



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"ANTONIO ZANELLI"

*Sezione Tecnica Agraria (Produzioni e trasformazioni - Gestione ambiente
e territorio)*

Sezione Professionale Servizi per l'agricoltura

Sezione Liceo Scientifico ad opzione scienze applicate

Via F.lli Rosselli 41/1 - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522 280340 - Fax
0522 281515

E-mail: itazanelli@itazanelli.it - E-mail Pec: zanelli@pec.it

URL <http://www.itazanelli.it> - Codice fiscale 80012570356



ATTENTI



AL MONDO

SOCIETÀ COOPERATIVA

anno scolastico 2013/2014

classe 4° C

INDICE degli ARGOMENTI

1. Il territorio della cooperativa
2. Il paesaggio dell'appennino
3. La geologia e morfologia del territorio
4. L'origine dell'appennino
5. La popolazione e il libro dei fuochi
6. Usi, costumi e mestieri
7. Il richiamo della maremma
8. Studio dell'andamento demografico locale attuale
9. La dinamica della popolazione appenninica tra il 1861 ed il 1981
10. I mestieri del bosco: taglialegna, segantini, carbonai, mulattieri
11. La dinamica della popolazione appenninica tra il 1861 ed il 1981
12. Studio dell'andamento demografico locale attuale
13. Studio della economia rurale e della sua evoluzione
14. Studio dell'agricoltura attuale e del ruolo dell'imprenditore agricolo sempre più guardiano e custode del territorio
15. Studio di come comunità europea, regione e provincia valutano tali aree e le loro criticità
16. Altri documenti relativi alla problematica
17. Sintesi del progetto
18. La società
19. Quali sono gli obiettivi della società?
20. Quali sono i fattori critici di successo della società?
21. I prodotti servizi
22. L'analisi di mercato
23. Le strategie di marketing
24. L'organizzazione
25. Il business-plan
26. Gli allegati

IL TERRITORIO IN CUI OPERARE

Descrivere la complessità del territorio dell'alto appennino reggiano sotto le molteplici sfaccettature che costituiscono l'areale in cui la cooperativa intende insediarsi per avviare l'attività imprenditoriale è cosa piuttosto complessa ma, al riguardo abbiamo utilizzato una splendida pubblicazione, -L'ALTO APPENNINO REGGIANO- dell'arch. Giuliano Cervi, architetto del paesaggio ed esperto conoscitore di questo ambiente naturale, a cui abbiamo affidato l'inquadramento generale.

“L'alto Appennino reggiano comprende il territorio dei comuni di Villaminozzo, Ligonchio, Collagna, Busana, Ramiseto e in parte, Castelnovo ne' Monti; l'area è delimitata a sud dal crinale tosco-emiliano ed a nord dall'alveo del fiume Secchia e dal bacino del rio Groppo - t. Lonza; altri due corsi d'acqua, il Dolo e l'Enza, lo rinserrano nei suoi confini orientali ed occidentali.

Nell'alto Appennino sono situate le più importanti cime montuose, che raggiungono il loro culmine nel monte Cusna (2121 m s.l.m.); numerose altre vette oltrepassano i 2000 m (*monte Prado, monte Nuda, Alpe di Succiso*), dando origine ad una orografia brusca e suggestiva.

I limiti altimetrici intercorrono tra la sommità del m.te Cusna (2121 m s.l.m.) ed il livello del greto del fiume Secchia, nel tratto compreso tra i comuni di Castelnovo ne' Monti e Villaminozzo (350 in s.l.m.).

L'erosione fluviale ha qui infatti fortemente abbassato il piano di scorrimento delle acque portandolo ad una altezza media di circa 350-400 m.

La notevole irregolarità del suolo ha ostacolato l'opera di trasformazione esercitata dall'uomo, permettendo così la sopravvivenza di ambiti naturali di grande attrattiva e di notevole importanza scientifica.

L'alto Appennino confina a sud con i territori delle province di Lucca e Massa Carrara, mentre verso est ed ovest è compreso tra le altre province di Modena e di Parma. Il territorio rientra nei due grandi bacini idrografici dei fiumi Secchia ed Enza, ai quali fanno capo numerosi altri corsi d'acqua minori; tra questi hanno rilevanza i torrenti Dolo, Secchiello, Riaberbo, Ozola, Liocca, Groppo e Lonza, che raccolgono la quasi totalità delle acque meteoriche. La presenza di copiose sorgenti perenni garantisce un seppur minimo apporto idrico anche nei mesi estivi, periodo durante il quale il Secchia e l'Enza sono soggetti a forti magre; questi corsi d'acqua hanno infatti nella restante parte del loro corso uno spiccato regime torrentizio.

L'alto Appennino è attualmente percorso da una capillare rete viaria che raccorda tutti i centri abitati: l'arteria stradale di maggiore importanza è la strada statale n. 63, diretta a La Spezia, che risale l'alta valle del fiume Secchia sfociando al passo del Cerreto (1261 m s.l.m.). L'alta via d'Enza è invece attraversata da una strada provinciale, ultimata da pochi anni, diretta al passo di Lagastrello (1157 m s.l.m.). Altre comode carrozzabili conducono al passo di Pradarena (1572 m s.l.m.) ed al passo delle Forbici (1574 m s.l.m., *valico precluso al normale traffico automobilistico*). Il territorio alto-appenninico è inoltre percorso trasversalmente in direzione est-ovest da una lunga rotabile che raccorda le valli dell'Enza e del torrente Dolo raggiungendo Collagna, Ligonchio e Villaminozzo.

La maggior parte dei residenti è concentrata all'interno dei centri abitati: l'insediamento sparso caratterizza infatti soltanto alcune ristrette fasce territoriali dei comuni di Villaminozzo e Ramiseto, situate alle quote meno elevate.

La popolazione, originariamente dedita quasi esclusivamente alla agricoltura, è andata progressivamente diminuendo a partire dal secondo dopoguerra, abbandonando numerosi coltivi. Alle tradizionali pratiche agricole si sono attualmente

affiancate altre fonti di reddito nel settore terziario, industriale e della pubblica amministrazione.

IL PAESAGGIO DELL'APPENNINO

Il territorio dell'alto Appennino è caratterizzato da un paesaggio assai vario che è sintesi di forme naturali e di connotazioni ereditate dalla millenaria opera di trasformazione esercitata dall'uomo. In nessun'altra parte del territorio della provincia di Reggio Emilia è possibile cogliere con maggiore evidenza le particolarità dell'ambiente naturale, che qui mantiene parte degli aspetti originari.

L'ambiente di quota ha ostacolato la penetrazione umana rendendo difficili le pratiche agricole ed impedendo la coltivazione di talune specie vegetali aventi rilevante valore alimentare: per questo motivo i segni dell'uomo si fanno evidenti soltanto nei settori meno elevati dell'alto appennino, ove tendono a concentrarsi nelle aree più favorite dall'irraggiamento solare.

I segni dominanti del passaggio umano d'alto appennino consistono essenzialmente in coltivi cintati («*clausurati*»), borghi e castagneti; i primi sono diretta espressione delle attività di pastorizia, che hanno indotto gli agricoltori a cingere i propri appezzamenti con fitte cortine arbustive. Visti dall'alto essi danno luogo ad un'inconfondibile maglia che delimita le singole proprietà. Questo passaggio a «scacchiera» è anche motivato dalle particolari condizioni climatiche: le siepi smorzano la forza dei venti e assicurano una migliore qualità dei prodotti agricoli.

LA GEOLOGIA E MORFOLOGIA

L'alto Appennino reggiano è in gran parte costituito da rocce sedimentarie di origine marina, che si sono formate per accumulo di materiali su fondali situati a varia profondità. Le rocce sedimentarie vengono divise in tre gruppi principali: detritiche, chimiche e organogene.

Appartengono al primo gruppo le argille (*peliti*), le arenarie (*psefiti*) ed i conglomerati (*psammiti*); al secondo i gessi e le dolomie. Le rocce esclusivamente organogene non sono presenti nell'alto Appennino, ma è possibile rintracciare arenarie e conglomerati assai fossiliferi. In zona sono ben rappresentati anche i calcari e le marne: i primi possono avere origine chimica ed essere successivamente ridepositati come rocce detritiche (*clastiche*); le seconde sono costituite da una miscela di argille e carbonato di calcio in proporzioni ampiamente variabili (*percentuali di CaCO₃ tra il 35% ed il 65% per le marne propriamente dette*).

ORIGINE DELL'APPENNINO

La catena appenninica è il risultato finale di una complessa serie di eventi orogenetici che, iniziati nel Giurassico (*circa 150 milioni di anni fa*) ebbero il loro apice durante il Miocene superiore (*Tortoniano, circa 10-12 milioni di anni fa*) e non sono tutt'ora giunti al termine. Gran parte delle rocce descritte nel paragrafo precedente trae origine da grandi masse di sedimenti depositatisi nel corso di milioni di anni sui fondali di un antico mare, denominato «Tetide», di cui l'attuale Mediterraneo costituisce l'ultimo residuo. I diversi tipi di sedimenti furono più volte sottoposti a sprofondamenti e sollevamenti dovuti a complessi movimenti della crosta terrestre, la

cui dinamica è ancora oggetto di studio e dibattito, specie nei particolari. Sappiamo comunque che l'Appennino emerse dalle acque con fisionomia simile a quella odierna soltanto a partire dal periodo miocenico (*orogenesi tortoniana 8-10 m.a.*). Nel corso di tali movimenti le coltri sedimentarie furono sottoposte a dislocazioni orizzontali e verticali, pieghe, faglie, accavallamenti e sovra-scorrimenti determinati da un locale raccorciamento della crosta terrestre (*dovuto a sua volta, come recentemente appurato, ai moti convettivi delle rocce fluide del mantello sottostante*): ne consegue che l'Appennino non possiede una struttura semplice ed omogenea, ma caratterizzata dalla sovrapposizione piuttosto disordinata di rocce assai differenti per provenienza, età ed ambiente di formazione.

Non è neppure infrequente il caso di rocce di età più recente che sottostanno ad altre assai più antiche (*sovrascorrimenti, pieghe coricate*).

Su queste stesse masse rocciose in movimento continuarono a depositarsi altri sedimenti che diedero a loro volta origine a nuovi tipi di rocce in giacitura discordante da quella dei terreni sottostanti; si formarono così grandi «zolle» costituite da sedimenti depositatisi in aree geografiche non molto disgiunte dalle attuali («unità» *autoctone e para-autoctone*), che si sovrapposero o furono inglobate da altre masse provenienti da ambiti notevolmente differenti ed in alcuni casi assai distanti («unità» *alloctone*).

BREVE CONTESTO STORICO

Sin dalla preistoria l'appennino reggiano è stato meta di frequentazioni sporadiche, prevalentemente cacciatori di passaggio; infatti i reperti antichi che hanno attestato la presenza umana sono pochissimi e di scarsa rilevanza. I primi segnali risalgono al mesolitico (settimo millennio A.C.) a testimonianza della presenza di un ambiente impervio e ostile nei confronti dell'uomo. I segni di una antropizzazione consistente si possono datare infatti solo intorno all'alto medioevo. Con alterne vicende, a momenti di carestia e pestilenza si alternarono quelli di ricchezza e crescita, iniziò intorno al 14° secolo la costituzione di forti comunità rurali appenniniche, dedite prevalentemente all'agricoltura pascoliva e alla pastorizia. Numerose sono le testimonianze notarili in cui le grandi proprietà ecclesiastiche e feudali dell'epoca venivano frazionate per consentirne una coltivazione razionale. Nell' undicesimo secolo il territorio appenninico fu diviso in due grandi circoscrizioni: *Castrum Verabulum* con centro Carpineti e *Catrum Bismantue* che si accentrava a Bismantova, l'attuale Castelnuovo Monti. Durante questo periodo medioevale furono costruiti numerosi feudi e castelli, tra cui quella della casata dei Canossa, celebri per l'importanza storica che la contessa Matilde ebbe nel famoso episodio di Enrico VI°. Poco dopo la morte di Matilde il comune di Reggio fu interessato alle terre della contessa e ben presto espanse il suo dominio fino a Baiso, Castellarano e più tardi Castelnuovo né Monti, Felina, Ramiseto, Cervarezza, Carpineti, Cerreto Alpi, Cavola e Leguigno; rimasero escluse: Sologno, Toano, Val d'Enza e la Valle dell'Ozola; Molti furono gli scontri con i comuni vicini, in particolar modo con Parma. Poco dopo subentrarono gli Estensi e nel 1796 con il primo console, Napoleone, venne proclamata la Repubblica Cispadana e Cisalpina poi la Repubblica Italiana. In questo periodo sorse il Dipartimento del Crostolo con sede a Reggio, ci fu infatti la necessità di costruire la strada del Cerreto per congiungere Reggio a Sarzana e con la scomparsa degli estensi, l'appennino diventò amministrativamente provincia di Reggio Emilia e iniziarono i cambiamenti che rileviamo anche ai nostri giorni.

LA POPOLAZIONE E IL LIBRO DEI FUOCHI

Anche sulla zona montana, facente parte del «districtus», il Comune di Reggio estese, ove era possibile, le sue prerogative di stato, unificando, per quanto era possibile, città e restante territorio nell'esercizio della giustizia, della potestà tributaria, del sistema militare. In materia di finanze il governo centrale impose una imposta particolare, la «colta», di cui abbiamo precise notizie, ad esempio, relative a Saltino (ora in provincia di Modena). Nell'agosto 1202 in questa località si imposero 36 soldi imperiali a 18 fuochi (famiglie) ivi residenti, vale a dire 2 soldi per ciascun nucleo familiare. Il documento è interessante anche sotto l'aspetto demografico, in quanto ci fa conoscere l'esatta consistenza numerica della popolazione: 90 unità, un totale che si ottiene moltiplicando per cinque il numero dei fuochi, secondo un accreditato metodo usato dagli studiosi di demografia storica.

Dalle indicazioni desunte dal *liber focorum* è possibile ricostruire con sufficiente approssimazione la consistenza numerica delle persone che vivevano nel territorio degli attuali comuni, mediante l'applicazione del metodo poco sopra richiamato. A Collagna gli abitanti non superavano il numero di 160, a Busana la popolazione raggiungeva la cifra di 565 anime, mentre a Ligonchio e Ramiseto erano rispettivamente 250 e 235. Ben più consistente era il patrimonio demografico di Villaminozzo e Castelnuovo ne' Monti. Se dobbiamo credere al registro dei fuochi e agli studiosi che hanno elaborato la teoria a cui abbiamo accennato a proposito di Saltino, Villaminozzo raggiungeva ben 1860 abitanti, ponendosi come territorio con la maggior consistenza di popolazione, anche se l'intensità poteva essere ridimensionata a causa dell'estensione della zona. Il Comune di Reggio, per avere un termine di raffronto, aveva allora 21.505 abitanti, ed era in via di espansione. Un «trend» che durò fino alla metà del Trecento, allorché imperversarono carestie e peste, propagatesi secondo una credibile ipotesi anche sul nostro appennino. Sotto il profilo demografico, Villaminozzo era preceduto nell'ambito del distretto reggiano (che non coincideva, come abbiamo detto, con l'attuale provincia) da Correggio (2345), Scandiano (2400) e Carpineti (1920), ed era seguito dai vicini Castelnuovo ne' Monti (1245), Baiso (1160), Toano (870). Dopo il decremento traumatico relativo alla metà del secolo XIV, l'evoluzione demografica riprese assai lentamente, tanto che la stessa città di Reggio raggiunse il livello del 1315 solamente attorno alla metà del Settecento, per continuare poi la crescita in termini decisamente più consistenti nel periodo successivo, allorché l'età industriale andava consolidandosi producendo effetti incisivi anche nel campo della popolazione. Non altrettanto può dirsi per alcuni comuni dell'appennino reggiano, ove al generale progredire del numero degli abitanti, corrispose un riflusso demografico. Particolarmente interessanti sono i casi di Busana e Ligonchio. In entrambi i Comuni la popolazione diminuì tra il 1787 e il 1861: a Busana si passò da 1442 abitanti a 1248, a Ligonchio da 1350 a 1260. In tutti i Comuni della montagna, comunque, i censimenti successivi al 1861 registrarono un aumento demografico fino all'anno 1911, e per alcuni anche oltre quest'anno.

USI COSTUMI E MESTIERI

Le genti che da secoli abitano la fascia più elevata della montagna reggiana posseggono un'identità storico-culturale che le distingue dalle popolazioni delle restanti parti dell'Appennino; le avversità climatiche, le esclusive pratiche agricole, l'attività silvo-pastorale e, ancora più, gli stretti rapporti che da secoli hanno legato queste comunità al territorio toscano, hanno dato luogo ad una «etnia» a sè stante;

tutto ciò si riflette anche nel linguaggio, che è molto più vicino all'idioma toscano che non a quello emiliano.

Il millenario patrimonio di esperienze, accumulato nel corso dei secoli e trasmesso pazientemente di generazione in generazione, è andato tuttavia progressivamente perdendosi nel corso degli ultimi decenni. Le complesse trasformazioni socio-economiche indotte dall'affermarsi dell'industrializzazione hanno cancellato modelli di vita atavici, che erano diretta espressione di un profondo retroterra culturale. Innanzi alle trasformazioni in atto, è doveroso avviare un'opera di «documentazione» basata sulla raccolta, la catalogazione e la pubblicazione di tutte le informazioni che possono trasmettere alle future generazioni l'immagine di una civiltà avviata al tramonto.

IL RICHIAMO DELLA MAREMMA

Le prime nebbie autunnali segnavano per le popolazioni dell'alto crinale la fine delle dure fatiche dei campi e dei boschi e l'inizio delle dolorose separazioni.

Le emigrazioni, nei mesi autunnali ed invernali, delle popolazioni di Villaminazzo, Ligonchio, Busana, Collagna, Ramiseto erano espressione di una struttura sociale contrassegnata da un tendenziale egualitarismo e da una generalizzata povertà.

L'emigrazione in Maremma, che ha alimentato anche una tradizione poetica profondamente radicata nella cultura orale delle genti di crinale, ha assunto, negli ultimi secoli, dimensioni rilevanti. Da una petizione fatta dal priore e vicario foraneo di Busana al duca d'Este nel 1692, si evince l'entità di tale fenomeno. In essa, infatti, si prega il duca di dilazionare il pagamento delle tasse, perché «tutti li homini sono nelle maremme e non è a casa se non donne e ragazzi e questi senza viveri, per le annuali penurie, come per le miserie e rovine delle salatte occorse, e che frequentemente occorrono ai medesimi».

Tale situazione perdura nel tempo, tanto che Filippo Re, nel 1800 confermerà una condizione di povertà, di miseria ai limiti della sopravvivenza, a cui le popolazioni locali cercavano di ovviare andando «all'estero» (*così si afferma in una circolare del 21 novembre 1816 da parte del segretario ducale al Governatore, ai Podestà e Sindaci della Provincia*).

Per venire incontro ai bisogni della gente, il duca istituisce un fondo apposito per «presidiare alle spese di viaggio coloro che con travaglio nella rigida stagione sogliono in tale epoca trasferirsi all'estero, come alle maremme toscane in qualità di coltivatori, o altrove per l'esercizio dell'arte dei muratori che abbonda d'esercenti al di là del bisogno in questo Stato». Filippo Re riporta, da alcune località visitate nell'estate del 1800, anche impressioni positive. Da Collagna, il 9 agosto di quell'anno scrive: «...Ho il piacere di vedere dei numerosi armenti perché abbondanti sono i pascoli e i prati ricchi di erbe squisite, soprattutto copiose sono le greggi lanute. Queste al principio o alla metà di maggio sino a mezzo agosto si fanno pascere sull'Alpe, indi si fermano presso l'abitato sino al novembre, giunto il qual tempo si spediscono in Toscana a svernare in pascoli, che si pigliano per quest'uso in affitto». Le razze ovine più diffuse da noi erano la «massese», la «Cornelia nostrana» e la «bergamasca». La consistenza era piuttosto alta: 50-60 mila capi, nel secolo scorso. Per quanto concerne la qualità, Silvio Margini, segretario della Camera di Commercio di R.E. nel 1882, dà un giudizio piuttosto negativo. «Nelle montagne, sostiene Margini, si allevano anche gli ovini, ma le nostre razze sono di poca importanza, ottenendosi animali piccoli, con lana corta e grossolana».

Le greggi venivano radunate, tra la fine di ottobre e gli inizi di novembre, nei paesi e, a gruppi, si iniziava il viaggio.

Chi poteva caricava sul biroccio tutto l'occorrente; i pastori che non possedevano nulla dovevano affidare ogni cosa alla forza delle loro gambe. La durata del percorso, in genere, variava dai sette ai dieci giorni di cammino, a seconda dei luoghi che si dovevano raggiungere.

I passi più «calpestati» dai pastori erano il Pradarena e il Cerreto, anche perché Collagna e Ligonchio erano i Comuni dove si contava il maggior numero di ovini. I pastori che attraversavano il Cerreto (*di solito quelli di Vaglie, Valbona, Vallisnera, Collagna, Acquabona, Nismozza...*), arrivavano in Maremma dopo aver sostato a Pieve di S. Paolo, Ceserano, Massa, Macchie di Migliarina, Tombolo, Venturina, dove si passava l'inverno. I pastori invece che valicavano il Pradarena (*Ligonchio, Casalino, Piolo, Cinquecerri, Cene, Solo-gno, Cam...*) scendevano a Sillano, San Romano, Castelnovo di Garfagnana, Montepelpori, Diecimo, Piasa, Arnaccio e, quindi, raggiungevano le località prestabilite nel Livornese, nel Grossetano. C'erano poi percorsi meno noti, ad esempio il passo di Cavorsella, ed altri valichi meno frequentati.

I pastori del Ramisetano e del Villaminozzese, oltre che in Maremma, si orientavano anche verso le aree golenali del Po. E questo per comodità, ed anche per ragioni storiche. Ad esempio, molti territori delle Valli dei Cavalieri (*Mucoso, Succiso, Castagneto, Camporella, Taviano...*) sono stati sottoposti al Ducato e al Vescovado di Parma sin dal medioevo. Agli inizi del 1700, per concessione del duca, i pastori del villaminozzese poterono iniziare a svernare nel mantovano. Da allora tale movimento prese il sopravvento sulla transumanza in Maremma. Questo non significa che anche per quelle località non ci fossero rapporti con la Toscana. Le comunità delle corti di Monchio, in territorio parmense, avevano frequenti scambi con la Maremma.

Giuseppe Micheli ricorda che, nel 1804, ben 471 persone di quelle borgate erano andate a lavorare in Maremma, guadagnandosi circa 20-25 scudi fiorentini a testa. Anche i pastori, i mulattieri, i braccianti dell'alto Ramisetano andavano in Toscana e in Liguria: in misura un po' più ridotta rispetto agli abitanti di altre località. In ogni caso, verso la Garfagnana e la Lunigiana, il passaggio di uomini e bestie era intensissimo. Negli statuti di Castel-novo Garfagnana si legge che, nel novembre del 1630, erano stati contati, provenienti da 11 Comuni dell'Appennino Reggiano, ben 651 pastori ed aiutanti, quasi 15.000 pecore, più di 9.000 capre e 650 cavalli.

I pastori, non molto amati dai contadini, (*«lavorano più di vocio, che di bastone»*) stabilivano pur tuttavia dei rapporti duraturi nel tempo. In cambio dell'erba e dei pascoli, essi davano ai proprietari latte e formaggio. Filippo Re accenna anche al sistema di concimazione dei campi. Le pecore, condotte ora su un terreno ora su un altro, venivano chiuse in appositi recinti in modo che si fermassero per qualche giorno sullo stesso posto. I proprietari dei campi potevano beneficiare così di una concimazione naturale, che, costituiva oltretutto uno dei pochi vantaggi della stanzialità dei pastori, visti sempre con un certo sospetto quando passavano con le greggi. Operazione suggestiva era poi la «tosa» degli ovini. Si faceva due volte l'anno, a maggio e a settembre; la lana di primavera era naturalmente la migliore.

Prima della tosatura, le pecore venivano lavate lungo i fiumi, lasciate asciugare e portate in un'aia, o in qualche posto coperto. Ad una ad una poi venivano prese, immobilizzate, legando in un mazzo le quattro zampe, e, senza tanti complimenti, sottoposte alla «rasatura» dal pastore, il quale azionava due grosse forbici. In quattro e quattr'otto, la pecora si ritrovava «nuda» a saltellare sull'erba! Secondo il censimento del 1881, i pastori della montagna reggiana si aggiravano sui 160 circa.

Anche agli inizi del secolo questa cifra si manteneva pressoché stazionaria. Poi lentamente la pastorizia è andata via via diminuendo e, con la riduzione dei pastori, anche i rapporti con la Toscana si sono affievoliti sensibilmente.

I MESTIERI DEL BOSCO: TAGLIALEGNA, SEGANTINI, CARBONAI, MULATTIERI

Il bosco costituiva, con il bestiame, una delle principali ricchezze delle genti di montagna. Non soltanto il castagneto, ma, in generale, tutto il patrimonio forestale è sempre stato oggetto di cure ed attenzioni particolari ed intensamente sfruttato. In questo secolo in particolare, ma anche in epoche più remote, l'uomo è intervenuto massicciamente, disboscando intere aree per la produzione e il commercio di legna da ardere e carbone. Negli ultimi duecento anni, quest'azione si è ulteriormente accentuata a causa della fame di terre che costringeva i nostri montanari a coltivare terreni boscati con la tecnica del ronco, già segnalata da Filippo Re agli inizi dell'ottocento.

I boschi dell'alto crinale erano e sono prevalentemente soggetti ad usi civici, mentre i castagneti, nella fascia più bassa, per l'importanza alimentare che rivestivano, erano tutti privati o dei benefici parrocchiali.

Il sottobosco, oltre che per i prodotti che vi si raccoglievano, veniva spesso utilizzato come pascolo per il bestiame sia piccolo (*pecore, capre, porci*) che grosso (*mucche, cavalli, muli*), anche se dai querceti e dai castagneti gli animali erano esclusi durante la raccolta dei frutti.

Il bosco era una ricchezza soprattutto per la materia prima che esso custodiva: legname per diversi usi e produzione di carbone vegetale. Boscaioli, carbonai, segantini, mulattieri rappresentavano una catena di mestieri strettamente collegati, una lavorazione a ciclo completo: produzione, trasporto, commercializzazione del prodotto.

Nel 1881 si contavano ben 1300 mulattieri nei comuni della montagna reggiana. Un secolo dopo solo qualche decina; oggi praticamente nessuno.

Nella seconda metà del secolo scorso, l'industria del carbone vegetale era molto sviluppata e concentrata nei boschi di faggio dell'alto crinale, che, nei mesi estivi, si trasformavano in una lunga e quasi unica carbonaia da Succiso a Civago. In qualche caso veniva impiegato anche il legno di castagno, preferito dai fabbri-ferrai, perché tale qualità di carbone garantiva migliori risultati.

Un mercato molto fiorente era anche quello delle lizze e dei parati che venivano impiegati nelle vicine cave di marmo di Massa e Carrara.

Le lizze erano tronchi di legno, non molto grossi, della lunghezza di 4-6 metri su cui venivano fatti scivolare i blocchi di marmo; i parati, a guisa delle traversine dei binari, erano tondelli di legno, della lunghezza di un metro circa, che venivano sistemati sotto le lizze. Si predisponeva così un piano di scivolamento che consentiva agli enormi massi di essere trasportati dalla cava ai più comodi centri di lavorazione.

Lizze e parati erano naturalmente di faggio e, ogni anno, dovevano essere rinnovati.

I Sassalbini, oltre che ottimi boscaioli, erano anche smalzati commercianti. Intere famiglie toscane si trasferivano, durante i mesi estivi, sui monti e, in squallidi capanni, passavano questo periodo menando una vita grama e lavorando sodo.

E così, come annota Armando Zamboni, il rumore dei taglialegna riempiva il vuoto silente dei monti, accompagnato dal caratteristico urlo «prodotto dall'alenare dei petti capaci dei lavoratori». Pare di sentire riecheggiare i versi del Pascoli, il quale ricorda con queste parole la partenza dei boscaioli dai loro paesi natali:

«La scure prendi su. Lombardo,
da Fiumalbo e Frassinoro!
Il vento ha già spiurato il cardo,
fruga la tua barba d'oro.
Lombardo, prendi su la scure,
da Civago e da Card:
è tempo di passar l'alture:
tient'a su! tient'a su! tieni'a su!

Queste «variazioni» poetiche custodiscono profonde verità storiche. Al poeta Giovanni Pascoli, che viveva nell'altro versante appenninico, non poteva sfuggire il fenomeno di questi lavoratori stagionali che, varcati gli «antichi passi», si distribuivano in Toscana e nelle isole a tagliar legna, tanto che indica i paesi di provenienza (*Civago e Cani nel Reggiano; Fiumalbo e Frassinoro nel Modenese*). Il lavoro dei boscaioli si svolgeva in condizioni difficili ed estremamente pericolose. Nella storia dell'emigrazione del vicino Frignano si deve registrare una tragedia di dimensioni sconcertanti. In Corsica, nell'inverno del 1927, nella Foresta Verde, schiacciati nella loro povera baracca da un'enorme pianta, perirono ben dodici boscaioli di Piandelagotti, tra i quali dei ragazzi di sedici, diciassette anni. Per i taglialegna, come per tanti altri lavoratori, si era certi di partire ma non di ritornare a casa! Va sottolineato che i carbonai, a differenza del «semplice» taglialegna, esercitavano un'attività che richiedeva capacità, esperienza, fiuto. La carbonizzazione del legno, infatti, costituiva una sorta di laboratorio di chimica «en plein air», inventato dall'estro e dall'arte dell'uomo. sempre più perfezionato nel corso dei secoli. Non tutti, quindi, potevano praticare questo mestiere.

La carbonaia veniva allestita in uno spiazzo pianeggiante del bosco. Al centro della piazzola si collocavano, in senso verticale, i tondelli più grossi e attorno, a raggiera, si disponevano gli altri pezzi di legno, dai più grandi (*interni*) ai più piccoli (*esterni*). Le dimensioni della catasta potevano variare. Generalmente essa raggiungeva l'altezza di due metri circa per una produzione di carbone che variava dai 30 ai 50 quintali. Esternamente i tronchetti venivano ricoperti con cotenne di terra («*piade*», «*plicc*») e, affinché la carbonaia potesse «respirare», si praticavano dei fori dai quali usciva il fumo. Il fuoco, appiccato internamente, doveva essere lento e costante. Il carbonaio andava e veniva dal suo giaciglio, dalla sua rapazzola («*rapazzella*») e controllava che la «cottura» procedesse regolarmente. Erano sufficienti pochi attimi di distrazione perché tutto «andasse in fumo» e, allora, addio sacrifici compiuti, addio pane per la famiglia! Fortunatamente questo capitava di rado e il duro legno di faggio e di cerro si trasformava in squillante carbone che veniva affidato, per il trasporto, alle forti braccia dei mulattieri.

Demos Galaverni ricorda così i nostri carbonai «salgono con tenacia i ripidi sentieri delle nostre montagne; essi non conoscono soste: dalle ore antelucane, agli ultimi raggi morenti, sotto la pioggia e sotto la canicola, salgono e scendono sempre, instancabili, duri, tenaci come le sassaie che lor infrangono i piedi». Armando Zamboni ci ha tramandato una suggestiva immagine dei carbonai di Lama Lite:

sopra P«Abetina», ai piedi del monte Prado, c'erano, fino agli anni sessanta, numerose carbonaie, dove confluivano operai da tutti i paesi reggiani, del Modenese, della Garfagnana, persino dalla Liguria, I muli trasportavano il carbone all'«Abetina», dove era situato un grande magazzino. Di lì i sacchi venivano caricati sui autocarri e convogliati verso i centri della Garfagnana.

La vita di uomini e bestie scorreva lungo gli erti sentieri dei nostri monti e si perdeva in una rete fittissima di mulattiere che raggiungevano cime elevate, costeggiavano burroni e ruscelli, congiungevano paesi da un versante all'altro, finendo per disegnare un reticolo stupendo a cui i giovani affidavano le speranze di un futuro migliore.

Il carbone veniva insaccato e caricato sul dorso del mulo. Così pure la legna. Affinché il carico risultasse più equilibrato, al basto si agganciavano due arcioni di legno, che sostenevano quattro uncini («*ancin*»), due per lato, pure essi di legno o di ferro.

Naturalmente, durante il viaggio, i muli dovevano essere sorvegliati perché non rovinassero in fondo a qualche burrone. Se poi il conducente aveva alzato un po' il gomito, poteva accadere anche il contrario! La legna, in primavera, veniva fluitata anche lungo i torrenti ed affidata, per il trasporto a valle, ai fiumi di maggior portata: Enza e Secchia. In un punto stabilito del torrente si costruiva un vaso, chiamato bottaccio («*bo-tacc*») e vi si gettava la legna. I boscaioli aprivano poi la chiusa del laghetto e la corrente trasportava i tronchi sino a valle. Giunto sul Secchia o sull'Enza, il legname galleggiava comodamente fino ai centri di pianura. Sul Riarbero c'è ancora una località, sopra le Ferriere, che si chiama Bottaccio, luogo appunto dove iniziava la fluitazione della legna. Lungo tutto il percorso stazionavano dei sorveglianti che seguivano la corsa del legname e lo disincagliavano con pertiche appuntite.

Molti mulattieri, nel periodo invernale, partivano dai centri appenninici e andavano in Toscana a fare trasporti di legna od altro materiale. Chi restava a casa poteva concedersi una giornata di riposo il 17 gennaio, festa di S. Antonio Abate; in certi posti, per l'occasione, i muli venivano «vestiti» a festa ed infiocchettati. Questo poteva avvenire anche durante altri periodi dell'anno.

I segantini, che lavoravano sempre in coppia, erano specializzati nella sfaccettatura di grandi tronchi, dai quali ricavano assi e travi più o meno grosse. Disponevano il legno da sezionare su due cavalletti ad un'altezza di circa un metro e mezzo - due da terra. Poi, uno sopra, l'altro sotto, azionavano un'enorme sega, avendo cura di allargare il taglio, piantando un cuneo di legno («*bita*») nella testa del tronco. Famosi i segantini del Trentino, ma anche i nostri erano altrettanto bravi: andavano da una famiglia all'altra, dall'Emilia alla Toscana, dalla Corsica,, alla Sardegna, ovunque ci fosse la possibilità di raggranellare qualcosa per la famiglia. La loro assenza da casa poi era pur sempre una bocca in meno da sfamare.

LA DINAMICA DELLA POPOLAZIONE APPENNINICA TRA IL 1861 ED IL 1981

Nel 1861 la popolazione della montagna reggiana (comuni della Comunità Montana) assommava a poco più di 43.000 abitanti, che aumentarono progressivamente sino a raggiungere il tetto di circa 70.000 unità nel 1936. A partire da quest'epoca ebbe inizio un progressivo declino, che ha avuto il suo apice negli anni '60, periodo della cosiddetta «fuga dalle campagne». Se esaminiamo in dettaglio le tabelle relative ai comuni che rientrano nella fascia dell'alto crinale possiamo constatare che oltre il 70% della perdita complessiva della popolazione della Comunità Montana tra il 1936 ed il 1951 è da attribuire a questi ultimi comuni. Nell'alta montagna reggiana, nei comuni di Busana, Collagna, Ligonchio, Ramiseto, Villaminazzo, risiedevano nel 1861 14.274 abitanti saliti a 20.380 nel 1936 e scesi successivamente a 11.760 nel 1971.

La popolazione residente nel 1986 nei comuni dell'alto crinale assommava a 8545 unità, così suddivise: Ramiseto = 1610 abitanti (-8,64%); Collagna = 1217 ab. (-2,09%); Ligonchio = 1386 ab. (-0,34%); Villaminozzo = 4332 ab. (-5,28%). Le cifre tra parentesi indicano il saldo rispetto ai dati del censimento del 1981.

L'incremento che si registra nel periodo 1861-1936 conseguì a diversi fattori; sino alla fine del secolo scorso non dovettero esistere notevoli differenze tra le condizioni di vita della montagna e del piano; nel primo decennio di questo secolo la montagna cominciò a risentire del processo economico basato sull'industrializzazione che andava affermandosi nell'Italia settentrionale; la mortalità infantile si ridusse inoltre notevolmente incrementando il tasso di sviluppo demografico.

Le restrizioni all'emigrazione nei paesi esteri e la politica del fascismo tendente a legare la popolazione al territorio determinarono la messa a coltura anche dei terreni meno fertili. Tutto ciò avveniva benché, già nel 1931, il numero degli addetti alla agricoltura fosse in diminuzione. Tra le località nazionali che più di ogni altra hanno assorbito l'emigrazione delle popolazioni montane si segnala Milano, seguita da Genova, da La Spezia, dai comprensori delle ceramiche e da altri comuni montani. Tra le regioni che più attirano le popolazioni si elencano la Liguria, la Toscana ed il Veneto, mentre i paesi della emigrazione tradizionale quali la Svizzera, la Francia e il Belgio incidono ben poco sull'entità del fenomeno. L'emigrazione ha interessato soprattutto persone con età inferiore ai 45 anni, che dopo una vita di fatiche conservano ancora un profondo attaccamento alla terra natale e tendono, quando possibile, a tornare nei luoghi di provenienza.”

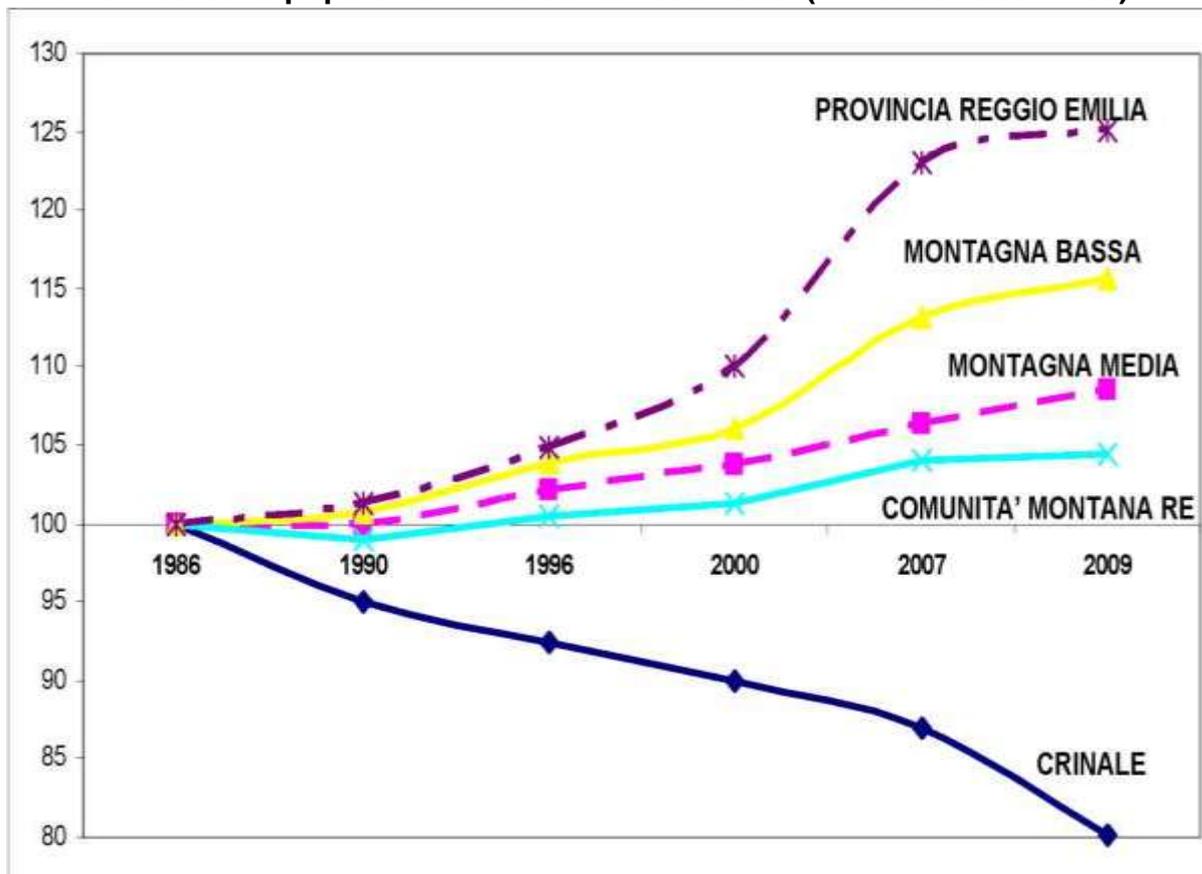
STUDIO DELL'ANDAMENTO DEMOGRAFICO LOCALE ATTUALE

L'andamento demografico del nostro appennino, rilevato attraverso i successivi censimenti, evidenzia una diminuzione costante della popolazione residente, tendenza che si protrae da tempo, iniziata dal dopoguerra ed inarrestabile ancora oggi. Le numerose cause economiche, sociali e ambientali hanno generato una spirale negativa che, come conseguenza crea invecchiamento della popolazione residente, abbandono dei territori da parte di famiglie e imprese, degrado e dissesto ambientali.

L'annuale osservatorio dell'Appennino Reggiano mostra che la serie storica della popolazione della Comunità Montana residente, negli ultimi 60 anni, è passata dalle circa 68.000 unità nel 1951 a poco più di 45.000 nel 2009, calo registrato soprattutto nel crinale (popolazione più che dimezzata).

Contrariamente alla dinamica demografica negativa dell'area montana, si registra un incremento dei residenti della provincia di Reggio Emilia nel suo complesso, passati da circa 390.000 nel 1951 a oltre 525.000 nel 2009 (+35%): si nota quindi come la crescita della popolazione negli ultimi decenni si sia concentrata nelle aree di pianura, vicino ai principali centri abitati.

La dinamica della popolazione residente 1986-2009 (N.I. base 1986 = 100)



Fonte: Elaborazioni LEL, dati Ufficio Statistica Emilia Romagna

Esaminando le variazioni della popolazione nei periodi 1991-2008 e 2001-2008, si propone un interessante confronto con le Comunità Montane appartenenti all'Emilia Romagna e all'Italia. Per l'area dell'appennino reggiano in entrambi i periodi considerati si nota una crescita della popolazione, sostanzialmente in linea con l'insieme delle Comunità Montane italiane ma pari circa alla metà di quella registrata nei territori montani della Regione, per effetto in particolare del dato negativo del crinale reggiano. Buone performance vengono invece riscontrate nell'area della Montagna bassa con una crescita anche superiore ai territori delle Comunità Montane regionali, a loro volta caratterizzati da dinamiche superiori a quelle delle Comunità Montane italiane.

Restringendo il campo di analisi e considerando il trend dal 1986 al 2009, si nota un leggero aumento negli ultimi anni della popolazione nelle aree della Montagna media (Castelnovo, Carpineti, Toano e Vetto) e Montagna bassa (Canossa, Viano, Baiso, Casina), mentre l'area del Crinale (Busana, Collagna, Ligonchio, Ramiseto e Villa Minozzo) conferma un progressivo declino.

