



**CASI STUDIO....
COMPENDIO DI
PRATICHE
ISPIRAZIONALI** Parte
della nostra guida pratica allo
sviluppo sostenibile per i piccoli
agricoltori.

CONTENUTI

	INTRODUZIONE	03
01	Casi Studio dall'UK	04
02	Casi Studio dall'Irlanda	11
03	Casi Studio dalla Spagna	24
04	Casi Studio dall'Italia	28
05	Casi Studio dalla Slovacchia	33

This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use, which may be made of the information contained therein.

INTRODUZIONE

Il **COMPENDIUM UE DI PRATICHE ISPIRAZIONALI PER PICCOLI AGRICOLTORI SOSTENIBILI** fa parte della nostra guida pratica allo sviluppo sostenibile per i piccoli agricoltori. Cerca di contestualizzare alcuni degli SDG che sono rilevanti per la sostenibilità dei piccoli agricoltori e di renderli più realizzabili. Il Compendio presenta una raccolta di oltre 30 casi di studio di piccoli agricoltori che hanno implementato con successo innovazioni di sviluppo sostenibile. Ogni caso di studio parte dalla motivazione che li ha spinti a incorporare pratiche agricole sostenibili e, soprattutto, mostra quali impatti e risultati sono stati raggiunti.

I casi di studio provengono da 5 Paesi diversi: Regno Unito, Italia, Spagna, Slovacchia e Irlanda. Rappresentano esperienze motivazionali per i piccoli agricoltori che non sanno come implementare pratiche agricole sostenibili e che riceveranno un compendio che evidenzia le motivazioni che hanno spinto gli agricoltori dei casi di studio a sviluppare pratiche sostenibili e, soprattutto, che mostra quali impatti hanno ottenuto.

Le pratiche di sostenibilità dei casi studio toccano gli obiettivi di sviluppo sostenibile e i temi sviluppati dal progetto Sustainable Smallholders, ad esempio l'uso efficiente della tecnologia nella produzione agricola per ridurre gli sprechi, come l'agricoltura di precisione e l'uso dei social media per promuovere l'attività; l'implementazione di partnership con enti universitari per la ricerca e lo studio di tecniche sostenibili innovative; e molto altro ancora...





CASI STUDIO DALL'UK

1

“

Se fa tutto da solo, cresce e trova la sua strada. Non c'è un posto dove può andare per scoprire ciò che ha bisogno di sapere.

”

Martha Roberts
The Decent Company

thedecentcompany.co.uk



Il contesto

Martha Roberts di The Decent Company non ha iniziato con il progetto di possedere un'azienda di carne. La piccola proprietà è stata una scelta di vita nel tentativo di vivere in modo più sostenibile. Dopo aver completato un corso di macelleria e aver capito di possedere più maiali di quanti ne avrebbe dovuti possedere, ha dovuto trovare un modo per utilizzare la carne.

Utilizzava già i social media per il suo lavoro aziendale, quindi quando ha iniziato a condividere ciò che faceva su Twitter, le persone hanno naturalmente iniziato a chiederle se vendeva la carne.

L'aspetto burocratico della sua nuova impresa la spaventava e così, per alcuni anni, ha venduto la carne principalmente ad amici e familiari. Dopo aver soddisfatto ufficialmente i requisiti legali nel 2017, ha iniziato ad allevare maiali e aveva bisogno di formalizzare il suo modo di lavorare.

Martha si è registrata presso il comune e ha trovato l'esperienza molto positiva. Ha lasciato le pratiche burocratiche da sbrigare e, allo stesso tempo, ha dovuto affrontare l'etichettatura degli allergeni.
tipo



Sfide

Martha ammette di aver faticato fino a quando non ha costruito un sito web attraverso il quale gestire gli ordini. Inizialmente, il 60-70% degli ordini arrivava tramite Twitter. Ha trovato un modo per superare la burocrazia e le autorità locali sono state d'aiuto, ma sostiene che è ancora difficile sapere a quale dipartimento rivolgersi ogni volta che ha una domanda. Anche se ha lavorato per anni nel mondo aziendale, è stato comunque difficile orientarsi tra le leggi e i vari dipartimenti.

Per quanto riguarda la decisione su dove vendere, Martha ha optato per il percorso di minor resistenza. I mercati sarebbero stati dispendiosi in termini di tempo e molto orientati alla vendita, quindi ha scelto di affidare a qualcun altro la preparazione e a lei la spedizione del prodotto.

Quando la pandemia si è abbattuta nel marzo 2020, la domanda di carne di provenienza locale ha subito un'impennata, che è proseguita man mano che un numero maggiore di persone si rendeva conto delle opzioni disponibili nella propria zona. Inizialmente era preoccupata per i tempi di consegna della carne, ma Martha rivela che quel periodo di cambiamento ha aiutato l'azienda, in quanto ha creato aspettative. La storia del pane raro, della provenienza, sarà sempre un successo per i clienti che vogliono sostenere i prodotti sostenibili e di provenienza locale.

Che cosa significa per lei la sostenibilità?

Per Martha, la sostenibilità è diventata una parola troppo usata che le persone non conoscono più così bene. Per lei, significa lavorare e produrre qualcosa in un modo che sia gestibile per gli esseri umani e per la terra, ma anche un modo etico di allevare gli animali. Il biologico non è la cosa più importante - il benessere è la cosa più importante e assicurarsi che l'allevamento libero significhi effettivamente che gli animali hanno trascorso la loro vita all'aperto. I maiali di Martha sono tutti all'aperto, il che significa che vivono all'aperto, tutto l'anno, in ampi paddock di pascoli e boschi. Anche quando le scrofe sono in fase di parto (hanno dei cuccioli), hanno accesso all'aria aperta. I suinetti iniziano naturalmente a scavare entro 24 ore dalla nascita. I maialini crescono in gruppi familiari e tutti i maiali hanno a disposizione delle accoglienti cuccette piene di paglia per ripararsi.

Le sfide della produzione su piccola scala:

La praticità del modo in cui si desidera far arrivare i prodotti ai clienti è un aspetto che Martha ha trovato particolarmente impegnativo. Non voleva seguire la strada della vendita all'ingrosso, perché non poteva vendere la carne a un prezzo inferiore al suo valore. I prezzi della carne di maiale all'ingrosso erano molto bassi.



Il suo obiettivo sono i consumatori e la sua sfida è stata quella di raggiungere le persone e convertirle sui social media ad acquistare la sua carne di maiale, cosa che ha fatto raccontando la sua vita e il modo in cui vivono gli animali. Crede fermamente che le persone acquistino da lei grazie alla sua etica e alla sua attenzione per l'allevamento di maiali all'aperto.

In generale, ha avuto pochissime esperienze negative con i clienti e la catena di fornitura. Non accetta depositi, ma ha sempre una lista d'attesa. Martha crede fermamente che "se si fa tutto da soli, si cresce e si trova la propria strada. Non c'è un posto dove andare per scoprire ciò che si deve sapere".

Qualche anno fa, Martha sentiva di dover essere un'azienda più grande, ma l'inverno e le infrastrutture in arrivo l'hanno fatta ricredere. All'inizio del 2020 ha deciso di tornare a godersi l'attività e il motivo per cui è entrata nel settore. È tornata a una dimensione più piccola, che è più gestibile, e le piace come contrappeso nella sua vita alle altre cose che fa - questo è il senso della piccola azienda agricola - si tratta di equilibrio.

Per quanto riguarda l'agricoltura e la produzione alimentare, c'è uno snobismo nei confronti dei piccoli produttori: tutto ciò che dimostra che i piccoli produttori possono essere migliori della grande scala è utile.

Martha riceve spesso e-mail dai suoi clienti che le chiedono se conosce qualcuno che, come lei, produce agnello, manzo, ecc. Attualmente non esiste un elenco di piccoli produttori all'aperto, e secondo Martha sarebbe utile per mettere in contatto tutti.



Come lavora con persone dello stesso settore?

Martha si preoccupa soprattutto della sua catena di fornitura locale. Per esempio, se il suo macello locale chiudesse, ciò danneggerebbe davvero la sua catena di approvvigionamento, insieme all'azienda agricola che si occupa della sua macelleria - il loro business è rappresentato dai ristoranti e Covid ha interrotto la catena di approvvigionamento dei ristoranti. Senza questi elementi della sua catena di distribuzione, non potrebbe gestire la sua attività.

È anche membro del **Pork Wales Group**, che invia materiale promozionale della carne di maiale gallese. A parte questo, Martha lavora in gran parte da sola.

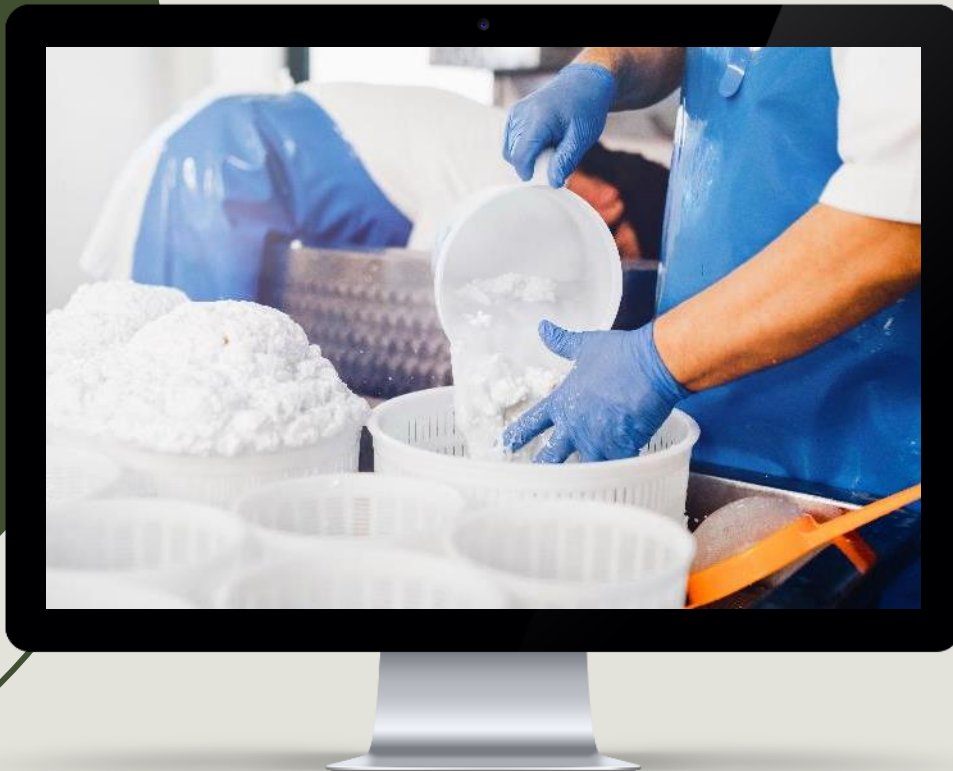
Dice: "È incredibile la rapidità con cui le persone iniziano a chiederle consigli, lei diventa una persona a cui rivolgersi - la realtà è che non si sa mai abbastanza, quindi si passa la vita a fare domande e a condividere le conoscenze".

