

E.LABORA Società Cooperativa

Sede operativa: Loc. Autoporto, 22 – 11020 Pollein (AO)

Sede legale: Reg. Borgnalle, 12 – 11100 AOSTA

P.I./C.F. 01204970071

Tel. 0165 1845126

CORSO “DIVERSIFICARE L’ATTIVITÀ E AUMENTARE LA COMPETITIVITÀ”

(CUP B78D19000390005)

Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Autonoma Valle d’Aosta**MISURA M 01 “Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione” - Sottomisura 1.1****Sede: Fédération des Coopératives Valdôtaines, rue de la Maladière, 124 – St.-Christophe (AO)**

Al termine del corso verrà rilasciato un certificato di frequenza agli allievi che abbiano partecipato ad un minimo del 70% delle ore complessivamente previste.

<i>Temì trattati</i>	<i>Ore</i>	<i>Docenti</i>	<i>Data/ora</i>
<i>SERVIZI: le attività ricreative nell’ambiente agricolo, nel sociale e nei servizi alla persona</i>	<i>7,5</i>		<i>Venerdì 1° ott 2021</i>
Presentazione degli obiettivi e dei contenuti del percorso. Analisi critica della realtà locale in termini di multifunzionalità, vantaggi e criticità delle scelte di differenziazione.	1,5	Ezio Donzel (coordinatore del progetto)	8.30-10.00
Illustrazione della nuova legge regionale 18 maggio 2021, n°12 sull’agricoltura sociale	0,5	R.A.V.A. - Investimenti aziendali e pianificazione agricolo-territoriale	10.00-10.30
Testimonianza di un’azienda di allevamento ovi-caprino attiva nel sociale che racconta le sue esperienze di inclusione lavorativa di persone disabili, accoglienza di ragazzi nei centri estivi, didattica all’aperto ed altre iniziative a carattere didattico-ricreativo.	2,0	Alessandro Bruno (La Petite Ferme du Bonheur - Doues)	10.30-12.30
Attività di progettazione dei piani di diversificazione per le aziende: <ul style="list-style-type: none">• brain-storming sulle aspettative e le in idee in merito alla multifunzionalità;• illustrazione del metodo proposto per passare dall’idea di differenziazione alla pianificazione del progetto aziendale;• elaborazione degli stimoli ricevuti durante la mattinata;• esame individualizzato della situazione aziendale di partenza: vincoli e risorse.	3,5	Alessandra Ponsetti	14.00-17.30

<i>Temi trattati</i>	<i>Ore</i>	<i>Docenti</i>	<i>Data/ora</i>
<i>PRODOTTI: l'azienda agricola protagonista dell'educazione alimentare</i>	<i>7,5</i>		<i>Martedì 5 ott 2021</i>
Produzioni locali e alimentazione: <ul style="list-style-type: none"> ✓ conoscere la differenza tra alimentazione e nutrizione; ✓ dalla terra alla tavola: il valore nutrizionale del prodotto fresco; ✓ il caso dei cereali antichi: le grandi differenze con quelli industriali e perché sono più indicati nell'alimentazione umana. 	1,5	Ornella Cerise	8,30 10,00
Testimonianza di un'azienda agricola che, accanto alla coltivazione e alla trasformazione di erbe officinali, ortaggi e piccoli frutti, ha attivato varie iniziative di educazione alimentare in qualità di naturopata.	2,5	Cristina Faoro (Azienda La Sauvagette – St. Pierre)	10,00 12,30
Attività di progettazione dei piani di diversificazione per le aziende: <ul style="list-style-type: none"> • elaborazione degli stimoli ricevuti durante la mattinata; • individuazione dei possibili percorsi di differenziazione all'interno della propria azienda; • mappatura delle aree di criticità e delle possibili azioni e procedure di soluzione: elaborazione individuale e confronto di gruppo; • identificazione degli aspetti che richiedono approfondimento e modalità di reperimento delle informazioni. 	3,5	Alessandra Ponsetti	14,00 17,30

Programma di visita didattica

Data prevista: venerdì 08/10/21

Destinazione: Rivarolo Canavese e Pavone Canavese

La durata complessiva della trasferta è di 12,5 ore, con un tempo effettivo destinato alle attività didattiche di 7,5 ore

