



Co-funded by the European Union

*Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union.
Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.*

| | |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Call | IMCAP-2024-INFOME |
| Project Number | 101172546 |
| Project full name | CAP4AgroInnovation - Agrifood Edition: La PAC per coltivare innovazione, dal campo alla tavola |
| Project acronym | 2024-IT-CAP4AGRINN |
| Coordinator contact | Simona Palermo Simona.palermo@imageline.it Mobile: +39 348 6144978 |
| Deliverable | Task N°3.1 Deliverable N°D.3.2 Title: Educational Toolkit 1 |
| Deliverable available via pdf here after | |

Please note that the URLs possibly included could have a limited validity and/or availability.
If URL(s)) would be broken, please contact the coordinator (see above) for more information.



CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION

la PAC per coltivare innovazione, dal campo alla tavola

Table of contents

| | |
|-----------------------------------------------------|----------|
| 1. EDUCATIONAL ACTIVITIES AND MATERIALS..... | 3 |
| LABORATORIES IN HIGH SCHOOLS..... | 3 |
| 2. EDUCATIONAL MATERIALS..... | 4 |

1. Educational activities and materials

Laboratories in High Schools

As foreseen in the Educational Plan (D3.1) some schools have been selected to participate in the CAP4AGRINN activities, namely: Istituto di Istruzione Superiore "Lazzaro Spallanzani" di Castelfranco Emilia, Istituto di Istruzione Superiore "Gae Aulenti" di Biella, Istituto "Vergani-Navarra" di Ferrara.

In each selected school, at least **2 lessons** have been scheduled:

- a **cooking masterclass** conducted by a chef, who has focused on the enhancement of a typical and local agri-food product;
- a **seminar** conducted by an agronomist who has focused on the production and traceability of the product.

Furthermore, several schools have reached out to express their interest in the project and its topics. To maximize the reach and engagement of the initiative, we agreed to participate as speakers at some conferences and events organized or attended by these schools, in particular a summit of the network of agronomic schools of Veneto and an event organized by Agia-Cia Young Italian Farmers Annual Meeting, in Rome.

In this deliverable are collected the in-depth materials used during the masterclasses and seminars on the various topics covered, that have been shared with participating teachers and students.

2. Educational materials

The materials included in this deliverable have been used and shared in the following events:

- 25/11/24 Padova, Conference of the Network of the Agricultural schools of Veneto
- 19/12/24 Roma, by Agia-Cia Young Italian Farmers Annual Meeting
- 17/01/25 Biella, Cooking Masterclass - Chef Diego Bongiovanni and Nutritionist Marialucia Battisti
- 17/01/25 Biella, *Agronomy lecture* - Agronomist Daniele Paci
- 18/02/25 Castelfranco Emilia, *Cooking masterclass* - Chef Igles Corelli and Nutritionist Marialucia Battisti
- 18/02/25 Castelfranco Emilia, *Agronomy lecture* - Agronomist Daniele Paci
- 19/03/25 Castelfranco Emilia, *Agronomy lecture* – Gabriele Mongardi
- 20/03/25 Ferrara, *Cooking masterclass* - Chef Igles Corelli
- 20/03/25 Ferrara, *Agronomy lecture* - Agronomist Daniele Paci

The last educational activity will be on May, 23th in Biella, at the Istituto di Istruzione Superiore "Gae Aulenti" di Biella, and an extract of the same educational materials will be used.



Istituto di Istruzione Superiore
Duca Degli Abruzzi

L'agricoltura digitale e la formazione dei futuri tecnici

Dott. Gabriele Mongardi



Agricoltura Digitale



Informatica e agricoltura possono lavorare insieme?

SCENARIO



Nel mondo e in Italia

TOTAL
POPULATION



?

UNIQUE MOBILE
PHONE SUBSCRIBERS



?

INDIVIDUALS USING
THE INTERNET



?

SOCIAL MEDIA
USER IDENTITIES



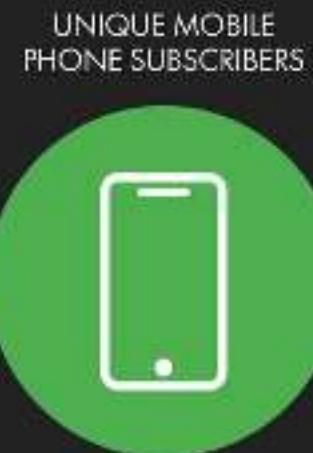
?

ESSENTIAL DIGITAL HEADLINES

OVERVIEW OF THE ADOPTION AND USE OF CONNECTED DEVICES AND SERVICES



URBANISATION

57.7%

vs. POPULATION

69.4%

vs. POPULATION

66.2%

vs. POPULATION

62.3%

DIGITAL GROWTH

CHANGE IN THE USE OF CONNECTED DEVICES AND SERVICES OVER TIME

TOTAL
POPULATION

Meltwater

+0.9%

YEAR-ON-YEAR CHANGE

+74 MILLIONUNIQUE MOBILE
PHONE SUBSCRIBERS

KEPIOS

+2.5%

YEAR-ON-YEAR CHANGE

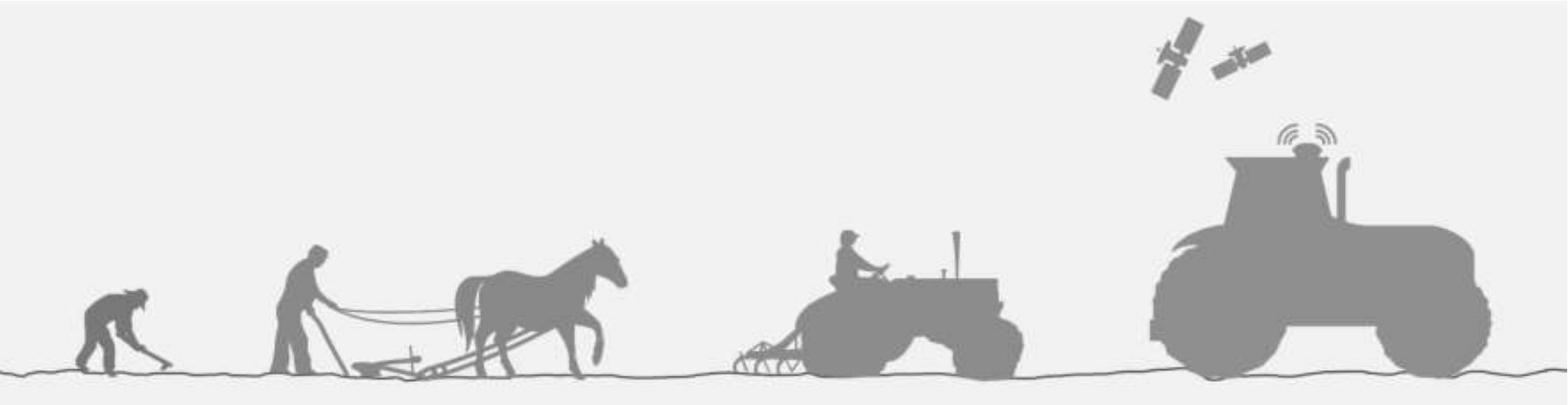
+138 MILLIONINDIVIDUALS USING
THE INTERNETwe
are.
social**+1.8%**

YEAR-ON-YEAR CHANGE

+97 MILLIONSOCIAL MEDIA
USER IDENTITIES**+5.6%**

YEAR-ON-YEAR CHANGE

+266 MILLION



+ input

Nuovo assetto e concezione agricoltura frutto dell' Illuminismo agrario del 18° secolo - fondazione di moderne Scuole di Agricoltura (Cosimo Ridolfi)

Agricoltura 1.0

Rivoluzione Verde del XX secolo, meccanizzazione, assetto vigneto e miglioramento genetico

Agricoltura 2.0

Agricoltura di Precisione - sostenibilità, produzione e qualità, riduzione costi

Agricoltura 3.0

Interconnettività IoT, Big Data, tracciabilità, web, APP, e-learning, e-commerce, Agbot, banda larga

Agricoltura 4.0

Agricoltura 5.0 ?

+ efficienza



Il paradigma dell'Agricoltura 4.0

Webinar
 19.06.20

AGRICOLTURA 4.0

Adozione di tecnologie digitali 4.0, che rendono possibile la creazione di conoscenza e il supporto all'agricoltore nel processo decisionale relativo alla propria attività e al rapporto con altri soggetti della filiera, rompendo (almeno potenzialmente) i confini della singola impresa.

Agricoltura di precisione

Focus sulle **attività produttive**

Interventi mirati sulle esigenze delle coltivazioni

Obiettivi di efficienza, produttività e qualità

Mappe di prescrizione, Guida autonoma, Droni, Trattori smart, Sensoristica avanzata, ...



Smart Farming

Enfasi sull'intera **dimensione aziendale**

Integrazione dei sistemi digitali aziendali ed esterni

Obiettivi di efficienza, integrazione di filiera, utilizzo intelligente dei dati

Sistemi informativi gestionali, Big Data Analytics, IoT, Cloud, ...