Che cosa è necessario fare ora?

Le risorse e i consigli pratici sono sicuramente ai primi posti. Ottenere maggiori informazioni su come iniziare a vendere e spuntare la casella per assicurarsi di coprire tutto ciò che è necessario - semplice conformità.

Al momento, è possibile partecipare a seminari di marketing, ma non è questo l'aspetto per cui hanno bisogno di aiuto: gli agricoltori vogliono diventare commercianti, tagliare le liste per i macellai? Ci sono altre cose che la gente non capisce? I piccoli agricoltori hanno una storia da raccontare e hanno bisogno di supporto per tutte le questioni pratiche. Le organizzazioni di piccoli agricoltori in tutto il Paese non sono state coinvolte all'inizio - sento che l'Irlanda ha un atteggiamento diverso nei confronti della piccola proprietà, il che è positivo.

È incredibile la rapidità con cui le persone iniziano a chiederle consigli, lei diventa una persona a cui rivolgersi - la realtà è che non si sa mai abbastanza, quindi si passa la vita a fare domande e a condividere le conoscenze.



Patchwork Pig - Jane Matthews

Il contesto

La signora Jane Matthews gestisce un negozio di prodotti agricoli e alleva maiali di razza rara, mandrie di Ayrshire, pecore e polli. Ha tutti i tipi di prodotti nel negozio dell'azienda agricola e la maggior parte del latte va a un caseificio, certificato come biologico e prodotto senza antibiotici. Il negozio dispone anche di distributori automatici di latte crudo e vende latte pastorizzato, gelato, frullati, halloumi, oltre a manzo, maiale e agnello. Il negozio è composto da distributori automatici. Il sabato, come negozio, vendono torte, panini con salsiccia e altro ancora, e hanno anche un distributore automatico di surgelati.

L'azienda agricola apparteneva originariamente ai suoi genitori. Suo fratello l'ha rilevata e ora Jane alleva i maiali e gestisce il negozio. Inizialmente si occupavano di carne di maiale, latte e uova, e tenevano alcuni vitelli da latte - allevati fino a 9-12 mesi (manzo giovane) che davano loro uno scopo. Tutto ciò che vendono lo producono loro stessi in azienda. La loro USP è il fatto che non hanno o hanno pochissimi chilometri alimentari - il macello è a circa 30 chilometri di distanza.

Quanto è importante la sostenibilità?

Sono anche biologici e per loro è molto importante non utilizzare fertilizzanti o pesticidi. Con i distributori automatici, tutto è confezionato sottovuoto o in vaschette - si sta rivelando difficile trovare un imballaggio sostenibile.

Come lavora con altre persone dello stesso settore?

Jane utilizzerà le risorse e l'aiuto dell'[AHDB resources](#), ma poiché produce tutto da sola, non lavora molto con altre persone.

Quali sono le sfide principali?

Jane osserva che il marketing e l'espansione della base di clienti sono una sfida fondamentale, oltre a tenere sotto controllo le finanze e a rimanere aggiornati sui cambiamenti legislativi. Non esiste un gruppo che riunisca i piccoli agricoltori - ci sono molti gruppi individuali, ma non esiste un vero e proprio organismo che rappresenti i piccoli agricoltori.



Cosa vuole ottenere?

Per aggiungere valore, in modo da guadagnare dalle scorte di vita, invece di limitarsi a fare la spesa. Il latte biologico costa 30p/litro, quindi vorrebbe venderlo attraverso il negozio per guadagnare.

Di quale supporto ha bisogno?

Aiuto con la legislazione. Si possono passare ore a fare ricerche, ad aggiornare i piani HACCP e, in effetti, lei ha utilizzato il piano HACCP per i distributori automatici originali, ma concorda sulla necessità di aggiornarlo. Dice che se ci fosse un modello di piano HACCP, dei modelli RA e un supporto per il marketing, anche questo sarebbe molto utile.

Quali problemi stanno risolvendo?

Connettere le persone con il cibo - incoraggiando le persone a mangiare carne migliore con minore frequenza.

Incoraggiare le persone a mangiare cibo di alta qualità e locale. Educare le persone al valore del cibo.

Durante la Covida, le persone erano più legate al cibo, ma ci sarà un elemento di ritorno a quello che facevano prima, ora che stiamo tornando ai tempi normali.

Lavora con i ristoranti?

Jane ha fatto alcune scatole di carne per il servizio di ristorazione, ma non regolarmente. Dice che se ci fosse un modo per entrare nelle aziende alimentari sarebbe utile, ora stanno cercando di collegarsi alle banche alimentari, anche se questo non è l'ideale, perché si vede scomparire il profitto. Il suo punto di vista è che i ristoranti non vogliono pagare quanto costa la produzione, quindi non si ottiene un ritorno.

L'azienda vuole incoraggiare i ristoratori mobili ad approvvigionarsi di prodotti di qualità - le persone pagheranno di più e questo significa eliminare l'intermediario se si lavora direttamente con le aziende. La macellazione viene effettuata per loro, ma lo faranno in futuro.

Cosa serve al settore?

Uno schema [ELMS \(Environmental Land Management\)](#) dovrebbe aiutare i piccoli proprietari e sostituire il pagamento unico per le aziende agricole. Questo è ancora in fase di sviluppo, mancano ancora alcuni anni. Si otterrebbero anche dei punti per entrare in contatto con il pubblico.

Potremmo avere una versione in scala ridotta di [Ladies & Pigs](#) (che gira per i vari show). Inoltre, la possibilità di promuovere anche i progetti dei piccoli proprietari e gli alimenti ad alto benessere.



Cucina Vale House

The Country Skills & Cookery School | Vale House Kitchen

Vale House Kitchen è un'azienda con molteplici offerte. Oltre a gestire una scuola di cucina di successo, Annie e Bod Griffiths offrono corsi di panificazione e opportunità uniche per gli ospiti di acquisire o perfezionare le abilità di pesca, tiro, foraggiamento, produzione di birra e macelleria.

Dopo essersi trasferito da Londra al West Country, Bod ha cercato un modo per combinare il suo amore per gli affari e le persone con la sua inclinazione per la natura e la campagna, ed è nata Vale House Kitchen.

L'etica dell'azienda è Fork to Field e il benessere è della massima importanza per l'azienda: "I nostri maiali hanno una vita fantastica, ma anche una buona morte". Se questo suona contraddittorio, non lo è. Resta il fatto che la maggior parte della popolazione del Regno Unito mangia regolarmente carne.

Quanto è importante la sostenibilità?

La sostenibilità per la coppia è un tema complesso, che significa cose diverse per persone diverse: "Le persone hanno perso il legame con il cibo e l'educazione è fondamentale; la carne era una delizia anni fa, dobbiamo cercare di mangiare meno carne di qualità superiore".

Bod elogia anche l'inclusione di altre carni meno conosciute: "La carne di cervo, il coniglio e il piccione sono tra le carni più etiche che si possano mangiare". In una società che cerca di modificare il suo rapporto con la carne, senza dovervi rinunciare del tutto, Vale House Kitchen offre soluzioni significative, accessibili e realistiche a problemi urgenti e offre ai consumatori l'opportunità di avere una maggiore autonomia sul cibo nel piatto e sul suo viaggio verso la tavola. La sua capacità di farlo offrendo agli ospiti la possibilità di godere della solitudine e del lusso in una posizione idilliaca, a pochi chilometri da siti storici come Bath, è la prova della sua unicità e del suo fascino..

2 Casi studio dall'Irlanda



Celtic Salads è una piccola azienda agricola di 20 acri sulla costa occidentale dell'Irlanda, dove la maggior parte dell'agricoltura consiste nella tradizionale pastorizia di bovini e ovini.

Donnacha Fahy, agricoltore di sesta generazione, ha individuato la necessità di produrre localmente insalate a foglia larga e microinsalate per il settore della ristorazione e per i consumatori al dettaglio della zona.

Motivazione

Il 33% delle emissioni di gas serra dell'Irlanda proviene dall'industria agricola, a causa della tradizionale agricoltura pastorale. Donnacha Fahy è un agricoltore di sesta generazione e il primo della sua famiglia ad adottare un modello di sola orticoltura più sostenibile. Celtic Salads considera attentamente la propria impronta e adotta pratiche sostenibili che accorciano la catena di approvvigionamento e riducono gli sprechi.

- La posizione costiera dell'azienda agricola si presta a un modello di orticoltura, con il mare che fornisce condizioni temperate costanti, piogge continue e abbondanti, accesso alle alghe come fertilizzante naturale e una posizione centrale a Bellharbour, Co.Clare, sulla costa occidentale, per fornire ai clienti prodotti freschi.
- Inizialmente il modello aziendale si concentrava sul rifornimento dell'industria alimentare, tuttavia,
- hanno scoperto che questo produceva molti scarti, poiché i ristoranti richiedevano un prodotto molto uniforme. Donnacha ha adattato Celtic Salads a un modello di vendita al dettaglio che ha migliorato l'efficienza dell'attività.

- Tutti gli scarti ancora prodotti vengono compostati in loco e combinati con altri materiali naturali ricchi di sostanze nutritive e reimmessi nel processo per creare altri prodotti.

Confronto

Le aziende agricole fanno spesso eccessivo affidamento su pesticidi e fertilizzanti. Utilizzando l'ambiente naturale e riutilizzando i propri rifiuti, Celtic Salads è riuscita a produrre senza danneggiare l'ambiente naturale. Anche il nuovo modello commerciale di vendita al dettaglio ha portato a una riduzione significativa dei rifiuti.

Un modello di business sostenibile

Celtic Salads ha un modello commerciale sostenibile che non danneggia l'ambiente naturale e fornisce alla costa occidentale prodotti locali e sostenibili.

