



ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVAMENTI ALTERNATIVI E SELVAGGINA

<<<<=====000=====>>>>

**PROGETTO PER LO SVILUPPO DELLA FILIERA
DELLE CARNI ALTERNATIVE, IL MIGLIORAMENTO
DELL'EFFICIENZA COMMERCIALE
E LA VALORIZZAZIONE ECONOMICA
DELLA QUALITA'**

Soggetti finanziatori: GAL "Piceno" nell'ambito del Programma Leader plus
GAL "Sibilla" nell'ambito del Programma Leader plus

Soggetto beneficiario: ARAS – Associazione Regionale Allevamenti Alternativi e Selvaggina
Ancona – Via Tiziano n. 11 – Tel 071 82774 Fax 071 2818099



ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVAMENTI ALTERNATIVI E SELVAGGINA

**PSL Leader Plus “Piceno “
Azione 5.1.6, Sviluppo della filiera delle carni alternative
nell’ambito della cooperazione infraterritoriale**

<<<<=====000=====>>>>

**PROGETTO PER LO SVILUPPO DELLA FILIERA DELLE CARNI
ALTERNATIVE, IL MIGLIORAMENTO DELL’EFFICIENZA
COMMERCIALE E LA VALORIZZAZIONE
ECONOMICA DELLA QUALITA’**

1. PREMESSA

Il mondo rurale marchigiano, ed ancor più quello del territorio in cui operano i Gal Piceno e Sibilla, si caratterizza di una propria e peculiare specificità. La maglia poderale è molto polverizzata e l’orografia del territorio agricolo non consente l’uso di meccanizzazione ad alto potenziale produttivo. In questo contesto è impensabile ormai raggiungere superfici ottimali per rendere competitive le aziende agricole sulle produzioni estensive anche perché, con la globalizzazione dei mercati, e quindi l’entrata in gioco di grossi gruppi economici nel settore produttivo agricolo in aree caratterizzate da grandi estensioni pianeggianti, il limite di ampiezza utile aumenta progressivamente diventando sempre più irraggiungibile. Sarebbe una rincorsa senza fine. In ogni caso, la particolare conformazione del territorio marchigiano e l’ostacolo alla mobilità delle superfici agricole rappresentato dal tenace attaccamento alla terra della popolazione, non consentirebbero mai il raggiungimento di ampiezze consistenti.

Peraltro non è possibile competere con aree, come quelle citate (estensioni aziendali molto ampie e di pianura), sui costi di produzione e quindi sul prezzo dei prodotti. Questi, nonostante siano di qualità scadenti, vengono comunque imposti al mercato a suon di spot da multinazionali che mirano anche a standardizzare e conformare perfino i gusti e l’alimentazione dei consumatori di tutto il mondo. E pensare che la infinita diversità delle tradizioni gastronomiche, ognuna legata al suo territorio, oltre ad offrire alla vita uno dei piaceri principali, è un patrimonio culturale e sociale inestimabile.

L’agricoltura marchigiana, quindi, non può e non deve cercare il confronto con i sistemi agroalimentari massificati, che tra l’altro sono anche nelle condizioni di imporre le regole del gioco: sarebbe perdente in partenza; ma deve specializzarsi in produzioni tipiche, sane e di alta qualità che, appositamente valorizzate, possano trovare un loro spazio sul mercato di quei consumatori che, per fortuna sempre più numerosi, ricercano la sicurezza ed i sapori genuini negli alimenti di cui si nutrono.

Le campagne marchigiane sono ricche di tesori nascosti che la laboriosità e la sapienza dei coltivatori stanno riportando alla luce e che oggi dobbiamo poter far brillare per la loro genuinità ed il loro sapore affinché vengano facilmente “intercettati” dal consumatore.

Nel tempo, nelle Marche si è conservato un sostanziale equilibrio tra uomo e ambiente

naturale, non facilmente riscontrabile altrove, che oggi consente di poter accedere alle grandi opportunità offerte dalla multifunzionalità aziendale, dalle produzioni di qualità e dalla diversificazione produttiva.