Dati



Dati ≠ Informazione



Dato



dato

Vocabolario on line

1. agg. **a.** Dedito **b.** Determinato

2. s. m. **a.** Ciò che è immediatamente presente alla conoscenza, prima di ogni forma di elaborazione.
b. Con uso più generico, elemento, in quanto offerto o acquisito o risultante da indagini e utilizzato a determinati scopi. Con uso più specifico, in informatica, dati, elementi di un'informazione costituiti da simboli (numeri, lettere) che devono essere elaborati, per lo più elettronicamente, secondo un determinato programma;

THE DEADLY FACTS ABOUT WATER!

FACT!

WATER CAN BE CHEMICALLY
SYNTHESIZED BY BURNING
ROCKET FUEL!!!

FACT!

OVER CONSUMPTION CAN CAUSE
EXCESSIVE SWEATING, URINATION,
AND EVEN DEATH!!!

FACT!

100%
OF ALL SERIAL KILLERS,
RAPIST AND DRUG DEALERS HAVE
ADMITTED TO DRINKING WATER!!!



FACT!

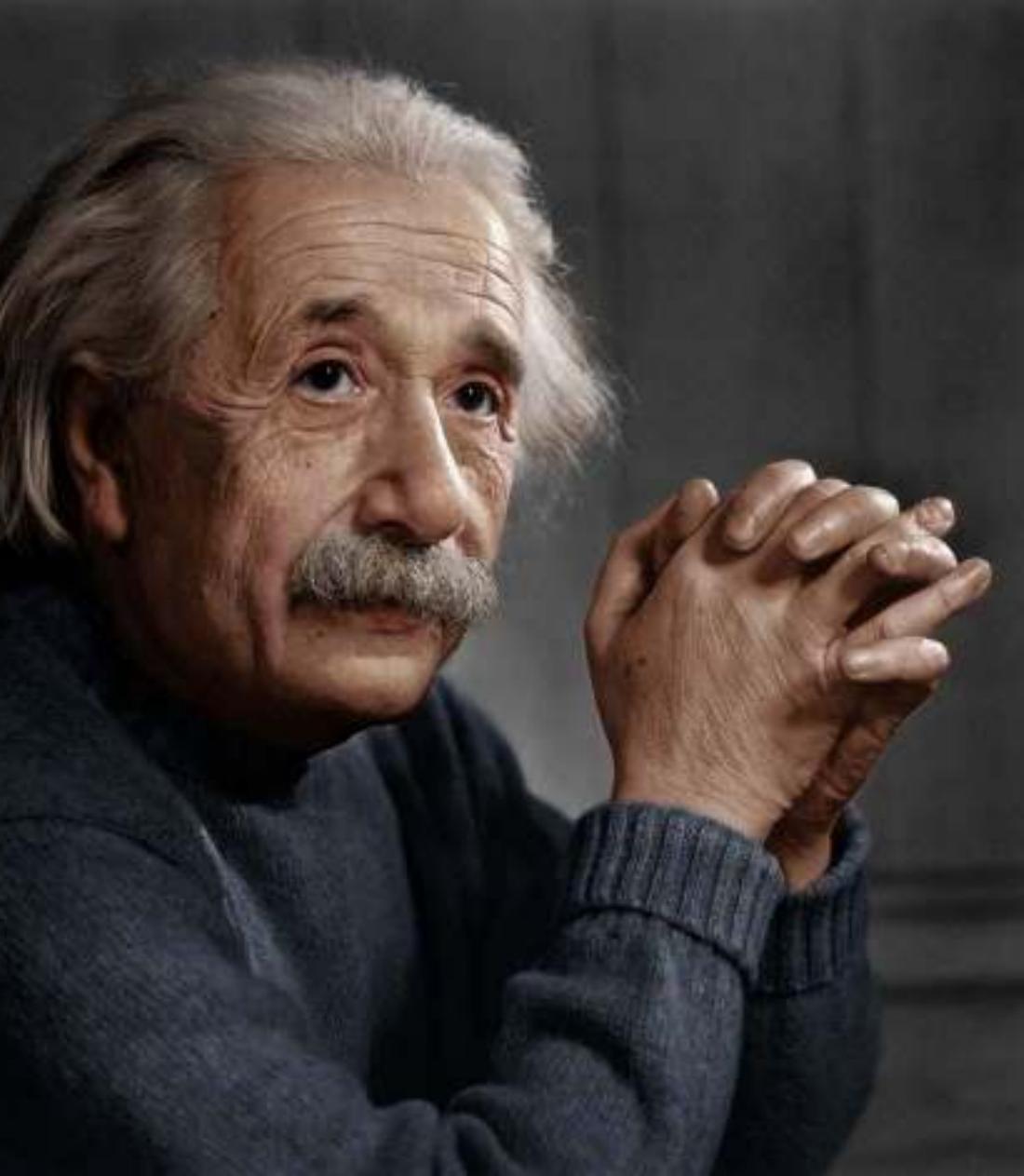
WATER ONE OF THE PRIMARY INGREDIENTS
IN HERBICIDES AND PESTICIDES!!!

FACT!

WATER IS THE LEADING
CAUSE OF DROWNING!!!

FACT!

100 PERCENT OF ALL PEOPLE
EXPOSED TO WATER WILL DIE!

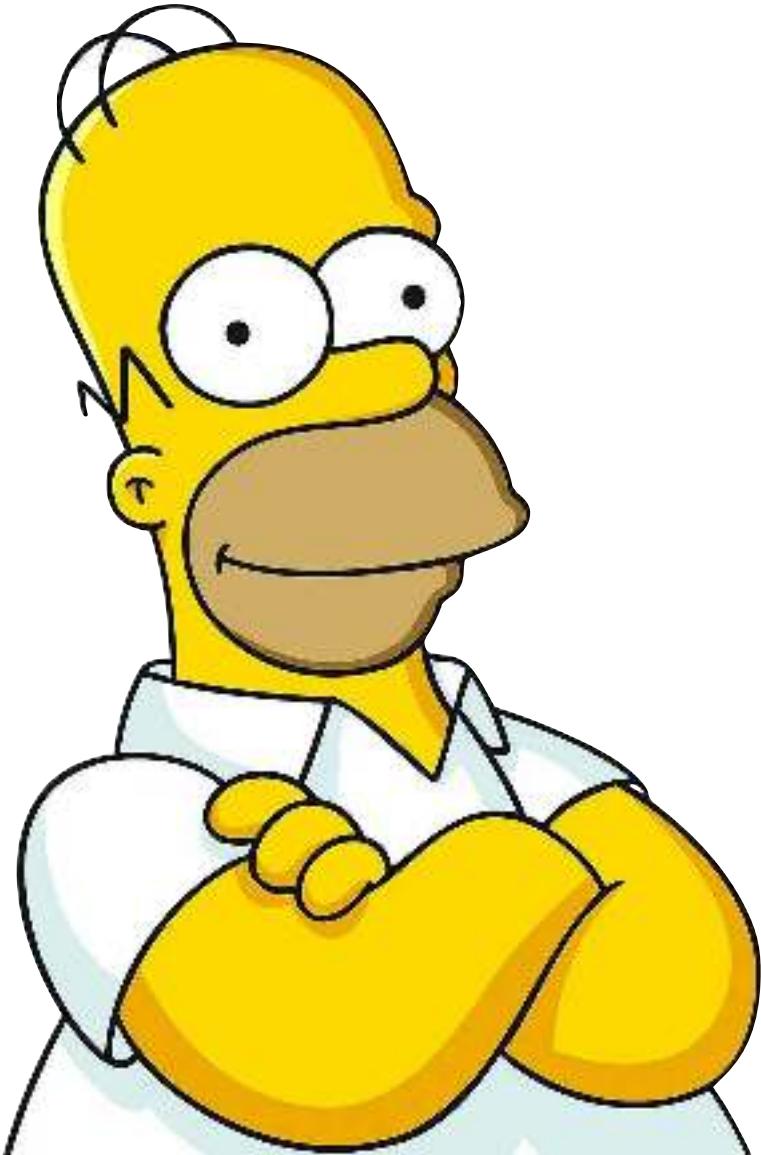


"I fatti sono inutili.

Potresti usare i fatti per provare qualsiasi cosa, anche se lontanamente vera"

Albert Einstein

Premio Nobel per la Medicina



"I fatti sono inutili.

Potresti usare i fatti per provare qualsiasi cosa, anche se lontanamente vera"

Homer Simpson
Matt Groening



- 1) Qual è la fonte?**
- 2) I dati sono corretti?**
- 3) Come sono stati raccolti?**



RICERCA ED ESTRAZIONE



RAFFINAZIONE



UTILIZZO



DATO

Singola osservazione deducibile dal contesto empirico di riferimento.

Esempio: valore umidità terreno.



INFORMAZIONE

Contestualizzazione del dato all'interno dello specifico contesto empirico di riferimento.

