

Artigianato 4.0

Fase: Post emergenza

Settori: Sostegno alle imprese

Tipo di rischio: Multirischio

Ambito: Tecnologie A Servizio Della Produttività

Codici SDG: 08-Decent work and economic growth, 09-Industry, innovation and infrastructure

Codici DAC-CRS: 43050-Non-agricultural alternative development, 32130-Small and medium-sized enterprises (SME) development, 32140-Cottage industries and handicraft

Raccomandazione

Nell'ambito dei progetti realizzati attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie a servizio della produttività, si raccomandano una serie di azioni mirate alla ripresa economica post sisma delle aziende che operano nel settore della produzione artigianale. In particolare, per poter migliorare quantitativamente e qualitativamente la produzione, a seconda delle richieste di mercato, possiamo sintetizzare le azioni in:

- Acquisti di macchinari innovativi dal punto di vista tecnologico.
- Formazione continua del personale che utilizza i macchinari.
- Riorganizzazione della produzione in funzione delle nuove esigenze.
- Miglioramento dell'immagine dell'azienda attraverso investimenti nell'ambito della comunicazione.
- Creare le condizioni per poter cogliere una pluralità di opportunità di mercato;
- Costruire e realizzare i progetti tempestivamente e riferiti alle condizioni socio-economiche effettive dei territori colpiti.

Errori da non commettere

Considerando che la pandemia ha acuito condizioni già compromesse, occorre prestare maggiore attenzione:

- Sulla frammentazione della comunità che potrebbe determinare dispersione del patrimonio culturale su cui basare la produzione creativa.
- Sulla deficienza del progetto nel ri-generare senso di appartenenza e di legame con le conoscenze tradizionali.
- Sul progressivo spopolamento.

Tra gli errori da non commettere, possono essere annoverati i seguenti:

- Affrontare la costruzione dei progetti senza riferirsi ad un approccio integrato, includente e condiviso con la comunità, i luoghi e i soggetti destinatari.
- Non valorizzare le reti multiculturali e le reti fra comunità limitrofe, fra enti, istituzioni, associazioni e imprese e i relativi partenariati.
- Realizzare il progetto in modo non contestualizzato, ossia senza tener conto delle realtà locali, delle competenze, delle conoscenze e delle maestranze presenti o da poter formare.

Criticità

Dalle diverse esperienze si possono estrapolare alcune criticità:

- La chiusura temporanea delle aziende con conseguente stop della produzione dovuta al diffondersi della pandemia.
- La riconversione urgente della produzione artigianale, in particolare per quanto riguarda il settore tessile/abbigliamento, per rispondere ai bisogni del Paese in un momento di difficoltà attraverso la produzione di dispositivi di protezione individuale.
- La costante incertezza in cui si trovano alcune piccole e medie imprese artigiane che stanno meditando la chiusura. Molte imprese artigiane sono, nonostante la temporanea riconversione della produzione, in attesa di capire quale piega prenderanno gli eventi e quale sarà il proprio futuro.

Misure di successo

Partendo dal presupposto che un'azienda che investe nell'innovazione dei processi produttivi pone le basi per una crescita della stessa nella direzione ottimale del mercato di riferimento, le misure di successo che può adottare si possono sintetizzare in:

- Acquisti di macchinari tecnologici al fine di aumentare la produttività sia dal punto di vista qualitativo che dal punto di vista quantitativo.
- Riorganizzare la linea produttiva in funzione delle esigenze che si vengono a creare e soprattutto dei nuovi tempi di produzione, diminuiti grazie alle tecnologie.
- Formare costantemente il personale addetto all'utilizzo delle macchine sia per evitare criticità all'interno del processo produttivo, sia in maniera tale da poter rendere il personale pronto ad affrontare autonomamente le nuove dinamiche competitive dell'azienda.
- Investire nella pubblicità, nel marketing online, nel rinnovamento dell'immagine aziendale, tramite profili sui social network.
- Investire ed aprire un sito di e-commerce relativo all'azienda, per poter vendere i prodotti anche al di fuori del territorio con conseguente aumento della clientela.
- Rinnovare e curare, attraverso periodici restyling, i negozi fisici di vendita a terzi.
- Aumentare le proposte dell'azienda con un conseguente aumento del fatturato, dei nuovi clienti, delle collaborazioni con altre aziende e professionisti.

In pratica

Esperienza 1 — Maglificio Santa Lucia - Comune di Comunanza

1. **Ultimo aggiornamento:** 20 marzo 2020
2. **Obiettivo:**

La Santalucia Srl, laboratorio artigianale che opera nel settore di alta manifattura, ha impostato il progetto MARCHIO "KIROCACHEMIRE" partendo dalla creazione di una nuova linea di maglieria in cachemire di estrema qualità e pregio. La nuova linea, grazie all'implementazione dell'idea progettuale, vedrà un ulteriore miglioramento in termini di qualità del prodotto attraverso l'acquisto dell'innovativo reparto stiro e l'impianto di lavanderia a secco.

L'obiettivo della Santalucia Srl, nell'implementazione del progetto, è offrire al territorio colpito duramente dal terremoto, un segnale di ottimismo legato ad un elemento di assoluta novità.

Gli obiettivi di progetto sono stati focalizzati sugli investimenti produttivi, necessari e funzionali sia alla qualificazione delle lavorazioni, sia a perseguire l'aumento dell'efficienza produttiva.

3. **Ente:** Maglificio Santa Lucia - Comune di Comunanza

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Grazie al contributo ricevuto dal Comitato Sisma Centro Italia, l'azienda ha avuto la possibilità di acquistare una lavanderia a secco di ultima generazione, di alta qualità tecnologica nell'ambito dei trattamenti e lavaggi specifici a cui il cachemire viene sottoposto, consentendo al capo di essere ulteriormente morbido.

Il lavaggio a secco viene effettuato attraverso l'utilizzo di solventi alternativi e la macchina anche in questo risulta essere estremamente efficiente, rapida e sviluppa il massimo della tecnologia in uno spazio contenuto.

Oltre all'acquisto della lavanderia a secco, l'azienda si è dotata di:

- Macchina da stiro a nastro Nepi Mod. NCP/90 – Piani Vaporex 90/180
- Generatore di vapore Thermindus Mod. Ts/300 Serie Unibloc
- Manichino luminoso regolabile
- Pistola per smacchiare
- Forbice elettrica Rasor DS503
- Macchina Lavasecco Union ad Idrocarburi

Negli ultimi periodi, da parte delle Istituzioni, si sono moltiplicati gli appelli affinché le Aziende italiane del tessile/abbigliamento, si impegnassero nella produzione di dispositivi di protezione da immettere sul mercato. L'azienda quindi durante la pandemia, ha contribuito alla produzione di mascherine in tessuto.

