

PSR
RAFGV 2014-2020
Strategia di cooperazione
territoriale
Mis. 16.7.1

Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle
produzioni, della multifunzionalità delle aziende e
dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi,
delle Risorgive e della Pianura Pordenonese. Gra.MA.R.
Decreto n° 7658/AGFOR del 23/10/2020



Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali

e

Attività promozionali e divulgative dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese



Saida Favotto
Stefano Filacorda
Lorenzo Frangini
Edi Piasentier
Chiara Sarnataro

Dipartimento di Scienze Agroalimentari,
ambientali e animali, Università di Udine

PREMESSA

L'Università di Udine ha contribuito alla realizzazione del progetto *Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese* con due interventi funzionali all'attuazione della strategia (rif. Art. 9 Del. 788/2018):

- A- Studi sulla zona interessata, studi di fattibilità, stesura di piani aziendali, di piani ambientali, di piani di gestione forestale o di documenti equivalenti ed elaborazione della strategia**
- B- Attività di animazione della zona interessata
- C- Gestione della cooperazione
- E- Attività promozionali e divulgative dei risultati**
- D.3- Investimenti immateriali creazione o implementazione di siti web, applicazioni multimediali, acquisizione di marchi, brevetti, licenze, diritti d'autore, marchi commerciali

In questo documento, che si configura come la **Relazione finale** delle attività svolte, vengono schematicamente riassunti i risultati degli interventi effettuati. Per la loro completa descrizione si rinvia al sito web del progetto <https://magredierisorgivefvg.eu/>, dove sono stati raccolti la descrizione degli interventi effettuati, sistematicamente aggiornati durante la loro realizzazione, della realtà produttiva e naturalistica dell'area, dei percorsi naturalistici ed enogastronomici e dell'offerta agrituristica, individuati e descritti anche attraverso una mappa georeferenziata.

INDICE

Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese, con approfondimento tematico relativo alla caratterizzazione di una filiera locale da carne antibiotic-free, tracciata mediante applicazione della tecnologia blockchain.....	5
Parte 1. Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali	6
WP1: Definizione del Paniere/ repertorio scientifico dei prodotti agroalimentari dell'ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese	7
WP2: Analisi delle filiere dei prodotti selezionati:	9
WP3: Raccolta dei dati e delle informazioni per la costruzione della mappa virtuale:	10
WP4: Costruzione e alimentazione del database georeferenziato per archiviare le coordinate geografiche assieme alle informazioni relative al processo produttivo e alle caratteristiche dell'azienda per costruire un Sistema Informativo Territoriale da utilizzare in successive applicazioni.	14
Parte 2- Approfondimento tematico: caratterizzare una filiera locale da carne antibiotic-free, tracciata mediante applicazione della tecnologia blockchain.....	17
WP1: Analisi, caratterizzazione e organizzazione della filiera	18
WP2: Valutazione delle prospettive e potenzialità d'implementazione di una strategia produttiva e commerciale antibiotic-free per differenziare e valorizzare la filiera locale.	20
WP3: Valutazione della possibilità d'implementazione di un sistema di tracciabilità basato sulla tecnologia blockchain per la filiera locale.....	21
WP4: Indagine qualitativa (focus group) e quantitativa su conoscenza, percezioni e interesse degli attori della filiera (allevatore, assistenza tecnica e veterinaria, macellatore, servizi veterinari, trasformatore, distribuzione commerciale, consumatore) allo sviluppo di preparati carnei antibiotic-free.	25
E- Attività promozionali e divulgative dell'ambito rurale	28
dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese.	28
3-Attività inerenti la comunicazione e divulgazione	29
3.1: Comunicare, Conoscere e Visitare il territorio e le produzioni: Incontri e visite con i cittadini	29
3.2: Creazione e promozione di social network sull'area di progetto e sulle attività progettuali, implementazione del sito web, pubblicazioni e articoli sulla stampa locale	39
3.3: Workshop con i portatori di interesse	41
3.4: Produzione di materiale divulgativo sui risultati del progetto.....	45
3.5: Altre attività	46

Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese, con approfondimento tematico relativo alla caratterizzazione di una filiera locale da carne antibiotic-free, tracciata mediante applicazione della tecnologia blockchain.

TITOLO INTERVENTO: A.1

Premessa

Lo studio proposto riguarda l'ambito territoriale del partenariato, cioè il sistema rurale tra Magredi, Risorgive e Pianura Pordenonese.

Si articola in due parti, la seconda delle quali si configura come un approfondimento tematico della strategia riguardante un aspetto economico-produttivo peculiare dell'ambito rurale. Esso sarà realizzato da un gruppo di lavoro interdisciplinare dell'Università di Udine PP16 DI4A-UNIUD che unisce competenze negli ambiti geografico e ambientale, giuridico, della produzione e qualità e del marketing dei prodotti agroalimentari.

Parte 1. Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali

Obiettivi

Lo studio ha avuto la duplice finalità di valorizzare le tipicità e le vocazioni produttive del territorio e al contempo rafforzare il mercato locale e la redditività delle aziende attraverso la realizzazione di uno strato tematico su base cartografica georeferenziata, riguardante i prodotti agroalimentari tipici e locali dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese, che rappresenta la rete di produttori, trasformatori e punti di commercializzazione.

Esso è finalizzato a migliorare la conoscenza e la percezione della qualità dei prodotti tipici e locali dell'area di riferimento, facilitare l'accesso ai prodotti e alle aziende che li producono e li distribuiscono direttamente; fornire alle Amministrazioni Locali e quella regionale, agli operatori del settore, ai soggetti interessati, uno strumento aggiornato di conoscenza e di programmazione territoriale su base informatica integrabile con gli strati tematici ambientali, urbanistici e socioeconomici già disponibili da varie fonti.

Le attività svolte vengono presentate per work package, così come sono state programmate.

WP1: Definizione del Paniere/ repertorio scientifico dei prodotti agroalimentari dell'ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese:

- definizione e identificazione dei prodotti tipici (DOC, DOP, IGP, AQUA, Prodotti agroalimentari tradizionali, DE.CO) e locali (PPL, ortofruttili);
- selezione di prodotti rappresentativi della storia, della tradizione e della genuinità del territorio e/o tali da assumere il ruolo di risorse e di traino per lo sviluppo economico del territorio.

RISULTATI

L'attività di ricerca riguardante la definizione del paniere dei prodotti agroalimentari dell'ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese ha previsto inizialmente una ricerca sulle **definizioni dei parametri** per l'identificazione dei prodotti tipici e locali basandosi sulle certificazioni di prodotto e di processo maggiormente utilizzate, accanto ai fattori distintivi in grado di valorizzare il territorio sotto il profilo economico, ecologico e sociale.

Da questa indagine sono stati identificati i seguenti criteri che hanno guidato la selezione dei prodotti e delle aziende:

- **Tipico:** prodotti con capacità evocativa e legame con il territorio e la sua storia che racchiude tradizione, tecnologie e cultura specifiche di un territorio. Rientrano in questa categoria i prodotti a marchio DOP, IGP e STG, ma anche DE.CO., PPL, AQUA e "io sono FVG"
- **Locale:** prodotti derivanti da agricoltura e allevamento provenienti dall'areale del progetto, che comprende i comuni dell'area geografica di riferimento, ed eventualmente, porzioni di territorio confinante nel caso in cui solo una parte della materia prima venga lavorata nelle aziende selezionate. Questo è il caso di un paio di latterie che acquistano il latte da aziende zootecniche al confine con la provincia di Pordenone.
- **Filiera corta:** è una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato di passaggi produttivi e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore come nel caso della vendita diretta, la partecipazione a mercati locali settimanali, campagna amica, fiere locali. Per quanto riguarda i trasformati, le materie prime conferite devono essere locali.
- **Valenza sociale:** è un criterio che lega i prodotti aziendali alle attività intraprese sul territorio con il coinvolgimento dei cittadini. Questo include le Cooperative sociali, le fattorie didattiche e l'animazione sul territorio: accoglienza dei turisti, attività dimostrative, cantine aperte, pesca, collaborazioni con enti sociali ecc.
- **Sostenibilità:** come stabilito nella Conferenza delle Nazioni Unite sull'ambiente del 1972, con sostenibilità si intende la condizione di uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità alle generazioni future, di realizzare i propri. Le aziende "sostenibili" devono creare un equilibrio tra il consumo di risorse e la loro rigenerazione, così come tra la produzione di inquinanti e la loro naturale eliminazione. Nell'ambito del progetto PSR, sono stati considerati i prodotti di aziende attente a questo aspetto in possesso di certificazioni ambientali, come SQNPI (sistema di qualità nazionale di produzione integrata) e CSQA, dove viene garantito il mantenimento della biodiversità, un'attenta gestione reflui, un limitato utilizzo di pesticidi/farmaci, la gestione di scarti agricoli e alimentari

Per ogni filiera sono stati individuati i prodotti e le aziende che rispettavano i criteri scelti, attraverso interviste e questionari (punto WP3).

Per quanto riguarda la scelta dei prodotti si è ritenuto opportuno analizzare tutte le filiere agroalimentari (orticoltura, frutticoltura, apicoltura, enologia, birra, carne e derivati, settore latte e pesca) scegliendo i prodotti e trasformati più rappresentativi come di seguito elencati:

Filiera orticoltura: insalate e radicchi, asparagi, pomodori, cavoli, carote, rape, zucchine, cipolle, peperoni, fagioli, luppolo, zafferano ed erbe aromatiche. Tra i trasformati si ricordano: le verdure sott'olio e agrodolce, salsa di pomodoro, composte a base di verdure, brovada, spezie (zafferano)

Filiera frutticoltura: ciliegie, fragole, mele, fichi, kiwi con i loro derivati sotto forma di confetture e composte

Filiera apicoltura: miele, polline

Filiera enologica: produzione di vini bianchi fermi e frizzanti (Friulano, Prosecco, Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Sauvignon, Verduzzo ecc.) rossi (Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso ecc.), ai quali si aggiunge qualche rosato (Prosecco Rosè Spumante Brut, Moscato Rosa Spumante)

Filiera carne: comprende soprattutto l'allevamento di maiali e animali da cortile (galline, tacchini, faraone) per farne salumi e preparati pronto-cuoci, ma non mancano realtà particolari come un'azienda produce chioccioline, una dedita all'allevamento dei cervi e l'azienda agricola sperimentale Ricchieri specializzata in miglioramento genetico, in collaborazione con Associazione Nazionale Allevatori Pezzata Rossa Italiana (Anapri).

Filiera latte: comprende le latterie sparse sul territorio. Oltre al latte fresco, le produzioni sono innumerevoli e spaziano dai prodotti più tradizionali (Montasio DOP, frant, ricotta) a quelli più lontani dalla tradizione regionale (erborinati, paste filate, stracchini)

Settore pesca: allevamento di trote e specie d'acqua dolce

La fig. 1 schematizza la percentuale di aziende considerate per ogni filiera

DISTRIBUZIONE PRODOTTI PER TIPOLOGIA

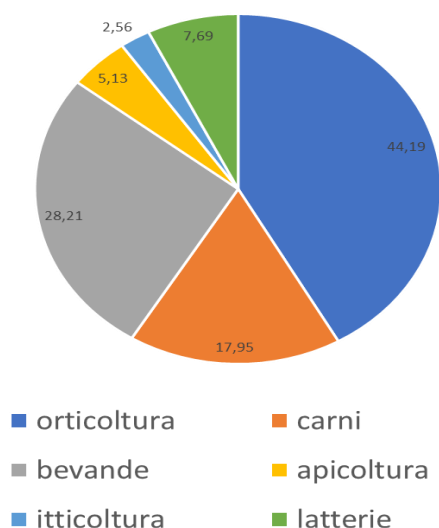


Fig. 1: Percentuale delle produzioni aziendali

WP2: Analisi delle filiere dei prodotti selezionati:

- identificazione delle aziende agricole e di trasformazione che vendono i prodotti tipici direttamente al consumatore finale o che partecipano a filiere corte locali (es. caseifici cooperativi, cooperative carni);
- identificazione delle aziende agricole e dei mercati comunali e contadini che vendono i prodotti locali ortofrutticoli;
- raccolta delle informazioni relative alle caratteristiche agronomiche, zootecniche e tecnologiche che rendono i loro prodotti dei prodotti tipici e di qualità, nonché alle proprietà sensoriali, agli eventuali disciplinari di produzione e di etichettatura, ecc.

RISULTATI

Alla luce dei criteri definiti nel WP1, l'analisi delle filiere si è focalizzata sulle realtà aziendali territoriali, in particolare, è stato considerato un numero iniziale di circa 200 aziende agroalimentari, valutate, attraverso questionari e interviste (WP3). Le domande sono state focalizzate sulla loro capacità di produrre alimenti tipici, partendo da produzioni locali, utilizzando canali di vendita diretti sul territorio, attraverso una filiera corta (mercati comunali o della regione).

Sono state censite le più importanti certificazioni di prodotto e aziendali (marchi di qualità), in particolare: DOP, IGP, PPL, AQUA, DE.CO., Slowfood per i prodotti e SQNP, IosonoFVG, Biologico, GlobalGAP, Agroambiente, VIVA, Ecolabel per le aziende.

Dopo questo studio, integrando criteri, caratteristiche e certificazioni sono state selezionate 43 aziende da inserire successivamente nella mappa virtuale nel sito web (WP4) assieme ai mercati presenti sul territorio e alle aziende che vi partecipano.

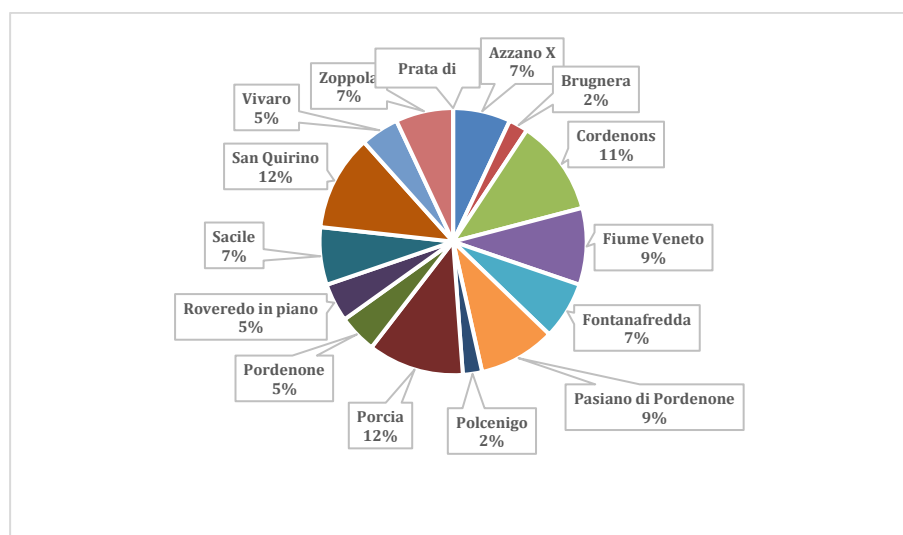


Fig. 2: Distribuzione territoriale delle 43 aziende selezionate in virtù dei criteri previsti nel WP1

Sul sito del progetto è possibile visualizzare i mercati del territorio <https://magredierisorgivefvg.eu/aziende/> e, una volta selezionati, avere maggiori info su orari, indirizzo e bancarelle, come da immagine sottostante

