

Corso Mis D1 - **FORENOS** - (Matr. GR20050632)

Gestione Vitivinicola e Marketing di Filiera



RELAZIONE

VISITA DELEGAZIONE DELLA GRAN BRETAGNA



Il progetto FORENOS è una proposta operativa che coinvolge – con una visione olistica e sistemica - i vari operatori dei prodotti tipici di qualità della provincia di Grosseto, ed in modo particolare quelli relativi alla “filiera vitivinicola” e contribuisce alla crescita del settore e all’animazione dei territori interessati dall’intervento.

Il progetto FORENOS, attraverso la realizzazione di successive azioni di sistema che partono dall’animazione territoriale e si sviluppano con il percorso formativo, vuole contribuire alla crescita professionale e imprenditoriale degli imprenditori agricoli e dei dirigenti di impresa delle aziende vitivinicole grossetane, ampliando le loro competenze sia tecniche che tecnologiche ma soprattutto di marketing, di internazionalizzazione e di market placement sul mercato globale.

Il progetto, attraverso l’animazione territoriale nella provincia di Grosseto, il coinvolgimento pieno degli imprenditori e la realizzazione di un percorso formativo di e aggiornamento sull’intera filiera vitivinicola pone particolare enfasi ai processi di sviluppo dell’imprenditorialità, alla costruzione delle reti di relazioni, alla valorizzazione del prodotto e del territorio, all’internazionalizzazione dei mercati e alla costruzione di processi locali di integrazione fra filiere e settori produttivi grazie anche ad un successivo percorso di consulenze individualizzate.

In linea con gli obiettivi da raggiungere nell'azione formativa, la visita della delegazione della Gran Bretagna, razionalizza e gli obiettivi preposti in fase di progettualità e finalizza con l'azione programmata l'interazione che esiste tra territorio, produzioni di qualità ed internazionalizzazione dei mercati.

L'azione in programma si pone come obiettivo di mettere in relazione domanda e offerta, tra produttori locali e broker internazionali (in questo caso della Gran Bretagna), per far incontrare in momenti dedicati operatori di livello diverso con lo scopo finale di implementare le interazioni culturali e commerciali del territorio maremma.

Scopo primario è la promozione e la commercializzazione del prodotto a marchio, ed in particolare del vino (delle aziende aderenti al corso e non solo), l'azione riesce anche ad individuare e a sopperire ad un punto di debolezza del nostro comparto agro alimentare, la difficoltà nel far incontrare domanda ed offerta in un contesto internazionale.

In linea con le tematiche del progetto formativo, concretizza l'azione teorica e da input per la continuità dell'azione, oltre ad essere a supporto della crescita professionale e sviluppo degli operatori del territorio Maremma Toscana.

Con "grandi sforzi" siamo riusciti a concretizzare la teoria progettuale e finalizzare incontri tra domanda e offerta nella fase di attuazione del programma.

Nei giorni 12, 13, 14, 15 Aprile 2007 una delegazione di operatori commerciali e giornalisti del Regno Unito è stata invitata nel Ns. territorio e parteciperà ad interazioni atte alla valorizzazione commerciale e culturale dei prodotti tipici di qualità, con un workshop itinerante e momenti di divulgazione promozione.

IL CONTESTO del Territorio Maremma

La Maremma grossetana è una terra ricca di storia, archeologia, bellezze naturali, tradizioni popolari e conserva ancora un sapore antico che suscita interesse e curiosità nei turisti che la visitano.

Una provincia di oltre 4500 kmq, tra le più estese d'Italia, la più grande della Toscana con una densità di appena 48 abitanti per kmq, rende l'idea dei grandi spazi ancora incontaminati e da scoprire. Attraversarla percorrendone sentieri significa respirare la storia attraverso le vestigia etrusche e romane, i centri medievali, gli insediamenti minerari che da millenni la caratterizzano.

Tutta la provincia di Grosseto in cui l'azione progettuale si svolge, è un territorio nel quale rivestono un ruolo importante sia l'**agricoltura** che il **turismo**.

