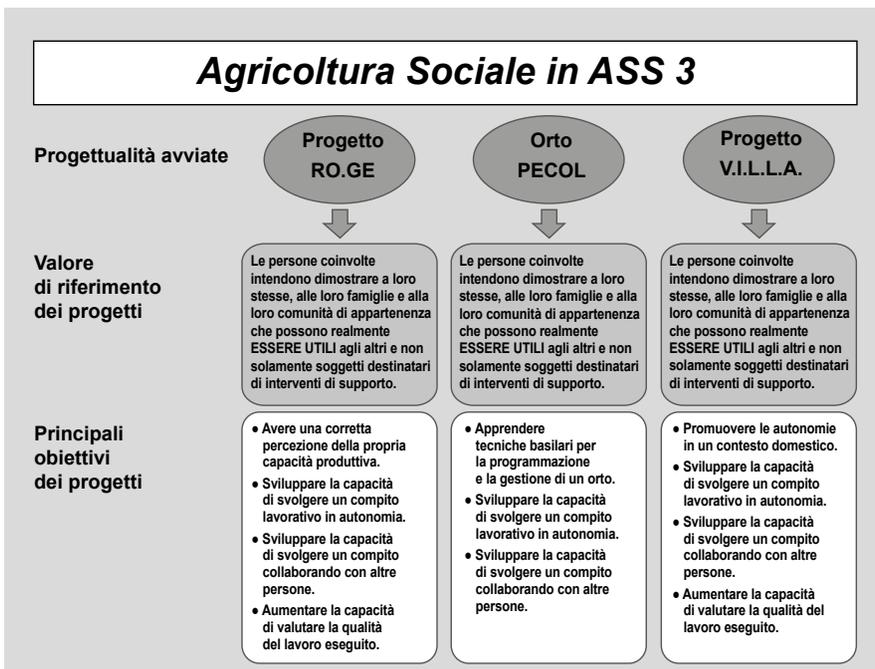
Persone  
coinvolte  
nei progetti

Borsa Lavoro D.S.M.	2
Borsa Lavoro S.S.C.	1
Utente S.I.R.I.O	1
Utenti C.S.R.E.	3
<i>Totale</i>	<i>7</i>
Operatore Ro.Ge.	1
Operatore C.S.R.E.	1
<i>Totale</i>	<i>2</i>

Utente S.I.R.I.O	4
Borsa Lavoro D.S.M.	4
Utenti C.S.R.E.	2
<i>Totale</i>	<i>10</i>
Operatore S.I.R.I.O	1
Operatore F.A.P.	2
<i>Totale</i>	<i>3</i>

Utente V.I.L.L.A.	7
Utenti C.S.R.E.	4
Utente S.I.R.I.O	2
<i>Totale</i>	<i>13</i>
Operatore V.I.L.L.A.	2
Operatore S.I.R.I.O	1
<i>Totale</i>	<i>3</i>

<b>Persone accompagnate in percorsi di Agricoltura Sociale</b>	<b>30</b>
Operatori impegnati nello sviluppo dei progetti	8



A cura del gruppo di operatori sull'Agricoltura Sociale dell' AAS n. 3

## Principali manifestazioni locali collegate alle produzioni agroalimentari

Evento	Luogo	Tipicità	Data
Festa del sole	Piani di Qua (Chiusaforte)	gnocchi di patate fatti in casa	fine aprile
Festa dei cjalcons	Studena bassa (Pontebba)	cjalcons tipici locali	fine maggio
Aglio, olio e peperoncino a Km 0	Val Resia	aglio fresco e suoi trasformati	metà/fine luglio
Taste the borders	Pontebba	prodotti di eccellenza dei 3 confini	fine luglio
Festa del lampone e del mirtillo	Avasinis (Trasaghis)	piccoli frutti	Ferragosto
Festa del frico resiano	Oseacco (Resia)	frico tipico resiano	metà/fine agosto
Baite aperte	Val Bartolo (Tarvisio)	piatti tipici locali	metà/fine agosto
Festa dell'agricoltura	Resiutta	prodotti agricoli locali	inizio ottobre
Festa delle castagne	Montenars	piatti tipici locali	metà ottobre
Ein Prosit	Val Canale	prodotti di eccellenza dei 3 confini	fine ottobre
Festa della zucca	Venzone	fiesta medievale con degustazione piatti tipici locali	fine ottobre
Gemona, formaggio... dintorni	Gemona del Friuli	formaggi, frico e prodotti di eccellenza	inizio novembre
Purcit in Staiare	Artegna	prodotti suini e gastronomia locale	novembre/dicembre
Festa del brovadâr	Moggio Udinese	piatti caldi a base di brovadâr	metà dicembre







# PSR

## 2007 - 2013

FRIULI VENEZIA GIULIA



Comune di Moggio-Udinese

Notizie approssimative sulle produzioni

Produzione del Latte					
Specie e Numero dei capi bestiame da latte	Quantità del latte ottenuto nella mungitura	Valore medio del latte per ettolitro	Valore totale del latte	Quantità del latte impiegato nel caseificio	Qualità dei formaggi
(a)	Ettolitri (b)	lire / cent	Lire	Ettolitri	
Vacche ♀ 1300	11400	20 =	228000 =	10405 =	di latte di c...
Pecore " 50	---	---	---	---	di latte di Pec...
Capre " 150	180	20 =	3600 =	80 =	di latte di Capr...
Bufale " //					di latte di Buf...