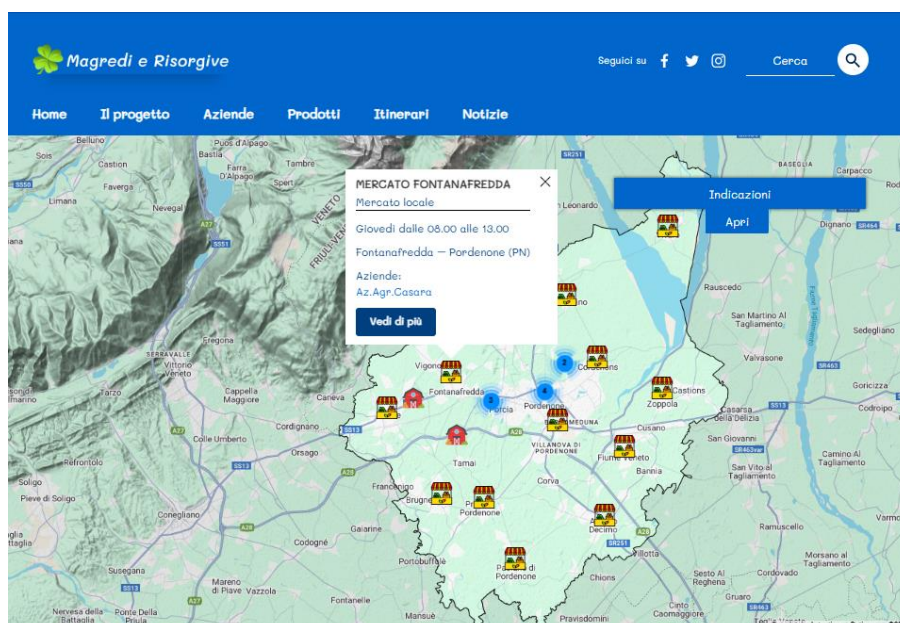


Fig. 3: Esempio di risultato visualizzabile sul sito di progetto con ricerca “mercato”, dal menu “aziende”

Tabella1: elenco dei mercati presenti nell’ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese

N	Comune	Dove	Giorno
1	San Quirino	Via Mason - San Quirino (PN)	martedì
2	Vivaro	Centro	martedì
3	Cordenons	Piazza Della Vittoria	venerdì
4	Zoppola	Via Roma - Zoppola (PN)	martedì
5	Pordenone	Via Mazzini - Pordenone (PN)	mercoledì
		piazza XX Settembre Pordenone (PN)	sabato
		Mercato di quartiere - Sacro Cuore Pordenone (PN)	venerdì
		Mercato di quartiere - Torre Pordenone (PN)	giovedì
		Mercato di quartiere - Villanova Pordenone (PN)	venerdì
6	Roveredo in piano	Piazza Roma - Roveredo In Piano (PN)	giovedì
7	Fontanafredda	Via Cavour - Fontanafredda (PN)	giovedì
8	Sacile	Piazza del popolo - Sacile (PN)	giovedì
9	Porcia	Via De Pellegrini	venerdì
10	Fiume veneto	Piazza Bagellardo	giovedì
11	Azzano X	Piazza Libertà	lunedì
		Mercato Agricolo Azzanese	mercoledì
		Piazza Garibaldi, Frazione Tiezzo	giovedì
12	Pasiano di Pordenone	Via Molini	venerdì
13	Prata di Pordenone	piazza Wanda Meyer	martedì
14	Brugnera	Piazza Mercato, loc. Maron	mercoledì

WP3: Raccolta dei dati e delle informazioni per la costruzione della mappa virtuale:

- mappatura delle aziende produttrici e trasformatrici e dei mercati locali dei prodotti selezionati;
- formulazione e compilazione di questionari per rilevare informazioni strutturali, tecnologiche ed economiche relative alle aziende produttrici e trasformatrici, all’organizzazione delle imprese e

delle filiere corte; alle modalità di vendita diretta e nei mercati locali dei prodotti selezionati; all'offerta stagionale, ecc.

- redazione delle schede informative dei prodotti selezionati con descrizione delle caratteristiche nutrizionali e qualitative, della loro storia, delle modalità di consumo e di eventuali ricette (anche in rapporto alle iniziative degli altri tematismi; es. cucine didattiche) e di altre informazioni utili per mettere in risalto la loro connotazione di prodotto locale e tipico.

RISULTATI

Coerentemente agli obiettivi del punto WP3, è stato preparato un questionario da somministrare alle aziende per selezionarle, verificando i requisiti cercati in termini di produzioni tipiche, locali, con filiera produttiva corta e sostenibile, e possibilmente con una valenza sociale, declinata anche come animazione sul territorio. I questionari sono stati proposti attraverso interviste personali, presso l'azienda stessa, o telefonicamente, oppure tramite compilazione del modulo su piattaforma informatica (Google moduli).

Il questionario comprendeva domande anagrafiche, descrittive, geo localizzazione, prodotti venduti e trasformati, eventuali certificazioni, oltre a domande relative alla sostenibilità e all'attenzione per l'ecologia.

In particolare, è stato chiesto di indicare:

- a) Posizione
- b) Referente aziendale
- c) Contatti (tel, mail, pagine web e social)
- d) Indirizzo e nome dello spaccio aziendale (se diverso dalla sede aziendale)
- e) Orari di apertura
- f) La presenza in mercati locali (es: comunali, Km0, ecc.) Se sì, specificare quali e in che giornate
- g) Se era prevista la vendita on-line e/o consegna a domicilio
- h) Elenco dei prodotti venduti
- i) Certificazioni di processo (es: biologico) o di prodotto (es: marchio Aqua, PPL)
- j) Se l'azienda partecipa o ha partecipato ad attività sociali sul territorio (per es.: fattoria didattica, organizzazione eventi, collaborazioni con enti sociali, ecc.). eventualmente specificare
- k) Se l'azienda fa utilizzo di energie rinnovabili. Se sì, quali?
- l) Se si promuove il riutilizzo, anche tramite lavorazione, degli scarti. Se sì, quali?
- m) Se l'azienda promuove la conservazione della biodiversità tramite determinate pratiche agricole (es: colture a perdere, mantenimento prati stabili, ecc.) Se sì, quali?
- n) Se l'azienda zootecnica promuove la conservazione della biodiversità tramite determinate pratiche di pascolamento (es. pascolo a rotazione, turnato, ecc.) se sì, quali?

Da questa analisi è stato possibile impostare il data base da inserire nel repertorio georeferenziato. Delle 43 aziende, selezionate in questa fase, 30 hanno dichiarato di svolgere attività sociali o di animazione sul territorio (per esempio: ospitano scolaresche, fattorie didattiche, centri estivi, gare e concorsi, inclusione di persone svantaggiate); 19 su 43 sono impegnate nella conservazione della biodiversità (uso di sementi autoctone) e 28 su 43 hanno applicato o prevedono di applicare strategie per migliorare l'efficienza energetica aziendale (per es. rinnovo celle frigo, automezzi nuovi, risparmio idrico, coibentazioni ecc..)

Tra le 13 latterie censite, sette sono effettivamente attive nella trasformazione del latte, tre hanno aderito al progetto, mentre le restanti conservano solamente il punto vendita ed il nome storico.

L'immagine sottostante evidenzia le modalità di ricerca per tipologia di azienda, o di prodotto, con l'icona di riferimento: il formaggio per le latterie, la casetta rossa per le aziende, la bottega per i mercati, il boccale per i birrifici.

Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)
 MISURA 16 - COOPERAZIONE
 TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE

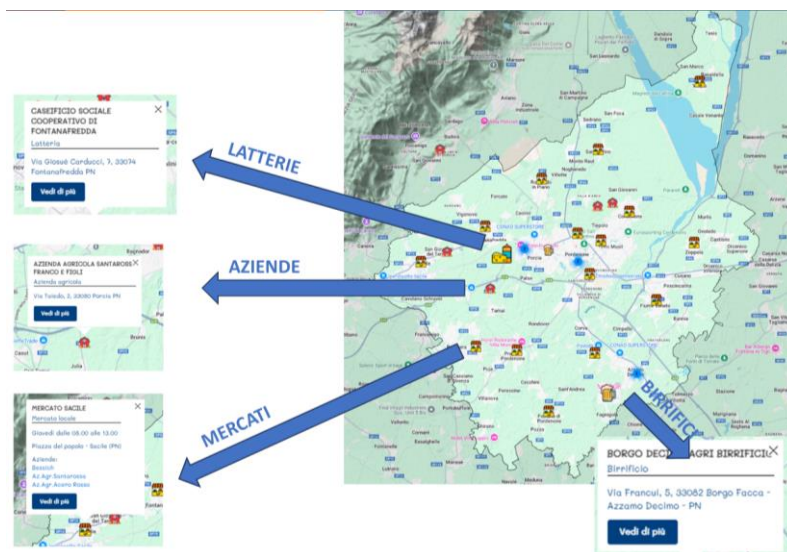


Fig. 4: Inquadramento delle realtà produttive per tipologia: mercato, latteria, birrificio o az. agricola

Le schede dei prodotti più rappresentativi per ogni filiera che sono stati selezionati e descritti sul sito web, sono accessibili alla pagina <https://magredierisorgivefvg.eu/prodotti/>
 La figura 5 visualizza la schermata di accesso alla pagina in cui sono visibili quelli scelti come rappresentativi del territorio e, per il formaggio, come esempio, la parte introduttiva e di produzione.

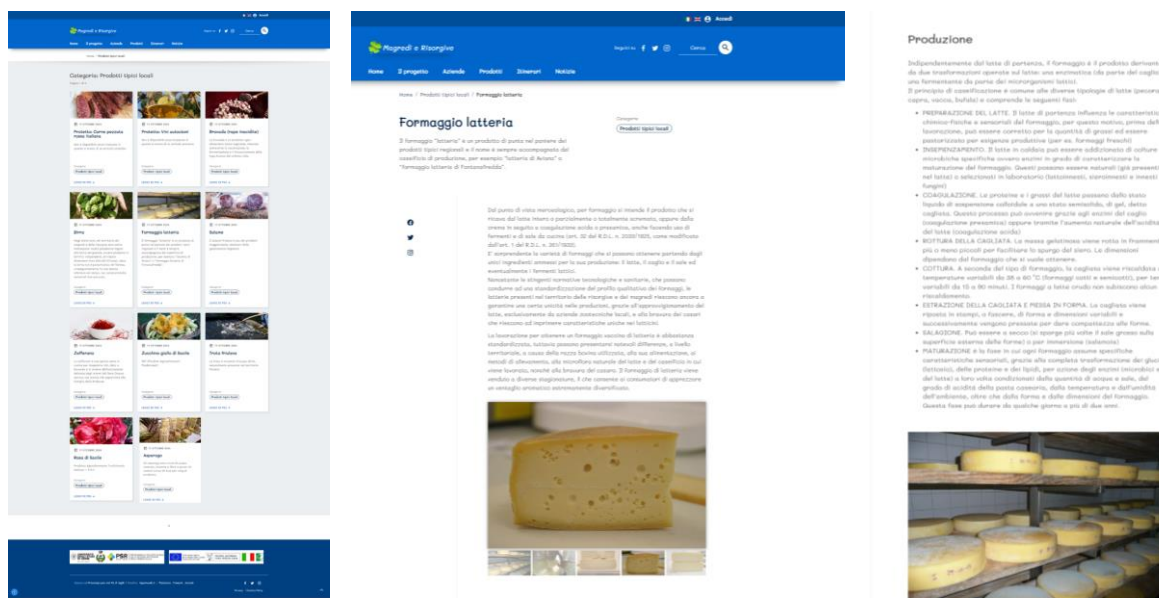


Fig.5: Immagini della sezione “prodotti” nel sito PSR

Per tutti i prodotti si è cercato, nel limite del possibile, di seguire una linea comune di presentazione, composta da: introduzione, produzione, caratteristiche valutabili sensorialmente, curiosità e/o ricette seguite dall’elenco delle aziende produttrici sul territorio aderenti al progetto.

Le schede dei prodotti tipici selezionati tra le aziende dei magredi e delle risorgive pordenonesi sono :

1	Asparago	https://magredierisorgivefvg.eu/asparago/
2	Birra	https://magredierisorgivefvg.eu/birra/
3	Rape Inacidite/brovada	https://magredierisorgivefvg.eu/brovada/
4	Carne Pezzata Rossa	https://magredierisorgivefvg.eu/carne-pezzata-rossa-italiana/
5	Formaggio di latteria	https://magredierisorgivefvg.eu/formaggio-latteria/
6	Rosa di Sacile	https://magredierisorgivefvg.eu/rosa-sacile/
7	Salame	https://magredierisorgivefvg.eu/salame/
8	Trota friulana	https://magredierisorgivefvg.eu/trota-friulana/
9	Vini autoctoni	https://magredierisorgivefvg.eu/vini-autoctoni/
10	Zafferano	https://magredierisorgivefvg.eu/zafferano/
11	Zucchino Giallo di Sacile	https://magredierisorgivefvg.eu/zucchino-giallo-di-sacile/

WP4: Costruzione e alimentazione del database georeferenziato per archiviare le coordinate geografiche assieme alle informazioni relative al processo produttivo e alle caratteristiche dell'azienda per costruire un Sistema Informativo Territoriale da utilizzare in successive applicazioni.

RISULTATI

All'interno del work package specifico, sono state attuate una serie di azioni mirate allo sviluppo di un database georeferenziato, nonché alle successive fasi di pubblicazione dei dati.

Inizialmente, i dati sono stati raccolti attraverso interviste dirette (*vis à vis* e telefoniche) condotte seguendo l'impostazione dei questionari formulati in modo tale da raccogliere le informazioni descritte nei punti WP1 e WP2. Una parte dei questionari sono stati inviati via posta elettronica (WP3), controllando la completezza delle informazioni raccolte una volta ricevute le risposte. Questa procedura ha consentito di creare una base solida per lo sviluppo del database.

Successivamente, è stato progettato e realizzato un database relazionale, basato su MySQL, in modo da garantire un inserimento standardizzato delle informazioni relative alle caratteristiche delle aziende aderenti al progetto e ai processi produttivi. Questo approccio è stato essenziale per assicurare la consistenza e l'accessibilità dei dati. Il database è stato poi integrato nel sito web del progetto, così da consentire:

- a) l'inserimento e la gestione dei dati tramite form dedicati,
- b) la pubblicazione delle informazioni su un modello standard condiviso,
- c) la pubblicazione delle informazioni all'interno di mappe interattive dinamiche, tramite cui interrogare/consultare la base dati

Il risultato di questo lavoro (WP1, WP2, WP3 e WP4) è disponibile al sito web:

<https://magredierisorgivefvg.eu/> ed è stato presentato, nella fase di elaborazione, al primo Workshop tenutosi il 12 gennaio 2023 presso il Centro Documentazione e Catalogazione dei Magredi, a San Quirino e nella sua veste finale durante il convegno di chiusura del progetto tenutosi nello stesso Centro, il 30 novembre 2024.

Il sito consente, dalla home-page, di dare visibilità alle piccole aziende, di geolocalizzarle, assieme ai mercati, di ricercare i prodotti di interesse ed avere un'accurata descrizione degli itinerari turistici e culturali del territorio, oltre alla sezione delle notizie in cui è possibile vedere ciò che è stato realizzato per il progetto.

La figura sottostante, scelta a titolo esemplificativo, mostra come vengono visualizzate le aziende coinvolte: dalla home-page, oltre ad una sintetica descrizione, sono immediatamente disponibili tutte le informazioni utili, oltre ai loghi che identificano i marchi di qualità, se presenti, e l'impegno aziendale per il rispetto dell'ambiente (figura 7). Infine, la figura 8 visualizza una schermata che consente agli utenti una ricerca per prodotto.

Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)
 MISURA 16 - COOPERAZIONE
 TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE



Figura 6: Home page di una delle aziende dal sito realizzato



Figura 7: Descrizione dei loghi utilizzati per descrivere le aziende. 1= Consegna domicilio; 2= io sono FVG; 3= produzione biologica; 4= attenzione alla conservazione della biodiversità; 5= azienda attenta alla sostenibilità; 6=Partner del progetto

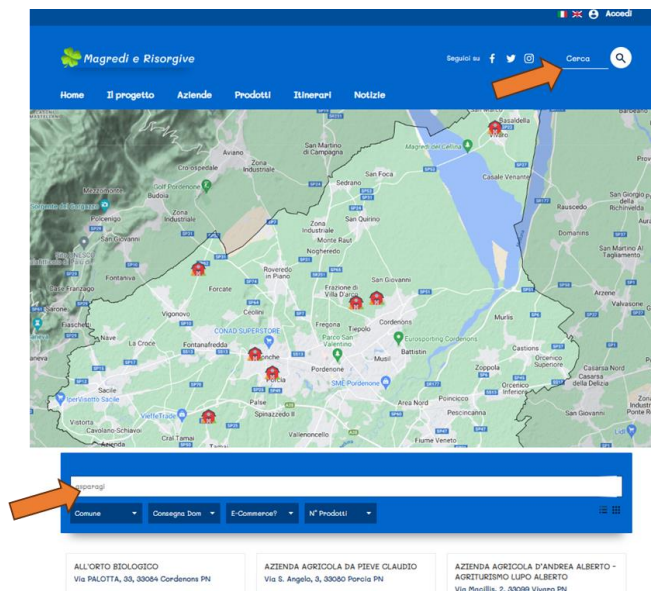


Figura 8: Schermata che consente una ricerca per prodotti o tipologia (per es. formaggio o latteria)

CONCLUSIONI:

Le attività previste nella prima parte dell'intervento A.1: "Repertorio georeferenziato delle produzioni agroalimentari tipiche e locali dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese", sono state completamente realizzate.