Operando una disamina per classi di età, si nota come nell'area della Comunità Montana siano maggiormente elevate le percentuali di "over 65" residenti rispetto sia alla stessa provincia di Reggio, sia all'Emilia Romagna e all'Italia. In particolare, nell'area del Crinale la popolazione anziana rappresenta oltre un terzo del totale, mentre la Montagna bassa si pone a livelli paragonabili alla media regionale. L'incidenza della popolazione straniera sui residenti, evidenzia un dato complessivo della

Comunità Montana reggiana superiore alla media nazionale (7,6% contro 6,4%), anche se inferiore alla percentuale registrata in regione e soprattutto a quella della provincia di Reggio-Emilia (superiore all'11%). All'interno del territorio montano, spicca il valore della Montagna media, in cui gli stranieri rappresentano l'8,6% della popolazione (con punte superiori al 9% per Castelnovo Monti e Toano). Nell'area della Montagna media spiccano invece i dati di Viano e, soprattutto, Canossa, anche in questo caso con un'incidenza della popolazione straniera superiore al 9%.

La popolazione residente per classi di età per comune della comunità montana (valori assoluti, 2010)

	0-14	15-64	oltre 65	Totale
<i>Busana</i>	119	776	426	1.321
<i>Collagna</i>	99	532	348	979
<i>Ligonchio</i>	66	502	338	906
<i>Ramiseto</i>	97	771	462	1.330
<i>Villa Minozzo</i>	361	2.320	1.352	4.033
Crinale	742	4.901	2.926	8.569
<i>Carpineti</i>	486	2.608	1.083	4.177
<i>Castelnovo</i>	1.399	6.714	2.585	10.698
<i>Toano</i>	613	2.870	1.049	4.532
<i>Vetto</i>	199	1.152	640	1.991
Montagna media	2.697	13.344	5.357	21.398
<i>Baiso</i>	393	2.169	880	3.442
<i>Canossa</i>	526	2.478	809	3.813
<i>Casina</i>	589	2.836	1.116	4.541
<i>Viano</i>	464	2.277	679	3.420
Montagna bassa	1.972	9.760	3.484	15.216
Comunità Montana	5.411	28.005	11.767	45.183
Provincia Reggio Emilia	79.105	342.728	103.464	525.297
Emilia Romagna	564.045	2.798.713	975.208	4.337.966
Italia	8.428.708	39.531.202	12.705.895	60.665.805

Fonte: Elaborazioni LEL, dati Ufficio Statistica Emilia Romagna

**La popolazione per comune, peso % over 65 anni e stranieri su popolazione
(2010)**

	Popolazione totale	% over 65 su popolazione	% stranieri su popolazione
<i>Busana</i>	1.321	32,2	4,5
<i>Collagna</i>	979	35,5	3,3
<i>Ligonchio</i>	906	37,3	4,0
<i>Ramiseto</i>	1.330	34,7	4,1
<i>Villa Minozzo</i>	4.033	33,5	6,6
<i>Carpineti</i>	4.177	25,9	7,5
<i>Castelnovo Monti</i>	10.698	24,2	9,2
<i>Toano</i>	4.532	23,1	9,1
<i>Vetto</i>	1.991	32,1	6,5
<i>Baiso</i>	3.442	25,6	9,5
<i>Canossa</i>	3.813	21,2	9,0
<i>Casina</i>	4.541	24,6	6,3
<i>Viano</i>	3.420	19,9	5,0
Com. Montana RE	45.183	26,0	7,6

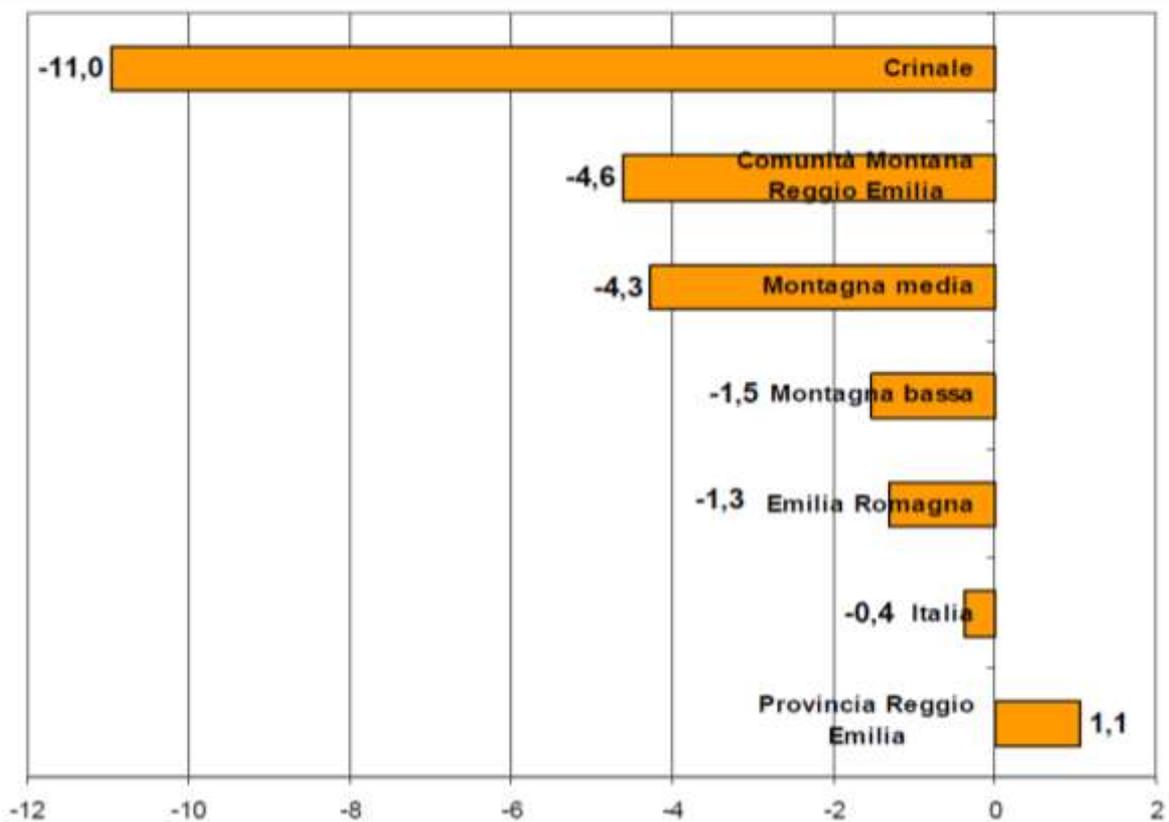
Per quanto concerne il tasso d'incremento naturale, si nota come i valori a partire dal 2001 siano tutti negativi, con decrementi più marcati nell'area del Crinale in cui spicca la preoccupante situazione di Ramiseto, Ligonchio e Villa Minozzo. Risaltano al contrario i tassi positivi registrati nel comune di Viano nel 2006 e nel 2009. Da registrare la situazione negativa, seppur in misura decisamente inferiore, anche a livello regionale e nazionale, mentre la provincia di Reggio Emilia presenta dal 2004 sempre un tasso positivo.

Il tasso d'incremento naturale della popolazione dal 2001 al 2009
(per 1000 abitanti)

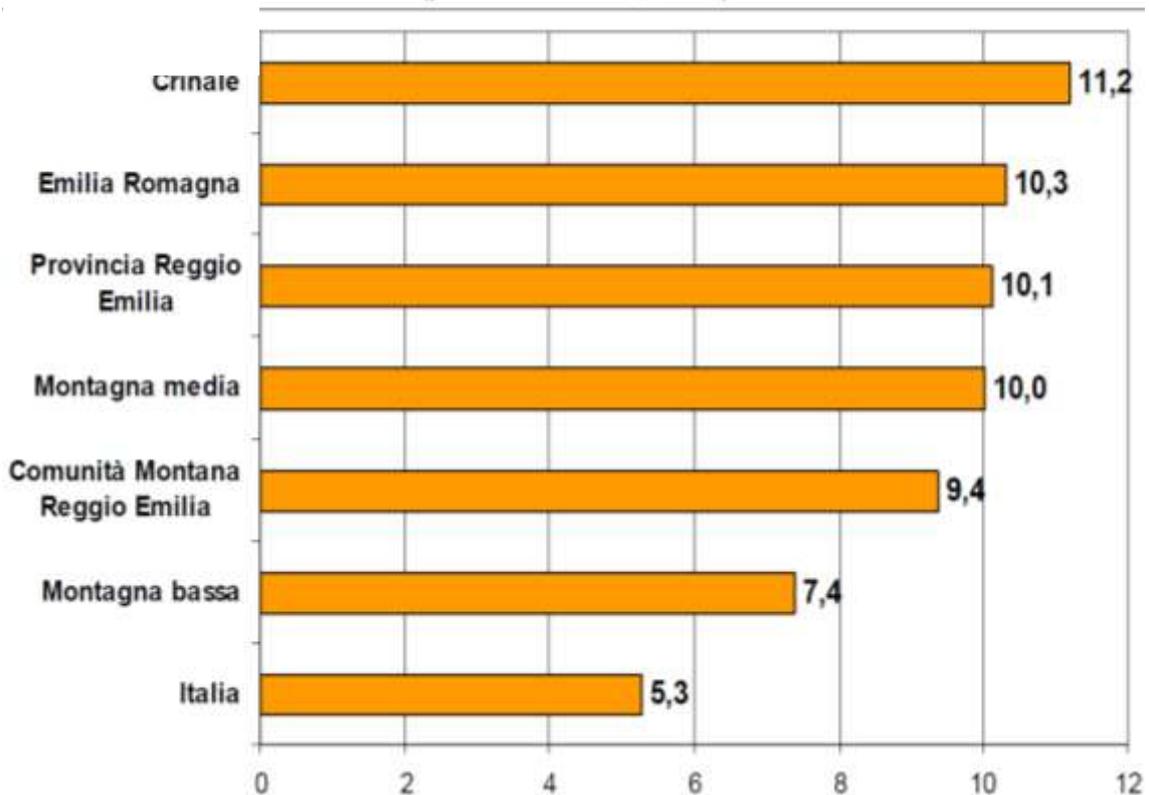
	2001	2004	2006	2009
<i>Busana</i>	-6,65	-2,93	-12,75	-5,41
<i>Collagna</i>	-7,03	-1,99	-3,02	-3,07
<i>Ligonchio</i>	-16,67	-21,11	-17,76	-8,75
<i>Ramiseto</i>	-18,44	-15,17	-24,27	-17,11
<i>Villa Minozzo</i>	-12,52	-11,47	-8,36	-13,12
Crinale	-12,43	-10,77	-11,99	-10,97
<i>Castelnovo</i>	-6,76	-5,04	-7,31	-6,17
<i>Carpineti</i>	-2,36	-5,28	-2,85	-3,97
<i>Toano</i>	-4,69	-2,05	-4,80	-0,67
<i>Vetto</i>	-13,40	-12,55	-12,68	-9,93
Montagna media	-4,84	-5,28	-5,1	-4,28
<i>Canossa</i>	-1,82	-1,53	-0,9	-4,94
<i>Viano</i>	-8,25	-3,16	1,14	1,33
<i>Baiso</i>	-6,04	-4,05	-4,03	-1,56
<i>Casina</i>	-2,00	1,86	0,61	-1,16
Montagna bassa	-4,72	-1,94	-1,03	-1,52
Comunità Montana	-6,35	-5,3	-5,12	-4,63
Provincia Reggio Emilia	-0,95	1,27	1,00	1,06
Emilia Romagna	-2,48	-1,66	-1,35	-1,30
Italia	-0,33	0,27	0,04	-0,38

Fonte: Elaborazioni LEL, dati Bilancio Demografico Istat

**Il tasso d'incremento naturale della popolazione per area
(per 1000 abitanti, 2009)**



**Grafico 7 - Il tasso d'incremento migratorio della popolazione per area
(per 1000 abitanti, 2009)**



STUDIO DELLA ECONOMIA RURALE E DELLA SUA EVOLUZIONE

Il tessuto produttivo e la produzione agricola in alto appennino

Sono 5.391 le imprese che hanno sede nei 13 comuni della Comunità Montana dell'Appennino

Reggiano, ovvero il 9,2% delle imprese della Provincia di Reggio Emilia. Questo è il dato fornito

dal registro imprese della Camera di Commercio a tutto il 2009.

La maggior parte di esse (oltre il 23%) è ubicata nel territorio di Castelnovo ne' Monti; un buon

numero di aziende è dislocato inoltre nei comuni di Casina, Canossa, Carpineti e Toano.

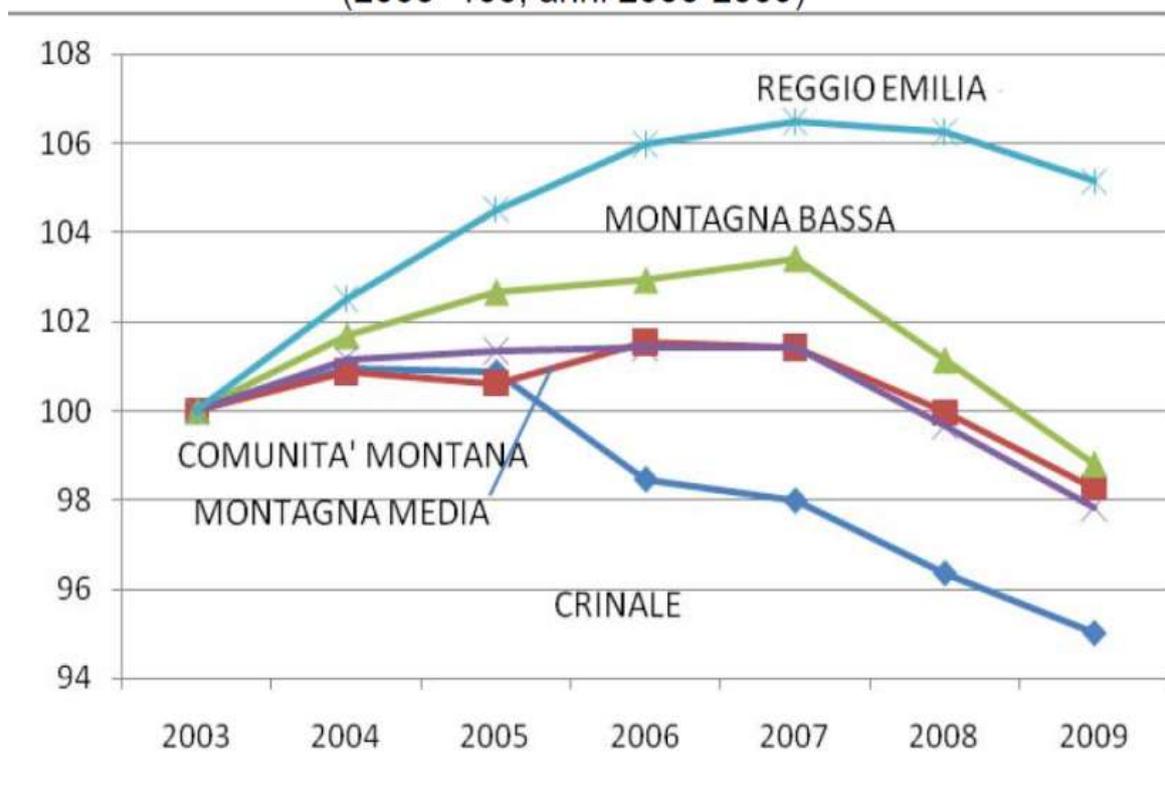
- Imprese della comunità montana (valori assoluti, 2009)

	Numero di imprese	Percentuale
<i>Busana</i>	141	2,62%
<i>Collagna</i>	109	2,02%
<i>Ligonchio</i>	91	1,69%
<i>Ramiseto</i>	189	3,51%
<i>Villa Minozzo</i>	463	8,59%
<i>Crinale</i>	993	18,43%
<i>Castelnovo</i>	1.262	23,41%
<i>Carpineti</i>	524	9,72%
<i>Toano</i>	509	9,44%
<i>Vetto</i>	275	5,10%
<i>Montagna media</i>	2.570	47,67%
<i>Canossa</i>	489	9,07%
<i>Viano</i>	411	7,62%
<i>Baiso</i>	374	6,94%
<i>Casina</i>	554	10,28%
<i>Montagna bassa</i>	1828	33,91%
Comunità Montana	5.391	100%
Reggio Emilia	58.085	
Emilia Romagna	472.784	
Italia	6.085.105	

Fonte: Registro Imprese Camera di Commercio di Reggio Emilia, Unioncamere

La maggior concentrazione di attività in questi territori fa sì che la larga parte delle imprese appartenga alle zone della Comunità Montana denominate Montagna Media (47,67%) e Montagna Bassa (33,91%). Il Crinale, ovvero quella porzione più remota del territorio reggiano, presenta invece numeri piuttosto ridotti, eccezion fatta per Villa Minozzo. La difficoltà a raggiungere tali zone, la carenza di infrastrutture e la lontananza dalle vie principali di comunicazioni sono le cause principali ascrivibili alla scarsità di attività produttive nel Crinale.

La dinamica delle imprese della comunità montana
(2003=100, anni 2003-2009)



Fonte: Registro Imprese Camera di Commercio di Reggio Emilia, Unioncamere

Il comparto agricolo è storicamente importante per il territorio montano, sia per quanto riguarda la valorizzazione dei prodotti tipici (vedi Parmigiano Reggiano), sia per la sua valenza di mantenimento dell'ambiente e del territorio.

La tendenza in termini di andamento storico del comparto in montagna evidenzia una significativa riduzione quantitativa della produzione, ma una sostanziale stabilità in termini di valore.

In questo contesto si presenta una sintetica descrizione del valore della produzione agricola degli ultimi due anni realizzata nelle zone di montagna dell'Appennino reggiano (cfr. "Il valore aggiunto dell'agricoltura a Reggio Emilia", CCIAA 2009).

La produzione totale della montagna nel 2009 ha fatto riscontrare una sostanziale stabilità, con un calo dello 0,9% in termini quantitativi ma un incremento dello 0,8%

in termini di valore.

L'area montana presenta risultati più positivi rispetto al dato provinciale, soprattutto per effetto dell'elevata incidenza della produzione del latte in quest'area e del miglioramento del prezzo fatto registrare nel periodo. A tale dinamica positiva nel settore lattiero si contrappone una forte contrazione dei prezzi dei cereali. Nel 2009 sia le produzioni animali che quelle vegetali sono diminuite in termini quantitativi (rispettivamente del 2,3% e dell'1,3%), mentre in termini di valore nel primo caso il calo è dell'1,3% e nel secondo, soprattutto a seguito dell'incremento del prezzo delle foraggere, sono aumentate dell'1,6%.

La produzione agricola in montagna per tipologia (valori a prezzi 2008 e 2009 in milioni di Euro)

	2008	2009	Var. % 08-09
Produzioni vegetali	28,94	28,58	1,6
Produzioni animali	56,68	55,37	-0,8
Servizi agricoltura	6,77	7,11	5,3
Attività secondaria	0,11	0,1	-8,1
Silvicoltura	2,35	2,93	18,7
Pesca	0,04	0,04	0
Contributi	3,75	3,74	2
TOTALE	96,65	97,85	0,8

Fonte: Il valore aggiunto dell'agricoltura a Reggio Emilia, CCIAA 2009

STUDIO DELL'AGRICOLTURA ATTUALE E DEL RUOLO DELL'IMPRENDITORE AGRICOLO SEMPRE PIU' GUARDIANO E CUSTODE DEL TERRITORIO

L'applicazione delle regole dell'industria alla dimensione rurale è stato un fattore di distruzione, non soltanto dell'ambiente, ma anche della **sostenibilità sociale** e della **sostenibilità agricola** del nostro pianeta.

Dove arriva l'agricoltura industrializzata senza limiti, soprattutto nei Paesi in via di sviluppo, si crea povertà, gli uomini che lavorano la terra sono spazzati via, costretti a inurbarsi nelle metropoli perché su un ettaro dove prima lavoravano 10 persone a malapena ne rimane a lavorare una. Il meccanismo erode le fondamenta delle culture alimentari in questi Paesi.

L'agricoltura è una componente essenziale dell'economia e della società italiana ed europea; in termini di effetti indiretti, qualsiasi regresso significativo dell'attività agricola comporta un calo del PIL e dell'occupazione nei settori economici correlati – anche non alimentari e, in particolare nella filiera agroalimentare.

L'agricoltura è il **motore economico della maggiore parte delle zone rurali**, la base su cui si fonda il settore agroalimentare europeo. In totale il settore agroalimentare garantisce 17,5 milioni di posti di lavoro a livello europeo (il 13,5% dei posti di lavoro nel settore industriale). È dunque fondamentale salvaguardare un

accettabile livello di attrattività per i posti di lavoro nel settore, in particolare per garantire la soglia minima di ricambio generazionale. I redditi agricoli rappresentano solo il 40% della media dei redditi europei.

La grande consapevolezza su questi problemi ha spinto la Commissione Europea ad una profonda riflessione sul futuro dell'agricoltura a livello Europeo e la CE ha quindi pubblicato il 18 di Novembre 2010 una nuova comunicazione dal titolo "La P.A.C. verso il 2020: rispondere alle future sfide dell'alimentazione, delle risorse naturali e del territorio".

All'interno della comunicazione vengono identificati **tre obiettivi strategici**:

- preservare il potenziale di produzione alimentare dell'UE secondo criteri di sostenibilità, al fine di garantire la sicurezza dell'approvvigionamento alimentare a lungo termine per i cittadini europei e contribuire a soddisfare la domanda mondiale di prodotti alimentari, che secondo le stime della FAO dovrebbe subire un incremento del 70% da qui al 2050;
- **sostenere le comunità agricole** che forniscono ai cittadini europei una grande varietà di derrate alimentari di pregio e qualità prodotte in modo sostenibile, nel rispetto degli obiettivi che l'Unione si è data in materia di ambiente, acque, salute e benessere degli animali e delle piante e salute pubblica;
- **preservare la vitalità delle comunità rurali**, per le quali l'agricoltura costituisce un'attività economica importante in grado di creare occupazione locale che comporta molteplici vantaggi sul piano socio-economico, ambientale e territoriale. Fra l'altro, una riduzione significativa della produzione locale avrebbe un'incidenza sulle emissioni di gas serra e sui paesaggi locali caratteristici e limiterebbe la scelta per i consumatori.

L'agricoltura europea, quindi, deve essere competitiva non solo dal punto di vista economico, ma anche sotto il profilo "ambientale" e gli obiettivi strategici potranno essere raggiunti solo a fronte di una profonda rivisitazione del modo di concepire il mondo agricolo innestando in esso ricerca di settore e innovazione d'approccio.

Declinando gli obiettivi strategici citati, nei borghi e nei loro territori, assume un ruolo centrale la secolare capacità di lavorazione dei prodotti agricoli e il loro impiego nella tradizione culinaria. I sapori e le preparazioni agroalimentari locali, la cucina tipica dei territori, appartengono al "patrimonio culturale immateriale" (convenzione per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale – UNESCO – Parigi 2003).

Non si tratta di esaltare il "piccolo", ma piuttosto di sottolineare la validità della scala ridotta che, tendenzialmente, diviene uno dei paradigmi dell'agricoltura sostenibile. Per questo anche la FAO (Food and Agriculture Organization) non crede più nell'agricoltura industrializzata e tende a privilegiare dimensioni contenute. La FAO, infatti, punta a un'agricoltura sostenibile, non a un'agricoltura geneticamente modificata, dominata dai campi infiniti e dalle macchine. Occorre una scelta coraggiosa tra un'agricoltura che segue le commodities e un'agricoltura che sostanzialmente rispetti le comunità e le tradizioni del territorio.

L'uomo che mangia è anche l'uomo che pensa: e se non lo è, lo si aiuti a diventarlo.

La crescente presenza nei piccoli centri di gruppi sociali eterogenei sul piano culturale e di provenienza professionale e tecnologicamente attrezzati (telelavoratori, professionisti pendolari, contadini evoluti, esperti di tutela del territorio, ecc.) favorirà la nascita, anche in luoghi relativamente periferici, di piccole imprese di terziario

avanzato, le quali offriranno servizi, anche per le filiere produttive locali, che appena poco tempo fa sarebbero stati impensabili lontano dai grandi poli urbani.

Si diffonderà nei piccoli centri una figura evoluta di contadino, colto e preparato, tecnologicamente attrezzato, orientato alla ricerca della genuinità del proprio prodotto. In questa collocazione si troveranno:

- i giovani nativi dei comuni più piccoli, che sceglieranno di rimanere, anziché andare a cercare lavoro in grandi città;
- i giovani di origine urbana, alla ricerca di un'occupazione legata alla natura e dal contenuto creativo.

I **piccoli comuni** rappresentano la spina dorsale del sistema delle DOP: il 94% ha ottenuto il riconoscimento di almeno un prodotto DOP. In particolare, il 60% dei piccoli comuni presenta tra 1 e 3 DOP, il 20% tra 4 e 5 DOP e il 14% addirittura tra 6 e 7 DOP. Di questi prodotti a denominazione di origine protetta, il 94% circa rientra nella categoria formaggi e/o salumi. Inoltre, rispetto alla totalità dei comuni con prodotti a DOP, il 75% dei piccoli comuni produce formaggi, il 73% salumi ed insaccati, il 60% è interessato dalla coltura degli ulivi dai quali si ottengono 37 olii italiani a denominazione di origine; e ancora, il 41% produce essenze e il 12% prodotti ortofrutticoli. Inoltre, il 79% di questi comuni è interessato alla produzione di vini pregiati.

Proprio le peculiarità e la qualità produttiva dei territori dei piccoli comuni possono rappresentare un importante fattore di sviluppo e di competitività locale e nazionale: oltre la metà della produzione agroalimentare nazionale, che ha reso celebre il Made in Italy nel mondo, è coltivata in questi territori. Sono circa 400.000 le imprese agricole localizzate nei piccoli comuni italiani, impegnate nella salvaguardia delle colture agricole tradizionali, nel mantenimento delle tipicità alimentari, nella tutela del territorio dal dissesto idrogeologico, nella costruzione del paesaggio.

Con politiche di valorizzazione dei propri **elementi tipici**, il piccolo comune è in grado di esprimere, come dimostrano diverse esperienze di successo, la sua, del tutto unica, capacità di offrire al visitatore, escursionista o turista, una risposta alla ricerca di comunità, relazioni umane, tipicità, identità in cui egli può riconoscersi e compiere esperienze gratificanti.

Le **politiche di valorizzazione e promozione delle tipicità locali** da parte dei piccoli comuni in chiave turistica – produttiva possono, in particolare, contribuire a:

- **destagionalizzare la domanda di turismo sul territorio**, poiché essa non è più solo legata al bisogno di vivere l'offerta turistica locale in periodi stagionali circoscritti (possibilità di fruizione in qualunque momento dell'anno);
- **decongestionare, in parte, i flussi turistici** – i quali tendono a convergere nei luoghi ad alto contenuto storico – artistico generando attenzione ai luoghi vicini alle città d'arte, ove è possibile vivere un'esperienza diversa abbinando anche il consumo dei prodotti tipici del luogo. È questo il caso di molti paesi e borghi di piccole dimensioni in Italia che grazie alla valorizzazione delle proprie tipicità enogastronomiche rappresentano oggi mete turistiche alternative alle più grandi destinazioni storico artistiche;
- **tendere alla sostenibilità ambientale, turistica e sociale**, grazie alla gestione dei flussi turistici in entrata (politiche di destagionalizzazione e decongestione), al rafforzamento delle produzioni locali (ad esempio, non utilizzo OGM) ed alla preservazione delle tradizioni (tutela dell'artigianato e delle produzioni tipiche).

Le tipicità generano una domanda di turismo esperienziale nei piccoli centri orientata alla qualità: il viaggiatore ad esse interessato ha un livello culturale più elevato, acquista volentieri prodotti di qualità ed ha come priorità quella di agire e vivere il prodotto territorio e non solo di consumarlo.

Se dunque è innegabile l'importanza dell'agricoltura e delle produzioni tipiche, siano esse agroalimentari o dell'artigianato artistico e tradizionale, la composizione di un'offerta turistica locale basata anche su tali componenti necessita del coinvolgimento di tutti gli attori, privati e pubblici, che contribuiscono a formare l'offerta integrata locale, rendendo possibile un'efficace interconnessione tra le parti (di produzione, di servizi, reti pubbliche, ecc.). I piccoli comuni in questo contesto giocano l'importante ruolo di coinvolgere gli attori chiave della produzione della tipicità locale, un tempo emarginati dallo sviluppo di servizi a vocazione turistica.

Nei processi di integrazione e scambio tra gli attori dell'offerta e nell'individuazione di nuove strategie orientate a valorizzare la produzione agricola locale e il turismo delle tipicità, il piccolo comune ricopre un ruolo molto importante di guida e supporto agli attori locali; in particolare nei seguenti momenti:

- nella promozione di dispositivi puntuali per favorire l'incontro fra le produzioni locali e la domanda di prodotti e servizi di qualità, al fine di assicurare al processo di valorizzazione criteri di autenticità, salubrità ed equità economica;
- nell'elaborazione di politiche e strumenti di coordinamento e sostegno agli attori locali, finalizzati ad una corretta progettazione e realizzazione dei singoli interventi legati alla valorizzazione del prodotto tipico e promozione del prodotto turistico offerto;
- nella realizzazione di politiche di destagionalizzazione della domanda turistica, grazie al sostegno della diversificazione dell'offerta complessiva dei prodotti sul territorio, ad esempio con azioni di accompagnamento nella fase di produzione e promozione delle tipicità locali attraverso eventi di promozione comuni (fiere, premi e sagre), o attraverso la realizzazione di percorsi di fruizione di qualità (strade del vino e del gusto, degustazioni, ecc.);
- nel coordinamento dell'immagine del territorio e comunicazione delle sue tipicità locali, in modo particolare laddove la forte frammentazione dell'offerta non permette agli attori della produzione e gestione delle tipicità locali di sviluppare un'attività promozionale efficace e costante.

Le prassi produttive locali, le rappresentazioni legate al cibo, le espressioni collettive di festa e spettacolo basati sulla valorizzazione dei sapori tradizionali presenti in un territorio, sono "patrimonio culturale immateriale" che le comunità dei borghi riconoscono in quanto parte della loro dotazione identitaria.

Questo patrimonio trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalla comunità in funzione del suo ambiente, della sua interazione con la natura e la storia, e dà, alla comunità stessa, un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la biodiversità e la creatività umana.

STUDIO DI COME LA COMUNITA' EUROPEA E REGIONE E PROVINCIA VALUTANO TALI AREE E LE LORO CRITICITA'

Cooperative agricole, buone notizie dall'Europa con la nuova Pac

La nuova Pac: più verde, più giovane, più cooperativa

Venerdì, 29 Novembre 2013

La nuova politica agricola comune Pac) votata dal Parlamento europeo il 20 novembre prevede maggiori opportunità per i produttori e per le cooperative



agricole trentine. Se ne è parlato stamani nel convegno delle cooperative agricole che si è svolto a Trento. Paolo de Castro: avremo una politica più verde, più favorevole ai giovani e anche alle organizzazioni cooperative.

Assai fiducioso sul futuro il parlamentare europeo **Herbert Dorfmann**, che si è molto speso in sede preparatoria per far approvare

un testo non sfavorevole all'agricoltura di montagna. "Dal nostro punto di vista è andata bene per le mele – afferma Dorfmann - perché abbiamo mantenuto il sistema delle OCM che ci ha aiutato molto in questi anni. Anche per il vino cambierà poco in materia di diritti di impianto, ma il nuovo sistema sarà altrettanto buono se non migliore del vecchio. Passi avanti anche sulla montagna".

Questa nuova politica agricola contiene parecchie novità. "Sarà una politica agricola più verde, più adatta ai giovani, con l'aiuto straordinario obbligatorio per chi ha meno di 40 anni", afferma il presidente della Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento europeo **Paolo de Castro**.

Soprattutto un aiuto forte per tutte le forme organizzative dell'agricoltura. Nell'OCM unica dell'ortofrutta ci sono novità importanti per la cooperazione e più strumenti per le organizzazioni di produttori (OP). Il modello dell'ortofrutta verrà utilizzato anche per le altre filiere produttive. La nuova normativa europea aiuterà il mondo della cooperazione e le Organizzazioni di Produttori a essere più forti e competitive.

Una delle novità di questa riforma è che anche le aree che hanno percepito meno rispetto alle zone intensive della pianura, la nuova PAC effettua una redistribuzione dei premi. In particolare, per quanto riguarda la montagna, le nuove norme consentiranno agli agricoltori che lavorano in quota di percepire di più rispetto al passato: ogni agricoltore trentino entro il 2020 riceverà un aiuto per ettaro pari almeno al 60% della media nazionale. "Questo significa – afferma ancora De Castro - che per il Trentino il premio attuale si raddoppierà e in alcune zone si moltiplicherà per tre. Si tratta dunque di un incentivo davvero importante".

Nella zootecnia finalmente si metterà la parola fine al sistema precedente che per tanti anni ha messo in difficoltà le nostre zone di montagna. Gli allevatori di pianura non potranno più affittare i terreni di montagna per prendere i titoli in pianura. Con la riforma i titoli vengono azzerati, spariscono i premi speciali e ci sarà più equità e giustizia. L'Italia avrà a disposizione circa 550 milioni ogni anno da distribuire come premi "a capo" per la zootecnia.

Cooperative agricole, buone notizie dall'Europa con la nuova Pac

Venerdì, 29 Novembre 2013

La nuova politica agricola comune Pac votata dal Parlamento europeo il 20 novembre prevede maggiori opportunità per i produttori e per le cooperative agricole trentine. Se ne è parlato stamani nel convegno delle cooperative agricole che si è svolto a Trento. Paolo de Castro: avremo una politica più verde, più favorevole ai giovani e anche alle organizzazioni cooperative.

Con il voto da parte dell'assemblea plenaria del Parlamento europeo dello scorso 20 novembre si è compiuto un decisivo passo avanti verso la nuova Politica agricola comunitaria (Pac) 2014-2020. Le nuove disposizioni favoriranno lo sviluppo delle cooperative trentine e, più in generale, dell'agricoltura provinciale. Molte le novità contenute nelle oltre seicento pagine del testo legislativo.

Nel suo saluto iniziale al convegno, il vicepresidente della Federazione e presidente delle Cantine Mezzacorona

Luca Rigotti si è mostra ottimista sul futuro dell'agricoltura trentina. "Anche durante la crisi ci siamo rimboccati le maniche rinforzando l'organizzazione, soprattutto per l'export. Se sapremo essere coesi, potremo garantirci un futuro stabile".

Il sistema della cooperazione agricola è formato da 20 mila soci, 91 cooperative, 19mila ettari coltivati che consentono di realizzare un miliardo di fatturato.

Il settore lattiero caseario dopo anni di crescita delle liquidazioni a litro di latte nell'ultima stagione flette leggermente. Quotazioni in salita invece per le mele, e anche per il vino, che dopo aver toccato il fondo nel 2009/2010 con una media di 71 euro ad ettaro, prosegue la tendenza al rialzo, anche sono ancora lontane le liquidazioni di dieci anni fa.

"La cooperazione tiene nel suo complesso, nonostante la crisi – ha affermato il direttore della Federazione **Carlo Dellasega** rappresentando la situazione dei vari settori. - Ci sono cooperative che licenziano e altre che assumono, ma il saldo è positivo. Preoccupa la situazione dei crediti in sofferenza nelle Casse Rurali, così come il calo di consumi negli ultimi mesi nei negozi delle Famiglie Cooperative".

Esordio "cooperativo" per il nuovo assessore all'agricoltura **Michele Dallapiccola**. "La crisi che noi consideriamo straordinaria ci riconsegnerà alla fine una nuova normalità. È importante che siano tutelati coloro che praticano il lavoro agricolo, duro e difficile. La cooperazione ha il pregio di migliorare le produzioni e anche la qualità della vita".

"Il riscontro a livello nazionale ed europeo è il risultato di scelte che avete fatto in passato -ha affermato il neoassessore alla cooperazione **Tiziano Mellarini**. – Adesso è il momento di ripartire con scelte altrettanto coraggiose".

"Il Trentino è forte, saprà mantenere la barra dritta con la propria organizzazione, con il coraggio e capacità di fare aggregazione", ha detto il presidente della Cooperazione Trentina **Diego Schelfi**.

La nuova Pac: più verde, più giovane, più cooperativa

Assai fiducioso sul futuro il parlamentare europeo **Herbert Dorfmann**, che si è molto speso in sede preparatoria per far approvare un testo non sfavorevole all'agricoltura di montagna. "Dal nostro punto di vista è andata bene per le mele – afferma Dorfmann - perché abbiamo mantenuto il sistema delle OCM che ci ha aiutato molto in questi anni. Anche per il vino cambierà poco in materia di diritti di impianto, ma il

nuovo sistema sarà altrettanto buono se non migliore del vecchio. Passi avanti anche sulla montagna”.

Questa nuova politica agricola contiene parecchie novità. “Sarà una politica agricola più verde, più adatta ai giovani, con l’aiuto straordinario obbligatorio per chi ha meno di 40 anni”, afferma il presidente della Commissione per l’agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento europeo **Paolo de Castro**.

Soprattutto un aiuto forte per tutte le forme organizzative dell’agricoltura. Nell’OCM unica dell’ortofrutta ci sono novità importanti per la cooperazione e più strumenti per le organizzazioni di produttori (OP). Il modello dell’ortofrutta verrà utilizzato anche per le altre filiere produttive. La nuova normativa europea aiuterà il mondo della cooperazione e le Organizzazioni di Produttori a essere più forti e competitive.

Una delle novità di questa riforma è che anche le aree che hanno percepito meno rispetto alle zone intensive della pianura, la nuova PAC effettua una redistribuzione dei premi. In particolare, per quanto riguarda la montagna, le nuove norme consentiranno agli agricoltori che lavorano in quota di percepire di più rispetto al passato: ogni agricoltore trentino entro il 2020 riceverà un aiuto per ettaro pari almeno al 60% della media nazionale. “Questo significa – afferma ancora De Castro - che per il Trentino il premio attuale si raddoppierà e in alcune zone si moltiplicherà per tre. Si tratta dunque di un incentivo davvero importante”.

Nella zootecnia finalmente si metterà la parola fine al sistema precedente che per tanti anni ha messo in difficoltà le nostre zone di montagna. Gli allevatori di pianura non potranno più affittare i terreni di montagna per prendere i titoli in pianura. Con la riforma i titoli vengono azzerati, spariscono i premi speciali e ci sarà più equità e giustizia. L’Italia avrà a disposizione circa 550 milioni ogni anno da distribuire come premi “a capo” per la zootecnia.

SINTESI DEL PROGETTO

Il progetto che noi studenti della classe 4° C vogliamo proporre trae origine dalle nostre esigenze e dalle nostre aspettative di vita futura. La nostra passione per il mondo agricolo che ci sta accompagnando in questo percorso scolastico difficilmente troverà una sintesi e una applicazione concreta una volta arrivati alla fine del quinquennio di studi. La nostra professionalità e le nostre abilità, prevalentemente teoriche ma anche pratiche, acquisite sia a scuola che durante gli stage lavorativi, molto probabilmente non riusciranno a tradursi in concreti sbocchi occupazionali. Come abbiamo appreso a scuola dai nostri insegnanti, oltre alla testimonianza dei pochi nostri compagni di scuola figli di agricoltori, nonostante il mondo agricolo non sia in grado di dare elevati profitti d’impresa, richiede investimenti in termini di capitale decisamente al di fuori della portata di qualsiasi giovane. Nelle nostre pianure solamente il terreno ha prezzi di mercato oscillanti tra i 50.000 e 60.000 € per ettaro e per creare una piccola azienda ne occorrono almeno una ventina. Se ad esso aggiungiamo le strutture fondiarie, i macchinari e le attrezzature non scendiamo sotto il 1.000.000 (un milione) di € iniziali. I contratti d’affitto invece sono fatti tutti in deroga alla legge sull’equo canone e hanno durate temporali ridotte tali da non permettere alcuna programmazione di medio periodo. Esiste soluzione al problema? Noi cerchiamo di offrirne una semplice e sicuramente realizzabile. Vogliamo

realizzare una cooperativa agricola, di produzione e lavoro, utilizzando una parte delle aree marginali, ormai abbandonate o non più coltivate, che sono disponibilissime nel nostro Appennino, sia per l'acquisto che per la concessione in affitto, su cui realizzare le tipiche produzioni che da sempre hanno contrassegnato questi luoghi. In primis la pastorizia, attività zootecnica rispettosa dell'ambiente ed in perfetto equilibrio col territorio, da sempre esistita in questi luoghi ma soppiantata nell'ultimo secolo, ma con scarsissimi risultati, dalla chimerica ipotesi di trarre profitti miracolosi con la produzione di parmigiano reggiano utilizzando vacche da latte altamente produttive. I maggiori costi di produzione, un minimo di crisi del prezzo del formaggio grana, l'evoluzione culturale degli imprenditori hanno portato alla chiusura di quasi tutti i piccoli allevamenti con conseguente abbandono dei territori. In secondo luogo la accurata gestione dei boschi quale fonte di legname per l'energia "pulita e rinnovabile" e per legname da piccole costruzioni. È sicuramente una occupazione oggi in grado di impegnare molta manodopera in quanto il lavoro ancora adesso è prevalentemente manuale, ma di fornire un prodotto richiestissimo dal mercato, il tronchetto o il cippato da ardere, poiché economicamente competitivo rispetto alle altre fonti energetiche. In terzo luogo il ripristino del territorio attraverso la risistemazione dei compluvi per favorire la regimazione delle acque, il recupero dei territori franosi e calanchivi, il rimboschimento delle aree più declivi e pericolanti. In quarto luogo l'utilizzo del territorio quale fonte di prodotti spontanei, funghi tartufi, piccoli frutti di bosco ecc. che, per la loro raccolta e trasformazione impegnano la manodopera quando la stessa, per ragioni climatiche o gestionali si trova temporaneamente non impiegata o sottoccupata. In quinto luogo vorremmo realizzare tutte quelle produzioni agricole da tempo dimenticate in queste zone, i legumi, il farro, lo zafferano, ecc. non coltivate a livello industriale ma, grazie alle nostre competenze settoriali, realizzate in piccola scala per il mercato locale, soprattutto in collegamento con le altre cooperative di comunità che operano localmente per valorizzare il territorio in un'ottica di turismo sostenibile. (es. i briganti del cerreto o la valle dei cavalieri). Infine, ma non per questo meno importante, vorremmo collaborare con le comunità locali, provinciali, regionali, che stanno profondendo ingenti quantitativi di finanziamenti nelle aree montane, per il mantenimento e lo sviluppo di questi territori anche in relazione alla creazione di un minimo di servizi e infrastrutture essenziali alla riantropizzazione territoriale compatibile con il delicato equilibrio ecologico dell'ecosistema.

LA SOCIETA'

La cooperativa che intendiamo realizzare è definita cooperativa agricola di produzione e lavoro costituita per permettere ai soci di usufruire di condizioni di lavoro più vantaggiose rispetto a quelle disponibili sul mercato, sia in termini qualitativi che economici. Nello specifico potremmo meglio definire la cooperativa come uno strumento per "creare" un vero e proprio lavoro, una forma di occupazione stabile e duratura nel tempo.