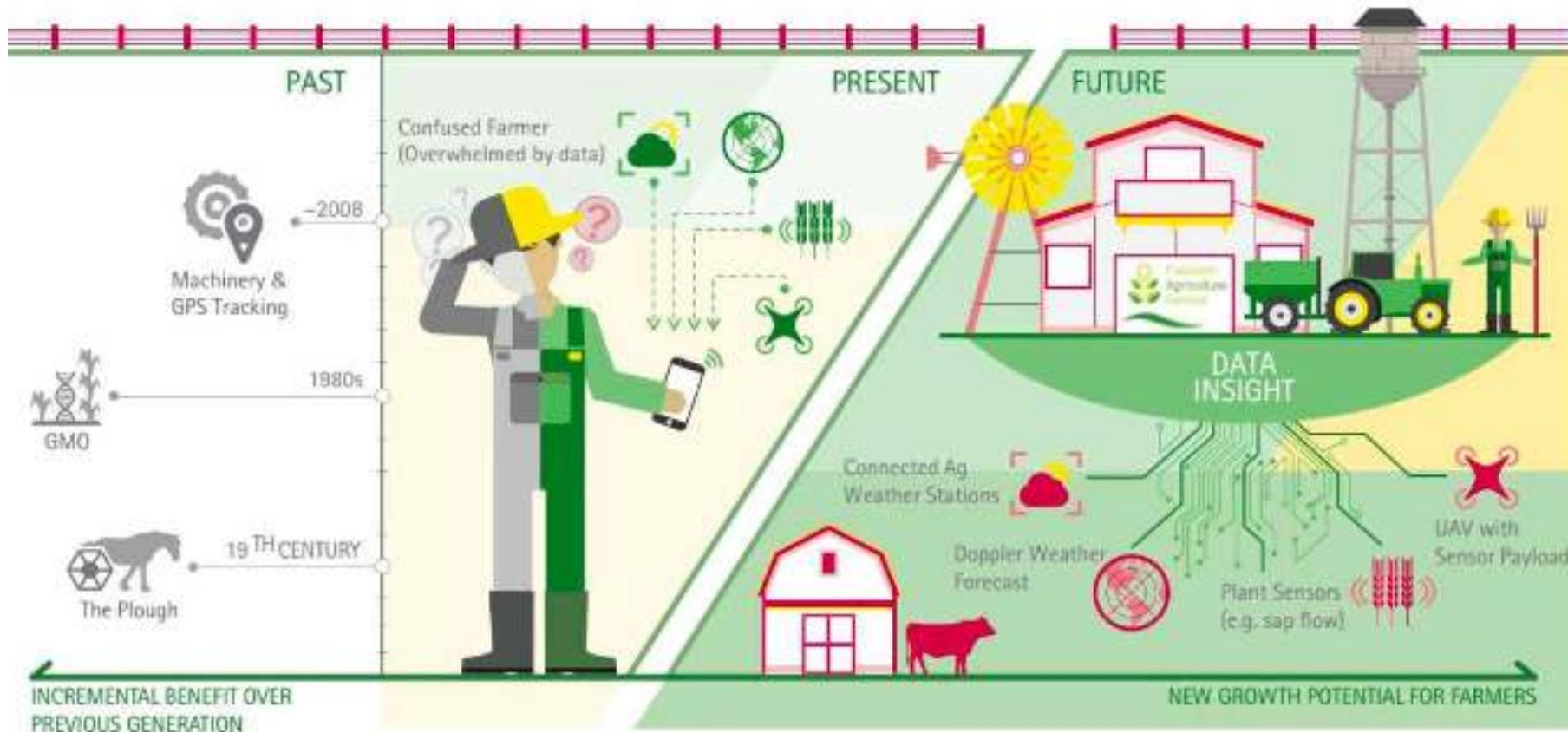
Esempio: storicizzazione del dato di umidità all'interno di un database.