Cloonconra Cheese

Il formaggio Cloonconra viene prodotto in una piccola azienda agricola biologica nel West Roscommon da James e Mary Gannon. Inizialmente, l'azienda agricola era una piccola tenuta di Moiley da latte, una razza autoctona irlandese con pedigree culturalmente importante, tenuta in primo piano per motivi culturali piuttosto che per l'attività imprenditoriale. La piccola mandria veniva gestita e il latte veniva utilizzato per produrre burro per il consumo personale, ma non c'era alcun uso per il latte rimanente.

In seguito al crollo finanziario, i Gannon erano alla ricerca di un flusso di reddito alternativo e con l'aumento della popolarità dei formaggi di fattoria in Irlanda, hanno scelto di sviluppare una propria gamma di prodotti caseari per aggiungere valore e sostenere la loro piccola azienda agricola..

Inizio attività

James e Mary hanno iniziato a imparare l'arte della produzione del formaggio, frequentando diversi corsi. Inizialmente, hanno sviluppato un formaggio morbido crudo che forniscono ai ristoranti della regione. Da allora, hanno continuato a sviluppare un formaggio biologico per il mercato al dettaglio. La sostenibilità, l'eredità e il movimento slow food sono al centro di tutto ciò che producono e costituiscono una parte fondamentale del loro marchio.

Biodiversità

Most cheeseLa maggior parte del formaggio nella regione è prodotto in modo non biologico in grandi aziende agricole e viene consegnato a una cooperativa per la lavorazione. Questa fattoria di 35 acri a Roscommon è un habitat naturale e biodiverso, costituito da terreni marginali con collinette e torbiere. L'Irish Moiled Cattle è presente nel paesaggio irlandese fin dal 1300/1400, rendendolo resistente ai problemi comuni.

nella regione è prodotto in modo non biologico

Web link

in grandi aziende agricole e va a una cooperativa per la lavorazione. Questa fattoria di 35 acri a Roscommon è un habitat naturale e biodiverso, costituito da terreni marginali con collinette e torbiere. L'Irish Moiled Cattle è presente nel paesaggio irlandese fin dal 1300/1400, il che la rende resistente ai problemi comuni che incontrano altre razze in Irlanda.

altre razze in Irlanda. Ponendo l'accento sulla conservazione della razza rispetto alla produzione di latte e selezionando una razza che è naturalmente a casa e autosufficiente nel paesaggio irlandese, Cloonconra può preservare al meglio l'ambiente naturale, producendo al contempo un prodotto di alta qualità.

La razza bovina Moiled irlandese era un tempo sull'orlo dell'estinzione, con un numero di capi che arrivava a 30 negli anni '80, ma grazie ai piccoli allevatori come i Gannon, il numero di capi è aumentato.

Cloonconra è riuscita a creare un prodotto realizzato interamente in loco, preservando la flora e la fauna dell'area locale.

Connessioni

Cloonconra Cheese è membro del [Irish Slow Food Presidium](#), e del [Raw Milk Presidium](#) e alleva secondo gli standard biologici e utilizza solo imballaggi sostenibili e compostabili per i suoi prodotti. Nonostante sia un nuovo produttore lattiero-caseario, il suo prodotto ha già riscosso molto successo, vincendo una medaglia d'oro ai prestigiosi Irish Cheese Awards di Ballymaloe. Questo successo ha permesso ai proprietari di aumentare il loro reddito, mantenendo la loro unica azienda agricola su piccola scala a Roscommon.

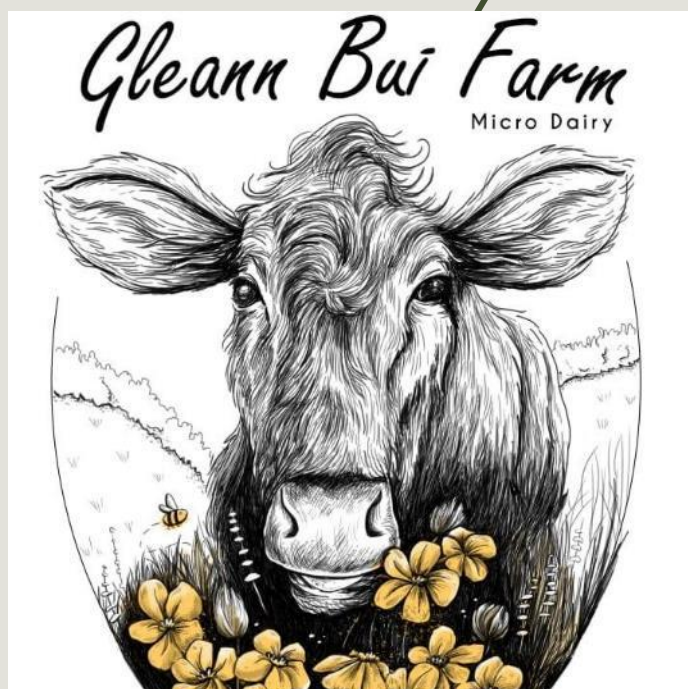
Per saperne di più sul formaggio Cloonconra e sulla loro azienda agricola biologica, consulti questi link.





Glean Bui Farm

[Gleann Buí Farm | Facebook](#)



I proprietari Michael Mc Grath e la sua compagna Sinead Moran si sono resi conto di non riuscire a ricavare un reddito redditizio dall'allevamento di animali da latte e di dover passare a un sistema di allevamento diverso per garantire la redditività.

Inizio attività

La coppia gestisce una mandria mista di mucche di razza tradizionale su 27 acri di terreno agricolo ad alto valore naturale a Mayo. Sono appassionati di conservazione delle specie di erba ricca, degli alberi maturi e della biodiversità che si trovano nella fattoria. Hanno fondato il micro-caseificio Gleann Bui Farm con l'obiettivo di produrre cibo equo, coltivato in armonia con la natura, a un prezzo equo. La mandria è alimentata al 100% con erba, erbe, fiori selvatici e foglie d'albero. L'azienda è anche biologica e sono state adottate pratiche rigenerative per proteggere il suolo e per sequestrare il carbonio dall'atmosfera.

Vendono latte crudo e altri prodotti lattiero-caseari, oltre a polli e uova allevati al pascolo, all'aperto e alimentati con metodi biologici.

La maggior parte del latte nella regione è prodotto in modo non biologico e viene consegnato a una grande cooperativa per la lavorazione. Questo sistema assicura che il latte venga lavorato nella fattoria e consegnato localmente. L'agricoltura e la lavorazione su piccola scala assicurano un prodotto sostenibile e biologico a livello locale.

RISULTATI

L'azienda agricola è ora più redditizia e Michael non deve sostituire il suo reddito con un lavoro extra-agricolo. C'è anche una fornitura di latte crudo, pollo e uova di alta qualità e nutrienti per la comunità locale.



For more information, visit

and WATCH them in Fair Food Farmers Series



CLICK
TO
VIEW



CLICK
TO
VIEW



CLICK
TO
VIEW



CLICK
TO
VIEW

COMMUNITY DRIVEN REGENERATIVE FARM

Online Farm Shop

Knocknarea Farm

<https://www.knocknareafarm.com/>

La Knocknarea Farm è una piccola azienda agricola mista gestita da due giovani agricoltori, Sean e Rob. L'azienda è composta da 28 acri situati ai piedi della collina di Knocknarea, nella Contea di Sligo. L'azienda è composta principalmente da bestiame e galline da pascolo, oltre a un ettaro di orticoltura. Le aziende agricole di tutta l'Irlanda si affidano a pesticidi e fertilizzanti per produrre in modo efficiente.

Inizio attività

Il loro lavoro è iniziato impegnandosi e sperimentando pratiche agricole rigenerative che negano la necessità di fertilizzanti e pesticidi artificiali e creano un prodotto di qualità superiore e un ecosistema più ricco. L'Azienda Agricola Knocknarea raggiunge questo obiettivo impegnandosi in molte pratiche sostenibili.

Hanno 300 galline in totale, che fanno ruotare nei loro prati, consentendo loro di spaziare liberamente su 5 acri alla volta. Utilizzano coltri con fondo a rete che permettono agli escrementi di cadere e di fertilizzare naturalmente il terreno, favorendo una maggiore varietà dei campi.

Per l'orticoltura, adottano un approccio no-dig per la coltivazione, senza lavorare il terreno e cucendo semplicemente nel terreno superiore.



KNOCKNAREA
FARM

Sean e Rob credono che l'Irlanda debba essere in grado di produrre il proprio cibo ad alta densità di nutrienti, coltivato in modo da rendere il suolo e il paesaggio più abbondante e pieno di vita per le generazioni a venire.

Pratiche rigenerative

Nonostante sia una nuova azienda agricola, Sean e Rob hanno avuto un grande successo con le loro pratiche rigenerative nell'ultimo anno. Le galline da pascolo hanno promosso prati a specie multiple, che hanno visto il ritorno di specie autoctone come i trifogli bianchi e rossi, che fissano naturalmente l'azoto, evitando l'uso di fertilizzanti azotati artificiali. Anche l'approccio no-dig alla loro orticoltura ha avuto successo, e non hanno dovuto diserbare o usare pesticidi, perché la lavorazione del terreno promuove la diversità del suolo e non permette alle erbacce di prosperare.

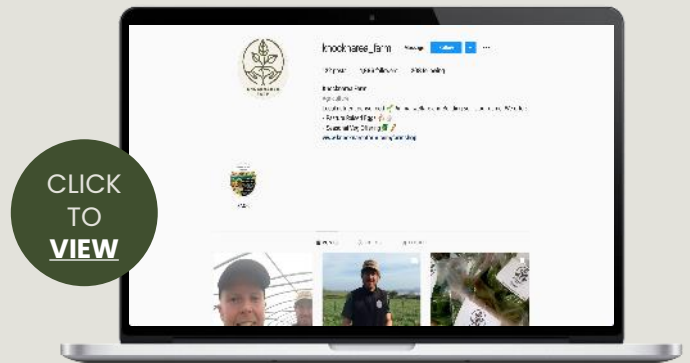
Risultati

Adottando pratiche agricole rigenerative sostenibili, l'azienda agricola Knocknarea è stata in grado di avere una stagione produttiva senza compromettere l'ecosistema naturale della zona. Il loro modello di business si basa sulle vendite attraverso una borsa settimanale di verdure o uova e un modello innovativo di affiliazione.