I produttori agricoli marchigiani, consapevoli delle potenzialità loro offerte hanno già operato concretamente, facendo sì che le Marche uscissero dall'anonimato. E' questo un primo risultato a dimostrazione che la direzione scelta è quella giusta. In questi anni l'agricoltura marchigiana ha visto rivalutato il suo ruolo sia in campo nazionale che europeo. Quasi tutti i comparti, da quelli delle produzioni diffuse e quantitativamente importanti come la zootecnia bovina, il vitivinicolo, l'ortofrutticolo e il florovivaistico, a quelli produzioni tipiche della tradizione marchigiana, hanno registrato una vivacità mai conosciuta in passato.

I vini marchigiani si sono affermati come non mai in Europa e fuori di essa. La razza bovina marchigiana, dopo un lunghissimo continuo declino commerciale, ha finalmente ottenuto dal mercato il riconoscimento che merita ed il sistema di certificazione della qualità adottato nelle Marche è ormai preso comunemente da esempio. Il florovivaismo marchigiano, da sempre disorganizzato e totalmente trascurato anche dalle Istituzioni e dal potere politico nonostante che in termini di fatturato e di occupazione superi addirittura la bieticoltura, ha scongiurato il rischio di un suo declino dandosi una forte organizzazione e sta già recuperando immagine sul mercato nazionale. Nel settore ortofrutticolo sono in atto processi di trasformazione ed aggregazione che lo porteranno senz'altro a superare le difficoltà derivate dalla internazionalizzazione dei mercati. Resta ancora purtroppo incerto il futuro della bieticoltura marchigiana.

Le Marche, però, se vogliono consolidare ed ulteriormente accrescere i risultati già ottenuti devono puntare ad uno sviluppo rurale equilibrato, sostenibile e diffuso, tenuto conto della specificità territoriale ed ambientale, devono principalmente caratterizzarsi diversificando le produzioni orientandosi verso quelle tipiche, di nicchia e di alta qualità sviluppate nell'ambito di un contesto di filiera a gestione associata tra produttori. Le aziende agricole marchigiane devono ritagliarsi un proprio ruolo ed un proprio spazio nel contesto locale, radicandosi saldamente a questo. Un'azienda agricola fortemente inserita ed integrata nel territorio può definirsi assolutamente affrancata dalle insidie e dalle regole imposte dalla globalizzazione.

Va potenziato e qualificato quanto già in tale direzione è stato fatto a partire dagli anni 80, quando si è iniziato a promuovere associazioni di prodotto nei comparti suddetti e registrati numerosi marchi collettivi e di qualità. Una politica che oggi si è rivelata una felice intuizione.

Ma sarà soprattutto il ritorno all'economia locale che premierà il sistema agricolo marchigiano accompagnato da una forte e incisiva azione verso la sensibilizzazione dei consumatori locali per lo sviluppo della cultura della qualità sui prodotti agroalimentari. Il consumatore mediante iniziative mirate, va coinvolto e fatto partecipare al dibattito sullo sviluppo rurale e va sensibilizzato sulle specificità del sistema produttivo agricolo locale. Solo così potrà apprezzare il prodotto del proprio territorio e, magari, essere anche disposto a pagarlo un prezzo maggiore di quello industriale.

Da tale quadro emerge chiaramente che occorre attivare una politica di rilancio produttivo qualificato e specifico delle aree rurali, in particolare quelle interne e montane per favorire un riequilibrio territoriale oggi indispensabile soprattutto in funzione alla tutela ambientale. A tal fine un ruolo decisivo può essere svolto dal comparto zootecnico puntando al suo rilancio ed al suo sviluppo. Occorre che la qualità delle carni prodotte sia percepita dal consumatore anche sottoforma di sicurezza alimentare attraverso la rintracciabilità e le certificazioni. Occorre, infine, organizzare una filiera integrata ed efficiente.

2. SITUAZIONE PRODUTTIVA E DI MERCATO DELLE CARNI

In un territorio come quello marchigiano vi sono tutte le condizioni ambientali e soggettive per lo sviluppo di una zootecnia tipica, di qualità e diversificata nelle specie allevate. Il consumatore locale conosce il territorio e sa quanto questo può offrire. L'immagine tranquilla e un po' esotica che il consumatore extraregionale ha della regione, poco conosciuta e che non fa mai parlare di se per

eventi negativi, se opportunamente valorizzata e abbinata al prodotto, potrà essere sinonimo di qualità e sicurezza alimentare.