Il socio della cooperativa è infatti contemporaneamente imprenditore e lavoratore e lo scambio mutualistico tra i soci e la cooperativa è incentrato nell'attività di lavoro che i soci prestano nell'ambito della cooperativa stessa.

La cooperativa di lavoro agricolo si occupa prevalentemente di coltivazione della terra, produzione, allevamento e vendita di prodotti agricoli, acquisto e gestione in comune di impianti e/o macchinari per la lavorazione della terra e per la distribuzione

di prodotti agricoli. Come specificato nello statuto le attività svolte dalla cooperativa sono comprese nella definizione di “imprenditore agricolo” sulla base dell’art. 2135 del c.c. così riassumibili:

- *la coltivazione del terreno e la silvicoltura cioè la gestione e manutenzione del servizio del verde, sia pubblico che privato per la produzione di energia;*
- *l'allevamento di animali con mangimi ottenibili per almeno un quarto dal terreno e l'attività diretta alla produzione di vegetali tramite l'utilizzo di strutture fisse o mobili, anche provvisorie, se la superficie diretta alla produzione non eccede il doppio di quella del terreno su cui la produzione stessa insiste*
- *l'attività diretta alla manipolazione, trasformazione e alienazione di prodotti agricoli e zootecnici, ancorché non svolta sul terreno, che rientri nell'esercizio normale dell'agricoltura e che abbia per oggetto prodotti ottenuti per almeno la metà dal terreno e dagli animali allevati su di esso*
- *la gestione diretta o indiretta di qualsiasi attività ricreativa e culturale o sportiva, compresa la gestione di strutture sportive, ricreative, di vacanza, di riposo e del tempo libero*

“Attenti al lupo” si caratterizza come cooperativa agricola dedita alla silvicoltura, alla coltivazione e all’allevamento del bestiame nonché alla trasformazione dei prodotti ottenuti per aumentarne il valore aggiunto. È tuttavia attiva anche nella gestione del territorio e alla sua tutela e valorizzazione in collaborazione con gli enti pubblici o privati presenti. Almeno inizialmente è da escludersi una attività cooperativa agricola di conferimento prodotti da parte dei soci.

Per la cooperativa agricola valgono le disposizioni civilistiche dettate per la cooperazione in generale. Recentemente il deputato socialista europeo **Luis Manuel Capoulas Santos** ha sostenuto che *“Le grandi organizzazioni della distribuzione squilibrano il mercato -,per riequilibrare la catena del valore bisogna assolutamente puntare sul rafforzamento delle cooperative, che è essenziale per il futuro dell'agricoltura”.*

*Il parlamentare socialista ha poi lanciato un appello all'organizzazione che rappresenta la categoria a presentare delle proposte e contribuire con consigli “per definire un compromesso che rafforzi questo modello”, da consegnare alla PAC del futuro. “Gli agricoltori ricevono solo una piccola parte di ogni euro speso dal consumatore - gli ha fatto eco **Pekka Pesonen**, segretario generale di Copa-Cogeca -, lo sviluppo delle cooperative è più che mai necessario per concentrare maggiormente l'offerta e far sì che chi produce ottenga ricavi più elevati dal mercato”.*

Quali sono gli obiettivi della società?

Gli obiettivi della cooperativa sono quelli di trovare massimo impiego lavorativo per i soci in un contesto nazionale che vede i giovani, indipendentemente dal tasso di istruzione, ad un livello di oltre il 44% di disoccupazione. Lavoro tra l’altro stabile e duraturo, legato alla professionalità personale dei soci, slegato da logiche padronali e fortemente caratterizzato dalla costante ricerca di un miglioramento della capacità imprenditoriale. Da ciò ne scaturisce la ferma convinzione di riuscire a produrre dei beni dall’alto valore intrinseco, qualitativamente superiori alla concorrenza ma soprattutto connaturati dal ridottissimo percorso sia di filiera che di mercato. Infatti i

prodotti realizzati dalla cooperativa prevedono di essere collocati all'interno del territorio provinciale attraverso la vendita diretta nei mercati a Km 0 o tramite consegna diretta. Bisogna infatti porre attenzione al fatto che tra le due principali produzioni cooperative, il latte ovino e i suoi derivati e il cippato o il legname di qualità, anche se apparentemente slegate tra loro, esiste un rapporto sinergico collegato al modo di vendita e di consegna. Una volta che il consumatore, attraverso l'utilizzo dei prodotti fondamentali, ne ha apprezzato il livello qualitativo è invogliato all'acquisto degli altri prodotti cooperativi. Ecco perché si prevede un incremento sia di vendite che di fatturato in un arco di tempo almeno decennale, tempo minimo per far conoscere la cooperativa alla clientela, per consolidare le vendite e garantire quindi la remuneratività nel lungo periodo. Bisogna poi ricordare come sia importante la presenza di diversi nuclei familiari giovani in un territorio che sta vedendo un collasso sia economico che demografico. Significa ricreare un senso di comunità, un ridare vita ai servizi, al turismo, al desiderio di mantenere vivo e vitale un ambiente che tende sempre più a degradarsi sotto il profilo geomorfologico con gravi ripercussioni sulla stabilità dei versanti e della regimazione idraulica delle precipitazioni meteorologiche. Da recenti studi sul nostro territorio appenninico è infatti emerso che l'attività della cooperativa sarebbe proprio in sintonia con le principali proposte di tutela e salvaguardia dell'intero territorio montano.

Proposte operative contro il dissesto idrogeologico

Per avviare una organica politica programmatica e di pianificazione della difesa del suolo si dovrà partire da una serie di indagini conoscitive particolareggiate del territorio che permetteranno lo studio delle condizioni generali di rischio, tenendo presente che in un territorio, a determinare tale rischio concorrono l'importanza ed il valore dei beni da difendere. L'elevata vulnerabilità del territorio annovera tra le possibili cause oltre ai fattori naturali anche e soprattutto i fattori antropici quali ad esempio:

- *l'errata pianificazione territoriale;*
- *lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali;*
- *i criteri di difesa del suolo frammentari e non sempre coerenti;*

Rispetto al passato si registra:

- *l'abbandono dei centri sparsi con concentrazione sui fondovalle;*
- *la crescita dell'attività industriale, artigianale e del terziario;*
- *la minore importanza dell'agricoltura e dell'attività forestale.*

Quindi non è proponibile l'attuazione di una politica di difesa del suolo estesa su tutto il territorio e evidenti ragioni economiche impongono che essa sia differenziata. E' ovvio che nelle aree più fragili dal punto di vista idrogeologico ed in quelle dove il processo di avanzamento della copertura arborea è ormai troppo spinto non sono giustificati i tentativi di recupero dell'attività pastorale. Si impongono allora delle scelte nelle zone dove tale operazione appare conveniente ed opportuna. Tali scelte dovrebbero essere inquadrare nell'ambito di una pianificazione integrata del territorio e scopi e mezzi dovrebbero essere suggeriti da un apposito "piano di gestione" delle superfici pascolive; strumento quanto mai indispensabile per una utilizzazione equilibrata.

Le Comunità Montane, i Comuni, gli Enti Parco ad esempio potrebbero (vedi i loro compiti istituzionali e di legge) avvalersi di squadre polivalenti di operatori specializzati adeguatamente attrezzate, con il compito di provvedere ad un intervento programmato sul territorio, volto al miglioramento ed alla sua conservazione, con interventi programmati di sistemazione idraulico-forestale, di manutenzione delle strade e dei sentieri, delle recinzioni per il corretto esercizio del pascolo turnato.

Tali interventi di sistemazione e manutenzione del territorio costituirebbero un importante supporto al turismo, che è diventato l'attività produttiva principale e spesso unica di molte zone e che trova incentivazioni, specie in estate, dal mantenimento di un paesaggio agricolo curato e dall'accessibilità delle strade e dei sentieri.

- Ulteriori possibili orientamenti e indirizzi operativi che permettono di seguire criteri razionali di utilizzo del territorio sono:
 - a. migliorare ed aumentare la produzione legnosa, per garantire la continuità e l'incremento dell'efficienza protettiva dei boschi, assicurare la conservazione delle caratteristiche estetiche e naturalistiche dei boschi aiutando le popolazioni collinari e montane a divenire parte attiva della gestione del territorio, disponendo che gli Enti preposti (Comunità Montane) siano tenuti a promuovere la gestione del patrimonio forestale mediante apposite convenzioni tra i proprietari individuando idonei ambiti territoriali per la razionale gestione e manutenzione dei boschi ed a promuovere, in tali ambiti, la costituzione di Consorzi di miglioramento fondiario ovvero Associazioni di proprietari volte al rimboschimento, alla tutela ed alla migliore gestione dei propri boschi. Tutto ciò correggerebbe due aspetti negativi della realtà attuale: la frammentazione della proprietà privata ed il disinteresse di molti proprietari dimentichi, per motivi di vario genere, delle loro proprietà forestali di montagna e responsabili indiretti del degrado ambientale che ha riflessi negativi per l'intera collettività;
 - b. l'incuria dei boschi: i boschi sono parte importante del territorio e dell'ambiente montano, sono per la loro natura sottoposti al vincolo paesaggistico perché considerati "bellezze naturali" in applicazione della L.490/99. Il loro mantenimento e la loro cura è quindi necessaria indipendentemente dal loro stato di conservazione e dall'interesse diretto del proprietario;
- incrementare le sistemazioni idraulico forestali e la diffusione di tecniche bio-ingegneristiche e di interventi rispettosi delle esigenze ecologiche. L'art. 17 della L. 97/94 prevede la possibilità per i coltivatori diretti, singoli o associati, conduttori di aziende agricole di assumere in appalto, in deroga alle vigenti disposizioni di legge in materia, sia da Enti pubblici che da privati: lavori relativi alla sistemazione e manutenzione del territorio montano, in materia di forestazione, costruzione di piste forestali, di arginature, di sistemazione idraulica, di difesa dalle avversità atmosferiche e dagli incendi boschivi. Va ricordato anche il disposto dell'art. 7 della L. 97/94 che indica i contenuti e le priorità dei piani pluriennali di sviluppo socio-economico delle Comunità Montane. Il terzo comma della L. 183/89 attribuisce la facoltà al legislatore regionale di concedere interventi contributivi, ad operatori agricoli e anche non operatori agricoli a titolo principale fino al 75% del costo di piccole opere e attività di manutenzione ambientale concernenti proprietà agro-silvo-pastorali. il

legislatore regionale stabilirà i modi e le forme dell'attività contributiva che dovrebbe comunque essere gestita direttamente dalle Comunità Montane attraverso la delega o l'attribuzione diretta delle funzioni;

- salvaguardare le caratteristiche del paesaggio ed evitare i rischi di incendio o quelli connessi alla sicurezza idraulica nelle aree pertinenti gli agglomerati abitativi.
- soddisfare l'esigenza sempre più sentita dal turista di montagna, della ricerca di percorsi naturalistici poco frequentati con il ripristino della piccola viabilità;
- studiare e proporre norme particolari per la gestione della caccia, della pesca, per la disciplina della raccolta dei funghi , visto che al momento attuale non si intravedono possibilità di iniziative dirette da parte degli Enti montani, per una riappropriazione a livello locale delle funzioni di gestione diretta o al massimo comprensoriale attraverso l'attribuzione di funzioni delegate;
- promuovere ed incrementare l'educazione ambientale, lo studio ed il controllo dell'ambiente e della sua qualità attraverso l'istituzione di un istituto di ricerche ambientali i cui fini istituzionali siano quelli di arrivare a formulare gli interventi per la loro difesa e conservazione.

Quali sono i fattori critici di successo della società?

I punti di forza dell'idea imprenditoriale sono derivati dal fatto che i soci cooperatori



hanno profonde conoscenze tecniche in relazione alle principali attività produttive. In secondo luogo gli investimenti in conto capitale non sono elevatissimi in considerazione proprio della marginalità dei luoghi e dell'abbandono dell'attività agricola in zona. Inoltre va posta in risalto la



CON.V.A.
Consorzio per la valorizzazione
dei prodotti dell'Appennino

considerazione degli enti pubblici circa la rivalorizzazione e il recupero di queste aree anche attraverso la concessione di aiuti comunitari. Bisogna poi ricordare che le produzioni vanno ad inserirsi in un mercato locale a Km 0, tramite la vendita diretta o il conferimento a negozi specializzati, che ha una nutrita fascia di consumatori sensibili sia la tutela dell'ambiente che alla provenienza dei prodotti e delle materie prime impiegate. A tal riguardo inoltre va considerato che il pecorino dell'alto



appennino, ormai introvabile, ha un consorzio di produzione e valorizzazione e un disciplinare produttivo poiché è un prodotto DOP. **(in allegato)**



Basti pensare al riguardo che fin verso i primi del '900 in alta montagna si produceva più formaggio pecorino che parmigiano –reggiano e

tra le pecore allevate la razza Cornella, la pecora Modenese la pecora del Corniglio, consistenti in 2500-3000 capi in purezza per razza, oggi sono ridotte a pochissimi esemplari ed in via di estinzione. E' in corso è un progetto appena avviato nella Provincia di Reggio Emilia che vede coinvolti appassionati del settore zootecnico, allevatori, Medici Veterinari e anche l'Istituto Agrario Zanelli di Reggio Emilia, che ha come obiettivo il recupero e la valorizzazione di questa antica razza ovina. Le produzioni che la coop. vuole realizzare sono inoltre tutte ottenibili con un tempo di ritorno dei capitali investiti abbastanza rapido e le produzioni vendibili richiedono tempi modesti di stagionatura o trasformazione. In merito al legname da ardere o al cippato di qualità, il D.Lgs n. 28/2011 di attuazione della direttiva 2009/28/CE sulla promozione dell'uso dell'energia da fonti rinnovabili ha introdotto una novità importante nel settore delle biomasse combustibili; nell'allegato 2 "Requisiti e specifiche tecniche degli impianti alimentati da fonti rinnovabili ai fini dell'accesso agli incentivi nazionali" stabilisce che *"Per le biomasse utilizzate in forma di pellet o cippato ai fini dell'accesso agli incentivi statali, [...], è richiesta la conformità alle classi di qualità A1 e A2 indicate nelle norme UNI EN 14961-2 per il pellet e UNI EN 14961- 4 per il cippato"*.

L'attuale programmazione nazionale mira infatti al raggiungimento, nel 2020, di un contributo delle fonti rinnovabili pari al 17% dei consumi finali di energia, del quale poco meno della metà ci si aspetta possa derivare proprio dall'utilizzo delle biomasse soprattutto di qualità intrinseche elevate e poco inquinanti.



La **UNI EN 1496-**

2 definisce i valori tipici per tre classi di qualità di pellet (A1, A2 e B). La classe A1 e la classe A2 identificano il pellet derivante da legna vergine o da residui legnosi non trattati chimicamente. Queste ultime differiscono tra loro principalmente per il contenuto di cenere, mentre la classe B consentirebbe anche l'utilizzo di residui legnosi trattati chimicamente.

La **UNI EN 14961-4** definisce quattro classi di qualità (A1, A2, B1 e B2) per il cippato di legno per uso non industriale e per ogni classe definisce delle specifiche chimico-fisiche sulla base di alcune grandezze considerate rilevanti.

Il tipo di legname presente nei boschi della zona appenninica rappresenta una risorsa da impiegare per realizzare una fonte di reddito preziosa, attraverso però una oculata gestione dei boschi al fine di perseguire e promuovere filiere semplici e virtuose, legate al territorio, che vedano congiunte tradizione e innovazione tecnologica. È infatti ben noto come una corretta gestione del bosco produce notevole incremento di massa legnosa con piante sane e vigorose mentre una crescita "spontanea" determina la presenza di piante stentate, ammalate con possibili rischi di incendi incontrollabili.

Vanno poi ad integrare le possibilità reddituali e occupazionali la raccolta e trasformazione dei prodotti del sottobosco, funghi, tartufi, mirtilli, lamponi ecc., che devono essere una risorsa per chi abita in montagna e non un passatempo degli abitanti di pianura che nella raccolta spesso devastano e distruggono l'ecosistema. Inoltre non vanno sottovalutate le opportunità derivanti dalla produzione e commercializzazione di farine e semi di farro, di lenticchie, frumento, miele e soprattutto di zafferano di cui esiste anche un consorzio di tutela locale. **(in allegato)**.



Anche le attività agrituristiche legate prevalentemente al mondo dell'equitazione e del cavallo da passeggio su cui esistono notevoli competenze all'interno dei soci cooperatori rappresenteranno ulteriori possibilità di sviluppo anche in collaborazione con le cooperative operanti nel territorio come "i briganti del cerreto" o "la valle dei cavalieri" legate all'attività turistica.

Quali sono le difficoltà o i punti di debolezza?

Il principale problema che potrebbe divenire insuperabile, per molti aspetti, non è tanto rappresentato dal tipo di attività e dalle competenze necessarie alla realizzazione progettuale e nemmeno la disponibilità finanziaria iniziale, a cui si dovrebbe far fronte, quanto la massa critica umana necessaria per sostenere non solo una attività lavorativa ma anche una vita extra-lavorativa in un ambiente affascinante dal punto di vista ambientale ma decisamente povero come infrastrutture, servizi, opere di urbanizzazione, possibilità di svago, di istruzione per i figli ecc.. Come precedentemente analizzato, nel territorio si riscontra un deciso calo demografico, non esistono più giovani e rarissime sono le nuove nascite mentre la popolazione residua è solamente anziana. Iniziare pertanto con una attività in grado di impiegare solamente poche unità lavorative potrebbe scoraggiare chiunque nonostante si stia riscontrando a livello nazionale un ritorno dei giovani verso le più diversificate forme di agricoltura. È pertanto necessario iniziare con un gruppo di soci lavoratori numericamente forte, coeso, solidale, in grado di risiedere costantemente nel territorio per ricreare non solo una cooperativa ma una vera e propria comunità. A tal fine è indispensabile pianificare con accuratezza tutti i processi lavorativi, per favorire la massima capacità occupazionale iniziale possibile, nell'ambito sempre della economicità imprenditoriale.

I PRODOTTI/SERVIZI

Come precedentemente detto i prodotti che la cooperativa intende realizzare non hanno un contenuto tecnologico elevato. Sono legati alle tradizioni locali e soprattutto alla reinterpretazione, in chiave moderna, dei vecchi lavori, delle antiche produzioni, che, saggiamente, i nostri avi avevano individuato e realizzato per vivere in armonia con la natura in un rapporto fondamentalmente mutualistico. Possiamo suddividere queste produzioni in due categorie sulla base dei tempi di attuazione e realizzazione. Inizialmente le prime attività che hanno lo scopo di creare un reddito certo e continuativo sono la pastorizia, il taglio della legna a scopi energetici e l'attività

agricola consistente nella produzione foraggera, nel rifacimento di prati e pascoli, nella produzione di cereali, oltre alla raccolta dei prodotti del sottobosco. Al consolidamento della prima fase partiranno le attività agrituristiche e di produzione di prodotti ad alto valore qualitativo come zafferano, miele di montagna, erbe officinali ecc.

La pastorizia e la produzione del pecorino dell'appennino

Potremmo eufemisticamente affermare che Appennino fa rima con Pecorino o Caprino. Sono innumerevoli le testimonianze di civiltà (gli antichi Liguri, I Romani, I Bizantini e i monaci benedettini più tardi) la cui sussistenza, nell'Appennino, era legata soprattutto all'allevamento della "rustica" pecora, assieme alla capra. Con la calata delle popolazioni longobarde, a partire dalla fine Cinquecento è da rilevare che proprio nell'Appennino reggiano correva il *Limes Bizantinum*, il confine che vedeva contrapposte due culture. Da un lato, appunto, quella delle popolazioni longobarde che si collega alla cultura zootecnica dei Galli, incentrato sull'allevamento del maiale nero (una sorta di cinghiale domestico) come animale da carne, unitamente all'introduzione di nuove vacche da latte (le future Reggiana, Modenese, Montanara – estinta -). Dall'altro versante del *limes* permane la cultura dei Bizantini, gli ultimi Romani, ancora caratterizzata, per quanto concerneva la zootecnia, sull'allevamento della pecora, così come nella vicina Romagna bizantina. Due fenomeni che, a distanza di oltre mille anni, lasciano ancora gli ultimi segni sul territorio. Fin dall'inizio del secolo XI° gli ovi-caprini sono quindi gli animali dominanti, grazie ai quali è possibile ottenere latte (quindi caciotte), lana e carne. Donizone, il biografo di Matilde, colloca sull'Appennino Reggiano i pascoli di Publio Virgilio Marone (Marola = Maronis aula). Le abbazie che avevano influenza sul territorio (Marola, Canossa, San Prospero) hanno lasciato una ricchissima serie di citazioni sull'impiego di cacio, caseus e giuncate, ovvero il pecorino che si produceva sino al Quindicesimo Secolo. Sotto l'egida degli Estensi, inoltre, sono ancora moltissimi i documenti che segnalano la diffusione di questo prodotto sull'Appennino e che, sino all'Ottocento, costava anche di più del formaggio di vacca. Nel 1800 l'agronomo reggiano Filippo Re stima in ben 67.000 gli ovini presenti sul territorio reggiano. Nel gennaio del 1921 si costituisce sull'Appennino Reggiano la "*La Lega dei pastori*". La produzione di formaggio grana vaccino, il futuro Parmigiano Reggiano, è però destinata a causare, sin dall'Ottocento, una radicale inversione di tendenza, in quanto l'allevamento zootecnico si sposta sulla vacca da latte, mentre si riducono le consistenze di pastori, ovini e produzioni di pecorino.

Eppure nel 1982 in Appennino Reggiano si contavano ancora oltre 19.000 ovini, in prevalenza da latte. Venti anni più tardi, agli inizi degli Anni Duemila, questo numero si era ridotto al di sotto dei 5.000 capi, in prevalenza da carne. Dai dati ottenuti dagli ultimi tre censimenti dell'agricoltura si può osservare come nella Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, in un ventennio, il numero di aziende con allevamenti ovini si sia ridotto di circa un terzo, mentre il numero di animali allevati si è ridotto di circa tre quarti. Nel volgere di quattro lustri ha drasticamente chiuso un grandissimo numero di aziende sul crinale. Connessi all'abbandono dell'attività agropastorale si sono riscontrati i fenomeni dello spopolamento e del dissesto idrogeologico. È quasi del tutto scomparso il fenomeno del transumanza. È dell'agosto del 2004 la segnalazione dell'ultimo intervista l'ultimo pastore transumante dell'Appennino (Gabriele Arlotti, *Tuttomontagna*, n. 106, settembre

2004). Nonostante questa evoluzione sono ancora una trentina i pastori che hanno pecore da latte, almeno quattro di questi con strutture idonee alla vendita di pecorino che, nei secoli, si è contraddistinto per il sapore caratteristico dolce e diverso dal più famoso e vicino pecorino toscano. È doveroso rilevare come, a differenza del Parmigiano Reggiano, tra i pastori è mancata una volontà comune e condivisa di associarsi, dare un nome al proprio prodotto e metterlo sul mercato. Dai dati dell'ultimo censimento dell'agricoltura si rileva come gli allevamenti ovini presenti nella Regione Emilia Romagna siano poco meno del 2% del totale nazionale. Anche il numero complessivo di capi allevati ammonta circa all'1% del gregge nazionale. In Provincia di Reggio Emilia, metà dei capi ovini presenti sono allevati in Appennino, dove, al 2003, si allevano 4540 ovi-caprini, di cui 2.166 capi da latte (5,4% del patrimonio regionale). Le 2.374 pecore da carne sono divise in ben 123 allevamenti: questo significa che si riscontra la presenza di piccoli greggi (in media 19 capi) in allevamenti che hanno pertanto indirizzi prevalenti di altra natura; infatti sono solo 9 gli allevamenti di ovi-caprini da carne che hanno in media oltre 50 capi. È noto che la provincia di Reggio Emilia si colloca (dopo Forlì Cesena) al secondo posto in Regione per il numero di pecore da latte, allevando circa il 12% del gregge lattifero Emiliano Romagnolo. Rispetto alla produzione di ovi-caprini da carne nell'Appennino Reggiano, è diversa la situazione lattifera, infatti, la consistenza media dei greggi è di 79 capi nei 30 allevamenti (circa il 10% degli allevamenti regionali) ancora presenti. In particolare, 16 aziende dispongono di più di 50 capi per gregge: sono aziende che come attività prevalente hanno la produzione di latte a fini di reddito. Oltre all'unico allevamento transumante, gli allevamenti stanziali sono a carattere familiare, con trasformazione aziendale del latte. Solo una parte di queste aziende (4 casi) dispone di locali idonei alla trasformazione e stagionatura. Sono, altresì, aziende che mostrano una volontà di investire in questo settore e che probabilmente saranno in grado di rimanere attive anche in futuro. Questi dati mostrano una realtà "importante", non trascurabile per l'economia agricola dell'Appennino. Limitatamente alla distribuzione geografica, l'allevamento ovino si presenta diffuso ancora oggi in tutto il territorio montano, in particolar modo nelle zone del crinale, nei comuni a confine con la Toscana e con l'alto Appennino modenese e parmigiano, ove è consistente la presenza di nuovi allevamenti da latte a carattere stanziale. Scomparse le razze autoctone reggiane (Cornella e Cornetta) sul territorio sono diffuse la razza Massese (razza da latte presente nel 65 – 70% degli allevamenti per la rusticità e con ottime performance qualitative del latte), la Sarda (razza in espansione per l'elevata produzione di latte), la Bergamasca e l'Appenninica (quest'ultime due da carne). I comuni ove si concentra maggiormente la produzione di latte ovino (allevamenti stanziali da latte con più di 100 capi) sono: Villa Minozzo, Busana e Ramiseto. A metà degli anni Novanta, il Consorzio per la Valorizzazione dei Prodotti dell'Appennino promuove un'azione fondamentale tesa alla tutela del nome. Con domanda in Regione, ai sensi della Delibera di Giunta 1800/2000, il nome del Pecorino dell'Appennino Reggiano è pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica (ai sensi del DLG 173/98 e DM 350/99), nell'elenco annuale nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali. In particolare così il nome è tutelato dall'uso privato (non può essere registrato da privati), può essere speso ai fini della promozione, può agevolarsi di alcune deroghe. Per produrre il pecorino dell'Appennino Reggiano bisogna rispettare il disciplinare di produzione mentre è in itinere la domanda per il riconoscimento del marchio DOP. Il Pecorino dell'Appennino Reggiano prodotto a latte crudo è già inserito tra i presidi Slow Food. Grazie alla nostra competenza casearia e alle esperienze professionali siamo in grado di

realizzare un assortimento di formaggi ovi-caprini differenziato, oltre ai pecorini semi stagionati e stagionati, in grado di accontentare una più vasta clientela nella vendita diretta dei nostri prodotti. Questi vengono commercializzati attraverso la vendita diretta in tutti i principali mercati e manifestazioni fieristiche interprovinciali e provinciali che ci permetteranno, grazie all'assiduità e alla qualità intrinseca delle produzioni, di farci conoscere e apprezzare a livello interprovinciale. La vendita a Km 0 ci permetterà inoltre di mantenere un prezzo di mercato favorevole al consumatore, rispetto alla concorrenza (pecorini toscani o sardi), non essendoci passaggi di filiera ed anche per la diversa qualità. Infatti la tecnica di produzione del nostro pecorino, a latte crudo, rende il prodotto più dolce e gradevole al palato rispetto agli altri pecorini che hanno gusto deciso e spiccato con stagionature anche molto lunghe in termini di tempo. Il nostro prodotto tipico infatti è pronto alla vendita dopo soli 2 o 3 mesi di stagionatura. Altri canali di vendita sono i ristoranti dell'appennino e i negozi specializzati che vogliono offrire alla loro clientela un prodotto non commerciale dall'elevata qualità organolettica. Tutti i nostri prodotti, formaggi compresi, sono inoltre venduti direttamente alle famiglie, con consegna a domicilio, durante lo scarico del cippato di legname che viene portato direttamente a casa. Tutti i nostri prodotti caseari vengono commercializzati col nostro marchio assieme al logo Slow-Food e di pecorino dell'Appennino Reggiano a riconoscimento e differenziazione del prodotto rispetto alla concorrenza.

La produzione di legname e cippato

Da sempre il nostro Appennino è stato fonte di produzione di legname per le costruzioni, per il riscaldamento, per ottenere carbone vegetale in cui vi erano maestranze assai qualificate. È risaputo che l'ecosistema bosco rappresenta un ambiente con equilibrio delicato e che i boschi in generale sono il polmone dell'ambiente complessivo, tuttavia le conoscenze scientifiche e studi approfonditi ci insegnano che solo la corretta gestione dei boschi permette di massimizzare le funzioni fondamentali anzi citate con la possibilità di fornire anche una capacità reddituale significativa. **(LE COOPERATIVE DI SERVIZI FORESTALI-l'identità dell'impresa agroambientale di servizi- avv. Paolo Banfi, legacoop agroalimentare)**

A tal riguardo riportiamo **(in allegato)** un recente studio fatto dalla provincia di Reggio Emilia **-Appunti sulle Biomasse Forestali-** circa l'utilizzo e la produzione di cippato a scopi energetici, in sostituzione di derivati del petrolio, per il rispetto dei protocolli di Kyoto ed anche come possibile fonte di reddito e risparmio economico a livello di energia. Da tale studio si evince come la massa legnosa presente nei territori dell'alto Appennino sia considerevole (oltre il 60% della superficie complessiva):

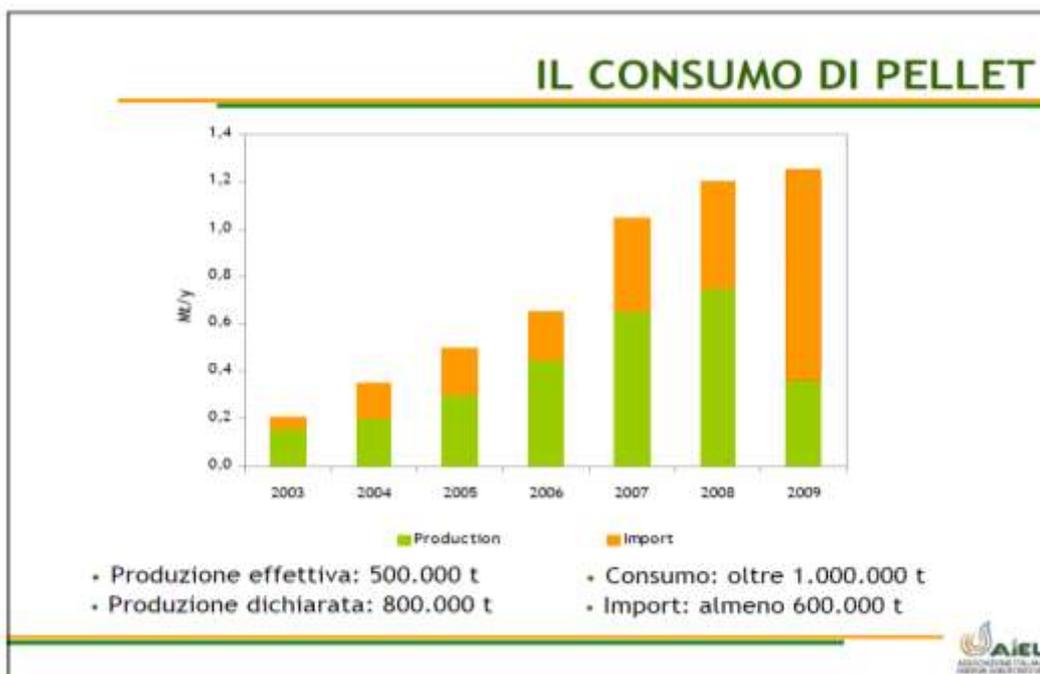
SUPERFICIE FORESTALE DEI 5 COMUNI DEL CRINALE DELL'APPENNINO REGGIANO								
COMUNE	Superficie comune ha	Querceto misto	Castagneto	Pinete miste	Faggeto	Altre formazioni	Totale ha	Superficie boscata %
Ligonchio	6.160	712,00	360,00	0,00	3.036,00	148,00	4.256,00	69%
Busana	3.039	805,60	360,00	0,00	492,00	140,00	1.797,60	59%
Collagna	6.688	386,75	268,00	0,00	3.758,00	106,00	4.518,75	68%
Ramiseto	9.824	2.851,07	200,00	0,00	2.800,00	70,00	5.921,07	60%
Villa Minozzo	16.790	4.950,20	250,00	0,00	4.300,00	450,00	9.950,20	59%
Totale Ha	42.501	9.706	1.438	0	14.386	914	26.443,62	62%

La specie legnosa più diffusa nei 5 comuni è del crinale è rappresentata dal faggio, che viene gestito come forma di governo col taglio ceduo.

Fonte Dati : Corpo Forestale dello Stato

Comune	Sup. tagliata Ha	Q.ta' di legname t
Ramiseto	60,0	4.330
Villa Minozzo	91,0	7.380
Busana	10,0	1.198
Collagna	11,0	1.106
Ligonchio	4,5	439
TOTALE	176,5	14.453

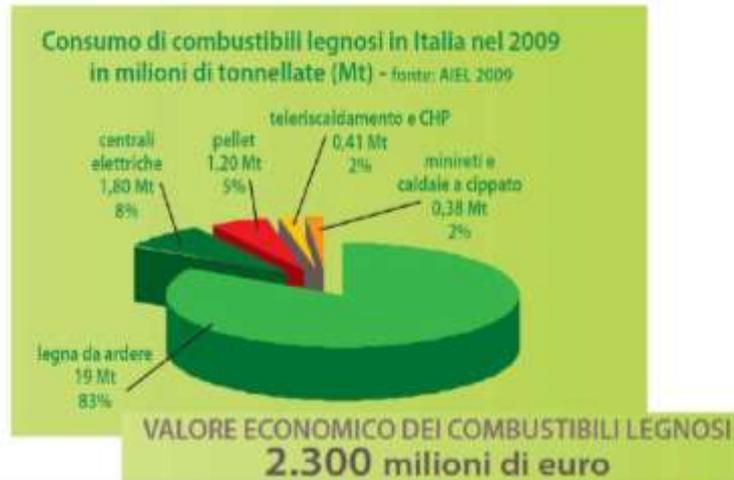
mentre la superficie tagliata sia decisamente modesta, 176,5 Ha sui 26.443 Ha presenti. La superficie tagliata fa riferimento alla produzione di tondelli di legname con diametro superiore agli 8 cm a 1,3 m da terra. Non esiste ad oggi alcuna ditta locale che si faccia carico di impiegare la quantità di legno di piccola pezzatura (ramaglie, tondame, ecc.) che solitamente non viene utilizzata e viene lasciata nei boschi come residuo del taglio. Bisogna tuttavia evidenziare come la produzione di cippato oggi in Italia trovi numerosi concorrenti commerciali ma in primo luogo va valutata la qualità del prodotto e la qualità di come il medesimo è stato realizzato. Un cippato di qualità deve avere un contenuto di umidità molto basso per non essere inquinante (almeno 2 anni di stagionatura) e deve provenire da un bosco gestito razionalmente in cui la sottrazione di anidride carbonica derivante da combustione corrisponda a quella acquisita dal bosco per la sua crescita, cosa oggi che nessuno è in grado di garantire poiché il prodotto commercializzato è quasi tutto d'importazione. L'acquirente che guarda il prezzo del prodotto dovrebbe anche valutare il potere calorifico, il residuo in ceneri dopo la combustione, la presenza di inquinanti e metalli pesanti rilasciati nell'ambiente domestico e nell'aria. Da un recentissimo studio di AIEL (associazione italiana energie agroforestali) (in allegato) si evince come il settore sia in grade crescita, lo stato italiano punti molto su questo tipo di rinnovabili, pertanto esistono ampi margini per entrare in un mercato in espansione.



I NUMERI DEL MERCATO

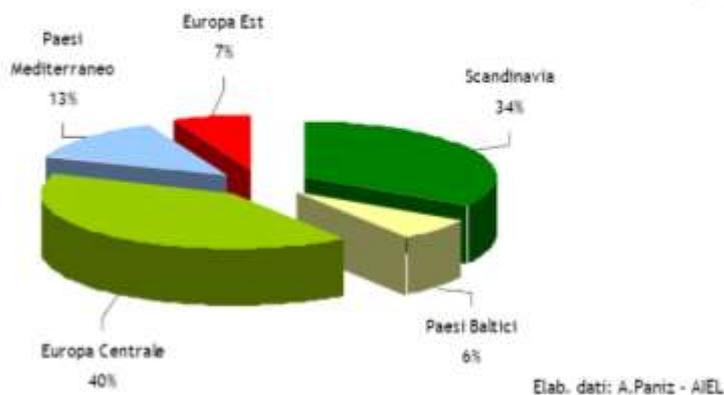
GLI OBIETTIVI AL 2020 PER L'ITALIA SONO

- 17% di energia rinnovabile (8% al 2010)
- il 30% di energia primaria è prodotta dal legno



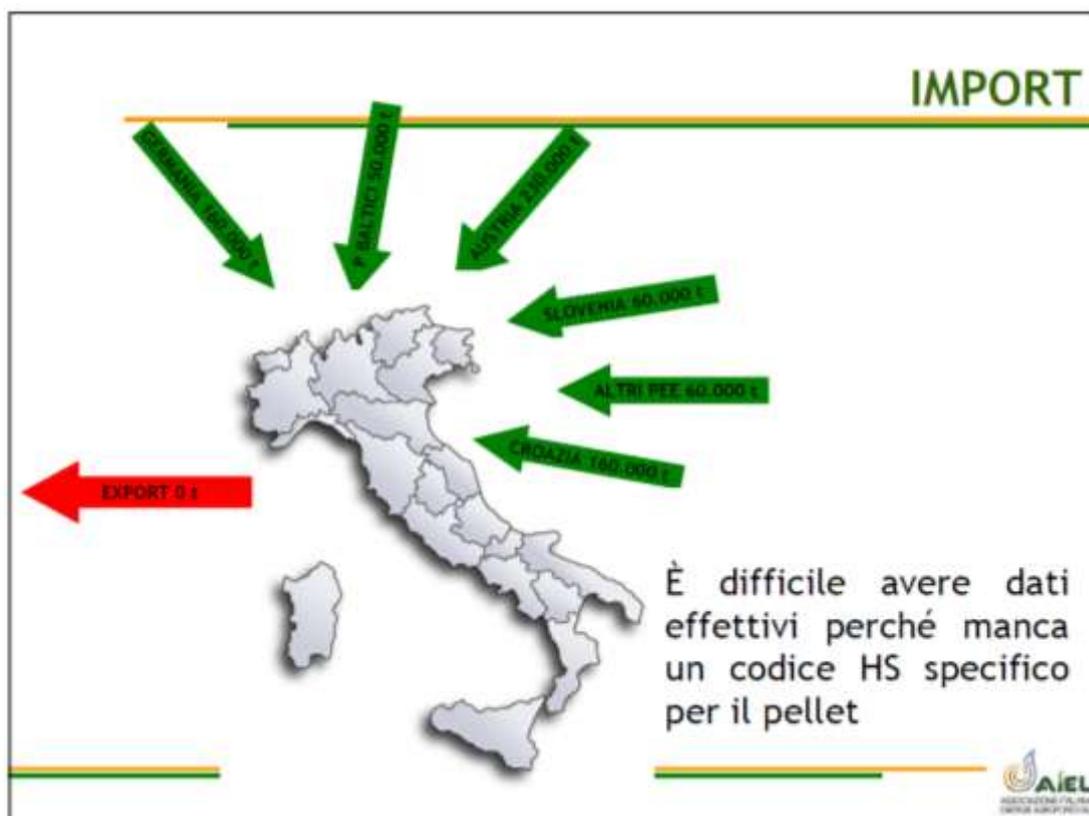
LO SCENARIO MONDIALE - EUROPEO

Alla fine del 2009 la produzione mondiale di pellet era pari a 20 Milioni di t, un dato sorprendente se si pensa che nel 2000 era pari a 'solo' 3 Milioni di t (C. Rakos - www.propellets.at)



Totale Produzione EU: 12 Milioni di t





In questo scenario di mercato, in fortissima espansione, (il pellet di legname arriva anche via nave dal Nord America) il nostro prodotto si caratterizza per la qualità intrinseca e per la metodologia di produzione.

In merito al primo aspetto possiamo commercializzare cippato solo di qualità A1 o A2, senza residui chimici all'interno, essiccato almeno 2 anni, a bassissimo contenuto di umidità e ad elevato potere calorifico. Il prodotto, certificato, viene consegnato direttamente a casa del cliente consumatore, in sacchi a rendere, solo in ambito provinciale per non avere costi aggiuntivi di trasporto o di intermediazione. In questo modo è possibile fornire un prodotto ad un prezzo concorrenziale di circa 18-20 €/Q.le sostenendo un costo produttivo di circa 7 €/Q.le determinato soprattutto dalle spese di raccolta e stagionatura del prodotto. Inoltre l'acquirente è garantito dal saper che il legname combusto proviene dalle essenze legnose dei boschi appenninici, di particolare qualità, gestiti in modo razionale dai tecnici della cooperativa in associazione col corpo forestale dello stato, nel rispetto dell'ambiente. A livello di marketing la pubblicità del cippato di nostra produzione avviene direttamente nelle fiere e nei mercati in cui si commercializzano i prodotti agricoli in modo tale da avere un "effetto trascinamento" sinergico tra le diverse produzioni.

La produzione agricola

La produzione agricola è per buona parte funzionale all'allevamento ovino pertanto indirizzata alla produzione di foraggio da conservare per i periodi invernali. Proprio la nuova politica comunitaria detta PAC 20-20 o 2015-2020, le cui linee guida a livello territoriale, come definite dai tecnici della Coldiretti in data 30/04 troveranno sintesi solo dopo la conferenza stato-regioni e vedranno la luce il 1° agosto 2014 , pongono

comunque grande interesse per i terreni marginali, per la montagna, per la riconversione da seminativi a prati-pascoli e soprattutto per la figura dell'imprenditore "attivo" e dell'imprenditoria giovanile (al di sotto di 40 anni). Questi atti d'indirizzo premieranno comunque il "greening" a tutti i livelli e le aree marginali con precedenza assoluta. Tutto ciò si tradurrà in cospicui contributi comunitari proprio in relazione alla nostra



tipologia di conduzione dei terreni agricoli. Rimangono comunque attivate alcune aree da cui ricavare, in rotazione cereali e leguminose. Verranno ricavati, oltre alla paglia per l'utilizzo agricolo, il farro da vendere, opportunamente pulito, in sacchetti e le leguminose di montagna, soprattutto fagioli e lenticchie delle vecchie varietà e la farina di frumento integrale macinata a pietra.



Inoltre grande rilevanza va data alla produzione di zafferano. Coltura da poco scoperta ma sulla quale ci sono state sperimentazioni in atto con tanto di tecnica colturale impiegata. La qualità di questo zafferano appenninico è molto elevata per i profumi e gli aromi che è in grado di fornire. Coltura ad altissima richiesta di manodopera e povera in tecnologia sofisticata si presta molto bene agli scopi per i quali la cooperativa è nata. da un ettaro di superficie si può arrivare a ottenere un ricavo di circa 15.000/ 18.000 € mentre le spese, comprensive di manodopera sono determinate in 500 ore per ettaro pari a 6000 € e 1500€ sono i costi delle materie prime impiegate, della trasformazione e commercializzazione.