7. **Costi:** 173.500 €

8. **Cosa abbiamo imparato:**

Con gli investimenti produttivi sostenuti nell'ambito di tale percorso progettuale, l'azienda proponente ha totalmente riorganizzato la produzione, connotando l'impresa secondo il paradigma Industria 4.0.

Le tecnologie acquisite, e la riorganizzazione dei processi consentono oggi all'azienda elevata flessibilità produttiva con un processo industriale e quindi:

- Riduzione di tempi e costi di lavorazioni di oltre il 10%.
- Riduzione del tempo di movimentazione della materia prima/semilavorato.
- Riduzione di oltre il 20% dei materiali di scarto e degli sfridi di lavorazione.

Specificatamente in termini di flessibilità produttiva, oggi il Maglificio Santa Lucia è in grado di:

- Garantire volumi produttivi importanti per i clienti storici, che generalmente chiedono quantità significative.
- Sviluppare un processo produttivo per singolo capo, anche in ottica "On Demand".

Dal punto di vista strategico tutto questo significa aver creato le condizioni per poter cogliere una pluralità di opportunità di mercato, anche grazie al percorso di formazione

continua sul campo che gli addetti interni hanno dovuto affrontare per essere pronti a sostenere efficacemente le nuove dinamiche competitive.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/santalucia/>

Esperienza 2 — Axis S.R.L. - Comune di Monte Vidon Corrado

1. **Ultimo aggiornamento:** 14 giugno 2020

2. **Obiettivo:**

L'Axis Srl è un'azienda specializzata nella produzione a mano di cappelli, con sede in Montappone.

Gli obiettivi del progetto sono:

- Miglioramento dei processi produttivi.
- Ampliamento della gamma dei prodotti proposti e realizzati.

Altri risultati fondamentali che ci si attende sono:

- La conoscenza approfondita delle macchine utilizzate in maniera tale da mantenerle sempre nello stato ottimale di efficienza.
- L'acquisizione, attraverso la condivisione attiva delle conoscenze, delle capacità tecniche e intellettuali per procedere allo sviluppo dei prototipi come indicato dagli stilisti.
- Dare consigli sulle tecniche di lavorazione ed individuare di conseguenza le soluzioni migliori assistendo attivamente l'area sviluppo aziendale anche attraverso l'utilizzo di software dedicati alla progettazione, con un conseguente miglioramento e una ottimizzazione dei processi produttivi affidati al personale.

3. **Ente:** Axis S.R.L. - Comune di Monte Vidon Corrado

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

All'inizio del progetto l'azienda svolgeva la produzione e prototipazione prevalentemente a mano. A fine progetto, grazie al finanziamento del Comitato Sisma Centro Italia, potrà proporsi sul mercato di riferimento con delle elevate conoscenze tecniche e tecnologiche che le permetteranno di aumentare la produzione di articoli, svolgendo una lavorazione più snella.

Con il finanziamento è stato acquistato un macchinario con sistema CAD/CAM e relativo software CAD 2d che fornisce durante il ciclo produttivo la possibilità di:

- Visualizzare il prototipo prima che venga realizzato attraverso un'anteprima.
- Perfezionare il disegno in qualsiasi dettaglio.
- Realizzare campioni dall'ampia struttura o molto piccoli in base alle esigenze.
- Ottenere una realizzazione dalla precisione estrema.

Grazie al progetto, l'azienda che non disponeva prima del sistema cad/cam, potrà aumentare la quantità e la qualità della produzione e della progettazione facilitando e

velocizzando l'operato dei dipendenti e potenziando il reparto stilistico dell'azienda.

Una volta inserito il macchinario e relativo software in azienda si è provveduto ad assumere e formare due lavoratrici disoccupate, iscritte al centro per l'impiego e residenti in area cratere sisma 2016. Contemporaneamente è stato formato come responsabile di produzione un dipendente in forza all'azienda.

7. **Costi:** 157.600 €

8. **Cosa abbiamo imparato:**

Una volta che il macchinario è entrato definitivamente all'interno del ciclo di sviluppo, le migliorie sono state evidenti:

- I tempi della fase di taglio si sono accorciati notevolmente.
- La gamma dei prodotti presentati si sta gradualmente ampliando grazie all'innovazione tecnologica.
- Le elevate conoscenze tecniche e tecnologiche introdotte in azienda hanno avuto un impatto positivo in ogni area della stessa con benefici significativi nella velocità di esecuzione e potenziamento della prototipazione e produzione.

L'azienda, grazie alla tecnologia Cad-Cam, ha:

- Ridotto il tempo di lavorazione.
- Incrementato il numero di clienti soddisfatti per i tempi di consegna e la qualità percepita del prodotto.
- Diminuito gli errori di lavorazione e i conseguenti resi.
- Eliminato gli scarti.
- Migliorato l'immagine della propria attività attirando nuovi clienti e nuovi professionisti.

E' ora possibile produrre internamente semilavorati che prima si acquistavano esternamente con vantaggi enormi come il controllo dei costi, dei tempi, del tipo di materiale e misure.

Il fatturato dal 2018 al 2019 è cresciuto del 20%. A tale aumento hanno contribuito nuovi clienti per un 12% mentre il restante è attribuibile ai clienti già in portafoglio che hanno visto aumentare le proposte offerte dalla Axis srl di Forti Carlo. I laboratori esterni, collaboratori stabili, sono cresciuti di due unità mentre sono aumentate del 20% le collaborazioni occasionali con professionisti, laboratori, e partite iva.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/axis/>

Esperienza 3 — Calimar - Comune di Falerone

1. **Ultimo aggiornamento:** 08 aprile 2020

2. **Obiettivo:**

La Calimar è un'azienda tessile con sede nel Comune di Falerone.

Gli obiettivi del progetto sono:

- Il miglioramento qualitativo e quantitativo della produzione, attraverso

l'acquisizione di macchinari ad alta tecnologia.

- La crescita dell'immagine aziendale sia online che offline, andando ad aumentare la funzionalità sia dell'arredamento che del sito.
- L'aumento di professionalità tecnica del personale interno ed esterno all'azienda, sia per lo sviluppo dei prodotti che nelle conoscenze tecniche nell'utilizzo di macchinari specifici ad alta tecnologia.

I macchinari acquistati grazie al contributo del Comitato Sisma Centro Italia, permetteranno al lavoratore di svolgere le mansioni in maniera più agevolata, con tempi più veloci e di maggiore qualità per la bassa emissioni di rumori.