2.1. Situazione e prospettive produttive

Il Piano Zootecnico Regionale, approvato dalla Regione Marche, fa una profonda analisi della situazione. Alla fortissima diminuzione degli allevamenti registrata negli ultimi anni ha coinciso anche un notevole calo delle quantità prodotte, così che non si è risolto il problema della polverizzazione e della ridotta dimensione degli allevamenti. Parimenti, la diffusa presenza di mattatoi, di strutture di lavorazione della carne e di operatori commerciali, a fronte delle limitate quantità di prodotto disponibile, non consentono di ottenere livelli di economie di scala apprezzabili e competitive. Questi aspetti, che a rigor di logica dovrebbero essere indice di debolezza del sistema, potrebbero invece rivelarsi un incredibile punto di forza se si esalta il concetto di alternative della produzione zootecnica marchigiana.

Per zootecnia alternativa si intende comunemente quella relativa a specie minori ed alla selvaggina allevata. Concettualmente, però, tutta la zootecnia marchigiana (dal bovino al pollo) deve essere concepita dandole un valore alternativo dal momento che:

- Lo sviluppo delle aree interne marchigiane sarà possibile soltanto se si punterà alla zootecnia quale alternativa agli attuali ordinamenti produttivi prevalenti, di scarso reddito, di bassa occupazione e di notevole impatto ambientale. La zootecnia, in particolare se estensiva, avrebbe effetti altamente positivi sotto ogni aspetto.
- Le carni marchigiane sia per l'ampia diversificazione delle specie allevate, sia per la loro elevata qualità, sono una indiscussa alternativa commerciale sul mercato rispetto all'offerta extraregionale.

Soltanto ponendosi come alternativa, e non in concorrenza, ad altre aree produttive nazionali ed estere, si potrà garantire un ruolo, anche importante, alla zootecnia marchigiana.

Il Piano Zootecnico Regionale e la recente Legge Regionale n. 27/03 già colgono questo spirito valorizzando la notevole specificità del comparto zootecnico regionale.

2.2. Situazione e prospettive di mercato

Un freno al calo degli allevamenti nelle Marche ed anzi il loro incremento, dipendono dalla capacità e dal modo con cui gli Allevatori sapranno gestire la filiera nelle fasi successive a quella allevatoria, in particolare nella fase di commercializzazione delle carni.

Allo stato attuale ogni ambizione di sopravvivenza della zootecnia marchigiana sembra essere inevitabilmente messa in discussione dalle forti concentrazioni in atto a livello nazionale e internazionale, da parte di grossi produttori e/o commercianti che operano da intermediari tra la produzione e gli operatori della distribuzione al dettaglio (Aia, Arena, Martini, Cremonini, ecc.). Tali concentrazioni sono caratterizzate dalla massima efficienza commerciale e dall'offerta di notevoli servizi a bassi costi legati al prodotto, nonché dall'imposizione di una opportunistica politica dei prezzi dove interagiscono alcuni forti interessi, ma certamente non il sano e canonico rapporto tra domanda e offerta.

Contestualmente, però, si stanno avvertendo alcuni segnali che, se colti in tempo, possono portare al successo un progetto di sviluppo della zootecnia marchigiana organizzato e gestito direttamente dagli allevatori. Infatti:

- Il consumatore, in particolare dopo "Mucca Pazza", come accortezza per non farsi ingannare, chiede ed esige sempre più informazioni sull'origine e sulla qualità del prodotto;
- La GDO oltre ad organizzare proprie piattaforme da dove gestire direttamente il rifornimento ai propri punti vendita, punta all'inserimento nei propri scaffali di almeno una linea di prodotti di qualità, che si diversifichino, soprattutto in immagine e nel prezzo, da quelli standardizzati, al fine di qualificarsi agli occhi del consumatore più esigente. La GDO

- ha inoltre capito che il “feeling” con il cliente-consumatore si consolida pubblicizzando l’esistenza di un suo diretto rapporto con la produzione agricola;
- La distribuzione tradizionale (macellerie), dopo aver a suo tempo abbandonato la prassi del rifornimento diretto delle carni dagli allevamenti del territorio e aderito, per convenienza e per qualità del servizio, alle proposte del commerciante del prodotto “industriale”, ora, per riabilitare il proprio ruolo, torna a cercare il rapporto con gli allevatori locali a condizione che si organizzino per fornire un servizio efficiente e competitivo.