Le produzioni e le attività successive

Una volta che la cooperativa ha messo solide radici, ossia dopo almeno 4 o 5 anni dall'inizio delle attività, inizieranno ad integrarsi nuovi ed importanti settori produttivi a cui i soci della cooperativa, in considerazione dell'elevato grado di competenze, tengono particolarmente.

Si tratta dell'agriturismo e dell'attività legata prevalentemente al mondo del cavallo. L'ipotesi consiste nel creare un centro di sosta per "amanti del cavallo" da impiegarsi nei meravigliosi sentieri predisposti esistenti nel nostro appennino. Si potrebbe predisporre anche un maneggio, alcune stalle per il ricovero degli animali e gli alloggi per i proprietari degli animali.



Sulla base delle tipologie di terreno che la cooperativa riuscirà ad acquistare potrebbe essere decisamente interessante intravedere la costituzione di un bosco realizzato con piante micorizzate col tartufo bianco, le cui produzioni inizierebbero a garantire reddito però solo dopo una ventina di anni.

Anche la produzione di pannelli di lana o materassi di lana a scopo di isolamento termico degli edifici è un settore che potrebbe avere un futuro quando il gregge sarà numeroso e dalla tosatura delle pecore (eventualmente acquistando in loco altra lana

che oggi ha un valore commerciale ridottissimo se non nullo) si potranno ricavare dei pannelli bio-isolanti impiegabili nella bioedilizia.



Inoltre non vanno dimenticate le possibilità reddituali della cooperativa derivanti dalla raccolta dei prodotti del sottobosco, funghi, mirtilli, lamponi, fragole ecc. le cui possibilità produttive però, variando moltissimo con gli andamenti climatici annuali non garantiscono certezza come fonte di reddito e non vengono considerate nel business-plan.

L'ANALISI DI MERCATO

L'analisi del mercato in cui la cooperativa "Attenti Al Lupo" si rivolge è il mercato locale, provinciale ed interprovinciale. La vision della cooperativa è quella di dare occupazione stabile e duratura ad un gruppo di giovani tecnici agrari attraverso la realizzazione di produzioni tipiche, a Km 0, nel rispetto dell'ambiente circostante. La mission deve prevedere una sinergica capacità di interazione tra soci e attività intraprese. Come precedentemente detto solo la unione forte tra i diversi soci, solo uno spirito di comunità, può garantire il successo della cooperativa, ecco perché la dimensione d'impresa ha un obiettivo limite nella quantità di manodopera. Solo chi con spirito d'abnegazione sarà in grado di adattarsi a vivere in un ambiente molto differente rispetto a quello di pianura e sarà in grado di apprezzarne le bellezze attraverso il contatto con la natura e con un lavoro manuale ma creativo saprà cogliere le opportunità che il territorio è in grado di offrire. Ecco perché anche se lo statuto della cooperativa prevede un numero di soci illimitato questa tipologia di cooperativa, a tutti gli effetti agricola ma per certi versi anche comunità cooperativa ha come fattore limitante della produzione il numero di persone coinvolte nel progetto. Eventualmente questo progetto può espandersi per moltiplicazione quantitativa di cooperative simili ma non per dimensione produttiva. Ma veniamo a definire i volumi di partenza e di arrivo della produzione realizzabile, distinti per settore produttivo.

L'Ovinicoltura

Si ipotizza di partire da un nucleo fondativo di 100 capi per giungere alla triplicazione nell'arco di un quadriennio. Circa 300 pecore e relativa rimonta possono essere governate da 2 persone che si alternano nell'arco della giornata. Le pecore di razze da latte realizzano mediamente 150 litri di latte /anno che con una resa del 15% in formaggio e del 10% in ricotta; oltre a 1,2 agnelli forniscono annualmente 2250 kg. di formaggio e 1100 di ricotta. In piena produzione tali quantitativi saranno pari a 7500 kg di pecorino e 3300 kg. di ricotta. Oltre a tali produzioni vanno aggiunte le vendite degli agnelli e delle pecore a fine carriera. Purtroppo la lana ha una quotazione commerciale bassa e il ricavato dalla vendita copre le spese di tosatura. Questo prodotto sarà valorizzato solo dopo aver iniziato la produzione degli isolanti naturali per l'edilizia previsto dopo diversi anni dalla costituzione della cooperativa. Considerando un prezzo medio di mercato (2013 e 2014 come riferimento) per formaggi pecorini e ricotte di pecora pari a 16 €/Kg. e 9 €/Kg avremo un ricavo complessivo di € 180.000 a regime ottenibili solo senza intermediazione e con vendita diretta a Km 0. A livello provinciale l'obiettivo consiste nel vendere annualmente a ciascun cittadino della provincia l'equivalente di circa 20 grammi di formaggio pro-capite. L'obiettivo non pare ambizioso anche perché i nostri

concorrenti hanno pecorini differenti (provengono da altre regioni) o hanno volumi di vendita molto più modesti rispetto ai nostri previsti che non vanno di certo a saturare il mercato. Si tratta per lo più di aziende agrituristiche o di aziende che allevano pecore da carne a livello poco più che familiare. Abbiamo già ricordato la “ Valle dei Cavalieri di Succiso “ o i “Briganti del Cerreto”. L’unico competitor alternativo potrebbe essere l’azienda agricola “la fattoria di Tobia” che ha un nucleo di circa 200 pecore da latte in quel di Villaminozzo, le cui produzioni tuttavia sono quantitativamente modeste e non in grado di saturare un mercato provinciale. Tra l’altro noi, attraverso la vendita a Km 0 dei nostri prodotti riusciamo ad avere una capillare distribuzione e a farci conoscere dalla clientela non solo per la qualità ma anche per la costanza nella vendita del prodotto.

Il legname e il cippato di qualità

In merito a tale opportunità commerciale dobbiamo fare una premessa. la **Comunicazione della Commissione del 3 giugno 2011, dal titolo: “La nostra assicurazione sulla vita, il nostro capitale naturale: strategia dell’UE sulla biodiversità fino al 2020”**. Risponde ai due grandi impegni assunti dai leader europei nel marzo 2010: arrestare la perdita di biodiversità nell’UE entro il 2020 e proteggere, valutare e ripristinare la biodiversità e i servizi ecosistemici nell’UE entro il 2050. Questo documento si prefigge di fermare la perdita di biodiversità e il degrado degli ecosistemi europei entro il 2020, definendo **sei obiettivi prioritari**, che sono parte integrante della strategia “Europa 2020”, in particolare dell’iniziativa faro “Un’Europa efficiente sotto il profilo delle risorse”.

Nella nuova PAC 2015-2020 gli obiettivi prioritari saranno:

Comunicazione della Commissione del 3 giugno 2011, dal titolo: “La nostra assicurazione sulla vita, il nostro capitale naturale: strategia dell’UE sulla biodiversità fino al 2020”. Risponde ai due grandi impegni assunti dai leader europei nel marzo 2010: arrestare la perdita di biodiversità nell’UE entro il 2020 e proteggere, valutare e ripristinare la biodiversità e i servizi ecosistemici nell’UE entro il 2050. Questo documento si prefigge di fermare la perdita di biodiversità e il degrado degli ecosistemi europei entro il 2020, definendo **sei obiettivi prioritari**, che sono parte integrante della strategia “Europa 2020”, in particolare dell’iniziativa faro “Un’Europa efficiente sotto il profilo delle risorse”.

Obiettivo 1: conservare e ripristinare l’ambiente naturale. In particolare, l’UE deve dare piena attuazione delle direttive “Uccelli” e “Habitat”. Per il momento, sono state realizzate alcune importanti iniziative come “Natura 2000”, la più grande rete mondiale di zone protette, che copre più di 750.000 km; tuttavia i progressi sono ancora insufficienti e gli Stati membri devono garantire la gestione e il ripristino dei siti di “Natura 2000”, investendo le risorse necessarie.

Obiettivo 2: preservare e valorizzare gli ecosistemi e i loro servizi. In particolare l’UE si impegna a realizzare: la connessione degli ecosistemi attraverso infrastrutture verdi, il ripristino di almeno il 15% degli ecosistemi degradati entro il 2020, e a garantire che non vi saranno perdite nette di ecosistemi e dei relativi servizi almeno fino al 2015.

Obiettivo 3: garantire la sostenibilità dell’agricoltura e della silvicoltura. Gli strumenti previsti nell’ambito della Politica Agricola Comunitaria (PAC) dovrebbero contribuire a estendere le superfici agricole coltivate a prati, seminativi e colture permanenti attraverso misure di biodiversità entro il 2020 (si tratta del concetto di *Greening* contenuto nella nuova PAC 2014-2020). Inoltre, entro il 2020, devono essere redatti i piani di gestione forestale per tutte le foreste di proprietà pubblica e per le aziende

forestali di dimensioni superiori a una determinata superficie; tali piani dovranno garantire una gestione sostenibile delle foreste al fine di poter beneficiare dei finanziamenti previsti per lo sviluppo rurale dell'UE. Le misure adottate per la gestione sostenibile delle superfici agricole e delle foreste dovrebbero contribuire anche al conseguimento degli Obiettivi 1 e 2 della strategia.

L'ipotesi di business che la cooperativa ha fatto parte dalle esperienze locali, per la verità molto poche, legate solo alla produzione di legname da ardere attraverso il taglio e la commercializzazione di tronchetti di diametro superiore agli 8 cm. Al momento nessuno si prende cura di asportare dal bosco tutto il materiale di sfrondo o di diradamento o non commercializzabile che viene lasciato in sito creando non pochi problemi di natura ambientale. Come testimoniato dallo studio commissionato dalla Provincia questo materiale ha una sua convenienza nell'essere raccolto e commercializzato come cippato. Il nostro obiettivo rimane quello di gestire una superficie boschiva di circa 100 Ha, utilizzandola in modo ecologicamente sostenibile attraverso, favorendo la crescita e lo sviluppo della massa legnosa con tagli selettivi e non indiscriminati delle essenze legnose e col recupero di tutto il materiale di sfollo da cippare e stagionare in sede. La situazione locale oggi, in merito al taglio e commercializzazione della legna appare alquanto preoccupante. Sono segnalate squadre di esperti tagliatori di legname provenienti dall'est Europa che prendono in appalto il lavoro di taglio cercando di massimizzare il profitto. Ma dell'ambiente non c'è nessuna preoccupazione e nemmeno della vita del bosco o della stabilità dei versanti. Il bosco è vero che produce legname ma svolge funzioni di riequilibrio ambientale talmente importanti che l'intera comunità non può sottostare ad una mera logica di mercato. Dal taglio del bosco, attività prevalentemente manuale, noi prevediamo l'impiego di 4 persone. Inizialmente si procederà con il taglio e la ripulitura di circa 30 ettari, in affitto o concessione, per arrivare a gestirne circa 100 ad attività piena nell'arco di 5 o 6 anni. Dalla gestione del bosco, ad ettaro sono ottenibili circa 100 quintali di legname e 15 di cippato. Tutto il materiale andrà poi essiccato e lavorato al centro aziendale. I tondelli tagliati, spaccati e accumulati in contenitori saranno venduti come tali mentre il cippato andrà tritato con cippatrici e accumulato fino ad ottenere un giusto grado di umidità per essere commercializzato in sacchi o sfuso. Da 1 ettaro di terreno boscato mediamente si prevede di ricavare tra legname e cippato circa 1500 €, al netto dei contributi comunitari che sono molto significativi nello specifico. Tutta la produzione sarà consegnata direttamente a casa con consegna a domicilio. La squadra di legnaioli prevede la piena occupazione di 8 persone delle quali, 2 saranno anche specializzate nella produzione del carbone vegetale di qualità da impiegarsi nei barbecue. L'attività boschiva fatta in modo razionale vede remunerare prevalentemente la manodopera impiegata senza dare molti profitti d'impresa. Rimane comunque una importante attività che si avvale di molta manodopera, offre occupazione stabile e continuativa ma, soprattutto svolge un ruolo delicatissimo nella gestione ambientale che è riconosciuto, anche finanziariamente dalla U.E. attraverso i contributi P.A.C.

La produzione agricola

Basata prevalentemente sulla produzione foraggera e sul mantenimento e la cura dei prati-pascoli per l'alimentazione delle greggi, l'attività agricola prevede anche una produzione significativa di prodotti tipici dell'alta montagna appenninica. Nelle aree più pianeggianti è prevista una rotazione colturale dei campi al fine anche di razionalizzare la distribuzione delle deiezioni animali, per le quali si prevede un organico piano di valorizzazione agronomica. Dalla superficie complessiva di circa 10

ettari 2 saranno utilizzati, a regime, per la produzione di zafferano, 2 per la produzione di lenticchiette di montagna (che forniscono anche un foraggio molto apprezzato dal bestiame), 2 ettari a fagiolo d'inverno e 2 ettari a farro. Le tecniche colturali, molto semplici prevedono, già dal primo anno di coltivazione, produzioni nell'ordine dei 4 quintali per le lenticchie, 50 quintali per il farro, 20 kg per lo zafferano e 10 quintali di fagioli. A prezzi correnti di vendita diretta al mercato, a Km 0, il maggior introito proviene dallo zafferano ma anche farro e legumi forniscono un contributo non indifferente soprattutto per l'alta qualità intrinseca. Complessivamente il ricavato del settore si attesta intorno ai 50.000 € complessivi a cui associare eventuali altri ricavi, non ponderabili poiché legati all'andamento stagionale, di prodotti del sottobosco. Attualmente le nostre indagini di mercato, svolte tramite internet e la frequentazione dei mercati locali, ci portano a intravedere, tra i possibili concorrenti, solo alcuni piccoli produttori locali che non hanno significatività nel mercato soprattutto in riferimento allo zafferano poiché, anche in questo settore ciò che maggiormente conta è la disponibilità di manodopera.

LA STRATEGIA DI MARKETING

Tutti i prodotti che la cooperativa "attenti al lupo" realizza hanno un preferenziale canale di vendita diretta a Km 0 tramite l'assidua e costante frequentazione dei mercati agricoli, di fiere e manifestazioni. In questo modo vengono non solo eliminati completamente i passaggi della filiera ma soprattutto è possibile promuovere e descrivere con competenza di causa i prodotti, le tecniche realizzative, i luoghi di provenienza ed è possibile anche aprire le porte alla clientela per visitare il centro agricolo. (FATTORIE DIDATTICHE). In secondo luogo questa metodologia di vendita permette incassi giornalieri necessari al pagamento delle spese correnti senza dover esporsi eccessivamente con le finanziarie.

Tutte le produzioni realizzate porteranno accanto al marchio DOP e BIO anche



quello della cooperativa. Il nome è stato scelto dopo aver vagliato numerose proposte, anche col grafico pubblicitario, che volevano coniugare la facilità di memorizzazione, il legame col territorio, le finalità produttive. Il richiamo al lupo fa immaginare il crinale appenninico e l'alta montagna, la pecora stilizzata e il riempimento con il legno indicano le principali attività cooperative.

Inoltre, nell'ipotesi di sviluppo del settore agrituristico il nome della cooperativa evoca anche sensazioni di emozioni, di pericolo, di riscoperta della natura selvaggia.

Tra le possibili collaborazioni, indispensabili al successo dell'attività imprenditoriale, vanno individuati gli enti pubblici sia per la capacità di fornire opportunità di appalti per i rimboschimenti, la gestione dei boschi pubblici, la sistemazione dei versanti e il ripristino delle aree degradate quanto, soprattutto per le loro conoscenze e capacità di favorire i contatti con i proprietari dei terreni inutilizzati o abbandonati.

L'istituzione che si pone tra le parti con scopi di garanzia e di mediazione è fondamentale per permettere alla cooperativa di giungere alla dimensione territoriale definitiva senza il ricorso all'acquisizione dei terreni in proprietà ma attraverso contratti in affitto o in concessione temporanea. Si pensi semplicemente all'affitto delle tante vecchie stalle dismesse, utilizzate fino a pochi anni fa per l'allevamento dei bovini da latte da riadattare ad ovili e alle abitazioni vuote e non utilizzate. Queste trasformazioni, che richiedono soldi e lavoro, devono prevedere garanzie di durata rilevante nel tempo così come i soci lavoratori devono trovare residenze in abitazioni stabili vicine al centro aziendale. È altresì un grande vantaggio anche per i comuni del crinale riuscire a portare, anche come esempio da emulare, un nucleo importante di persone giovani in vasti territori in cui i comuni interessati non raggiungono le mille unità di residenti.

Inoltre è indispensabile collaborare con tutte le realtà presenti in zona, le già menzionate cooperative agrituristiche locali, i ristoranti, i centri visita del parco dell'Appennino Tosco-Emiliano in modo da aumentare la capacità di penetrazione dei nostri prodotti.

L'ORGANIZZAZIONE

Partendo dal fatto che come cooperativa è presente uno statuto che prevede le leggi della sua governance e che tali norme sono presenti anche a livello di codice civile, l'assemblea dei soci e il consiglio di amministrazione sono il cuore pulsante della cooperativa. In particolare il consiglio di amministrazione è costituito da cinque soci con delega sui settori produttivi e commerciali, in base alle competenze possedute. Due consiglieri si occupano dell'allevamento e coltivazione, due di produzione del legname e cippato ed uno ha pieni poteri sulla parte commerciale e relazionale esterna. Ogni consigliere poi ha creato un gruppo di consultazione con i soci lavoratori impiegati nel settore specifico. Il presidente oltre a coordinare la parte economico-finanziaria e a promuovere e valorizzare la rete commerciale si occupa dei rapporti con gli enti esterni e della gestione degli appalti.

Il nucleo fondativo della cooperativa "attenti al lupo" formato da diciotto soci prevede per i medesimi la piena occupazione nell'arco di un decennio. Inizialmente saranno occupati 6 soci, quattro per la produzione di legname/agricoltura e due per la parte zootecnica. Entro 5 anni l'occupazione dovrebbe interessare 12 soci, otto per la produzione di legname/agricoltura e quattro per la produzione zootecnica. Tutti i soci saranno occupati totalmente nell'arco dei dieci anni se decolleranno le attività produttive dell'agriturismo e della produzione dei pannelli di lana.

Si cercherà comunque un impiego anche part-time per i soci non lavoratori, tipo piccoli lavori di manutenzione esterna, appalti con enti e ditte di breve durata, raccolta stagionale di prodotti del bosco e sottobosco, vendita delle produzioni nei mercati locali o nelle fiere e manifestazioni ecc. al fine di cementificare il legame e le esperienze professionali tra i soci fondatori.

IL PIANO ECONOMICO FINANZIARIO

Il **preventivo economico** redatto in sede di impianto dell'azienda ha lo scopo di determinare il risultato economico d'esercizio con riferimento ad un periodo medio della vita aziendale. Sulla base delle quantità che si ipotizza possano essere prodotte, attraverso l'analisi dei dati medi sulle capacità produttive dei terreni e dei

boschi, sulle ore di manodopera necessaria e sui costi medi per attività analoghe si definiscono le SPESE IN INVESTIMENTI e i COSTI ECONOMICI ANNUALI, oltre agli ammortamenti dei capitali. La configurazione di un simile risultato economico, viene descritta settore per settore.

OVINICOLTURA

INVESTIMENTI

la produzione di pecorino reggiano prevede l'acquisto di 100 pecore gravide per il periodo iniziale da cui si allevano le femmine fino ad arrivare alla consistenza complessiva di 300 capi. Va considerato che il tasso di natalità è pari a 1,2 circa e che dopo un anno la prole è fertile. Maschi vengono venduti come agnelli. Il costo unitario di una pecora di alta genealogia è di circa 200/250 €. Le razze allevate sono la sarda, la massese e la cornella per il recupero genetico. Attraverso una equilibrata alimentazione, prato, pascolo e mangime concentrato integrato si ottengono mediamente 160 Kg di latte/anno.

Per quanto riguarda i terreni a prato pascolo bisogna dire che ogni ettaro può contenere circa 8 pecore (dato prudenziale) pertanto occorrono circa 12 ettari ogni 100 pecore e relativa rimonta. Una parte del terreno prativo viene acquistato e una parte affittato. Per i primi due anni ne acquistiamo 9 ettari (35000 €) per anno onde avere una sufficienza foraggera e la possibilità di autonomia operativa.

I miglioramenti fondiario prevedono la realizzazione di due stalle/ricoveri per la stabulazione notturna, a prova di attacco dei lupi, grande problema per la pastorizia. Si prevedono l'acquisto di due stalle vecchie (quelle dismesse per le vacche da latte a Parmigiano Reggiano e trasformate in ovili con una spesa modica in considerazione delle modeste esigenze degli animali. Il primo anno sono previste 60.000 € di spesa per l'acquisto delle vecchie stalle, la loro modifica a lettiera permanente e l'acquisto di sala di mungitura carrellata. Annualmente 5000 € vengono impiegati per il ripristino dei versanti, per il recupero delle frane e la riduzione del dissesto idro-geologico.

In merito al comparto meccanizzazione sempre il primo anno verranno acquistati la cella di conservazione dei formaggi e i macchinari da caseificazione. È previsto anche un furgone per fare i mercati a Km 0 con vendita diretta. Sono previsti 25000 € il primo e 10000 il secondo e terzo anno.

I terreni vengono ammortizzati prudenzialmente in 100 anni, gli investimenti in macchinari in 15 anni e le strutture fondiarie in circa 20 anni.

COSTI

Tra i costi di gestione prevalentemente si considerano quelli delle materie prime (mangimi, integratori, veterinario, luce, gas e tutti i beni a fecondità semplice) per 12000 € il primo anno per poi crescere col numero di animali, le spese per il lavoro

dei soci (25000 € complessivi almeno inizialmente) e gli oneri finanziari con Banche, Fondo Cooperative Legacoop, Soci conferitori, per l'esposizione finanziaria iniziale, 12000 € a decrescere col tempo.

PRODUZIONI

Per ogni 100 capi di pecore adulte si ottengono in media, se ben alimentate, 160/200 litri/anno da cui si ricavano, sulla base di una resa in formaggio del 15%, 38.000 € di Pecorino il primo anno per poi gradualmente crescere a regime. Si è previsto un valore prudenziale di 16 € al chilo di formaggio ma c'è chi lo vende a 18 o 20 €. Si ottengono poi diversi Kg. ricotta (resa al 10% e prezzo di mercato di 10 €/Kg). infine vanno aggiunti gli agnelli da macellare e le pecore di scarto il cui prezzo è variabile ma aumenta verso le vacanze. Il valore della lana è volutamente basso poiché è considerato un sottoprodotto. Sicuramente lo valorizzeremo con l'utilizzo coibentante in edilizia ma nel breve non è prevista questa attività.

LEGNAME E CIPPATO

Dal taglio del bosco si prevedono circa 100 quintali di legna e 15 quintali di legname cippato. Per il bosco si parte da una superficie di 10 ettari per arrivare a gestirne in rotazione ventennale almeno 20 ettari per anno.

Per il cippato o la produzione di legname in pezzi occorre il bosco in parte acquistato e in parte preso in gestione.

Per cui il costo delle voci può essere così schematizzato sempre a ettaro:

LEGNAME in tondini del 8-10 lunghi 1 mt

Descrizione	Importo
Costi della proprietà e del cantiere a livello progettuale, domande, sicurezza ecc	1226
Costi del ciclo tecnologico	
Costi diretti	10330
Costi indiretti	2169
Costi totali	13762

CIPPATO in pezzi da 2-5 cm

Asportazione del materiale di risulta (ramaglie, ecc.) da un bosco oggetto di taglio di utilizzazione con rilascio di matricine nel numero previsto dalle attuali PMPF, consistente nel carico e trasporto del materiale precedentemente ammassato, con l'ausilio di trattore dotato di rimorchio e successivo scarico in luogo idoneo, strada carrabile o camionabile. ANALISI per HA	685.20 €
Cippatura del materiale di risulta, ramaglia e fusti con diametro inferiore agli 8 cm di latifoglie (cerro, roverella, faggio, ecc.) precedentemente trasportate in luoghi idonee caricamento su automezzi con portata utile fino a 71/100 q.li. ANALISI per 1 Tonnellata	6.89 €

Poichè si presuppone che rimangano sul letto di caduta un massimo di 15 t/ha il costo per la produzione di cippato può essere di circa : $45,68 (685.20/15) + 6,89 = 52,57 \text{ €/t}$

Analisi economica di massima

Considerando la valorizzazione del cippato pari a 195€/t e il costo alla produzione risulta di 52€/t,

Produzione ad Ha di legname da bosco ceduo con taglio ventennale t 100 per un valore di € 16000 / ettaro a cui aggiungere il cippato.

Un bosco produce una Produzione Lorda Vendibile di € 18295 tra legno e cippato

Costi totali 13000 € per il taglio del legname e 800 € per il cippato a ettaro

Tra i costi la prevalenza è manodopera poiché a parte la cippatrice e il carro da trasporto il resto sono verricelli, motoseghe ecc. di valore modesto.

INVESTIMENTI

la produzione di legname e cippato è produzione importante per la cooperativa ma richiede almeno 12 mesi di stagionatura del prodotto tagliato o cippato e molta manodopera. Si prevedono di acquistare una parte dei terreni boscati su cui fare tagli a rotazione anche per produzioni di qualità (pali di legno, manici ecc.) ed altri in affitto. (10 ettari per anno a € 35000).

L'investimento maggiore è comunque in macchinari, trattrici, cingolati, cippatrice, impaccatrice, carri da trasporto, in parte anche usati (120.000 € in due anni). Alcuni macchinari sono impiegabili anche nella attività agricola e zootecnica. Inoltre è previsto l'acquisto di un vecchio magazzino/ricovero fieno in cui essiccare naturalmente il cippato per poi impacchettarlo e consegnarlo a domicilio.

COSTI

Tra i costi di gestione prevalentemente si considerano quelli della manodopera dei soci poiché il lavoro è prevalentemente manuale, (50000 € il primo anno a crescere, l'affitto dei boschi per il taglio del legname e i ricoveri legna e attrezzi, 10000 € al primo anno e le materie prime, soprattutto carburanti e lubrificanti delle macchine operatrici. Una certa incidenza hanno anche gli oneri finanziari per l'immissione del prodotto al mercato dopo un periodo di essiccazione naturale (7000 € i primi anni a scendere)

PRODUZIONI

La produzione di 60 T ad ettaro di legname prevede un taglio del bosco conservativo per favorirne la crescita e non la distruzione (con punte di oltre 120 T di legna/ettaro. Noi valorizziamo il cippato, cioè il legname di sfrondo che viene spesso lasciato nel

bosco a marcire. Il cippato ha un valore commerciale di € 19/T e se ne producono circa 15 T/Ha/anno. Il legname a pezzatura di 1 m ha un valore di mercato di circa 12 €/t

AZIENDA AGRARIA

l'azienda agraria è in buona parte dedita alla gestione dei prati pascoli per permettere la produzione di fieno da utilizzare nei periodi invernali e per la manutenzione dei pascoli per l'alimentazione verde del bestiame. In considerazione dell'impiego massimo della manodopera vengono attivate produzioni di elevata qualità e alto business. Il farro e le lenticchie biologiche di montagna, che verranno vendute, previa mondatura, in sacchetti di juta da mezzo chilo o un chilo al mercato dai 4 ai 5 € al chilo, lo zafferano, coltura di altissimo valore economico, di cui esiste anche una associazione appenninica che lo tende a valorizzare, (in allegato) che richiede molta manodopera ma fornisce ricavi pronti e consistenti. Inoltre si sono previsti piccoli lavori di contoterzi presso gli agricoltori della zona e come appalti con enti pubblici per la sistemazione di frane, versanti ecc.. non sono state ancora previste, per almeno i primi 5 anni, la risistemazione di sentieri e strade forestali poiché l'attività di agriturismo decollerà solo dopo che la coop. avrà acquisito una sua stabilità economica e gestionale. Verrà inoltre impiantata una tartufaia che però fornirà reddito dopo almeno 10-15 anni dall'impianto.

INVESTIMENTI

La produzione richiede l'acquisto in parte dei terreni ed in parte i medesimi verranno affittati almeno inizialmente. L'investimento maggiore in questo caso sarà legata ai macchinari al fine di agevolare e rendere rapide le lavorazioni agricole. I macchinari non saranno tutti acquistati come nuovi ma saranno acquistati mezzi leggeri, che spesso in pianura vengono sostituiti con quelli a maggior potenza, e sicuri come sicurezza per gli operatori. Inoltre saranno acquistate tutte le attrezzature per la coltivazione dei campi. (aratro, seminatrice, erpici, zappe, imballatrice, ecc.). Sono previsti 200.000 € in tre anni di costi e spese di ristrutturazione per i ricoveri macchine e attrezzi e per recintare tartufaia e zafferaneto dagli attacchi degli ungulati.

COSTI

Tra i costi di gestione prevalentemente si considerano quelli della manodopera dei soci poiché il lavoro è prevalentemente manuale, (40000 € il primo anno e 50.000 i successivi anni) e le materie prime utilizzate per ottenere le produzioni previste, quali i bulbi, le sementi, ecc.

PRODUZIONI

Come produzioni inizialmente si considerano i foraggi da reimpiegarsi nel ciclo produttivo, il farro e le lenticchie da vendere al mercato e i pistilli di zafferano.

Accanto alle produzioni principali si possono integrare i redditi derivanti dalla produzione di miele, del contoterzismo, della spalatura della neve in inverno, degli appalti per la risistemazione dei pendii e delle frane di cui però non c'è certezza di reddito e non vengono contemplate, se non marginalmente, nel conto economico. Anche le produzioni di tartufo non sono menzionate per i primi 5 anni di attività ma i redditi percepibili nel lungo periodo saranno considerevoli. Infine nel business-plan abbiamo anche inserito a livello prudenziale l'attività di raccolta dei prodotti del sottobosco. Siamo certi che mediamente un ricercatore di funghi porcini o finferli è in grado di ricavare molto di più di quanto considerato ma è altrettanto vero che queste attività sono legate alla stagionalità e non possono essere determinate economicamente come voci stabili di bilancio. Tuttavia esistono e permettono impiego di manodopera anche part-time e dare reddito ai soci in modo da soddisfare la nostra vision d'impresa.

Tutti i dati del nostro business sono rielaborati in modo esplicito nei fogli di calcolo annessi.

Come si può notare dalla situazione economica la cooperativa agricola "attenti al lupo" si avvale solo di manodopera fornita dai soci ed è una tipica cooperativa a mutualità prevalente poiché la manodopera impiegata e retribuita va ben oltre il 50% del costo dei salari ai soci; in tale caso la cooperativa, come quelle analoghe, ha agevolazioni fiscali matematicamente rappresentate sulla base di un utile pari a 100 che si divide in:

- IRES (20%) del 30% utile, poiché cooperativa agricola.
- Riserva legale 30% utile.
- Fondo mutualistico 3% utile.
- Remunerazioni che vengono consegnate ai soci secondo buoni postali fruttiferi incrementati del 2,5% = 3% massimo.
- Se rimangono eventuali utili, avviene il ristorno che è appunto la redistribuzione degli eventuali utili rimasti. (per i primi 5 anni l'utile viene accantonato o utilizzato per l'acquisto di beni immobili, terreni e macchinari).

Quanto sopra è riportato fedelmente nell'art. 23 del nostro statuto che è stato fatto successivamente grazie alle conoscenze acquisite dalla lezione fatta dal nostro tutor Roberto Meglioli.

Appare chiaro che all'inizio l'impresa avrà necessità di un finanziamento particolare per decollare in quanto il capitale sociale di 54.000, completamente versato, non è in grado di far fronte agli impegni finanziari previsti. Ma attraverso CCIS di Legacoop e le banche che credono nella validità del progetto possiamo reperire i fondi necessari per iniziare l'attività imprenditoriale.

ALLEGATI

Disciplinare Pecorino dell'Appennino reggiano

Articolo 1) Norme e Zona di produzione

La denominazione “Pecorino dell'Appennino Reggiano” è riservata al prodotto avente i requisiti fissati con il presente disciplinare con riguardo ai metodi di lavorazione ed alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dagli usi e costumi della zona di produzione delimitata.

La zona di produzione e di stagionatura del Pecorino dell'Appennino Reggiano comprende l'intero territorio dell'Appennino Reggiano così come definito dai Comuni della Comunità Montana (Baiso, Collagna, Casina, Castelnovo Monti, Canossa, Carpineti, Ligonchio, Ramiseto, Viano, Vetto, Villa Minozzo, Toano).

Si produce in prevalenza da marzo a settembre, ma può essere prodotto anche nei restanti mesi dell'anno.

La denominazione di origine “Pecorino dell'Appennino Reggiano” è riservata al formaggio avente le seguenti caratteristiche: formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero; l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti per almeno il 90% dalla zona di produzione con eventuali integrazioni di fieno e di mangimi semplici concentrati e/o mangimi composti integrati.

Si riconoscono due tipologie di “Pecorino dell'Appennino Reggiano”:

A. a pasta tenera (ottenuto da latte sottoposto a processo di pastorizzazione) che può essere consumato prima dei 60 giorni di stagionatura (ai sensi della regolamentazione vigente), e comunque non prima dei 30 giorni dalla data di produzione;

B. a pasta semidura (ottenuto da latte non sottoposto a processo di pastorizzazione) che può essere consumato solo dopo i 90 giorni di stagionatura.

È usato come formaggio da tavola o da grattugia a seconda dell'età di stagionatura.

Articolo 2) Processo produttivo

Il pecorino a pasta tenera deve essere prodotto a partire da latte intero di pecora pastorizzato.

Per il pecorino a pasta semidura può essere prevista, in particolare nei mesi estivi, una preventiva termizzazione del latte intero di pecora a 63° per 5 min, ma è vietata la pastorizzazione.

Per tutte le tipologie di formaggio è indicato l'impiego di fermenti lattici selezionati o naturali in siero o in latte ovino ottenuti all'interno della zona di produzione.

Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 36° (per il “Pecorino dell'Appennino Reggiano” a pasta tenera) e i 39° (per il “Pecorino dell'Appennino Reggiano” a pasta semidura) mediante aggiunta di caglio, di vitello o di agnello, liquido o in polvere onde ottenere la coagulazione del latte in un tempo di 20- 30 minuti.

Il formaggio deve essere prodotto con una tecnologia caratteristica e nella lavorazione si provvede alla rottura della cagliata fino a che i granuli abbiano raggiunto le dimensioni di “granoturco”, per il formaggio a pasta tenera, e di “chicco di riso”, per quello a pasta semidura. Per la preparazione di quest'ultimo la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un rialzo termico (semicottura) che può arrivare tra i 42° – 46 C° in un tempo di 10-15 minuti.

Terminata la rottura e la semicottura, la cagliata è sottoposta a una giacenza sottosiero per un periodo di tempo variabile dai 5 (se a pasta tenera) ai 20 minuti (se a pasta semidura).

La cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero denominate ‘cascine’ (dal dialetto del luogo, ‘cashiini’).

Lo spurgo secondario è favorito anche tramite pressatura manuale o apponendo le cascine le une sopra le altre e alternandole a intervalli periodici. Altresì è indicata la stufatura: le forme sono poste in un ambiente idoneo a 38° C per 60 minuti o a 30° C per 5 ore.

La salatura tradizionale è effettuata a secco e dura da 1 (“Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta tenera) a 2 giorni (“Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta semidura): avviene salando ogni 12 ore i singoli piatti. Altresì la salatura può avvenire in salamoia per alcune ore. Il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” è messo a stagionare in idonei locali, naturali (per il Pecorino a pasta semidura) o condizionati (per il Pecorino a pasta tenera), a temperature adeguate alla fase di stagionatura e, comunque, a umidità relativa mai inferiore all’80%. Si effettuano periodiche rivoltature e lavaggi con acqua e sale o siero. Sulla crosta non si impiegano antif fermentativi. Per il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta tenera dopo l’ultimo lavaggio è caratteristica l’oliatura della crosta con olio di oliva o semi vari o aceto. Il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta semidura, invece, dovrà formare la caratteristica muffa grigio verde che ne preserva la struttura e la bontà della pasta.

Il periodo di maturazione per il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta tenera si protrae dai 30 giorni ai 3 mesi, per il “Pecorino dell’Appennino Reggiano” a pasta semidura si protrae dai 3 ai 12 mesi (ed oltre).

Articolo 3) Caratteristiche del prodotto

Il Pecorino dell’Appennino Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;
- dimensioni: diametro delle facce da 15 a 22 cm, altezza dello scalzo da 7 a 11 cm con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro;
- peso: da 1 a 2,5 kg;
- aspetto esterno: crosta di colore bianco-giallo pastello con varie tonalità; per il tipo a pasta semidura di colore tendente più o meno al bruno, in funzione della durata della stagionatura e della presenza di muffe grigio-verdi;
- colore della pasta: dal bianco a color paglierino con l’avanzare della stagionatura. E’ considerata segno di tipicità la presenza di eventuali riflessi sottocrosta (in controluce) verdi;
- struttura della pasta per il tipo a pasta tenera: pasta a struttura compatta, moderatamente resistente al taglio, con eventuale moderata occhiatura anche non regolarmente distribuita;
- struttura della pasta per il tipo a pasta semidura: pasta a struttura compatta e tenace al taglio con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita;
- sapore: fragrante accentuato, dolce, leggermente salato; anche debolmente piccante quello a pasta semidura;
- grasso sulla sostanza secca: per il prodotto stagionato non inferiore al 40% e per il prodotto fresco non inferiore al 45%.

Articolo 4) Marchiatura del prodotto

Il Pecorino dell’Appennino Reggiano è identificato dal marchio omonimo raffigurato da una testa di muflone stilizzata, coronata dal nome “Pecorino dell’Appennino Reggiano”. Detto marchio è riprodotto sull’etichetta di carta ad uso alimentare su almeno uno dei



due piatti della forma indicando tutto ciò che in merito è prescritto dalle normative vigenti. Il marchio "Pecorino dell'Appennino Reggiano" può essere riportato sulla carta di confezionamento e su altri mezzi di contenimento e di presentazione e comunicazione, purché sia rispettato quanto prescritto dal presente disciplinare. E' altresì previsto l'utilizzo, così come regolamentato dal consorzio Conva, di un marchio a fuoco o a freddo recante l'insegna del pecorino dell'Appennino Reggiano da apporre sul prodotto. Le modalità d'uso e la gestione di tale marchio del Pecorino dell'Appennino Reggiano, sono definite congiuntamente dal consorzio Conva, fautore del riconoscimento P.A.T. del Pecorino dell'Appennino Reggiano, e dai produttori.

LO ZAFFERANO

Progetto di innovazione colturale

I motivi di un progetto di innovazione colturale: la coltivazione dello zafferano nel comprensorio del monte Ventasso.

Nel comprensorio del monte Ventasso l'attività agricola è poco sviluppata, o meglio, da lungo tempo abbandonata, e il turismo ha momenti di picco (estivo) e lunghi momenti di stasi.

Al tempo stesso si registra anche qui l'interesse per quei prodotti locali (la patata di montagna a Montemiscoso, il pecorino di succiso, il parmigiano del consorzio, il miele a Montedello) che sono ritenuti di qualità e con specificità locali.

In questo contesto la coltivazione dello zafferano può inserirsi a pieno titolo nel quadro di un rinnovato interesse per i sapori tipici, contribuendo al recupero di redditività delle aziende agricole.

Le caratteristiche fondamentali di questa coltura sono la quasi completa manualità delle operazioni colturali ed il basso investimento in termini di superficie aziendale impegnata, a cui fa riscontro un alto valore commerciale del prodotto essiccato.

Ma se l'alto impiego di manodopera e l'esiguità delle superfici investite sono fattori limitanti per le classiche colture da reddito, per le piccole o piccolissime aziende operanti nel territorio montano, tali caratteri rappresentano un'opportunità per la valorizzazione di terreni marginali non utilizzati o abbandonati, realizzando un reddito integrativo importante.

Inoltre, lo zafferano ben si inquadra nel contesto paesaggistico del Parco Nazionale dell'appennino tosco emiliano, dove la sua produzione può costituire un ulteriore elemento di attrazione turistica.

Lo zafferano è infatti identificabile con l'ambito geografico di produzione, tanto da essere al contempo strumento di promozione del territorio e prodotto che dalla qualità del territorio deriva la sua immagine e parte del suo valore commerciale.

Le esperienze di riferimento per una coltura dello zafferano nella nostra zona "di montagna" sono soprattutto quelle tradizionali dell'Altopiano di Navelli, Città della Pieve, Cascia, con zone di produzione che arrivano fino ai 1.200 metri s.l.m e altre più recenti dell'Altopiano di Asiago, della Valtellina (entrambe sopra i 1.000 metri s.l.m), dell'alto Maceratese, e, in ambito europeo, Mund, in Svizzera, a 1.200 metri s.l.m e i zafferaneti dei Pirenei.

Tali esperienze costituiscono un patrimonio di conoscenze alle quali attingere preziose informazioni riguardo le strategie da intraprendere nella coltivazione di questa spezia, facendo riferimento alle condizioni ambientali del comprensorio del monte Ventasso con l'auspicio che il fascino di questa coltura possa stimolare le aziende agricole a cambiare la propria immagine, intraprendendo un percorso volto a ristabilire quel contatto diretto con

la terra madre, presupposto indispensabile per passare da un'agricoltura di quantità ad una agricoltura di qualità.

La fase sperimentale già esperita.

La fase sperimentale, cui hanno partecipato tre coltivatori, ha preso avvio nell'agosto del 2011 con l'impianto di un quintale di bulbi, nella parte alta della "valle del pievanino" a 1.000 m. slm (zona del paese di Poviglio) e a 1.200 m slm.

Nell'agosto 2012 sono stati impiantati ulteriori 50 Kg di bulbi nella campagna di Montemiscoso.

I terreni utilizzati sono tipici del pascolo di montagna, terreni di medio impasto, tendenti al sciolto, con scheletro e non soggetti a ristagno idrico, caratteristica fondamentale per questa coltura, in posizione soleggiata.

Tutta la fase del ciclo vegetativo è stata monitorata e in particolare, quello che era il timore principale circa la sopravvivenza dei bulbi nel periodo invernale, è stato ottimamente superato.

La resa in termini di fiori e prodotto essicato si è mantenuta nei limiti di importanti sperimentazioni già effettuate in ambito nazionale, come anche la riproduzione dei bulbi.

La sperimentazione ha consentito di acquisire importanti conoscenze e capacità relativamente alle varie fasi della coltivazione e in particolare sul processo di essicazione/tostatura, fase delicata e importantissima della produzione della spezia.

Gli obiettivi del progetto

Gli obiettivi del progetto sono i seguenti:

- Introduzione di una nuova coltivazione agricola (lo zafferano) e le correlate tecniche agronomiche non presenti in azienda e nella zona di produzione;
- Qualificazione delle attività di lavorazione, trasformazione del prodotto (dal fiore alla spezia essicata) e conservazione;
- Avvio e qualificazione dell'attività di commercializzazione diretta o su circuiti corti dei prodotti aziendali, anche in integrazione con la rete commerciale e turistica locale;
- Introduzione di nuove tecnologie informatiche e telematiche specifiche per la commercializzazione del prodotto.