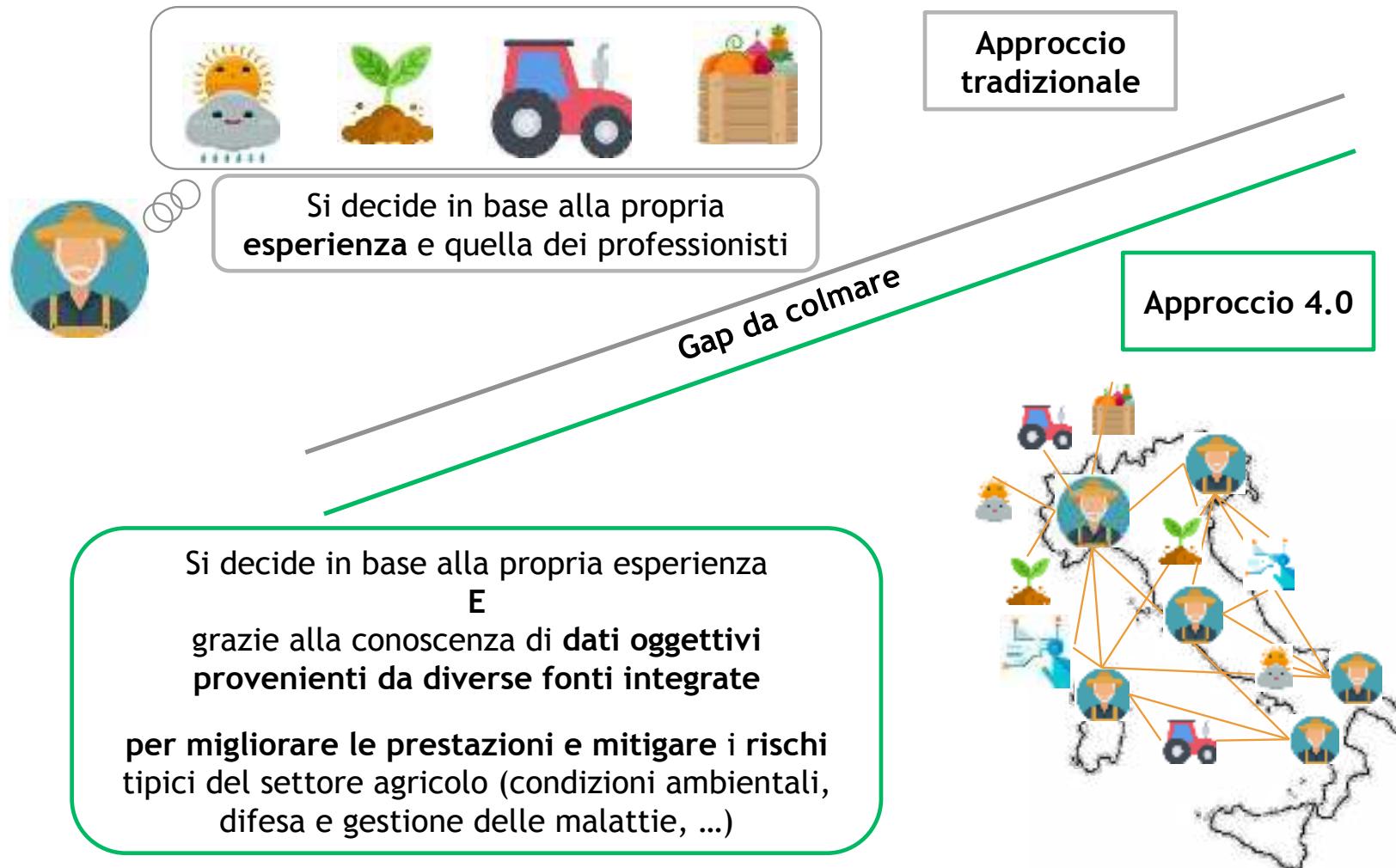


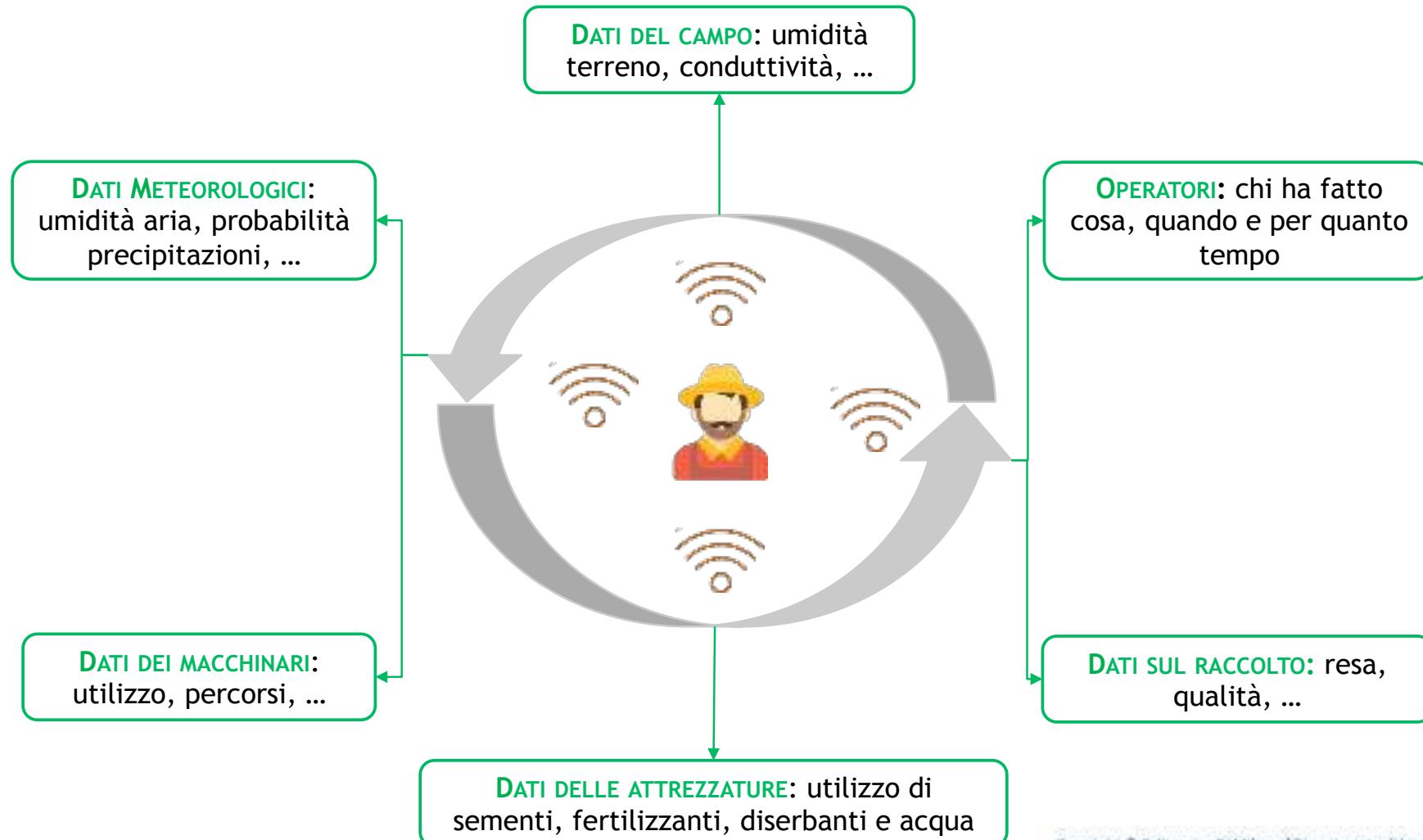
CONOSCENZA

Utilizzo di una o più informazioni per prendere delle decisioni.

Esempio: decido se irrigare o meno il campo impiegando un algoritmo di calcolo che incrocia l'umidità del terreno con la probabilità di precipitazioni atmosferiche.









SCAR
akis
Agricultural Knowledge
and Innovation Systems

[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/
indicator_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicator_mapping.html)





CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION

la PAC per coltivare innovazione, dal campo alla tavola



**Cofinanziato
dall'Unione europea**



PODCAST



AWARD



VIDEO



WEBINAR, CORSI
E MASTERCLASS



APPROFONDIMENTI
EDITORIALI E SOCIAL



INFOGRAFICHE
E NEWSLETTER

Seguici su:



@imageline1504

@agronotizie

#CAP4AgroInnovation

#IMCAP



**Cosa prevede la PAC
per i giovani?**



1

Sostegno complementare al reddito per i giovani agricoltori: ha la finalità di fornire ai giovani un sostegno aggiuntivo al reddito nella fase di avviamento, per un periodo massimo di cinque anni. Questo sostegno sotto forma di un pagamento annuale disaccoppiato per ettaro, ammissibile fino ad un massimo di 90 ettari, si aggiunge al premio base per la sostenibilità che sarà garantito al giovane neo-insediato attraverso l'accesso prioritario alla riserva nazionale.

2

Sostegno al primo insediamento è finalizzato alla concessione di un sostegno a giovani imprenditori agricoli dietro presentazione di un piano aziendale per lo sviluppo dell'attività agricola. Mira ad offrire opportunità e strumenti per attrarre giovani nel settore agricolo o per consentire di attuare idee imprenditoriali innovative verso approcci produttivi maggiormente sostenibili sia in termini di ambiente, sia in termini economici e sociali.

3

Sostegno alla cooperazione per il rinnovo generazionale rappresenta una novità nel panorama degli strumenti dello sviluppo rurale. L'intervento è finalizzato a favorire lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile in agricoltura attraverso forme di affiancamento e cooperazione tra agricoltori ultrasessantacinquenni o pensionati e giovani, non proprietari di terreni agricoli, allo scopo del graduale passaggio della gestione dell'attività di impresa agricola ai giovani.



Don't worry about what anybody else is going to do.
The best way to predict the future is to invent it.

Grazie per l'attenzione



Via G. Marcucci, 23-24 - 48018 Faenza (RA) - Italy

Tel +39 0546 680688 - www.imageline.it - info@imageline.it

C.F./P.I. 01070780398 ® Marchi registrati: Image Line® S.r.l. Unipersonale dal 1990.

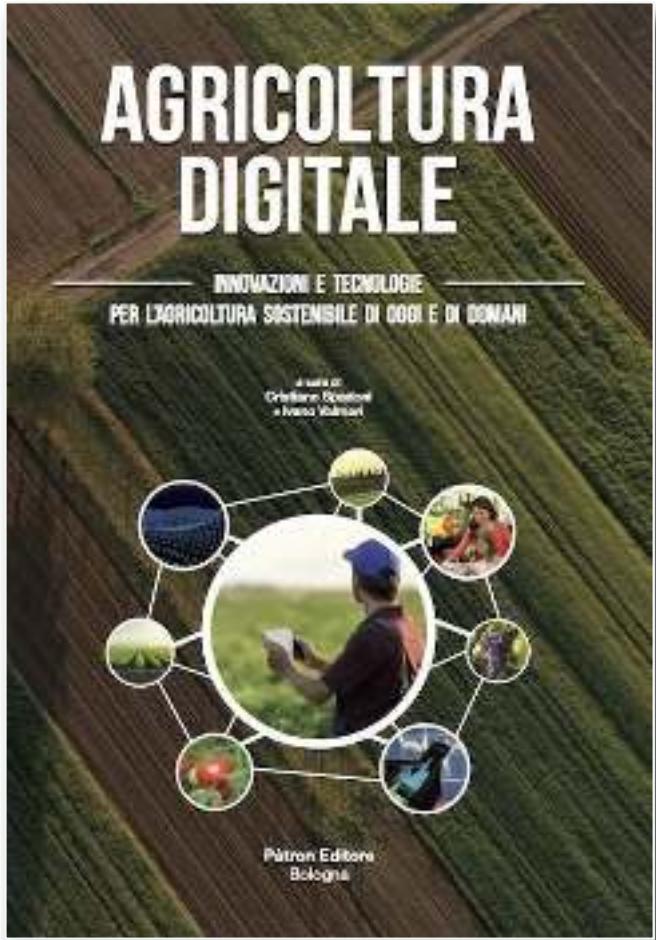
IMAGE LINE®

AGRODIGITAL HUB

Gabriele Mongardi - Education & CSR Specialist



**Siamo una PMI innovativa
che dal 1988 inventa e
realizza soluzioni digitali
per l'agricoltura**



Agricoltura Digitale

Innovazioni e tecnologie per l'agricoltura sostenibile di oggi e di domani

a cura di Cristiano Spadoni e Ivano Valmori
- Pàtron Editore -
Bologna 2023

Cosa facciamo



AgroNotizie®



Fitogest®



Plantgest®



Fertilgest®

Cosa facciamo



SDS OnDemand®



Fitogest® +



QdC® - Quaderno di Campagna®

Cosa facciamo



CAP4AgroInnovation
AGRIFOOD EDITION



Cofinanziato
dall'Unione europea



LIFE VitiCaSe



Cofinanziato
dall'Unione europea



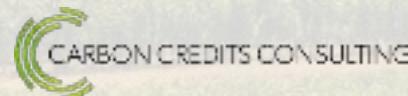
Co-funded by
the European Union



LIFE VitiCaSe

Viticulture for Soil Organic Carbon Sequestration

IMAGE LINE[®]