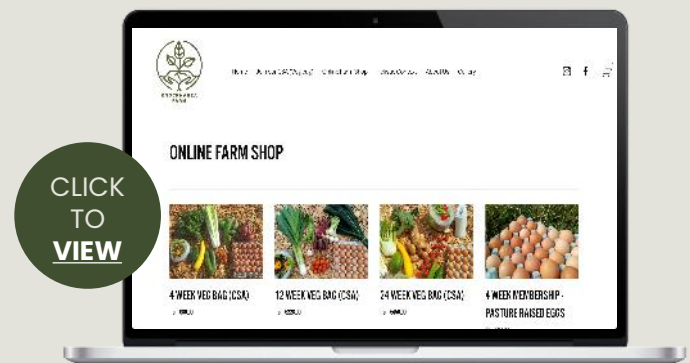
- L'iscrizione alla Veg Bag consiste in una fornitura di 4 settimane che comprende da 6 a 8 articoli ogni settimana, disponibili durante la stagione a partire dall'inizio di maggio. Il costo equivale a 15 euro a settimana.
- L'abbonamento alle uova Fresh Pasture Range può essere di 4 o 12 settimane, con una scelta di 12 o 30 uova a settimana.

Per ridurre i chilometri alimentari, ci sono tre punti di raccolta. Gestiscono anche una cassetta dell'onestà molto popolare al cancello della fattoria.

Il marketing fa un buon uso dei social media



For further information, visit



Watch their video on



Kylemore Farmhouse

Kylemore Farmhouse Cheese



Il formaggio di fattoria Kylemore è una diversificazione aziendale della Fattoria Roche ad Abbey, nella Contea di Galway. Teresa Roche è ora la quinta generazione a coltivare i terreni di famiglia nelle Slieve Aughty Mountains. La tradizionale pastorizia è l'attività agricola più comune nella zona, ma Teresa ha scelto di produrre un prodotto lattiero-caseario di alta qualità interamente in loco, dalla mungitura della loro mandria di Frisone da latte di razza, fino alla produzione e alla maturazione. L'Irlanda è leader mondiale nei prodotti lattiero-caseari sostenibili e l'industria lattiero-casearia irlandese è costruita sulla tradizione dell'azienda agricola familiare. L'aggiunta di valore al settore lattiero-caseario è vista come una sfida per molti. Kylemore Farmhouse Cheese ha raccolto questa sfida. Teresa ha identificato un vuoto nel mercato per un formaggio di origine alpina e sta costruendo un marchio nazionale e internazionale.

Inizio attività

Teresa raggiunge i suoi obiettivi di sostenibilità implementando pratiche sostenibili che migliorano l'efficienza, la sostenibilità e il prodotto finale.

- La gamma alpina in stile irlandese di Kylemore beneficia dell'esclusiva composizione del latte irlandese, offrendo un'offerta di qualità superiore. Uno dei modi migliori in cui un'azienda lattiero-casearia può migliorare la sua impronta è migliorare l'efficienza delle sue vacche. Kylemore ottiene questo risultato adottando un approccio di mandria chiusa, che è la migliore politica di gestione per evitare le malattie infettive.
- L'azienda agricola Kylemore prolunga la stagione di pascolo, se possibile, ma coltiva e taglia tutti i propri insilati, mantenendo il controllo completo dell'intero processo.
- Inoltre, riutilizza il siero di latte di scarto sul proprio terreno, stimolando la crescita di trifogli che fissano naturalmente l'azoto, evitando la necessità di utilizzare fertilizzanti artificiali a base di azoto, che contribuiscono notevolmente all'impronta di carbonio e all'inquinamento dei corsi d'acqua.



- Teresa si occupa anche della manutenzione delle siepi che sostengono l'ecosistema locale, fornendo servizi ecosistemici importanti per la fattoria e i terreni circostanti.
- Teresa si è specializzata nella produzione di formaggio grazie a un'esperienza lavorativa in un'azienda casearia locale, Killeen Cheese, e a un viaggio in Svizzera per un corso di formazione con Sennerei Andeer. La sua precedente formazione come infermiera di terapia intensiva dà a Teresa un vantaggio scientifico.

Approccio alla sostenibilità

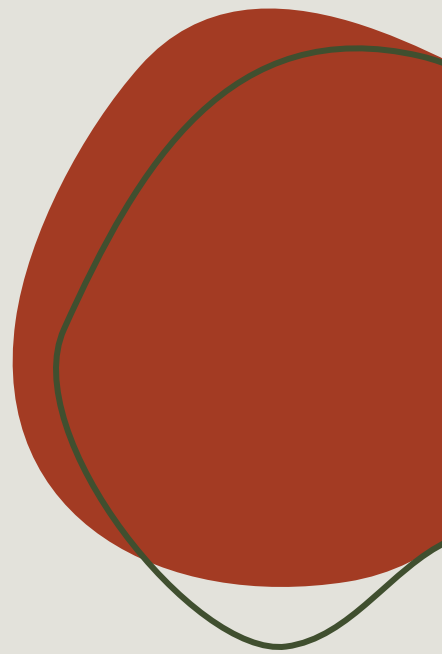
Utilizzando misure per ridurre gli sprechi e la necessità di fertilizzanti artificiali, Kylemore Farmhouse Cheese produce in modo efficiente un formaggio con una bassa impronta di carbonio, senza danneggiare l'ambiente locale.

Successo sostenibile

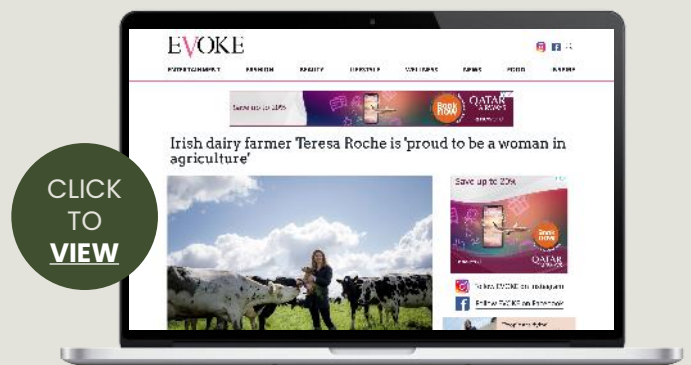
Kylemore Farmhouse Cheese ha creato con successo un formaggio premiato e riconosciuto come sostenibile, interamente in casa. Ha aderito a Bord Bia Origin Green, il programma nazionale irlandese di sostenibilità alimentare, <https://www.bordbia.ie/industry/export-assistance/origin-green/> che consente all'industria alimentare irlandese di fissare e raggiungere obiettivi di sostenibilità misurabili che rispettino l'ambiente e servano le comunità locali in modo più efficace. Fondamentalmente, Origin Green consiste nel misurare e migliorare costantemente il modo in cui lo facciamo. L'accreditamento e la verifica indipendenti sono integrati in ogni fase della catena di approvvigionamento.

Le pratiche sostenibili non solo hanno ridotto la loro impronta sul pianeta, ma hanno anche creato un prodotto migliore.

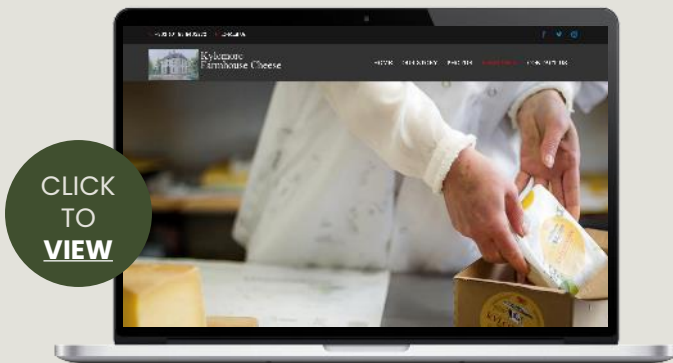
In termini di sostenibilità aziendale, il Kylemore Farmhouse Cheese è venduto attraverso una rete di distributori irlandesi di formaggio e alcuni punti vendita del Regno Unito. Teresa ha creato un premiato Farm Shop e un Centro Visitatori, che offre dimostrazioni sui produttori di formaggio, una vetrina di prodotti alimentari locali, lo sviluppo di competenze e formazione nel turismo culinario e opportunità di vendita in loco. È stato un grande successo. Così come il suo negozio online **Kylemore Farmhouse Cheese**



Teresa è stata protagonista di un video del Governo irlandese sul tema Il nostro futuro rurale, in cui si sottolinea la necessità di incoraggiare un maggior numero di donne nella diversificazione delle aziende agricole.



Per maggiori informazioni, visita





Leitrim Hill Goats Cheese

Lisa Gifford ha acquistato una piccola azienda (1,5 ettari) a Leitrim nel 2018 e da allora si è occupata di una piccola mandria di capre da mungere e ha avviato una piccola impresa casearia. La piccola scala consente a questa attività di essere più ecologica di quanto sia possibile per un sistema lattiero-caseario intenso.

Inizio attività

La Leitrim Hill Goat Farm è una piccola azienda con capre munte a mano che producono formaggio. Il formaggio viene prodotto a mano con latte crudo fresco della fattoria. Il latte extra viene acquistato quando necessario. I formaggi prodotti includono un formaggio semisolido di latte di capra e un formaggio ottenuto da una miscela di latte di capra e latte di mucca. Viene prodotta una ricotta utilizzando il siero di latte. Tutte le vendite sono dirette al mercato locale. L'azienda agricola ha anche un piccolo allevamento di galline ovaiole e un orto e un frutteto.

Micro Latteria

Lisa ora vende il suo formaggio al cancello della fattoria, in due mercati agricoli locali settimanali e rifornisce anche due ristoranti locali. La produzione sta aumentando in modo sostenibile.