I passaggio a regime produttivo dell'innovazione colturale. Le produzioni oggetto di intervento.

Il passaggio a regime produttivo della coltivazione dello zafferano avverrà attraverso un progetto collettivo ad opera di quattro aziende agricole con l'impianto complessivo, a inizio agosto 2013, di almeno quattro quintali di bulbi

Nella fase sperimentale avviata nel 2011 e 2012 sono stati impiantati 1,5 quintali di bulbi, tutti provenienti dall'Altopiano di Navelli.

La fase di passaggio a regime produttivo dell'innovazione colturale prevede l'impianto di di quattro quintali di bulbi, in parte utilizzando il materiale di propagazione aziendale (i nuovi bulbi che si sono riprodotti nel terreno a seguito del processo di essiccazione del bulbo madre e conseguente nascita dei nuovi bulbi) ed in parte attraverso l'acquisizione di nuovi bulbi provenienti da impianti che offrano sicurezza dal punto di vista fitosanitario: zone di Navelli, Cascia, Colline Fiorentine.

Con l'andar del tempo , attraverso l'utilizzazione del materiale di propagazione aziendale (secondo le indicazioni dei produttori di zone tipiche, l'incremento in percentuale dei bulbi figli varia tra il 20 e il 60 per cento) non solo le aziende saranno autosufficienti, ma potranno mettere in vendita e diffondere, oltre alla spezia dello zafferano, nuovo materiale (i bulbi) tipizzato.

Le innovazioni introdotte con il progetto

- Introduzione di una nuova coltivazione agricola (lo zafferano) e le correlate tecniche agronomiche non presenti in azienda e nella zona di produzione;
- Qualificazione delle attività di lavorazione, trasformazione del prodotto (dal fiore alla spezia essicata) e conservazione;
- Avvio e qualificazione dell'attività di commercializzazione diretta o su circuiti corti dei prodotti aziendali, anche in integrazione con la rete commerciale e turistica locale;
- Introduzione di nuove tecnologie informatiche e telematiche specifiche per la commercializzazione del prodotto.

Descrizione analitica dei singoli interventi previsti nel progetto

- Individuazione delle aree da utilizzare per l'impianto della coltura (per ogni quintale di bulbi occorrono circa mq 300/350) .I terreni da utilizzare sono quelli tipici del pascolo di montagna, terreni di medio impasto, tendenti al sciolto, con scheletro e non soggetti a ristagno idrico, caratteristica fondamentale per questa coltura, in posizione soleggiata. Occorre tener conto anche del terreno necessario per la rotazione colturale (rotazione quadriennale dopo l'espianto);
- Recinzione delle aree interessate on:recinti con pali di castagno diametro 8/10 cm alti m. 2 (50 cm almeno da impiantare) a distanza d m. 2,5 l'uno dall'altro e utilizzazione di rete per pecore e filo (almeno 3 file: in alto in basso, in mezzo) zingato con tendifili e cancello di entrata per il trattore;

- Aratura fino a 30 cm , concimazione con letame maturo 40 q.le per 1.000 mqo equivalente stallatico idoneo per l'agricoltura biologica; zappatura, predisposizione delle aiuole a 2, 3, o 4 file e dei canaletti di sgrondo;
- Impianto dei bulbi nelle aiuole (profondità 10/15 cm) affiancati sulla fila per la coltura annuale, a distanza di cm 5 per la coltura poliennale;
- Predisposizione dell'impianto di irrigazione di soccorso;
- Interventi manuali sulle erbe infestanti lungo le file e con la fresa trale aiuole;
- Raccolta giornaliera dei fiori nel periodo della fioritura, mediamente dal 10 ottobre al 10 novembre,
- Sfiatura ed essiccazione/tostatura nello stesso giorno della raccolta;
- Conservazione del prodotto
- Confezionamento del prodotto per la commercializzazione
- Commercializzazione del prodotto

Eventuali autorizzazioni necessarie alla realizzazione del progetto

Per l'essiccazione/tostatura del prodotto può essere utilizzato uno specifico laboratorio come da prescrizione Asl (superficie minima mq 9; dotazione di lavandino, acqua corrente, pareti lavabili, mobiletto per i vasetti in vetro vuoti e pieni, tavolino, essiccatore) e in questo caso la procedura autorizzativa comunale può variare da caso a caso a seconda del tipo di realizzazione: semplice comunicazione di attività libera, Dia, etc.

In alternativa, previa comunicazione alla Asl può essere stagionalmente adibita a laboratorio - ispezionabile Asl- una porzione dell'abitazione con caratteristiche igieniche analoghe al laboratorio vero e proprio.

Descrizione degli impegni e delle prescrizioni adottate Diagramma dei tempi di realizzazione del progetto

La nuova coltura verrà avviata con l'impianto dei bulbi ad inizio del mese di agosto 2013 , previa effettuazione nei mesi di maggio, giugno e luglio dei lavori propedeutici sopra indicati (individuazione delle aree idonee, recinzione, aratura, concimazione, zappatura, predisposizione delle aiuole).

Seguiranno interventi di estirpazione manuale delle erbe infestanti ed eventuale annaffiatura di soccorso solo se necessario

La prima raccolta avverrà nel periodo dal 10 ottobre al 10 novembre 2013 con contestuale fase giornaliera di essiccazione/tostatura.

Seguirà la fase di commercializzazione.

Nel periodo autunno invernale verrà posta particolare attenzione allo sgrondo delle acque mentre le attività colturali riprenderanno a primavera con l'estirpazione delle erbe infestanti, l'espianto dei bulbi in coltura annuale e il loro riposizionamento su nuove aiuole.

Modalità di commercializzazione delle produzioni aziendali

- 20% a fiere e mercati
- 25 % vendita diretta in azienda
- 15% a ristoranti dello stesso areale di produzione
- 15% a dettaglianti dello stesso areale di produzione
- 25% a negozi "specializzati"

Mercato di riferimento: livello regionale. Prodotto commercializzato con il circuito breve

Risultati attesi dalla realizzazione dell'intervento

ZAFFERANO DEL VENTASSO

Risultati attesi dall'impianto in via di realizzazione nel corso del 2013 BULBI L'incremento dei bulbi è considerato cautelativamente del 50%

Bulbi attesi anno 2014	Bulbi attesi anno 2015	bulbi attesi anno 2016
600	900	1350 dati in Kg
27000	40500	60750 N. bulbi

**** i dati sono calcolati sulla base della sperimentazione dell'anno 2011: 100 Kg di bulbi impiantati, fiori n. 12.000, zafferano ottenuto gr. 75. Non è stato considerato l'aumento del n. di fiori per bulbo e la riduzione del numero di fiori necessari per ottenere un gr. di zafferano (si è considerato per tutti gli anni n. 160 fiori per ottenere un grammo di zafferano)

Il ricavo è stato considerato sul prezzo di vendita di € 18,00 per grammo .

A partire dal terzo anno i bulbi in eccesso possono essere venduti (il prezzo attuale va dai 10 ai 15 euro al Kg)

DISCIPLINARE VOLONTARIO DEI PRODUTTORI DELLO "ZAFFERANO DEL VENTASSO"

Zafferano Purissimo dell'Appennino Reggiano

Art. 1

Denominazione

La denominazione “Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino Reggiano” è riservata allo zafferano che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

Si definisce “Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino Reggiano” lo zafferano ottenuto dagli stimmi del fiore *Crocus Sativus L.*, pianta tubero bulbosa appartenente alla famiglia delle iridacee.

Il prodotto ammesso a tutela con la denominazione “Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino Reggiano” è riservato esclusivamente allo zafferano in filamenti (stigmi o stimmi) tostati.

Lo “Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino Reggiano” presenta tre stigmi della lunghezza variabile da 1,4 a 3,5 cm che nella parte estrema superiore presentano delle papille larghe e cilindriche e si presentano di colore dal rosso porpora al rosso aranciato.

Art. 3

Delimitazione zona di produzione

La zona di produzione dello “Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino Reggiano” comprende il territorio dei comuni di Ramiseto, Busana, Collagna, situati nel comprensorio del monte Ventasso, in provincia di Reggio Emilia.

Art. 4

Metodo di ottenimento del prodotto

Il terreno deve essere sciolto e ben drenato. La sua preparazione inizia con una aratura a 30 cm. nell'autunno precedente, seguita da concimazione con letame maturo (30/40 q.li per 1.000 mq o equivalente stallatico ammesso in agricoltura biologica), zappatura, livellamento del terreno e predisposizione delle aiuole rialzate che accoglieranno i bulbi.

La messa a dimora dei bulbo-tuberi avviene a fine luglio/inizio agosto ponendoli alla profondità di 15-20 cm.

Lungo la fila, per i bulbi in coltura annuale, i bulbi sono posti l'uno accanto all'altro, mediamente n. 24 per ml, mentre i bulbi in coltura pluriennale (massimo triennale) sono posti a distanza di 10 cm l'uno dall'altro (n. 10 per ml.).

La distanza tra le file (da centro a centro fila) è di circa cm 50; le aiuole possono essere a due, tre, quattro file: La distanza tra le aiuole è di circa 70 cm.

E' vietato l'apporto di qualsiasi altro fertilizzante durante il ciclo vegetativo.

La rotazione culturale è quadriennale.

Il controllo delle erbe infestanti avviene attraverso interventi di leggera zappatura sulla fila affiancati da quelli meccanici di fresatura tra le file, senza l'utilizzo di sostanze chimiche.

Tali interventi devono essere eseguiti in autunno, prima e dopo la fioritura e in primavera.

In primavera inoltrata, dopo l'essiccamento delle foglie dello zafferano si può procedere al taglio manuale raso terra delle erbe sulle file e successiva leggera/superficiale zappatura.

Le irrigazioni sono consentite solo in casi di eccezionale siccità.

La fioritura avviene in un arco di tempo compreso mediamente tra il 10 ottobre e il 10 novembre e si protrae per almeno 20 giorni.

I fiori devono essere raccolti a mano nelle prime ore del giorno quando sono ancora chiusi o leggermente aperti, con un taglio alla base del perigonio.

La sfioritura e successiva essiccazione/tostatura devono essere eseguite nello stesso giorno della raccolta.

Sfioritura: si separano gli stimmi dalle restanti parti del fiore; l'operazione va eseguita con

cura ed esperienza, in modo che gli stimmi non presentino troppe manipolazioni né abbiano, nel prodotto finito, residui del fiore.

La sfioritura viene eseguita aprendo a mano il fiore e recidendo lo stilo poco più in alto dell'attaccatura degli stimmi, facendo attenzione a non dividerli. Per la miglior purezza del prodotto, si elimina la parte biancastra che tiene uniti gli stimmi allo stilo.

Essiccazione/tostatura: viene eseguita dopo aver disposto gli stimmi su setacci in acciaio inox, posti a debita distanza da brace ottenuta con legno di faggio (rapporto con l'ambiente) e controllando la temperatura del setaccio con apposito termometro, in modo che non superi i 45° c. Il processo di tostatura dura mediamente 40 minuti, fino al punto in cui gli stimmi si spezzano facilmente con frattura netta. Previo controllo della temperatura è ammessa l'essiccazione sopra le stufe già alimentate con legna di faggio.

In accordo con altre associazioni di produttori di zafferano verranno effettuate sperimentalmente diverse prove di tostatura che potranno essere adottate solo previa approvazione finale da parte dell'Associazione dello Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino reggiano.

Conclusa l'essiccazione, in attesa del confezionamento, i filamenti-stigmi sono conservati in contenitori di vetro o porcellana a tenuta stagna che li preservino dall'umidità, dalla luce e da ogni interferenza esterna che ne alteri le qualità chimico-fisiche ed organolettiche e non devono contenere alcun conservante.

Lo “Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell'Appennino reggiano” deve essere coltivato, raccolto, lavorato e confezionato nella zona di produzione indicata nell'art. 3.

Art. 5

Legame con l'ambiente

Le caratteristiche morfologiche e pedo climatiche dei terreni del comprensorio del monte Ventasso interessate dalla coltivazione dello zafferano consentono di ottenere un prodotto con ottime e particolari qualità organolettiche e gustative.

La natura del terreno, sciolto, a grana fine, con poco scheletro, naturalmente drenante e quindi “asciutto”, la particolare esposizione soleggiata, il clima di montagna secco d'estate e freddo d'inverno con la neve che ricopre e protegge le colture, l'escursione termica estiva tra il giorno e la notte, l'umidità notturna e la rugiada, le frequenti ma limitate precipitazioni nel periodo estivo, rendono il comprensorio particolarmente vocato ad accogliere la coltivazione del *crocus sativus* L. con ottimi risultati qualitativi.

A tal risultato, concorre l'adozione delle tecniche agronomiche, di lavorazione e trasformazione del prodotto desunte dalla migliore e secolare tradizione italiana.

Il primo impianto di bulbi è avvenuto con bulbo-tuberi tutti provenienti dall'Altopiano di Navelli e nel corso del 2013 le coltivazioni sono state arricchite con bulbo-tuberi provenienti dalle zone di produzione delle Colline Toscane e del Montefeltro.

Per i periodi successivi, invece, l'ampliamento delle coltivazioni avverrà solo con bulbi autoctoni, utilizzando la resa riproduttiva dei bulbi, al fine di realizzare, nel tempo, uno specifico genoma dello “Zafferano del Ventasso”.

Art. 6

Organismo di controllo

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare è svolto da un organismo conforme a quanto previsto dall'art. 10 del Regolamento (CEE) n. 2081/92. Entro il 15 settembre di ogni anno dovrà essere denunciata la superficie coltivata con i riferimenti catastali ed il numero indicativo dei bulbi messi a dimora.

Gli organi incaricati dei controlli potranno verificarne la veridicità in ogni momento.

I prezzi minimi dei bulbi e dello zafferano verranno fissati dall'assemblea ogni anno, rispettivamente entro il 30 giugno (bulbi) e 25 novembre (zafferano).

Ciascun produttore dovrà dichiarare entro il 20 novembre di ogni anno la quantità realizzata

ed il tipo di confezionamento scelto: il tutto verrà annotato su di un apposito registro (registro dei produttori dello Zafferano del Ventasso – Zafferano purissimo dell’Appennino Reggiano).

Art. 7

Caratteristiche

Lo Zafferano del Ventasso-Zafferano purissimo dell’Appennino Reggiano in filamenti/stigmi/stimmi, ai fini della tutela, deve avere le seguenti caratteristiche chimiche in base alle norme ISO 3632-2-2003:

Umidità inferiore al 12 %

- Capacità colorante (Crocina): superiore a 190 (capacità di colorare gli alimenti dal giallo paglierino all’arancio più o meno intenso tramite il principio attivo Crocina)
- Capacità amaricante (Pirocrocina): superiore a 70 (è la caratteristica del sapore dello zafferano viene conferita allo stesso dalla Pirocrocina)
- Capacità aromatica (Safranale) compresa tra 20 e 50 (determinata in base al contenuto di safranale che conferisce l’odore allo Zafferano del Ventasso-zafferano purissimo dell’Appennino Reggiano)

Art. 8

Confezionamento del prodotto

Il confezionamento del prodotto dovrà essere in stimmi interi ed avvenire in contenitori di vetro o altro materiale idoneo all’uso alimentare con le seguenti capacità: gr. 0,10, 0,25 0,30; gr. 0,50; gr. 1,0; gr. 2,0; gr. 5,0.

Art. 9

Il logo

Il logo dello Zafferano del Ventasso- Zafferano purissimo dell’Appennino Reggiano è composto dalla dicitura “Zafferano del Ventasso” con un fiore a sei tepali e tre stimmi che si sovrappone parzialmente alla V di Ventasso.

Il testo scritto è ammesso nei colori nero, rosso zafferano e verde; il fiore è viola con gli stimmi rossi.

Art. 10

Etichettatura

Il logo dello Zafferano del Ventasso - Zafferano purissimo dell’Appennino Reggiano potrà apparire sulle etichette o sul tappo del vasetto in forma circolare anche con la sola V di Ventasso parzialmente sovrapposta dal fiore.

L’etichettatura verrà predisposta rispettando le norme in vigore:

d. lgs 109/1992 ed il Regolamento UE 1169 del 22 novembre 2011

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE,
TUTELA DEI CONSUMATORI
APPUNTI SULLE
BIOMASSE FORESTALI
SERVIZIO AIUTI ALLE IMPRESE AGRICOLE
E VALORIZZAZIONE DEL PAESAGGIO RURALE

LUGLIO 2006

Appunti sulle Biomasse Forestali

Premessa

La questione energetica rappresenta, e rappresenterà sempre di più in futuro, un elemento strategico delle politiche ambientali e di quelle economiche. I combustibili fossili sono i principali responsabili dell'inquinamento atmosferico e delle emissioni di CO₂; con il protocollo di Kyoto i paesi sottoscrittori si sono impegnati alla riduzione di tali emissioni e allo sviluppo di fonti energetiche rinnovabili. I gas serra, fra i quali il più importante è la CO₂, sono permeabili ai raggi solari, ma impermeabili al calore proveniente dalla terra. Il sole illumina e riscalda la terra, ma le radiazioni termiche possono uscire dall'atmosfera solo in quota ridotta; da ciò deriva un aumento della temperatura del Pianeta.

Da oltre un decennio si va sempre più radicando nella coscienza sociale una diffusa attenzione e sensibilità verso le fonti energetiche rinnovabili.

Energia

Per la maggior parte delle attività umane è necessaria energia.

Con il termine "energia" si intende, in fisica, la capacità di un sistema di compiere un lavoro e si manifesta sotto varie forme tra loro convertibili: meccanica, elettrica, chimica, termica.

Sono molti i sistemi attraverso cui si può produrre energia:

- combustione di varie sostanze (petrolio, carbone, gas naturali, biomassa)
- sfruttamento di fenomeni naturali (vento, luce solare, salti d'acqua, calore geotermico)

La maggior parte dell'energia prodotta nel mondo si ricava dalla combustione.

La combustione è un processo attraverso cui sostanze complesse vengono trasformate in altre più semplici, liberando soprattutto energia termica variamente utilizzabile.

Principali fonti energetiche

Le fonti energetiche si possono distinguere in rinnovabili e non rinnovabili.

Le fonti non rinnovabili sono costituite dagli isotopi radioattivi (energia nucleare) e dai combustibili fossili: - carbone

- derivati del petrolio (gasolio, benzine e altri)

- metano

Le fonti non rinnovabili per riformarsi necessitano di millenni, pertanto, di fatto, sono destinate ad esaurirsi.

Le fonti rinnovabili vengono prodotte o rinnovate in natura a velocità paragonabili a quelle con cui vengono "consumate"; possono perciò essere continuamente reintegrate ed essere considerate virtualmente inesauribili:

- biomassa

- sole

- vento

- salti d'acqua

- geotermia

Biomassa

Per biomassa si intende un insieme di organismi (vegetali e/o animali) e della materia da loro prodotta durante il loro ciclo biologico. Le biomasse possono essere rappresentate da: legno, rifiuti organici, biogas, biodiesel, altri residui agricoli o forestali.

Il reperimento della biomassa avviene in particolare con:

- recupero degli scarti dalle segherie a seguito delle operazioni di lavorazione del legno.

- interventi di produzione legname e manutenzione del patrimonio boschivo (Forestazione).

- recupero delle potature del verde urbano (manutenzione del territorio urbano).

- recupero delle potature dei frutteti e vigneti e sottoprodotti agricoli.

- interventi di piantumazione di biomassa a rapido accrescimento per produzione legnosa

- Produzione agricola – (questo tipo di intervento si sta sviluppando in particolare in questi

ultimi anni quale concreta ed importante alternativa alla tradizionale produzione agricola con produzioni di biomassa di circa 500 qli/ha/anno con umidità al 50%).

Tra le biomasse, il legno è anche oggi la fonte energetica rinnovabile più disponibile e utilizzata. Un combustibile che racchiude in sé ambiente, paesaggio, governo del territorio e difesa del suolo.

Il combustibile legno rappresenta, per l'utilizzo attuale e in prospettiva futura, una fonte di energia rinnovabile rilevante, che può senz'altro contribuire alla soluzione delle attuali pressanti problematiche ambientali.

Cresce infatti di intensità l'azione dell'Unione Europea, dello Stato e delle Regioni nel sostenere una corretta gestione del patrimonio forestale e l'impiego a scopi energetici della materia prima legno, mentre già oltre 4,5 milioni di famiglie italiane utilizzano questa risorsa per il riscaldamento domestico.

In tale contesto emerge tuttavia con forza il bisogno di innovazione e imprenditorialità, ai vari livelli della filiera: dagli interventi selvicolturali alla costruzione di combustori; dall'assistenza tecnica impiantistica alla formazione professionale nel settore forestale.

Utilizzo delle biomasse

Ad oggi, le biomasse soddisfano il 15% circa degli usi energetici primari nel mondo. Si evidenzia, però, un forte grado di disomogeneità fra i vari Paesi.

Nei Paesi industrializzati, le biomasse contribuiscono appena per il 3% circa agli usi energetici primari (3,2% nel caso degli USA).

In Italia, le fonti rinnovabili (all'interno delle quali le biomasse occupano una posizione prevalente) raggiungono la quota del 6,6% in energia rispetto al totale delle fonti utilizzate.

Legno

Il principale utilizzo del legno combustibile è per il riscaldamento domestico nelle prime case in zone collinari e montane e, in quota minore, anche in pianura. Il legno combustibile viene consumato da oltre 18 milioni di Italiani. Le motivazioni che possiamo addurre per valutare positivamente l'utilizzo del legno sono sinteticamente le seguenti:

Politiche

- Costituisce un elemento di diversificazione dell'approvvigionamento energetico
- Non comporta dipendenza dall'estero avendo un alto grado di autoapprovvigionamento

Economiche

- Contribuisce positivamente all'economia locale fornendo: occupazione e sostegno al miglioramento forestale
- Valorizza le produzioni di combustibile legnoso locale
- Maggiore pulizia dei boschi quindi maggiore fruibilità pubblica con un ritorno di tipo economico

Ecologiche

- L'energia del legno è neutra dal punto di vista delle emissioni di CO₂ infatti la CO₂ prodotta dalla combustione è pari a quella assorbita dalla biomassa durante il suo periodo di crescita, non lo è dal punto di vista delle emissioni di pm e particolato
- I trasporti brevi per la vicinanza fra la sede di raccolta del legno e i luoghi di utilizzo in questo senso soluzioni impiantistiche di piccola taglia con reperimento della biomassa in ambito locale (60-80 Km) sono quelle che appaiono più consone alle finalità d'ottimizzazione ed efficienza energetica e senza sprechi di combustibile da fonti rinnovabili.
- Produce pochissimo zolfo, riducendo così la produzione di piogge acide
- Possibile riutilizzo delle ceneri, prodotte dalla combustione delle biomasse, in agricoltura con chiusura del ciclo biologico
- L'adozione dei sistemi a legno riduce l'uso di combustibili fossili
- Indirettamente contribuisce a limitare il numero dei grandi disastri ecologici (incidenti agli oleodotti, gasdotti, petroliere, ecc.)

La legna fresca dal bosco ha un'umidità media del 50%; con la stagionatura diminuisce l'umidità e aumenta il poter calorico. Indicativamente:

Legna Fresca - Umidità del 50% - Potere calorico 2.0 KWh/Kg

Legna stagionata un'estate - Umidità del 30% - Potere calorico 3.4 KWh/Kg

Legna stagionata più anni - Umidità del 20% - Potere calorico 4.0 KWh/Kg

Dati per confronti potere calorico:

1 litro di gasolio = 0,840 Kg di gasolio = 10 KWh

1 litro di gasolio = 3,000 Kg di legna

1 Kg di gasolio = 3,570 Kg di legna

1 metro stereo di legna (mcs) = unità di misura per il legname con un volume totale di 1 metro cubico (1x1x1), compresi gli spazi vuoti che dal punto di vista energetico può essere convertito in 2500Kwh.

Per depezzatura viene qui intesa ogni operazione di taglio, spaccatura, cippatura necessaria per ottenere il legno nella dimensione adatta per essere utilizzato come combustibile in un determinato generatore di calore.

Cippato

Il cippato è ottenuto dallo sminuzzamento o cippatura del legno, solitamente fresco, appena tagliato. Si usano preferibilmente gli scarti dei tagli in bosco o dei pioppeti, ma anche le potature delle alberate cittadine. Il cippato ottenuto direttamente dal bosco raggiunge circa il 50% di contenuto idrico e, in genere, è commercializzato fresco con contenuto di umidità non superiore al 30%.

Durante l'abbattimento, il legno presenta un contenuto d'acqua piuttosto elevato ma anche molto variabile, soprattutto a seconda della specie. Considerando che durante la combustione è importante utilizzare legno con bassa umidità (indicativamente, meno del 30% e possibilmente anche meno del 25% calcolato sull'umido), risulta importante effettuare una buona essiccazione.

Per il cippato le ragioni di un buon essiccamento sono anche legate alla necessità di minimizzare l'insorgenza di muffe sulle particelle di legno, che ne riducono sia il potere sia il potere calorico, sia la lavorabilità in ragione dei rischi per gli operatori.

Nei piccoli generatori di calore a legno è possibile utilizzare solo legno "vergine" privo di vernici e additivi di sintesi, poiché provocano emissioni particolarmente dannose per l'ambiente.

Tabella 1 - EQUIVALENZA ENERGETICA

100 Kg DI CIPPATO = 35 LITRI DI GASOLIO = 35 M3 DI METANO = 45 LITRI DI GPL

100 Kg DI PELLETS = 50 LITRI DI GASOLIO = 50 M3 DI METANO = 65 LITRI DI GPL

Tabella 2 - EQUIVALENZA ENERGETICA

Gasolio It	Legna Kg	GPL It	Metano M ³
1,00	2,86	1,29	1,00
0,35	1,00	0,45	0,35
0,77	2,22	1,00	0,77
1,00	2,86	1,29	1,00

Tabella 3 - POTERE CALORICO

Tipo di combustibile	Unità di misura	Fabbisogno di combustibile per produrre 100 kWh di
Gasolio	lt	12-17
Legno da ardere essiccato all'aria e depezzato (faggio, robinia, rovere)	kg	38-53
Cippato (Bricchette di legno sminuzzato)	kg	30-43
Legno in pellets	kg	30-43

*Il fabbisogno è calcolato tenendo conto dei rendimenti (fonte ITABIA-AEBIOM, "Riscaldare con il legno")

Macchine cippatrici

La macchina cippatrice è un elemento fondamentale della filiera per la produzione di calore attraverso biomasse legnose. Sul mercato si possono trovare numerosi modelli adatti a tutte le esigenze. I parametri da considerare per la scelta, al di là della valutazione strettamente economica, sono diversi e in particolare sarà necessario tenere in considerazione, in funzione del contesto in cui si andrà ad operare, la capacità di lavoro oraria, le dimensioni, la maneggevolezza, la versatilità, la presenza o meno di un motore autonomo e/o l'azionamento tramite una presa di forza da collegare ad un trattore. Da una prima analisi di mercato condotta tra i vari produttori risultano macchine con prezzi compresi tra i 12.000 e i 180.000 € (iva esclusa) a seconda dei modelli.

Nella tabella sotto riportata vengono indicati alcuni cippatori e le loro principali caratteristiche:

Presenza motore autonomo	capacità di lavoro (ton per ora)	potenza trattore per forza motrice (HP)	dimensione cippato (mm)	prezzo indicativo iva esclusa (€)
NO	4	35 - 70	10 - 13	8.600,00
SI	4		10 - 13	15.800,00
NO	8 - 10	50 - 100	10 - 13	14.000,00
SI	8 - 10		10 - 13	32.000,00
NO	30 - 50	140 - 250	15 - 20 - 30	58.000,00
SI	30 - 50		15 - 20 - 30	115.000,00

Sviluppo tecnologico

Le crisi del petrolio degli ultimi anni e la crescente preoccupazione per il degrado ambientale hanno rivalutato il legno come combustibile. Di conseguenza l'industria del settore ha sviluppato gli studi per aumentare l'efficienza degli impianti a biomassa con lo scopo di renderli competitivi dal punto di vista energetico ed economico. I progressi hanno particolarmente interessato l'autonomia di gestione ed il rendimento termico dei sistemi a legno. Infatti nei sistemi medio - grandi la camera di combustione viene alimentata con legno sminuzzato, attraverso sistemi automatici (a coclea o a nastro) che immettono il combustibile dal deposito locale (silo) in caldaia. Particolarmente interessante è la presenza della sonda Lambda, dispositivo elettronico che permette di ridurre le emissioni con la giusta regolazione dell'aria.

Impianto di teleriscaldamento

“Definizione di impianto di teleriscaldamento e rete di distribuzione calore”

Teleriscaldamento indica una situazione nella quale la fornitura del riscaldamento e/o dell'acqua sanitaria (energia termica) a più edifici (utenti) avviene a distanza attraverso delle tubazioni che trasportano il calore (acqua calda, acqua surriscaldata o vapore) generato in una o più centrali principali alimentate da fonti energetiche di vario tipo andando a sostituire i tradizionali impianti calore dei singoli edifici.

Il calore prodotto viene trasportato attraverso le reti di teleriscaldamento, viene quindi ceduto (kWh termici) agli utenti attraverso appositi scambiatori di calore di proprietà o della Ditta/Società Produttrice e Distributrice del calore o dell'utente stesso, contabilizzato con appositi strumenti di misura e quindi periodicamente fatturato all'utenza.

Requisiti della rete:

La rete di distribuzione deve svilupparsi su terreni pubblici (strade) e/o su più terreni di privati e in ogni caso di terzi (accessi all'edificio, sentieri, orti, giardini ecc). (Non si può considerare rete se la stessa si sviluppa su un terreno di un solo proprietario)

Deve comunque collegare alla centrale almeno due utenti diversi e l'eventuale autoconsumo non può essere considerato come distribuito da una rete (ad esempio la distribuzione del calore all'interno di più padiglioni della stessa utenza non può essere considerata "rete").

Il fornitore del calore deve essere soggetto diverso dall'utilizzatore dello stesso (anche e soprattutto per i benefici fiscali ove presenti - biomasse, geotermico).

La dimensione della rete ed il numero degli utenti non è un fattore vincolante purché gli utenti siano almeno due (intesi come edificio) diversi.

L'allacciamento alla rete deve comunque essere offerta a tutti gli edifici raggiungibili dalla rete stessa (nei limiti di validità tecnico-economica dell'impianto e di un certo arco temporale).

Si deve cercare, aggregando più utenze, di appiattare il profilo della curva della domanda, si cercheranno quindi utenze termiche non troppo distanti tra loro, dato l'elevato costo al metro della rete, con profili il più possibile complementari (uffici e teatri, scuole e impianti sportivi, ...) o che abbiano dei grossi carichi di base per tutto l'anno, come ospedali, alberghi, case di cura, ipermercati, caserme.

La situazione più favorevole, economicamente e socialmente, per la costruzione di una rete di teleriscaldamento è farla coincidere con i lavori di edificazioni di nuove aree, in questo caso infatti:

- Gli edifici non possiedono ancora una centrale termica, ed è più facile convincere costruttori o proprietari all'allacciamento, facendo leva anche sul costo risparmiato della caldaia e/o della pompa di calore.
- Si possono posare le tubazioni prima che le strade siano finite, evitando i costi di ripristino del manto, e sfruttando la posa di altre condutture.
- Non si creano intralci al traffico veicolare e pedonale.

Si possono comunque sfruttare i benefici di lavori in contemporanea con altri interventi sulle reti (idriche, fogne, telecomunicazioni).

Anche per i generatori di calore esistono numerose case di produzione con una gamma di modelli in grado di soddisfare qualsiasi esigenza. Per scegliere il tipo di impianto più idoneo dobbiamo tener presente la dimensione dell'immobile da riscaldare, la possibilità di dedicare ambienti alla caldaia e allo stoccaggio del combustibile (cippato o materiale simile) in modo che siano facilmente stoccabili quantità discrete e che l'accesso sia comodo.

Dimensione	Potenza massima (KW)	combustibile	adattabilità	prezzo indicativo iva esclusa (€)
Piccola	30	legna in pezzi, pellet, cippato	singole abitazioni	8.000 - 14.000
Media	fino a 150	legna in pezzi, pellet, cippato	piccole reti di teleriscaldamento	25.000
Grande	oltre 150	pellet, cippato	piccoli e medi complessi residenziali, edifici pubblici	30.000 - 100.000
Molto grande	1000	pellet, cippato	grandi reti	150.000

Valorizzazione del Cippato

Confronto fra i costi di riscaldamento a legna/gasolio/metano

1 - Determinazione del fabbisogno energetico

- a.** Consumo energetico orario (KWh) per il riscaldamento di un'abitazione "tipo", costituita da una casa monofamiliare di 5 locali, con superficie di 90 m² e volume di 250 m³, mal coibentata (situazione ordinaria): **15 KWh**
- b.** Ore/anno medie di riscaldamento dei locali.
Esempio: 12 ore al giorno per i 3 mesi più freddi; 6 ore al giorno per i 3 mesi autunno-primaverili, per un totale di **1.600 ore/anno**
- c.** Fabbisogno energetico in KWh per il riscaldamento di un anno:
consumo orario KWh (punto **a.**) x ore/anno (punto **b.**) = KWh richiesti in un anno:
15 x 1600 = **24.000 kWh**

2 - Copertura del fabbisogno con gasolio e metano

Per coprire il fabbisogno energetico sopra determinato, pari a 24.000 KWh, utilizzando gasolio o metano abbiamo i seguenti dati:

Combustibile	U.M.	Quantità per produrre 1 KWh	Quantità per produrre 24.000 Kwh	Prezzo C/unità misura	Costo annuo C/anno
gasolio	lt	0,12	2.880 lt	1,00	2.880
metano	m ³	0,12	2.880 m ³	0,57	1.642

3 - Determinazione del prezzo di pareggio economico del legno e del cippato

Per determinare la convenienza economica dell'utilizzo del legno o del cippato, vengono calcolati i prezzi delle 2 tipologie di biomassa corrispondenti al punto di pareggio rispetto all'utilizzo del metano, a sua volta più conveniente rispetto al gasolio.

Combustibile	U.M.	Quantità per 1 KWh	Quantità per 24.000 Kwh	Costo annuo con utilizzo Metano C	Prezzo di pareggio C/t
legno	kg	0,40	9.600 Kg = 9,6 t	1.642	171,0
cippato	kg	0,35	8.400 Kg = 8,4 t	1.642	195,5

Il prezzo di pareggio per il cippato viene perciò quantificato in circa 195 €/t. mentre per il legno il prezzo di pareggio si quantifica in 171€/t.

I valori utilizzati possono subire variazione nell'ordine del +/- 10%.

Costo di Produzione del Cippato

Nei trattati di economia forestale si parla di "Valore del Macchiatico" intendendo con tale espressione il valore ottenibile da un determinato soprassuolo col ricavato della legna detratte tutte le spese per i lavori di trasformazione (abbattimento, allestimento ed esbosco) secondo il seguente schema:

$$Vm = R - C$$

Dove Vm = Valore del macchiatico R = Ricavi ottenuti C = Costi di lavorazione

Nella ipotesi che si sta sviluppando, considerando che ci si riferisce solamente al materiale di risulta, cioè le ramaglie e quelle parti di rami e tronchi con diametro inferiore generalmente agli 8 cm derivanti da una qualsiasi tipo di utilizzazione (bosco ceduo, avviamento ad alto fusto, ripulitura di formazioni boschive) sembra più corretto concentrarsi sul costo dell'esbosco di tale tipo di materiale e dei costi di trasformazione in cippato, in quanto i costi di lavorazione relativi all'area boscata sono stati già sostenuti per il taglio della legna.

Per cui il costo delle due voci può essere così schematizzato:

Asportazione del materiale di risulta (ramaglie, ecc.) da un bosco oggetto di taglio di utilizzazione con rilascio di matricine nel numero previsto dalle attuali PMPF, consistente nel carico e trasporto del materiale precedentemente ammucchiato, con l'ausilio di trattore dotato di rimorchio e successivo scarico in luogo idoneo, strada carrabile o camionabile.

Asportazione del materiale di risulta (ramaglie, ecc.) da un bosco oggetto di taglio di utilizzazione con rilascio di matricine nel numero previsto dalle attuali PMPF, consistente nel carico e trasporto del materiale precedentemente ammucchiato, con l'ausilio di trattore dotato di rimorchio e successivo scarico in luogo idoneo, strada carrabile o camionabile. ANALISI per HA	685.20 C
Cippatura del materiale di risulta, ramaglia e fusti con diametro inferiore agli 8 cm di latifoglie (cerro, roverella, faggio, ecc.) precedentemente trasportate in luoghi idonei e caricamento su automezzi con portata utile fino a 71/100 q.li. ANALISI per 1 Tonnellate	6.89 C

Poichè si presuppone che rimangano sul letto di caduta un massimo di 15 t/ha il costo per la produzione di cippato può essere di circa : $45,68 (685.20/15) + 6,89 = 52,57 \text{ €/t}$

Ipotesi analisi economica

E' possibile fare una analisi economica di massima sul costo dell'investimento di un impianto al fine di fare alcune sommarie valutazioni sulla sua convenienze economica.

L'ipotesi è quella di realizzare un piccolo impianto di riscaldamento sufficiente per riscaldare un ambiente di 2.500 mc, investimento realizzato da un ente pubblico che una volta realizzato l'investimento con una convenzione affida ad un imprenditore agricolo o ad un consorzio di imprenditori agricoli la gestione dell'impianto.

Investimento	Euro
Costo per Impianto di teleriscaldamento (Caldala, coclee di alimentazione, automatizzazione del funzionamento, ecc)	50.000
Costo per acquisto cippatrice	30.000
Costi per adeguamenti strutture edili e vari	20.000
Costo Totale	100.000

I costi sopra esposti sono presi dalle tabelle precedenti e sono stati valutati nella misura massima per introdurre un ulteriore elemento di prudenza nella valutazione della convenienza economica.

Analisi economica di massima

Considerando la valorizzazione del cippato pari a 195€/t e il costo alla produzione risulta di 52€/t, ipotizzando un valore intermedio pari a 100€/t si potrebbe acquistare sul mercato il cippato al costo di 100€/t si avrebbe la differenza tra il costo e la valorizzazione (100€/t - 52€/t = **48€/t**) che rappresenta il maggiore valore aggiunto per l'imprenditore. Mentre per l'utilizzatore finale il risparmio è rappresentato dalla differenza tra la valorizzazione ed il valore ipotizzato della materia prima (195€/t - 100€/t = **95€/t**).

Nell'ipotesi di un ente pubblico con un ambiente da riscaldare di 2500 m³ vediamo attraverso i numeri quale risparmio si potrebbe realizzare.

Combustibile	U.M.	Quantità per 1 KWh	Quantità per 240.000 Kwh	Prezzo (€/t)	Costo annuo con utilizzo Metano €	Costo annuo con utilizzo cippato €	Risparmio €
metano	m ³	0,12	28.800 m ³	0,57	16.420		
cippato	kg	0,35	84.000 kg = 84 t	100		8.400	8.020

L'eventuale investimento di cui sopra per le zone di montagna potrà essere coperto in parte da un finanziamento pubblico con le risorse dell'Asse 3 o dell'Asse 4 pari al 70%, per cui il costo a carico del beneficiario pubblico (Comune, Comunità Montana, ecc.) potrebbe ridursi a 30.000 Euro che con il risparmio annuo di cui sopra si potrebbe ammortizzare in 4 anni circa.

Analisi delle superfici boscate della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano

La superficie boscata dei comuni del territorio della Comunità Montana è di tutto rispetto, raggiungendo circa il 50% della superficie territoriale totale. Nello specifico, i dati relativi ai singoli Comuni sono:

SUPERFICIE FORESTALE DEI COMUNI DELLA COMUNITA' MONTANA DELL'APPENNINO REGGIANO								
COMUNE	Superficie comune ha	Querceto misto	Castagno	Rosaie miste	Faggio	Altre formazioni	Totale ha	Superficie boscata %
Carnate	5.339	1.364,25	2,30	203,65	0,00	252,95	1.823,15	34%
Casina	8.778	1.732,00	238,25	120,90	0,00	133,65	2.104,80	24%
Viano	4.521	862,70	57,15	113,80	6,27	295,31	1.335,23	29%
Carpineti	8.912	2.446,55	642,30	131,20	50,40	241,60	3.412,05	38%
Castelnovo Monti	9.861	2.445,00	398,30	53,75	91,25	344,80	3.332,10	34%
Baio	7.616	1.224,75	60,65	125,15	0,00	254,95	1.665,45	22%
Viano	6.719	1.424,00	88,15	0,00	3,30	303,60	1.816,05	27%
Vetto	5.330	1.712,75	212,40	202,40	136,30	56,15	2.320,00	44%
Ligonchio	6.260	712,00	360,00	0,00	2.036,00	140,00	4.250,00	68%
Busana	3.039	307,60	360,00	0,00	492,00	140,00	1.260,00	59%
Collagna	6.688	386,75	268,00	0,00	3.750,00	106,00	4.510,75	68%
Ramiseto	6.434	2.851,07	200,00	0,00	2.800,00	70,00	5.921,07	60%
Villa Minozzo	16.790	4.950,20	250,00	0,00	4.300,00	450,00	9.950,20	59%
Tot. Ha	96.831	22.999	2.221	967	14.671	2.688	41.556,62	43%

SUPERFICIE FORESTALE DEI 5 COMUNI DEL CRINALE DELL'APPENNINO REGGIANO								
COMUNE	Superficie comune ha	Querceto misto	Castagno	Pinete miste	Faggio	Altre formazioni	Totale ha	Superficie boscata %
Ligonchio	6.160	712,00	360,00	0,00	3.036,00	140,00	4.250,00	69%
Busana	3.039	307,60	360,00	0,00	492,00	140,00	1.260,00	59%
Collagna	6.688	386,75	268,00	0,00	3.750,00	106,00	4.510,75	68%
Ramiseto	6.434	2.851,07	200,00	0,00	2.800,00	70,00	5.921,07	60%
Villa Minozzo	16.790	4.950,20	250,00	0,00	4.300,00	450,00	9.950,20	59%
Totale Ha	42.501	9.706	1.438	0	14.386	914	26.443,62	62%

La specie legnosa più diffusa nei 5 comuni è del crinale è rappresentata dal faggio, che viene gestito come forma di governo col taglio ceduo.

Dati delle superfici boscate soggette a taglio

I dati sulle superfici boscate soggette a taglio sono relativi all'anno 2004, sono stati forniti dal Corpo Forestale dello Stato e si riferiscono al legname di pezzatura superiore agli 8 cm, che tradizionalmente viene commercializzato.