La creazione del sito <https://magredierisorgivefvg.eu/> ha consentito di sintetizzare e connettere, con una grafica semplice ed intuitiva, tutti gli aspetti previsti dei WP1-2-3-4. Le pagine web consentono agli utenti di avere una panoramica aggiornata delle aziende, dei prodotti disponibili, degli itinerari turistici e delle attività intraprese sul territorio.

Ricadute

Le applicazioni realizzabili grazie allo studio riguardano innanzitutto:

- i) la costruzione di percorsi virtuali dei prodotti agroalimentari tipici, che possono essere facilmente rintracciati dai clienti e dai turisti, grazie alla connessione con altri percorsi e luoghi di rilievo turistico, paesaggistico, storico-culturale e ambientale del territorio, e
- ii) la potenziale distribuzione dei percorsi su piattaforme telematiche dedicate. Agevolando l'avvicinamento del consumatore al prodotto tipico si favorisce un contatto diretto, una visita nella zona di produzione che può fornire l'occasione per altri contatti e interazioni con le altre tipicità locali e, più in generale, con l'economia della zona. La visita nella zona di produzione può stimolare la decisione di fruizione di altri beni e servizi (artigianato, ristorazione, ecc.) forniti nell'area, in questo modo creando ulteriori benefici per l'ambiente rurale che ospita le produzioni tipiche. Il coinvolgimento dei turisti, cioè di consumatori non locali, nei percorsi messi a punto offre una considerevole occasione di ampliamento della domanda dei prodotti tipici locali e di attivazione di processi di moltiplicazione degli impatti indiretti ed indotti.

Lo studio, inoltre, fornisce gli elementi per l'organizzazione su base comprensoriale dei mercati comunali e contadini delle produzioni locali a km0, con riferimento specifico a quelle orticole e delle piccole produzioni locali (PPL). Queste produzioni sono molto contenute in termini di quantità e, spesso, ancora poco inserite nei circuiti commerciali. È dunque utile rendere disponibili le informazioni sulla presenza di vendita diretta in azienda, di spacci aziendali e di partecipazione ai mercati comunali e agricoli, in modo da agevolare il rifornimento per i consumatori/acquirenti locali e non, ampliando la domanda potenziale dei prodotti.

Attraverso la mappatura interattiva su piattaforme telematiche dedicate dell'informazione relativa alle aziende agricole e ai mercati a km0, il consumatore/acquirente può rapidamente sapere quando e dove poter acquistare le produzioni a km0. L'informazione offerta agevola l'avvicinamento del cliente al prodotto, attraverso un percorso contrario rispetto a quello normalmente seguito dalla distribuzione, in cui è il prodotto che, tramite la distribuzione e la commercializzazione, va verso il cliente.

La creazione di un paniere georeferenziato dei prodotti tipici e locali funge anche da canale per la divulgazione di eventi culturali, manifestazioni ed iniziative locali quali occasioni di promozione delle eccellenze agroalimentari del territorio.

Relativamente alla promozione, il paniere può stimolare la creazione di un logo territoriale dei prodotti locali e tipici dell'ambito dei magredi e delle risorgive del pordenonese.

Parte 2- Approfondimento tematico: caratterizzare una filiera locale da carne antibiotic-free, tracciata mediante applicazione della tecnologia blockchain

La proposta ha carattere innovativo ed è un contributo al raggiungimento di uno degli obiettivi qualificanti della strategia di cooperazione territoriale e si inserisce nel contesto della valorizzazione delle tipicità e vocazioni produttive dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese, con l'obiettivo di dare un contributo per il mantenimento e il potenziamento delle filiere agroalimentari locali dei prodotti di origine animale.

Questa finalità viene perseguita mediante un approccio sistemico *one health*, che considera insieme la salute umana, animale e ambientale, applicato alla filiera della carne bovina, come caso studio estendibile ad altre filiere territoriali di produzione agroalimentare.

Finalità dello studio

Lo studio, di valenza territoriale e sperimentale, si configura come un contributo alla tracciabilità della filiera alimentare, nello specifico applicato al caso delle carni bovine. In questo settore è di fondamentale importanza il controllo efficace di tutti gli aspetti ed elementi della tracciabilità; tra gli aspetti che influenzano la qualità e la salubrità dei prodotti carnei nelle filiere vi è il contenimento dell'antimicrobico-resistenza attraverso un'indagine sull'uso responsabile del farmaco in zootecnia. L'antimicrobico-resistenza è un fenomeno in continua crescita che limita l'efficacia dei trattamenti sia in medicina umana che veterinaria, rappresentando una delle più importanti sfide per la salute globale del prossimo futuro, che è stata giudicata dall'Organizzazione mondiale della sanità come una delle più grandi minacce per la salute globale.

Per preservare l'efficacia degli antibiotici importanti per la salute umana, è necessario diffondere la consapevolezza che è importante controllare e contenere al massimo il loro uso negli animali, coinvolgendo tutti gli attori e stakeholder della catena alimentare, fino al consumatore.

Operando secondo il principio "si pensa globale per agire locale", l'ambito territoriale dei magredi e delle risorgive offre significative opportunità d'intervento, assicurate dall'attività di un centro di macellazione e di un centro di lavorazione delle carni bovine che continuano a lavorare al servizio delle filiere locali.

Sono inoltre presenti due cooperative agricole carni che associano aziende agricole di medie dimensioni, le quali alimentano filiere corte che valorizzano categorie di animali generalmente considerate di scarso pregio commerciale, quali le vacche a fine carriera.

La tracciabilità della filiera alimentare permette al consumatore di prendere decisioni informate e consapevoli sul cibo che finisce nel suo piatto, accrescendo la sua fiducia nei prodotti in offerta.

La tecnologia *blockchain*, alla base della moneta digitale Bitcoin, "è un sistema di monitoraggio digitale che verifica la provenienza degli alimenti mentre si spostano lungo la catena della fornitura, generando avvisi proattivi rispetto a eventi che potrebbero indicare potenziali manomissioni, alterazioni o sofisticazioni, o un repentino cambiamento delle condizioni ambientali, tutti segnali che potrebbero tradursi in problemi di sicurezza alimentare" (<https://www.blockchain4innovation.it>). Importanti industrie alimentari ne stanno verificando l'efficacia applicativa, che lo studio qui proposto intende valutare nella sua fattibilità e utilità estendibile a livello di una filiera alimentare locale.

WP1: Analisi, caratterizzazione e organizzazione della filiera

- Ricognizione delle banche dati e dei flussi informativi, valutazione della possibilità di accesso e di comunicazione tra gli stessi, al fine di fornire informazioni aggiuntive utili al miglioramento della tracciabilità della filiera bovina locale.
- Acquisizione dei dati degli animali in ingresso nel centro di macellazione accedendo alla banca dati nazionale e ad altre fonti identificate al punto precedente, relative ad anagrafe bovina, esiti ispettivi e qualitativi.
- Acquisizione dei dati relativi ai trattamenti veterinari in allevamento accedendo al nuovo sistema informativo sulla tracciabilità del farmaco veterinario e alla performance produttiva, in collaborazione con l'allevatore, il veterinario aziendale e le associazioni di categoria.
- Analisi dei dati e classificazione delle categorie animali e delle aziende in funzione della tipologia e della tempistica dei trattamenti veterinari.
- Analisi dei flussi e dei processi di lavorazione e commercializzazione della carne e dei preparati carnei, con acquisizione dei dati relativi ai controlli igienico-sanitari e qualitativi.

RISULTATI

La filiera di riferimento rispetto alla quale è stata valutata l'applicazione potenziale di un sistema di tracciabilità basato sulla tecnologia blockchain è la Filiera della carne di Pezzata Rossa del Friuli Venezia Giulia” (acr. CarnePRI), che è stata organizzata attraverso la Misura 4 del PSR 2014-2020 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e che si è costituita secondo il modello aggregativo cooperativo attraverso: “La Rossa Pezzata del Friuli Venezia Giulia Società Cooperativa Agricola” con sede legale a Fiume Veneto in Via Fratte 70.

Il diagramma di flusso delle materie prime e dei prodotti di filiera che schematizza le operazioni effettuate dai partecipanti e le loro interrelazioni è riportato nella figura alla pagina successiva.

I bovini vengono conferiti dalle 16 Aziende agricole partecipanti dirette ed indirette alla Cooperativa, secondo un piano di conferimento di filiera, e da questa possono essere commercializzati direttamente, come animali da macello, vivi, oppure essere destinati alla macellazione e lavorazione nella filiera, che organizza anche il trasporto dall'allevamento al mattatoio.

La ditta individuale Gattel prepara le carcasse in mattatoio per la Cooperativa.

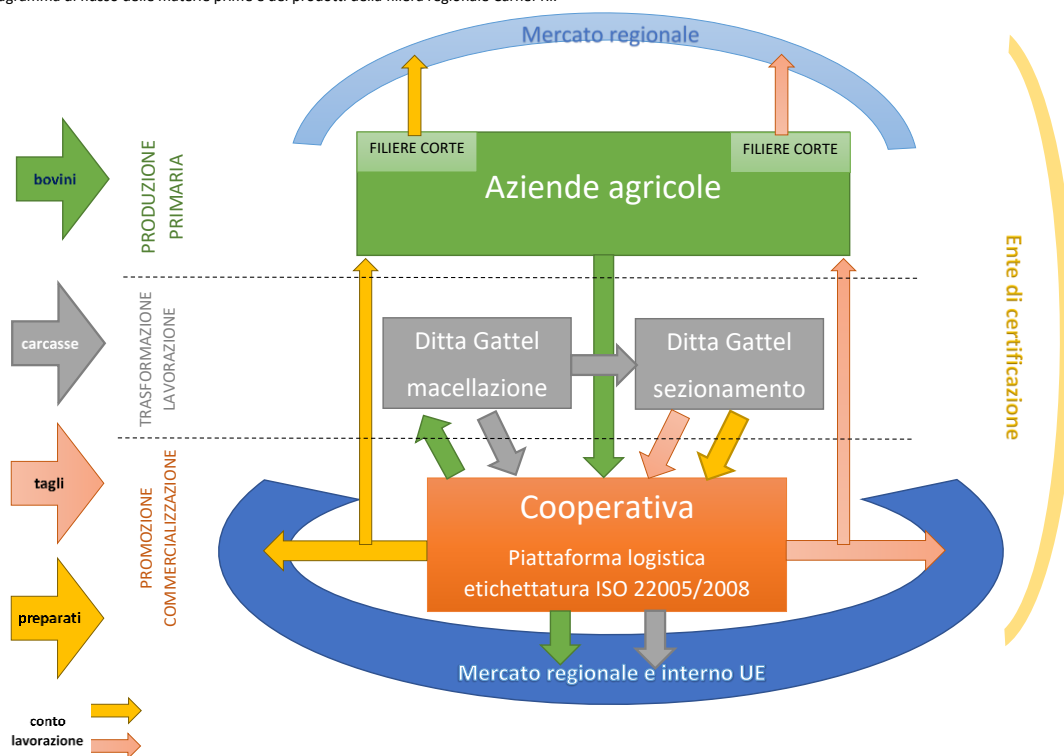
Le carcasse vengono commercializzate dalla Cooperativa oppure trasferite al centro di disosso e sezionamento della ditta Gattel.

La ditta individuale Gattel provvede alla lavorazione delle carcasse nel centro di disosso e sezionamento di San Quirino, lavorandole in tagli anatomici commerciali, in tagli gastronomici porzionati e in altri preparati carnei, a seconda delle esigenze commerciali della Cooperativa, secondo uno specifico piano di vendita.

La Cooperativa contribuisce al confezionamento e provvede all'apprestamento finale, stoccaggio e quindi commercializza i tagli e i preparati carnei ottenuti.

Le Aziende produttrici interessate alla vendita diretta, conferiscono una parte del loro bestiame anche in conto lavorazione, ritirando direttamente alla fine del processo i tagli e i preparati carnei corrispondenti.

Diagramma di flusso delle materie prime e dei prodotti della filiera regionale CarnePRI.



In base alla consistenza degli allevamenti delle aziende agricole coinvolte, si stima che la filiera abbia la potenzialità di attivare un conferimento annuale di 230-240 vacche da riforma e 165-170 tra vitelloni e scottoni. La stima della quantità di carne e preparati carnei ottenibili dal bestiame conferito è riportata nella tabella sottostante:

Categoria di bovino adulto			Animali	Carcassa	Lombata e filetto	Altri tagli	Macinata
Classe UE	definizione UE	definizione Filiera	n.	t/anno	t/anno	t/anno	t/anno
A	maschio intero 12-24 mesi	Vitellone	135	51.46	6.96	13.66	17.56
D	femmina che ha partorito	Vacca	235	79.17	9.64	20.72	25.85
E	femmina che non ha partorito	Scottona	32	10.45	1.38	2.73	3.50
totale			402	141	18.0	37.1	46.9

WP2: Valutazione delle prospettive e potenzialità d'implementazione di una strategia produttiva e commerciale antibiotic-free per differenziare e valorizzare la filiera locale.

RISULTATI

L'effetto degli antibiotici, essenziale in medicina umana e veterinaria nel trattamento di numerose malattie infettive, rischia di essere vanificato dalla perdita di efficacia delle terapie causata dalla diffusione di patogeni resistenti. Un abuso e un impiego non corretto degli antibiotici accelera e amplifica lo sviluppo di antimicrobico-resistenza che, con riferimento al settore zootecnico, è aggravata dal rischio di trasmissione di batteri resistenti all'uomo attraverso il consumo di alimenti di origine animale.

Considerando la gravità dell'antimicrobico-resistenza, che nella Comunità europea è responsabile di circa 29 mila morti all'anno per infezioni causate da batteri resistenti, le autorità sanitarie europee e italiane hanno messo a punto una serie articolata e coordinata di interventi, sia in campo umano che in medicina veterinaria, per controllare e limitare l'impiego degli antimicrobici e ridurre il rischio dell'antimicrobico-resistenza.

Relativamente al settore veterinario, un'azione di sostanziale importanza è rappresentata dalla creazione di un sistema informatizzato di tracciabilità, che include la Ricetta elettronica veterinaria, obbligatoria dal 16 aprile 2019, e il registro elettronico dei medicinali somministrati agli animali destinati alla produzione di alimenti, obbligatorio dal 21 luglio 2022.

Ricordiamo che il Ministero della Salute ha, inoltre, messo a punto un sistema integrato, denominato ClassyFarm, per la categorizzazione del rischio di sviluppo di antibiotico-resistenza all'interno degli allevamenti, che si basa sulla raccolta e l'elaborazione dei dati di diverse aree (salute e benessere animale, uso di medicinali, lesioni al macello) provenienti dalle attività del controllo ufficiale, dai sistemi informativi e banche dati già in uso dal Ministero e dalle attività in autocontrollo dell'azienda. Infatti, anche gli allevatori contribuiscono a questo processo adottando una gestione sanitaria corretta dell'allevamento per non ricorrere agli antibiotici in modo sistematico allo scopo di compensare un'igiene carente, pratiche zootecniche inadeguate o mancanza di cure. In effetti, l'adesione aziendale al sistema ClassyFarm è volontaria. Gli allevamenti censiti in BDN che scelgono di non aderire sono comunque categorizzati in base al rischio di sviluppo di antibiotico-resistenza, considerando i dati derivanti dall'attività del controllo ufficiale e dai sistemi informativi già in uso.