Sede di visita	Temi/stimoli alla diversificazione in azienda
<ul style="list-style-type: none">• Azienda agricola biologica “Cascina Torrione” a Rivarolo Canavese, che ha trasformato un’azienda allevatrice in azienda multifunzionale centrata sulle attività di asilo nido e fattoria didattica. Interessante la sinergia creata tra produzioni agricole, trasformazione dei prodotti e somministrazione diretta degli alimenti.	<ul style="list-style-type: none">• l’agrinido: l’organizzazione, le attività collegate all’ambiente agricolo, gli aspetti gestionali e amministrativi affrontati.• la fattoria didattica e i centri estivi: i laboratori collegati al mondo agricolo quali esperienze educative in grado di sviluppare i sensi e promuovere il contatto con l’ambiente circostante.• le sinergie tra le diverse attività aziendali: le produzioni agricole, la bottega, la somministrazione degli alimenti nell’agriturismo e nell’agrinido;• la filiera chiusa dei prodotti agricoli quale opportunità per migliorare il rendimento economico.
<ul style="list-style-type: none">• Azienda agricola “La Cascinassa” a Pavone Canavese, che può condividere la sua esperienza di differenziazione dell’attività principale di allevamento bovino con l’agripasticceria e la fattoria didattica.	<ul style="list-style-type: none">• L’agripasticceria: i prodotti e gli aspetti organizzativi e commerciali;• La fattoria didattica: i laboratori di partecipazione ai cicli del cibo quali esperienze e insegnamenti basilari per futuri consumatori consapevoli;• Le sinergie tra le diverse attività aziendali: allevamento, prodotti caseari e carni, agriturismo, agripasticceria e fattoria didattica.

<i>Temi trattati</i>	<i>Ore</i>	<i>Docenti</i>	<i>Data</i>
<i>AMBIENTE: educazione ambientale e percorsi naturalistici/culturali</i>	<i>7,5</i>		<i>Martedì 12 ott 2021</i>
<p>I valori ambientali, naturalistici, storico-culturali, tradizionali, enogastronomici della Valle d'Aosta come input per un turismo esperienziale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inquadramento del turismo esperienziale nel panorama turistico; • alcuni dati sulle nuove forme di turismo; • la percezione della nostra regione da parte del turista, cosa cerca e cosa vuole; • gli elementi forti del nostro territorio spendibili in questo settore; • chi sono gli "attori" e come si delinea il "pubblico" del turismo esperienziale; • come si progettano le esperienze anche attraverso alcuni esempi pratici ed esplicativi; • le sinergie possibili e le professionalità coinvolte. 	2,0	Fabio Marguerettaz / Maria Garrone (Alp In sas – gestione di siti naturali e culturali, educazione ambientale, turismo esperienziale, cicloturismo)	8,30 10,30
<p>Testimonianza di un'azienda agricola produttrice di miele, frutta, prodotti dell'orto ed erbe aromatiche che, a fianco del suo impegno nel "sociale", differenzia la sua attività con l'offerta di visite e percorsi guidati alla scoperta degli ambienti naturali della Valle d'Aosta.</p>	2,0	Marisa Chiappin (Ambiente Grumei - Verrayes)	10,30 12,30
<p>Attività di progettazione dei piani di diversificazione per le aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaborazione degli stimoli ricevuti durante la mattinata; • condivisione degli approfondimenti ricercati; • formulazione dei piani di diversificazione individualizzati sulla scorta dei risultati precedenti in termini di stimoli, analisi ed informazioni raccolte. 	3,5	Alessandra Ponsetti	14,00 17,30

<i>Temi trattati</i>	<i>Ore</i>	<i>Docenti</i>	<i>Data</i>
<i>TERRITORIO: sistemazioni e piccoli interventi nei boschi dotati di alberi di castagno da frutto e valorizzazione delle produzioni nell'ottica della filiera corta</i>	<i>7,5</i>		<i>Venerdì 15 ott 2021</i>
<p>Panoramica sul ruolo della castanicoltura nella cultura e nel territorio della VDA.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Il paesaggio del castagneto da frutto e la sua importanza nella tradizione locale; ✓ le patologie venute da lontano, l'abbandono dei boschi di castagno e il degrado dei suoli; ✓ il valore di monumentalità dei castagneti da frutto, la loro tutela; accorgimenti e regolamenti per il loro trattamento; ✓ la manutenzione dei territori di media montagna quale possibile integrazione dell'attività agricola. 	1,5	Giorgio Cuaz (Istruttore tecnico c/o Assessorato Agricoltura e risorse naturali)	8,30 10,00
<p>L'artigianato del legno quale attività della tradizione agricola; le opportunità offerte dall'artigianato per creare nuove filiere integrative per le aziende agricole.</p>	1,5	Jean-Paul Vai (IVAT)	10,00 11,30
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Testimonianza di un'azienda locale attiva nella valorizzazione della castanicoltura e nella coltivazione di nocciole; ✓ La valorizzazione del prodotto trasformato nella filiera corta. 	1,0	Federico Broglia	11,30 12,30
<p>Attività di progettazione dei piani di diversificazione per le aziende:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elaborazione degli stimoli ricevuti durante la mattinata; • completamento del piano di differenziazione aziendale con ipotesi di azioni sostenibili; • riepilogo complessivo del percorso con mappatura delle risorse di rete (locali e non) utili allo sviluppo del progetto. 	3,5	Alessandra Ponsetti	14,00 17,30
DURATA TOTALE CORSO	30		