Fonte Dati : Corpo Forestale dello Stato

Comune	Sup. tagliata Ha	Q.ta' di legname t
Carpineti	11,2	723
Toano	10,8	972
Casina	18,2	1.175
Carnosa	9,2	597
Castelnovo Monti	31,5	2.030
Vetto	18,2	1.175
Ramiseto	60,0	4.330
Baio	36,0	2.537
Viano	14,0	1.008
Villa Minozzo	91,0	7.380
Busana	10,0	1.198
Collagna	11,0	1.106
Ligonchio	4,5	439
TOTALE	325,6	24.670

Fonte Dati : Corpo Forestale dello Stato

Comune	Sup. tagliata Ha	Q.ta' di legname t
Ramiseto	60,0	4.330
Villa Minozzo	91,0	7.380
Busana	10,0	1.198
Collagna	11,0	1.106
Ligonchio	4,5	439
TOTALE	176,5	14.453

Stima della produzione legnosa

Scopo di questo studio è verificare la quantità di materiale legnoso che potenzialmente potrebbe essere destinata alla produzione di cippato, escludendo dalla stima il legno in tondelli che presenta un diametro, a 1,30 metri di distanza dal suolo, superiore agli 8 cm, pezzatura che ha un suo utilizzo consolidato nel mercato locale del legno.

Viene quindi valutata esclusivamente la quantità di legno di piccola pezzatura (ramaglie, tondame, ecc.) che solitamente non viene utilizzata e viene lasciata nei boschi come residuo del taglio.

Per la stima di questo quantitativo ci si è avvalsi dei dati che la Regione ha prodotto nelle "Tavole di Cubatura" che, in base a diversi parametri, da una stima della massa legnosa piedi (al netto dei rami e della ramaglia), espressa in metri cubi per ettaro, per le diverse tipologie di bosco: per quanto riguarda i boschi cedui di faggio, i valori medi si aggirano sui 150 m³ di legna per ettaro.

Un m³ di legna fresca pesa mediamente intorno a 700/800 Kg; quindi, trasformando il volume di 150 m³ in unità di peso, si ottengono in media circa 100-120 tonnellate di legna per ettaro.

Quindi se comprendiamo nella massa legnosa anche i rami e le ramaglie, arriviamo a stimare una produzione pari a circa 130-150 t/Ha.

Il peso di rami e ramaglia, espresso in percentuale rispetto al totale della massa legnosa, è molto difficile da stimare. In letteratura si danno valori che variano dal 20% al 30%, pari a quindi 20-30 t/ha.

In modo approssimativo e prudentiale, si stima quindi che il quantitativo di legname residuo recuperabile dal taglio ceduo di un bosco di faggio sia pari a circa 15/18 t/Ha (l'asportazione dei residui non sarà totale per ovvi motivi di ordine tecnico-economico).

Pertanto, relativamente ai 5 Comuni del crinale, è possibile stimare una produzione di legname "residuo" pari a: 15 t/ha x 176,5 ha = 2.647 t/anno.

Comune	Sup. tagliata Ha	Q.ta' di legname per Ha (t)	Q.ta Totale di legname residuo (t)
Ramiseto	60,0	15	900
Villa Minozzo	91,0	15	1.365
Busana	10,0	15	150
Collagna	11,0	15	165
Ligonchio	4,5	15	67
TOTALE	176,5		2.647

Dai dati sinora esposti, è possibile stimare la superficie, la volumetria e il numero medio di abitazioni "tipo" riscaldabili tramite l'utilizzo del legname "residuo" producibile nel territorio della Comunità Montana dell'Appennino Reggiano, specificamente nei 5 Comuni del crinale appenninico, per la produzione di cippato.

Energia necessaria per abitazione "tipo" (90 m ² ; 230 m ³) Kwh/anno	Cippato necessario per fornire 24000 Kwh (t)	Cippato producibile (t)	Abitazioni "tipo" riscaldabili n°	Superficie riscaldabile m ²	Volume riscaldabile m ³
24.000	8,4	3.530	420	37.821	105.060

Secondo le Prescrizioni di Massima e di Polizia Forestale, il turno minimo per il ceduo del faggio è pari a 28 anni.

I residui del taglio a ceduo in molti casi costituiscono un elemento negativo per la prevenzione degli incendi boschivi;

la loro asportazione non sembra essere di detrimento per il corredo di sostanza organica a disposizione del suolo, in quanto l'asportazione non sarà mai totale; inoltre, rimane inalterato l'apporto di sostanza organica legata alla massa fogliare.

Un'adeguata rete viaria al servizio dei boschi è elemento indispensabile per consentire la raccolta delle biomasse destinate alla produzione di cippato.

Conclusioni

L'utilizzo della legna (biomasse vegetali) quale combustibile potrà forse sembrare, all'inizio di questo terzo millennio, un ritorno al passato o comunque un'operazione anacronistica.

Le previsioni sull'incremento mondiale dei consumi d'energia dei prossimi anni con il sempre maggior utilizzo delle fonti fossili, non solo da parte degli attuali paesi industrializzati ma anche con l'atteso incremento esponenziale proveniente dai paesi in via di sviluppo, (con inevitabili ulteriori ripercussioni sulle variazioni climatiche provocate dalla produzione

d'anidride carbonica) ed il conseguente costante aumento del prezzo del petrolio, confermano invece la bontà e la lungimiranza di queste scelte.

Scelte che non potranno risolvere tutte le varie problematiche connesse alla produzione ed utilizzo dell'energia ma, indubbiamente, in certi ambiti di nicchia, potranno apportare notevoli e sensibili benefici concreti sia ambientali che economici.

E l'energia prodotta utilizzando biomassa, carburante pulito che non restituisce all'ambiente, nel processo di combustione, i valori inquinanti d'altri combustibili, rappresenta una valida risposta concreta ad un'esigenza fondamentale della nostra società. Nella Provincia di Reggio Emilia esistono le condizioni per attivare vantaggiosamente la filiera legno-energia interessando impianti di teleriscaldamento, sistemi centralizzati condominiali oppure piccoli sistemi innovativi adatti alle abitazioni isolate. E' importante comprendere che è possibile contribuire alla causa dell'ambiente utilizzando un'energia rinnovabile largamente disponibile e sotto utilizzata e nello stesso tempo incrementare gli investimenti locali, con evidenti benefici anche di tipo occupazionale.

Nelle zone di montagna tramite l'utilizzo degli scarti del taglio dei boschi, nelle zone di pianura con l'utilizzo dei residui delle potature dei vigneti/frutteti ed eventualmente i residui dei tagli dei pioppeti è possibile quantificare un volume di massa legnosa più che sufficiente per alimentare diverse piccole centrali a cippato.

Hanno collaborato alla realizzazione dello studio:

Provincia di Reggio Emilia

Comunità Montana dell'Appennino Reggiano

Consorzio della Bonifica Parmigiana Moglia Secchia

Consorzio della Bonifica Bentivoglio Enza

Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali di Reggio Emilia

Consorzio Fitosanitario di Reggio Emilia

CRPA (Centro Ricerche Produzioni Animali) di Reggio Emilia

IL MERCATO DEL PELLETT E DEL CIPPATO IN ITALIA (AIEL)

http://tis.bz.it/doc-bereiche/ren_doc/pdf/mercato-italia-paniz.pdf

http://www.qualenergia.it/sites/default/files/articolo-doc/guida-pellet_speciale_qualenergia_ott2012_0.pdf

<http://yourfire.mcz.it/it/il-futuro-del-pellet-europeo-sar%C3%A0-rosa>

ALTRI DOCUMENTI

Lana e liber focorum

L'importanza della pastorizia in tutto il territorio reggiano trova documentazione in tantissimi scritti risalenti già all'epoca medioevale e tutta la città di Reggio Emilia, racchiusa allora dalla cinta muraria, aveva una fervente attività di trasformazione del prezioso filato lanario. Infatti da secoli era presente una Corporazione importante ed antica, quella della lana. Nel Liber focorum già si trova il nome di un abitante Bernardino de Lana, che probabilmente era un discendente di una famiglia di lanaioli o anch'esso un lanaiolo. In via San Carlo esisteva il palazzo dell'arte della lana. Nell'antica via detta del purgo, si liberavano i tessuti di lana dal grasso di cui erano stati impregnati mentre i laboratori dove si feltravano i panni si trovavano nelle attuali vie del Follo e del Folletto. Troviamo pure nominato, nel settecento, l'attuale vicolo Corbelli dove si effettuava la lucidatura dei panni mentre invece i chiodi usati per la tessitura per la lana si producevano in via Squadroni che portava il nome di via della chioderia. La lana, dunque, aveva assoluto bisogno della vicinanza del canale per lavare e sgrassare il filato.

LA RAI E L'APPENNINO TOSCO - EMILIANO

DOMENICA 13 APRILE 2014 ALLE 12:20

Linea Verde sarà in onda dal crinale dell'**Appennino reggiano**, tra i monti più spopolati d'Italia visto che l'**Emilia Romagna**, negli ultimi 40 anni, è la regione che ha subito il più forte abbandono delle aree di montagna.



Ma in questi ultimi anni le cose nel nostro paese stanno cambiando e stiamo assistendo ad un ritorno alla terra, specialmente da parte dei giovani.

Patrizio Roversi e **Ingrid Muccitelli** andranno alla ricerca di chi, per scelta o per tradizione, ha deciso di rimanere, e ci racconteranno storie come quella di Tamara e Wilson e delle loro 7.500 galline ovaiole, di Tobia che stava per diventare architetto e invece ha mollato tutto per seguire un gregge di pecore e produrre un ottimo pecorino, e di Betty

che da 25 anni fa parmigiano reggiano percorrendo ogni giorno decine di chilometri e di curve per andare a prendere il latte nelle varie stalle sparse per l'Appennino.

Ma allora tra queste montagne l'agricoltura può essere un'opportunità? **Patrizio** e **Ingrid** cercheranno di trovare una risposta a questa domanda facendo un po' di conti in tasca ai loro ospiti.

Finale a **Succiso**, un paese che gli abitanti pur di non abbandonare hanno trasformato in cooperativa.

Linea Verde è un programma di Dario di Gennaro, Lucia Gramazio, Paolo Marcellini e Nicola Sisto

Regia di Emilia Mastroianni **Produttore esecutivo** Rosaria Rumbo

See more at: <http://www.lineaverde.rai.it/dl/portali/site/puntata/ContentItem-dbe028b0-fd12-4c10-a18b-8fd187292907.html#sthash.vDFp33zw.dpuf>

FOCUS EMILIA ROMAGNA

Un contributo a superficie a favore dell'agricoltura che protegge l'ambiente e il territorio

Oltre 10 milioni e 800 mila euro per l'agricoltura che fa bene all'ambiente, tutela la biodiversità, salvaguarda il paesaggio. Biologico e produzioni a lotta integrata in testa. A tanto ammontano le risorse messe a disposizione dalla Regione Emilia Romagna, attraverso due bandi per i quali è possibile fare domanda fino a oggi, 16 dicembre. Si tratta delle misure sul Pagamenti agroambientali e sul ripristino di spazi naturali e seminaturali del Psr 2007-2013, che prevedono il riconoscimento di un contributo a superficie a favore degli agricoltori che praticano forme di agricoltura che svolgono anche una funzione di presidio dell'ambiente e del territorio. Il sostegno alle produzioni biologiche ha assorbito fino a oggi il 34% delle risorse disponibili. Le risorse 2013 porteranno il totale a oltre 300 milioni.

ATTENTI



AL MONDO

SOCIETÀ COOPERATIVA

diario di bordo

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Ordine del giorno:

- **Fattori indispensabili per l'organizzazione di una cooperativa**
- **Operazionalizzazione**
- **Caratteristiche che devono assumere le idee per la nascita di una cooperativa**
- **Fattori indispensabili per l'organizzazione di una cooperativa**

Abbiamo visualizzato come esempio di cooperativa una ipotetica black-box all'interno della quale si inseriscono elementi di input quali: lavoro e idee ed elementi di output quali: prodotti stipendi e valori.

Tutti questi sono citati i fattori che vanno a comporre l'organizzazione di una società cooperativa



- **Operazionalizzazione**

Il dr. Roberto Meglioli è il sociologo nominato nostro responsabile che ci ha mostrato, con una presentazione, le varie fasi per iniziare lo start-up di una azienda.



Il progetto iniziale, ci è poi stato fatto notare, deve essere realizzabile e per questo si effettueranno ricerche e analisi di mercato.

Il progetto finale deve avere una sostenibilità economica per arrivare ad ottenere una fonte di reddito.

- **Caratteristiche che devono assumere le idee per la nascita di una cooperativa**

Parlando poi delle nostre idee per far nascere la cooperativa abbiamo analizzato le diverse caratteristiche che dovrebbero avere queste ultime:

- *Coerenti coi valori cooperativi*
- *Sostenibili*
- *Innovative*
- *Imprenditoriali*



Le idee inoltre devono essere legate al profilo professionale di chi vi aderisce. Una volta chiariti questi principali concetti ci siamo dedicati allo sviluppo di un ipotetico progetto iniziale che prevede l'utilizzo e la riqualificazione di aree marginali montane ed eventualmente del territorio urbano inutilizzato.

Tali aree andranno messe a reddito sfruttando l'ovinicoltura e la caprinicoltura e la gestione dei boschi da cui ottenere la produzione di pellet e cippato (garantendo il made in Italy, maggiore qualità, minore costi di trasporto e maggior salubrità) oltre alla

raccolta di tutti i prodotti naturali e spontanei che la montagna è in grado di fornire. Questi argomenti saranno oggetto di studi e ricerche future.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Durante l'incontro col Dottor Meglioli Roberto ci siamo dedicati al chiarimento di alcuni nostri dubbi a proposito l'organizzazione e la struttura economica, sociale e giuridica delle cooperative.

Prima di rispondere alle domande c'è stata data la definizione di cooperativa che è:

“UNA FORMA ORGANIZZATIVA UMANA A SCOPO SOCIALE, ECONOMICO E MUTUALISTICO”.

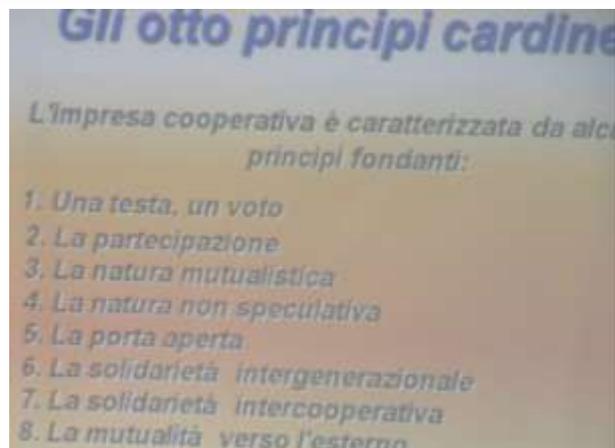
→ *Come nasce una cooperativa e da quanti anni esistono?*

La cooperazione in quanto mutuo aiuto tra eguali esiste antropologicamente da sempre. Iniziano la propria attività dalla fine del 1800 con la rivoluzione industriale. In Italia le prime cooperative derivano dalle società garibaldine nate a partire dal 1840. Iniziano ad essere normate col governo Giolitti (1902-1922) quando lo Stato permise la creazione dei consorzi. I primi deputati che credettero nella cooperazione furono Andrea Costa e Camillo Prampolini. Quest'ultimo sosteneva che la classe operaia tramite le cooperative avrebbe conquistato il mondo. In Inghilterra abbiamo l'esempio dei Probi Pionieri Di Rockdale che fondarono la prima cooperativa di consumo collettivo di generi alimentari nella prima metà dell'800.

Secondo l'articolo 45 della Costituzione è riconosciuta la funzione sociale della cooperazione e si può fondare una cooperativa con carattere di mutualità e senza fini di speculazione privata. A livello societario, la cooperativa può costituirsi in SRL o SPA; per le prime è richiesto un minimo di 3 soci mentre per le seconde di 9.

→ *Quali sono i principi cooperativi?*

All'interno della cooperativa nascente vigono 8 principi cardine:



- UNA TESTA UN VOTO
- PARTECIPAZIONE DEMOCRATICA
- MUTUALITA' (tra eguali, intercooperativa e intergenerazionale)
- NATURA NON SPECULATIVA
- LA PORTA APERTA AI NUOVI SOCI
- SOLIDARIETA' INTERGENERAZIONALE
- SOLIDARIETA' TRA COOPERATIVE
- LA MUTUALITA' VERSO L'ESTERNO

→ **Vi sono convenienze nell'aprire una cooperativa?**

Nelle coop in genere si hanno vantaggi occupazionali non avendo carattere speculativo ma di mutuo aiuto tra soci.

Nelle coop di consumo si hanno vantaggi economici, dato che si prevede un acquisto comunitario, e qualitativi tramite il relativo controllo dei prodotti forniti ai propri associati;

In genere si hanno vantaggi da un punto di vista sociale. Ad esempio una cooperativa non delocalizza le attività produttive, garantendo così ai suoi dipendenti la sicurezza del posto di lavoro inoltre la cooperativa è tenuta all'onesta fiscale.

Si sottolinea inoltre che per le cooperative il trattamento sugli utili indivisibili è diverso.

→ **Come può essere il rapporto con le banche?**

Le cooperative intrattengono rapporti sia con le banche sia con **consorzi finanziari**.

Vi sono inoltre molte banche di credito cooperative e il sistema bancario e assicurativo di Unipol.

→ **Com'è organizzata finanziariamente? Come vengono gestiti i soldi della cooperativa?**

La legislazione prevede che di tutti gli utili il 3% sia versato in un FONDO NAZIONALE per lo sviluppo di nuove cooperative e il restante 97% può essere distribuito ai soci solo in minima parte, mentre la fetta più consistente degli utili confluisce nel fondo di riserva indivisibile.

In caso di scioglimento tutto quanto rimane dopo aver pagato i debitori e i soci finanziatori confluisce nel fondo nazionale.

→ **Come stanno affrontando la crisi le cooperative?**

Si può affermare che in fase di crisi economica le cooperative garantiscono una stabilità lavorativa non indifferente.

Inoltre rispetto agli stipendi nelle cooperative vi è un rapporto base/vertice di 1:3 si ha un minore scarto rispetto al mercato, una convenienza maggiore per il socio lavoratore.

Si deve infatti tenere conto anche del RISTORNO, cioè del fatto che una parte dell'utile può essere ripartita ai soci in relazione alle ore lavorative, alla quantità acquistata o ai prodotti agricoli conferiti; in pratica un premio produttivo.

→ **Quanti soci ci possono essere?**

I soci vanno da un minimo di 3 persone all' infinito.

In base alla tipologia le cooperative si suddividono in diverse categorie tra cui:

AGRICOLE, DI PRODUZIONE LAVORO, SERVIZI, SOCIALI, DETTAGLIANTI, CONSUMO.

Chiunque può fondare una cooperativa e in base alla dimensione economica se ne avranno di piccole, di medie e di grandi.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Oggi pomeriggio ci siamo trovati con il nostro prof. per incominciare a realizzare la parte del Business-Plan. Abbiamo catalogato una buona parte del materiale che abbiamo scaricato da Internet o da siti specializzati durante le vacanze, che costituirà la base per elaborare una corretta analisi di ricavi e costi delle possibili attività che la nostra cooperativa si propone di attuare. In particolare la nostra attenzione è stata rivolta al mercato del formaggio pecorino tosco-emiliano, di cui esiste un disciplinare produttivo speciale, al mercato dei terreni marginali su cui impiantare l'attività, all'analisi della gestione dei boschi per il taglio della legna, alla ricerca di possibili fonti di reddito alternative, temporanee e stagionali a cui fare ricorso durante i periodi occupazionali ridotti. Abbiamo inoltre strutturato una scheda tipo da compilarsi individualmente per individuare le nostre abilità, i nostri obiettivi, le nostre conoscenze, i nostri interessi sulla falsariga di un curriculum vitae. Tutti i moduli compilati andranno scaricati nel nostro gruppo, che abbiamo fondato oggi su Facebook, "**gruppo pecora**" a cui solo noi possiamo accedervi. Inoltre il prof. ci ha detto di iniziare a pensare al logo e al nome della cooperativa inviandoli tramite messaggi nel gruppo pecora. Sulle diverse proposte si avvierà la discussione per la scelta finale.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina abbiamo dedicato una parte della lezione di economia per individuare nome e logo della nostra cooperativa. L'analisi delle poche proposte presentate ha ricondotto a due le scelte interessanti: una è coop. **la pecora**, l'altra è coop.

sheep&chipp basato sul gioco di parole pecora e cippato. Dopo una lunga discussione su cosa suonasse meglio ne è uscita una variante definitiva alla prima ipotesi, legata alla canzoncina che tutti noi abbiamo imparato alla scuola dell'infanzia: **"la pecora nel bosco"** perché semplice, facile da ricordare e che riporta un po' alla nostra infanzia. Ne sono scaturiti anche due bozzetti per un eventuale logo da creare; uno derivante da una fotocomposizione e l'altro dalla abile mano di Andrea assai bravo a fare i ritratti.



Il prof. Bonacini ci ha detto che il disegno è molto carino e chiamerà un grafico pubblicitario per rendere il disegno una immagine colorata da utilizzare come logo. Ci ha inoltre avvisato che lunedì prossimo rivedremo il nostro tutor per iniziare a fare lo statuto della nostra cooperativa.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina abbiamo incontrato il nostro tutor dr. Roberto Meglioli che ci ha illustrato come diventare cooperativa a tutti gli effetti. In particolare ci ha presentato delle slide in PPT in merito ai diversi punti che lo statuto deve contenere. Ci ha inoltre dato un esempio di statuto della coop. Agricola Nassetta.

Vediamo i singoli punti trattati:

- la cooperativa è una società che è regolata da norme ben precise che devono essere scritte e rispettate; queste norme devono essere contenute nello statuto
- la coop. è una società che deve essere riconosciuta da tutti e va registrata alla Camera di Commercio al registro delle imprese e questa registrazione la fa il Notaio che firma l'Atto Costitutivo della cooperativa che è presente con lo statuto
- le parti costituenti lo statuto sono: Denominazione, Sede, Durata, Scopo, Oggetto Sociale, Soci Lavoratori, Soci Finanziatori, Ristorno, Patrimonio, Bilancio ed Esercizio Sociale, Organi Sociali, Disposizioni Varie
- per quanto riguarda la durata ha detto di farla durare molti anni, 30,40, 50 che poi si può rinnovare in modo semplice, invece il nome della coop. va sempre integrato con cooperativa agricola **s.r.l.** o **s.p.a.** (in considerazione della nostra dimensione abbiamo optato per la s.r.l.).
- nello scopo si evidenziano le motivazioni che hanno spinto i soci alla costituzione della società, gli obiettivi perseguiti, le finalità ricercate. In secondo luogo vanno indicate tutte le attività che l'impresa intende svolgere nel corso della normale gestione operativa. In questa fase Meglioli ci ha detto di stare quanto più "larghi" possibile cioè di mettere le attività descritte non in dettaglio ma in senso generale in modo da non privare la coop. di attività future non presenti nello statuto. Ci ha poi detto che bisogna mettere in evidenza con chiarezza la natura mutualistica della cooperativa per distinguerla da una società qualsiasi. La mutualità porterà poi ad un diverso regime fiscale.
- Nella parte dei soci bisogna descrivere per bene come si fa ad entrare nella cooperativa che è vero che ha le "porte aperte" ma per entrare ci vogliono dei requisiti idonei e bisogna fare domanda. Un socio poi se non si comporta correttamente può anche essere escluso oppure può morire e le sue quote vanno agli eredi. Ci ha inoltre



VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina, prima della elezione del primo consiglio di amministrazione, che fa seguito al verbale attuale, abbiamo rimesso in discussione il nome e logo della nostra cooperativa. In particolare quello che è emerso è l'insoddisfacente "appeal" che il nome prescelto poteva avere. Ci sembrava troppo banale e scontato. Il merito del cambiamento o meglio l'idea iniziale è avvenuta grazie alla Giada Maioli con la pubblicazione su Facebook dell'immagine, sotto riportata, che ha trovato cercando materiale in internet.



Da questo aforisma di Arthur Bloch, inizialmente tratto dallo scrittore James Joyce è iniziata una interessante e partecipata discussione che ha portato a ribaltare il vecchio nome della cooperativa in uno nuovo e più accattivante. È stato scelto il nuovo nome di:

"ATTENTI AL LUPO" società cooperativa agricola.

Con questo nome si vuole individuare l'areale in cui opererà la cooperativa che va a sovrapporsi a quello del lupo, cioè dei territori marginali del medio-alto appennino emiliano. Infatti in questi territori, ormai abbandonati dalle popolazioni locali, noi vogliamo procedere a ricreare un ambiente ospitale sia per gli animali selvatici che per l'uomo, per le sue pratiche agricole e per l'allevamento degli ovini come è sempre stato per centinaia di anni ma interrottosi a metà del secolo scorso. Da allora infatti, la concorrenza sui prezzi, la mancanza di servizi, l'urbanizzazione e la globalizzazione, la perdita dei concetti di genuinità, tipicità, rispetto delle tradizioni, la mancanza di interesse politico per la salvaguardia del territorio sono stati veri e propri "morsi di pecora" per le popolazioni locali che ne hanno determinato una forte emigrazione e un rapidissimo invecchiamento con conseguente forte calo demografico.

Nulla ha a che vedere il nome con la omonima canzone di Lucio Dalla anche se una parte dell'interessante testo esprime bene il nostro desiderio di operatori:

.....e c'è un omino piccolo così,
che torna sempre tardi da lavorare,
e ha un cappello piccolo così,
con dentro un sogno da realizzare,
e più ci pensa più non sa aspettare.

Per quanto riguarda il nuovo logo dovremo lavorare molto con il sig. Albicini, grafico pubblicitario, che è stato chiamato dal prof. Bonacini. Intanto cercheremo di farci venire alcune idee da sottoporgli.

Successivamente si è passati a definire le cariche sociali con l'elezione del primo consiglio di amministrazione come da apposito verbale allegato.

VERBALE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI PER LA NOMINA DELLE CARICHE SOCIALI

L'anno 2014 il giorno 15 del mese di FEBBRAIO alle ore 09.50, presso la sede dell' "I.I.S. "A. ZANELLI", espressamente convocata, si è riunita l'Assemblea dei soci per trattare e deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

1. Nomina DEL PRIMO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DELLA COOP. "ATTENTI AL LUPO" s.r.l.
2. Varie ed eventuali

Riunita la prima assemblea dei soci, dopo aver constatato che l'assemblea in 1^a convocazione vede la partecipazione di tutti e 18 i soci della cooperativa, considerando che sono presenti il 100% Soci, il membro anziano Gianelli Christopher, chiamato a presiedere la seduta, ne dichiara la validità in prima convocazione. Viene chiamato a verbalizzare Carretti Fabio in qualità di socio verbalizzatore.

Sul 1° punto all'ordine del giorno il Presidente informa che l'assemblea è tenuta a eleggere i componenti del Consiglio di Amministrazione.

Su proposta del socio Magnani Giulia l'assemblea all'unanimità delibera di nominare consiglieri per il prossimo mandato i soci PETERLINI GAIA, CAMORANI PAMELA, PRANDI MIRCO, SIMONAZZI DIEGO, MONTECCHI ARIANNA.

In qualità di sindaci vengono proposti prof. ROSSELLA CRISAFI, dr. ROBERTO MEGLIOLI, prof. BONACINI ATOS.

Non essendovi altro su cui deliberare l'assemblea viene tolta alle ore 10.30 previa lettura ed approvazione del presente verbale.

IL SEGRETARIO

.....

IL PRESIDENTE

.....

VERBALE DEL CONSIGLIO PER LA NOMINA DEGLI INCARICHI ALL'INTERNO DEL CONSIGLIO STESSO

(VICE-PRESIDENTE, SEGRETARIO, TESORIERE)

L'anno 2014 il giorno 15 del mese di FEBBRAIO alle ore 10.30, presso la sede dell'I.I.S. "A. ZANELLI", espressamente convocata, si è riunita l'Assemblea dei soci per trattare e deliberare sul seguente

ORDINE DEL GIORNO

1. Distribuzione degli incarichi all'interno del Consiglio
2. Varie ed eventuali.

Presiede il Sig. SIMONAZZI DIEGO

Funge da verbalizzatore la Sig. MONTECCHI ARIANNA

Sul 1° punto il Presidente fa presente che il Consiglio deve provvedere ai sensi dello Statuto alla nomina del Presidente e ravvisandone la necessità di provvedere alla nomina di altre cariche sociali.

Su proposta del Consigliere SIMONAZZI DIEGO all'unanimità viene deliberato di nominare il Presidente, in virtù delle qualità personali, professionali e culturali, della cooperativa la sig.rina PETERLINI GAIA la quale accetta ringraziando.

Il Consiglio, all'unanimità, delibera inoltre l'assegnazione delle seguenti cariche sociali:

Vicepresidente CAMORANI PAMELA = con delega all'allevamento

(Firma) _____

amministratore SIMONAZZI DIEGO = con delega al territorio e enti locali

(Firma) _____

amministratore MONTECCHI ARIANNA = con delega all'agriturismo

(Firma) _____

amministratore PRANDI MIRCO= con delega al bilancio e rapporti bancari

(Firma) _____

Null'altro essendovi su cui deliberare, la seduta viene tolta alle ore 11.00 previa stesura ed approvazione del presente verbale.

IL SEGRETARIO

.....

IL PRESIDENTE

.....

VERBALE DEL CONSIGLIO DIRETTIVO PER L'APERTURA DI C/C BANCARI

L'anno 2014 il giorno 15 del mese di FEBBRAIO alle ore 10.30, presso la sede dell'I.I.S. "A. ZANELLI", espressamente convocata, si è riunita l'Assemblea dei soci per trattare e deliberare sul seguente

Oggi 15 Febbraio 2014 alle ore 11.00 in Reggio Emilia, presso la sede dell'I.I.S. "A. ZANELLI", si è riunito il Consiglio di Amministrazione della cooperativa "ATTENTI AL LUPO".

Il Presidente, constatata la regolare convocazione della riunione e la presenza dei consiglieri, chiama a fungere da segretario la sig.ra Montecchi Arianna.

Preliminarmente il Presidente informa i Consiglieri che per lo svolgimento della regolare attività dell'Associazione si rende opportuna l'apertura di un c/c bancario.

Dopo breve discussione, il Consiglio, all'unanimità

DELIBERA

Di autorizzare il Presidente Sig. PETERLINI GAIA ad aprire presso la Banca UNICREDIT filiale di RAMISETO di RE, il conto della cooperativa conferendo alla presidente ogni più ampio potere al riguardo, ivi compreso quello di sottoscrivere il relativo contratto di c/c e di depositare la propria firma.

La stessa potrà altresì autorizzare il deposito della firma del Sig. PRANDI MIRCO il quale potrà operare sul predetto c/c.

IL SEGRETARIO

.....

IL PRESIDENTE

.....

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina abbiamo iniziato a fare lo statuto e l'atto costitutivo come ci ha insegnato il dr. Roberto Meglioli nel precedente incontro. In primo luogo il prof. Bonacini, dopo averci fatto fare in classe una verifica proprio sulla lezione di Meglioli, ha letto i punti salienti del modello di statuto della cooperativa agricola Nassetta che ci era stato fornito. La cosa su cui il prof. Bonacini si è raccomandato è quella di mettere bene in evidenza il carattere di mutualità della coop. In molti casi abbiamo trovato corretti gli elementi presenti e li abbiamo utilizzati ma negli scopi abbiamo trovato che erano troppo dettagliati e non corrispondevano alle indicazioni forniteci. Tramite internet abbiamo così guardato altri statuti pubblicati per vedere come erano fatti ma nessuno era calzante per quello che volevamo fare. Poiché l'attività che vogliamo fare è molto diversificata, si va dall'allevamento ovi-caprino alla produzione di cippato, alla raccolta di frutti del sottobosco e alla vendita dei prodotti trasformati, alla gestione ambientale ecc.. abbiamo utilizzato un suggerimento del nostro prof. attraverso l'utilizzo della nuova definizione giuridica di imprenditore agricolo a titolo principale che riprende la definizione di imprenditore agricolo professionale IAP che abbiamo anche studiato in economia agraria.

<p style="text-align: center;">STATUTO TITOLO I</p> <p>DENOMINAZIONE - SEDE - DURATA ART.1 DENOMINAZIONE E SEDE</p> <p>E' costituita con sede nel comune di Collagna, provincia di Reggio Emilia, la società cooperativa denominata "NASSETTA - SERVIZI COOPERATIVI Società Cooperativa agricola".</p> <p>La cooperativa potrà istituire e sopprimere, nei modi e nei termini di legge, sedi secondarie, succursali, agenzie e rappresentanze, sia in Italia che all'estero.</p> <p>ART.2 DURATA</p> <p>La società avrà la durata fino al 31 (trentuno) dicembre 2030 (duemilachquanta) e potrà essere prorogata con deliberazione dell'assemblea dei soci.</p> <p style="text-align: center;">TITOLO II SCOPO - OGGETTO</p> <p>ART.3 SCOPO</p> <p>Lo scopo che i soci cooperatori intendono perseguire è quello di ottenere, tramite la gestione in forme associate e con la prestazione della propria attività lavorativa, continuità d'occupazione e le migliori condizioni economiche, sociali e professionali.</p> <p>Al fini del raggiungimento degli scopi sociali e mutualistici, i soci instaurano con la cooperativa un ulteriore rapporto di lavoro, in forma subordinata o autonoma nelle diverse tipologie previste dalla legge, ovvero in qualsiasi altra forma consenta la legislazione italiana.</p> <p>Le modalità di svolgimento delle prestazioni lavorative dei soci sono disciplinate da apposito regolamento approvato ai sensi dell'articolo 6 della legge 3 aprile 2001, n°142.</p> <p>La cooperativa si avvale delle prestazioni lavorative dei propri soci, e nei casi in cui se ne presentino</p>
--

IAP

Per Imprenditore Agricolo Professionale si intende, colui che possiede conoscenze e competenze professionali adeguate, ai sensi dell'Art.5 del Regolamento (CE) n.1257/1999 del Consiglio del 17 Maggio 1999.

La legislazione Nazionale attraverso il D.Lgs.n.99 del 29 Marzo 2004, istituisce e regola la figura dell'Imprenditore Agricolo Professionale, abrogando l'art.12 della L.n. 153 del 9 Maggio 1975 e s.m.i., e sostituendo così la vecchia figura dell'Imprenditore Agricolo a Titolo Principale (I.A.T.P.) con quella nuova dell'Imprenditore Agricolo Professionale (I.A.P.).

L'art.1 del D.Lgs.n.99/2004, così come modificato dal D.Lgs.n. 101/2005; afferma che:

"E' Imprenditore Agricolo Professionale ,colui il quale in possesso di competenze e conoscenze professionali, dedichi alle attività agricole di cui all'art.2135 del C.C., direttamente o i qualità di Socio di Società almeno il 50% del proprio tempo di lavoro complessivo e che ricavi dalle attività medesime almeno il 50% del proprio reddito globale da lavoro.

Nel caso delle società di persone e cooperative, ivi incluse le cooperative di lavoro, l'attività svolta dai soci della Società, in presenza dei requisiti suddetti, è idonea a far acquisire ai medesimi la qualifica di I.A.P. e al riconoscimento dei requisiti per i soci lavoratori.

Nel caso di Società di Capitali, l'attività svolta dagli amministratori della Società in presenza dei predetti requisiti è idonea a far acquisire ai medesimi amministratori, la qualifica di I.A.P."

Imprenditore Agricolo Art. 2135 codice civile

È imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse.

Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine.

Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla

fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge.

Con la nuova formulazione dell'art. 2135 c.c. è radicalmente mutata la nozione di imprenditore agricolo, in quanto l'elemento preponderante e qualificante non è più il fondo, ma viene attribuita importanza fondamentale all'elemento dinamico.

La nozione di imprenditore agricolo si concretizza, ora, nel concetto di cura e di sviluppo del ciclo biologico o di una parte necessaria di esso, relegando l'utilizzo del fondo ad elemento accessorio ed eventuale. La norma infatti, nella nuova formulazione, dice espressamente che nelle attività agricole il fondo non deve essere necessariamente utilizzato, ma può essere utilizzato (in termini, T.A.R. Puglia, Lecce, 3 giugno 2004, n. 3314 (T.A.R. Sicilia Catania Sez. II, 21-04-2006, n. 625)

La nuova formulazione dell'articolo 2135 del c.c., introdotta dall'articolo 1, comma 1, del decreto legislativo n. 228 del 2001 ha carattere innovativo e non di interpretazione autentica. La stessa, pertanto, non ha efficacia retroattiva (Cass. civ. Sez. III, 28-07-2005, n. 15804).

Anche nella disciplina anteriore all'entrata in vigore del d.lgs. 18 maggio 2001 n. 228 - il cui art. 1, aggiungendo un comma terzo all'art. 2135 cod. civ., ha espressamente compreso fra le attività proprie dell'imprenditore agricolo la "ricezione ed ospitalità come definite dalla legge" - l'attività agrituristica rientrava, in linea generale, fra le attività agricole "per connessione", dovendo l'originaria previsione dell'art. 2135 cod. civ. venir integrata con quella dell'art. 2 della legge 5 dicembre 1985, n. 730, che al comma secondo affermava il principio per cui "lo svolgimento di attività agrituristiche, nel rispetto delle norme di cui alla presente legge, non costituisce distrazione della destinazione agricola dei fondi e degli edifici interessati" e, perciò, ne permetteva l'attrazione alla sola condizione che l'utilizzazione dell'azienda a tali fini fosse caratterizzata da un rapporto di complementarità rispetto all'attività di coltivazione del fondo, silvicoltura e allevamento del bestiame, che doveva comunque rimanere principale. - Fattispecie in tema di applicabilità ai conferimenti di immobili destinati ad attività agrituristiche dell'esenzione dall'INVIM e dell'aliquota ridotta dell'imposta di registro previste in rapporto alle aziende agricole - (Cassazione Civile sez. V, sent. n. 11076 del 12 Maggio 2006 - Rigetta, Comm. Trib. Reg. Firenze, 16 Giugno 1999)

La nozione d'imprenditore agricolo contenuta nell'art. 2135 c.c., alla quale occorre fare riferimento per il richiamo contenuto nell'art. 1 legge fallimentare (R.D. 16 marzo 1942, n. 267) - nel testo (applicabile nella specie "ratione temporis") precedente alla modifica introdotta dal D.Lgs. n. 228 del 2001, che ha innovato la pregressa nozione allo scopo di rafforzare la posizione imprenditoriale dell'operatore agricolo, soprattutto per le attività connesse -, presuppone che l'attività economica ruoti attorno al "fattore terra", con la conseguenza che deve ritenersi estranea all'attività agricola l'attività di realizzazione e gestione di villaggi turistici, la gestione, locazione e vendita d'appartamenti, bungalows, alberghi e sale di convegni (in applicazione del principio, la Corte di Cassazione ha confermato la sentenza impugnata, che aveva escluso la qualità d'imprenditore agricolo del ricorrente, sottolineando che, peraltro, l'attività sopra precisata non era neppure riconducibile a quella di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale prevista dall'art. 2135 c.c., nel testo modificato dal D.Lgs. n. 228 del 2001 citato) (Cassazione Civile Sez. I, sent. n. 8849 del 28-04-2005) Art. 1, co. 2, D.Lgs 228/2001 Si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile (art. 1, co. 1, D.Lgs 228/2001) prevalentemente prodotti dei soci, ovvero forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura ed allo sviluppo del ciclo biologico.

Art. 8, D.Lgs 227/2001 Esercizio di attività selvicolturali 1. Le cooperative ed i loro consorzi che forniscono in via principale, anche nell'interesse di terzi, servizi nel settore selvicolturale, ivi comprese le sistemazioni idraulico-forestali, sono equiparati agli imprenditori agricoli.

Art. 5. D.Lgs. 29-03-2004 n. 99 Attività agromeccanica.

1. È definita attività agromeccanica quella fornita a favore di terzi con mezzi meccanici per effettuare le operazioni colturali dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, la sistemazione e la manutenzione dei fondi agro-forestali, la manutenzione del verde, nonché tutte le operazioni successive alla raccolta dei prodotti per garantirne la messa in sicurezza. Sono altresì ricomprese nell'attività agromeccanica le operazioni relative al conferimento dei prodotti agricoli ai centri di stoccaggio e all'industria di trasformazione quando eseguite dallo stesso soggetto che ne ha effettuato la raccolta.

2 1 Visti i principi della legge delega , L 38/2003, e rilevato che il legislatore, quando ha voluto attrarre nella definizione dell'imprenditore agricolo lo svolgimento di alcune attività (per esempio, 2 impresa ittica), ha richiesto espressamente l'equiparazione all'imprenditore agricolo, assume rilievo l'utilizzo del termine —regolamentazione“ e l'assenza di uso dei termini —equiparazione all'art. 2135“. Ne consegue che, con la definizione delle attività agromeccaniche, di cui all'art. 5 D.Lgs 99/04, si è voluto soltanto dare una specificazione alle modalità di svolgimento delle 3 —attività di fornitura di beni e servizi“, di cui all'art. 2135 c.c. .

Art. 14. D.Lgs. 29-03-2004 n. 99 Semplificazione degli adempimenti amministrativi. 13 -quater. L'attività esercitata dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, di cura e sviluppo del ciclo biologico di organismi vegetali destinati esclusivamente alla produzione di biomasse, con cicli colturali non superiori al quinquennio e reversibili al termine di tali cicli, su terreni non boscati, costituiscono coltivazione del fondo ai sensi del citato l'articolo 2135 del codice civile e non è soggetta alle disposizioni in materia di boschi e foreste. Tali organismi vegetali non sono considerati colture permanenti ai sensi della normativa comunitaria“. Art. 1, co. 423, L. 23-12-2005 n. 266 (legge finanziaria 2006) come sostituito dall'art. 1, co. 369 L 296/06 (legge finanziaria 2007) Ferme restando le disposizioni tributarie in materia di accisa, la produzione e la cessione di energia elettrica e calorica da fonti rinnovabili agroforestali e fotovoltaiche nonché di carburanti ottenuti da produzioni vegetali provenienti prevalentemente dal fondo e di prodotti chimici derivanti da prodotti agricoli provenienti prevalentemente dal fondo effettuate dagli imprenditori agricoli, costituiscono attività connesse ai sensi dell'articolo 2135, terzo comma, del codice civile e si considerano produttive di reddito agrario. Art. 2, L. 20-2-2006 n. 96 Disciplina dell'agriturismo. 1. Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, anche nella forma di società di 1

Art. 1, co. 2, L. 38/2003 I decreti legislativi di cui al comma 1, nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione e in coerenza con la normativa comunitaria, si conformano ai seguenti principi e criteri direttivi, oltre che, in quanto compatibili, alle finalità e ai principi e criteri direttivi di cui all'articolo 7, comma 3, e all'articolo 8 della legge 5 marzo 2001, n. 57: ff) definire e regolamentare l'attività agromeccanica, quando esercitata in favore di terzi con mezzi meccanici, per effettuare le operazioni colturali dirette alla cura e allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria dello stesso, la sistemazione, la manutenzione su fondi agro-forestali nonché le operazioni successive alla raccolta per la messa in sicurezza e per lo stoccaggio dei prodotti; 2

Art. 8, L. 57/2001. Principi e criteri direttivi. 1. Nell'attuazione della delega di cui all'articolo 7, il Governo si atterrà ai principi e criteri contenuti nel capo I e nell'articolo 20, comma 5, della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modificazioni, nonché ai seguenti principi e criteri direttivi: b) definizione delle attività di coltivazione, di allevamento, di acquacoltura, di silvicoltura e di pesca che utilizzano, o possono utilizzare, le risorse fondiarie, gli ecosistemi fluviali, lacustri, salmastri o marini con equiparazione degli imprenditori della silvicoltura, dell'acquacoltura e della pesca a quelli agricoli; 3 F. Bonari, "Commento all'art. 5", Riv. Dir. Agrario Apr. – Giu. 2004, Ed. giuffrè capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.