2.3. Ruolo degli allevamenti alternativi e minori

Ritornando nell’ambito della zootecnia alternativa comunemente intesa, va rilevato che nel quadro sopra delineato questa assume un ruolo assolutamente primario. Le Marche sono l’unica regione d’Italia ad aver da alcuni anni attivato la filiera delle carni alternative. Nelle Marche le uniche filiere zootecniche effettivamente e totalmente gestite dagli allevatori (allevamenti, strutture di macellazione, porzionamento e confezionamento della carne e commercializzazione) sono quelle degli allevamenti alternativi dell’ARAS e degli allevamenti minori (della CLAM per il coniglio).

Il Piano Zootecnico Regionale e la recente Legge Regionale n. 27/03 valorizzano particolarmente l’ampio mix di carni che il sistema offre. A tal fine il PZR si sofferma sull’importanza delle carni alternative quale comparto strategico per rendere il paniere marchigiano unico e diversificato. L’accentuazione di questa specificità, però, potrà avvenire soltanto con la realizzazione di iniziative concrete improntate e sviluppate sugli indirizzi del Piano.

3. SOGGETTO PROPONENTE E ATTUATORE

L’ARAS (Associazione Regionale Allevamenti Alternativi e Selvaggina) originariamente è stata promossa da un piccolo gruppo di Agricoltori-Allevatori di selvaggina da ripopolamento (allora Associazione Regionale Allevatori Selvaggina) che operanti in zone svantaggiate hanno, a ragione, ritenuto che il settore potesse rappresentare una valida alternativa produttiva per rendere competitive le loro aziende così da rimanere sul territorio e garantirsi un reddito. Da allora le aziende che hanno riconvertito il loro ordinamento produttivo verso la selvaggina sono costantemente cresciute.

Nel luglio 1999 gli stessi Allevatori, consapevoli delle attese dei consumatori, sempre più rivolti alla ricerca di carni di qualità e sicure, hanno modificato i loro obiettivi commerciali trasformando l’ARAS in Associazione Regionale Allevamenti Alternativi e Selvaggina e aprendo l’Associazione stessa a tutti i produttori di carni alternative, arrivando a mettere insieme un paniere di ben 12 prodotti diversi (piccione, pernice, starna, coturnice, quaglia, fagiano, germano, cinghiale, daino, struzzo, cervo e coniglio plein air). Il successo della proposta è stato immediato tanto che ha colto la stessa Associazione impreparata ad affrontare le richieste del mercato. Attualmente l’Associazione conta 165 Soci Allevatori di cui oltre cento producono per il mercato della carne. Già da ora le Marche grazie all’attività dell’ARAS rappresentano un distretto produttivo di carni alternative unico in Italia ed in Europa. L’alta specializzazione ormai raggiunta dagli allevatori e l’organizzazione di filiera rappresentano un’importante opportunità di reddito e di occupazione per l’agricoltura marchigiana.

Gli scopi dell’Associazione sono quelli di promuovere l’immagine del prodotto dei soci e di valorizzarlo attraverso la macellazione, lavorazione e commercializzazione della carne, di assistere gli Allevatori nella fase progettuale e gestionale dei loro allevamenti, di coordinare l’attività dei singoli allevamenti in un più ampio progetto di tutela delle produzioni locali, di garantire la qualità del prodotto finale attraverso l’adozione di un disciplinare di produzione.