Oggi la Maremma, ha nell'agricoltura (peraltro sempre più indirizzata verso le nuove colture biologiche o a basso impatto ambientale) un punto di forza.

Moltissime sono le aziende che aderiscono alle norme del reg. Ce 2092/91, ed ormai tutti gli operatori agricoli adottano tecniche agricole nel massimo rispetto dell'ambiente. Tutto questo è favorito da una agricoltura estensiva, localizzata in un ambiente incontaminato, dove industrie e grandi aggregati commerciali non esistono.

Complessivamente, il 45% dei turisti che scelgono la Toscana come destinazione del proprio viaggio trovano ospitalità nella costa.

L'agriturismo costituisce una opportunità reale, sono infatti alcune centinaia le aziende che offrono ospitalità e/o degustazione di prodotti tipici e/o locali,

La campagna maremmana non ha solo tesori che si offrono alla vista, ma anche tesori più nascosti, che devono essere scoperti e gustati con la lentezza e la sapienza delle stagioni.

Sono tesori noti ormai da millenni, e che già gli etruschi iniziarono a conoscere e venerare in queste terre: **i profumi dell'olio d'oliva, delle castagne, dei vini; il gusto denso del miele, dei formaggi, dei frutti.**

La Provincia di Grosseto è la più rurale e povera della Toscana, eppure riesce a suscitare emozioni grandi come i suoi spazi, vivide come i suoi colori, persistenti come i suoi profumi, indimenticabili come i suoi sapori.

La tradizione culinaria della Maremma ha origini antiche e porta con se tutta la storia del suo popolo che da sempre è riuscito a ricavare dalla propria terra, con rispetto e devozione, dei prodotti agroalimentari di primo livello; fortunatamente negli ultimi anni sono stati promossi dei sistemi a livello europeo atti a proteggere i prodotti di qualità, evitando così gli abusi e le imitazioni.



I PRODOTTI TIPICI DELLA PROVINCIA DI GROSSETO

Vengono considerati "tipici" solo quei prodotti agroalimentari a cui viene concesso un marchio europeo che ne indica la denominazione d'origine; per ciascuno di questi è stato creato un disciplinare di produzione che specifica con precisione: le metodiche di lavorazione, la provenienza delle materie prime, umani che portano al prodotto finito.

Gli elementi che caratterizzano i prodotti tipici sono: memoria storica, localizzazione geografica, qualità della materia prima e tecniche di produzione.

DOC : DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

E' un marchio nazionale, che viene attribuito con decreto ai prodotti alimentari originari di una zona limitata, che in questa zona vengono realizzati con l'uso di materia prima locale, secondo usi tradizionali, leali e costanti. Oltre al disciplinare di produzione, il decreto definisce le caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche, e stabilisce l'uso di un simbolo grafico (marchio) che viene concesso ai prodotti che rispettano tale definizione.

Riferimento legislativo: DPR 28 ottobre 1982, pubblicata sulla Gu n. 68 del 10/3/83. Inizialmente riservata a vini e formaggi

DOP : DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Sigla che identifica la denominazione di un prodotto. Produzione, trasformazione ed elaborazione dello stesso devono avvenire in una precisa area geografica che è caratterizzata da una perizia riconosciuta. Il processo produttivo deve risultare conforme ad un disciplinare di produzione. Tali caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico e ai fattori naturali e umani(*Reg. CE 2081/92*).

IGP : INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Identifica anch'essa la denominazione di un prodotto. In genere, la sigla Igp si riferisce a prodotti agricoli o alimentari che hanno origine in una regione specifica o in una determinata area nella quale deve avvenire almeno una delle fasi : di produzione o di trasformazione o di elaborazione(*Reg. CE 2081/92*).

IGT : INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Riconoscimento di qualità attribuita ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno. I vini IGT sono gli omologhi dei francesi "Vin de Pays" e dei tedeschi "Landwein". La sigla, quindi, sta per Indicazione geografica tipica, utile al consumatore per conoscere la zona di produzione della bevanda: si tratta in sostanza di vini ottenuti da uve determinate e provenienti da territori ben definiti. Tale qualifica, comunque, non obbliga i viticoltori ad apporre altre menzioni sull'etichetta (come, ad esempio, il vitigno di provenienza), né li costringe a vincoli di produzione troppo restrittivi. Prima dell'entrata in vigore della legge 164/92 si chiamavano vini a Indicazione Geografica ed il riconoscimento era annuale. La delimitazione della zona di produzione è più ampia rispetto ai DOC.

PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI DELLA TOSCANA

Nel 1999 il Dipartimento dello Sviluppo Economico della Regione Toscana, in attuazione di quanto disposto dall'art.8 del Decr.Lgs. n. 173/98 "Disposizioni in materia di costi di produzione per il rafforzamento strutturale delle aziende agricole" e dal successivo decreto di attuazione del Ministero delle politiche agricole e forestali n. 350 del 8 settembre 1999, ha incaricato l'A.R.S.I.A. di effettuare una mappatura dei prodotti tradizionali toscani che vengono definiti come "prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni".

Lo scopo di questo lavoro di mappatura, è stato quello di censire ed identificare le antiche produzioni di nicchia caratterizzate da un forte tradizione storico culturale e, quindi, da un forte legame con il territorio al fine di predisporre un Elenco Regionale. Nella Provincia di Grosseto sono stati censiti 78 Prodotti di cui : Carne 15, 1 condimenti, 6 Formaggi, 1 Grassi, 16 Prodotti Vegetali, Paste 31, Pesci, 7, Origine animale 1.

AGRIQUALITA'

è il marchio di proprietà della Regione Toscana che identifica e promuove i prodotti agroalimentari realizzati con le tecniche di agricoltura integrata così come definite dalla [L.R. 25/99](#) e dal relativo regolamento di attuazione [Reg.47/2004](#).

**ESEMPIO DI ELENCO DEI PRODOTTI
 PER CATEGORIE DELLA PROVINCIA DI GR**

Prodotto	Tipologia	Marchio
VINO	Morellino di Scansano Parrina Bianco di Pitigliano Monteregio di Massa Marittima Sovana Montecucco Capalbio Ansonica costa d'argento	DOC
OLIO	Olio di Seggiano	DOP
SALUMI	Prosciutto Toscano	
FORMAGGIO	Pecorino	
VINO	Maremma Toscana	IGT
OLIO	Olio extra vergine di Oliva	IGP
CARNE	Vitellone Bianco	
FRUTTI	Castagna del Monte Amiata	
PASTA	Pasta Tosca	Agriqualita'
VEGETALI	Zafferano Purissimo di Maremma	Tradizionali Toscana
FORMAGGI	Stracchino	
MIELE	Miele di melata	
PASTE	Sfratto	
VEGETALI	Carciofini Sott'Olio	
PESCE	Anguilla Sfumata	
	Bottarga di cefalo	
CARNI	Salciccia di Cinghiale	

SOGGETTI PROMOTORI DEL PROGETTO

	Confederazione italiana agricoltori Grosseto
--	---

La Confederazione italiana agricoltori (Cia) è un'organizzazione laica e autonoma dai partiti e dai governi. Opera in Italia, in Europa e a livello internazionale per il progresso dell'agricoltura e per la difesa dei redditi e la pari dignità degli agricoltori nella società. Organizza gli imprenditori agricoli e tutti coloro che sono legati all'attività agricola da rapporti non transitori.

La Cia si articola in associazioni di categoria, istituti e società che operano per la sicurezza alimentare e la salvaguardia dell'ambiente, nel campo dell'assistenza previdenziale, sociale, sanitaria, fiscale e tributaria, della consulenza tecnica, della formazione, dell'assicurazione, **dell'agriturismo**, dell'agricoltura biologica e per la tutela degli anziani, delle donne e dei

giovani. La confederazione ha rappresentanti nei maggiori organismi internazionali, comunitari, nazionali, regionali e provinciali.