Il sistema di ricetta elettronica veterinaria è gestito attraverso il Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza, integrato all'interno del Sistema Informativo Veterinario del Ministero della Salute, attraverso il portale vetinfo.sanita.it (www.vetinfo.it). Questa piattaforma consente a veterinari, allevatori e farmacisti di gestire in formato digitale la prescrizione e la tracciabilità dei farmaci veterinari, inclusi gli antibiotici. La piattaforma registra dettagliatamente i trattamenti, facilitando la consultazione delle prescrizioni, la verifica del rispetto dei tempi di sospensione e la conformità normativa.

Il veterinario aziendale, che gestisce le prescrizioni elettroniche dell'allevamento tramite la piattaforma digitale, potrebbe comunicare direttamente con la blockchain, inserendo tutti i farmaci prescritti e somministrati a uno o più animali specifici, con informazioni dettagliate su nome del farmaco, data di prescrizione, dose e durata del trattamento, periodo di sospensione ovvero inviando, al carico dell'animale per il trasporto, un check di verifica relativo al rispetto dei periodi di sospensione, che la filiera CarnePRI potrebbe raddoppiare rispetto ai termini di prescrizione veterinaria.

I dati sanitari e farmaceutici sono considerati dati personali sensibili, per essere utilizzati per tracciare l'impiego degli antibiotici in una filiera di produzione zootecnica è necessario definire un accordo tra la filiera zootecnica e il gestore del Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza e della Ricetta elettronica veterinaria che includa ruoli e responsabilità (es. titolare e responsabile del

trattamento dei dati) e modalità di trasferimento e conservazione sicura dei dati. L'accesso ai dati della Ricetta veterinaria elettronica è regolato dalla normativa specifica sul settore veterinario, che stabilisce chi può trattare i dati e per quali scopi.

WP3: Valutazione della possibilità d'implementazione di un sistema di tracciabilità basato sulla tecnologia blockchain per la filiera locale.

RISULTATI

L'alimentazione è un'esigenza fondamentale degli organismi viventi.

Per quanto concerne il genere umano, l'industrializzazione nella produzione degli alimenti e la globalizzazione della loro circolazione hanno determinato l'emergere di due esigenze distinte: da una parte la food security, ossia l'urgenza che gli esseri umani abbiano la disponibilità di un sufficiente quantitativo di cibo; dall'altra parte la food safety, ossia la necessità che gli alimenti rispettino determinati requisiti di carattere igienico-sanitario e di qualità. Di recente a livello internazionale, per quanto concerne questo secondo aspetto, è stato emanato il c.d. "Codex alimentarius", che definisce standard qualitativi a tutela dei consumatori di alimenti e che costituisce un punto di riferimento a livello internazionale ed europeo.

Il problema della qualità del cibo umano presenta particolari aspetti se riferito agli alimenti di origine animale. Infatti, in questo contesto, occorre predisporre ulteriori garanzie che comprendano le condizioni dell'allevamento degli animali, l'utilizzo dei mangimi con cui essi vengono nutriti, i farmaci somministrati, la distribuzione e la conservazione, fino alla vendita al dettaglio. Queste esigenze si sono rivelate particolarmente urgenti soprattutto negli ultimi anni, alla luce di problematiche concernenti la diffusione di patologie umane (c.d. "mucca pazza").

Per effetto di ciò si è delineato a livello europeo un quadro normativo che attribuisce responsabilità non solo a carico degli allevatori ma anche a ogni operatore della filiera. Questo quadro normativo si fonda, da una parte, sull'identificazione dei singoli animali e sul tracciamento dei loro spostamenti e, dall'altra parte, sulla rintracciabilità della provenienza delle carni e dei prodotti derivati. Ciò avviene, per un verso, attraverso lo sfruttamento di banche dati alimentate da operatori autorizzati e, per converso, da sistemi di etichettatura.

Recenti modifiche normative in tema di "benessere animale", come si vedrà, hanno modificato la normativa preesistente, ridisegnando i contorni degli obblighi preesistenti e introducendo ulteriori adempimenti.

È noto che la tracciabilità degli alimenti, e in particolare delle carni, è un elemento essenziale anche per lo sviluppo del mercato e per la garanzia di una leale concorrenza, da cui traggono benefici sia i produttori che i consumatori. In materia vi sono numerose prescrizioni normative a livello internazionale, di Unione Europea e nazionale. Il panorama delle fonti è reso ancora più complesso dalla presenza di specifiche discipline che riuniscono filiere e produttori locali.

Oggi l'ottemperanza alle prescrizioni normative è facilitata dalle tecnologie dell'informazione, che consentono la digitalizzazione dei documenti e l'automazione dei processi.

A disposizione degli operatori vi sono attualmente diversi applicativi che consentono la tracciabilità delle carni e quindi di seguire il loro percorso dal produttore al consumatore.

Alcune di queste piattaforme sfruttano la tecnologia blockchain, che conserva dati concernenti anche la vita dell'animale. Per quanto riguarda il loro funzionamento, vale la pena di sottolineare come sia possibile rappresentare i dati in forma di QR code, permettendo al consumatore finale di consultare agevolmente le informazioni relative al prodotto acquistato, e come sia possibile sfruttare l'integrazione tra diverse tecnologie (Intelligenza artificiale, in particolare) per la raccolta e la gestione dei relativi dati.

Sistemi di questo tipo sono adottati anche all'interno di consorzi di produttori in Emilia Romagna, Lombardia e in Piemonte, o di progetti più ampi che riguardano la sostenibilità dell'intera catena produttiva.

Alcuni colossi dell'informatica stanno sviluppando soluzioni idonee a questo scopo sicché si può affermare che si tratta di una tendenza inevitabile nel mercato a livello globale.

Alla luce di queste premesse generali, dopo aver esaminato lo stato attuale della filiera alimentare "Carne PRI", riguardante in particolare la carne delle vacche da riforma, sono state valutate le condizioni tecniche, i requisiti giuridici e le conseguenze organizzative ed economiche dell'adozione di tecnologie a registro distribuito per tracciare le transazioni e le operazioni effettuate dagli attori della filiera. La valutazione è stata sviluppata esaminando gli aspetti di seguito riportati:

- Introduzione generale al tema della tracciabilità nella filiera della carne, alla filiera CarnePRI e al progetto di digitalizzazione;
- Presentazione del metodo utilizzato;
- Introduzione alle tecnologie implementate;
- Descrizione delle singole fasi e analisi della relativa digitalizzazione;
- Impatto economico;
- Considerazioni finali e raccomandazioni.

Essi sono stati oggetto di una allegata pubblicazione, che è parte integrante dei risultati progettuali. Di seguito sono stati riassunti elementi dello studio, a partire dai chiave relativi alla tecnologia blockchain:

Registro Distribuito: La blockchain è costituita da un registro pubblico, condiviso e distribuito su una rete di nodi (computer). Ogni nodo nella rete ha una copia del registro, che viene aggiornato attraverso un processo di consenso.

Blocchi: Le informazioni vengono raggruppate in "blocchi", ciascuno contenente un insieme di transazioni. Ogni blocco è collegato al precedente attraverso un hash crittografico (Un hash crittografico è una funzione matematica che trasforma input di lunghezze variabili in una stringa di lunghezza fissa. L'output, chiamato "hash", è un valore che sembra casuale e un piccolo cambiamento nell'input dovrebbe produrre un cambiamento significativo nell'hash. Queste proprietà sono fondamentali per la sicurezza crittografica), formando così una catena continua di blocchi.

Consensus: Il consenso è raggiunto attraverso algoritmi che permettono ai nodi della rete di concordare sullo stato del registro. Alcuni esempi di algoritmi di consenso includono la Proof of Work (utilizzata da Bitcoin) e la Proof of Stake.

Immutabilità: Una volta che un blocco è aggiunto alla catena, è estremamente difficile modificarlo. Questa caratteristica di immutabilità contribuisce alla sicurezza della blockchain.

Smart Contracts: Sono contratti autonomi basati su codice che eseguono automaticamente e implementano le condizioni prestabilite quando vengono soddisfatte determinate condizioni. Ethereum è un esempio di blockchain che supporta smart contracts

Con il flusso della filiera sotto riportato è stato descritto il processo produttivo della CarnePRI, descrivendone le principali componenti, le caratteristiche e i punti chiave, al fine di riconoscere e definire gli elementi fondamentali da riprodurre nel modello basato su blockchain.

Ogni fase della catena coinvolge attori diversi, che devono occuparsi, oltre alla lavorazione del bene in questione, anche alla raccolta e alla gestione di dati inerenti alla produzione.

Nel caso della Pezzata Rossa, gli animali allevati sono accompagnati da documenti che ne descrivono l'origine, lo stato di salute, gli spostamenti effettuati, ecc.

Questi dati, utili alle finalità di tracciamento prefissate nell'ambito del progetto corrente, devono essere trascritti nella piattaforma blockchain adottata, per poter essere consultati da tutti i preendenti parte al processo (acquirenti finali inclusi) a garanzia della qualità del prodotto.

Flusso della filiera CarnePRI

Per ogni fase si sono identificati

- Responsabile
- Informazioni in input
- Informazioni in output su blockchain
- Effetti sul prodotto



Oltre che i tipi di dato che devono essere raccolti, sono state considerate anche le transizioni del bene attraverso le varie fasi. Alcune operazioni comportano il trasporto dell'animale, altre il passaggio di proprietà e altre ancora la trasformazione del prodotto. Ad esempio, la proprietà dell'animale potrebbe cambiare se questo viene venduto o quando viene affidato ad un macello non di proprietà dell'allevatore. Anche queste informazioni sono rilevanti e contribuiscono a fornire maggiori garanzie sul prodotto finale.

Nella Tabella sotto riportata sono riassunte le caratteristiche più rilevanti per le piattaforme disponibili. Per ogni implementazione di blockchain è specificato se appartiene alla categoria *permissionless* o *permissioned*, se supporta *smart contracts* e, nel caso, in quale linguaggio possono essere scritti questi ultimi.

Sommario delle caratteristiche delle tecnologie blockchain

Blockchain	Tipo	Smart Contracts	Linguaggio SM	Usato da
Bitcoin	Permissionless	Si	Script (non Turing completo)	
Ethereum	Permissionless	Si	Solidity	
Algorand	Permissionless	Si	TEAL	
Cardano	Permissionless	Si	Haskell/Marlowe	
Tezos	Permissionless	No		
Hyperledger Fabric	Permissioned	Si	JavaScript/Go/Java	Walmart, Carrefour, COOP
Corda	Permissioned	Si	Java/Kotlin	
Multichain	Permissioned	No		
Ripple	Permissioned	No		

L'implementazione di una blockchain può seguire due paradigmi principali, *permissionless* e *permissioned*, che sono fondamentali per il tipo di servizio che si intende sviluppare. La distinzione tra le due tipologie è

a livello di design della rete: se questa è aperta (quindi di tipo *permissionless*) tutti possono partecipare senza autorizzazione, mentre se la rete è chiusa (*permissioned*) solo gli utenti autorizzati possono prendere parte al processo che porta all’inserimento e alla validazione di transazioni.

Nell’implementare applicativi basati su tecnologia blockchain, molti sono i fattori che influenzano la scelta della piattaforma più adeguata, come le funzionalità offerte dalle differenti reti, le prestazioni e i costi da sostenere per la manutenzione. A seconda del protocollo di consenso utilizzato, ad esempio, alcune soluzioni potrebbero non essere adottabili, in quanto o troppo onerose o non abbastanza performanti per consentire una corretta registrazione e fruizione dei dati associati ad ogni transazione.

Ethereum è una piattaforma open source, basata su Blockchain, che consente di costruire, eseguire e utilizzare applicazioni decentralizzate che automatizzano e facilitano l’interazione diretta tra gli utenti della rete. Come Bitcoin, anche Ethereum permette la creazione di un sistema di pagamento senza autorità di terze parti. A differenza di Bitcoin, però, Ethereum impiega un paradigma di programmazione Turing completo, consentendo l’utilizzo di diversi linguaggi di programmazione (Solidity costituisce una delle possibili scelte). Il rapido tempo di sviluppo, l’elevato livello di sicurezza e la capacità delle applicazioni sviluppate di interagire efficacemente le une con le altre sono i principali vantaggi offerti dall’utilizzo di Ethereum.

Il sistema studiato nell’ambito del progetto CarnePRI farà uso di *smart contracts* per implementare funzionalità relative al monitoraggio della lavorazione della carne, pertanto, ci concentriamo su tecnologie blockchain che offrono supporto per gli *smart contracts*. Dal sommario mostrato in Tabella, notiamo che l’uso di blockchain basate su Hyperledger Fabric è particolarmente diffuso per food Supply chain. Tuttavia, questo tipo di tecnologia (che ricordiamo essere *Permissioned*), richiede una gestione dei permessi associati ai singoli (gruppi di) utenti, che vanno a formare una sorta rete privata. Questa gestione risulta poco efficiente per il tipo di applicativo a cui siamo interessati. Restringendo quindi la scelta a blockchain *Permissionless*, che invece lavorano su una rete pubblica, quella che più risalta per numero e qualità di benefici introdotti è Ethereum.

Elenchiamo qui sotto le caratteristiche di punta di **Ethereum**.

- Ha una rete decentralizzata che permette di non dover ricorrere a intermediari di terze parti.
- È una delle piattaforme blockchain più utilizzate, con una grande comunità di sviluppatori che migliora il suo ecosistema, garantendo una facilità d’uso (e quindi di sviluppo) superiore ad altre soluzioni sul mercato.
- Possiede un’ampia gamma di funzioni. Oltre a essere utilizzato come valuta digitale, Ethereum può anche elaborare altre transazioni finanziarie, eseguire smart contracts e archiviare dati per applicazioni di terzi.
- Solidity, il linguaggio di Ethereum per smart contracts, è uno dei supportati.
- La sua rete è collaudata e testata da anni di funzionamento e da miliardi di transazioni.

Pertanto, la scelta per la filiera Carne PRI ricade proprio sull’utilizzo di Ethereum.

Lo studio è presentato nel dettaglio nell’allegata pubblicazione ad esso dedicata.

WP4: Indagine qualitativa (focus group) e quantitativa su conoscenza, percezioni e interesse degli attori della filiera (allevatore, assistenza tecnica e veterinaria, macellatore, servizi veterinari, trasformatore, distribuzione commerciale, consumatore) allo sviluppo di preparati carnei antibiotic-free.

RISULTATI

I workshop e i seminari dedicati alla divulgazione delle attività progettuali hanno fornito l'opportunità di confronto e discussione con gli stakeholders delle filiere alimentari locali. In particolare, al termine del workshop LA BLOCKCHAIN NELLE FILIERE ALIMENTARI: IL CASO DELLA «CARNE PEZZATA ROSSA ITALIANA», tenutosi il 20 settembre 2024, a Fiume Veneto nell'Azienda Rizzieri dove ha sede il Centro genetico della Pezzata Rossa Italiana, specificamente dedicato alla presentazione dello studio, si è svolta l'indagine sulla percezione e l'interesse dei diversi attori della filiera verso la possibilità di applicazione della tecnologia blockchain per la tracciabilità della carne bovina di Pezzata Rossa. Di seguito sono riassunti i principali risultati emersi:

Allevatori

La percezione e l'interesse degli allevatori verso l'adozione della blockchain per la tracciabilità della filiera della carne dipendono dalla conoscenza della tecnologia e sono condizionati da preoccupazioni legate ai costi e alla complessità operativa.

Gli allevatori non hanno familiarità con il funzionamento della blockchain e dimostrano una certa diffidenza verso la tecnologia. I principali punti critici riguardano il tempo richiesto per registrare le informazioni (salute degli animali, alimentazione, trattamenti) e i costi legati all'implementazione del sistema (dispositivi come tag RFID, software o eventuali consulenze). Si è manifestata, inoltre, una certa diffidenza verso i benefici immediati, perché non viene colto un significativo ritorno economico o pratico dall'adozione della blockchain a loro favore. L'iniziativa appare soprattutto utile per gli attori a valle della filiera (distributori e consumatori).