3. Rientrano fra le attività agrituristiche:

a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;

b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, secondo le modalità indicate nell'articolo 4, comma 4;

c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini, alla quale si applica la legge 27 luglio 1999, n. 268;

d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.(artt. 2, 3 e 9)

Art. 2, L. 24-12-2004 n. 313

1. La conduzione zootecnica delle api, denominata «apicoltura», è considerata a tutti gli effetti attività agricola ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile, anche se non correlata necessariamente alla gestione del terreno.

Articolo 1, comma 1094 L. 27-12-2006 n. 296 (legge finanziaria 2007)- Definizione imprenditore agricolo Si considerano imprenditori agricoli le società di persone e le società a responsabilità limitata, costituite da imprenditori agricoli, che esercitano esclusivamente le attività dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione di prodotti agricoli ceduti dai soci. In tale ipotesi, il reddito è determinato applicando all'ammontare dei ricavi il coefficiente di redditività del 25 per cento.

Abbiamo pertanto utilizzato la nuova formulazione del concetto di impresa agricola, modificandola sulla base della cooperativa al fine di renderla quanto più ampia e versatile possibile in termini di capacità operativa. La stesura definitiva comprensiva di atto costitutivo verrà inviata al dr. Meglioli per vedere se il lavoro fatto va bene o è da modificare.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina abbiamo iniziato a fare il logo della cooperativa. Il logo come ci ha detto il grafico pubblicitario che ci ha aiutato nell'impresa non solo serve a riconoscere la cooperativa stessa ma è il marchio dei nostri prodotti, della carta intestata dei verbali e libri sociali. È quindi un logo importante che deve avere visibilità sia a dimensioni grandi che molto piccole. All'inizio ci ha interrogato su cosa facciamo come cooperativa, quali sono i nostri obiettivi e quali nomi avevamo pensato. Anche lui ha espresso molte perplessità su tutto ciò che è legato al nome "pecora" con relative varianti poiché troppo banale mentre "attenti al lupo" gli sembrava meglio. A quel punto però ci ha indirizzato nel cercare di

creare un logo che non fosse legato al lupo come immagine poiché evocativa di pericolo o attenzione. Bisognava trovare



qualcosa che potesse riunire in un unico logo tutte le differenti attività che la cooperativa ha intenzione di svolgere. Abbiamo consultato diversi siti internet e le immagini di google su diverse tematiche ma non abbiamo trovato niente che potesse soddisfarci. Sicuramente



l'obiettivo era quello di cercare di creare qualcosa di semplice e stilizzato. Ci siamo così dati il tempo di una settimana per rielaborare qualcosa di confacente con le idee di Albicini. Dopo diversi tentativi siamo giunti a definire un logo decisamente carino in grado di unificare in



una sola immagine le due principali attività della cooperativa. L'allevamento delle pecore e la produzione di legname. Tra le varie soluzioni ci sembrava la migliore e l'avremmo vista bene anche sulle magliette ma Albicini, a cui l'immagine è stata inviata, ci ha detto che era troppo vignettistica ma da quell'idea ha rielaborato, grazie anche alla sua dotazione informatica specialistica, il logo definitivo che è stato giudicato bello da tutti i soci.

Il logo definitivo è sotto riportato:

ATTENTI



AL MONDO

SOCIETÀ COOPERATIVA

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina abbiamo iniziato a fare il lo spot della cooperativa grazie all'intervento dell'esperto dr. Franco Brambilla. Prima dell'arrivo del regista, con il prof. Bonacini abbiamo guardato i vecchi video-spot sul sito di facebook "Bellacoopia 2013". All'arrivo del regista Franco Brambilla, Gaia Peterlini la nostra presidente ha esposto lo scopo e le attività della nostra cooperativa. Subito il dr. Brambilla ci ha chiesto: "Come presentiamo questo progetto?", "vogliamo ottenere la spiegazione dell'attività o la ricerca dei clienti attraverso questo video?" Inizialmente pensavamo di rivolgerci con lo spot agli utenti finali, quindi di pubblicizzare la qualità dei prodotti per favorire la commercializzare



e la vendita i nostri prodotti ma sulla base delle motivazioni del nostro lavoro, che hanno anche un forte radicamento territoriale, il dr. Brambilla ci ha consigliato di lavorare su questo obiettivo. Ci ha infatti presentato alcuni spezzoni pubblicitari tratti da internet. Per spiegare il linguaggio da usare nel nostro video, il dr. Brambilla ci ha mostrato alcuni spot, come ad esempio quello della "Fiat" in cui l'uso delle immagini della storia che ha attratto la collettività, puntando sui simboli

conosciuti da tutti; un altro esempio è stato lo spot della "Campari", che ha utilizzato un altro linguaggio che ha attirato i giovani (con la velocità dell'immagini, provocazioni e trasgressione).

Dopo la visione degli spot, il dr. Brambilla ha diviso la classe in gruppi di 4-5 persone e ha chiesto di pensare ad un' idea per il video.

Le idee che sono uscite sono state:

- Immagini visive del rigoglio passato, successivo degrado e poi delle immagini che facciano vedere il recupero del territorio.
- Far passare attraverso le immagini l'amore e la passione per nell'attività svolte.
- Mettere in evidenza i prodotti.



Alla fine la scelta è stata la prima opzione con in aggiunta il risalto della volontà e passione di noi giovani. Ci siamo posti il problema di come realizzare il video, deve essere di 40-45 secondi con frasi semplici e concetti lampo.

Quindi il dr. Brambilla ci ha indirizzato sulla ricerca di immagini che descrivano il territorio nel corso della storia, e nel trovare un testo che non ripeta le immagini.

A questo punto ci siamo salutati, dandoci appuntamento per un successivo incontro, per visionare il materiale raccolto.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP



Oggi abbiamo avuto il secondo incontro col regista Franco Brambilla. Con il regista l'argomento di discussione del giorno è stato la produzione dello spot pubblicitario. In primo luogo abbiamo analizzato tutte le foto che avevamo trovato sia dal punto di vista della definizione che del contenuto cercando quelle più rappresentative del nostro lavoro. Successivamente si è analizzato il testo che andrà ad accompagnare il nostro spot. Si è parlato di come poter usare un testo che racconti

la storia del nostro Appennino e di come noi della cooperativa vorremmo in un qualche modo recuperarlo. Il testo, opportunamente revisionato è stato inoltre analizzato in modo da riuscire a trovare un tema centrale per ogni capoverso in grado di riuscire a collegare le foto fra di loro. In particolar modo il regista ci ha indicato di usare le foto storiche in bianco e nero e di passare al colore per l'attualità. Inoltre ci ha dato il compito di cercare una appropriata colonna sonora che sia di supporto al lavoro. In merito ci ha indicato di cercare tra le varie musiche minimaliste che non contengano i violini o gli strumenti a fiato poiché mascherano la voce. Infine ci ha detto di fare alcune foto del nostro lavoro con noi protagonisti. Ci sono stati dati dal regista alcuni consigli su come riuscire a montare il video e ci siamo dati appuntamento per una nuova data, dove faremo un ultimo controllo prima del montaggio finale.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Oggi nella classe 4°C si è tenuto l'incontro con il regista Carnevali Matteo, all' inizio di questo incontro c'è stata una sua breve presentazione, successivamente ci ha chiesto di presentare il progetto con parole. Successivamente, Carnevali ha iniziato con il spiegarci i principali errori che si possono commettere su un palco, ad esempio alcuni "atteggiamenti" che noi utilizziamo come antistress (sistemarci la maglia, tirare su le maniche ecc). Dopo ci ha spiegato l'importanza della gestualità di chi parla, di come essa deve essere legata a ciò che ci dice, infine ci ha parlato dell'importanza del linguaggio, che deve risultare specifico ma al contempo anche comprensibile dal pubblico. Dopo questi primi consigli è stato impostato il lavoro vero e proprio, cercando di identificare il progetto che vogliamo realizzare con gli obiettivi della nostra cooperativa. All'interno della scenetta si cercheranno di inserire gli scopi della cooperativa che la presidente Gaia Paterlini ha precedentemente elencato in modo da renderne edotti tutti gli ascoltatori. Questa piccola scena sarà impostata nel seguente modo: Due vecchi compagni di scuola si ritrovano dopo tanto tempo, loro inizieranno a parlare del più e del meno fino al punto in cui guarderanno il paesaggio montano, che risulterà degradato e questo gli rifarà tornare in mente un loro professore con il quale avevano ideato una cooperativa basata sul recupero oltre che del paesaggio anche delle specie autoctone. Infine, il compito per la prossima volta è quella di trovare delle domande per quei due personaggi seduti sulla panchina, naturalmente riguardanti la cooperativa da cui ne scaturirà il dialogo.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Oggi pomeriggio alcuni ragazzi 4°C si sono ritrovati col prof. Bonacini per iniziare a stendere il business-plan. Attraverso la lettura e l'analisi del testo dell'arch. Giuliano Cervi, "la montagna reggiana" abbiamo messo a fuoco le vicende che hanno contraddistinto per secoli e secoli questo nostro ambiente. Ne abbiamo ricavato un lunghissimo testo, molto esplicativo e interessante che testimonia la marginalità e la povertà diffusa che ha contraddistinto l'ambiente montano. Però abbiamo anche scoperto come la pastorizia fosse la più diffusa forma di allevamento zootecnico da cui si ottenevano latte, formaggi, carne e lana. La tecnica di allevamento presente nelle diverse epoche storiche era quella della transumanza, dal crinale alla pianura o al mare in Toscana, alla ricerca di foraggio fresco per gli armenti. Quanto di interessante abbiamo trovato costituirà parte iniziale del business-plan.

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP



Oggi è stata una giornata decisamente stimolante e interessante ma anche divertente. Siamo andati a visitare l'azienda agricola "LA MAESTA" di Tarabelloni Silvia a Faieto di Casina. Siamo andati in questo allevamento di pecore per capire le problematiche, i costi, le tecniche produttive indispensabili per fare il



business-plan e per fare delle foto "speciali" da dare al regista Brambilla per completare lo spot. A



turno abbiamo imparato a lavorare il latte di pecora, a fare il formaggio pecorino, la ricotta e a salare le forme di formaggio. Abbiamo mandato al pascolo le pecore e a spostarle con l'aiuto dei cani pastore bergamaschi. Inoltre

abbiamo somministrato il foraggio alle pecore e il mangime per richiamarle in stalla e poterle mungere. È stata una giornata decisamente istruttiva che ci ha permesso di capire



molteplici cose, tra le quali, il problema dei lupi che è decisamente terrorizzante per gli allevatori di



ovini. L'imprenditrice ci ha detto che 3 anni fa ha subito un attacco violento dei lupi che le hanno decimato una buona parte del gregge ed anche gli animali solo feriti vanno abbattuti per il possibile contagio con la rabbia dei selvatici. Abbiamo inoltre capito da come si spostano gli animali perché esiste il detto "essere come le pecore", dove va una vanno anche tutte le altre. Unico neo è stato quello degli agnellini che sono decisamente carini e giocosi ma essendo il periodo pre-pasquale, una parte di loro si preparava ad andare a rallegrare le tavole per la festa.



VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Oggi pomeriggio abbiamo avuto un incontro breve col prof. Bonacini perché alle 16 c'erano i ricevimenti dei genitori. Nelle due ore abbiamo ricontrollato tutto il testo dello spot per il regista Brambilla e l'abbiamo sempre più semplificato e ridotto per contenerne i tempi entro il minuto, senza snaturarne però i contenuti. Sono state fatte diverse versioni ma la definitiva è quella sotto riportata:

Il territorio del nostro appennino, modellato dalle forze della natura, è stato conservato col lavoro, la passione, i sacrifici delle generazioni che ci hanno preceduto.

Dalla fine della seconda guerra mondiale la migrazione di masse di persone ha determinato il degrado e il dissesto idro-geologico.

Noi giovani operatori, in sintonia con le politiche comunitarie, vogliamo reinterpretare in chiave moderna le tipiche produzioni agricole della montagna salvaguardandone il territorio.

Con le nostre competenze e l'amore che mettiamo nel lavoro favoriamo la tutela dell'ambiente e l'occupazione attraverso il recupero della pastorizia, la cura dei boschi, la sistemazione dei campi e l'attività agrituristica.

Non ereditiamo la terra dai nostri avi, ce la facciamo prestare dai nostri figli.

Antoine De Saint-Exupery

Abbiamo poi fatto una cernita tra le dieci colonne musicali che rappresenteranno la base dello spot e tra le diverse musiche minimaliste la scelta è ricaduta sulla colonna sonora del film *Hachiko-* della "The Polish Radio Orchestra".

VERBALE PROGETTO LEGA-COOP

Questa mattina durante il monte-ore, mentre tutti noi studenti eravamo impegnati nelle attività culturali alternative proposte dai nostri rappresentanti è venuto a trovarci il regista Franco Brambilla, che ci aveva avvisato due giorni prima del suo arrivo. È venuto a controllare lo spot nella sua versione definitiva, fatta in PowerPoint ed ha espresso un giudizio positivo. Ha detto che dovremo metterci in contatto col montatore degli spot per la creazione, il sig. Giacomo Bernardi.



il profilo professionale



Camorani Pamela

Residenza: Via Maria del Rio Bertolani, 4/1 Cap. 42034 Città Casina Prov. RE Tel. ..0522/608063

Domicilio: Via Maria del Rio Bertolani, 4/1 Cap. 42034 Città Casina Prov. RE Tel. ..0522/608063

Cell. ...345/2178397

e-mail camoranipamela@gmail.com

Nato a Montecchio Emilia, il 01/10/95

Nazionalità Italiana.

Stato civile nubile

Patente di guida B

FORMAZIONE

- Diploma di terza media anno 2008/2009

Attualmente frequentante il quarto anno dell'istituto ITAS.Zanelli. Indirizzo: produzioni e trasformazioni

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica.

ESPERIENZE DI LAVORO

Dal 2011, ha lavorato attraverso contratto a chiamata presso Bar Alimentari Cortogno di casina

- Giugno, Luglio e Agosto 2013, ha lavorato presso ECU discount Casina presso Mazzoni Morena

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo e con i bambini
 - Attitudine a lavorare per obiettivi
 - Ottime doti comunicative
 - Buone capacità organizzative
- Buona versatilità ad adattarsi a diversi incarichi

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo e iniziativa mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio.

Sono una persona che si impegna e con forte senso del dovere, e che riesce ad adattarsi e ad inserirsi con buoni risultati in professioni a carattere zootecnico e pubblico.

INTERESSI

- Sport praticati: equitazione, pallavolo
- Amo gli animali e mi piace lavorare nell'ambito dell'allevamento



CARRETTI ANDREA

Residenza: Via Montefiorino, 8 Cap. 42021 Città Bibbiano Prov. RE Tel 0522882421

Domicilio: Via Montefiorino, 8 Cap. 42021 Città Bibbiano Prov. RE Tel 0522882421

Cell. ...3460222141

e-mail: andrea.carro96@gmail.com

Nato a Montecchio Emilia il 24/11/1996

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe.

Patente di guida B.

FORMAZIONE

- Attualmente frequentante il quarto anno dell 'istituto ITAS.Zanelli. Indirizzo: produzioni e trasformazioni.
- Licenza di terza media. Scuola media Dante Alighieri. Anno:2010.

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono.
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico.

- Dialetto Reggiano (scritto e parlato)

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica.

ESPERIENZE DI LAVORO

- Settembre 2010-2011-2012-1013 vendemmia
- Giugno-luglio 2013 stage

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo

- Attitudine a lavorare per obiettivi
- Ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Ottime capacità lavorative nel campo dell'agricoltura e dell'allevamento
- Buone capacità nella guida di mezzi agricoli.

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, iniziativa e determinazione mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio.

Sono una persona che si impegna e con forte senso del dovere.

INTERESSI

- Amo gli animali e mi piace lavorare nell'ambito dell'allevamento e dell'agricoltura.
- Amo il lavoro nei campi.



FABIO COLLI

Residenza e domicilio: Via A. de Gasperi, 9 CAP 42020 Città: Albinea, Provincia RE

Tel. 0522597354 Cell. 3467061693 e-mail: collifabio97@gmail.com

Nato a Reggio Emilia il 24-08-1996

Nazionalità italiana

Stato civile celibe

Patente di guida B

FORMAZIONE

Attualmente frequentante il quarto anno dell'istituto ITA A. Zanelli indirizzo Produzioni e Trasformazioni

Licenza di terza media alla scuola media di Albinea "Ludovico Ariosto" anno 2010

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono.
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto office (word, excel, power point) e internet.

ESPERIENZE DI LAVORO

Lavoro in attività familiare in periodi liberi dall'impegno della scuola

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Attitudine a lavorare per obiettivi
- Ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative

CARATTERISTICHE PERSONALI

Sono socievole, mi metto in gioco anche per imparare cose nuove, apprendo velocemente le cose che mi interessano, so stare e interagire con i bambini, ma anche con persone adulte, mi piace avere confronti con esperienze diverse di altre persone per imparare cose nuove.

INTERESSI

Ho praticato per sette anni basket e precedentemente frequentavo corsi di nuoto.

Mi piacciono molto gli animali.

Curriculum vitae

CHRISTOPHER GIANELLI

Residenza e domicilio: Via
stradone secchia, 20. Roteglia di
Castellarano (RE) cap.42014

Tel. 0536 853069

Cell. 340 6063106

e-mail:

christopher.gianelli@alice.it

Nato a Scandiano il 27/04/1995.

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

Patente di guida B.



FORMAZIONE

- attualmente frequentante il quarto anno presso l'istituto ITAS Zanelli, indirizzo produzioni e trasformazioni
- licenza di terza media anno 2009

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) livello elementare (A2)
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, power point), Internet e posta elettronica

ESPERIENZE DI LAVORO

- Esperienze nei mesi estivi presso aziende agricole (fienagione, aratura, manutenzione attrezzi, accudimento bestiame)
- Esperienze di potatura
- Esperienze nel taglio della legna con motosega e spaccalegna
- Esperienza come manuale nella costruzione di una casa

CAPACITÀ PERSONALI

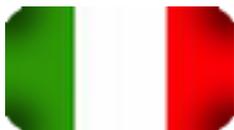
- Buone capacità organizzative
- Buone capacità nell'utilizzo dei mezzi agricoli
- Buone capacità in allevamento, coltivazione e potatura
- Conoscenze meccaniche di base
- Buone capacità nel lavoro manuale
- Buone capacità nella spalatura della neve (manuale e con mezzo agricolo)

CARATTERISTICHE PERSONALI

Quello che cerco di fare è pormi degli obiettivi da raggiungere: una volta realizzati, vado alla ricerca di un qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente. Partendo dal mio piccolo sto cercando pian piano di adempire alla mia ambizione di costruirmi un'azienda agricola, spinto da voglia di fare, interesse, iniziativa, ma soprattutto passione. Amo i lavori all'aperto che mi permettono di mettere in pratica le mie capacità e mi fanno provare soddisfazione per ciò che faccio

INTERESSI

- Sport praticati: nuoto, calcio
- Passione per l'agricoltura e il bestiame



FABIO MAGGIO

Residenza: Via Martiri Della Bettola, 3 Cap. 42025 Cavriago Città Prov. RE Tel. ..0522575521

Domicilio: Via Martiri Della Bettola, 3 Cap. 42025 Cavriago Città Prov. RE Tel. ..0522575521

Cell. ...335/555565

e-mail:

Nato a Parma. il 23/05/1996.

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe.

FORMAZIONE

- Attualmente frequentante il quarto anno dell 'istituto ITAS.Zanelli. Indirizzo: produzioni e trasformazioni.
- Licenza di terza media. Scuola media Galileo Galilei. Anno:2009/2010.

- **CONOSCENZA LINGUE STRANIERE**
(nessuna)

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza di word excel e power-point.

ESPERIENZE DI LAVORO

- Febbraio 2014: stage al Conad di Cavriago
- Settembre 2013-Febbraio 2014: sta continuato lo stage al caseificio Notari
- Giugno 2013-Luglio 2013: stage presso il caseificio Notari.
- Ottobre 2012 – Giugno 2013: stage alla serra Garden Girasole.

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Attitudine a lavorare per obiettivi
- Buone doti comunicative
- Buone capacità lavorative nel campo dell'agricoltura e dell'allevamento

CARATTERISTICHE PERSONALI

Sono un ragazzo serio, disponibile, educato, gentile e simpatico. Mi piace molto stare insieme alle persone; sono inoltre una persona che si impegna e con forte senso del dovere.

INTERESSI

- Sport praticati: calcetto e basket.
- Amo trascorrere il mio tempo con i miei amici e mi piace molto vedere le partite di calcio.



GIULIA MAGNANI

Residenza: Via Bersane 4 Fogliano provincia di R.E

Cell: 349 442 8165

Nata a Scandiano il 20/07/1996

Stato civile nubile

FORMAZIONE

Conseguito diploma di 3 media anno 2009/2010.

Frequentante quarto anno all'istituto superiore A. Zanelli.

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

Inglese (scritto e parlato) buono, a livello scolastico.

Francese (scritto e parlato) buono, a livello scolastico.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point).

ESPERIENZE DI LAVORO

Da Dicembre 2013 a oggi volontariato presso Canile Comunale di Arceto.

CAPACITA' PERSONALI

Predisposizione al lavoro di gruppo.

Buona capacità organizzativa.

Ottime doti comunicative.

CARATTERISTICHE PERSONALI

Serietà e impegno negli obiettivi che mi pongo di raggiungere e mi adatto facilmente alle nuove situazioni lavorative.

INTERESSI

Sport: sci alpino, nuoto e pratico tennis a livello amatoriale.

Amante di piante e animali.



GIADA MAIOLI

Residenza: Via Beccaria, 18 Cap. 42019 Città Scandiano Prov. RE Tel. .0522984066

Domicilio: Via beccaria, 18..Cap. 42019. Città Scandiano. Prov. .RE. Tel. .0522984066.

Cell. ...335/555555

e-mail: jada96@libero.it

Nato a Scandiano. il 30/3/1996.

Nazionalità Italiana.

Stato civile nubile.

Patente di guida B.

FORMAZIONE

- Attualmente frequentante il quarto anno dell 'istituto ITAS.Zanelli. Indirizzo: produzioni e trasformazioni.
- Licenza di terza media. Scuola media Boiardo-vallisneri. Anno:2010.

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono.
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica.

ESPERIENZE DI LAVORO

- Settembre 2012 – luglio 2013: corso di danza caraibiche a livello agonistico per bambini.

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Attitudine a lavorare per obiettivi
- Ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Ottime capacità lavorative nel campo dell'agricoltura e dell'allevamento

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, iniziativa e determinazione mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio e nello sport.

Sono una persona che si impegna e con forte senso del dovere.

INTERESSI

- Sport praticati: danze caraibiche e danza del ventre
- Amo gli animali e mi piace lavorare nell'ambito dell'allevamento e dell'agricoltura.



ANDREA MARCONI

Residenza: Via L.Spagni 4/21 Cap. 42122 Città Reggio nell'Emilia Prov. RE Tel.: 0522951267 Domicilio: Via L.Spagni 42/1 Cap. 42122 Città Reggio nell'Emilia Prov. RE Tel.: 0522951267

e-mail andrekia96@yahoo.it

Nato a Correggio il 15/11/1996

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

Patente di guida A.

FORMAZIONE

- Attualmente frequentante il quarto anno dell'istituto ITAS.Zanelli indirizzo Produzioni e Trasformazioni
- Licenza di terza media alla scuola media di bagnolo in piano ezio comparoni anno 2010

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono.
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica

ESPERIENZE DI LAVORO

- l'anno scorso ho lavorato in stage presso il maneggio ippico villa seta che frequento anche durante l'anno

- Da qualche anno faccio l'educatore in campi estivi per bambini

- Nel 2012 ho partecipato come protagonista nella recita di Peter Pan con la parrocchia di Bagnolo in Piano e con la quale abbiamo girato alcune città in Emilia Romagna per rappresentare lo spettacolo

- nell'estate del 2010 ho "lavorato" con mio zio come fabbro(cambiavamo serrature) e ristrutturavamo mobili antichi

CAPACITÀ PERSONALI

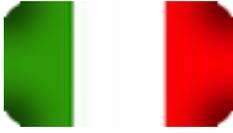
- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Ottime capacità lavorative nell'ambito dell'agricoltura e dell'allevamento
- Buone capacità organizzative
- Buone doti artistiche (grafiche) e manuali

CARATTERISTICHE PERSONALI

Sono socievole, mi metto in gioco anche per imparare cose nuove, apprendo velocemente le cose che mi interessano e soprattutto nell'ambito della manualità do il meglio di me, so stare e interagire con i bambini, ma anche con persone adulte, mi piace avere confronti con esperienze diverse di altre persone per imparare cose nuove.

INTERESSI

- Pratico calcio da 11 anni e ora gioco in prima squadra a Bagnolo in Piano, pratico equitazione nel circolo ippico Villa Seta da 4 anni, ho fatto e faccio gare di Endurance, per ora di 30,60,90 km, nello scorso anno mi sono classificato secondo nella categoria young rider dell'Emilia Romagna, da piccolo ho praticato anche basket, judo e nuoto nei corsi estivi, mi piace molto stare a contatto con la natura ed occuparmi degli animali, gli spazi aperti e viaggiare.



ARIANNA MONTECCHI

Residenza: Via L.Spagni 26/1 Cap. 42122 Città Reggio nell'Emilia Prov. RE Tel.: 0522934995

Domicilio: Via L.Spagni 26/1 Cap. 42122 Città Reggio nell'Emilia Prov. RE Tel.: 0522934995

e-mail arianm_12@yahoo.it

Nata a Correggio il 22/12/1995.

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

Patente di guida B.

FORMAZIONE

- Attualmente frequentante il quarto anno dell'istituto ITAS.Zanelli indirizzo Produzioni e Trasformazioni
- Licenza di terza media alla scuola media di Massenzatico: Galileo Galilei anno 2009
- Diploma di Handling , corso tenuto da Daniele Saliceti nel 2012

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono.
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica

ESPERIENZE DI LAVORO

- Nel 2013 ho svolto un lavoro estivo nella stalla sociale di Pratofontana.
- Nel 2013 ho partecipato allo spettacolo "Le stanze della Follia" con i ricoverati dell'OPG di Reggio Emilia, regia a cura di Monica Franzoni.
- Negli anni 2012/2013 sono stata commissario di ring nelle esposizioni canine internazionali a Reggio Emilia.
- 2012 esperienza teatrale nello spettacolo Pinocchio, regista Monica Franzoni.

- Durante l'anno scolastico 2012 ho assistito il gestore dei piccioni da competizione nella scuola ITS. Zanelli.
- 2010 esperienza teatrale nello spettacolo itinerante Karavankermes.
- 2005 cortometraggio di nome Requiem col regista Milo Busanelli.
- Dal 2003 al 2005 esperienze teatrali nella corte di Filetto con gli spettacoli: Il grano della pazzia, Il mistero di santa Pollonia, La regina degli scacchi, regista Auro Franzoni.

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Ottime capacità lavorative nell'ambito dell'agricoltura e dell'allevamento
- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio.

Quello che cerco di fare è trovare qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente così da migliorare me stessa ed il mio lavoro.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, non ho mai avuto problemi con i miei colleghi essendo una persona socievole.

INTERESSI

- Sport praticati: nuoto, ginnastica artistica, arti marziali (TANG SU DO, conseguito il 3° kup nel 2009, vinto il trofeo Parsifal a Roma nel 2011), equitazione (esperienze nelle escursioni in montagna e predisposizione per il dressage ed alta scuola).
- Amo stare a contatto con la natura ed occuparmi degli animali, gli spazi aperti e viaggiare.
- Mi interessa anche di teatro e di pittura.



DAVIDE MORANI

Residenza: Via Kennedy, 8 Cap. 42020 Città Salvarano Prov. RE Tel. ..0522/880101

Domicilio: Via Kennedy, 8 Cap. 42020 Città Salvarano Prov. RE Tel. ..0522/880101

Cell. ...338/7625925

e-mail davidemorani@mail.com

Nato a Reggio Emilia. Il 12/6/96.

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

FORMAZIONE

- Diploma di terza media anno 2009/2010
- Attualmente frequento l'istituto agrario A.Zanelli indirizzo produzioni e trasformazioni

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) sufficiente

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica, Autocad 2-3D.

ESPERIENZE DI LAVORO

Giugno e Luglio 2012, ha lavorato presso l'azienda agricola Zanelli Romolo;

Giugno e Luglio 2013, ha lavorato presso l'azienda agricola Rossi;

Lavora nell'azienda agricola Zanelli Romolo nel tempo libero

Settembre 2011-12-13 ha lavorato come cameriere

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, passione per il lavoro, iniziativa-creatività, responsabile, socievole, preciso e determinato.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, imparo velocemente e cerco sempre di imparare nuove cose.

Informato e informo le persone, su temi dei diritti per l'eguaglianza delle persone persone discriminate per i loro orientamenti sessuali e attivo discusso.

INTERESSI

- Pratico a livello amatoriale tennis e sci;
- Mi interessano molto la natura e gli animali;
- Adoro informarmi sulle attualità basate sulle discriminazioni LGBT.



Danilo paciolla

- ❖ Residenza: Via Silvano mario zini 12/1 Arceto di scandiano CAP:42019
- ❖ Domicilio: Via Silvano mario zini 12/1 Arceto di scandiano CAP:42019

- ❖ Nato a: Vico Equense il 23/3/1996
- ❖ Nazionalità Italiana
- ❖ Stato civile celibe
- ❖ Patente di guida A

Formazione

- ❖ Frequentante il quarto anno all'istituto tecnico zanelli sede in coviolo
- ❖ Licenza di terza media (boiardo/vallisneri) Anno: 2010

Conoscenze lingue straniere

- ❖ Inglese: Ottimo (scritto e parlato)
- ❖ Francese: Scolastico (scritto e parlato)

Conoscenze Informatiche

- ❖ Ottime conoscenze del pacchetto Office(world,excell, power point e access). Oltre che nella navigazione in internet e nella posta, iniziato a breve uno studio sulla riparazione software di smartphone e inoltre piccolo studio su programmi di grafica(sony vegas pro, cinema 4D ecc)

Esperienze Lavorative

- ❖ Agosto 2013: Lavorato in un azienda familiare per la creazione e la distribuzione di passata di pomodoro.

Capacità personali

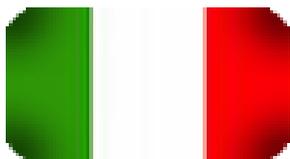
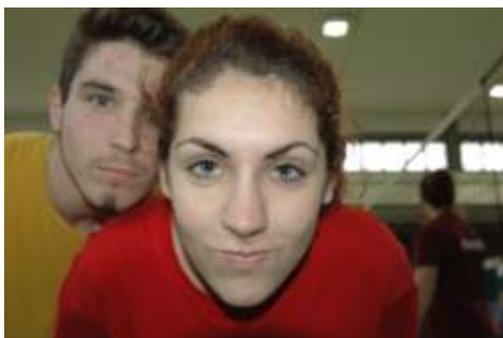
- ❖ Predisposizione al lavoro di gruppo
- ❖ Serietà in quel che si pone di fare
- ❖ Buone capacità in campo agricolo e zootecnico

Caratteristiche personali

- ❖ Serio, diligente e sempre pronto ad imparare cose nuove, determinato e ambizioso in quel che fa.

Interessi

- ❖ Sport: Basket e nuoto
- ❖ Amante della tecnologia e pratico nell'uso della suddetta
- ❖ Amante di piante e animali



GAIA PETERLINI

Residenza: Via L. Ruscelloni, 8 Cap. 42121 Città Reggio Emilia Prov. RE Tel. ..0522/440310

Domicilio: Via L. Ruscelloni, 8 Cap. 42121 Città Reggio Emilia Prov. RE Tel. ..0522/440310

Cell. ...347/1731914

e-mail g.peterlini7@gmail.com

Nato a Reggio Emilia. Il 12/9/96.

Nazionalità Italiana.

Stato civile nubile

FORMAZIONE

- Diploma di terza media anno 2009/2010

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) livello B2, nell'anno 2013 ha conseguito il PET con un risultato di 80/100
- Francese (scritto e parlato) buono, a livello scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica, Autocad, Photoshop.

ESPERIENZE DI LAVORO

- Giugno e Luglio 2013, ha lavorato presso l'azienda ZooG.

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo e con i bambini
- attitudine a lavorare per obiettivi
- ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così

come nello studio.

Quello che cerco di fare è pormi degli obiettivi da raggiungere: una volta realizzati, vado alla ricerca di un qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, e sono quindi realmente interessato a trasferimenti e trasferte sia in Italia che all'estero.

Buone capacità nell'uso della macchina fotografica.

Suono a livelli amatoriali basso elettrico e chitarra acustica.

INTERESSI

- Sport praticati: equitazione, pallavolo, sci nordico
- Amo viaggiare e trascorrere periodi di lavoro in paesi stranieri. Sono in particolare attratto dai paesi di cultura anglosassone



PRANDI MIRCO

Residenza: Via Umberto Cantù n.5 ,cap. 42122, località Marmirolo, Prov. R.E., tel. 0522345293

Domicilio: Via Umberto Cantù n.5, cap. 42122, località Marmirolo, Prov. R.E., tel. 0522345293

Cell :3319867847

E-mail: mircoprandi96@gmail.com

Nato a Reggio Emilia il 31/01/96

Nazionalità italiana

Stato civile celibe

Patente di guida B

FORMAZIONE

-Attualmente frequentante il quarto anno dell' I.T.A.S. Zanelli, indirizzo produzioni e trasformazioni

-Licenza di terza media, scuola media Albert Einstein, anno 2010

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

-Inglese(scritto e parlato) a livello sufficiente

-Francese(scritto e parlato) a livello sufficiente

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto office (word, excel, power point) e internet

ESPERIENZE DI LAVORO

-Lavoro in azienda agricola in periodi liberi dall' impegno della scuola

CAPACITA' PERSONALI

-Ottime capacità di adattarsi alle diverse situazioni di lavoro

-Abitudine di lavorare per raggiungere obiettivi prefissati

-Ottime capacità organizzative

-Abitudine di calcolare il futuro

-Chiarezza e ordine in ciò che faccio

CARATTERISTICHE PERSONALI

Determinazione e volontà mi accompagnano da sempre, la voglia di dimostrare quel qualcosa che può farti sentire fiero di se stessi.

Sono una persona che non accetta le ingiustizie e che prova sempre a trovare una soluzione vantaggiosa per i propri interessi.

INTERESSI

-La natura in generale ma in particolare per gli animali (allevamento)

-Coltivazione della terra

-Gestione di un' azienda agricola

-Sport(calcio)



GIORGIA ROSSELLI

Residenza: Via M. Curie, 4 Cap. 42048 Città Rubiera RE Tel. ...3319511812

Cell. ...3319511812

e-mail Gio.rosselli@hotmail.it

Nato a Scandiano 1/07/96

Nazionalità Italiana.

Stato civile nubile

Patente di guida patentino

FORMAZIONE

- Attualmente frequento il quarto anno dell'istituto ITAS Zanelli indirizzo produzioni e trasformazioni.
- Licenza scuola media Enrico Fermi (Rubiera) anno 2010

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono.
- Francese livello scolasti

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica.

ESPERIENZE DI LAVORO

- Da giugno a settembre 2013 Stage presso un circolo ippico con lavoro sui cavalli e lezioni ai principianti e Stage con centro estivo coi bambini e cavalli.

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- attitudine a lavorare per obiettivi
- ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

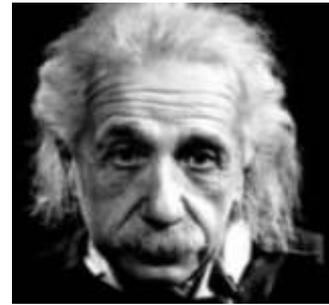
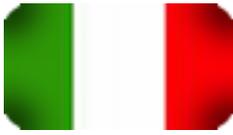
Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio.

Quello che cerco di fare è pormi degli obiettivi da raggiungere: una volta realizzati, vado alla ricerca di un qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, e sono quindi realmente interessato a trasferimenti e trasferte sia in Italia che all'estero.

INTERESSI

- Sport praticati: equitazione a livello agonistico, nuoto e atletica leggera
- Amo gli animali e mi piace molto lavorare con loro.



PAOLO ROSSI

Residenza: Via dei Ciclamini, 4 Cap. 60500 Città Pescara Prov. PE Tel. ..085/22222

Domicilio: Via .delle Rose, 15..Cap. .20100. Città Milano.. Prov. .MI. Tel. .02/333333.

Cell. ...335/555555

e-mail info@cvlavoro.com

Nato a Pescara. il 26/6/1981.

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

Patente di guida B.

FORMAZIONE

- Diploma di Laurea in economia e gestione aziendale conseguito il 10 febbraio 2004 presso l'Università di Bologna
- Argomento tesi: “.....”. Relatore: prof., docente di
- Voto di laurea:
- Diploma di maturità scientifica conseguito il 26 giugno 2000 presso il Liceo scientifico Leonardo da Vinci di Pescara con il punteggio di 90/100

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) ottimo. Nel ho frequentato la University, sviluppando tecniche di comunicazione in lingua inglese in pubblico per conferenze, presentations, seminari, riunioni di qualsiasi tipo in lingua inglese.
- Francese (scritto e parlato) buono.

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica

ESPERIENZE DI LAVORO

- ottobre-dicembre 2004: stage in società di revisione aziendale
- maggio-luglio 2002: collaborazione per promozione prodotti finanziari
- 2001: interviste telefoniche effettuate per conto
- 2000: animatore presso villaggio turistico

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- attitudine a lavorare per obiettivi
- ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

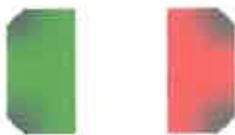
Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio.

Quello che cerco di fare è pormi degli obiettivi da raggiungere: una volta realizzati, vado alla ricerca di un qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, e sono quindi realmente interessato a trasferimenti e trasferte sia in Italia che all'estero.

INTERESSI

- Sport praticati: tennis, pallavolo, nuoto
- Amo viaggiare e trascorrere periodi di lavoro in paesi stranieri. Sono in particolare attratto dai paesi di cultura orientale.



DIEGO SIMONAZZI

Residenza: Via C.A.dalla chiesai, 3 Cap. 42040 Città reggio emilia Prov. RE Tel. 0522676437

Cell. ...348/1265415

e-mail scimmionazzi70@gmail.com

Nato a Reggio Emilia. il 15/03/1996.

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

Patente di guida B.

FORMAZIONE

- Diploma di Laurea in agraria conseguito il 10 febbraio 2004 presso l'Università di Bologna
- Diploma di maturità perito agrario conseguito il 26 giugno 2000 presso l'istituto zanelli con il punteggio di 90/100

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) ottimo.
- Francese (scritto e parlato) buono.
- spagnolo (scritto e parlato) buono

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica

ESPERIENZE DI LAVORO

- ottobre-dicembre 2004: stage in società di revisione aziendale
- maggio-luglio 2002: lavorato nella cooperativa sottovoce
- 2001: buttafuori nella discoteca parco fola
- 2000: animatore presso villaggio turistico

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- attitudine a lavorare per obiettivi
- ottime doti comunicative

- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio.

Quello che cerco di fare è pormi degli obiettivi da raggiungere: una volta realizzati, vado alla ricerca di un qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, e sono quindi realmente interessato a trasferimenti e trasferte sia in Italia che all'estero.

INTERESSI

- Sport praticati: calcio, pallavolo, basket, pugile
- Amo viaggiare e trascorrere periodi di lavoro in paesi stranieri. Sono in particolare attratto dai paesi di cultura orientale.



Gabriele Tisato

Residenza: Via Matildica 49 Cap. 42030 Città Paderna Prov. RE Tel. ..0522/600630

Domicilio:

Cell.3423397300

e-mail gabrieletisato@gmail.com

Nato a Reggio Emilia, il 19/05/1996

Nazionalità Italiana.

Stato civile celibe

FORMAZIONE

- Diploma di terza media anno 2008/2009 presso “A. Manini” di Vezzano S/C
Attualmente frequentante il quarto anno dell’istituto ITAS.Zanelli. Indirizzo: produzioni e trasformazioni

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

- Inglese (scritto e parlato) buono
- Francese (scritto e parlato) livello scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet (Zoho) e posta elettronica.

ESPERIENZE DI LAVORO

Estate 2013. ha lavorato attraverso contratto a chiamata presso Cooperativa sociale “Il fiore” Di Reggio Emilia •

CAPACITÀ PERSONALI

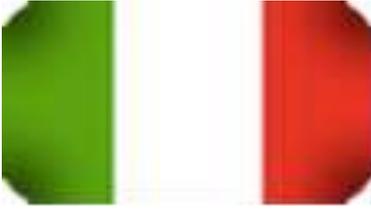
- Predisposizione al lavoro di gruppo
- Attitudine a lavorare per obiettivi specifici
- Ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative

CARATTERISTICHE PERSONALI

amo studiare e fare i compiti. e amo il lavoro. Sono una persona molto allegra.

INTERESSI

- usare il PC , Guardare la TV , usare il telefonino.
- Mi piace giocare a scacchi e a dama,



ELISA VALENTINI

Residenza: Via Canaletta, 8/D Cap. 42013 Casalgrande (RE)

Tel. 3489876220

E-mail: Eli.valentini@libero.it

Nato a Scandiano 16/08/1996

Nazionalità Italiana

Stato civile: nubile

Patente di guida: A

FORMAZIONE

Attualmente frequentante il quarto anno dell'istituto ITAS Zanelli indirizzo produzioni e trasformazioni. Licenza scuola media Lazzaro Spallanzani (Casalgrande) anno 2010

CONOSCENZA LINGUE STRANIERE

Inglese (scritto e parlato) buono.

Francese livello scolastico

CONOSCENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, access, power point), Internet e posta elettronica.

CAPACITÀ PERSONALI

- Predisposizione al lavoro di gruppo
- attitudine a lavorare per obiettivi
- ottime doti comunicative
- Buone capacità organizzative
- Elevata flessibilità

CARATTERISTICHE PERSONALI

Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio. Ho un carattere socievole, gentile e altruista. Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative, e sono quindi realmente interessata a trasferimenti e trasferte sia in Italia che all'estero.