3. **Ente:** Calimar - Comune di Falerone

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

L'azienda, con la prospettiva di crescere e di aumentare la qualità della sua immagine e della sua produzione nel mondo del mercato, concentra il progetto su diversi aspetti:

- Macchinari adeguati ed innovativi volti ad ottimizzare i processi produttivi.
 - ACQUISTO COMPUTER SHIMA SEIKI SDS ONE APEX 3-3 - sistema per la preparazione disegni e programmazione automatica. Ha una visione tridimensionale con possibilità di costruire manichini virtuali di tutte le forme e misure.
 - ACQUISTO TRAVETTATRICE - consente di cucire etichette e stemmi con la massima professionalità e precisione. Finalizzata all'ottimizzazione per lo sviluppo di una nuova linea.
 - ACQUISTO MACCHINA RETTILINEA DA MAGLIERIA - particolarmente indicata per effetti, intrecci e disegni.
- Innovazione tecnologica attraverso il potenziamento hardware e software e alla programmazione automatica.
 - Potenziamento gestionale hardware e software dell'azienda, installato un server e un nuovo programma di gestione. Inserito un nuovo processore con hard disk completo di tutti gli accessori, video e stampante.
- Maggiore visibilità outlet.
 - Arredamento del punto vendita outlet, destinato ad una migliore immagine e redditività dell'azienda. La ristrutturazione comprende un sistema di scaffalature adatte all'alloggiamento dei capi sia appesi che stesi, un camerino di prova e un lungo bancone. Si è provveduto ad installare un'ampia vetrina dotata di porta d'ingresso ed all'istallazione di un regolare impianto di riscaldamento e raffrescamento. Si è provveduto poi all'acquisto di una tenda per la protezione dal sole ed all'acquisto di un ulteriore scaffalatura. E' stato inoltre inserito un computer con nuovo sistema gestionale software ed utilizzo del codice a barre per l'unità destinata alla vendita diretta.
- Formazione professionale stilistica e commerciale.
- Creazione di una linea di altissima qualità, la STAY27 da affiancare al già

consolidato marchio Calimar.

- Assunzione di nuovo personale per un team di qualità, sinonimo di efficienza e capacità.

7. **Costi:** 199.500 €

8. **Cosa abbiamo imparato:**

I macchinari acquistati hanno migliorato il processo produttivo. In particolare la travettratrice ha snellito molto il lavoro con risultati precisi e di qualità. La macchina circolare è valsa da supporto per la produzione della stagione inverno 2019 ed ha permesso un incremento della produttività. Infine la macchina rettilinea è stata utilizzata per la realizzazione del campionario estate 2020. Con tale investimento è stato possibile allargare la gamma dei prodotti, introducendo nuovi tipi di lavorazione.

Il ciclo produttivo viene ora gestito con il nuovo programma, un lavoro che fino a poco tempo fa era quasi del tutto manuale.

I risultati ottenuti dalla nuova immagine dell'outlet sono positivi, con un incremento delle vendite per i mesi da novembre a gennaio di oltre il 50% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno.

La formazione stilistica, ormai conclusasi, ha permesso un apprendimento adeguato tanto da poter permettere al personale formato di potersi ora gestire autonomamente per la realizzazione dei capi.

Durante il periodo di estrema difficoltà e di chiusura momentanea della normale attività, Colimar ha voluto contribuire all'emergenza COVID19, avviando la produzione di mascherine in tessuto.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/calimar/>

Innovazione dei processi produttivi nella filiera alimentare

Fase: Post emergenza

Settori: Sostegno alle imprese

Tipo di rischio: Multirischio

Ambito: Tecnologie A Servizio Della Produttività

Codici SDG: 09-Industry, innovation and infrastructure, 12-Responsible consumption and production

Codici DAC-CRS: 31161-Food crop production, 31120-Agricultural development, 31165-Agricultural alternative development

Raccomandazione

Nell'ambito dei progetti realizzati attraverso l'implementazione delle nuove tecnologie a servizio della produttività, si raccomandano una serie di azioni mirate alla ripresa economica post sisma delle aziende che operano nella filiera alimentare. In particolare, per poter migliorare quantitativamente e qualitativamente la produzione, a seconda delle richieste di mercato, possiamo sintetizzare le azioni in:

- Introdurre diversi macchinari e strumenti tecnologici.
- Promuovere l'attività aziendale.
- Ottimizzare la gestione del personale.
- Investire sulle risorse umane, tramite assunzione e formazione del personale, aumentando il livello occupazionale del territorio.
- Rafforzare l'immagine aziendale.
- Introdurre nuove linee di produzione.

Errori da non commettere

Tra gli errori da non commettere, possono essere annoverati i seguenti:

- Affrontare la costruzione dei progetti senza riferirsi ad un approccio integrato e condiviso con la comunità, i luoghi e i soggetti destinatari.
- Non valorizzare le reti locali fra piccoli produttori, fra enti, istituzioni, associazioni e i relativi partenariati.
- Costruire progetti non contestualizzati: che non tengano cioè conto delle realtà ambientali e territoriali, delle realtà produttive locali.
- Costruire e realizzare i progetti tempestivamente e riferiti alle condizioni socio-economiche effettive dei territori colpiti.
- Non tener conto delle condizioni ambientali ed economiche al contorno.
- Utilizzare personale non formato.
- Investire su risorse non sostenibili e non eco-compatibili.
- Non includere biodiversità, piccole produzioni, prodotti tipici locali e presidi.

Criticità

Dalle diverse esperienze si possono estrapolare alcune criticità:

- Per l'acquisto dei macchinari, spesso di tipologia molto particolare, non sempre è stato possibile

acquistarli da aziende produttrici presenti all'interno dei territori del cratere.

- La chiusura temporanea delle aziende con conseguente stop della produzione dovuta al diffondersi della pandemia.
- Nella realizzazione dei progetti, le aziende sono incappate nel lockdown causato dalla pandemia, non potendo iniziare o dovendo sospendere le attività di tirocinio e/o formazione del personale.

Misure di successo

Partendo dal presupposto che un'azienda che mette in atto scelte vincenti impattando positivamente nel settore produttivo e investendo nell'innovazione dei processi, pone le basi per una crescita della stessa, consapevole dell'andamento economico e delle esigenze di mercato, le misure di successo che può adottare si possono sintetizzare in:

- Acquisto di macchinari e strumenti tecnologici che favoriscono l'implementazione del processo produttivo.
- Sviluppo del sistema di filiera corta, che consenta al consumatore di avere maggiori garanzie, sia dal punto di vista qualitativo che di tracciabilità.
- Svolgere attività periodiche di formazione del personale coinvolto per l'utilizzo in totale sicurezza dei macchinari acquistati.
- Migliorare l'immagine aziendale tramite la realizzazione di siti web, al fine di aumentare la visibilità sia dell'azienda ma anche del territorio.
- Aprire l'e-commerce, per poter tenere attivo il settore delle vendite anche in fase pandemica, aumentare il mercato di sbocco e ampliare il pubblico, con un conseguente aumento del fatturato.

In pratica

Esperienza 1 — Cooperativa Lenticchia di Castelluccio - Castelluccio di Norcia

1. **Ultimo aggiornamento:** 24 febbraio 2020

2. **Obiettivo:**

Il progetto nasce dalla volontà dei soci della Cooperativa della Lenticchia di Castelluccio di Norcia di proseguire e migliorare il proprio operato, che da oltre 20 anni caratterizza il territorio di Castelluccio di Norcia. Nata con l'obiettivo di riunire tutti i possessori dei terreni agricoli impegnati nella coltivazione della Lenticchia IGP, attualmente la Cooperativa detiene una superficie di circa 200 ettari destinati a coltivazione di lenticchia.