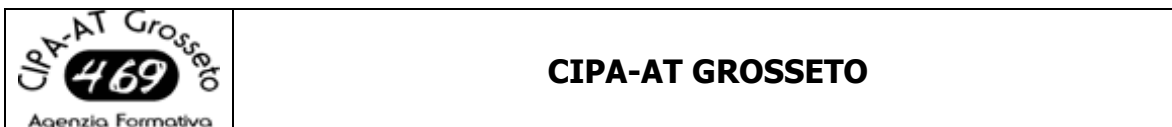
Fondata nel dicembre del 1977 come Confederazione italiana coltivatori, al suo quinto congresso (giugno del 1992), ha modificato la sua denominazione e ha assunto, appunto, quella di Confederazione italiana agricoltori per valorizzare il ruolo moderno dell'agricoltore e della sua impresa. La Cia è una delle più grandi organizzazioni professionali agricole europee. I soci iscritti rappresentano complessivamente a livello Nazionale circa 1.470.000 unità lavorative.

La Cia Grosseto da sempre è impegnata a sostegno della qualità.

Oltre a tutte le proposte ed iniziative per riconoscere e sostenere le produzioni ed i servizi di qualità, attraverso interventi specifici, la Cia sta lavorando per la valorizzazione delle produzioni sia nei confronti del mercato che nei rapporti con il consumatore e dei produttori.

In questo quadro si colloca il progetto "Typical Tuscany Taste", la Cia Grosseto, è attiva per la promozione territoriale, con la finalità di divulgare e promuovere il "marchio" Maremma.

I soci aderenti al progetto hanno come finalità la tutela del territorio, la diffusione della produzioni di qualità, la gestione professionale dei servizi e il rafforzamento dell'imprenditorialità. La realizzazione dei progetti nel territorio interessato (Maremma Grossetana), passa attraverso il coinvolgimento delle imprese agricole, intervenendo in modo specifico su ogni azione.



Il CIPA-AT Grosseto è lo strumento per la formazione professionale agricola ed assistenza tecnica della Confederazione Italiana Agricoltori Grosseto.

Il CIPA-AT opera per il progresso tecnico-economico delle campagne, per la formazione professionale dei produttori agricoli, di tutti i partecipanti all'impresa familiare e dei lavoratori nelle campagne.

A questo scopo svolge attività riguardanti in particolare l'orientamento, la formazione professionale in agricoltura, l'organizzazione tecnica, economica e gestionale dell'impresa agricola, l'informazione socio-economica, la divulgazione, la ricerca e sperimentazione agraria, anche in relazione alle normative e direttive comunitarie, nazionali e regionali. Elabora studi e ricerche di vario genere, promuove, organizza e coordina le attività dei centri regionali e di altri organismi, enti ed associazioni, che aderiscono al Cipa-at, istituisce e svolge corsi e seminari o ne promuove e coordina l'istituzione.

E' Agenzia Formativa accreditata alla Regione Toscana con codice 469

E' Agenzia Formativa certificata ISO 9001:2000

Elabora e concorre all'elaborazione di studi e ricerche di carattere generale e particolare

1. Collabora con altri organismi e Enti e Associazioni costituiti da produttori e imprenditori agricoli che aderiscono ai programmi del CIPA AT e si propongono finalità analoghe affini e/o complementari.
2. Progetta, istituisce organizza e svolge corsi di formazione di qualificazione, specializzazione, perfezionamento e aggiornamento per imprenditori e dipendenti di imprese agricole o agrituristiche, tecnici ed altre figure professionali operanti in ambito rurale.
3. Favorisce iniziative ed interviene direttamente o in rappresentanza di imprese agricole nella materia di interesse generale ed in tutte le attività che concernono lo sviluppo tecnico-professionale ed economico delle imprese agricole singole e associate.
4. Progetta, istituisce, organizza e svolge programmi di Assistenza Tecnica nell'ambito rurale



L'Associazione Donne in Campo è una associazione coinvolta da sempre alla realizzazione, progettazione e consolidamento dell'imprenditoria agricola femminile e si rende disponibile con il proprio supporto per ogni intervento mirato allo sviluppo dell'imprenditorialità

L'Associazione Donne in Campo può contribuire ed essere di supporto all'individuazione degli utenti e delle imprese che dovranno aderire al progetto; Contribuirà al progetto, attraverso il coinvolgimento del territorio sia in fase di reclutamento che in fase di attuazione, mettendo a disposizione le proprie strutture, inoltre, contribuirà al coinvolgimento dell'impresa femminile e alla valorizzazione dei prodotti e del territorio di riferimento. Il suo ruolo principale, comunque, sarà il raccordo tra imprese e aziende del progetto.