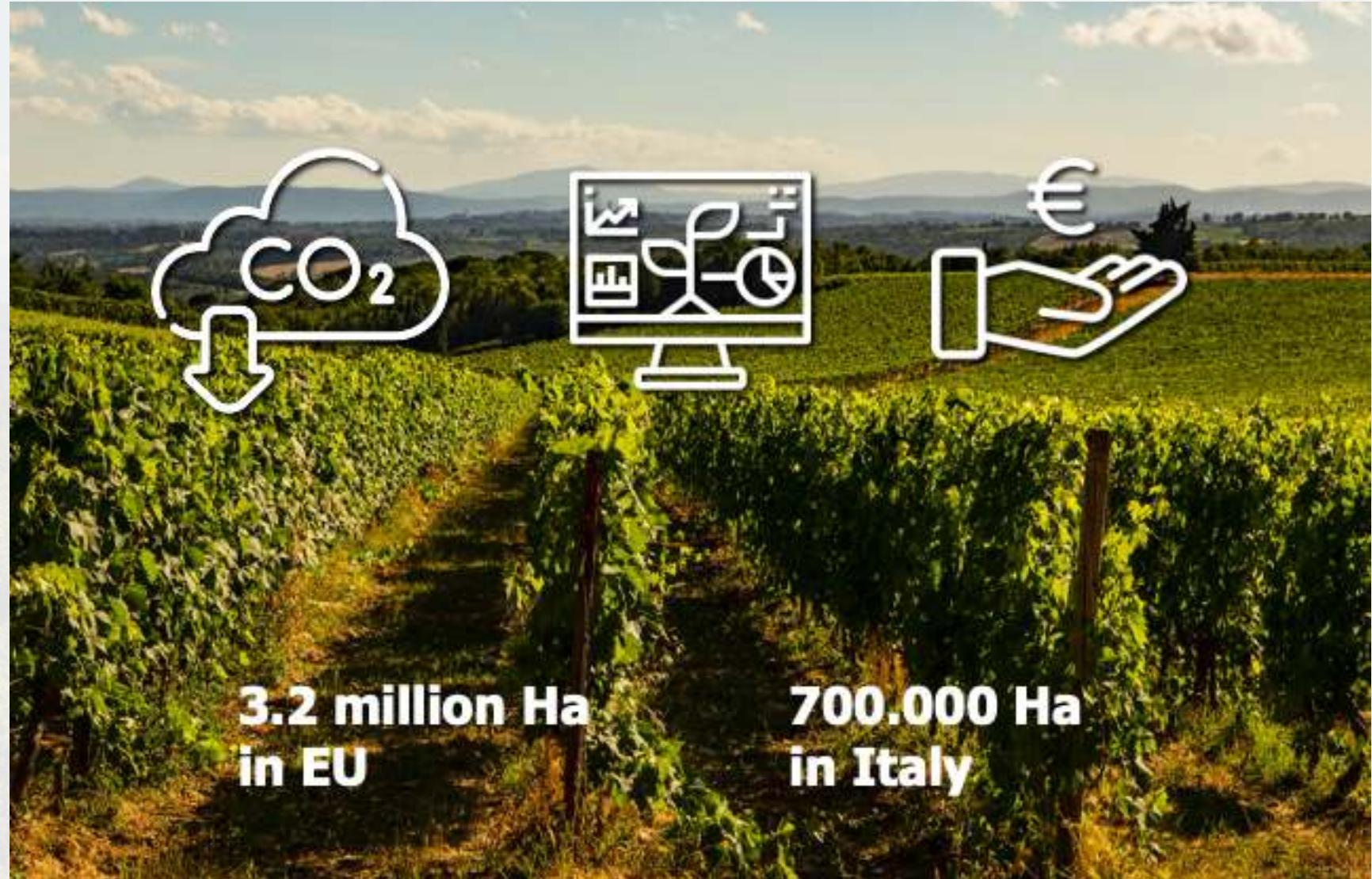


SAN FELICE
WINE ESTATES





Co-financed by
the European Union



**3.2 million Ha
in EU**

**700.000 Ha
in Italy**



**Gold
Standard®**
Climate Security & Sustainable Development



**Verified Carbon
Standard**
A VERRA STANDARD



United Nations Framework
Convention on Climate Change



LIFE VitiCaSe



Cofinanziato
dall'Unione europea



Castello d'Albola



Rocca di Montemassi



Tenute Ruffino



San Felice



CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION

la PAC per coltivare innovazione, dal campo alla tavola



**Cofinanziato
dall'Unione europea**



PODCAST



AWARD



VIDEO



WEBINAR, CORSI
E MASTERCLASS



APPROFONDIMENTI
EDITORIALI E SOCIAL



INFOGRAFICHE
E NEWSLETTER

Seguici su:



@imageline1504

@agronotizie

#CAP4AgroInnovation

#IMCAP

[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/
indicator_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicator_mapping.html)





Ai[°]4FARM®

DATA AND ARTIFICIAL INTELLIGENCE
FOR AGRICULTURE

LA RETE DI IMPRESE
PER LA DIGITALIZZAZIONE
DELL'AGRICOLTURA ITALIANA

AGRICOLUS



METOS®

AGRO-METEOROLOGY

IMAGE LINE[®]
AGRO DIGITAL HUB



TOPCON



CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION



Co-funded by
the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union.
Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



CAP4AgroInnovation

- Agrifood Edition -

è un progetto promosso da:

IMAGE LINE®

AGRODIGITAL HUB

Seguici su:



@imageline1504

@agronotizie

#CAP4AgroInnovation

#IMCAP

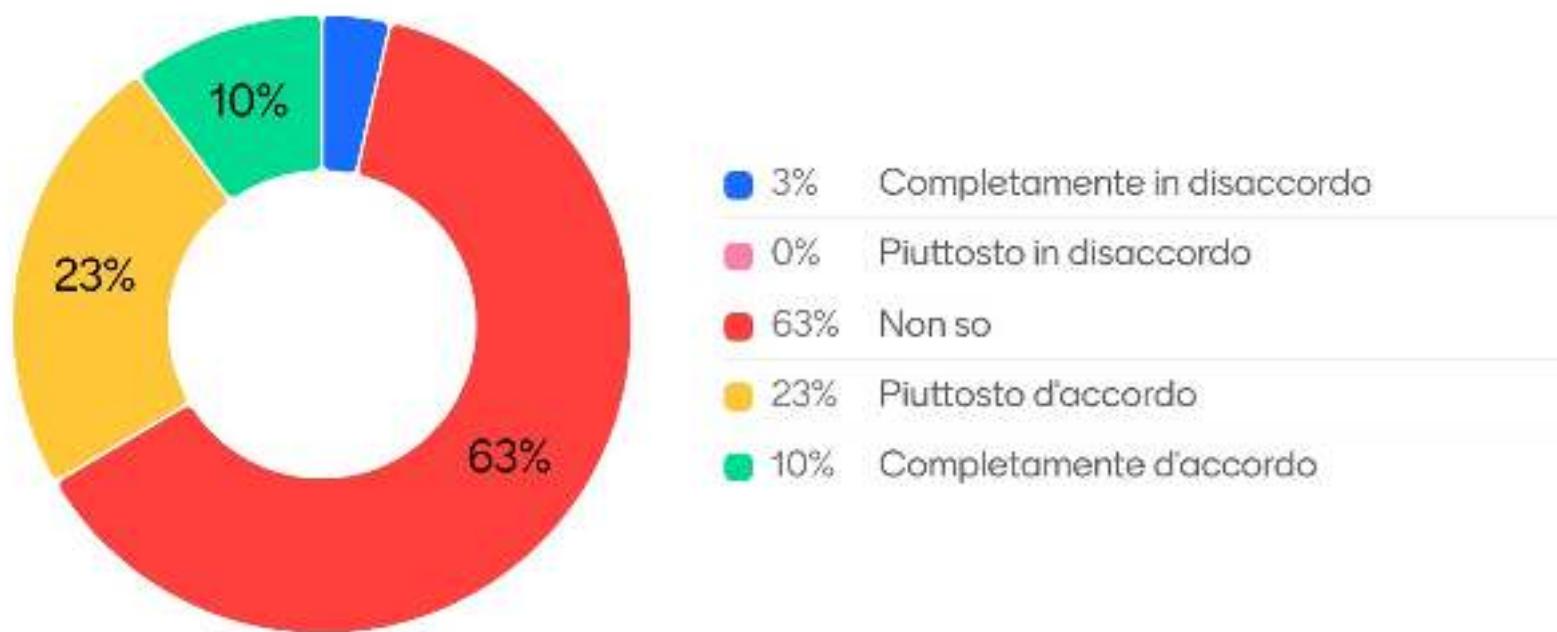
www.cap4agroinnovation.eu



Hai già sentito parlare della Politica Agricola Comune (PAC)?



La PAC offre benefici a tutti i cittadini europei



Quanto sono importanti i seguenti fattori nelle tue scelte di acquisto di prodotti agroalimentari?

Provengono da una filiera corta

5.3

Rispettano tradizioni e saperi locali

5.4

Hanno un marchio di qualità/origine controllata

6.5

Sono prodotti in un'area geografica che conosci

6.4

La PAC in sintesi

**La politica agricola comune (PAC),
la più longeva tra le politiche dell'UE, ha l'obiettivo di:**



**FORNIRE ALIMENTI SANI,
DI QUALITÀ
E A PREZZI ACCESSIBILI**



**GARANTIRE UN TENORE
DI VITA EQUO
AGLI AGRICOLTORI**



**PRESERVARE
LE RISORSE NATURALI
E RISPETTARE L'AMBIENTE**



La PAC dispone di
386,6 miliardi di €
circa **un terzo** del bilancio
totale dell'UE



Il costo per ogni cittadino europeo
è di circa **30 centesimi**
al giorno



40%
del bilancio PAC
per agricoltura
rispettosa
dell'ambiente

[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/indicators
_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicators_mapping.html)

COMPETITIVITÀ

REDDITO EQUO

CONOSCENZA E INNOVAZIONE

ALIMENTAZIONE E SALUTE

ZONE RURALI

I 10 OBIETTIVI DELLA PAC

CATENA DEL VALORE ALIMENTARE

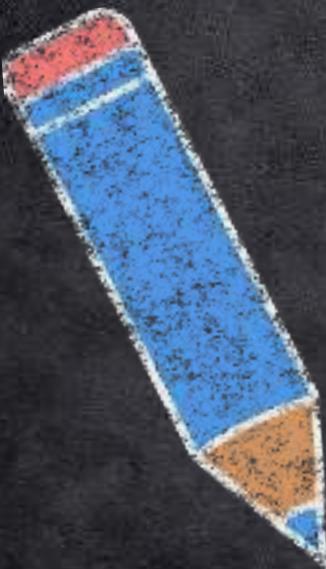
CAMBIAMENTI CLIMATICI

TUTELA DELL'AMBIENTE

PAESAGGI

RICAMBIO GENERAZIONALE





LEARN & COOK



CAP4AgroInnovation
AGRIFOOD EDITION

la PAC per coltivare innovazione, dal campo alla tavola



Co-finanziato
dall'Unione europea

Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea. Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili



CAP4AgroInnovation

"**CAP4AgroInnovation - Agrifood Edition**" è il progetto promosso da Image Line con il sostegno dell'Unione Europea (Programma IMCAP) al fine di informare i cittadini sulla Politica Agricola Comune (PAC).