Gli obiettivi del progetto proposto dalla Cooperativa sono:

- Rilanciare l'economia del territorio mediante interventi nelle diverse fasi di filiera, dalla raccolta in campo alla distribuzione del prodotto finale.
- Sviluppare un sistema di filiera corta, che consenta al consumatore di avere maggiori garanzie, sia dal punto di vista qualitativo che di tracciabilità, attraverso l'implementazione e l'introduzione di nuovi macchinari e strumenti tecnologici.
- Consentire un perfezionamento del prodotto, sia da un punto di vista intrinseco, che per fattori esterni. Si prevedono gli acquisti di macchinari tecnologicamente avanzati.

- Svolgere attività di formazione del personale coinvolto per l'utilizzo in totale sicurezza dei macchinari acquistati.

3. **Ente:** Cooperativa Lenticchia di Castelluccio - Castelluccio di Norcia

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Il finanziamento del Comitato Sisma Centro Italia ha permesso un'implementazione del processo produttivo della Cooperativa grazie all'introduzione di diversi macchinari e strumenti tecnologici:

- **Macchina X-Ray.** - L'ispezionatrice x-ray è una macchina a tecnologia avanzata che consente di rilevare corpi estranei, quali pietre, metalli e cristalli.
- **Bilancia controllo peso statistico o selezionatrice ponderale.** - Offre i più elevati standard qualitativi nella tecnologia della pesatura dinamica. La tecnologia elettronica fornisce un controllo della qualità della produzione attraverso una elevata costanza di ripetitività e affidabilità dello strumento stesso.
- **Applicatore automatizzato etichette.** Grazie a questo macchinario è possibile ridurre notevolmente i tempi di produzione, che in alcuni casi prevedevano l'etichettatura a mano, nonché avere una maggior precisione nell'applicazione delle stesse etichette, con conseguente miglioramento estetico del prodotto.
- **Stampante a trasferimento termico** incorporata nella macchina confezionatrice. Questa stampante consente di scrivere lotto e scadenza direttamente sul film, ossia il materiale di cui è composto il sacchetto di lenticchie, consentendo così una notevole riduzione non solo dei tempi di lavorazione, ma anche di materiale. Non sarà infatti più necessario stampare le informazioni obbligatorie sull'etichetta, (processo che comportava utilizzo di etichette e ribbon), ma verrà tutto impresso direttamente sul lato del sacchetto, avendo così un immediato riscontro della shelf life e della tracciabilità del prodotto.
- **Spandiletame.** E' una macchina agricola trainata con attrezzature per trasporto e spandimento laterale in campo di letami zootecnici.
- **Vasca** per trasporto prodotto agricolo. Si tratta di una vasca che consente il trasporto dei prodotti agricoli dal campo agli stabilimenti di lavorazione. Questo macchinario agricolo consentirà di ridurre notevolmente i tempi di raccolta dei prodotti, che precedentemente venivano trasportati all'interno di sacconi in viaggi ripetuti più volte durante la giornata. In questa maniera sarà possibile trasportare un quantitativo nettamente più alto in un'unica soluzione.
- **Combinata Seminatrice** integrata con erpice rotante. Macchina di ultima generazione impiegata nel processo di semina delle lenticchie, grazie alla quale è possibile ridurre i tempi di lavoro e i passaggi in campo.

Altro aspetto essenziale del progetto è l'assunzione a tempo indeterminato full-time di personale dipendente under 40.

Nella fattispecie si è voluto favorire l'empowerment femminile, formando adeguatamente la persona neoassunta in tutte le pratiche relative al funzionamento della stessa Cooperativa. Oltre ad essere impegnato nelle attività di progetto, il nuovo personale dipendente è stato assunto nell'ottica di incentivare la popolazione giovanile a restare ed investire nel territorio, garantendo una maggiore stabilità per il futuro.

Vista l'implementazione del comparto agricolo, con i mezzi di cui sopra, negli ultimi mesi

è stato necessario assumere una nuova figura. Nella fattispecie si tratta di un dipendente under 30 assunto per effettuare le lavorazioni nei terreni.

La Cooperativa infatti, oltre ad essere composta da 14 soci conferitori, si avvale di personale dipendente, che grazie al contributo del Comitato Sisma Centro Italia, è passato da un numero iniziale di 4 persone ad un numero finale di 6.

7. **Costi:** 200.000 €

8. **Cosa abbiamo imparato:**

Grazie a all'acquisto e alle installazioni dei macchinari descritti in precedenza è stato possibile

- Perfezionare il processo produttivo consentendo una notevole riduzione dei tempi lavorativi.
- Implementare degli standard aziendali relativi all'offerta qualitativa del prodotto.
- Porre l'attenzione all'eco-sostenibilità di alcune attrezzature acquistate.
- Promuovere l'occupazione.
- Aumentare le potenzialità, attraverso gli strumenti tecnologici acquistati, delle 14 aziende facenti parte della Cooperativa e consentire loro di raggiungere elevati standard lavorativi. Tutti gli investimenti inseriti a progetto costituiscono una base fondamentale per l'attività della Cooperativa, poiché i macchinari acquistati vengono impegnati nei processi lavorativi che riguardano il prodotto dei 14 soci conferitori della stessa Cooperativa.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/cooperativa-lenticchia-di-castelluccio/>

Esperienza 2 — Birra Alta Quota - Cittareale

1. **Ultimo aggiornamento:** 08 dicembre 2020

2. **Obiettivo:**

Il progetto proposto da Birra Alta Quota, di Cittareale, intende essere uno strumento:

- Per conoscere i prodotti tipici del territorio.
- Per favorire la ripartenza economica del territorio a seguito degli eventi sismici, attraverso la promozione e la valorizzazione delle tipicità locali.

Infatti, i prodotti tipici, locali, tradizionali sono particolarmente apprezzati dai consumatori, proprio per la forte connessione con i luoghi di produzione, fatto che li rende unici e rappresentativi della tradizione e della cultura dei luoghi. E il prodotto tipico ha assunto senso, significato e sapore ancora di più in questo anno di pandemia e lockdown durante il quale, attraverso i canali e-commerce, si è potuto arrivare a quei prodotti che hanno fatto sentire gli italiani un po' più vicini alla loro terra.

Il progetto, finanziato con il contributo del Comitato Sisma Centro Italia, prevede:

- L'acquisto di attrezzature a servizio della produzione e della distribuzione dei prodotti alimentari tipici della zona.
- La promozione dell'attività dell'azienda.
- L'ottimizzazione della gestione del personale.

- L'incremento del livello occupazionale del territorio mediante l'inserimento lavorativo di nuove risorse nell'azienda.
- La formazione delle nuove risorse.