L’ARAS dopo aver, con anni di attività di divulgazione e assistenza tecnica, sviluppato nelle Marche, praticamente dal nulla, un sistema allevatorio diffuso, di recente si è dotata di un moderno e innovativo mattatoio multispecie in Ortezzano di elevata capacità produttiva oraria (1.000 piccioni, 3.000 quaglie, 600 fagiani, germani, ecc.). Presso lo stesso è in fase di allestimento il reparto di sezionamento e confezionamento della carne dotato delle più avanzate tecnologie ed in

grado di realizzare ogni genere di lavorazione (dal sottovuoto, all'ATP, al surgelato, al disossato di piccoli animali che oggi viene fortemente richiesto dalla ristorazione, ecc.). Il complesso dispone di ben quattro bolli CEE. Per alcune delle specie allevate è già operativo il disciplinare di produzione, per altre è in corso di perfezionamento. L'ARAS entro il 2004 attiverà un sistema di certificazione del prodotto.

Molto interesse ha suscitato il progetto già operativo realizzato dall'ARAS congiuntamente al Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga per la cattura programmata dei cinghiali, con chiusini di cattura affidati agli agricoltori residenti all'interno del Parco. Gli animali catturati vengono conferiti all'ARAS la quale provvede alla sua macellazione. E' la prima volta che viene affrontato il problema del sovrappopolamento dei cinghiali attraverso la loro cattura e non con l'attività venatoria; si tratta di animali dalla carne di ottima qualità che non poteva essere valorizzata commercialmente con il cinghiale "sparato". E' un'iniziativa unica in Italia di cui il Parco in questione ne va orgoglioso. Lo stesso sistema di controllo della popolazione dei cinghiali, sempre con la collaborazione dell'ARAS, sta per essere attuato da altri Parchi e Province marchigiane. La Provincia di Macerata ha già deliberato l'assegnazione di 40 chiusini di cattura ad altrettante aziende agricole.

4. OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il lavoro sin qui svolto dall'ARAS è servito anche per accertare senza dubbio alcuno che il comparto delle carni alternative fresche hanno un mercato in crescita, ancora non coperto in Italia da nessun operatore commerciale oltre l'ARAS. Per le sue caratteristiche l'ARAS (paniere completo, gestione intera filiera, organismo associativo di produttori, mattatoio multispecie tecnologicamente avanzato ed unico in Italia, ecc.), se saprà e potrà portare a termine il suo progetto di filiera, consoliderà in tempo la propria posizione di leader sul mercato, prima che eventuali soggetti di altre regioni si organizzino per soddisfare questa particolare nicchia che, se pur considerata tale nel complesso delle carni, non lo è certamente per chi si trova ad essere solo a controllarla commercialmente.

La filiera delle carni alternative è quindi una grossa opportunità per le imprese agricole del territorio interno della regione Marche ed in particolare di quello dell'area circostante il Comune di Ortezzano (Territori dei Gal Piceno e Sibilla) dove la presenza del Centro Specializzato (Mattatoio e lavorazioni carni) sta facilitando la nascita di nuove attività allevatoriali. Tra gli operatori del mercato il legame tra Carni Alternative e Ortezzano è già una realtà e potrà diventarlo sicuramente anche a livello di consumatori finali. Il mercato riconoscerà all'area in questione e alle Marche anche questa particolare caratteristica, però, soltanto se sapremo affrontare la fase più difficile che ci sta di fronte: la professionalizzazione e razionalizzazione di tutte le fasi della filiera nel più breve tempo possibile.

L'obiettivo del presente intervento è quello di portare a termine il progetto di filiera che l'ARAS si è data, come sopra definito, mediante l'acquisizione di una forte specializzazione produttiva del territorio con la presenza di un elevato numero di aziende agricole organizzate, puntando sulla qualità del prodotto e sull'efficienza commerciale.

5. AZIONI E STRATEGIE

Come strategia da adottare al fine del perseguimento dell'obiettivo del progetto si prevede di promuovere l'immagine del prodotto attraverso la macellazione, lavorazione e commercializzazione della carne, di assistere i produttori nella fase progettuale e gestionale dei loro allevamenti, di stipulare dei contratti di commercializzazione a nome e per conto dei propri associati, di coordinare l'attività dei singoli allevamenti in un più ampio progetto di tutela delle produzioni locali e di garantire la qualità del prodotto finale.