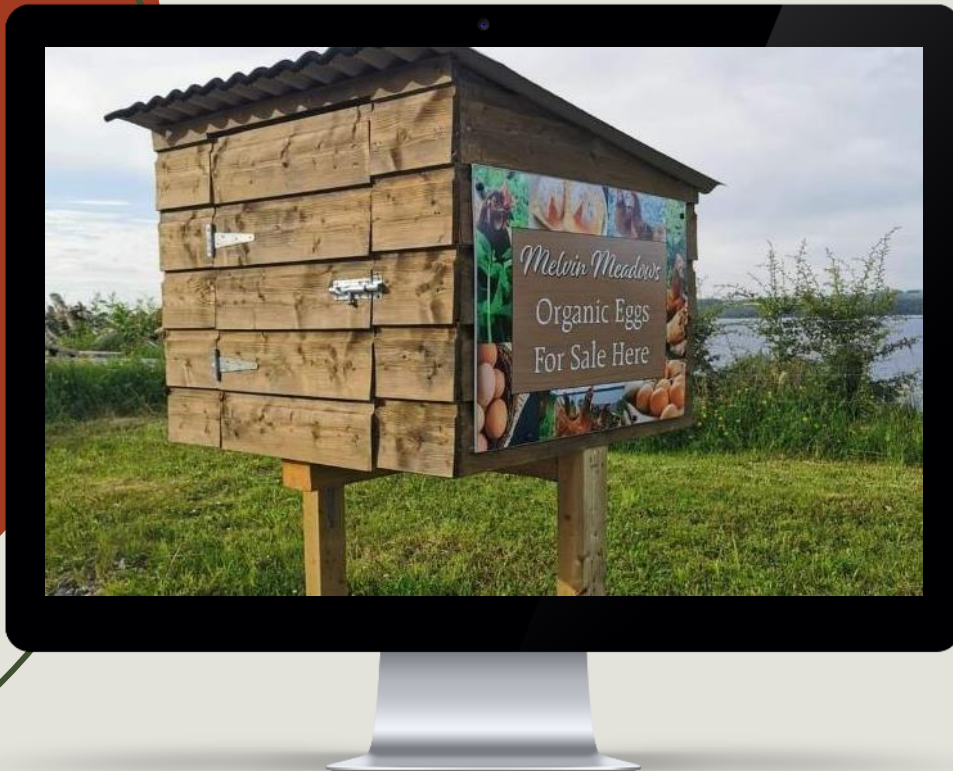
Lisa acquista latte di capra extra, quando necessario, da un altro allevamento di capre su piccola scala della zona e anche latte di mucca da una mandria biologica Jersey locale. Questa collaborazione è una caratteristica essenziale della micro-agricoltura.

Altri progetti includono la gestione responsabile del territorio e il rewilding di aree selezionate.

La storia di Lisa è affascinante. Fa parte della rete alimentare Taste Leitrim e condivide la sua storia.



CLICK
TO
VIEW



Melvin Meadows

Melvin Meadows è un'azienda agricola a uso misto di 34 ettari nel nord di Leitrim. Il terreno si trova su una ripida collina esposta a nord, con vista sul lago Melvin. I proprietari hanno dovuto cercare un modo per rendere il terreno produttivo quando il bestiame convenzionale è stato ritenuto troppo pesante per il terreno in pendenza, e si è visto che anche il pascolo stretto delle pecore aveva un effetto dannoso sul terreno.

Iniziare a lavorare

I bovini Dexter sono una razza importante nella cultura irlandese, che trae origine dalle prime mandrie dei Celti ed è stata allevata nel sud-ovest montuoso per la sua resistenza e le sue dimensioni ridotte. Essendo la razza più piccola in Irlanda e nelle Isole Britanniche, con dimensioni pari a circa la metà delle più popolari Hereford, la Dexter era perfetta per i terreni difficili di Melvin Meadows.

L'azienda agricola Melvin Meadows si è convertita a questa razza nel 2010 e ora ha una piccola mandria di 12 vacche. Scegliendo una razza naturalmente adatta al paesaggio irlandese, possono essere ampiamente autosufficienti nei mesi estivi, consentendo all'azienda agricola di impegnarsi nel pascolo conservativo, lasciando prosperare il paesaggio semi-naturale e biodiverso. I bovini, che vengono facilmente finiti con l'erba, vengono macellati localmente e la carne di alta qualità viene venduta localmente in

carne di alta qualità viene venduta localmente in scatole da 10 kg di vari tagli, promuovendo il 'mangiare dal naso alla coda'.

Nel 2020 hanno sperimentato la produzione di uova con 12 galline ovaiole. Hanno riscontrato una forte domanda locale e da allora hanno ampliato il loro allevamento fino a raggiungere le 60 unità. È stato progettato un pollaio mobile che consente di spostare il gregge sul terreno, aumentando la gestione del foraggio e promuovendo prati diversi per specie.

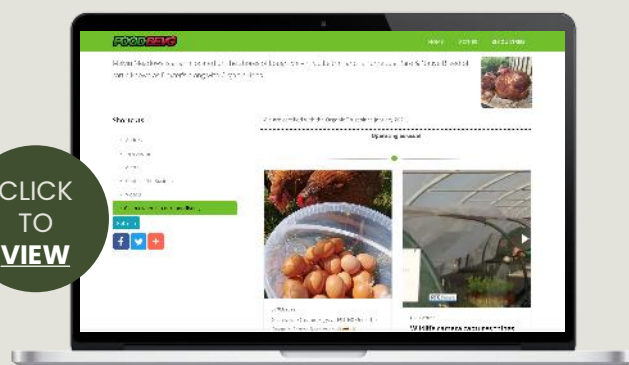
Approcci rigenerativi

Melvin Meadows ha individuato che il suo terreno non era adatto alle pratiche agricole convenzionali e ha invece adottato un approccio rigenerativo all'agricoltura, che li ha visti selezionare il bestiame adatto al loro terreno, piuttosto che far sì che il terreno si adattasse artificialmente al bestiame. Selezionando una razza di bestiame che si adatta naturalmente al paesaggio difficile, hanno preservato l'area e reso il loro terreno produttivo. Gli escrementi delle galline promuovono i prati multispecie, che fissano meglio l'azoto in modo naturale, evitando l'uso di fertilizzanti artificiali. Con input minimi e vendite dirette a livello locale, Melvin Meadows ha assicurato il massimo beneficio economico nel rispetto della terra.

Nel 2021, Melvin Meadows ha ottenuto la certificazione biologica e le sue uova e le sue scatole di carne fanno regolarmente il tutto esaurito. Modificando leggermente il sistema operativo, questa azienda agricola su un terreno impegnativo non solo è resa più redditizia dal punto di vista economico, ma è anche vantaggiosa dal punto di vista ambientale.



Per ulteriori informazioni, visita il sito:



The Wooded Pig



The Wooded Pig è un'azienda agricola a conduzione familiare situata a Tara, nella Contea di Meath. Si tratta di un'azienda agricola a uso misto, composta da terreni arabili e pastorali, oltre che da una silvicoltura autoctona. L'Irlanda ha uno dei livelli più bassi di boschi in Europa, con la maggior parte dei rimboschimenti costituiti da specie non autoctone con un ciclo di rendimento di 15 anni. Per proteggere ed espandere la quota di silvicoltura autoctona in Irlanda, sono necessarie fonti di reddito alternative dalla terra. Il benessere degli animali è un tema importante nell'allevamento di suini, con la maggior parte dei suini in Irlanda allevati al chiuso.

Inizio attività

Per oltre 25 anni il cottage del pastore di Corbalton è stato la casa di Eoin Bird e della sua famiglia. Oggi condividono il loro Eden con una mandria di maiali liberi. I maiali vagano e foraggiano la piantagione di 20 anni della fattoria, prima di essere trasformati in loco, in una gamma di salumi irlandesi di qualità, allevati in modo etico.

Eoin di Wooded Pig ha imparato l'allevamento dei maiali all'aperto in Nuova Zelanda ed essendo principalmente interessato al benessere degli animali, ha deciso di riportare le sue conoscenze alla fattoria in Irlanda. Il bosco, composto da querce, frassini e faggi, è un habitat naturale per i maiali e quindi la crescita lenta e ricca di nutrienti ottenuta con l'allevamento nel bosco porta a un prodotto superiore.

The Wooded Pig prende sul serio la gestione della propria terra e mantiene anche un habitat

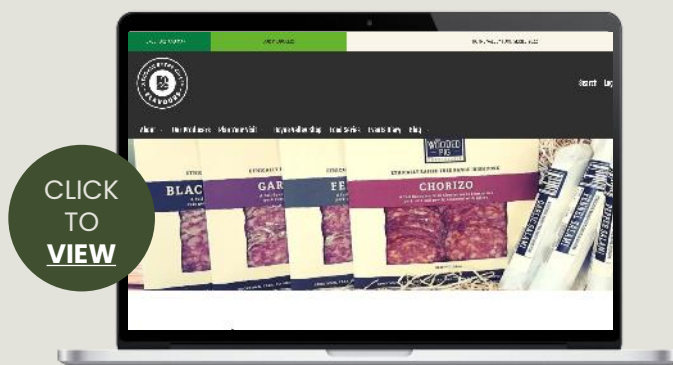
selvatico di specie autoctone, fiori e alberi che forniscono servizi ecosistemici alla fattoria e ai terreni circostanti. Cercano di fornire la maggior parte possibile del mangime supplementare per i maiali con l'orzo coltivato nei propri terreni arabili.

Sostenibile

L'allevamento di maiali è una pratica ad alta intensità di carbonio, con problemi di benessere animale sempre più diffusi. The Wooded Pig ha trovato un modo per migliorare il benessere degli animali e della terra attraverso l'introduzione di pratiche sostenibili.

The Wooded Pig, come azienda agricola a conduzione familiare, offre salumi di alta qualità, sostenibili ed eticamente allevati. L'habitat unico degli animali, unito alla produzione interna, conferisce a queste carni essiccate all'aria un sapore davvero unico. Il processo, dall'inizio alla fine, assicura che i salumi di The Wood Pig siano davvero unici.

Per maggiori informazioni, visita il sito:





CASI STUDIO DALLA SPAGNA

Sfide del contesto:

Mancanza di conoscenza dei prodotti locali

Mancanza di posizionamento del territorio sulla mappa del turismo gastronomico

Necesità di migliorare la sostenibilità ambientale e l'economia locale

Necessità di sostenere i prodotti locali

Necessità di valorizzare la dieta mediterranea e i prodotti sostenibili

Inizio attività

Un'azienda specializzata nella coltivazione del riso da generazioni. Da oltre un secolo coltiva riso nell'ambiente ecologico dell'Albufera di Valencia, nel Marjal de Pego-Oliva e in altre zone della Comunitat Valenciana, sempre nel massimo rispetto dell'ambiente. Nel corso degli anni, hanno ampliato le loro coltivazioni ad altri tipi di cereali oltre al riso, per soddisfare le nuove esigenze del mercato e della società, cercando sempre l'adattamento e l'innovazione, nonché l'equilibrio tra tradizione e innovazione.