3. **Ente:** Birra Alta Quota - Cittareale

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Con il finanziamento ottenuto, si è proceduto:

- All'acquisto del nuovo furgone per trasporto merci e
- All'acquisto di nuovi macchinari e attrezzature per la logistica e per l'incremento dell'efficienza produttiva (muletto elettrico, dosatori e pompe, gruppo frigo, impianti di spillatura birra).
- Ad effettuare interventi di miglioramento dell'impianto elettrico.
- All'assunzione di tre risorse umane ad ampliamento dell'organico.
- All'acquisto di un impianto multifunzione computerizzato per cottura e sterilizzazione di prodotti alimentari con cui allestire un piccolo laboratorio di conserve agroalimentari. Il macchinario permette infatti, con standard altissimi, di cuocere qualunque tipo di prodotto alimentare (frutta, verdura, legumi, ecc.) per la produzione di sughi, zuppe, stufati, marmellate, salse, patè, sottaceti, creme dolci e salate, ecc. Lo stesso effettua la sterilizzazione dei prodotti confezionati in contenitori di vetro.
- Sul fronte comunicazione, alla realizzazione di un nuovo sito web che ha migliorato notevolmente la visibilità dell'azienda e del territorio. Un sito con sezione e-commerce, che ha permesso di percorrere la strada delle vendite online. Un'importante opportunità di business che ha dato la possibilità, durante la pandemia, di poter tenere vivo il settore vendite. Il sito ha permesso di avere maggiore visibilità e di aumentare il mercato di sbocco ampliando il pubblico, anche con campagne di promozione dirette e a costi accessibili. Uno strumento che ha permesso anche di avere una profilazione maggiore dei clienti.
- All'allestimento di una sala multimediale con schermo 70 pollici (smart TV con possibilità di collegamento ad internet e a qualsiasi computer) e soundbar per riproduzione audio digital surround. Una sala con tavoli e sedute per presentazioni, riunioni, formazione personale.

7. **Costi:** 130.000 €

8. **Criticità:**

La pandemia ha limitato l'attività e ha rallentato di molto la conclusione del progetto.

9. **Cosa abbiamo imparato:**

Gli investimenti nell'attività mirano al rinnovo della linea di produzione e all'efficientamento di quanto esistente, con l'acquisto nuovi macchinari in aggiunta di quelli già esistenti che permetteranno un notevole aumento della produttività. Sono stati finalizzati alla qualità, all'efficienza e alla sostenibilità della produzione con riduzione dei costi. Tutto ciò per poter ottenere un incremento del fatturato aumentando la vendita sia delle tipologie di birra già presenti, sia mediante la produzione di nuove. In tal modo,

oltre ad incrementare la fetta di mercato già servita a livello regionale, con una capacità produttiva più elevata, ora si può pensare di ampliare il mercato su tutto il territorio nazionale, aumentando anche la gamma dei prodotti offerti.

10. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/birra-alta-quota/>

Esperienza 4 — Antica Norcineria F.Ili Ansuini snc - Norcia

1. **Ultimo aggiornamento:** 27 giugno 2019

2. **Obiettivo:**

Il progetto dell'Antica Norcineria F.Ili Ansuini nasce con l'intento di migliorare la produttività e l'efficienza dell'intera struttura a seguito del sisma. I risultati attesi dal progetto sono:

- L'incremento della capacità produttiva dell'azienda.
- La formazione, qualificazione e l'incremento del personale.
- L'aumento del fatturato.

Il progetto prevede:

- L'acquisto di alcuni macchinari moderni per razionalizzare al meglio il ciclo produttivo.
- Un innalzamento della professionalità dei lavoratori attraverso la formazione del personale, un incremento della forza lavoro da destinare soprattutto a mansioni attualmente non coperte adeguatamente.
- Il rafforzamento dell'immagine aziendale.

3. **Ente:** Antica Norcineria F.Ili Ansuini snc - Norcia

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Il progetto attivato dopo il sisma del 2016, si va ad inserire in un programma di investimento più ampio. L'azienda è proprietaria di due immobili, uno dei quali è crollato in seguito al terremoto. E' intenzione dell'azienda realizzare un progetto che prevede la ricostruzione dell'immobile distrutto ed al tempo stesso un migliore collegamento funzionale tra le due strutture. Grazie al contributo previsto per i danni del sisma, integrato da altre risorse anche proprie, si realizzerà un complesso produttivo più efficiente ed in grado di presentarsi ai clienti con una veste migliore. In questo contesto si inserisce il progetto a valere sul finanziamento promosso dal Comitato Sisma Centro Italia.

Il progetto ha previsto l'acquisto di nuovi macchinari per un miglioramento della produzione della norcineria:

- Una formatrice-insacchiatrice-clippatrice automatica, ideata per confezionare in budello pre-forato coppe, pancette, prosciutti, fese o pezzi di carne in genere (*fasi del ciclo: formatura, insacco, tensionatura, clippatura, taglio del budello/rete, espulsione del prodotto*).

- Una carica budello, macchina per il caricamento automatico del budello (*la macchina provvede automaticamente a caricare la quantità di budello impostata sull'apposito regolatore; in questo modo è facile per l'operatore impostare il numero di metri desiderato sull'apposita interfaccia*).
- Una carica rete, con la quale il caricamento delle rete avviene su tubi in acciaio inox.

Nel budget fornito dal Comitato Sisma Centro Italia è compreso il sostenimento delle spese necessarie alla messa in funzionamento dei macchinari.

Sono stati effettuati anche degli aggiornamenti professionali per l'uso dei nuovi macchinari ed è stata aumentata la forza lavoro attraverso la trasformazione di n. 3 contratti part-time in full-time.

7. Costi: 238.990 €

8. Criticità:

Per la tipologia di macchinari da acquistare non è stato possibile individuare un'azienda all'interno del cratere; l'acquisto prospettato riguarda dei macchinari altamente tecnologici e specifici del settore della produzione di salumi e le aziende più importanti ed affidabili sono localizzate tutte nel Nord Italia.

9. Cosa abbiamo imparato:

Lo spostamento di mansioni e la crescita progressiva della produzione, hanno determinato, come previsto dagli obiettivi iniziali, un ampliamento della forza lavoro; infatti l'azienda è passata da:

- 2 soci, 2 collaboratori e 17 dipendenti, di cui 11 full time e 6 part time

a:

- 2 soci, 2 collaboratori e 18 dipendenti, di cui 17 full time ed 1 part time (a 36 ore settimanali).