Nella prima fase del progetto verranno raccolti i dati relativi ai metodi di allevamento adottati dagli allevatori già esistenti, analizzando sia le problematiche sia tutti gli aspetti di efficienza già

presenti. In seguito i dati verranno utilizzati per una valutazione comparativa tra metodi e risultati e tra le aziende.

Notevole importanza verrà data alla raccolta delle informazioni sulle esperienze che singolarmente gli allevatori già attivi hanno maturato. Dopo aver esaurito un calendario di visite aziendali a tappeto (anche più di una per allevamento), verranno organizzati incontri e seminari di studio per gli allevatori ove confrontare le varie esperienze e discutere sui risultati ottenuti dall'elaborazione delle informazioni raccolte dal Tecnico. I dati e le indicazioni che emergeranno saranno utilizzati come base per la redazione dei disciplinari.

Subito dopo verrà avviato anche il percorso che dovrà portare alla certificazione del prodotto.

Una volta stabilite le migliori metodologie di allevamento, tenendo conto delle diverse condizioni ambientali, e realizzati i disciplinari, sarà compito del Tecnico assistere le aziende nella fase di riorganizzazione dell'allevamento per l'applicazione dei disciplinari di produzione.

Verrà studiata e valutata l'ipotesi di ampliare il paniere con la produzione di altre specie alternative, come ad esempio, la faraona, che sembra registrare un trend positivo sul mercato.

L'entrata a pieno regime del mattatoio ARAS di Ortezzano, gli effetti dell'attività di promozione realizzata dall'Associazione, in particolare negli ultimi due anni, porteranno ad un sicuro forte aumento della richiesta del paniere ARAS. Sia per far fronte alla nuova domanda, sia per far cogliere questa interessante opportunità ad un numero più ampio possibile di aziende agricole e quindi all'economia agricola locale, il Tecnico si attiverà per divulgare i risultati economici dell'allevamento di specie alternative, affinché nuove aziende agricole avviino l'attività allevatoria. Gli strumenti utilizzati saranno dapprima lettere, telefono e posta elettronica, poi inviti mirati a riunioni organizzate su tutto il territorio marchigiano e successivamente visite aziendali ripetute e incontri organizzati presso allevamenti già operanti e di provata esperienza.

Verranno organizzati anche corsi di formazione professionale per vecchi e nuovi allevatori. Il Tecnico sarà pienamente coinvolto sia nella fase di progettazione dei corsi, sia durante il loro svolgimento.

Il Tecnico opererà in stretto contatto con gli addetti alla commercializzazione al fine di organizzare la programmazione delle produzioni sia in termini quantitativi per specie, sia in termini qualitativi. Compito, questo, importante e difficoltoso in un settore come le carni alternative. Infatti quasi tutte le carni del paniere ARAS hanno una loro stagionalità o periodi di maggiore o minore richiesta. Né è un esempio l'allevamento del piccione dove, per ottenere il massimo risultato economico, vanno programmate con precisione le varie rimonte annuali in modo da avere la maggior disponibilità di prodotto possibile nel momento in cui vi è una forte richiesta di mercato e quando il prezzo è più elevato (a dicembre è normalmente il doppio di quello di giugno).

Il Tecnico, inoltre sarà spesso presente nel mattatoio dell'Associazione e negli altri Centri convenzionati nel momento della macellazione e del sezionamento delle carni, per controllare il prodotto allevatore per allevatore ed individuare tempestivamente eventuali anomalie, sia di ordine sanitario che di carattere qualitativo, segnalandole immediatamente all'allevatore responsabile ed individuando assieme a questo i rimedi del caso. In questa fase di controllo verranno anche esaltate le variabili positive sicuramente riscontrate in alcuni allevamenti e studiate le cause che le determinano, in modo da raggiungere lo stesso risultato con le produzioni degli altri allevamenti.

