

## Progetto n. 4

<b><u>Misura</u></b>	111 – misura secondaria - circoli di lavoro
<b><u>Titolo del progetto:</u></b>	<b>Carne di qualità della Val Sarentino</b>
<b><u>Durata:</u></b>	3 anni
<b><u>Portatore del progetto:</u></b>	GRW Sarentino
<b><u>Costi totali:</u></b>	24.154,58,- €
<b><u>Finanziamento:</u></b>	100%
<b><u>ufficio responsabile:</u></b>	Provincia autonoma - reparto 22

### **Descrizione e contenuto:**

- Obiettivo primario della misura 111, in accordo con il punto chiave 1 dell'ordinanza ELR, è il miglioramento della competitività dell'economia agricola e forestale attraverso la formazione e l'informazione
- La Val Sarentino come territorio rurale con 570 masi dispone di meno di 3000 ettari di territorio utilizzabile. Il lavoro nei masi di struttura piccola (in media 5 ettari per maso) per la maggior parte è un'attività secondaria, dato che questa professione da sola non basta per sopravvivere. L'obiettivo dev'essere quello di assistere e sostenere i contadini di montagna impegnati a lavorare nel loro maso per passione e amore della loro terra, spesso in condizioni difficili. Si tratta di dar loro l'opportunità e di creare i presupposti per rendere possibile il mantenimento dell'agricoltura, della cultura e del paesaggio naturale.
- Il contingentamento del latte è abolito dall'Unione Europea. Per questa ragione i piccoli contadini e i contadini ad attività secondaria cercano fin d'ora alternative per l'allevamento di animali da latte. Dato che in Val Sarentino esiste già un gruppo di contadini passato all'attività estensiva di allevamento di bovini da macello, si vuole migliorare la loro situazione economica attraverso la formazione e la consulenza, specialmente negli ambiti dell'alimentazione e dell'allevamento. Con ciò si crea una base per i contadini della Val Sarentino che potrebbero passare al settore di allevamento di bovini da macello e vederlo come settore economico.
- Una formazione centrata sull'ottimizzazione dell'alimentazione e dell'allevamento dei bovini da macello renderebbe possibile un incremento del valore e un miglioramento dei processi di lavoro all'interno dell'azienda e offrirebbe ai piccoli contadini l'allevamento di bovini da macello come alternativa all'allevamento di animali da latte.
- A causa della situazione descritta, con il progetto del circolo di lavoro per la qualità della carne "Carne della Val Sarentino" si vogliono creare migliori presupposti per le piccole

aziende agricole della valle per rendere possibile il passaggio all'allevamento di bovini da macello.

- Oltre alle formazioni e consulenze individuali per i partecipanti, alla fine del progetto si vuole raggiungere una qualità costante e migliore del prodotto, la raffinazione dello stesso, la commercializzazione organizzata attraverso il marchio "Carne della Val Sarentino" e la creazione dei presupposti per l'allevamento estensivo di bovini da macello.
- Si intende raggiungere l'obiettivo grazie ai seguenti punti chiave:
- sono stati fatti rilevamenti e valutazioni dei dati di produzione e dell'economia delle aziende partecipanti così come sono state decise delle misure per il miglioramento delle stesse
- è stato elaborato un concetto per la commercializzazione
- è stata elaborata una strategia di alimentazione specifica per le aziende partecipanti con un occhio di riguardo alla qualità della carne
- le analisi del terreno e del foraggio sono state valutate e i risultati hanno portato a delle misure di miglioramento
- grazie alla messa in atto di queste misure il valore delle aziende partecipanti è aumentato

<b>5. Pacchetti di lavoro con attività e calcolo di tempi e costi</b>			
01.00 management del progetto	Responsabile: Prünster Thomas GRW Sarentino Kienzl Richard	Durata: 22.09.2009-31.08.2012 22.09.2009-31.08.2012 22.09.2009-31.08.2012	Costi: 1.486,00€
	<p><b>Descrizione pacchetti di lavoro:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Programmazione del progetto</li> <li>• Responsabilità dello svolgimento del progetto</li> <li>• Richiesta di offerte</li> <li>• Emissione delle commissioni</li> <li>• Controllo delle fatture</li> </ul> <p>Sommario dell'adempimento dei termini e conteggio del budget secondo le norme della legge della trasparenza. Comunicazione tra le organizzazioni partner, referenti/tutori e l'ente d'amministrazione. Attenzione al rispetto del principio del prezzo più basso e del diritto d'aggiudicazione. Documentazione costante e gestione del sapere ottenuto a fine progetto.</p>		
02.00 Marketing del progetto	Responsabile: Prünster Thomas Kienzl Richard	Durata: 22.09.2009-31.08.2012	Costi: Interni + 9.542,98 €
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descrizione e attuazione delle misure d'informazione e pubblicità</li> <li>• Coordinazione della fase di movimento</li> <li>• Pubblicizzazione attraverso media e contatto diretto con il gruppo interessato (layout/stampa di una teca d'informazione)</li> <li>• Organizzazione e attuazione di un evento formativo riguardo al marketing del prodotto</li> <li>• Organizzazione e attuazione di un incontro in forma di riunione informativa per agricoltori e interessati</li> </ul>		