Sostenere i prodotti locali mescolando metodi tradizionali e innovativi.

Questo progetto ha contribuito alla promozione del consumo di prodotti locali attraverso la vendita di riso coltivato nella zona. Il sigillo Prodotto NATURALE riflette l'importanza dell'impatto ambientale positivo che producono nella zona in cui lo coltivano. Inoltre, promuovono la cultura locale attraverso l'agricoltura e la gastronomia e, piantando il riso, contribuiscono a preservare le terre umide dell'Albufera, sostenendo così l'ecologia locale. Inoltre, migliorano l'economia locale attraverso la vendita di prodotti locali.

CLICK TO VIEW



CLICK TO VIEW



Arroz ciudad de Sueca: Rafael Mañez

Sfide del contesto:

Mancanza di conoscenza dei prodotti locali

Mancanza di posizionamento del territorio sulla mappa del turismo gastronomico

Riutilizzare i metodi di semina tradizionali

Necessità di migliorare la sostenibilità ambientale e l'economia locale

Necessità di sostenere i prodotti locali

Necessità di rivalutare la dieta mediterranea e i prodotti sostenibili



Inizio attività

Arroz Ciudad de Sueca è nato dalla passione dell'agricoltore Rafael Máñez per la coltivazione del riso e per l'ottenimento di una qualità superiore, che lo ha portato a compiere il passo della lavorazione, per garantire che i suoi chicchi arrivino a tavola non mescolati, garantendo una tracciabilità totale. Il riso di Ciudad de Sueca è un raccolto limitato proveniente dalle proprie risaie situate nell'Albufera di Valencia. Il suo riso è coltivato con semi certificati, seguendo metodi di coltivazione tradizionali ed è confezionato sottovuoto, il che permette di conservarlo senza l'uso di prodotti chimici.

Sostenibilità

Cercano di utilizzare metodi tradizionali, impiegando la minima quantità di prodotti chimici.

Questo progetto ha contribuito alla promozione del consumo di prodotti locali attraverso la vendita del riso coltivato nella zona. Inoltre, come conseguenza dell'utilizzo di tecniche di coltivazione tradizionali, riesce ad ottenere un prodotto naturale, senza l'aggiunta di conservanti o prodotti chimici, rispettando così l'ambiente e promuovendo lo sviluppo sostenibile, aiutando l'economia locale e sensibilizzando la gastronomia della Comunitat Valenciana.

CLICK
TO
VIEW



Clicca per l' e-mail





Sfide del contesto:

Incoraggiare il consumo di prodotti locali

Promuovere la parità di genere nel settore agricolo

Necessità di migliorare la sostenibilità ambientale e l'economia locale

Necessità di sostenere il prodotto locale

Necessità di rivalutare la dieta mediterranea e i prodotti sostenibili

Inizio attività

Cèrcol è nata come protesta contro un modello agroalimentare che dimentica i produttori e l'ambiente. Si tratta di una cooperativa che coltiva e vende il riso sostenibile dell'Albufera in modo innovativo: utilizzando l'agricoltura di precisione, il design contemporaneo e la vendita del riso senza intermediari, essendo presente sui social network e parlando direttamente con i consumatori. Tutto questo utilizzando un modello sostenibile, orientandosi verso modelli di produzione ecologici con attrezzature a energia solare e imballaggi riutilizzabili. Attualmente stanno producendo oltre 500 hanegadas distribuite in 30 piccoli campi nel comune di Sueca. Cercano di promuovere una maggiore presenza di donne e giovani nel settore. Infine, va detto che utilizzano il valenciano in tutti gli aspetti dell'azienda.

Approcci sostenibili

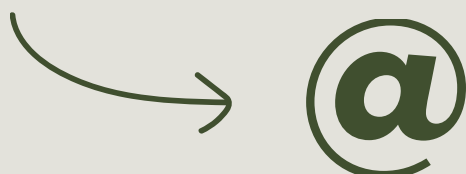
Utilizzo di tecnologie ecologiche come l'energia solare e l'uso di materiali riutilizzabili.

Questo progetto ha contribuito alla promozione del consumo di prodotti locali attraverso la vendita di riso coltivato nell'Albufera. Inoltre, ha rafforzato la riduzione dell'inquinamento attraverso l'uso di tecniche di coltivazione ecologiche e il sostegno alla sostenibilità locale attraverso l'uso di energie e materiali rinnovabili, al fine di preservare e sviluppare una gastronomia sostenibile che è direttamente collegata al turismo, poiché si tratta di una risorsa culturale tipica dell'ambiente mediterraneo.

Grazie alla vendita dei prodotti, non solo è stato possibile migliorare l'economia locale, ma è stato anche promosso il turismo gastronomico nella zona, al fine di promuovere i settori economici che compongono la gastronomia mediterranea della ComunitatValenciana.



Clicca per l' e-mail





CASI STUDIO DALL'ITALIA

“

Questo processo di innovazione e diversificazione ha permesso alla Fattoria Fiorentino di essere meno dipendente dai prezzi instabili del mercato del grano.

”

Fattoria Fiorentino



Inizio attività

La Fattoria Fiorentino si trova nella città di Lucera, sui Monti Dauni, circondata da campi di grano e ulivi a perdita d'occhio. Questa tenuta non è solo una coltivazione di grano pregiato, ma anche uno scrigno storico, la memoria del nostro passato. Una fattoria borbonica risalente al 1820, conserva ancora pozzi cisterna, un frantoio sotterraneo, una cappella, fosse granarie e una 'garitta', un piccolo edificio utilizzato per controllare le attività agricole e i beni domestici (olio, grano e lana).

L'azienda ha deciso di concentrarsi sull'agricoltura sostenibile, in quanto le pratiche di produzione intensiva del grano richiedono un elevato uso di input chimici e di lavorazione. Questo ha un doppio impatto negativo, dal punto di vista ambientale, l'eccessiva lavorazione del terreno e l'uso di input chimici causano la perdita di biodiversità e il dilavamento del suolo, ma questo fa aumentare i costi di produzione.

Nel 2016, Michele e Chiara, proprietari dell'azienda agricola, hanno iniziato a trasformare il grano in farina integrale con un mulino a pietra, con cui producono anche pasta lentamente essiccata. Grazie a questa nuova attenzione, sono stati in grado di controllare tutte le fasi della filiera, per non dipendere più dall'instabilità dei prezzi di vendita del grano.



Approcci sostenibili

Michele e Chiara hanno sempre prestato molta attenzione alla cura del suolo, hanno sempre utilizzato l'approccio meno impattante possibile.

Prima producevano soprattutto grano, ma dal 1999 hanno costruito un proprio mulino a pietra, in modo da poter controllare la catena di approvvigionamento e mantenere la qualità del prodotto, e hanno iniziato a produrre la propria pasta.

Con l'introduzione dell'allevamento di capre, che produce un ottimo formaggio, sono stati anche in grado di internalizzare la produzione di fertilizzanti, diventando un vero esempio di azienda agricola come sistema e di economia circolare.

Le pratiche agricole sostenibili, come la lavorazione minima del terreno o la rotazione delle colture, sono piuttosto diffuse nei Monti Dauni, grazie anche ai contributi finanziari della PAC europea agli agricoltori che adottano queste pratiche.

Innovazione e diversificazione

Questo processo di innovazione e diversificazione ha permesso alla Fattoria Fiorentino di essere meno dipendente dai prezzi instabili del mercato del grano. Ci ha permesso di chiudere la catena di produzione della pasta e di avere un prodotto a km 0 con un impatto molto minore sull'ambiente.

La lavorazione minima del terreno permette di ridurre notevolmente l'emissione di CO2 nell'atmosfera e di risparmiare molto sui costi di produzione.

Avere un prodotto completamente autoprodotta all'interno dell'azienda permette di soddisfare la domanda sempre crescente di prodotti di qualità e rispettosi dell'ambiente.



Simona

Il problema di partenza

Le pratiche di produzione intensiva del grano richiedono un elevato utilizzo di input chimici e di lavorazione. Questo ha un doppio impatto negativo, dal punto di vista ambientale, l'eccessiva lavorazione del terreno e l'uso di input chimici causano la perdita di biodiversità e la lisciviazione del suolo, ma questo fa aumentare i costi di produzione mentre i prezzi continuano a scendere.

Inizio attività

Simona è una giovane imprenditrice che ha trascorso un periodo in Germania prima di decidere di tornare sui Monti Dauni e gestire una parte dell'azienda agricola di suo padre.

Durante i suoi viaggi, ha sviluppato una consapevolezza dell'insostenibilità dell'industria alimentare. Una volta tornata nei Monti Dauni, ha studiato per trovare un nuovo approccio sostenibile all'agricoltura. Ha iniziato riducendo

la lavorazione del suolo e tagliando gli apporti chimici. Una minore lavorazione del suolo aumenta la sua capacità di trattenere l'acqua. Simona ha iniziato a studiare e a ricercare le colture locali che si adattano all'ambiente locale e sono più resistenti e a migliorare il terreno con colture di rotazione con legumi.

Approcci sostenibili

Le pratiche agricole sostenibili, come la lavorazione minima del terreno o la rotazione delle colture, sono abbastanza diffuse nelle montagne daunie, grazie anche ai contributi finanziari della PAC europea agli agricoltori che adottano queste pratiche.

Risultati

- Aumento della resilienza delle colture
- Minor consumo di acqua
- Minor consumo di input chimici ed esterni
- Alta qualità del cibo
- Maggiore redditività



Zenit 41

<https://www.facebook.com/zenit41/>



Il problema iniziale

piccoli agricoltori, soprattutto quelli che producono grano, si trovano ad affrontare una costante diminuzione del loro potere contrattuale. D'altra parte, l'industria della trasformazione richiede caratteristiche specifiche, come un'alta concentrazione di proteine nel grano, che causano la contrazione del prezzo del grano (prima dell'attuale conflitto in Ukraine).

Zenit 41 ha selezionato le migliori varietà di grano per qualità e resa per ettaro, al fine di offrire agli agricoltori varietà apprezzabili sul mercato, garantendo al contempo la qualità dei prodotti al consumatore.