Al precedente capitolo 3) è stato illustrato il sistema innovativo di controllo della popolazione dei cinghiali, già praticato nel Parco del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Attualmente questo sistema sta per essere adottato anche tra i Parchi e le Province marchigiane (vedi Macerata). La carne dei cinghiali catturati è di ottima qualità e va valorizzata dal momento della cattura dell'animale al momento della sua collocazione sul mercato. Il Tecnico dell'ARAS dovrà assistere gli Agricoltori assegnatari dei chiusini di cattura, operanti nei territori dei Gal "Piceno" e "Sibilla", nell'organizzare il sistema delle catture e del trasporto degli animali al mattatoio. Dovrà inoltre assistere gli Allevatori di cinghiali associati all'ARAS che si assumeranno il compito di accrescere

gli animali piccoli i quali, a differenza degli adulti, non verranno immediatamente macellati dopo la cattura.

Sulla base dell'esperienza già maturata dall'ARAS nella cattura dei cinghiali e nella valorizzazione della relativa carne, il Tecnico fornirà consulenza ed assistenza anche agli Enti e alle Istituzioni che adotteranno il sistema della cattura con l'assegnazione di chiusini agli agricoltori, nella fase di programmazione e gestione del sistema stesso.

6. AREA DI INTERVENTO

L'intervento verrà realizzato entro l'area territoriale dei seguenti Comuni, interessata dall'attuazione del PSL Piceno: Carassai, Cossignano, Grotazzolina, Massa Fermana, Monsampietro Morico, Monte V. Combatte, Monte Vidon Corrado, Montefiore Dell'aso, Monterubbiano, Montottone, Moresco, Offida, Servigliano, Montalto Marche, Montappone, Montedinove, Montegiberto, Monteleone Di Fermo, Montelparo, Monterinaldo, Ortezzano, Petritoli, Ponzano Di Fermo, Ripatransone, Belmonte Piceno, Falerone, Arquata Del Tronto, Acquasanta Terme, Amandola, Appignano Del Tronto, Castignano, Comunanza, Force, Montefalcone Appennino, Montefortino, Montegallo, Montemonaco, Palmiano, Roccafluvione, Rotella, Santa Vittoria In Matenano, Smerillo, Venarotta. E nell'ambito dell'area territoriale del Gal Sibilla dai seguenti comuni: Acquacanina, Belforte del Chienti, Bolognola, Caldarola, Camerino, Camporotondo di Fiastone, Castelraimondo, Castelsantangelo sul Nera, Cessapalombo, Colmurano, Esanatoglia, Fiastra, Fiordimonte, Fiuminata, Gagliole, Gualdo, Loro Piceno, Monte Cavallo, Monte San Martino, Muccia, Penna San Giovanni, Pievebovigliana, Pieve Torina, Pioraco, Pollenza, Ripe San Ginesio, San Ginesio, San Severino Marche, Sant'Angelo in Pontano, Sarnano, Sefro, Serrapetrona, Serravalle di Chienti, Tolentino, Treia, Urbisaglia, Ussita, Visso.

7. TEMPI DI REALIZZAZIONE

La durata del progetto è condizionata da una serie di ragioni e circostanze:

- trattasi di un comparto zootecnico sostanzialmente nuovo con ancora poche esperienze consolidate negli aspetti allevatoriali;
- va considerato l'elevato numero di specie diverse che fanno parte del comparto delle carni alternative, selvaggina da carne compresa;
- va tenuto conto dell'estrema diversità esistente tra le varie specie (dalla quaglia allo struzzo, dal germano al cinghiale) che richiede una preparazione specifica per ognuna, in quanto i metodi di allevamento, le strutture, l'alimentazione e la prevenzione delle varie patologie, sono totalmente differenti.

L'attività di assistenza tecnica non sarà rivolta soltanto agli operatori già attivi ma, viste le favorevoli prospettive di mercato delle carni in questione, anche ad un numero rilevante di nuovi allevatori che nella fase di avvio dell'allevamento avranno bisogno di sperimentare e collaudare, con l'ausilio del Tecnico, i migliori sistemi di allevamento. A questi allevatori in particolare, il sostegno e la consulenza di un Tecnico non può essere limitata soltanto ad un breve periodo.

In questo quadro, la raccolta e la verifica dei dati tecnici e la loro divulgazione ed applicazione pratica negli allevamenti, affinché si possa consolidare un sistema produttivo di alto livello qualitativo e reddituale, non può prescindere da un impegno costante del Tecnico per un congruo periodo di tempo, considerato anche che si tratta di avviare allevamenti di animali con un ciclo biologico medio-lungo.

