



FORUM LEADER 2021

I GAL A SUPPORTO
DEL TERRITORIO!



9 APRILE 2021 H 14.30 - 16.00

PASSAPORTO AMBIENTALE PER I PRODOTTI AGROALIMENTARI

IL MIGLIORAMENTO DELL'IMPRONTA
AMBIENTALE DI SISTEMI PRODUTTIVI
MONTANI E PEDEMONTANI

L'ESPERIENZA DEL GAL MONTAGNA VICENTINA

MODERATORE: IRENE GASPARELLA,
DIRETTORE GAL MONTAGNA VICENTINA

INTERVENGONO:

ALESSANDRO MARSON, UNIPD
MARIA VITTORIA MACULAN, SOC.AGR. MACULAN
FIORENZO RIGONI, CASEIFICIO PENNAR ASIAGO,
PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO

Referente del laboratorio: GAL Valle Brembana 2020
Gruppo promotore: GAL Alto Molise, GAL Metropoli Est, GAL Montagna Vicentina, GAL Valle D'Aosta, GAL Valtellina: Valle dei Sapori 2014 -
2020, Lago di Como GAL, Rocca di Cerere Geopark



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
Veneto
2014-2020



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



*Strategia per lo sviluppo locale di tipo partecipativo
Misura 19 – Leader - PSR Veneto 2014 -2020*

PUNTI DI FORZA

- Presenza prodotti agroalimentari di qualità coltivati e trasformati in azienda
- Presenza agricoltura biologica
- Presenza produzioni DOP e IGP
- Alta concentrazione di malghe (37% malghe del Veneto) che svolgono prevalentemente attività di pascolo bovino
- Elevata presenza di agriturismi
- Presenza di aree a forte vocazione turistica e di interesse sia dal punto di vista naturale che culturale

PUNTI DI DEBOLEZZA

- Carezza figure altamente qualificate a supporto di processi di sviluppo dell'economia che determina una ridotta capacità di innovazione e diversificazione delle attività produttive
- Scarsa capacità produttiva e competitività a livello internazionale
- Calo occupazionale nel settore agricolo e elevata età media capoazienda
- Difficoltà gestione rischio idrogeologico e manutenzione aree rurali
- Presenza di strutture che necessitano di interventi di riqualificazione
- Spopolamento aree rurali e difficoltà nel garantire il ricambio generazionale

*Gli ambiti di intervento della Strategia di Sviluppo Locale del
GAL Montagna Vicentina:*

- **Sviluppo ed innovazione delle filiere e dei sistemi produttivi locali** (agroalimentari, forestali, artigianali e manifatturieri) attraverso l'introduzione di innovazioni tecnologiche, di prodotto e di processo, frutto della ricerca e collaborazione tra il mondo scientifico e produttivo; sostenere forme di aggregazione innovative anche multi settore; promuovere realtà produttive locali di eccellenza per renderle più competitive sul mercato anche grazie all'aumento di competenze professionali qualificate.
- **Valorizzazione del patrimonio naturale e culturale delle aree rurali** contrastare le criticità causate dal progressivo spopolamento dei Comuni situati in aree montane proponendo modelli di intervento e di gestione sostenibili nel tempo in termini di progetti di rete o d'area, strategie condivise tra pubblico e privato per la manutenzione, gestione e miglioramento del patrimonio esistente.
- **Turismo Sostenibile** sostenere la coesione economica e sociale favorendo una crescita più omogenea dei territori anche attraverso iniziative che riescano a coniugare la tutela ed il rispetto delle risorse naturali e del patrimonio ambientale esistente con la fruizione turistica e la valorizzazione di percorsi enogastronomici, culturali e storici che valorizzino le tradizioni e le tipicità territoriali delle aree coinvolte; il potenziamento del sistema ricettivo attraverso la riqualificazione delle strutture esistenti e delle professionalità ricollegate e la diversificazione dell'offerta turistica territoriale.

PROGRAMMA DI SVILUPPO LOCALE

OBIETTIVO GENERALE: promuovere lo sviluppo sostenibile e la coesione economica e sociale del territorio valorizzando le specificità territoriali.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Conservare, gestire e valorizzare le risorse naturali, culturali e paesaggistiche;
- Favorire la diversificazione ed integrazione dell'offerta turistica per una gestione sostenibile delle risorse pubbliche e private e la valorizzazione delle vocazionalità territoriali
- **Sostenere l'innovazione dei sistemi produttivi locali e facilitare la nascita di filiere innovative anche multi settore**



PROGETTO PILOTA

Stimolare lo sviluppo locale nelle zone del GAL Montagna Vicentina attraverso la valorizzazione della competitività nazionale ed internazionale delle aziende agricole ed agroalimentari che vi operano.

OGNI PRODOTTO CHE CONSUMIAMO, DURANTE IL SUO
CICLO DI VITA, GENERA DI FATTO UNO O PIU' IMPATTI
SULL'AMBIENTE.