03.00 formazione	Responsabile: Prünster Thomas Kienzl Richard	Durata: 22.09.2009-31.08.2012	Costi: Interni + 13.125,60 €
<p><b>Descrizione dei pacchetti di lavoro:</b></p> <p><b>22.09.2009 Inizio del progetto</b> Primo incontro del circolo di lavoro TN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentazione del concetto “circolo di lavoro”</li> <li>• Rilevamento del bisogno di formazione dei partecipanti ed elaborazione dei contenuti delle manifestazioni formative</li> <li>• Elaborazione delle date da mantenere</li> <li>• Distribuzione del materiale per il rilevamento dei dati economici e riguardanti la produzione</li> </ul> <p>Durata :3 ore costi: 0</p> <p><b>entro il 31.10.2009</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si è svolto un corso di formazione/consulenza di gruppo come conseguenza del rilevamento del bisogno formativo</li> <li>• Sono stati presi dei campioni del foraggio</li> <li>• Sono state fatte delle analisi dell’acqua</li> </ul> <p>Durata: 23 ore Costi: Campioni del terreno: 1.254,60€ (17 TN x 2 analisi x 36,90€) Analisi del foraggio: 1.360,00€ (17 TN x 2 analisi x 40,00€) Analisi dell’acqua: 442,00€ (17 TN x 26,00€)</p> <p><b>Entro il 30.11.2009</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si è svolto un corso di formazione/consulenza di gruppo come conseguenza del rilevamento del bisogno formativo</li> <li>• I campioni del foraggio sono stati analizzati e i risultati valutati</li> <li>• I restanti campioni di terreno sono stati prelevati</li> </ul> <p>Tempo necessario: 17 ore Costi: 0</p> <p><b>Entro il 31.12.2009</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• È stata organizzata una gita formativa in varie aziende di allevamento di bovini da macello in Alto Adige. Obiettivo della gita era di mostrare soprattutto gli aspetti positivi così come quelli negativi dell’allevamento di bovini e della commercializzazione della carne.</li> </ul> <p>Tempo necessario: 8 ore Costi della gita formativa: 900,00€</p> <p><b>Entro il 31.05.2010</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• È stato svolto un corso di formazione riguardo alla classificazione della carne che in futuro sarà utilizzata come mezzo di valutazione della qualità della carne locale.</li> <li>• Grazie alle analisi del terreno sono stati elaborati dei consigli riguardanti la concimazione, così come future misure di miglioramento dei pascoli.</li> <li>• Sono stati elaborati e messi in atto dai partecipanti dei consigli nell’ambito</li> </ul>			

dell'alimentazione e dell'allevamento per la "Carne della Val Sarentino"

Tempo necessario: 36 ore

Costi: referente esterno 912,00€

**Entro il 30.09.2010**

- Si è concluso il primo anno economico
- Il rapporto annuale 2009/2010 è stato emesso e presentato ai partecipanti. Con questo rapporto si possono elaborare delle misure di miglioramento per i partecipanti riguardanti l'economicità.

Tempo necessario: 3 ore

Costi: 0

**Entro il 31.12.2010**

- Un convegno sul tema dell'allevamento di bovini da macello è stato organizzato e svolto
- È stata fatta una gita formativa nel centro di competenze in Stiria
- Hanno avuto luogo consulenze individuali per ogni partecipante
- È stato rilevato l'ulteriore bisogno di formazione
- Un corso di formazione/consulenza di gruppo ha avuto luogo a seguito del rilevamento del bisogno di formazione
- Sono stati prelevati campioni del foraggio e in parte valutati

Tempo necessario: ca. 43 ore

Costi: convegno: 5.418,98 €

Referenti esterni: 912,00€

Analisi di alimenti: 1.360,00€ (17 TN x 2 analisi x 40,00€)

Gita formativa: 3.725,00€

**Entro il 30.09.2011**

- Corso di formazione/consulenza di gruppo a seguito del rilevamento del bisogno di formazione
- Corso di formazione sul tema "marketing del prodotto"
- Sono stati valutati i restanti campioni del foraggio
- Prima valutazione degli anni economici 2010-2011
- È stato elaborato il rapporto annuale 2010/2011

Tempo necessario: 20 ore

Costi: referenti esterni: 1.824,00 €

**Entro il 31.12.2011**

- Ha avuto luogo un corso di formazione/consulenza di gruppo a seguito del rilevamento del bisogno di formazione
- È stata fatta una gita di formazione sul tema della commercializzazione del marketing
- Sono stati presi dei campioni del foraggio e in parte valutati
- Ha avuto luogo una consulenza individuale per ogni azienda partecipante
- È stato elaborato lo svolgimento del processo "dal contadino al cliente"

Tempo necessario: 37 ore

Costi: gita formativa: 900,00€

	<p>Analisi del foraggio: 1.360,00€ (17 TN x 2 analisi x 40,00€)</p> <p><b>Entro il 31.05.2012</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ha avuto luogo un corso di formazione/consulenza di gruppo a seguito del rilevamento del bisogno di formazione</li> <li>• I restanti campioni del foraggio sono stati valutati</li> <li>• È stato redatto un manuale di produzione per i partecipanti al circolo di lavoro contenente tutti i risultati e le misure di miglioramento elaborate nel corso degli ultimi anni.</li> <li>• È stato redatto e stampato un volantino d'informazione sul circolo di lavoro "Carne della Val Sarentino"</li> </ul> <p>Tempo necessario: ca. 20 Stunden  Costi: referenti esterni: 912,00€  Analisi del foraggio: 1.360,00€ (17 TN x 2 analisi x 40,00€)  Volantino d'informazione e manuale: 2.300,00€</p> <p><b>31.08.2012 fine progetto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relazione in conclusione degli anni economici 2010-2012</li> <li>• È stata elaborata la relazione annuale 2011/2012</li> <li>• Chiusura del circolo lavorativo "Carne della Val Sarentino"</li> </ul> <p>Durata: 3 ore  Costi: 0</p>
--	--

### **Contatti:**

Thomas Prünster, consulenza per contadini di alta montagna e Richard Kienzl, direttore del progetto "Carne della Val Sarentino"