Il tempo tecnico necessario alla realizzazione del progetto, il quale è già in fase esecutiva dalla data del 15 gennaio 2004, tenuto conto delle considerazioni su esposte, non potrà essere inferiore a due stagioni produttive. Si prevede quindi di portare a termine il progetto entro la data del 31 ottobre 2005.

8. RISORSE UMANE

Nella prima fase dell'attività di assistenza tecnica si ritiene necessario dover ricorrere all'assunzione diretta di un Tecnico laureato in Scienze delle Produzioni Animali. In questa fase il Tecnico dovrà operare dietro disposizioni ben precise trattandosi di un lavoro sostanzialmente metodico, di raccolta dati e di conoscenza del settore. Sarà anche il periodo in cui il Tecnico dovrà acquisire l'esperienza necessarie per affrontare la realizzazione delle fasi successive. Dal maggio 2004 lo stesso Tecnico verrà responsabilizzato maggiormente con l'affidamento dell'incarico mediante la sottoscrizione di un contratto di collaborazione coordinata e continuativa per progetto.

Relativamente ad aspetti del progetto di tipo altamente specialistico e per attività puramente formative, il Tecnico durante la realizzazione di progetto dovrà potersi avvalere del supporto di esperti esterni (veterinario, ecc.).

Per rendere più efficace l'azione del Tecnico sarà necessario l'acquisto di materiali quali pubblicazioni (poche anche perché il settore ne è praticamente quasi sprovvisto) e microchip con relativa attrezzatura per l'applicazione e per la lettura.

9. PREVENTIVO DI SPESA

Il costo complessivo da sostenere per la realizzazione del progetto è di € 71.428 che, suddiviso per voci di spesa e per annualità, viene riportato nella tabella che segue. Per quanto riguarda € 50.000 verrà coperto dal contributo richiesto ai Gal "Piceno" e Sibilla", mentre la parte restante di spesa, pari ad € 21.428, verrà sostenuta dall'ARAS con fondi propri di bilancio.

Voci di spesa		Tecnico	Anno 2004	Anno 2005	Totale
Personale	Collaborazioni Tecniche	Bonifazi Tonino	22.990	28.740	51.730
	Consulenze		600	400	1.000
	Personale dipendente	Bonifazi Tonino	8.600		8.600
Viaggi e missioni	Rimborsi spese viaggi	Bonifazi Tonino	2.800	2.300	5.100
	Missioni, pasti e soggiorno		250	300	550
Materiali informativi	Ideazione ed elab. grafica		300		300
	Realizzazione		600		600
Seminari e convegni	Affitto sedi		100	100	200
	Compenso relatori		250	400	650
	Realizzazione Inviti		250	250	500
	Spedizioni		200	200	400
Coordinamento	Spese di coordinamento		300	200	500
Spese generali	Spese generali		700	598	1.298
Totali			37.940	33.488	71.428

10. INDICATORI FISICI

Al fine di poter verificare l'effettivo conseguimento degli obiettivi prefissati anche mediante elementi inconfutabili e significativi vengono individuati i seguenti indicatori:

10.1. Indicatori di realizzazione

Indicatore	Valore-obiettivo
Numero complessivo di imprese contattate	500
Numero complessivo di Imprese direttamente coinvolte nel progetto	20
Numero di Imprese coinvolte a titolarità femminile	6

10.2. Indicatori di risultato

Indicatore	Valore-obiettivo
Imprese contattate rispetto il totale delle imprese dell'area	22%
Imprese coinvolte nel progetto rispetto il numero di imprese dell'area	1%
Imprese che hanno introdotto innovazioni di processo e/o prodotto rispetto alle imprese coinvolte	30%
Aumento del valore della produzione delle carni alternative macellate, lavorate e commercializzate nel mattatoio di Ortezzano	45%
Incidenza della produzione primaria proveniente dagli allevamenti dell'area dei Gal "Piceno" e Sibilla" sull' aumento del valore della produzione delle carni alternative macellate, lavorate e commercializzate nel mattatoio di Ortezzano	30%

Ancona, 15 maggio 2004

IL PRESIDENTE
Emilio Landi