LA **MISURA** CHE RAPPRESENTA **LA NATURA E LA GRAVITA'** DI
QUESTI IMPATTI E' ANCHE CONOSCIUTA COME

IMPRONTA AMBIENTALE DI UN PRODOTTO

**Grazie alla sua analisi è possibile identificare gli impatti
ambientali di un prodotto e di dare indicazioni su come
ridurli.**

OBIETTIVO PROGETTO

È necessario intraprendere un percorso di studio e miglioramento per progettare e sviluppare nuovi prodotti a **RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**



Creare un **Passaporto Ambientale** ovvero un **percorso di miglioramento** che consenta alle aziende agroalimentari **della Montagna Vicentina** di ridurre l'impatto ambientale dei propri prodotti

Misura 16 Cooperazione PSR Veneto 2014-2020
Tipo di Intervento 16.2.1 « Realizzazione di progetti pilota e sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie



PROGETTO CHIAVE: PASSAPORTO AMBIENTALE

- *Analizzare impatto ambientale* delle produzioni in tutte le fasi del loro ciclo di vita (dall'estrazione delle materie prime sino allo smaltimento finale);
- Promuovere la competitività dei prodotti agroalimentari locali nel contesto della crescente domanda di *prodotti ad elevata qualificazione ambientale* sia sul mercato nazionale che internazionale attraverso il rilascio di un «passaporto ambientale»;
- Implementare la *certificazione «Made in Green in Italy»* (Legge 221/2015) che applica la metodologia per la determinazione dell'impronta ambientale dei prodotti.

PARTNER



Sono 7 le aziende che hanno partecipato attivamente al progetto e che si sono rese disponibili all'applicazione pilota del modello del "Passaporto Ambientale":

- Caseificio Pennar Asiago (formaggio)
- Società Agricola Maculan (vino)
- Società Agricola Colline di Marostica (olio d'oliva)
- Latteria di Soligo (formaggio)
- Rigoni di Asiago (succhi di frutta)
- Agribirificio Lunardon Michele (cereali)
- Gruppo Bianchi (formaggio)

Ognuna di esse ha sede proprio nel territorio della Montagna Vicentina e con la loro attività raccontano alcune delle produzioni più rappresentative del territorio.

Ogni azienda, grazie al contributo dei ricercatori del CESQA (Centro Studi Qualità Ambiente) del **Dipartimento di Ingegneria Industriale dell'Università di Padova**, ha avuto **due anni per progettare e valutare secondo gli standard internazionali un nuovo prodotto a ridotto impatto ambientale.**

**Rigoni
di Asiago**



Passaporto Ambientale

In linea con gli obiettivi climatici e ambientali del **Green Deal Europeo** e della **nuova strategia “Farm to Fork”** (COM/2020/381 final) fortemente voluta dalla Commissione Europea per **TRASFORMARE** il **sistema alimentare europeo**, rendendo *più sostenibile* sotto diversi aspetti della filiera, dall'agricoltura fino al modo in cui vengono etichettati gli alimenti.



Obiettivo: TRANSIZIONE ECOLOGICA

rendere i sistemi alimentari europei più sostenibili di quanto lo siano oggi

- Garantire una **sussistenza sostenibile** ai produttori primari che sono ancora svantaggiati in termini di reddito;
- Garantire una **produzione alimentare sostenibile** da parte di tutti gli attori della filiera alimentare;
- Garantire la **sicurezza alimentare**;
- Favorire una **filiera alimentare sostenibile** dall'inizio alla fine: dalla lavorazione alla vendita (sia all'ingrosso sia al dettaglio), e anche i servizi accessori, come l'ospitalità e la ristorazione;
- Promuovere il **consumo di cibi sostenibili** e sostenere la transizione verso **abitudini alimentari sane** migliorando l'informazione ai consumatori;
- **Ridurre gli sprechi** alimentari;
- **Combattere le frodi alimentari** lungo la filiera al fine di garantire la parità di condizioni tra gli operatori.

PANDEMIA COVID 19

- Ha sottolineato l'importanza di un **sistema alimentare solido e resiliente** che funzioni in qualsiasi circostanza e sia in grado di assicurare a TUTTI i cittadini un approvvigionamento di **alimenti sani e sostenibili a prezzi accessibili**.
- Ci ha resi consapevoli delle **interrelazioni tra** la nostra **salute**, gli **ecosistemi**, le **catene di approvvigionamento**, i **modelli di consumo** ed i **limiti del pianeta**.



Come favorire la transizione

- Investire in **ricerca, innovazione, tecnologia** per migliorare la resilienza delle aziende agricole e accelerarne la trasformazione verde e digitale;
- Fornire **servizi di consulenza, condividere dati, conoscenze e competenze** per consentire a tutti gli attori del sistema alimentare di operare scelte gestionali sostenibili



GRAZIE PER L'ATTENZIONE