Non mancano tuttavia alcuni elementi positivi di valutazione, legati alla consapevolezza dei benefici generali derivanti dall'adozione di sistemi trasparenti di tracciabilità della filiera CarnePRI, che consentano di dimostrare l'impegno degli allevatori verso il benessere animale e la qualità del prodotto, aumentando la reputazione del processo produttivo e il valore percepito della carne.

Se i costi dell'applicazione della tecnologia potessero essere sostenuti da enti pubblici, associazioni di categoria o da partnership con distributori, gli allevatori potrebbero essere disposti a partecipare.

Per coinvolgere concretamente gli allevatori è indispensabile organizzare un programma di formazione, spiegando la blockchain in termini semplici, mettendo in evidenza i vantaggi pratici, mostrando come la tecnologia può integrarsi nella routine di gestione dell'allevamento. Inoltre, è essenziale introdurre il sistema blockchain in modo graduale, partendo da pochi dati essenziali e aumentando il livello di dettaglio man mano che gli allevatori diventano più confidenti con il sistema che deve essere percepito come un'opportunità e non un onere.

Veterinari

Se adeguatamente supportati, i veterinari interpretano la blockchain come uno strumento per migliorare il ruolo e la pratica professionale, rafforzare la fiducia dei consumatori e contribuire a una gestione più responsabile e sostenibile dell'uso degli antibiotici. L'integrazione della ricetta elettronica con la blockchain, in particolare per quanto riguarda l'impiego di antibiotici e la creazione di una filiera antibiotic-free, richiede specifici, ulteriori approfondimenti per diversi elementi applicativi, quali la definizione dell'interfaccia con le piattaforme veterinarie istituzionali già in uso e le questioni riguardanti la garanzia della privacy, la riservatezza e la gestione dei dati sensibili, la responsabilità professionale.

Centri di macellazione

I macelli, sia grandi che piccoli, sono un nodo cruciale nella filiera della carne. La blockchain, applicata a questa fase, può offrire vantaggi, ma anche introdurre complessità. Alcuni operatori, in particolare quelli dei macelli di capacità limitata che seguono contemporaneamente più filiere locali e tradizionali, sono scettici riguardo all'utilità della blockchain, considerandola un obbligo imposto dai clienti o da altri attori dalla filiera senza un beneficio diretto. Emerge preoccupazione per i costi e gli oneri amministrativi aggiuntivi, dovuti a nuovi investimenti in software, formazione e personale per la registrazione e gestione dei dati, per il rischio di errori nella separazione dei lotti o nel registro delle operazioni. Se l'introduzione della blockchain viene accompagnata da supporti economici o tecnici (ad esempio, da parte dell'ente pubblico, dei clienti della filiera o di associazioni di categoria), limitando la raccolta dati alle informazioni essenziali per la filiera, l'interesse potrebbe aumentare.

Associazioni allevatori

L'associazione degli allevatori, se adeguatamente supportata, può trarre grande beneficio dall'integrazione dei certificati genealogici nella blockchain, rafforzando il proprio ruolo nella filiera e valorizzando il patrimonio genetico degli animali.

Consumatori

L'adozione della blockchain nella filiera della carne ha un impatto diretto sui consumatori, in quanto offre maggiore trasparenza e tracciabilità. Tuttavia, la percezione, l'interesse e le preoccupazioni dipendono dal livello di consapevolezza e dalle priorità dei consumatori stessi. Per una grande parte dei consumatori, la blockchain è ancora un concetto tecnico poco familiare, legato a un mondo finanziario considerato poco chiaro e circondato da molto scetticismo. Perché non sia percepita come un elemento di marketing, invece che una garanzia reale di trasparenza, è essenziale affrontare le preoccupazioni relative all'accessibilità, alla comprensibilità e ai costi, garantendo una comunicazione chiara e un'esperienza utente intuitiva.

Parallelamente all'applicazione della blockchain devono essere adottate strategie per coinvolgere e rassicurare i consumatori, come l'adozione di campagne informative e di etichette intuitive per fornire spiegazioni chiare e semplici sul funzionamento e i benefici della tecnologia. Questa dovrebbe essere applicata senza impatti significativi sul costo finale del prodotto e con la messa a disposizione delle informazioni relative a sicurezza alimentare, origine e benessere animale attraverso strumenti user-friendly (es. codici QR o app intuitive).

Conclusioni

Lo studio svolto è una valutazione di pre-fattibilità per la creazione l'implementazione di applicativi basati su piattaforma blockchain per la gestione della tracciabilità della filiera della CarnePRI. Esso ha fornito utili indicazioni concernenti gli aspetti legali e tecnici da tenere in considerazione nel processo di implementazione delle tecnologie blockchain nella filiera.

In sede operativa occorre approfondire quelli che sono precisamente i requisiti previsti per conferire legalità alla circolazione della carne bovina. Inoltre, occorre entrare nel dettaglio dei rapporti economici sussistenti tra i singoli operatori, in particolare lo statuto della Cooperativa e gli accordi alla base della fornitura dei servizi erogati. Si consideri al proposito, che l'introduzione delle tecnologie digitali nell'attuale sistema di gestione della filiera innesca un processo di cambiamento organizzativo e di apprendimento istituzionale per tutti gli attori coinvolti.

Per inquadrare il tema dei costi di fattibilità della "nuova" filiera è utile riflettere in termini di evoluzione del modello di business "in chiave blockchain": la strategia della filiera come attore organizzativo "unitario" si fonda sulle caratteristiche specifiche che la blockchain introduce

proprio attraverso la decentralizzazione, le transazioni peer-to-peer e la creazione di una rete “fidata” e “affidabile”. I “costi diretti” prodotti dall’utilizzo della specifica piattaforma blockchain per garantire la tracciabilità digitale della filiera sono abbordabili, soprattutto se coperti da un livello di intervento di policy pubblica su base regionale; l’ipotesi si giustifica in termini di finanziamento indiretto (della collettività) a copertura di una azione di monitoraggio e di creazione di un sistema di “accountability” esteso ad una importante filiera alimentare (quello della CarnePRI) e, potenzialmente, all’intero sistema agro-alimentare regionale (e per il suo carattere di integrazione multisettoriale).

Gli investimenti più importanti sono quelli legati alle competenze distintive necessarie (hardware e software, e soprattutto in risorse umane specializzate) e ai “costi organizzativi” del processo di cambiamento che verrebbe innescato. L’intervento delle Università garantisce sia le competenze tecniche per la gestione della specifica piattaforma (senza ricorrere a costosi servizi che “esternalizzano” le funzioni da parte degli attori pubblici e privati coinvolti) sia l’evoluzione delle competenze umane avanzate necessarie al suo funzionamento nel tempo per quanto concerne tutti i servizi a “valore aggiunto” collegati all’utilizzo della tecnologia: la tracciabilità del prodotto finale; la raccolta e l’utilizzo “intelligente” della grande quantità di dati e informazioni prodotti dalla filiera; i processi di certificazione e per la digitalizzazione dei documenti prodotti all’interno della filiera; per favorire e incoraggiare l’evoluzione stessa delle soluzioni e l’adozione di standard riconosciuti per la condivisione dei dati e delle informazioni per i partecipanti alla rete, anche dal punto di vista giuridico, sia per i partner aziendali sia per i partner commerciali della filiera stessa (fino al consumatore finale).

I “costi organizzativi” più rilevanti concernono l’evoluzione del modello di governance della filiera, almeno con riferimento al ruolo della blockchain per la tracciabilità di dati e informazioni prodotte al suo interno. Il “nuovo” modello di governance include l’emergere di politiche pubbliche fondamentali, che possano condurre alla creazione di un “ecosistema collaborativo” che garantisca a tutti i partecipanti il rispetto di standard elevati attorno alla salute animale e alla salute dei consumatori.

E- Attività promozionali e divulgative dell'ambito rurale dei Magredi e delle Risorgive nella pianura pordenonese.

Con Misura 16.7.1 (Strategie di Cooperazione per lo Sviluppo Territoriale) il Capofila prevede un insieme coordinato di “Attività di promozionali e divulgative”. Tali attività saranno promosse dal Capofila, Comune di San Quirino, con il supporto di esperti e consulenti esterni.

Gli interventi di promozionali e divulgativi saranno sinergicamente coordinati con le Attività B- Animazione, previste dal Capofila. Saranno attuate e realizzate in modo interdisciplinare con il contributo di esperti di PP16 UNIUD-DI4A di diverse competenze (ambiti della produzione agricola, della qualità e del marketing dei prodotti agroalimentari, geografico e paesaggistico, della biodiversità animale e vegetale naturale e seminaturale e della comunicazione, ecc.) raccordato con il capofila.

1-PREMESSA

La proposta si realizza in modo strutturale dentro le quattro tematiche in cui si articola la strategia di cooperazione. Le iniziative rifletteranno nello specifico il tema dell'integrazione socio-economica del territorio e inclusione sociale (tematismo 4), tenuto conto dei contenuti sviluppati con i progetti nell'ambito sia del tematismo 2, valorizzazione delle risorse ambientali, culturali, archeologiche e paesaggistiche, sia del tematismo 3, valorizzazione delle tipicità e vocazioni produttive dei territori nonché col tematismo 1: valorizzazione del turismo rurale.

2-SCOPO

Con l'attività di promozione e divulgazione si intende inoltre consolidare i rapporti funzionali tra i vari enti, istituzioni locali e portatori di interesse dell'ambito rurale dei magredi e delle risorgive nella pianura pordenonese, nonché stimolare la partecipazione attiva dei cittadini e delle comunità locali.

In particolare attraverso i meccanismi e gli strumenti della informazione, della comunicazione consapevole, far conoscere e far comprendere ai citati soggetti, ma anche a potenziali turisti, naturalisti, agli esploratori del territorio, alle scuole, ecc., i valori del progetto e di conseguenza le risorse naturali, le tipicità e vocazioni produttive e le valenze storico culturali dei magredi del Cellina e Meduna, delle risorgive e della pianura pordenonese, in forma integrata e sinergica con le attività progettuali che la strategia di cooperazione ha programmato nei quattro tematismi in cui è articolata e con le iniziative di studio (Att. A) e animazione (Att. B) , per valorizzare i risultati ottenuti.

3-Attività inerenti la comunicazione e divulgazione

3.1: Comunicare, Conoscere e Visitare il territorio e le produzioni: Incontri e visite con i cittadini

1. Sono previsti **4 giornate aperte al pubblico**, in presenza e/o virtuali, **per anno**, con visita ad aree di alto valore naturale, emergenze naturalistiche e realtà produttive (numero stimato di partecipanti per giornata 15, complessivamente 120). Le giornate prevedono la visita nel mattino alle aree di pregio naturalistico (ad esempio la ZSC Magredi del Cellina e la ZPS Magredi di Pordenone), il pranzo, se in presenza, presso aziende agrozootecniche e/o agriturismi dell'area e la visita nel pomeriggio alle, aziende agrozootecniche con particolare riferimento a quelle partner della strategia.
2. Sono previsti anche **4 incontri con i cittadini** (serate presso sedi comunali, biblioteche ed auditorium dell'area di progetto, in presenza e/o in remoto, con modalità del webinar, durante le quali saranno illustrate, attraverso strumenti audio visivi, le attività del progetto e le emergenze e tipicità produttive e naturalistiche dell'area, 100 cittadini coinvolti).
3. Nell'arco dei due anni progetto sono previste anche **4 giornate di attività di ricerca**, in campo e/o in remoto, con studenti e appassionati nelle quali saranno effettuate ricerche di tracce di animali selvatici, birdwatching e stimolazione acustica e riconoscimento delle principali specie vegetali di pregio presenti nelle aree di progetto (48 persone coinvolte), questa attività potrà includere anche gli studenti e scolari delle scuole dell'area.
4. Tutte le attività saranno organizzate dal punto di vista scientifico e gestite da personale competente afferente e/o formato da PP16 UNIUD-DI4A, con la collaborazione di istituzioni, interlocutori locali, dei Partner di riferimento, ecc.

RISULTATI

Le attività previste nel WP3 sono state realizzate, infatti i paragrafi e le tabelle seguenti riassumono quanto proposto ai cittadini, i quali hanno risposto con grande interesse e partecipazione, superando i numeri previsti inizialmente dal progetto.

1. Le **giornate aperte al pubblico** con visita ad aree ad alto valore naturalistico sono state integrate ad altre attività previste dal progetto. In generale, ogni attività ha previsto una prima fase preparatoria di programmazione nella quale sono state pianificate le tematiche delle giornate ed i percorsi da intraprendere. Sono state organizzate complessivamente **9 escursioni**, con percorsi intersecanti aree di particolare pregio naturalistico, siano esse ZSC o ZPS che aree non soggette a tutela, ma dalle caratteristiche floro-faunistiche ed ambientali peculiari. I percorsi individuati avevano la finalità di visitare aree di alto valore naturalistico e approfondire aspetti storico-culturali dei luoghi. Per tale motivo la fase di pianificazione ha visto una stretta sinergia con la componente responsabile dell'allegato B (Animazione). Infine, ogni percorso ha consentito di far conoscere alcune delle aziende aderenti al progetto localizzate lungo gli itinerari; questo è stato possibile anche grazie alla disponibilità dei titolari che hanno accolto l'invito ad aprire lo loro realtà produttive per presentare le loro specialità, illustrando le fasi produttive durante un percorso didattico talvolta molto coinvolgente. La seconda fase, ovvero quella attuativa, ha visto il suo completamento in data 18 maggio 2024, coinvolgendo un totale di 363 cittadini. Nella seguente tabella vengono sintetizzate le informazioni di ciascuna attività nella quale è stata visitata un'area di particolare pregio naturalistico.