Iniziare a lavorare

Zenit41 nasce con l'obiettivo di difendere la salute dei consumatori e la dignità degli agricoltori italiani, offrendo un prodotto, ZENIT DURUM TRITICUM®, di altissima qualità merceologica, con standard salutistici estremi e di alto valore nutraceutico. Insieme alla salute, Zenit41 restituisce dignità alle pregiate colture cerealicole del Sud Italia, offrendo un prezzo del grano non influenzato dalla logica schiavista del mercato, ma basato sul valore reale della produzione e della lavorazione.

Per fare tutto questo, Zenit41 segue un protocollo molto specifico e controllato per ottenere un prodotto accuratamente selezionato per garantire la sicurezza alimentare e l'eccellenza gastronomica.

Solo alcune varietà di grano duro accuratamente selezionate possono diventare ZENIT DURUM TRITICUM®. Per la loro selezione, Zenit41 si avvale delle migliori aziende nel campo del miglioramento genetico applicato ai cereali

Sostenibilità

Zenit 41 è unica. Ha risposto alla crisi del settore cerealicolo con l'innovazione e la ricerca, creando varietà apprezzate dal mercato e in grado di apportare valore alle attività degli agricoltori del Sud Italia, nonché qualità e salubrità del prodotto ai consumatori. La sua forza sta nell'aver creato una filiera controllata con un disciplinare condiviso da tutte le parti interessate.



Risultati

- 39 NUMERO DI MEMBRI
- 20 AZIENDE
- 1000 ETTARI COLTIVATI
- 40000 QUINTALI DI GRANO PRODOTTI

Zenit 41 è in grado di offrire agli agricoltori un prezzo di acquisto superiore a quello di mercato.

Zenit 41 ha creato una catena di produzione che coinvolge tutti gli operatori del sistema, dall'agricoltore al produttore di pasta, ed è anche riuscita a ottenere un marchio di qualità.



CASI STUDIO DALLA SLOVACCHIA

Agrohouse "Grunt"

Papradno è immerso in un bellissimo paesaggio naturale, circondato da montagne incontaminate, che offre passeggiate segnalate e percorsi per mountain bike di vari livelli di difficoltà. Per gli escursionisti più esperti, consigliamo il percorso giallo attraverso la cresta di Velky e Maly Javornik fino al vicino villaggio ceco di Karolinka. In alternativa, può seguire il percorso rosso verso Kasarne o Portas. In inverno, questi percorsi sono accessibili con gli sci di fondo. Gli amanti delle terme possono visitare il più recente centro termale della Slovacchia, Nimnica, a soli 20 km dal villaggio di Papradno.



L'AgroHouse offre tre strutture:

1

Guest House
"Agropenzion Grunt"

2

Rifugio
"Koliba Papradno"

3

Fattoria

The Guest House "Agropenzion Grunt"

si trova nella splendida natura dell'area paesaggistica protetta di Kysuce, nel villaggio di Papradno, a circa 17 km da Povazska Bystrica. È adatto per le attività ricreative della famiglia, per l'agriturismo o per organizzare piccole feste familiari, matrimoni e riunioni di lavoro.

Ristorante

La pensione dispone di un proprio ristorante con una capacità di 30 posti a sedere. I nostri ospiti possono ordinare la colazione, la pensione completa, la mezza pensione o la propria scelta dalla carta dei menu del ristorante Koliba.

Alloggio

La capacità della nostra pensione è di 27 posti letto in camere doppie, matrimoniali e triple (con la possibilità di un letto aggiuntivo in ogni

camera). Ogni camera dispone di TV e bagno privato.

Relax

Dopo una lunga giornata, potrà rilassarsi e distendersi nell'ambiente accogliente e confortevole della pensione. In estate può usufruire della piscina all'aperto o semplicemente sedersi e rilassarsi nel patio del balcone. Il piccolo giardino dispone di un pergolato con camino, ideale per i barbecue, e può gustare un bicchiere di buon vino nella nostra cantina con una capacità di 20 posti..

CLICK
TO
VIEW



Rifugio "Koliba Papradno"

si trova direttamente in una fattoria nel villaggio di Papradno, circondata da un bellissimo paesaggio di montagne e pascoli. Koliba è ideale per funzioni familiari, feste di matrimonio o riunioni di lavoro. L'Agropenzion Grunt si trova a soli 1,5 km da Koliba.

Ristorante

Il ristorante il Rifugio "Koliba Papradno", con una capacità di 50 posti a sedere, offre una deliziosa cucina slovacca e piatti stagionali a base di formaggio di pecora e carne di agnello. La terrazza vicina, con una capacità di 60 posti a sedere, è riscaldata in inverno e nelle piovose giornate autunnali.

Accommodation

Capacity of Hut "Koliba Papradno" is 20 beds in two double rooms with double bed and four double rooms with the possibility of two extra bed in each room. Every room has its own TV and a private bathroom.

Accommodation available all year round. Our guests can order breakfast, full board, half board or own choice from menu card.

Relax

C'è un'arena per l'equitazione all'aperto proprio di fronte al ristorante, dove può prendere una lezione di equitazione con un istruttore qualificato. In estate può sedersi sulla terrazza con una capacità di 20 posti a sedere e un camino aperto, mentre i suoi bambini possono giocare in un ampio parco giochi all'aperto. Direttamente dal Koliba può fare escursioni su sentieri segnalati.

"Koliba



Eventi

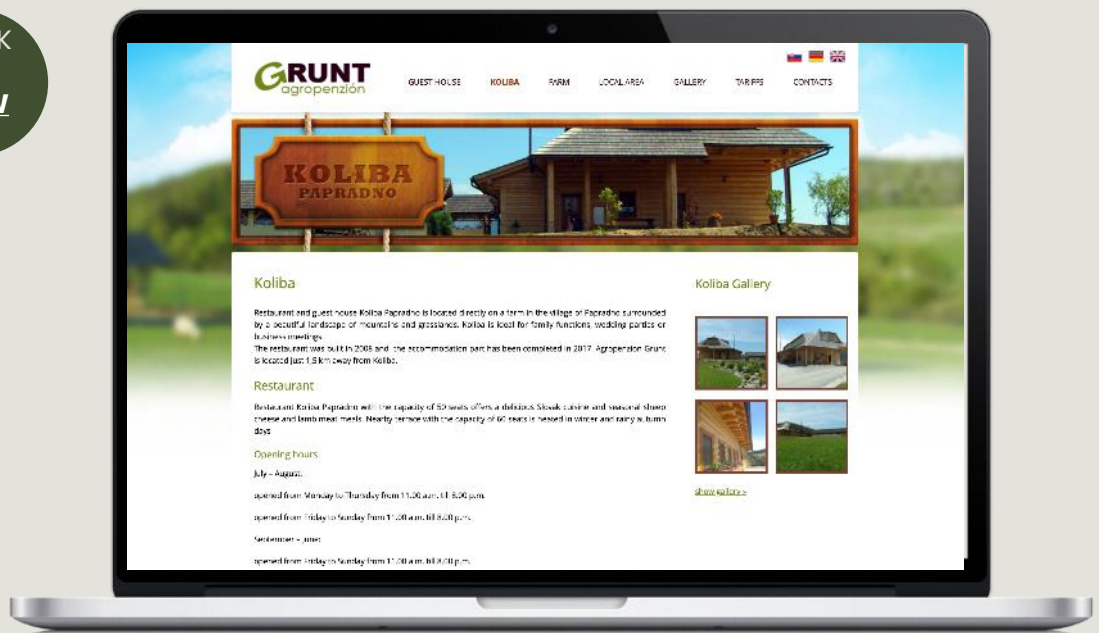
Aprile - Aprile - Stagione pasquale, apertura della stagione dei pastori, musica folk dal vivo, vendita di prodotti fatti in casa a base di latte di pecora e di deliziosi piatti a base di agnello provenienti dalla fattoria locale.

Maggio - Sentiero dei pastori - cerimonia di apertura in collaborazione con l'associazione civica "Bačova cesta"

Ottobre - Una festa del cacciatore - piatti a base di carne di selvaggina, musica folk dal vivo

Dicembre Festa di San Nicola - tradizionale festa di macellazione del maiale con specialità regionali a base di maiale, accompagnata da musica popolare dal vivo.

CLICK
TO
VIEW





La Fattoria

La Sfida

Kysuce è una delle regioni più pure della Slovacchia, con scarse opportunità di lavoro, ma con un enorme potenziale per la promozione del turismo rurale e la vendita di prodotti locali.

Iniziare a lavorare

La Fattoria è situata nel villaggio di Papradno, in un bellissimo paesaggio di campagna. È specializzata nell'allevamento di ovini, bovini e cavalli. La fattoria è il luogo ideale per scoprire l'agricoltura rurale e i suoi prodotti.

Potrà conoscere le procedure tradizionali di lavorazione del latte crudo di pecora e assaggiare i prodotti fatti in casa (formaggio di

pecora, žinčica) o provare alcune delle deliziose specialità di agnello nel ristorante Koliba Papradno.

La Guest House è stata costruita nel 2001 con la ricostruzione di un vecchio laboratorio di cucito. L'idea principale era quella di promuovere il turismo rurale e la vendita di prodotti locali a base di latte di pecora che produciamo nella nostra fattoria.

Qualche anno dopo i proprietari hanno costruito un'arena per l'equitazione all'aperto. La Baita Papradno è stata costruita nel 2008 e la parte ricettiva è stata completata nel 2017.



La Fattoria Roziak

La Fattoria Roziak ha sede nell'antico villaggio di Môťová, che attualmente si trova in un sobborgo della città di Zvolen.

Janka si sente una donna del villaggio e i residenti sostengono la sua attività. La vicinanza alla città comporta la disponibilità dei servizi necessari e la possibilità di vendere i prodotti agricoli direttamente in città. Il lavoro con il latte o la lana e gli altri numerosi servizi che fornisce alla fattoria la riempiono sempre tutto il giorno. Non le manca la vita di città.

Dal punto di vista dei visitatori della città, la posizione della fattoria è vantaggiosa perché è facilmente accessibile per loro. Inoltre, si trova in un sobborgo che ha un ambiente pulito e tranquillo. L'ambiente naturale offre un'atmosfera tranquilla a differenza della città trafficata, dove i cittadini trascorrono la maggior parte della giornata. Per i cittadini, è un'oasi di tranquillità e forse un'ispirazione per cambiare la percezione dei valori della vita e la valutazione della sua qualità. I bambini che vivono in città e che visitano la fattoria potranno conoscere il funzionamento della produzione di prodotti lattiero-caseari o della lavorazione di prodotti a base di carne. Potranno confrontare i diversi gusti del cibo domestico e di quello dei supermercati. Questo è essenziale per modellare il comportamento di un futuro cliente, che dovrebbe considerare più la qualità dei prodotti che la quantità.