Uno degli obiettivi del progetto era quello di realizzare nel tempo un sensibile aumento del fatturato. Andando ad analizzare i risultati ottenuti fino ad oggi, si può rilevare che l'azienda è passata da un fatturato di euro 4.346.000 del 2017 ad un fatturato di euro 4.542.000 del 2018 (incremento del 4,5%); nei primi sei mesi del 2019 si è già registrato un incremento di oltre il 10% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente; considerando il trend di crescita si può stimare il fatturato dell'anno 2019 pari ad euro 5.200.000. Se fossero rispettate le stime di crescita si avrebbe, già dopo meno di 2 anni dall'inizio del progetto un incremento di fatturato vicino al 20%, nonostante la riduzione di fatturato avuta dal punto vendita aziendale per il minor afflusso di turisti dopo il terremoto.

Fra i risultati raggiunti si segnalano i riflessi che il progetto ha avuto nei confronti dei soggetti a contatto con l'azienda. Alcuni dipendenti impegnati in mansioni di maggiore responsabilità hanno aumentato la loro autostima sentendosi maggiormente integrati con l'azienda. Dal punto di vista sociale va ricordato che l'aumento della forza lavoro ha comportato l'assunzione di un soggetto svantaggiato all'interno dell'organigramma aziendale.

In seguito alla realizzazione del progetto e all'inserimento di nuovi macchinari, l'azienda

ha istruito anche alcuni tecnici/artigiani del territorio per risolvere nell'immediato problemi tecnici di tipo elettrico ed idraulico.

10. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/antica-norcineria-ansuini/>

Esperienza 5 — Athenor - Cerreto di Spoleto

1. **Ultimo aggiornamento:** 01 luglio 2020

2. **Obiettivo:**

Il progetto di Athenor prevede lo sviluppo di una nuova linea di produzione, che avrà una ricaduta positiva sul territorio, sia in termini occupazionali che per gli stakeholders coinvolti.

3. **Ente:** Athenor - Cerreto di Spoleto

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Le fasi del progetto si possono così riassumere:

1. Analisi fattibilità;
2. Sviluppo nuovo prodotto con l'uso di tecnologie avanzate;
3. Piano di fattibilità sviluppo aziendale con un break-even point positivo;
4. Ampliamento struttura;
5. Acquisizione macchinario;
6. Messa in produzione e commercializzazione;

L'azienda ha proceduto, grazie al finanziamento del Comitato Sisma Centro Italia, all'acquisto di macchinari per sviluppare una nuova linea di produzione, quali compressore, dosatore, macchinario per la linea di confezionamento, macchine stampanti. Inoltre si prevede l'ampliamento del personale, con nuove assunzioni.

L'ampliamento della struttura, finanziato con fondi propri, permette l'alloggiamento dei nuovi macchinari acquisiti.

Per quanto riguarda la commercializzazione, nel periodo del lockdown sono iniziate le vendite online dei nuovi prodotti ed è iniziata la fornitura di un nuovo negozio.

7. **Costi:** 267.000 €

8. **Cosa abbiamo imparato:**

L'opportunità fornita dal Comitato Sisma Centro Italia ha permesso di raggiungere un obiettivo di produzione che sarebbe stato difficile da conseguire senza l'aiuto concesso, ha permesso di stabilizzare alcuni contratti di lavoro temporanei e di creare nuovi posti, con la prospettiva di migliorare in futuro sia le performance economiche che sociali dell'azienda.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/athenor/>

Esperienza 6 — Agroservice S.P.A - San Severino Marche

1. **Ultimo aggiornamento:** 16 giugno 2020

2. **Obiettivo:**

La Mission dell'azienda è l'attività di ricerca e sviluppo di nuove varietà vegetali, finalizzata all'aumento delle rese e della qualità delle coltivazioni, con una contemporanea riduzione dei costi di gestione. Ciò avviene attraverso un intenso programma di miglioramento genetico di numerose colture, principalmente cerealicole (come ad esempio grano duro, grano tenero, orzo, avena, triticale, farri) e leguminose (cece, lenticchia, pisello, favino).

L'idea progettuale dell'azienda è finalizzata alla creazione di un nuovo complesso isotermico composto da 3 camere di crescita, in grado di velocizzare il processo di selezione e miglioramento genetico delle varietà vegetali.

3. **Ente:** Agroservice S.P.A - San Severino Marche

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

L'azienda svolgerà con proprio personale i seguenti principali compiti:

- Direzione generale di progetto.
- Acquisto dell'impianto e assistenza alla fase di consegna, installazione e di tutte le verifiche necessarie per il collaudo.
- Training tecnico ai nuovi operatori con personale interno.
- Gestione di tutte le fasi di semina, raccolta e immagazzinamento del seme di ogni ciclo produttivo.
- Gestione della fase di valutazione in campo del seme prodotto.

Il progetto prevede la realizzazione dell'impianto, composto da 3 camere climatiche prefabbricate, realizzate con pannelli modulari, idonee per temperature da + 12 °C a + 35°C. Le celle sono identiche dal punto di vista dimensionale, tecnico ed impiantistico. Ogni camera è corredata con impianto climatico gestito da computer.

Eseguiti i test e collaudi, si procederà con i processi di semina e pre-germinazione delle plantule in vasetti singoli per completare il primo ciclo riproduttivo in ognuna delle tre camere.

Appena avuto il nulla osta dagli Enti l'Azienda ha provveduto alla stipula della convenzione con la Regione Marche e l'Università degli studi di Perugia ed è stato avviato un tirocinio formativo per la durata di sei mesi.

7. **Costi:** 404.872 €

8. **Criticità:**

Durante la realizzazione del progetto, l'Azienda ha dovuto affrontare alcune criticità:

- In merito alla sezione della promozione occupazione ed economica sul territorio, nella proposta iniziale era stata prevista l'attivazione di n.3 tirocini formativi retribuiti in collaborazione con i diversi enti del territorio coinvolti. Nella

realizzazione dei tali inserimenti la società è incappata nel lockdown causato dall'emergenza epidemiologica Covid-19, che ha causato anche la sospensione dell'avvio dei tirocini.

- Alcuni fattori all'interno di una delle tre camere ha portato alla germinazione di semi che non possedevano i requisiti qualitativi ricercati dall'azienda, che subito si è mossa per risolvere il problema effettuando dei lavori sull'illuminazione e sulla qualità dell'aria all'interno dell'impianto.

9. Fonte:

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/agroservice/>

Esperienza 7 — Azienda Agricola Angoli di Paradiso - Amandola

1. Ultimo aggiornamento: 23 giugno 2020

2. Obiettivo:

Il progetto dell'Azienda Agricola mira allo sviluppo e alla valorizzazione delle produzioni aziendali. Si intende:

- Implementare la produzione di latte di alta qualità destinato al consumo diretto, mediante la predisposizione di una linea automatica di lavorazione ed imbottigliamento.
- Dotare l'Azienda di mezzi tecnici.
- Fare importanti investimenti sul piano delle risorse umane. In questo ambito si prevede un aumento del numero di collaboratori e una formazione tecnica specifica.
- Programmare attività per l'ottenimento di alcune certificazioni riconosciute a livello europeo e nazionale.
- Fornire un'ulteriore indicazione e un'ulteriore garanzia sulla salubrità del prodotto, sul rispetto dell'ambiente e sulla qualità dei processi produttivi.