INTERESSI

Amo gli animali e mi piace molto lavorare con loro.



atto costitutivo
e statuto

Repertorio n.000001

Raccolta n. 00001

ATTO COSTITUTIVO DI SOCIETA' COOPERATIVA

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno _____, il giorno _____ del mese di _____ in _____ provincia di Reggio Emilia, via _____, presso l'istituto _____, innanzi a me _____, facente funzioni di Notaio nella simulazione didattica, senza l'assistenza dei testimoni per avervi i componenti rinunciato espressamente, d'accordo tra loro e con il mio consenso,

SONO PRESENTI

	NOME E COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	COMUNE DI RESIDENZA	COD. FISCALE
1	CAMORANI PAMELA	MONTECCHIO 1/10/95	CASINA VIA MARIA DEL RIO BERTOLANI 4	CMRPML95R41F463E
2	CARRETTI ANDREA	MONTECCHIO 24/11/96	BIBBIANO-RE VIA MONTEFIORINO 8	PMRRNC96A31H223K
3	COLLI FABIO	REGGIO EMILIA 24/8/96	ALBINEA-RE VIA DE GASPERI9	CLLFBA96M24H223J
4	GIANNELLI CHRISTOPHER	SCANDIANO 27/4/95	ROTEGLIA DI CASTELLARANO-RE VIA STRADONE SECCHIA 20	GLNCRS95D27I496X
5	MAGGIO FABIO	PARMA 23/5/96	CAVRIAGO-RE VIA MARTIRI DELLA BETTOLA 3	MGGFBA96E23G337S
6	MAGNANI GIULIA	SCANDIANO-RE 20/07/96	FOGLIANO DI REGGIO E.-RE VIA BERSANE 4	MGNGLI96L60I496L
7	MAIOLI GIADA	SCANDIANO-RE 30/3/96	SCANDIANO-RE VIA BECCARIA 18	MLAGDI96C70I496C
8	MARCONI ANDREA	REGGIO EMILIA 15/11/96	REGGIO EMILIA VIA SPAGNI 42	MRCNDR96S15D037Y
9	MONTECCHI ARIANNA	CORREGGIO-RE 22/12/95	REGGIO EMILIA VIA SPAGNI 26	MNTRNN95T62H223L
10	MORANI DAVIDE	MONTECCHIO EMILIA 13/1/96	QUATTRO CASTELLA-RE PIAZZA DELLA ROSA 10	MRNDVD96A13F463E
11	PACIOLLA DANILO MICHELE	VICO EQUESTRE-NA 23/3/96	SCANDIANO-RE VIA SILVANO MARIO ZINI 12	PCLDLM96C23F839N
12	PETERLINI GAIA	REGGIO EMILIA 12/9/96	REGGIO EMILIA VIA RUSCELLONI 8	PTRGAI96P52H223C
13	PRANDI MIRCO	REGGIO EMILIA 31/1/96	REGGIO EMILIA VIA CANTU' 5	PRNMRC96A31H223K
14	ROSSELLI GIORGIA	SCANDIANO-RE 1/7/96	RUBIERA-RE VIA CURIE 6	RSSGRG96L41I496E
15	ROSSI PIETRO	VOLGOGRAD-RUSSIA 30/7/96	REGGIO EMILIA VIALE RISORGIMENTO 76	RSSPTR96L30Z154C
16	SIMONAZZI DIEGO	REGGIO EMILIA15/3/96	CAMPEGINE-RE VIA DELLA CHIESA 3	SMNDGI96C15H223H
17	TISATO GABRIELE	REGGIO EMILIA 19/5/96	VEZZANO S/C -RE VIA MATILDICA 49	TSTGRL96E19H223U
18	VALENTINI ELISA	SCANDIANO-RE 16/8/96	CASALGRANDE-RE VIA CANALETTA 8	VLNLSE96M56I496S

Dell'identità personale di essi costituiti, cittadini italiani, io Notaio sono certo.

Si precisa che i codici fiscali sopra indicati sono stati forniti e dichiarati dai titolari.

CON IL PRESENTE ATTO

si conviene e si stipula quanto segue

Art.1) E' costituita una Società Cooperativa denominata **“ATTENTI AL LUPO Società Cooperativa Agricola”**.

Art.2) La società ha sede legale in RAMISETO, provincia di Reggio Emilia, Via ROMA 55, potrà con deliberazione dell'assemblea istituire sia in Italia che all'estero succursali, filiali, agenzie, rappresentanze e sopprimerle.

Art.3) La società ha per scopo ed oggetto sociale quanto indicato nell'Art. 3 dell'allegato Statuto di cui in seguito e che si abbia per qui letteralmente ed integralmente riportato e trascritto.

Art.4) La durata della società è fissata fino al 2044 e potrà essere prorogata o anticipatamente sciolta con deliberazione dell' assemblea straordinaria dei soci.

Art.5) I costituiti sottoscrivono ciascuno una quota del valore nominale di Euro 3.000 cadauna, pertanto il capitale sociale iniziale della cooperativa è di Euro 54.000,00.

Art.6) I costituiti nominano all'unanimità componenti il Consiglio di Amministrazione i signori:

PETERLINI GAIA (presidente)

CAMORANI PAMELA vice presidente)

PRANDI MIRCO, SIMONAZZI DIEGO, MONTECCHI ARIANNA, CARRETTI ANDREA (consiglieri)

Precisandosi che lo stesso resterà in carica per i prossimi tre esercizi.

Gli Amministratori qui presenti chiedono ai sensi dell’art. 2383 quarto comma del C. C. l’iscrizione della propria nomina nel Registro delle Imprese e dichiarano che a proprio carico non sussiste alcuna delle cause di ineleggibilità o di decadenza previste dall’art. 2382 del C.C. o da altre norme di legge, delegando me Notaio ad espletare gli adempimenti conseguenti.

Art. 7) A comporre il collegio sindacale vengono nominati i signori:
presidente prof. CRISAFI ROSSELLA (d.s. I.T.I.S. “A. ZANELLI”)
membro effettivo dr. MEGLIOLI ROBERTO (dirigente LEGACOOOP R.E.)
membro effettivo prof. BONACINI ATOS (docente. I.T.I.S. “A. ZANELLI”)
precisandosi che lo stesso resterà in carica per i prossimi tre esercizi.

Art. 8) L’incarico di controllo contabile, per i primi tre esercizi sociali, viene conferito al Collegio Sindacale ai sensi dell’Art 2409 bis, per i primi tre esercizi sociali,

Art.9) Gli esercizi sociali si chiudono il 31 dicembre di ogni anno.

Art.10) La cooperativa è retta dallo Statuto che si allega al presente atto sotto la lettera A) per formarne parte integrante e sostanziale.

Art.11) Il presidente del Consiglio di Amministrazione, nella sua qualità di rappresentante legale, è autorizzato da tutti i costituiti ad introdurre nel presente atto costitutivo ed all’allegato statuto tutte le soppressioni, modifiche ed aggiunte che eventualmente venissero richieste dall’Autorità Amministrativa ai fini della concessione di tutti i benefici previsti dalla vigente legislazione sulle cooperative.

Art.12) I costituiti dichiarano che l’importo globale approssimativo delle spese per la costituzione poste a carico della cooperativa ai sensi dell’art. 2328 C.C. n. 12 è pari ad euro 2.500 (duemilacinquecento euro)

Art.13) Le spese tutte del presente atto e consequenziali a carico della cooperativa, che invoca tutti i benefici e le agevolazioni fiscali previste dalle leggi sulla cooperazione in generale.

Art.14) Avendo io Notaio accertato in relazione all'atto avanti esteso la sussistenza delle condizioni richieste dalla legge per l'iscrizione nel Registro Imprese, provvederò ad effettuare tale adempimento a mia cura entro i termini stabiliti dal Vigente Codice Civile.

E' data dispensa del dare lettura dell'allegato.

Per l'apposizione delle firme marginali vengono delegati i signori:

COLLI FABIO e VALENTINI ELISA

Del che richiesto io Notaio ho ricevuto il presente atto, scritto su elaborazione elettronica da persona di mia fiducia, e ne ho dato lettura alle parti che l'approvano e con me lo sottoscrivono.

1	CAMORANI PAMELA	Firmato:
2	CARRETTI ANDREA	Firmato:
3	COLLI FABIO	Firmato:
4	GIANNELLI CHRISTOPHER	Firmato:
5	MAGGIO FABIO	Firmato:
6	MAGNANI GIULIA	Firmato:
7	MAIOLI GIADA	Firmato:
8	MARCONI ANDREA	Firmato:
9	MONTECCHI ARIANNA	Firmato:

10 MORANI DAVIDE	Firmato:
11 PACIOLLA DANILO MICHELE	Firmato:
12 PETERLINI GAIA	Firmato:
13 PRANDI MIRCO	Firmato:
14 ROSSELLI GIORGIA	Firmato:
15 ROSSI PIETRO	Firmato:
16 SIMONAZZI DIEGO	Firmato:
17 TISATO GABRIELE	Firmato:
18 VALENTINI ELISA	Firmato:

Firmato: _____ Notaio,

Reggio nell'Emilia, li _____



STATUTO DELLA COOPERATIVA “ATTENTI AL LUPO”

ART.1 DENOMINAZIONE E SEDE

E' costituita con sede nel comune di Ramiseto in provincia di Reggio Emilia, la cooperativa denominata “ **ATTENTI AL LUPO**” Società Cooperativa Agricola”.

ART.2 DURATA

La società avrà la durata fino al 2044 e potrà essere prorogata con deliberazione dell'assemblea dei soci.

ART.3 SCOPO

La Cooperativa si ispira ai principi che sono alla base del movimento cooperativo ed in rapporto ad essi agisce. Questi principi sono: la mutualità, la solidarietà, la democraticità interna ed esterna, l'impegno, l'equilibrio delle responsabilità rispetto ai ruoli, lo spirito comunitario, il legame con il territorio, un equilibrato rapporto con lo Stato e le Istituzioni Pubbliche, il rispetto della persona. La Cooperativa ha per scopo quello di: fornire occasioni di lavoro agricolo ai soci mediante attività di conduzione dei terreni, di allevamento di bestiame, di produzione e raccolta dei frutti del bosco e sottobosco, di trasformazione e commercializzazione dei prodotti e di erogazione dei servizi connessi. Nello svolgimento dell'attività produttiva la Cooperativa impiega principalmente soci lavoratori retribuiti, dando occupazione lavorativa ai soci alle migliori condizioni economiche, sociali e professionali. A tal fine la cooperativa, in relazione alle concrete esigenze produttive, stipula con i soci lavoratori contratti di lavoro in forma subordinata o autonoma o in qualsiasi altra forma, ivi compresa i rapporti di collaborazione coordinata non occasionale e lavoratori a progetto. La Cooperativa può svolgere la propria attività anche avvalendosi delle prestazioni lavorative di terzi.

ART.4 OGGETTO

Considerata l'attività mutualistica della Società, così come definita all'articolo precedente, nonché i requisiti e gli interessi dei soci, la Cooperativa ha come oggetto l'esercizio esclusivo delle attività previste all'art. 2135 del C.C., tra cui in particolare:

- a) acquistare, affittare, assumere in gestione in qualsiasi forma da privati o da Enti pubblici, terreni allo scopo di coltivarli e valorizzarli dal punto di vista agricolo o forestale;
- b) svolgere tutte le operazioni utili alla efficace conduzione dei fondi agricoli, dall'allevamento alla trasformazione e commercializzazione dei prodotti ed alla erogazione dei servizi connessi;
- c) garantire il mantenimento dell'efficienza delle risorse patrimoniali della società, anche mediante opere di miglioramento fondiario quali sistemazioni idrauliche, bonifiche terreni, costruzioni e ristrutturazioni fabbricati, ecc.;
- d) svolgere attività agrituristica, di turismo rurale o di fattoria didattica ed orto-floro-vivaistica e quindi acquistare, affittare o assumere in gestione a vario titolo, costruire o ristrutturare fabbricati o altre strutture funzionali alla realizzazione delle suddette attività.
- e) assumere lavori di bonifica, opere di sistemazione e manutenzione forestale, idraulica ed ambientale, realizzazione, mantenimento e ripristino di aree verdi sia da privati sia da enti pubblici e qualunque altro intervento agricolo di ogni genere e tipo nel rispetto dei limiti previsti per il mantenimento della qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale.

La Cooperativa potrà compiere tutti gli atti e negozi giuridici necessari o utili alla realizzazione degli scopi sociali, ivi compresa la costituzione di fondi per lo sviluppo tecnologico o per la ristrutturazione o per il potenziamento aziendale, ai sensi della legge 31.01.92, n. 59 ed eventuali norme modificative ed integrative; potrà, inoltre, assumere partecipazioni in altre imprese a scopo di stabile investimento e non di collocamento sul

mercato. La Cooperativa può ricevere prestiti da soci, finalizzati al raggiungimento dell'oggetto sociale, secondo i criteri ed i limiti fissati dalla legge e dai regolamenti. Le modalità di svolgimento di tale attività sono definite con apposito Regolamento approvato dall'Assemblea dei soci.

ART.5 REQUISITI DEI SOCI

Il numero dei soci cooperatori è illimitato ma non può essere inferiore al minimo stabilito dalla legge. Possono essere soci cooperatori tutte le persone fisiche aventi capacità di agire, che abbiano maturato una capacità professionale nei settori di cui all'oggetto della cooperativa o che comunque possano collaborare al raggiungimento dei fini sociali con la propria attività lavorativa o professionale, senza alcuna discriminazione in merito al sesso, alla razza, alla religione, alle idee politiche e religiose. L'ammissione deve essere coerente con la capacità della cooperativa di soddisfare gli interessi dei soci, sulla base delle concrete esigenze di sviluppo della stessa.

Sono soci cooperatori coloro che:

- a) concorrono alla gestione dell'impresa partecipando alla formazione degli organi sociali e alla definizione della struttura di direzione e conduzione dell'impresa;
- b) partecipano alla elaborazione dei programmi di sviluppo ed alle decisioni concernenti le scelte strategiche, nonché alla realizzazione dei processi produttivi dell'azienda;
- c) contribuiscono alla formazione del capitale sociale e partecipano al rischio d'impresa, ai risultati economici ed alle decisioni sulla loro destinazione;
- d) mettono a disposizione le proprie capacità professionali ed il proprio lavoro, come definito nell'apposito regolamento interno.

Il socio cooperatore, con la propria adesione o successivamente all'instaurazione del rapporto associativo, stabilisce un ulteriore rapporto di lavoro, in conformità con l'apposito regolamento, in una delle forme previste, sottoscrivendo apposito contratto con la cooperativa.

Non possono essere soci cooperatori coloro che esercitando in proprio, o avendo interessenza diretta, imprese identiche o affini a quella della cooperativa, svolgano un'attività effettivamente

concorrente o in contrasto con quella della cooperativa stessa. E' fatto inoltre divieto ai soci cooperatori di iscriversi contemporaneamente ad altre cooperative che perseguano identici scopi sociali ed esplicino un'attività concorrente nonché di prestare lavoro subordinato a favore di terzi esercenti imprese aventi oggetto uguale od analogo a quello della cooperativa, senza espressa e preventiva autorizzazione del consiglio d'amministrazione, che terrà conto anche della tipologia e delle condizioni dell'ulteriore rapporto di lavoro instaurato.

ART.6 DOMANDA DI AMMISSIONE

Chi intende essere ammesso come socio dovrà presentare al consiglio d'amministrazione domanda scritta, che dovrà contenere:

1. l'indicazione del nome, cognome, luogo e data di nascita, residenza, codice fiscale;
2. l'indicazione della effettiva attività svolta, della eventuale capacità professionale maturata nei settori di cui all'oggetto della cooperativa, delle specifiche competenze possedute nonché del tipo e delle condizioni dell'ulteriore rapporto di lavoro che il socio intende instaurare in conformità con il presente statuto e con l'apposito regolamento dei quali dichiara di avere preso visione;
3. l'ammontare della quota che si propone di sottoscrivere, nella misura stabilita dall'assemblea dei soci entro i limiti di legge;
4. la dichiarazione di attenersi al presente statuto, ai regolamenti, dei quali dichiara di

aver preso visione, ed alle deliberazioni legalmente adottate dagli organi sociali.

5. la dichiarazione di accettazione della clausola compromissoria di cui all'art.35 del presente statuto.

Il consiglio d'amministrazione, accertata l'esistenza dei requisiti di cui all'art. 5 del presente statuto e l'inesistenza di cause di incompatibilità ivi indicate, delibera sulla domanda e stabilisce le modalità ed i termini per il versamento del capitale sociale. La delibera d'ammissione deve essere comunicata all'interessato e ha effetto dall'annotazione a cura degli amministratori nel libro soci.

In caso di rigetto della domanda d'ammissione, il consiglio d'amministrazione deve motivare entro 60 (sessanta) giorni la relativa delibera e comunicarla all'interessato. In tal caso, l'aspirante socio può, entro sessanta giorni dalla comunicazione, chiedere che sulla domanda di ammissione si pronunci l'assemblea dei soci in occasione della sua prima successiva convocazione. Nel caso di deliberazione assembleare difforme da quella del consiglio d'amministrazione, quest'ultimo è tenuto a recepire quanto stabilito dall'assemblea con deliberazione da assumersi entro 30 (trenta) giorni dalla data dell'assemblea stessa. Il consiglio d'amministrazione illustra nella relazione al bilancio le ragioni delle determinazioni assunte con riguardo all'ammissione dei nuovi soci.

ART.7 CARATTERISTICHE DELLE QUOTE

Il capitale sociale dei soci cooperatori è costituito da quote che sono sempre nominative e non possono essere sottoposte a pegno o a vincoli, né essere cedute con effetto verso la cooperativa senza l'autorizzazione del consiglio d'amministrazione. Il socio cooperatore che intende trasferire la propria quota deve darne comunicazione al consiglio d'amministrazione con lettera raccomandata. Il provvedimento che concede o nega l'autorizzazione deve essere comunicato al socio cooperatore entro sessanta giorni dal ricevimento della richiesta; decorso tale termine, il socio è libero di trasferire la propria quota e la cooperativa deve iscrivere nel libro dei soci l'acquirente che abbia i requisiti per divenire socio.

ART.8 OBBLIGHI SOCI

I soci cooperatori sono obbligati:

1. al versamento della quota sottoscritta, con le modalità e nei termini stabiliti dal consiglio d'amministrazione;
2. all'osservanza dello statuto, dei regolamenti interni e delle deliberazioni legalmente adottate dagli organi sociali;
3. a mettere a disposizione le proprie capacità professionali e il proprio lavoro in relazione al tipo e allo stato dell'attività svolta, nonché alla quantità delle prestazioni di lavoro disponibile per la cooperativa, come previsto dall'ulteriore rapporto di lavoro instaurato e ferme restando le esigenze della cooperativa.

ART.9 DIRITTI DEI SOCI

I soci che non partecipano all'amministrazione hanno diritto di avere dagli amministratori notizie sullo svolgimento degli affari sociali e di consultare, anche tramite professionisti di loro fiducia, i libri sociali e i documenti relativi all'amministrazione.

ART. 11 RECESSO

La qualità di socio cooperatore si perde per recesso, esclusione o per causa di morte.

Oltre che nei casi previsti dalla legge può recedere il socio:

1. che abbia perduto i requisiti per l'ammissione;
2. che non si trovi più in grado di partecipare al raggiungimento degli scopi sociali;

3. il cui ulteriore rapporto di lavoro subordinato, autonomo o in qualsiasi altra forma, sia cessato per qualsiasi motivo. Il recesso del socio cooperatore non può essere parziale. La domanda di recesso deve essere comunicata con raccomandata alla cooperativa.

Il consiglio d'amministrazione deve esaminarla entro sessanta giorni dalla ricezione, verificando se ricorrano i motivi che, a norma della legge e del presente statuto, legittimano il recesso.

Qualora i presupposti del recesso non sussistano, il consiglio d'amministrazione deve darne immediatamente comunicazione al socio che, entro sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione, può attivare le procedure arbitrali. Il recesso ha effetto, sia per quanto riguarda il rapporto sociale che per il rapporto mutualistico, dalla data della delibera di accoglimento della domanda.

ART.11 ESCLUSIONE

L'esclusione del socio, oltre che nei casi previsti dalla legge, può essere deliberata dal consiglio d'amministrazione allorché:

1. commetta gravi inadempienze delle obbligazioni che derivano dalla legge, dal presente statuto, dai regolamenti sociali, dalle deliberazioni legalmente adottate dagli organi sociali nonché dalle obbligazioni che derivano dal rapporto mutualistico;
2. senza giustificato motivo e pur dopo formale intimazione scritta, si renda moroso nel pagamento della quota sottoscritta o nei pagamenti di eventuali debiti contratti ad altro titolo verso la società;
3. non possieda o abbia perduto i requisiti previsti per la partecipazione alla società;
4. il socio, senza essere autorizzato dal consiglio d'amministrazione, svolga o si accinga a svolgere, in proprio o in qualsiasi forma per conto di imprese terze, attività in concorrenza
o contraria agli interessi sociali;
5. il rapporto di lavoro subordinato sia stato risolto con licenziamento per giusta causa o giustificato motivo soggettivo;
6. abbia subito un provvedimento di licenziamento per giustificato motivo oggettivo nell'ambito delle fattispecie disciplinate da norme di legge ai fini dell'erogazione di strumenti pubblici a sostegno del reddito dei lavoratori;
7. il rapporto di lavoro autonomo o in qualsiasi altra forma non subordinata sia stato risolto dalla cooperativa per inadempimento;
8. abbia volontariamente rassegnato le proprie dimissioni dal rapporto ulteriore di lavoro subordinato o abbia dichiarato la propria volontà di interrompere qualsiasi altro rapporto di lavoro non subordinato;
9. abbia visto risolto l'ulteriore rapporto di lavoro subordinato per mancato superamento del periodo di prova deciso dalla cooperativa ovvero per perdita di appalto da parte della cooperativa, con conseguente assunzione presso diverso datore di lavoro;
10. il socio venga dichiarato interdetto, inabilitato o fallito;
11. venga condannato con sentenza penale definitiva per reati la cui gravità renda improseguibile il rapporto sociale;
12. il socio, per fatto ad esso imputabile, arrechi danni gravi alla cooperativa, anche ledendone, in qualsiasi modo, verso soggetti terzi, viepiù se clienti della cooperativa, l'immagine pubblica;
13. il socio, senza giustificato motivo, si rifiuti, benché formalmente invitato, di partecipare ai lavori della cooperativa o di rendere le prestazioni ad esso richieste nell'ambito del rapporto sociale;
14. il socio lavoratore, sia in possesso dei requisiti per avere diritto ai trattamenti pensionistici previsti dalla legge.

Quando ricorrano particolari esigenze interne alla cooperativa, il consiglio

d'amministrazione ha facoltà di non decretare l'esclusione per i soci lavoratori che abbiano raggiunto il limite di età pensionabile o che si trovino in condizioni di sopravvenuta inabilità, fissando il limite massimo della eccezionale prosecuzione del rapporto sociale.

Lo scioglimento del rapporto sociale per esclusione ha effetto dalla annotazione nel libro soci e determina anche la risoluzione dei rapporti mutualistici pendenti. Contro la deliberazione di esclusione l'interessato, entro sessanta giorni dalla comunicazione, può attivare le procedure arbitrali.

ART.12 LIQUIDAZIONE

I soci cooperatori receduti od esclusi hanno soltanto il diritto al rimborso del capitale sottoscritto e versato, eventualmente rivalutato ai sensi dell'art.7 della legge n° 59/1992 e di quanto eventualmente attribuito a titolo di ristorno. La liquidazione, eventualmente ridotta in proporzione alle perdite imputabili al capitale, avrà luogo sulla base del bilancio dell'esercizio nel corso del quale lo scioglimento del rapporto sociale, limitatamente al socio, diventa operativo.

Il pagamento, salvo il diritto di ritenzione spettante alla cooperativa fino a concorrenza di ogni proprio eventuale credito liquido, deve essere effettuato entro i 180 (centottanta) giorni successivi all'approvazione del predetto bilancio. Per la frazione di capitale assegnata al socio a titolo di ristorno il rimborso può essere corrisposto in più rate, unitamente agli interessi legali, entro il termine massimo di 5 (cinque) anni. I soci receduti o esclusi avranno altresì, diritto alla quota dei dividendi eventualmente maturati e deliberati, relativi al bilancio dell'esercizio nel quale lo scioglimento del rapporto sociale diventa operativo.

ART.13 ORGANI

Sono organi della Società:

1. l'Assemblea dei soci;
2. il Consiglio d'Amministrazione;
3. il Collegio sindacale;

ART.14 ASSEMBLEA DEI SOCI

I soci decidono sulle materie riservate alla loro competenza dalla legge, dal presente statuto, nonché sugli argomenti che uno o più amministratori o tanti soci che rappresentano almeno 1/3 (un terzo) del numero complessivo degli aventi diritto al voto sottopongono alla loro approvazione. In ogni caso sono riservate alla competenza dei soci:

- 1) approvazione del bilancio consuntivo e distribuzione degli utili;
- 2) determinazione del numero dei componenti il consiglio d'amministrazione, nel rispetto di quanto disposto dal successivo articolo 25 del presente statuto, e relative nomine e revoche;
- 3) determinazione della misura dei compensi da corrispondersi agli amministratori;
- 4) nomina, se obbligatorio per legge o se ritenuto comunque opportuno, dei componenti del collegio sindacale, elezione tra questi del Presidente e determinazione dei compensi loro spettanti; deliberazione dell'eventuale revoca ai sensi dell'art. 2400 c.c.;
- 5) conferimento e revoca dell'incarico di controllo contabile ex articolo 2409 quater del c.c., secondo quanto previsto nel successivo articolo 28 del presente statuto e determinazione dei corrispettivi spettante agli incaricati;
- 6) approva i regolamenti previsti dal presente statuto con le maggioranze previste per l'assemblea straordinaria;
- 7) deliberazione sulla corresponsione di eventuali trattamenti economici ulteriori, a titolo

di maggiorazione retributiva, secondo le modalità stabilite in accordi stipulati come per legge;

8) deliberazione, alle condizioni e secondo i criteri fissati dalla legge 3 aprile 2001, n. 142, di un piano di avviamento allo scopo di promuovere l'attività imprenditoriale della cooperativa;

9) deliberazione, all'occorrenza, di un piano di crisi aziendale, con le relative forme d'apporto, anche economico, da parte dei soci lavoratori ai fini della soluzione della crisi, nonché, in presenza delle condizioni previste dalla legge, del programma di mobilità;

10) deliberazione dell'ammontare della quota che si richiede di sottoscrivere a chi presenta domanda di ammissione a socio cooperatore;

11) deliberazione sulle domande di ammissione del socio non accolte dal consiglio d'amministrazione, in occasione della prima convocazione successiva alla richiesta da parte dell'interessato di pronuncia assembleare;

12) deliberazione sull'eventuale erogazione del ristorno ai sensi dell'articolo 30 del presente statuto e sulle forme dell'erogazione stessa;

13) modificazioni dell'atto costitutivo;

14) decisioni di compiere operazioni che comportino una sostanziale modificazione dell'oggetto sociale o una rilevante modificazione dei diritti dei soci;

15) nomina dei liquidatori e criteri di svolgimento della liquidazione;

16) delibera sull'adesione ad un gruppo cooperativo paritetico.

Le decisioni di competenza dei soci sono assunte mediante deliberazione assembleare, con le modalità previste dall'articolo 2479-bis del codice civile.

ART.15 MODALITA' DI CONVOCAZIONE

La convocazione dell'assemblea è effettuata presso la sede sociale o anche altrove purché in Italia, mediante avviso contenente l'ordine del giorno, il luogo in cui si svolge l'assemblea, la data e l'ora della prima e della seconda convocazione, che deve essere fissata almeno ventiquattro ore dopo la prima. L'avviso dovrà essere comunicato ai soci con lettera raccomandata nel domicilio risultante dal libro soci o comunicazione via fax o altro mezzo idoneo a garantire la prova dell'avvenuto ricevimento da parte di ciascun socio avente diritto di voto e del rappresentante comune di ciascuna categoria di strumenti finanziari privi di diritti amministrativi, almeno otto giorni prima dell'assemblea. In mancanza dell'adempimento della suddetta formalità l'assemblea si reputa validamente costituita quando siano presenti tutti i soci con diritto di voto, e tutti i componenti dell'organo amministrativo e i componenti dell'organo di controllo, se quest'ultimo è stato nominato, sono presenti o informati della riunione e nessuno si oppone alla trattazione dell'argomento.

ART.16 QUORUM COSTITUTIVI E DELIBERATIVI

L'assemblea è validamente costituita:

1) in prima convocazione, quando intervengano la metà più uno dei voti spettanti ai soci;

2) in seconda convocazione, qualunque sia il numero dei voti dei soci intervenuti.

Tuttavia per lo scioglimento e la liquidazione della società, l'assemblea, sia in prima che in seconda convocazione delibera validamente con il voto favorevole della metà più uno dei soci aventi diritto al voto. Nelle votazioni si procederà per alzata di mano, salvo diversa deliberazione dell'assemblea. Sono escluse le votazioni a scrutinio segreto.

ART.17 INTERVENTO – VOTO

Nelle assemblee hanno diritto al voto coloro che risultano iscritti nel libro dei soci cooperatori da almeno 90 (novanta) giorni. Ogni socio cooperatore ha un solo voto, qualunque sia l'ammontare della sua partecipazione. Le organizzazioni cooperative

territoriali delle cooperative cui la cooperativa aderisce potranno partecipare con propri rappresentanti ai lavori dell'assemblea, senza diritto di voto.

ART.18 AMMINISTRAZIONE

L'assemblea è presieduta dal Presidente del consiglio di amministrazione e, in sua assenza, dal Vice-Presidente del consiglio di amministrazione o da persona designata dall'assemblea stessa con il voto della maggioranza dei presenti. L'assemblea nomina un segretario e quando occorrono due o più scrutatori. La nomina del segretario e degli eventuali scrutatori è fatta dall'assemblea con la maggioranza dei voti presenti. Il segretario può essere un non socio.

La nomina del segretario non ha luogo quando, nei casi previsti dalla legge, il verbale è redatto da un Notaio. Il Presidente dell'assemblea verifica la regolarità della costituzione, accerta l'identità e la legittimazione dei presenti, regola il suo svolgimento ed accerta i risultati delle votazioni. La cooperativa è amministrata da un consiglio di amministrazione composto da n.3 (tre) a n.7 (sette) membri, su decisione dei soci in sede di nomina. L'amministrazione della cooperativa può essere affidata anche a soggetti non soci, purché la maggioranza del consiglio di amministrazione sia scelta tra i soci cooperatori. Gli amministratori restano in carica per 3 (tre) esercizi. Gli amministratori possono essere rieletti.

La cessazione degli amministratori per scadenza del periodo determinato dai soci ha effetto dal momento in cui il nuovo consiglio d'amministrazione è stato ricostituito.

Qualora non vi abbiano provveduto i soci al momento della nomina, il consiglio di amministrazione elegge fra i suoi membri un Presidente e un Vice-presidente.

Il consiglio di amministrazione è convocato dal presidente tutte le volte nelle quali vi sia materia su cui deliberare ovvero quando lo richiedano 1/3 (un terzo) degli amministratori. La convocazione, recante l'ordine del giorno, la data, il luogo e l'ora della riunione, deve essere spedita a tutti gli amministratori e i sindaci effettivi, se nominati, con qualsiasi mezzo idoneo ad assicurare la prova dell'avvenuto ricevimento, almeno tre giorni prima dell'adunanza e, in caso di urgenza, almeno un giorno prima. Le adunanze del consiglio d'amministrazione e le sue deliberazioni sono valide, anche senza comunicazione formale, quando intervengono tutti i consiglieri in carica ed i sindaci effettivi, se nominati. Per la validità delle deliberazioni del consiglio d'amministrazione è necessaria la presenza effettiva della maggioranza dei membri in carica; le deliberazioni sono prese con la maggioranza assoluta dei voti dei presenti. In caso di parità dei voti, la proposta si intende respinta.

Delle deliberazioni della seduta si redige un verbale, firmato dal presidente e dal segretario se nominato, il quale deve essere trascritto nel libro delle decisioni degli amministratori. Il consiglio di amministrazione ha tutti i poteri per l'amministrazione della cooperativa. In sede di nomina possono tuttavia essere indicati limiti ai poteri degli amministratori. Il consiglio di amministrazione può affidare specifici incarichi a singoli amministratori o a un comitato esecutivo, delegando loro i necessari poteri e precisando i contenuti, i limiti e le modalità di esercizio della delega. Non possono essere delegati i poteri concernenti le materie indicate dall'articolo 2475, comma 5, c.c. nonché i poteri in materia di ammissione, di recesso ed esclusione dei soci. Il consiglio di amministrazione deve inoltre deliberare in forma collegiale nei casi in cui oggetto della decisione siano la remunerazione della prestazione mutualistica, il ristorno, il conferimento, la cessione o l'acquisto di azienda o di ramo d'azienda, la costituzione o assunzione di una partecipazione rilevante in altra società. In caso di istituzione del comitato esecutivo, delle deliberazioni delle adunanze dovrà essere redatto verbale, sottoscritto dai componenti, il quale deve essere trascritto in apposito libro delle decisioni del comitato esecutivo. Ogni centottanta giorni gli organi delegati devono

riferire agli amministratori e al collegio sindacale, se nominato, sul generale andamento della gestione e sulla sua prevedibile evoluzione, nonché sulle operazioni di maggior rilievo, in termini di dimensioni o caratteristiche, effettuate dalla cooperativa e dalle sue controllate. Gli amministratori relazionano, in occasione dell'approvazione del bilancio di esercizio, sui criteri seguiti nella gestione sociale per il conseguimento dello scopo mutualistico, con particolare riferimento alla sussistenza del requisito della prevalenza mutualistica o alle azioni che si intendono intraprendere per riacquistare il requisito stesso in caso di perdita temporanea ai sensi dell'articolo 2545-octies c.c.. Nella medesima relazione gli amministratori devono illustrare le ragioni delle determinazioni assunte con riguardo all'ammissione di nuovi soci. La rappresentanza della cooperativa spetta al presidente del consiglio, al vicepresidente ed ai consiglieri delegati, se nominati. In caso di mancanza sopravvenuta di uno o più amministratori, gli altri provvedono a sostituirli nei modi previsti dall'art. 2386 del codice civile. Se viene meno la maggioranza degli amministratori, quelli rimasti in carica devono ricorrere alla decisione dei soci per la sostituzione dei mancanti. In caso di mancanza sopravvenuta di tutti gli amministratori, il ricorso alla decisione dei soci deve essere fatto d'urgenza dal collegio sindacale, se nominato, il quale può compiere nel frattempo gli atti di ordinaria amministrazione. In caso di mancanza del collegio sindacale, il consiglio di amministrazione è tenuto a far ricorso alla decisione dei soci e rimane in carica fino alla sua sostituzione. Spetta alla decisione dei soci determinare i compensi dovuti agli amministratori e ai membri del comitato esecutivo, se nominato. In presenza di amministratori investiti di particolari cariche, la remunerazione degli stessi è stabilita dal consiglio di amministrazione, sentito il parere del collegio sindacale, se nominato.

ART.19 COLLEGIO SINDACALE

La nomina del collegio sindacale è obbligatoria ove si verificassero i presupposti di legge di cui all'articolo 2543 del codice civile. Il collegio sindacale, qualora nominato dall'assemblea, si compone di tre membri effettivi e due supplenti, tutti in possesso dei requisiti di legge. I sindaci supplenti sono destinati a subentrare in ordine di anzianità, e sempre nel rispetto dei requisiti di legge, agli effettivi che eventualmente si rendessero indisponibili nel corso del mandato. Presidente del collegio sindacale è nominato dall'assemblea. I sindaci restano in carica per tre esercizi, e scadono alla data dell'assemblea convocata per l'approvazione del bilancio relativo al terzo esercizio della carica. Essi sono rieleggibili. La cessazione dei sindaci per scadenza del termine ha effetto dal momento in cui il collegio è stato ricostituito. Il collegio sindacale vigila sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione ed in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla società e sul suo concreto funzionamento. Il collegio deve riunirsi almeno ogni 90 (novanta) giorni e delle riunioni del collegio deve redigersi verbale sottoscritto dagli intervenuti. Il collegio sindacale è regolarmente costituito con la presenza della maggioranza dei sindaci e delibera a maggioranza assoluta dei presenti. I sindaci devono assistere alle assemblee, alle adunanze del consiglio d'amministrazione, e alle riunioni del comitato esecutivo, se nominato. In caso di omissione o di ingiustificato ritardo da parte degli amministratori, il collegio sindacale deve convocare l'assemblea ed eseguire le pubblicazioni prescritte dalla legge. Può altresì, previa comunicazione al consiglio d'amministrazione, convocare l'assemblea qualora nell'espletamento del suo incarico ravvisi fatti censurabili di rilevante gravità e vi sia urgente necessità di provvedere. I sindaci, in occasione della approvazione del bilancio di esercizio, devono indicare specificamente nella relazione prevista dall'art. 2429 del codice civile i criteri seguiti nella gestione sociale per il perseguimento dello scopo mutualistico e la sussistenza del requisito della prevalenza ai sensi dell'articolo 2513 del codice civile.

sindaci, oltre ad effettuare gli accertamenti periodici, possono in qualsiasi momento procedere, anche individualmente, ad atti di ispezione e di controllo, avendo inoltre la facoltà di chiedere agli amministratori notizie, anche con riferimento a società controllate, sull'andamento delle operazioni sociali o su determinati affari. Possono scambiare informazioni con i corrispondenti organi delle società controllate in merito ai sistemi di amministrazione e controllo ed all'andamento generale dell'attività sociale. Nell'espletamento di specifiche operazioni di ispezione e di controllo, i sindaci - sotto la propria responsabilità ed a proprie spese - possono avvalersi di propri dipendenti ed ausiliari, i quali tuttavia non debbono trovarsi in una delle condizioni di ineleggibilità e decadenza previste dall'art. 2399, c.c.. Il consiglio d'amministrazione può, tuttavia, rifiutare agli ausiliari e ai dipendenti dei sindaci l'accesso a informazioni riservate. Di ogni ispezione, anche individuale, dovrà compilarsi verbale da inserirsi nell'apposito libro. Ricorrendo i presupposti di cui all'art. 2409-bis del codice civile, il collegio sindacale, qualora nominato, esercita anche il controllo contabile. L'assemblea dei soci può, in ogni caso, anche qualora non sia obbligatorio per legge, incaricare un revisore contabile o una società di revisione di effettuare il controllo contabile. L'incarico ha durata di tre esercizi, con scadenza alla data dell'assemblea convocata per l'approvazione del bilancio relativo al terzo esercizio dell'incarico.

Gli incaricati del controllo contabile:

- 1) verificano nel corso dell'esercizio e con periodicità almeno trimestrale, la regolare tenuta della contabilità sociale e la corretta rilevazione nelle scritture contabili dei fatti di gestione;
- 2) verificano se il bilancio di esercizio e, ove redatto, il bilancio consolidato corrispondono alle risultanze delle scritture contabili e degli accertamenti eseguiti e se sono conformi alle norme che li disciplinano;
- 3) esprimono con apposita relazione un giudizio sul bilancio di esercizio e sul bilancio consolidato, ove redatto.

L'assemblea determina il corrispettivo spettante agli incaricati per l'intera durata dell'incarico.

ART.20 PATRIMONIO

Il patrimonio della cooperativa è costituito:

- a) dal capitale sociale, che è variabile ed è rappresentato da quote, ciascuna del valore non inferiore e non superiore ai limiti stabiliti dalla legge;
- b) dalla riserva legale formata con gli utili di cui all'articolo 32 e con il valore delle quote eventualmente non rimborsate ai soci receduti od esclusi ed agli eredi dei soci deceduti;
- c) dalla riserva straordinaria;
- d) da ogni altro fondo di riserva costituito dall'assemblea e/o previsto per legge.

Per le obbligazioni sociali risponde soltanto la società con il suo patrimonio e conseguentemente i soci nel limite delle quote sottoscritte.

Le riserve sono indivisibili e non possono essere ripartite, in qualunque forma, fra i soci né durante la vita sociale né all'atto dello scioglimento.

ART.21 RISTORNI

L'assemblea che approva il bilancio può deliberare, su proposta del consiglio d'amministrazione, l'erogazione del ristorno ai soci cooperatori, nel rispetto dei limiti e delle condizioni stabilite dalla normativa vigente, dalle disposizioni del presente statuto e dal relativo apposito regolamento.

Il ristorno è ripartito tra i soci cooperatori proporzionalmente alla qualità e alla quantità degli scambi mutualistici, in conformità con i criteri stabiliti dall'apposito regolamento, i quali - in via generale - debbono considerare la qualità e quantità della prestazione

lavorativa dei soci ai fini di erogare loro un trattamento economico ulteriore rispetto alle retribuzioni contrattuali.

L'assemblea può deliberare la ripartizione dei ristorni a ciascun socio:

- a) in forma liquida;
- b) mediante aumento proporzionale delle rispettive quote (anche in deroga all'articolo 2525 del c.c.).

ART.22 ESERCIZIO SOCIALE

L'esercizio sociale va dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno.

Alla fine di ogni esercizio sociale il consiglio d'amministrazione provvede alla redazione del bilancio, secondo le disposizioni di legge. Gli amministratori documentano, nella nota integrativa, la condizione di prevalenza, ai sensi dell'articolo 2513 del codice civile. Il bilancio deve essere presentato all'assemblea dei soci per l'approvazione entro 120 (centoventi) giorni successivi alla chiusura dell'esercizio sociale.

ART.23 DESTINAZIONE DELL'UTILE

- a) una quota non inferiore al 30% alla riserva legale;
- b) una quota pari al 3% ai fondi mutualistici per la promozione e lo sviluppo della cooperazione, ai sensi dell'articolo 11 della L.59/1992;
- c) ad eventuale remunerazione del capitale sociale effettivamente versato in misura non superiore all'interesse massimo dei buoni postali fruttiferi, aumentato di due punti e mezzo;
- d) un'eventuale quota ad aumento gratuito del capitale sociale sottoscritto e versato dai soci operatori, ai sensi e nei limiti stabiliti dall'articolo 7 della Legge 59/1992;
- e) quanto residua alla riserva straordinaria indivisibile.

ART.24 SCIoglimento

Lo scioglimento anticipato della cooperativa, quando ne ricorrano i presupposti di cui all'art. 2545- duodecies del codice civile, è deliberato dall'assemblea straordinaria, la quale decide:

- a) il numero dei liquidatori e le regole di funzionamento del collegio in caso di pluralità di liquidatori;
- b) la nomina dei liquidatori, con indicazione di quelli cui spetta la rappresentanza della cooperativa;
- c) i criteri in base ai quali deve svolgersi la liquidazione, i poteri dei liquidatori, con particolare riguardo alla cessione di singoli beni o diritti o blocchi di essi; gli atti necessari per la conservazione del valore dell'impresa, ivi compreso il suo esercizio provvisorio, anche di singoli rami, in funzione del miglior realizzo.

La società potrà, in qualunque momento, revocare lo stato di liquidazione, occorrendo previa eliminazione della causa di scioglimento, con delibera dell'assemblea, assunta con le maggioranze previste per la modifica dell'atto costitutivo e dello statuto. I soci che non abbiano concorso alle deliberazioni riguardanti la revoca dello stato di liquidazione hanno diritto di recedere. In caso di scioglimento l'intero patrimonio, dedotto il capitale effettivamente versato dai soci ed eventualmente rivalutato, deve essere destinato ai fondi mutualistici.