Radicato nella tradizione

La Fattoria Roziak è radicata nelle tradizioni. Janka ha deciso di rimanere nella casa dei suoi antenati e di abbellire il loro lavoro - la fattoria stessa e la pastorizia. Janka è cresciuta e ha trascorso la sua infanzia nella fattoria. Suo marito Jaroslav ha ereditato lo stesso rapporto con la pastorizia. Janka ha lavorato nella città di Zvolen per dieci anni, ma dopo la Rivoluzione di Velluto del 1989, il desiderio sociale di libertà ha influenzato la sua vita personale. Non è tornata

non è tornata al lavoro d'ufficio dopo il congedo di maternità e ha avviato un'attività con il marito.

L'attività è iniziata con due mucche e successivamente i coniugi hanno iniziato a dedicarsi intensamente alla pastorizia. Sono riusciti a ottenere 17 ettari di pascoli a Kráľová per un affitto a lungo termine. La gente del posto acquistava regolarmente da loro deliziosi prodotti caseari. In seguito, dopo che una grande azienda agricola ha lasciato il villaggio di Michalková, Jaroslav ha riconquistato la terra dei suoi antenati e ha iniziato ad allevarvi le pecore. La politica statale non correttamente impostata con il commercio di prodotti agricoli ha causato una riduzione significativa del numero di pecore.

D'altra parte, questa situazione ha portato alla diversificazione delle attività nell'azienda agricola. Janka ha iniziato a occuparsi della lavorazione della lana e della produzione di vari prodotti di lana. Il suo hobby si è trasformato in un'attività commerciale e nella capacità di insegnare l'artigianato ad altre persone. Nella fattoria si tengono corsi di lavorazione della lana e l'interesse del pubblico sta crescendo.

I loro figli sono stati gradualmente coinvolti nell'attività di famiglia. Nell'aia, la figlia ha creato una piccola fabbrica di sapone, dove produce saponi naturali con latte di capra.

Janka è anche impegnata nella lavorazione di prodotti lattiero-caseari, e inoltre prepara occasionalmente specialità fatte in casa per le celebrazioni, gestisce alloggi per i turisti o ritira le spedizioni. L'attività imprenditoriale costruita su solide radici, tradizioni, legami familiari e sociali si è gradualmente ramificata e molte altre attività vengono svolte dai figli. Pertanto, possiamo caratterizzare Janka come un'imprenditrice, una piccola agricoltrice che ha avuto successo nell'azienda agricola di famiglia e che ha gradualmente diversificato le attività..

Sfide di fondo:

Con una burocrazia che smorza notevolmente i talenti negli affari. Probabilmente ogni piccolo e medio imprenditore in Slovacchia affronta questa sfida.

La sfida per il futuro è quella di espandere le attività nel settore della lana (ad esempio, la produzione di abbigliamento chiamato in slovacco "lajblík", che è una biancheria intima specifica per le donne).

Celebrazioni - cerimonie di matrimonio in un fienile. In passato, i matrimoni venivano solitamente organizzati nel fienile e Janka vorrebbe continuare questa tradizione. Ricorda un matrimonio della sua famiglia nel fienile, che è durato 3 giorni. È importante consentire agli invitati di sentirsi bene e di vivere un'esperienza piacevole di un evento.



Janka non poteva immaginare di vivere altrove. Desiderava sempre rimanere nella casa dei suoi genitori e vivere di ciò che la casa offriva. Lo illustra con una storia biblica. Si tratta di una vedova che aveva un debito, e se non fosse stata in grado di pagare il debito, avrebbe potuto cadere in schiavitù. Ricevette un consiglio da Elizey:

**Donna, guarda
cosa hai in
casa!**

Questo è l'atteggiamento di Janka nei confronti della sua attività. Ognuno dovrebbe basarsi principalmente sul proprio background, iniziare a lavorare con ciò che ha a disposizione e ricavare l'obiettivo dell'attività da questo punto.

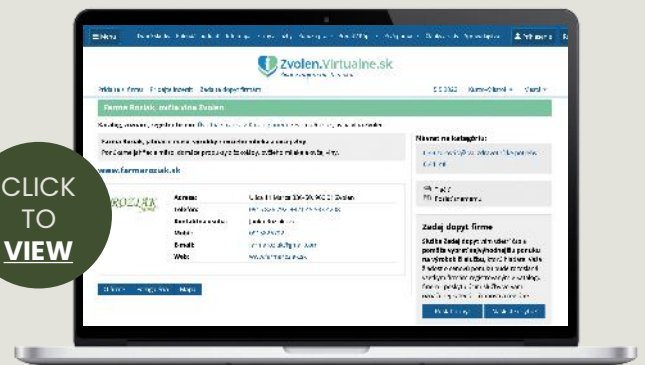
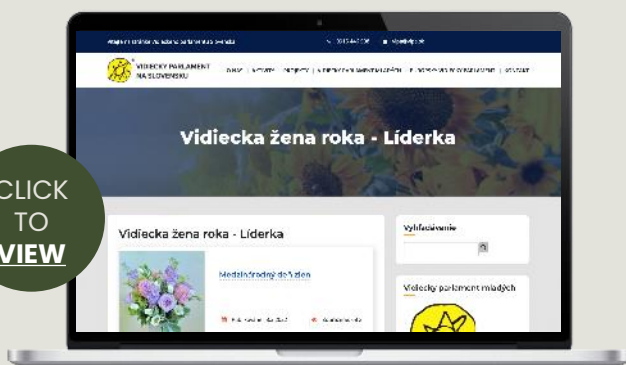


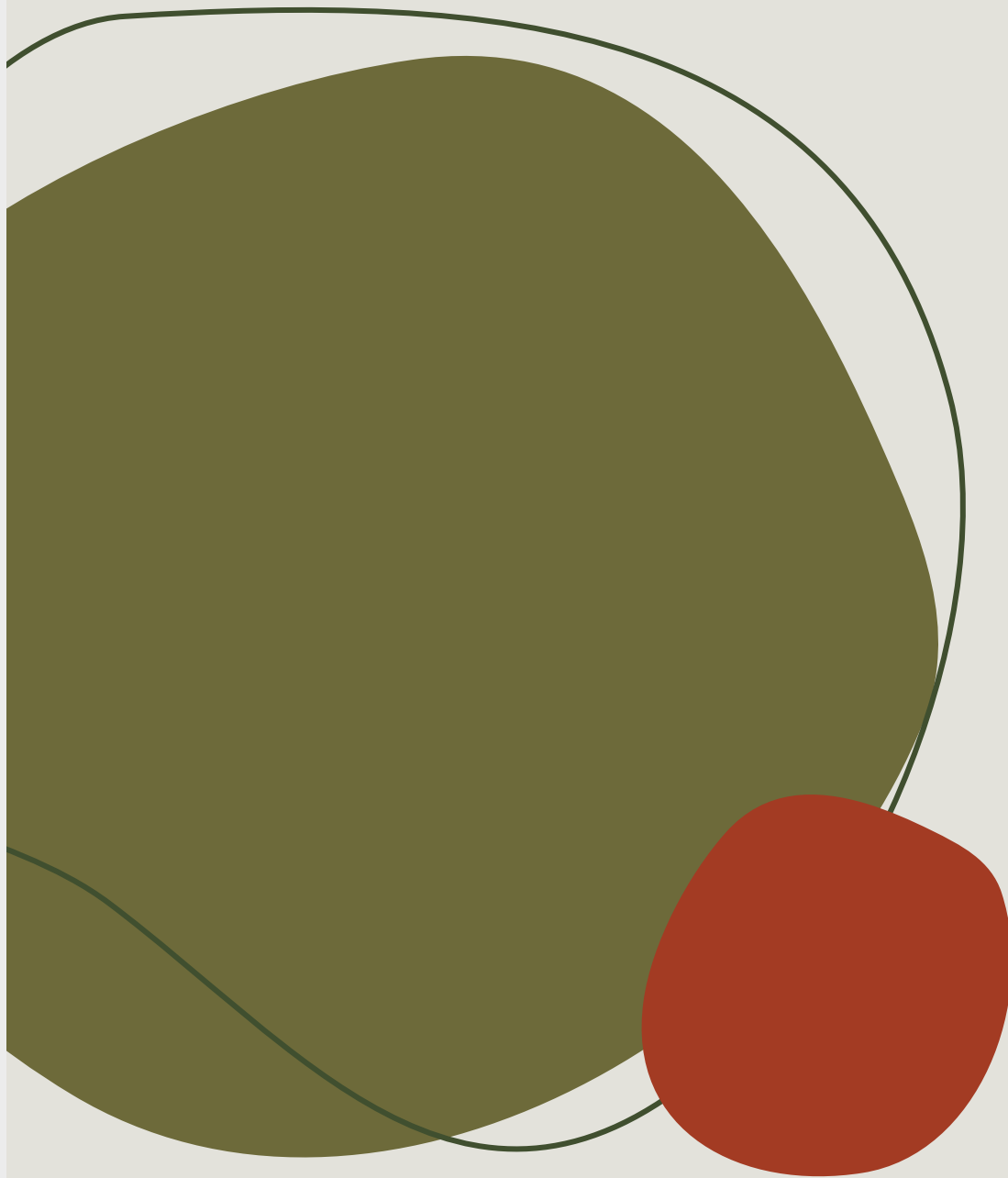
Collaborazione con altri

Janka collabora con OZ Vidiecky Parlament na Slovensku (OZ VIPA SK) da molti anni. Partecipa regolarmente agli eventi organizzati da OZ VIPA SK e porta la sua esperienza e le sue conoscenze a un ampio pubblico. D'altra parte, OZ VIPA SK promuove gli eventi della Fattoria Roziak. Uno dei tanti esempi è il corso di lavorazione della lana.

Il modello aziendale di successo è testimoniato anche dal fatto che Janka ha ricevuto il premio Leader dell'anno, assegnato annualmente da OZ VIPA SK.

La città di Zvolen condivide anche le informazioni di base sulla Fattoria Roziak sul sito web comunale:





www.small-holders.eu

Follow our journey