3. Ente: Azienda Agricola Angoli di Paradiso - Amandola

4. Tipo di Disastro: SISMA

5. Anno: 2016/2017

6. Descrizione:

Il progetto prevede l'acquisto dei macchinari necessari per la completa automazione della linea di trattamento del latte fresco. La suddetta linea consentirà all'azienda di assorbire tutta la produzione primaria lavorando e commercializzando in proprio il prodotto, evitando il conferimento a terzi. La linea automatica per il confezionamento e trasformazione casearia del latte è composta dai seguenti macchinari:

- Impianto Trattamento Termico Latte
- Omogeneizzatore 500 Lt/H 150 Bar
- Serbatoio Polmone Lt 500 Per Latte Pastorizzato
- Imbottigliatrice Mod. Rotary
- Vasca Coagulazione E Pastorizzazione
- Carrello Drenaggio Cagliata E Raccolta Siero

- Generatore Vapore A 500 Con Bruciatore
- Vasca Produzione Acqua Gelida

L'ingresso di questi macchinari in azienda ha comportato una ristrutturazione parziale dei locali di lavorazione.

Il progetto prevede anche analisi genetiche su capi bovini e di controllo sul latte. Per questa attività si è provveduto a cercare all'interno dei territori del cratere il laboratorio che potesse svolgere le analisi in maniera completa ed autonoma. Si sono però riscontrate delle difficoltà iniziali, pertanto si è scelto di suddividere il piano di analisi da quello di controllo.

Con l'ingresso di una nuova linea produttiva l'azienda necessita, oltre che di macchinari, anche di lavoratori capaci e competenti. Le attività previste sono state incentrate da un lato all'assunzione di nuovo personale, per far fronte al crescente carico di lavoro, dall'altro alla formazione, per stimolare e aumentare in termini qualitativi le capacità dei lavoratori.

7. **Costi:** 230.000 €

8. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/azienda-agricola-angolo-di-paradiso/>

Esperienza 8 — Azienda Agricola "Le Terre di Quarantotti" - Norcia

1. **Ultimo aggiornamento:** 11 marzo 2019

2. **Obiettivo:**

Il progetto dell'Azienda ha lo scopo di rilanciare l'impresa ed essere motore per l'occupazione nel territorio nursino potenziando la filiera dei prodotti caseari. Si tratta della ristrutturazione e potenziamento di un caseificio, esistente da prima del sisma, nel quale sarà possibile ripercorrere la filiera del latte, dall'osservazione degli ovini alla produzione del latte, dall'arrivo del latte in caseificio a tutti i passaggi che consentono la produzione di formaggio, ricotta, e degustazione finale.

Il progetto ha lo scopo di:

- Migliorare la produttività e l'efficienza della struttura.
- Aumentare il fatturato.
- Migliorare la qualità del prodotto.
- Migliorare l'efficienza del ciclo produttivo.

3. **Ente:** Azienda Agricola "Le Terre di Quarantotti" - Norcia

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Il progetto prevede:

- L'acquisto di alcuni macchinari.
- L'adeguamento strutturale dell'edificio esistente.
- La formazione del personale attualmente impiegato.

- L'incremento del personale attualmente impiegato con nuove unità.

Sono state acquistati un serbatoio di accumulo dell'acqua per i lavaggi ed una cella frigorifera per la conservazione dei prodotti caseari, al fine di migliorare la qualità ed il ciclo produttivo.

Nel budget messo a disposizione dal Comitato Sisma Centro Italia sono inseriti:

- L'acquisto dei macchinari.
- Il costo per il trasporto ed il montaggio dei macchinari.
- Il costo delle opere edili necessarie al miglioramento strutturale.
- Il costo dei nuovi dipendenti.

7. **Costi:** 130.000 €

8. **Criticità:**

Vista la particolare tipologia di macchinari non è stato possibile individuare un'azienda all'interno del cratere, pertanto l'acquisto prospettato riguarda dei macchinari altamente tecnologici e specifici del settore della lavorazione del latte, comunque l'azienda scelta ha la sede in Umbria.

9. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/le-terre-di-quarantotti/>

Esperienza 9 — Dolci Amori del Gran Sasso - Isola Del Gran Sasso

1. **Ultimo aggiornamento:** 18 gennaio 2021

2. **Obiettivo:**

L'Azienda, che produce biscotti da forno dolci e salati senza glutine, prevede un investimento prettamente tecnico che consentirà di:

- Ampliare le tipologie di prodotti già ideati.
- Determinare un significativo aumento di produttività grazie ad un nuovo processo di meccanizzazione dell'iter produttivo.
- Ridurre i costi unitari di produzione.

L'obiettivo del progetto dell'Azienda è quello di:

- Ottenere la possibilità di essere assolutamente più competitivi sul mercato dei produttori di biscotti secchi senza glutine, sia introducendo nuovi macchinari che andrebbero a sostituire operazioni manuali, con il conseguente aumento della produttività/riduzione costi di produzione, sia ottimizzando e velocizzando l'attuale fase di confezionamento.
- Produrre nuovi prodotti senza glutine attraverso attività di sperimentazione e ricerca attraverso il supporto di un esperto ricercatore.
- Aumentare la notorietà e migliorare l'immagine dell'Azienda attraverso lo svolgimento di apposite attività di comunicazione e web marketing.

3. **Ente:** Dolci Amori del Gran Sasso - Isola Del Gran Sasso

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Gli interventi individuati da implementare attraverso il progetto, sono rappresentati dall'investimento in una nuova linea produttiva, al fine di produrre una nuova linea prodotti attraverso l'acquisizione di nuovi macchinari, e all'attuazione di una strategia di marketing, comprendente attività di branding e presenza online e all'attività di ricerca e sviluppo mediante test di realizzazione di nuovi prodotti.

Grazie ad importanti risvolti sul mercato di riferimento, si è dato inizio anticipatamente alle fasi di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti, con conseguente impiego della forza lavoro, prevista da progetto, sin dalla prima fase.

Gli interventi concreti riguardano:

- L'implemento dell'attuale macchina rotativa per lo stampaggio dei biscotti tramite un sistema automatico di carico della pasta in tramoggia, attualmente ancora alimentata con un sistema manuale.
- L'introduzione di due confezionatrici, una orizzontale ed una verticale per prodotti di piccola grammatura, che andrebbero ad ottimizzare/meccanizzare il sistema di confezionamento delle porzioni monodose, che prevedono attualmente ancora un confezionamento manuale.
- La sostituzione della macchina confezionatrice verticale inclinata per confezioni di prodotto dai gr 250 in su, con una macchina maggiormente performante, al fine di aumentare la capacità produttiva complessiva in termini di prodotto finito, nell'arco delle otto ore lavorative di un turno.
- L'acquisto di una nuova impastatrice planetaria e di una macchina farcitrice/dosatrice per ampliare ulteriormente il ventaglio dei prodotti realizzati dall'impresa, alcuni dei quali ancora risultato di una produzione ancora non meccanizzata.