Attività N°	Data	Titolo	Tipologia di attività	Comuni interessati	Sito di interesse	Peculiarità naturalistiche	N° partecipanti
1	23/10/2022	Le risorgive della Livenza https://magredierisorgi.vefvg.eu/risorgive-livenza/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Fontanafredda	Risorgive della Livenza	Le zone umide e di risorgiva di pianura come hotspot di biodiversità ed endemismi floro-faunistici https://www.instagram.com/p/Ckfn85CoEj3/?img_index=3	52
2	20/11/2022	Lungo la Postumia romana https://magredierisorgi.vefvg.eu/lungo-la-postumia/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Zoppola Fiume Veneto	Zona di Conservazione Speciale (ZSC) Bosco di Marzinis	Area tutelata dalla Direttiva Habitat (92/43/CEE) come luogo chiave per la presenza di habitat e specie di interesse comunitario https://www.instagram.com/p/CIOfgQ6ogxK/?img_index=1	58
3	2/4/2023	Quel che resta dei Magredi https://magredierisorgi.vefvg.eu/escursione-san-foca/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Cordenons	Zone di Protezione Speciale (ZPS) Magredi di Pordenone ZSC Magredi del Cellina	Aree tutelate dalla Direttiva Habitat (92/43/CEE) per la presenza di diversi habitat peculiari tra cui i prati magredili, ovvero caratterizzati dalla scarsa disponibilità idrica del territorio https://www.instagram.com/p/CqpRgEGowFZ/?img_index=1	54
4	30/4/2023	Villaggi e magredi tra Colvera e Meduna https://magredierisorgi.vefvg.eu/villaggi-e-magredi-tra-il-colvera-e-il-meduna/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Vivaro	ZPS Magredi di Pordenone	Aree tutelate dalla Direttiva Uccelli e presenza di boschi periferiali e di prati stabili di due tipologie: prati umidi e prati magredili, rispettivamente caratterizzati da alta e bassa disponibilità idrica https://www.instagram.com/p/Cr0iaK4IA-/?img_index=1	43
5	21/05/2023	La città portuale, la via d'acqua, motte e castelli medioevali scomparsi https://magredierisorgi.vefvg.eu/citta-castelli-medievali/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Sacile	Sacile e dintorni. Evoluzione paesaggistica. zone dello scomparso castello di Topaligo e Fossabiuba.	Fiume Livenza, confluenza del Meschio nel Livenza, acque di risorgive https://www.instagram.com/p/CslkyhkIazl/?img_index=1	62

6	05/06/2023	Da San Quirino a Cordenons, le praterie scomparse https://magredierisorgi.vefvg.eu/da-san-quirino-a-cordenons/	Escursione storico-culturale	San Quirino	Zona di Villa Sgraffa, l'attuale Villa d'Arco	Praterie su suoli ghiaiosi, condotte d'acqua e risorgive che cambiano gli assetti paesaggistici https://www.instagram.com/p/CtOawqCoy9C/?img_index=1	27
7	29/10/2023	Le risorgive del Vinchiaruzzo https://magredierisorgi.vefvg.eu/le-risorgive-del-vinchiaruzzo/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Cordenons	ZPS Magredi di Pordenone ZSC Le risorgive del Vinchiaruzzo	Area tutelata dalla Direttiva Habitat (92/43/CEE). luogo chiave per la presenza di habitat e specie di interesse comunitario. L'ambiente di risorgiva e i prati umidi che lo contornano, aree chiave per la presenza di numerose specie vegetali e animali https://www.instagram.com/p/CzBX66ir7eF/?img_index=1	17
8	19/11/2023	Il bosco di Pietro Comparetti e i Cervi https://magredierisorgi.vefvg.eu/comparetti-e-i-cervi/	Escursione storico-culturale-naturalistica	Pasiano di Pordenone e Azzano X	Bosco della Mantova	Importante residuo dei boschi planiziali sopravvissuto alle continue modifiche della pianura friulana del secolo scorso https://www.instagram.com/p/Cz5t3A8oOOS/?img_index=1	28
9	26/05/2024	La confluenza di Livenza e Meduna tra le paludi https://magredierisorgi.vefvg.eu/la-confluenza-di-livenza-e-meduna-tra-le-paludi/	Escursione storico-culturale	Ghirano, Prata di Pordenone	Portobuffolè, il castello scomparso a Guirano. Confluenze	Le vie di navigazione del Livenza e del Meduna https://www.instagram.com/p/C7gz1HtIBkt/?img_index=1	22

Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)
MISURA 16 - COOPERAZIONE
TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER
LO SVILUPPO TERRITORIALE

Come indicato in tabella, è stata organizzata un'escursione aggiuntiva (n°9), fuori programma, per dare completezza ai diversi aspetti storici, culturali e paesaggistici che riguardano i territori dei magredi e delle pianure pordenonesi. Le giornate aperte al pubblico sono concluse e hanno coinvolto, complessivamente, 363 persone. Le seguenti foto sono esemplificative di tutti gli aspetti considerati durante le escursioni (storici, culturali, paesaggistici, naturalistici ed economici legati alle attività produttive locali)



Tutte le foto delle escursioni, i percorsi, le locandine e l'animazione in "video-sintesi" sono visibili al sito <https://magredierisorgivefvg.eu/articoli/> nella sezione *notizie*.

2. Le **attività seminari** hanno previsto una prima fase preparatoria di programmazione nella quale sono state pianificate le tematiche degli incontri, il comune da coinvolgere e le aziende interessate all'evento. Sono stati identificate quattro tematiche che toccano aspetti storico-culturali, sociali e ambientali. Tutte le attività seminari sono state realizzate, come da tabella e immagini sottostanti. La prima serata ha coinvolto più della metà del numero totale previsto ad inizio progetto, indice dell'interesse suscitato dal tema della serata

Data	Titolo	Tipologia di attività	Comune interessato	Tematica	N° partecipanti
19/05/23	I magredi e le risorgive, luogo antico ed attuale per i grandi e medi carnivori https://magredierisorgivefvg.eu/i-magredi-e-le-risorgive-luogo-antico-ed-attuale-per-i-grandi-e-medi-carnivori/	Seminario	Roveredo in Piano	I grandi carnivori nella pianura pordenonese https://www.instagram.com/p/CsiX-XMINOL/?img_index=1	56
13/9/24	I magredi e le risorgive: un luogo magico tra Africa e Mongolia con una storia unica di biodiversità e di presenza umana nei secoli https://magredierisorgivefvg.eu/seminario-magredi-africa-mongolia/	Seminario	San Quirino	Convivenza tra fauna selvatica e agricoltura https://www.instagram.com/p/DAIZxpGoS5H/?img_index=1	34
14/11/24	L'agricoltura sociale e l'agriturismo nella pianura pordenonese: esperienze e prospettive future https://magredierisorgivefvg.eu/seminario4porcia/	Seminario	Porcia	L'agricoltura e l'agriturismo https://www.instagram.com/p/DC1sIODIWPW/?img_index=1	12
5/12/24	Il progetto Gramar, tra ricerche e strategie a favore della fauna selvatica dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese https://magredierisorgivefvg.eu/workshopseminario/	Seminario	Udine	Il monitoraggio e la conservazione della fauna https://www.instagram.com/p/DDXXS7qofOZ/?img_index=1	20

Il primo seminario si è svolto presso l'auditorium comunale "Galileo Galilei" di Roveredo in Piano, ed è stato possibile approfondire diversi aspetti della presenza dei mammiferi carnivori di media e grossa taglia presenti sul territorio regionale, con particolare riferimento all'area di progetto. Nello specifico, alla serata sono intervenuti i ricercatori dell'Università degli Studi di Udine, il personale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (Servizio caccia e risorse ittiche), liberi professionisti ed allevatori. I temi affrontati nello specifico sono: la presenza storica dei grandi carnivori nella pianura friulana, la presenza e le dinamiche attuali dei carnivori in Friuli Venezia Giulia, ed infine gli aspetti della convivenza con il lupo.

Nel secondo seminario svoltosi a San Quirino in data 13 settembre 2024 si è andati ad indagare l'importante ruolo che ha avuto l'uomo nell'influenzare l'ambiente e la biodiversità nella pianura pordenonese. Al seminario sono intervenuti ricercatori dell'Università degli Studi di Udine e liberi

professionisti. Durante la serata si è potuto affrontare la tematica sopracitata attraverso diversi punti di vista: faunistico, storico-paesaggistico, botanico ed ornitologico grazie.

Il seminario che si è tenuto il 14 novembre, a Porcia, ha messo l'accento sulla relazione tra aspetti sociali e attività agricole e di allevamento. Il contributo dei relatori ha messo in evidenza alcune peculiarità del settore: le difficoltà burocratiche e talvolta quelle relazionali nella comunità, il lavoro sociale, le fattorie didattiche, la dimensione umana nella componente più fragile che dev'essere accompagnata in un percorso di crescita che porta benessere agli utenti stessi e alle famiglie.

L'ultimo seminario si è svolto all'Università degli Studi di Udine in data 5 dicembre 2024 e aveva per obiettivo avvicinare il progetto. Gramar e le valenze naturalistiche dell'area di progetto al mondo degli studenti universitari di diverso grado. Un altro obiettivo era quello di Identificare metodi e strategie per il monitoraggio e la conservazione della fauna e degli ambienti naturali della pianura pordenonese. La struttura ha previsto 4 interventi su diversi temi:

- dott. Stefano Filacorda: “Introduzione al progetto Gramar e alle valenze ambientali e faunistiche dell'area dei magredi e delle risorgive del Pordenonese”
- dott.ssa Alice Comuzzi: “La presenza dello sciacallo dorato in Friuli Venezia Giulia e nel Pordenonese e le ricerche internazionali tra Slovacchia ed Italia”
- dott.ssa Magdalena Juskaite “The expansion of wolf and the potential negative interactions with humans and livestock: the example of good practice in Portugal“
- dott.ssa Virginia Barca “La Lontra in Friuli Venezia Giulia e nella zona del Pordenonese: tra monitoraggi innovativi e nuove presenze”

Durante l'evento è stato possibile aprire un dibattito tra studenti e pubblico assieme ai relatori.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE
PSR RAVVIG 2014-2022 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, della produzione, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambiente rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese

I magredi e le risorgive: luogo mitico ed attuale per i grandi e nuovi carnivori
Venerdì 19 maggio 2023
Luogo e ora:
Ore 20,00 presso Auditorium "Gillesi Galilei"
Via Donatori del Sangue 5, Rovereto in Piano (PN)
Seminario gratuito aperto al pubblico

Carnivori e uomo in Friuli Venezia Giulia
Dott. Stefano Filacorda - Università degli Studi di Udine

Panoramiche storica della presenza dei grandi carnivori nell'area dei Magredi e delle Risorgive
Dott. Pier Carlo Bregotti

I Magredi e le Risorgive come luoghi di vecchi ritorni e nuovi arrivi
Dott. Lorenzo Frangini - Università degli Studi di Udine

Grandi carnivori e prevenzione
Dott.ssa Giuliana Nardella - Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Le problematiche della convivenza con il lupo: l'esperienza degli allevatori della Pedemontana Friulana
Paola Zaccaro - Friul Cashmere

Per maggiori dettagli inquirente qui o visita il seguente link:
<https://magredi2023.org/psr/psr1671/tema-grandi-carnivori/>

PSR 2014-2020
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)

MISURA 16 - COOPERAZIONE

TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE



PSR RAVVIO 2014-2022 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valutazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi, della Risorgive e della Pianura Pordenonese

I MAGREDI E LE RISORGIVE: UN LUOGO MAGICO TRA AFRICA E MONGOLIA CON UNA STORIA UNICA DI BIODIVERSITÀ E DI PRESENZA UMANA NEI SECOLI

Venerdì 13 Settembre 2024 - Ore 20:00

Presso la sala convegni del Centro di Documentazione e Catalogazione dei magredi via Molino di Sotto 219B, San Quirino (PN)

Seminario gratuito aperto al pubblico

Un mondo in continuo cambiamento: scomparsa e ritorno della mammofauna nella pianura friulana
Dott. Stefano Fiacco - Università degli Studi di Udine

Villaggi, rovine e praterie. Forme d'uso storico della terra arida
Dott. Marco Baccocci - Università degli Studi di Udine

Etna tra i sassi: la vita in povertà delle piante dei magredi
Dott. Valerio Casati - Università degli Studi di Udine

Praterie e Torbiere, santuari per le comunità antiche di Africa ed Eurasia in un quadro delle specie e andamento delle popolazioni attraverso i dati raccolti
Dott. Iara Balbi - ASI O.G.E. FVG

Per informazioni contattare: info@magredirisorgive.it



PSR RAVVIO 2014-2022 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valutazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi, della Risorgive e della Pianura Pordenonese

L'agricoltura sociale e l'agriturismo nella pianura pordenonese: esperienze e prospettive future

Giovedì 14 Novembre 2024 - Ore 19:00-20:00

CASELLO DI GUARDA, Sala del Comitato, Via De Pellegrini 3, Porcia (PN)

Seminario gratuito, aperto al pubblico

Introduzione
Edi Pisonetto - Università degli Studi di Udine

In Sono Friuli Venezia Giulia
Marchio di valorizzazione e promozione per gli agrituristi della Pianura pordenonese
Francesco Colotti - Fondazione Agrifood & Bioeconomy FVG

Il terzo settore e l'agricoltura in regione
Alberto Grizzo

Esperienze di agricoltura sociale e agriturismo
Giuliana Colussi - Cooperativa sociale "Il piccolo principe"
Valter Camol - Azienda Agricola e agriturismo "Acervo Rosso"
Luca e Sonia Pancotto - Agriturismo "Cortice Pisonetto e maglie Focce di Sarone"

Per informazioni contattare: info@magredirisorgive.it tel. 0423580008



PSR RAVVIO 2014-2022 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valutazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi, della Risorgive e della Pianura Pordenonese

Seminario tenuto nell'ambito del Corso di Gestione e conservazione della Fauna: "Il progetto Gramar, tra ricerche e strategie a favore della fauna selvatica dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese."

Giovedì 5 dicembre 2024 - Dalle ore 15:30 alle 17:30

Presso l'Aula B1 Polo Scientifico dei Rizzoli, via delle Scienze 20B Udine

Seminario workshop gratuito, aperto a studenti ed al pubblico

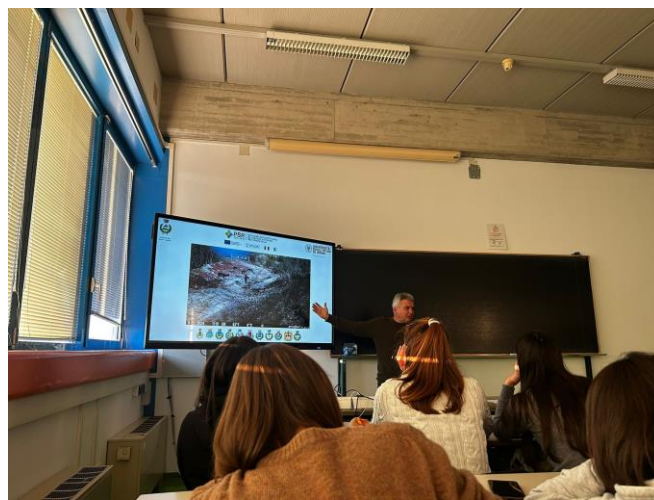
SCOPO
Identificare metodi e strategie per il monitoraggio e la Conservazione della fauna e degli ambienti naturali della pianura pordenonese

MODALITÀ
Seminari - Discussioni
A CHI È RIVOLTO
Ai cittadini, tecnici e studenti

Moderatori	Intervento/Seminario
Dott. Stefano Fiacco Università degli Studi di Udine	Introduzione al progetto Gramar e alle valenze ambientali e paesistiche dell'area dei magredi e delle risorgive del Pordenonese.
Dott.ssa Alice Comuzzi	La presenza dello zibello dorato in Friuli Venezia Giulia e nel Pordenonese e le ricerche internazionali su Stenocitta ed Italia
Dott.ssa Magdalena Judak	The expansion of wolf and the potential negative interactions with humans and livestock: the example of good practice in Portugal
Dott.ssa Virginia Barca	Le tinte in Friuli Venezia Giulia e nella zona del Pordenonese: tra monitoraggio innovativi e nuove presenze.

Tavoli di lavoro

Per informazioni contattare: scuolafurto@unibud.it



3. **Le quattro giornate di ricerca** hanno previsto una *prima fase* preparatoria di programmazione nella quale sono state pianificate le tematiche e ipotizzato il comune e luogo interessato dall'evento. Sono stati organizzati 4 incontri con tematiche che toccano aspetti naturalistici di particolare interesse in relazione alle peculiarità ambientali dell'area di progetto.
- La *seconda fase*, ovvero quella attuativa, ha visto il suo completamento in data 18 maggio 2024, ed in totale sono state coinvolte 64 persone su 48 previste.
- La tabella sottostante, contenente i link al sito web di progetto e social, e le successive immagini, sintetizzano e rappresentano le attività realizzate.

N°	Data	Titolo	Tipologia di attività	Comune interessato	Tematica	N° partecipanti
1	3/2/2024	La fauna selvatica al calar della notte https://magredierisorgivefyg.eu/la-fauna-selvatica-al-calar-della-notte/	Giornata di ricerca	Fontanafredda	Il monitoraggio dei grandi e medi mammiferi dalle abitudini crepuscolari-notturne della pianura pordenonese https://www.instagram.com/p/C3DF-JmTT1m/?img_index=1	20
2	24/2/2024	Andar per tracce https://magredierisorgivefyg.eu/andar-per-tracce-2/	Giornata di ricerca	Cordenons Zoppola	Il riconoscimento delle tracce degli animali e l'utilizzo delle fototrappole lungo i fiumi Cellina e Meduna. Area di nidificazione di specie avifaunistiche e area chiave di connessione tra patch naturali per mammiferi https://www.instagram.com/p/C32KC5GI7Li/?img_index=1	12
3	23/3/2024	Cattura e inanellamento dell'avifauna nell'ambiente di risorgiva https://magredierisorgivefyg.eu/cattura-e-inanellamento-dellavifauna-nellambiente-di-risorgiva/	Giornata di ricerca	Cordenons	La cattura e rilascio a scopo scientifico dell'avifauna delle risorgive pordenonesi https://www.instagram.com/p/C5SsRdYIMEb/?img_index=1	13
4	18/5/2024	Il paesaggio vegetale dei magredi friulani https://magredierisorgivefyg.eu/il-paesaggio-vegetale-dei-magredi-friulani/	Giornata di ricerca	Maniago	Le fitocenosi dei prati stabili della ZPS Magredi di Pordenone e la loro variazione in base ai cambiamenti geomorfologici. Aree tutelate dalla Direttiva Uccelli https://www.instagram.com/p/C7MOCD2oVvD/?img_index=1	19

Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)

MISURA 16 - COOPERAZIONE

TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE



Comune di Fontanafredda

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

PSR 2014-2020 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale del Magredi.