Le parole chiave che riassumono lo scopo del progetto sono **nuove generazioni, finanziamenti per l'agricoltura** (grazie ai fondi per lo sviluppo rurale), **donne in agricoltura e innovazione in agricoltura**,

PROTAGONISTI



Diego Bongiovanni, nato ad Asti nel 1983, ha trasformato una passione precoce per la cucina in una carriera brillante: dagli esordi nei ristoranti stellati alla TV nazionale, è oggi ambasciatore della tradizione culinaria piemontese, che celebra attraverso piatti, eventi e i suoi Sentieri Gastronomici.



Daniele Paci Consulente RAI dal 2016, Daniele Paci ha ideato i progetti "Mangia Marchigiano" e "Mangia Locale" per sostenere le aziende agricole in difficoltà, creando un portale che connette consumatori e produttori, promuovendo prodotti locali, sostenibili e a Km 0.



Marialucia Battisti è una nutrizionista italiana con una significativa presenza online



**30 allievi dell'agrario
35 allievi cucina
15 allievi sala**





IIS "GAE AULENTI, BIELLA

17 GENNAIO 2025

MASTERCLASS LEARN & COOK

Obiettivo:

Offrire agli studenti dell'IIS Gae Aulenti **un'esperienza formativa unica** che unisce **teoria e pratica** per valorizzare la filiera agroalimentare a chilometro zero, con un focus su **sostenibilità, nutrizione e tecniche agronomiche innovative**. I materiali prodotti, video e immagini, aiuteranno la **disseminazione** e la **comunicazione del progetto** per promuovere i risultati e garantire un ampio engagement.

Programma:

- Introduzione e Questionario: Una breve introduzione al progetto CAP4AgroInnovation per coinvolgere i ragazzi e raccogliere feedback iniziali.
- Interventi teorici:
 - **Daniele Paci** - Agronomo Approfondimento sulla sostenibilità delle filiere, sulle tecniche agronomiche e sui prodotti utilizzati
 - **Marialucia Battisti** - Nutrizionista: L'impatto nutrizionale dei prodotti scelti
 - **Diego Bongiovanni** - Chef: Il valore delle materie prime e la loro trasformazione in cucina.
- Laboratorio pratico: Gli studenti preparano piatti guidati dallo chef Diego Bongiovanni, valorizzando i prodotti locali.





VENERDÌ 17 GENNAIO 2025

Programma

- 8:45** Introduzione al progetto e questionario da far compilare agli studenti
- 9:00** Daniele e Marialucia fanno il loro intervento insieme per gli allievi chef e di sala
- 9:00** Diego fa il suo intervento con gli allievi dell'agrario
- 10:00** I ragazzi iniziano a cucinare con Diego
- 10:00** Daniele e Marialucia fanno il loro intervento con gli allievi dell'agrario
- 13:00** Pranzo





MENÙ

Antipasto

Piccolo spezzatino di vitello

Prodotti: farina di polenta di Sordevolo, Vermouth

Primo

Risotto alla zucca, fondata di Maccagno, e salsa al vin brûlé

Prodotti: riso della Barragia DOP, Maccagno

Secondo

Coniglio fritto, bagnetto verde e patate al limone

Prodotti: Coniglio

Dolce:

Mousse di mascarpone, terra di torcetti e confettura di mandarino

Prodotti: torcetti



GRAZIE!



CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION

COOKING

MASTERCLASS

DOTT.SSA MARIALUCIA BATTISTI
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI -
NUTRIZIONE APPLICATA ALLA
TECNOLOGIA



Cofinanziato
dall'Unione europea



AGROINNOVAZIONE

VALORIZZARE E DIFFONDERE UN MODELLO DI CONSUMO SOSTENIBILE IN GRADO DI ASSICURARE LA SICUREZZA ALIMENTARE, LA TUTELA DELLA SALUTE ATTRAVERSO UN'ADEGUATA ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE SICURA SENZA SPRECHI SALUTARE INNOVATIVA MA CHE RISPETTI LA TRADIZIONE E LA TIPICITA' DEL TERRITORIO

PROMUOVERE STILI DI VITA SANI, CONDIVIDENDO BUONE PRATICHE ALIMENTARI



LA NUTRIZIONE

GARANTISCE LA SICUREZZA ALIMENTARE
E' ALLA BASE DELLA SALUTE DI OGNI INDIVIDUO

UNA DIETA EQUILIBRATA CHE PROVENGA DA
UNA FILIERA AGROALIMENTARE SICURA E SOSTENIBILE E' ESSENZIALE PER
PREVENIRE MALATTIE LEGATE ALL'**ALIMENTAZIONE**, COME DIABETE, MALATTIE
CARDIOVASCOLARI E MALNUTRIZIONE, CARENZE NUTRIZIONALI.

LA SICUREZZA ALIMENTARE RIGUARDA LA DISPONIBILITA' DI CIBI SICURI E SANI,
CHE POSSANO ESSERE CONSUMATI SENZA RISCHI PER LA SALUTE



Menù

Il menù proposto è un perfetto esempio di come la filiera agroalimentare italiana possa essere valorizzata attraverso l'utilizzo di **prodotti locali di qualità** e la promozione delle **eccellenze gastronomiche regionali**.

Ogni piatto del menù è un'opportunità per mettere in luce la ricchezza e la diversità dei **prodotti tipici italiani**, sostenendo le piccole produzioni locali, il **chilometro zero** e le **tradizioni culinarie** che fanno parte del nostro patrimonio culturale.



Menù

Antipasto: Piccolo Spezzatino (Cinghiale o Vitello) con Farina di Polenta di Sordevolo e Vermouth

Valorizzazione della filiera agroalimentare:

La carne di cinghiale o vitello è un prodotto tipico delle regioni italiane con tradizione venatoria e zootechnica.

Utilizzare carni provenienti da allevamenti locali, con metodi di produzione sostenibili e rispettosi del benessere animale, permette di supportare l'economia rurale e preservare la biodiversità.

Valorizzazione: Promuovere il consumo di carni locali, come quelle di cinghiale o vitello, contribuisce alla conservazione delle razze autoctone e alla tutela del paesaggio agricolo.



Menù

Farina di Polenta di Sordevolo:

- La farina di polenta di Sordevolo è un prodotto tipico della Val d'Ossola, realizzato con mais coltivato in zone montane. È un esempio di agricoltura di montagna che non solo produce un alimento di alta qualità ma preserva anche il territorio e la tradizione.
- Promuovere la polenta di Sordevolo significa difendere le tradizioni agricole locali, supportare l'agricoltura sostenibile e incentivare il consumo di prodotti a chilometro zero.

Vermouth:

- Il vermouth è una bevanda alcolica aromatizzata che ha radici storiche in Piemonte e Lombardia, ed è prodotto con ingredienti locali come erbe aromatiche e spezie. Usare vermouth italiano di qualità nelle preparazioni gastronomiche significa sostenere l'artigianato locale e le tradizioni vinicole italiane.
- L'utilizzo del vermouth italiano esalta le eccellenze vinicole delle Langhe e dei territori circostanti, supportando la viticoltura e l'industria del vino italiana.



Menù

Primo: Risotto alla Zucca, Fonduta di Toma di Maccagno e Salsa al Vin Brulè

Valorizzazione della filiera agroalimentare:

- Il riso della Baraggia DOP è un riso di alta qualità coltivato nelle terre irrigue della Baraggia Biellese e Vercellese. La sua Denominazione di Origine Protetta garantisce un prodotto che rispetta rigidi disciplinari di produzione e tradizioni locali.

Sostenere il riso della Baraggia DOP significa promuovere l'agricoltura di qualità e tutelare l'ambiente e la biodiversità delle risaie storiche italiane

La toma di Maccagno è un formaggio tipico della Val d'Intelvi, prodotto con latte vaccino delle montagne lombarde. Questo formaggio a pasta semi-dura è un esempio di artigianato caseario che conserva tradizioni antiche.

Utilizzare la toma di Maccagno nella fonduta valorizza la filiera lattiero-casearia italiana, promuovendo prodotti locali di alta qualità

Salsa al Vin Brulè:

- Il vin brulè è una bevanda tradizionale preparata con vino rosso e spezie.

Utilizzando vini italiani di qualità, provenienti da Piemonte, Toscana o Sicilia, si promuove il consumo di prodotti vinicoli locali. Usare il vin brulè in cucina significa supportare le cantine locali, che producono vini tipici di qualità, e promuovere la tradizione del vino caldo italiano, tipico di molte regioni montane.



Menù

Secondo: Coniglio Fritto, Bagnetto Verde e Patate al Limone

Valorizzazione della filiera agroalimentare:

- Il coniglio è una carne bianca magra, sostenibile e tradizionalmente consumata in diverse regioni italiane, soprattutto nelle zone rurali e montane. Allevato in modo etico, il coniglio è una fonte proteica.

Valorizzazione: Il bagnetto verde rappresenta l'uso di erbe aromatiche locali, che sono una risorsa fondamentale per l'agricoltura italiana e contribuiscono alla biodiversità e alla sostenibilità agricola.