7. **Costi:** 234.000 €

8. **Criticità:**

L'avvio del progetto d'investimento ha subito un lieve ritardo, rallentato dall'iter burocratico necessario all'ottenimento di apposita garanzia con la banca convenzionata, propedeutica alla richiesta dell'anticipo del contributo.

La prima spesa inerente al progetto, oltre alla locazione dell'immobile, è quella relativa all'avvio delle attività di comunicazione (realizzazione sito web, ideazione grafica per espositore e per packaging). Tale spesa, poiché non ancora disponibile il c/c dedicato alla misura e non ancora ottenuto l'anticipo del contributo, è stata sostenuta con risorse proprie ed attribuibili alla quota cofinanziamento, in quanto pagata attraverso c/c dell'impresa non dedicato.

9. **Cosa abbiamo imparato:**

Sono state avviate importanti ed interessanti sinergie commerciali con alcuni importanti marchi di supermercati, nelle principali città abruzzesi, oltre che con negozio di integratori ed alimenti appositamente pensati per atleti e persone che svolgono attività sportive.

10. **Fonte:**

Esperienza 10 — Comune di Camporotondo di Fiastrone

1. **Ultimo aggiornamento:** 31 gennaio 2020

2. **Obiettivo:**

Le attività delle aziende agro-zootecniche presenti nel Comune di Camporotondo di Fiastrone, che in generale sono a conduzione familiare, ad oggi non hanno una dimensione tale da permettere una consistente fornitura di prodotti, non sono organizzate per aumentare questa capacità e, soprattutto, non sono in grado di fornire una remunerazione adeguata rispetto al lavoro svolto.

Le Amministrazioni comunali di Camporotondo di Fiastrone e di Fiastra, insieme alle aziende e alla popolazione residente, hanno iniziato a discutere su un nuovo modello di sviluppo rivolto al bacino idrografico del fiume Fiastrone, basato sulla produzione primaria di alimenti (dalla coltivazione/produzione alla trasformazione e vendita). Mediante processi di rete e collaborazione tra le aziende, questa nuova organizzazione ha la potenzialità di incidere positivamente sui costi, sul tempo di lavoro, sulla remunerazione di tutti gli attori di filiera. Lo scopo finale è quello di portare vantaggi a tutti (lavoratori, produttori, trasformatori, commercianti, consumatori, amministrazioni) generando una filiera produttiva principalmente tesa alla fornitura dei residenti.

Il progetto intende aiutare lo sviluppo di questo nuovo modello territoriale con la creazione di una struttura, non realizzabile dalle singole aziende a conduzione familiare, che permetta la trasformazione di legumi e cereali e quindi la loro commercializzazione in loco, favorendo l'occupazione sul territorio anche di persone svantaggiate.

L'Amministrazione comunale di Camporotondo di Fiastrone ha scelto di investire l'intero importo dei finanziamenti provenienti dalla Legge di bilancio 2019 per interventi di manutenzione straordinaria della Palestra sita in via J.F. Kennedy. L'edificio sarà destinato ad ospitare i locali per le lavorazioni del Laboratorio agricolo di Comunità, grazie al progetto concordato con il Comitato Sisma Centro Italia.

3. **Ente:** Comune di Camporotondo di Fiastrone

4. **Tipo di Disastro:** SISMA

5. **Anno:** 2016/2017

6. **Descrizione:**

Il nuovo Laboratorio Agricolo di Comunità, a seguito delle criticità emerse durante l'avanzamento dei lavori di manutenzione straordinaria della palestra, è collocato in un nuovo stabile nelle immediate vicinanze del centro storico, all'interno di una struttura privata, acquisita mediante la sottoscrizione di un apposito contratto di locazione, interamente finanziato grazie al finanziamento del Comitato Sisma Centro Italia.

La nuova ubicazione ricade in una posizione logisticamente più centrale rispetto a quella individuata precedentemente, all'interno di un'area in cui sono già presenti il bar ed il negozio di alimentari, centro nevralgico di tutta Camporotondo di Fiastrone. L'auspicio è che la sua frequentazione possa anche contribuire ad incrementare il flusso di utenti nelle varie attività commerciali già in essere.

I fondi provenienti dalle donazioni del Comitato Sisma Centro Italia sono stati impiegati in differenti ambiti:

- Affitto annuale dei locali;
- Realizzazione dell'impianto elettrico;
- Fornitura di arredi da ufficio;
- Acquisto del macchinario "Pulitore aerodinamico Diamante- mod. MC2". Il macchinario acquistato, un pulitore aerodinamico per sementi, è in grado di selezionare minuziosamente cereali e legumi, restituendo un prodotto pulito. Esso può trattare circa dieci quintali di sementi per ogni ora, a seconda delle specifiche dimensioni.

Tramite l'affidamento della gestione del Laboratorio Agricolo di Comunità, dei macchinari e dei beni in esso contenuti ad una Società Cooperativa Agricola locale, sarà garantito l'impiego di operatori addetti alle lavorazioni dei suddetti prodotti.

L'aspetto più importante del Progetto è proprio rappresentato dall'instaurazione di questa collaborazione con la Cooperativa, che al suo interno racchiude la maggior parte delle realtà agricole locali. L'auspicio del Progetto è quello di stimolare le aziende del territorio ad organizzarsi, facilitando la loro integrazione, la loro cooperazione attraverso la fornitura di importanti risorse per le lavorazioni.

7. **Costi:** 23.000 €

8. **Criticità:**

Gli imprevisti di natura tecnica emersi durante l'avanzamento dei lavori per il completamento della struttura di via J. F. Kennedy si sono purtroppo rivelati insormontabili costringendo l'Amministrazione Comunale, in accordo con il Comitato Sisma Centro Italia, a provvedere alla scelta di nuovi locali da destinare alle lavorazioni delle sementi. Il nuovo stabile individuato si presentava quasi praticamente pronto all'uso, eccezion fatta per l'impianto elettrico, non ancora presente, la cui predisposizione è stata resa possibile grazie a parte del contributo concesso dal Comitato Sisma Centro Italia.

9. **Cosa abbiamo imparato:**

Gli agricoltori facenti parte della Cooperativa e tutti gli altri produttori locali, oltre a risparmiare sui costi delle trasferte per far ripulire le sementi in località distanti (si contano pochi macchinari nella regione), avranno la possibilità di far lavorare anche piccole quantità di prodotto, che altre realtà, prettamente industriali, non tratterebbero. Una volta pulito, il loro prodotto sarà quindi pronto per la successiva risemina o per la vendita a terzi.

10. **Fonte:**

<https://www.comitatosismacentroitalia.org/progetti/camporotondo-di-fiastrone/>