GIORNATA DI RICERCA:
LA FAUNA SEIVATKA AL CALAR DELLA NOTTE
Sabato 3 febbraio 2024

La giornata di ricerca è un'attività **pratica** organizzata nell'ambito del progetto PSR nella quale verranno illustrate e svolte le attività di ricerca utilizzate per il monitoraggio e lo studio della fauna selvatica. Il tema di questa giornata è lo studio dei mammiferi di notte e grossatgata dalle attività cinescopistiche fotografate e calate siluratiche.

La giornata verrà strutturata in due fasi: una **prima parte teorica** dove verranno fornite le attuali conoscenze sulla biologia e il comportamento cinescopistico e territoriale delle specie target, e le tecniche di monitoraggio attive e passive quali osservazioni dirette e indirette e tecniche di bio-acustica (attive e passive). Nella seconda fase verranno messe in **pratica** le conoscenze acquisite tramite l'osservazione diretta e la stimolazione acustica.

Attività rivolta principalmente a giovani ed appassionati (età consigliata dai 10 anni in su)
Numero massimo: 20 partecipanti. Al raggiungimento del numero, le iscrizioni saranno chiuse.



Luogo e ora: Ranzani 14.30. Il luogo esatto sarà comunicato al termine delle iscrizioni.
Durata evento: 4 ore. Dalle 14.30 alle 18.30

Abbigliamento consigliato: vestiti pesanti, scarpe da trekking, binocoli e torce frontal.
Attività organizzata con il patrocinio del comune di Fontanafredda.

Per iscrizione ed informazioni: info@magrediorisorgivefvg.eu

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

PSR 2014-2020



Per maggiori dettagli (inquiry) vai a visita il seguente link: <https://magrediorisorgivefvg.eu/magrediorisorgivefvg>

Comune di Cordenons

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

PSR 2014-2020 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale del Magredi.

GIORNATA DI RICERCA:
ANDAR PER TRACCE
Sabato 24 febbraio 2024

La giornata di ricerca è un'attività **pratica** organizzata nell'ambito del progetto PSR nella quale verranno illustrate e svolte le attività di ricerca utilizzate per il monitoraggio e lo studio della fauna selvatica. Il tema di questa giornata è lo studio dei mammiferi tramite le tecniche non invasive classiche e moderne.

La giornata verrà strutturata in due fasi: una **prima parte teorica** dove verranno fornite le attuali conoscenze su biologia e distribuzione delle specie target, e le tecniche di monitoraggio non invasive quali il riconoscimento dei segni di presenza e l'efficienza delle trappole video-fotografiche. Nella seconda fase verranno messe in **pratica** le conoscenze acquisite precedentemente dai trascritti alla ricerca di segni di presenza e controspedite/osservazione di fototrappole.

Attività rivolta principalmente a giovani ed appassionati (età consigliata dai 10 anni in su)
Numero Massimo: 20 persone. Al raggiungimento del numero, le iscrizioni saranno chiuse.



Luogo: Cordenons, il luogo del ritrovo sarà comunicato al termine delle iscrizioni.
Durata evento: 3.30 ore circa - dalle ore 9.30 alle 13.00

Abbigliamento consigliato: vestiti adeguati per attività all'aperto e scarpe da trekking
Attività organizzata con il patrocinio dei comuni di Cordenons e Zoppola.

Per iscrizione ed informazioni: info@magrediorisorgivefvg.eu

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

PSR 2014-2020



Per maggiori dettagli (inquiry) vai a visita il seguente link: <https://magrediorisorgivefvg.eu/magrediorisorgivefvg>

Comune di Fontanafredda

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

PSR 2014-2020 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale del Magredi.

GIORNATA DI RICERCA:
CATTURA E MANELLAMENTO DELL'AVIFAUNA NELL'AMBIENTE DI RISORGIVA
Sabato 23 marzo 2024

La giornata di ricerca è un'attività **pratica** organizzata nell'ambito del progetto PSR nella quale verranno illustrate le attività di ricerca utilizzate per il monitoraggio e lo studio dell'avifauna. Il tema di questa giornata è lo studio della presenza e migrazione degli uccelli.

La giornata verrà strutturata in due fasi: una **prima parte teorica** dove verranno fornite le attuali conoscenze sulla biologia, ecologia e distribuzione delle specie target, e le tecniche di monitoraggio utilizzate per il loro monitoraggio. Nella seconda fase, verranno messe in **pratica** le conoscenze acquisite precedentemente dai trascritti alla ricerca di segni di presenza e controspedite/osservazione di fototrappole.

Attività rivolta principalmente a giovani ed appassionati (età consigliata dai 10 anni in su)
Numero massimo: 10 partecipanti. Al raggiungimento del numero, le iscrizioni saranno chiuse.



Luogo e ora: Cordenons 7.30. Il luogo esatto sarà comunicato al termine delle iscrizioni.
Durata evento: 3.30 ore circa. Dalle 7.30 alle 11

Abbigliamento consigliato: vestiti adeguati, scarpe impermeabili o stivali di gomma se il giorno precedente ha piovuto.
Attività organizzata con il patrocinio del comune di Cordenons.

Per iscrizione ed informazioni: info@magrediorisorgivefvg.eu

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

PSR 2014-2020



Per maggiori dettagli (inquiry) vai a visita il seguente link: <https://magrediorisorgivefvg.eu/magrediorisorgivefvg>

Comune di Cordenons

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

PSR 2014-2020 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale del Magredi.

GIORNATA DI RICERCA:
IL PAESAGGIO VEGETALE DEI MAGREDI FRIULANI
Sabato 18 Maggio 2024

La giornata di ricerca è un'attività **pratica** organizzata nell'ambito del progetto PSR nella quale verranno illustrate le attività di ricerca utilizzate per il monitoraggio e lo studio della vegetazione. Il tema di questa giornata è la scoperta delle diverse comunità vegetali che caratterizzano il paesaggio magrediano.

L'attività sarà itineraria, permetterà di attraversare i paesaggi più suggestivi di questi territori alle luci del tramonto, seguendo le multigrange create dai fune e scoprirne le comunità vegetali che vi si sono insediate.
L'attività verrà svolta all'interno della ZSC Risorgive di Fontanafredda.

Attività rivolta principalmente a giovani ed appassionati (età consigliata dai 10 anni in su)
Numero massimo: 20 partecipanti. Al raggiungimento del numero, le iscrizioni saranno chiuse.



Luogo e ora: Dandolo 17.00. Il luogo esatto sarà comunicato al termine delle iscrizioni.
Durata evento: 2.30 ore circa.

Info utili: vestiti adeguati, scarpe.

Per iscrizione ed informazioni: info@magrediorisorgivefvg.eu

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

PSR 2014-2020



Per maggiori dettagli (inquiry) vai a visita il seguente link: <https://magrediorisorgivefvg.eu/magrediorisorgivefvg>



4. Tutte le attività sono state organizzate dal personale dell'Università degli Studi di Udine (dott.ri Stefano Filacorda e Lorenzo Frangini) e per la realizzazione sono stati coinvolti: Davide Pasut (Botanico), Pier luigi Taiarol, Bruno Dentesani, Ilario Bailot, tutti appassionati ornitologi.

3.2: Creazione e promozione di social network sull'area di progetto e sulle attività progettuali, implementazione del sito web, pubblicazioni e articoli sulla stampa locale

- Creazione di una pagina Facebook, un profilo Twitter ed Instagram e un gruppo Telegram sul progetto e sulle attività ed iniziative previste ed in corso, oltre che sui principali elementi naturali, storici e produttivi dell'area.
- L'Attività prevede la sinergia con il capofila, che attiva il sito web, per l'implementazione dello stesso attraverso l'utilizzazione dei materiali, informazioni e dati raccolti attraverso le attività di studio e quelle progettuali. Sono previsti almeno 54 post per ciascuna pagina, profilo e gruppo. I post dovranno favorire la promozione del territorio e promuovere le attività di progetto e le iniziative anche extra progetto che saranno in corso nell'ambito territoriale in cui si sviluppa la strategia di cooperazione durante la sua realizzazione.
- È prevista la pubblicazione di almeno 10 articoli sul progetto, su stampa e/o on line, e sulle relative attività ed iniziative, su giornali locali, sia in forma cartacea che on line.

RISULTATI

In linea con gli obiettivi sopracitati, sono state create le pagine sulle principali piattaforme social che vengono costantemente aggiornate sulle novità ed attività del progetto.

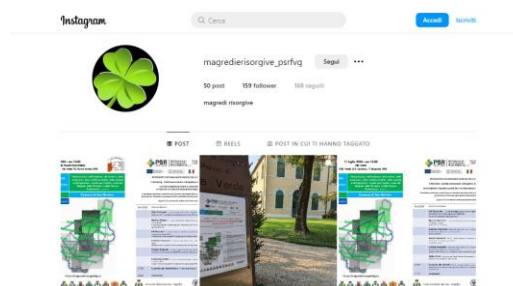
- <https://www.facebook.com/people/Magredi-e-Risorgive-PSR-FVG-2014-2020/100081825566877/>
- <https://x.com/RisorgEMagred>
- https://www.instagram.com/magredierisorgive_psrfg/



magredierisorgive_psrfg Modifica profilo Visualizza archivio

48 post 160 follower 169 seguiti

magredi risorgive



In data 10 dicembre 2024 le piattaforme possiedono il seguente numero di follower:

- Facebook: 276
- Twitter/X: 3
- Instagram: 165

Attualmente è stato pubblicato il seguente numero di post per ciascuna piattaforma:

- Facebook: 70 post
- Twitter/X: 54 post
- Instagram: 66 post

3.3: Workshop con i portatori di interesse

- Si prevede l'incontro con i portatori di interesse, attraverso l'organizzazione di **6 workshops** in presenza e/o in remoto. Gli stakeholder sono intesi come cacciatori, aziende agricole coinvolte nel progetto e loro associazioni, associazioni ambientaliste, insegnanti e tecnici del settore, associazioni d'impresa, consorzi di bonifica ed enti locali, associazioni di categoria, servizi regionali competenti.
- Sono previste un minimo di 90 persone coinvolte.

Nei workshop saranno affrontate le tematiche, le strategie e gli obiettivi del progetto al fine della valorizzazione dell'area e l'implementazione della politica e gli obiettivi del PSR e per promuovere le valenze della cooperazione.

Durante i workshop saranno valutati i risultati intermedi e finali, anche con lo scopo di valutare, promuovere e consolidare la politica del partenariato.

RISULTATI

I workshop hanno previsto una prima fase preparatoria di programmazione nella quale sono state pianificate le tematiche, i comuni partner di progetto e stakeholder da coinvolgere per questi eventi.

I workshop sono stati pensati come "tavoli di lavoro" per connettere e creare un network tra i vari attori operanti in un determinato settore.

Le tematiche sviluppate nei primi due workshop e quelle impostate per i quattro rimanenti, riguardano settori molto diversi (sostenibilità, promozione dei prodotti, biodiversità, blockchain...) e questo con l'obiettivo di agevolare il confronto e sviluppare nuove sinergie a vantaggio del territorio.

La tabella sottostante riassume l'argomento (titolo e link al sito web di progetto), il comune che ha ospitato l'evento, la tematica trattata, con il link alla pagina Instagram, e infine, il n di partecipanti.

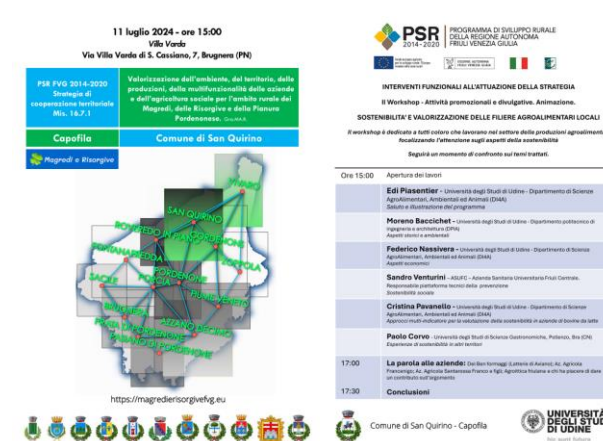
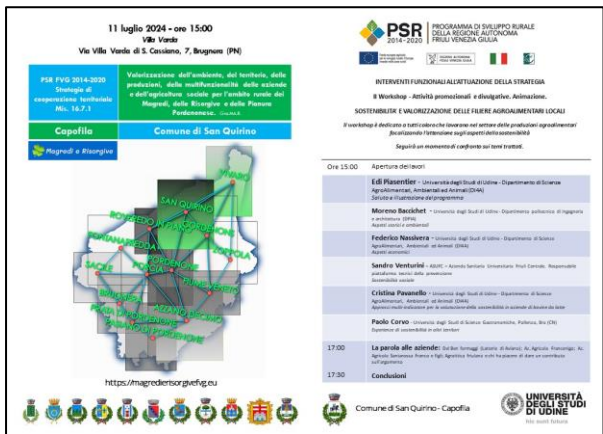
N°	Data	Titolo	Tipologia di attività	Comune interessato	Tematica	N° partecipanti
1	12/1/2023	Magredi e risorgive pordenonesi: un legame tra persone, aziende e territorio https://magredierisorgivefvg.eu/workshop/	Workshop	San Quirino	Workshop dedicato alle aziende agricole illustrando cosa significhi essere "virtuosi" nell'attuale contesto storico, economico e sociale. Sono stati inoltre presentati i criteri con cui sono state scelte le aziende per il sito web del progetto PSR https://www.instagram.com/p/CneQSQeo1NC/?img_index=1	48
2	11/7/2024	Sostenibilità e valorizzazione delle filiere agroalimentari locali https://magredierisorgivefvg.eu/2workshop/	Workshop	Brugnera	Workshop dedicato a tutti coloro che lavorano nel settore delle produzioni agroalimentari focalizzando l'attenzione sugli aspetti della sostenibilità e della promozione sul territorio https://www.instagram.com/p/C9e63NvlbX/?img_index=1	26
3	13/9/2024	Valorizzazione dell'ambiente naturale e principali limitazioni https://magredierisorgivefvg.eu/4workshop/	Workshop	San Quirino	Biodiversità locale, evoluzione storica e prospettive future https://www.instagram.com/p/C-X7Xe16Xf/?img_index=1	21

Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)
 MISURA 16 - COOPERAZIONE
 TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER
 LO SVILUPPO TERRITORIALE



4	20/9/2024	La blockchain nelle filiere alimentari: il caso della «carne pezzata rossa italiana» https://magrediorsorgivefg.eu/3workshop/	Workshop	Fiume Veneto	Blockchain, digitalizzazione, carne PRI, tracciabilità della filiera carne https://www.instagram.com/p/DAVhLEGoQGs/?img_index=1	27
5	14/11/2024	Agricoltura di ieri e di oggi nella pianura pordenonese https://magrediorsorgivefg.eu/5workshop/	Workshop	Porcia	Agricoltura locale e ruolo dell'agriturismo come vettore di promozione territoriale https://www.instagram.com/p/DC1sIQDIWPW/?img_index=1	16
6	5/12/2024	Il progetto Gramar, tra ricerche e strategie a favore della fauna selvatica dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese https://magrediorsorgivefg.eu/workshopseminario/	Workshop	Udine	La conservazione della fauna selvatica: limiti ed opportunità https://www.instagram.com/p/DDXXS7qoFOZ/?img_index=1	20

Le foto di seguito mostrano le locandine create per i sei eventi, con un layout comune, con una foto rappresentativa dell'ambiente dove di è tenuto il workshop.



Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)

MISURA 16 - COOPERAZIONE

TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE



13 settembre 2024, ore 15:00
Centro Documentazione e Collaborative del Magredi
via Molino di Sotò 21/B, San Quirino (Pn)

PSR FVQ 2014-2020
Strategia di cooperazione territoriale
Mis. 16.7.1

Valutazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, delle multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per il Famulo verde del Magredi, della Risorgiva e della Pianura Pordenonese.

Capofila: Comune di San Quirino
Maggredi e Risorgiva
<https://magredisorisorgiveg.eu>

Per informazioni: info@magredisorisorgiveg.eu - Tel. 0432 558186

PSR 2014-2020
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

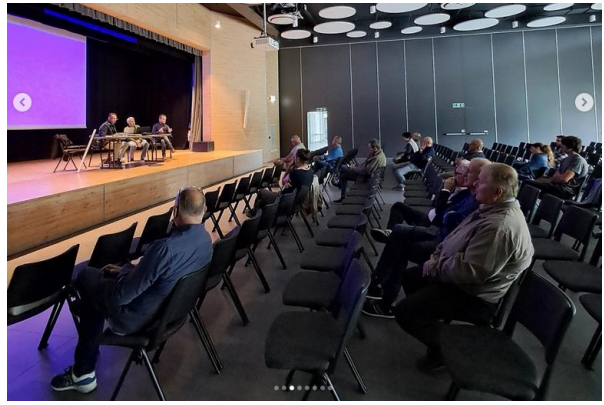
INTERVENTI FUNZIONALI ALL'ATTUAZIONE DELLA STRATEGIA
Workshop - Attività promozionali e divulgative. Animazione.

La valutazione e conservazione dell'ambiente naturale e i tipici prodotti limitazioni. Quale futuro per le risorgive e i magredi pordenonesi?

Il workshop è dedicato a tutti coloro che lavorano nel settore agroalimentare, zootecnico, venatorio, naturalistico, ricerca e conservazione, servizi ambientali, educazione, pubblico lavoro, sport

Ore 15:00 - Introduzione	Presentazioni dei moderatori dei lavori
Dott. Francesco Bousclet Università degli Studi di Udine	Ricerca e divulgazione come strumenti di conservazione e valorizzazione degli ambienti rurali
Dott. Stefano Filonardi Università degli Studi di Udine	Attività umana e conservazione della natura: agricoltura, allevamento, caccia, attività sportive e ricreative
Dott. Stefano Tablin Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia	Esperienze di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale e naturalistico secondo pratiche innovative di conservazione.
Ore 16:00 - Temi di lavoro	Obiettivi dei lavori
Monitoraggio, ricerca e divulgazione	Ricerca su attività di lavoro e monitoraggio in corso naturale e come strumenti di conservazione e valorizzazione degli ambienti rurali.
Moderatore: Francesco Bousclet	Attività umana e conservazione della natura alla ricerca di un equilibrio in parte.
Moderatore: Stefano Filonardi	Esperienze di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale e naturalistico secondo pratiche innovative di conservazione.
Moderatore: Stefano Tablin	Analizzare ed individuare nuovi piani e progetti di conservazione e valorizzazione del territorio rurale dalle pratiche attività ad una visione generale
Ore 17:30 - Conclusioni	

Comune di San Quirino - Capofila
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE



20 settembre 2024 - ore 15:00
Centro generico della Pezzato Rosso Italiano
Azienda Ricchiari, Via Frotto 70, Flumina Veneta (Pn)

PSR FVQ 2014-2020
Strategia di cooperazione territoriale
Mis. 16.7.1

Valutazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, delle multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per il Famulo verde del Magredi, della Risorgiva e della Pianura Pordenonese.

Capofila: Comune di San Quirino
Maggredi e Risorgiva
<https://magredisorisorgiveg.eu>

Per info: info@magredisorisorgiveg.eu Tel. 0432 558186

PSR 2014-2020
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

INTERVENTI FUNZIONALI ALL'ATTUAZIONE DELLA STRATEGIA
IV Workshop - Attività promozionali e divulgative. Animazione.

LA BLOCKCHAIN NELLE FILIERE ALIMENTARI: IL CASO DELLA "CARNE PEZZATO ROSSA ITALIANA"

Il workshop è dedicato a tutti coloro che lavorano nel settore delle produzioni agroalimentari: tracciabilità, tracciabilità negli aspetti della tracciabilità attraverso i processi di digitalizzazione

Seguirà un momento di confronto sui temi trattati.

Ore 15:00	Apertura dei lavori
Silvia Bolognini	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze agrarie (DASA) - Tracciabilità e digitalizzazione nelle filiere agroalimentari
Mario Miculan	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Matematica, Informatica e Fisica (DMIF) - Applicazione della tecnologia della blockchain per la tracciabilità nelle filiere agroalimentari
Eli Passentier	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (DASA) - Promozione del progetto di digitalizzazione della filiera CARNEPI
Federica Costantini	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze agroalimentari, Ambientali ed Animali (DASA) - Filiera agroalimentare e digitalizzazione della filiera CARNEPI
Stefano Bistarelli	Università degli Studi di Perugia - Dipartimento di Informatica, Matematica e Fisica (DMIF) - La blockchain e la catena CARNEPI: aspetti tecnologici e strategie operative per la tracciabilità
Francesco Crisci	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze agroalimentari, Ambientali ed Animali (DASA) - Come implementare la blockchain della filiera CARNEPI: questioni di Governance
17:30	La parola agli stakeholders
18:00	Conclusioni. Seguirà rinfresco

Comune di San Quirino - Capofila
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE



14 Novembre 2024 - ore 16:00 - 18:00
CASELLO DI GUARDIA, Sala del Caminetto
Via De Pellegrini 5, PORCIA (PN)

PSR FVQ 2014-2020
Strategia di cooperazione territoriale
Mis. 16.7.1

Valutazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, delle multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per il Famulo verde del Magredi, della Risorgiva e della Pianura Pordenonese.

Capofila: Comune di San Quirino
Maggredi e Risorgiva
<https://magredisorisorgiveg.eu>

Per info: info@magredisorisorgiveg.eu Tel. 0432 558186

PSR 2014-2020
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

INTERVENTI FUNZIONALI ALL'ATTUAZIONE DELLA STRATEGIA
V Workshop - Attività promozionali e divulgative. Animazione.

AGRICOLTURA DI IERI E DI OGGI NELLA PIANURA PORDONESE

Il workshop è dedicato a tutti coloro che lavorano nel settore delle produzioni agroalimentari: evoluzione punti di forza e debolezze, oltre a strategie orientate su scelte produttive

Seguirà un momento di confronto sui temi trattati.

Ore 16:00	Apertura dei lavori
Eli Passentier	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (DASA) - Chiamata introduttiva
Marta Cepparo e Maria Androsca	ENEA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia, Servizio statistica agraria e coordinamento attività attività nel settore sviluppo rurale - L'evoluzione agricola nella Pianura pordenonese
Federica Chiodo	ENEA - Friuli Venezia Giulia - Analisi dell'agricoltura nel pordenonese secondo le filiere di informazione Costabile Agraria - ENEA
Matteo Basso	Università Luiss di Venezia - Dipartimento di Culture del progetto Pianura da bere
Giuliano Mesutti	Consulente e project manager nel settore agroalimentare - Trasformazione del settore lattiero-caseario nel pordenonese
Paolo Passaglia	Università degli Studi di Udine - Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali ed Animali (DASA) - A tutto latte
17:40	La parola ai produttori - Benificio Nanni, Azi. Agricola Cassina Marco & C., Az. Agricola Tomasco Nanni
18:00	Conclusioni

Comune di San Quirino - Capofila
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE



Capofila: Comune di SAN QUIRINO (Pn)

MISURA 16 - COOPERAZIONE

TIPO DI INTERVENTO 16.7.1 – STRATEGIE DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE

PSR RAFFIG 2014-2020 - INTERVENTO 16.7.1 STRATEGIA DI COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO TERRITORIALE - Valorizzazione dell'ambiente, del territorio, delle produzioni, della multifunzionalità delle aziende e dell'agricoltura sociale per l'ambito rurale dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Seminario tenuto nell'ambito del Corso di Gestione e conservazione della Fauna: " Il progetto Gramar, tra ricerche e strategie a favore della fauna selvatica dei Magredi, delle Risorgive e della Pianura Pordenonese "

Giovedì 5 dicembre 2024 - Dalle ore 15:30 alle 17:30
Presso l'Aula B 011 Polo Scientifico dei Rizzi, via delle Scienze 208 Udine

Seminario -workshop gratuito aperto a studenti ed al pubblico

SCOPO:
Identificare metodi e strategie per il monitoraggio e la Conservazione della fauna e degli ambienti naturali della pianura pordenonese

MODALITÀ:
Seminari -Discussione
A CHI È RIVOLTO:
Ai cittadini, tecnici e studenti

Moderatori	Intervento/Seminario
Dott. Stefano Flacorda Università degli Studi di Udine	Introduzione al progetto Gramar e alle valenze ambientali e faunistiche dell'area dei magredi e delle risorgive del Pordenonese.
Dott.ssa Alice Comuzzo	La presenza dello scacallo dorato in Friuli Venezia Giulia e nel Pordenonese e le ricerche internazionali: tra Slovenia ed Italia
Dott.ssa Magdalena Juskatte	The expansion of wolf and the potential negative interactions with humans and livestock: the example of good practice in Portugal
Dott.ssa Virginia Berca	La Lontra in Friuli Venezia Giulia e nella zona del Pordenonese: tra monitoraggio innovativi e nuove presenze.

Tavoli di lavoro

Per informazioni contattare: scuolafuora@uniud.it

Per maggiori dettagli inquirente qui o copia il QR code in alto: <https://magredi.risorgive.it/wordpress/>




3.4: Produzione di materiale divulgativo sui risultati del progetto

- Sarà realizzata una pubblicazione sul progetto, disponibile on line, con descrizione della attività svolte e della realtà produttiva e naturalistica dell'area e con l'individuazione di percorsi naturalistici e percorsi enogastronomici.
- Sempre on line saranno disponibili delle schede descrittive delle principali emergenze storico ambientali dell'area, dei percorsi naturalistici, dei punti vendita di prodotti locali e delle aziende agricole coinvolte nel progetto.
- Sarà realizzata una pubblicazione a stampa e/o in pdf scaricabile dal web, sul progetto (1000 copie, composta da 50-80 pagine), con descrizione della attività svolte e la descrizione della realtà produttiva e naturalistica dell'area e con l'individuazione dei percorsi naturalistici ed enogastronomici e di offerta agrituristica, opportunamente individuati e descritti, anche attraverso una mappa allegata a ciascun volume, oltre che i risultati ottenuti.

RISULTATI

- Tutte le attività realizzate sono riassunte nella presente relazione, nel sito web di progetto <https://magredierisorgivefvg.eu/> e sui canali social. In particolare, la prima parte della relazione contiene i criteri di scelta delle aziende per la formazione di un paniere rappresentativo di prodotti locali comprensivo dell'approfondimento tematico relativo alla filiera della carne PRI, mentre la seconda parte è focalizzata sulle attività di animazione rivolte al pubblico, con il coinvolgimento delle aziende sparse sul territorio.
- Le schede descrittive, dei percorsi naturalistici, dei punti vendita di prodotti locali e delle aziende agricole coinvolte nel progetto sono disponibili al link: <https://magredierisorgivefvg.eu/itinerari/> Inoltre, nel sito progettuale sono disponibili e scaricabili i contributi presentati durante i workshop e seminari riguardanti gli aspetti agricoli e storico ambientali dell'area
- È stata realizzata una pubblicazione (ISBN: 978-88-3283-509-0) in pdf, scaricabile dal sito web di progetto al seguente [link](#), riguardante l'approfondimento tematico "Studio di fattibilità su condizioni tecniche, requisiti giuridici e implicazioni organizzative ed economiche della digitalizzazione mediante blockchain della filiera carne PRI"

La descrizione della attività svolte, della realtà produttiva e naturalistica dell'area, con l'individuazione dei percorsi naturalistici ed enogastronomici e dell'offerta agrituristica, individuati e descritti anche attraverso una mappa, è disponibile nel sito web di progetto come già descritto nei punti precedenti e riassunta nella presente relazione che costituisce una pubblicazione scaricabile dal sito

3.5: Altre attività

- Il comune capofila attiverà assieme a consulenti e con gli esperti di PP16-UNIUD-DI4A il coordinamento istituzionale delle iniziative ed eventi, per il periodo della strategia, in forma sinergica alle azioni di animazione
- È prevista altresì l'organizzazione di almeno due eventi – convegni istituzionali, in presenza e/o in remoto, di cui uno verso la conclusione del progetto.

RISULTATI

L'evento iniziale, di presentazione del progetto, si è svolto il 26 novembre 2022, al Centro dei Magredi «Livio Poldini» di San Quirino <https://magredierisorgivefvg.eu/presentazione-progetto-psr/>. Tra le illustri autorità era presente anche l'eurodeputata Elena Lizzi che ha illustrato le nuove sfide dell'agricoltura nella programmazione europea.

L'evento finale del progetto è stato realizzato, come il precedente, a San Quirino, in data 30 novembre 2024, alla presenza delle autorità comunali e regionali, oltre alla presenza dell'On. Vannia Gava, Viceministro dell'Ambiente e della Sicurezza energetica dell'Italia.
<https://magredierisorgivefvg.eu/eventoconclusivo/>

4-RICADUTE

Per le **aziende coinvolte** il risultato atteso è quello di avere maggior visibilità e di interagire tra loro.

Rispetto alle amministrazioni **comunali coinvolte** il risultato atteso è quello di realizzare dei servizi e delle infrastrutture immateriali ed a network che possano essere fruite dai cittadini.

Rispetto alle comunità locali il risultato atteso è di scoprire e/o riscoprire luoghi, persone e prodotti.

Rispetto ai cittadini il risultato atteso è di attivare un percorso di conoscenza approfondita della vita rurale e del valore intrinseco che possiede, di modo da lasciare la consapevolezza che esso deve essere mantenuto e salvaguardato in cui nuove forme di occupazione possono essere sviluppate

Le iniziative previste permetteranno di aumentare la conoscenza dell'area d'intervento nel grande pubblico e la valorizzeranno le iniziative del progetto e favoriranno l'integrazione tra i vari enti e soggetti coinvolti nell'iniziativa e presenti nell'area. Nel dettaglio saranno coinvolti e prodotti almeno:

- 120 cittadini coinvolti in 8 visite guidate reali e/o virtuali, in questo caso con la visita virtuale sarà caricata sul web e/o piattaforme social
- 100 cittadini coinvolti in 4 incontri in presenza e/o telematicamente anche in maniera asincrona sotto forma di webinar;
- n°48 studenti e appassionati coinvolti in 4 giornate di **attività di ricerca** in presenza e/o telematicamente anche in maniera asincrona sotto forma di webinar;
- n°54 post divulgati per ogni social creato (pagina Face book, un profilo Twitter ed Instagram e un gruppo Telegram);
- 10 articoli su giornali locali, in forma cartacea e/o on line;
- 90 persone coinvolti in 6 workshops in presenza e/o in remoto, in forma di webinar (e spazio per la raccolta di commenti e suggerimenti), con gli stakeholder (cacciatori, aziende agricole e loro

associazioni, associazioni ambientaliste, insegnanti e tecnici del settore, associazioni d'impresa, ecc.);

- 1 pubblicazione a stampa del progetto (1000 500 copie, composta da 50-80-120 pagine) e/o in pdf scaricabile dal web (comune con INTERVENTO: A.1 -Repertorio georeferenziato ...);
- Implementazione sul sito WEB del progetto di 60 schede descrittive delle principali emergenze storico ambientali dell'area, dei percorsi naturalistici, dei punti vendita di prodotti locali e delle aziende agricole coinvolte nel progetto.