TURISMO VERDE TOSCANA

Turismo Verde si propone di Promuovere e sviluppare le attività agrituristiche e di turismo rurale nelle zone agricole e ogni forma di valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità e dell'artigianato; Intraprendere idonee iniziative per stabilire uno stretto rapporto tra città e campagna al fine di creare le premesse conoscitive per la tutela, la valorizzazione e la difesa dell'ambiente naturale; Promuovere e organizzare ogni forma di attività e di assistenza, anche tecnica e/o promozionale, alle imprese e agli operatori.



Associazione Giovani Imprenditori Agricoli Toscana

AGIA Toscana è una struttura territoriale autonoma ed aderisce ad AGIA nazionale. Promossa dalla Cia Toscana, è stata costituita all'inizio del 2000 da un gruppo di giovani agricoltori e tecnici a seguito del convegno "Giovani di qualità per un'agricoltura di qualità" nel dicembre '99. L'attività di AGIA è indirizzata ad agevolare l'inserimento dei giovani nell'attività agricola ed a valorizzare i giovani imprenditori agricoli che già operano in ambiente rurale. L'impegno dell'Associazione per agevolare l'insediamento dei giovani in agricoltura e migliorare le condizioni di chi è già titolare di impresa si caratterizza nel costante lavoro per l'attuazione di tutti i provvedimenti a sostegno dei giovani in agricoltura e per il rafforzamento dell'impresa agricola.

MAREMMA – Tuscany



Programma Accoglienza 3T

12 Aprile	Giovedì
Ore 15.30	Benvenuto con degustazione Prodotti nel Parco Naturale della Maremma Azienda Agricola IL DUCESCO (www.ilduchesco.it)
Ore 18.00	Visita al Centro Storico della Città di Grosseto (www.comune.grosseto.it)
Ore 20.00	Ristorante Magnificat - Test di Degustazione Prodotti
	Cena di Gala con sommelier professionisti
	Degustazione Prodotti Alimentari della Provincia di Grosseto
Ore --.--	Pernottamento C/o Az. Agrituristica IL Duchesco
13 Aprile	Venerdì
Ore 08.00	Colazione presso Az. IL DUCESCO
Ore 09.30	Incontro con Le Istituzioni Pubbliche e Associative - C/o Cia Grosseto (www.cia.grosseto.it) (www.agriturismoverde.com)
Ore 11.00	Incontro con i Mass Media Locali
Ore 12.00	Visita e Degustazione Az. La Castellaccia (www.poderecastellaccia.com)
Ore 13.00	Visita e Degustazione Podere 414
Ore 14.00	Visita e Degustazione Azienda La Capitana (www.lacapitana.it)
Ore 15.00	Visita al Caseificio di Manciano con degustazione Formaggio D.O.P. e prodotti Caseari Tradizionali della Maremma (www.caseificiomanciano.it)
Ore 17.30	Visita e Degustazione Az. CALISCANA (www.caliscana.it)
Ore 21.00	Cena Osteria La Cantina - Nel centro Medioevale di Istia D'Ombrone Degustazione Prodotti Alimentari della Provincia di Grosseto
Ore --.--	Pernottamento C/o Az. Agrituristica IL Duchesco
14 Aprile	Sabato
Ore 08.00	Colazione presso Az. IL DUCESCO
Ore 10.30	Visita al Parco Naturale della Maremma (www.parco-maremma.it)
Ore 12.00	Degustazione Prodotti Tipici e Vino D.O.C. (www.illaghetto.it) (www.ilduchesco.it) (www.ilgaggiolo.it) (www.poggioaltoro.com)
Ore 14.00	Pranzo al Vero Modo Maremmano

Grosseto 21/03/2007

Cordiali Saluti

Per il Cipa-At Grosseto

Fabio Rosso