Le patate italiane, coltivate in diverse regioni, sono un ingrediente versatile e nutriente. L'uso del limone italiano, soprattutto delle varietà siciliane, esalta il sapore e la freschezza del piatto.

- Valorizzazione: Utilizzare patate italiane e limoni siciliani promuove i prodotti tipici e sostenibili delle coltivazioni italiane, supportando l'agricoltura nazionale e la filiera corta.



Menù

Dolce: Mousse di Mascarpone, Terra di Torcetti e Confettura di Mandarini

Valorizzazione della filiera agroalimentare:

- Il mascarpone è un formaggio cremoso originario della Lombardia e utilizzato nelle preparazioni di dolci. La sua produzione è legata a tradizioni casearie locali. Promuovere il mascarpone significa sostenere l'industria lattiero-casearia italiana, che è un pilastro fondamentale della nostra gastronomia.

I torcetti sono biscotti tradizionali piemontesi, preparati con burro e farina, che rappresentano una tipica dolcezza regionale. Questi dolci sono il risultato della lavorazione artigianale.

- La confettura di mandarini è un prodotto dolciario che sfrutta i mandarini siciliani, una delle varietà di agrumi più apprezzate per il loro gusto e freschezza.

- Valorizzazione: Usare mandarini siciliani nella preparazione di marmellate e confetture aiuta a sostenere la filiera agrumicola della Sicilia, promuovendo l'agricoltura sostenibile e il consumo di frutta di stagione.



Menù

Conclusioni

Questo menù esprime perfettamente l'autenticità e la tradizione enogastronomica degli ingredienti locali.

Il menù proposto, pur essendo molto ricco di tradizione gastronomica e di ingredienti locali, richiede alcune considerazioni nutrizionali per essere completamente in linea con le linee guida della sana alimentazione.

Queste linee guida, suggeriscono un equilibrio tra i vari macronutrienti (carboidrati, proteine e grassi), un apporto adeguato di micronutrienti (vitamine e minerali), e una moderazione nell'uso di ingredienti ad alto contenuto di grassi saturi, zuccheri e sale.



- Il mascarpone è ricco di grassi saturi e proteine.
- I torcetti apportano carboidrati e grassi (grazie al burro).
- La confettura di mandarini aggiunge zuccheri naturali e la vitamina C.

Totale per il Menù Completo (approssimativo):

1. Antipasto: 400-450 kcal
2. Primo: 500-550 kcal
3. Secondo: 450-500 kcal
4. Dolce: 350-400 kcal

Totale calorico: Circa 1700-1900 kcal per una persona che consuma l'intero menù.

Ripartizione dei Macronutrienti (approssimativa per il menù intero):

- Carboidrati: 210-230g (~50-55% delle calorie totali)
- Grassi: 80-95g (~40-45% delle calorie totali)
- Proteine: 75-90g (~15-20% delle calorie totali)



La carne di cinghiale e vitello è una buona fonte di proteine di alta qualità, utili per la costruzione muscolare e il mantenimento dei tessuti. È ricca di vitamine del gruppo B ferro e zinco che supportano la produzione di globuli rossi e il sistema immunitario. La carne di cinghiale è più magra rispetto alla carne bovina, ma entrambe possono essere ricche di grassi saturi e colesterolo.

2. La polenta, preparata con farina di mais, è una buona fonte di carboidrati complessi e fibra, se non troppo raffinata. Fornisce vitamine del gruppo B, magnesio, potassio e ferro. La polenta è un'ottima scelta per le persone con celiachia o intolleranze al glutine. I carboidrati complessi forniscono energia a rilascio lento, ma la polenta può risultare calorica se condita con troppo burro o formaggi. È consigliabile moderare l'uso di grassi aggiunti.

Il vermouth, come bevanda alcolica, contiene zuccheri aggiunti e alcol. L'alcol non apporta nutrienti significativi e deve essere consumato con moderazione. Inoltre, l'alcol ha un alto contenuto calorico. Proprietà salutari: Si consiglia di limitare il consumo di alcol, preferendo magari alternative non alcoliche o di ridurre la quantità di alcol nelle preparazioni.

Consigli nutrizionali:

- Preferire carne magra (come il vitello rispetto al cinghiale) e limitare la quantità per non eccedere con i grassi saturi e il colesterolo.
- Utilizzare meno grassi nella preparazione della polenta e considerare l'uso di condimenti più leggeri (ad esempio, olio d'oliva al posto del burro).
- Moderare l'uso di alcol nel piatto



Primo: Risotto alla Zucca, Fonduta di Toma di Maccagno e Salsa al Vin Brulè

Considerazioni nutrizionali:

Il riso è una fonte di carboidrati complessi, che forniscono energia a lungo termine. È anche una buona fonte di vitamine del gruppo B (soprattutto B1, B3 e B6) e minerali. Il riso della Baraggia DOP è una varietà di alta qualità, ma come ogni tipo di riso, ha un indice glicemico relativamente alto, che può causare un picco glicemico. Il riso è facilmente tuttodorabile e adatto a chi ha difficoltà gastrointestinali. Tuttavia, un consumo eccessivo di carboidrati raffinati o a rapido assorbimento può essere problematico per persone con diabete o insulino-resistenza.

La zucca è ricca di fibra vitamina A (beta-carotene), vitamina C, potassio e manganese. È anche bassa in calorie, il che la rende un alimento ideale per chi vuole mantenere un peso sano.

La zucca è un potente antiossidante. La fibra aiuta la digestione e regola la funzione intestinale.

La toma di Maccagno è un formaggio ricco di grassi saturi, proteine, calcio e vitamine A e B12

- Sebbene il formaggio fornisca calcio, utile per la salute delle ossa, è anche ad alto contenuto di grassi saturi e sodio, quindi va consumato con moderazione. Un consumo eccessivo può contribuire a un aumento del colesterolo e della pressione sanguigna.



La salsa al vin brûlé è ricca di zuccheri aggiunti e alcol ma contiene anche polifenoli provenienti dal vino rosso, che hanno proprietà antiossidanti e possono avere effetti positivi sulla salute cardiovascolare, ma l'alcol e gli zuccheri aggiunti devono essere consumati con moderazione.

Consigli nutrizionali:

- **Optare per il riso integrale** per aumentare l'apporto di fibre e ridurre l'indice glicemico del piatto.
- **Moderare l'uso di formaggi:** Considerare una quantità ridotta di fondata di formaggio per ridurre l'apporto calorico e di grassi saturi.
- **Limitare l'uso di alcol** nelle preparazioni, soprattutto per chi ha problemi metabolici o cardiovascolari.



Secondo: Coniglio Fritto, Bagnetto Verde e Patate al Limone

Considerazioni nutrizionali:

1. Coniglio:

- Valori nutrizionali: Il coniglio è una carne bianca magra, ricca di proteine di alta qualità, vitamine del gruppo B e minerali come fosforo e ferro. Ha un basso contenuto di grassi saturi rispetto ad altri tipi di carne.

Proprietà salutari: La carne di coniglio è ideale per una dieta equilibrata, in quanto è povera di grassi saturi e colesterolo, ed è una buona fonte di proteine per il mantenimento della massa muscolare.

2. Bagnetto Verde:

- Valori nutrizionali: Il bagnetto verde è preparato con erbe fresche, come prezzemolo, aglio, acciughe e olio d'oliva. È ricco di vitamina C (dal prezzemolo) e antiossidanti. L'olio d'oliva è una buona fonte di grassi monoinsaturi.

- Proprietà salutari: Le erbe fresche apportano vitamine e minerali, mentre l'olio d'oliva è noto per i suoi effetti benefici sulla salute cardiovascolare. Tuttavia, bisogna prestare attenzione alla quantità di sale, specialmente se si utilizzano acciughe o altri ingredienti salati.



3. Patate al Limone:

- Valori nutrizionali: Le patate sono una buona fonte di carboidrati complessi, fibra, potassio e vitamina C. Il limone aggiunge vitamina C e flavonoidi.
- Proprietà salutari: Le patate forniscono energia a rilascio lento, ma la frittura può aumentare notevolmente il contenuto calorico e di grassi. È consigliabile cuocerle al forno o al vapore per ridurre l'apporto di grassi.

Consigli nutrizionali:

- Optare per una cottura al forno o al vapore per il coniglio e le patate, evitando la frittura per ridurre l'apporto di grassi saturi.
- Limitare l'uso di sale nel bagnetto verde, preferendo l'uso di erbe fresche per insaporire senza eccedere con il sodio.



Dolce: Mousse di Mascarpone, Terra di Torcetti e Confettura di Mandarini

Considerazioni nutrizionali:

1. Mascarpone:

- Valori nutrizionali: Il mascarpone è un formaggio ricco di grassi saturi, proteine e calcio, ma ha un alto contenuto calorico.
- Proprietà salutari: Sebbene fornisca calcio e proteine, il mascarpone va consumato con moderazione per evitare un eccessivo apporto di grassi saturi.

2. Torcetti:

- Valori nutrizionali: I torcetti sono ricchi di zuccheri e grassi saturi, essendo preparati con burro e farina.
- Proprietà salutari: I dolci ricchi di zuccheri e grassi saturi devono essere consumati con moderazione, soprattutto per chi sta cercando di mantenere un peso sano o ha problemi metabolici.



3. Confettura di Mandarini:

- Valori nutrizionali: La confettura di mandarini contiene zuccheri aggiunti, ma i mandarini sono una buona fonte di vitamina C e flavonoidi.

Proprietà salutari: La vitamina C è importante per il sistema immunitario e la salute della pelle, ma la confettura dovrebbe contenere una quantità limitata di zuccheri aggiunti.

Consigli nutrizionali:

- Limitare la quantità di mascarpone e torcetti per evitare un eccessivo apporto di grassi e zuccheri.
- Preferire confetture senza zuccheri aggiunti.





CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION



Cofinanziato
dall'Unione europea

Grazie
Dott.ssa Marialucia Battisti



CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION



Co-funded by
the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union.
Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

**CAP4AgroInnovation****- Agrifood Edition -**

è un progetto promosso da:

IMAGE LINE®

AGRODIGITAL HUB

Seguici su:

@imageline1504

@agronotizie

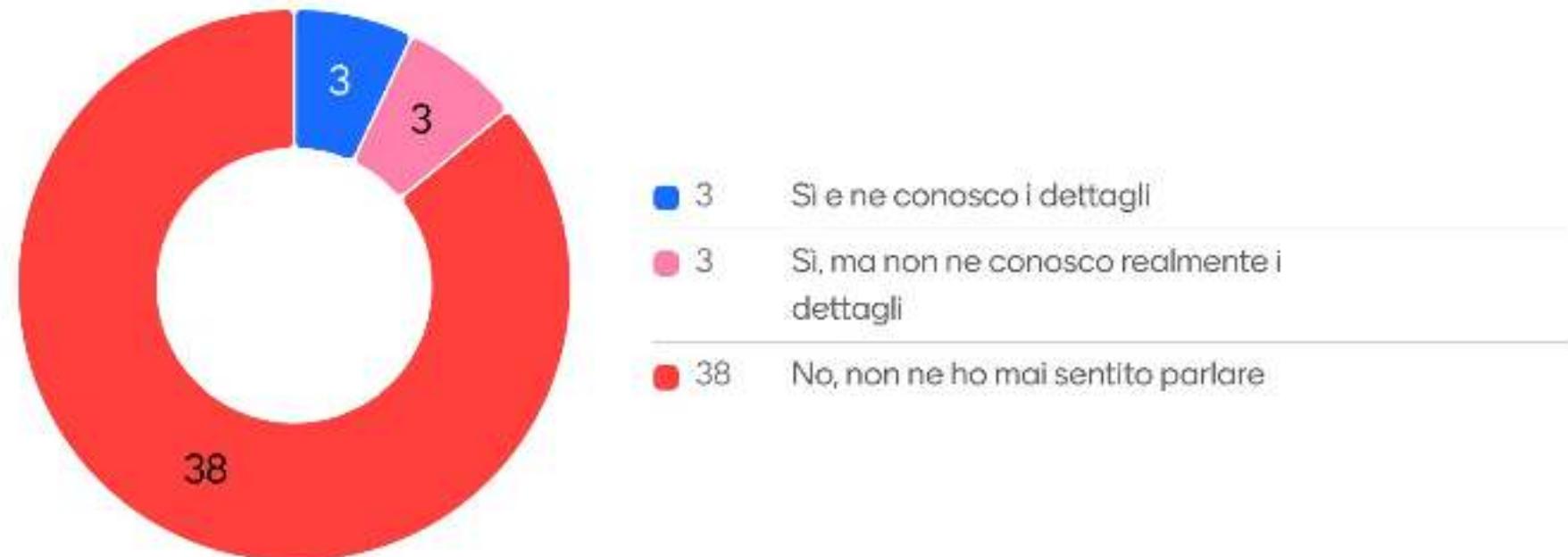
#CAP4AgroInnovation

#IMCAP

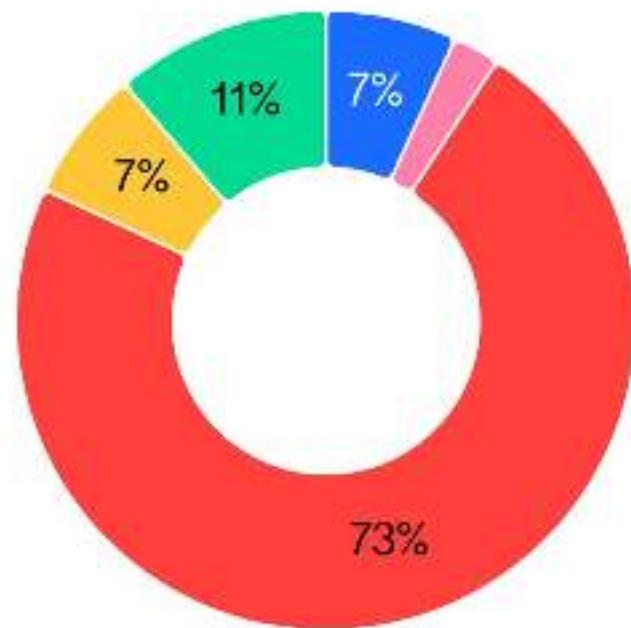
www.cap4agroinnovation.eu



Hai già sentito parlare della Politica Agricola Comune (PAC)?



La PAC offre benefici a tutti i cittadini europei



- 7% Completamente in disaccordo
- 2% Piuttosto in disaccordo
- 73% Non so
- 7% Piuttosto d'accordo
- 11% Completamente d'accordo

1-Conosci la PAC? Sai che la Politica Agricola Comune prevede misure per...

Assicurare sempre una fornitura stabile di cibo nell'UE

5.0

Fornire cibo sicuro, sano e sostenibile di alta qualità

5.0

Garantire un modo sostenibile per produrre cibo

5.0

Assicurare che i consumatori abbiano generi alimentari a prezzi ragionevoli

5.0

Proteggere l'ambiente e affrontare il cambiamento climatico

5.0

Assicurare agli agricoltori un equo tenore di vita

5.0

Creare crescita e posti di lavoro nelle aree rurali

5.0

Per niente

Molto

2-Conosci la PAC? Sai che la Politica Agricola Comune prevede misure per...

Sostenere il ricambio generazionale

Valorizzare il ruolo delle donne in agricoltura

Avviare processi di innovazione

Favorire lo scambio di conoscenze

Per niente

Molto



Ogni regione può prevedere misure di sostegno all'agricoltura. Ne hai sentito parlare?

Insediamento di giovani e avvio di nuove imprese rurali

Strumenti di gestione del rischio e assicurazioni

Cooperazione

Scambio di conoscenze e diffusione di informazioni

Sostegno agli investimenti

Quanto sono importanti i seguenti fattori nelle tue scelte di acquisto di prodotti agroalimentari?

Provengono da una filiera corta

4.4

Rispettano tradizioni e saperi locali

6.1

Hanno un marchio di qualità/origine controllata

6.8

Sono prodotti in un'area geografica che conosci

6.0

La PAC in sintesi

**La politica agricola comune (PAC),
la più longeva tra le politiche dell'UE, ha l'obiettivo di:**



FORNIRE ALIMENTI SANI,
DI QUALITÀ
E A PREZZI ACCESSIBILI



GARANTIRE UN TENORE
DI VITA EQUO
AGLI AGRICOLTORI



PRESERVARE
LE RISORSE NATURALI
E RISPETTARE L'AMBIENTE



La PAC dispone di
386,6 miliardi di €
circa **un terzo** del bilancio
totale dell'UE



Il costo per ogni cittadino europeo
è di circa **30 centesimi**
al giorno



447 Milioni
di consumatori
nell'UE

40%
del bilancio PAC
per agricoltura
rispettosa
dell'ambiente

[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/indicat
or_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicator_mapping.html)





Cap4AgroInnovation

COOKING

MASTERCLASS

DOTT.SSA MARIALUCIA BATTISTI
SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI -
NUTRIZIONE APPLICATA ALLA
TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI

AGROINNOVAZIONE

VALORIZZARE E DIFFONDERE UN MODELLO DI CONSUMO SOSTENIBILE IN GRADO DI ASSICURARE LA SICUREZZA ALIMENTARE,
LA TUTELA DELLA SALUTE ATTRAVERSO UN'ADEGUATA ALIMENTAZIONE

ALIMENTAZIONE SICURA SENZA SPRECHI
SALUTARE

INNOVATIVA MA CHE RISPETTI LA TRADIZIONE E LA
TIPICITA' DEL TERRITORIO
PROMUOVERE STILI DI VITA SANI, CONDIVIDENDO
BUONE PRATICHE ALIMENTARI



LA NUTRIZIONE

GARANTISCE LA SICUREZZA ALIMENTARE
E' ALLA BASE DELLA SALUTE DI OGNI INDIVIDUO

UNA **DIETA EQUILIBRATA** CHE PROVENGA DA
UNA FILIERA AGROALIMENTARE SICURA E SOSTENIBILE E' ESSENZIALE PER
PREVENIRE MALATTIE LEGATE ALL'**ALIMENTAZIONE**, COME DIABETE, MALATTIE
CARDIOVASCOLARI E MALNUTRIZIONE, CARENZE NUTRIZIONALI.

LA SICUREZZA ALIMENTARE RIGUARDA LA DISPONIBILITA' DI CIBI SICURI E SANI,
CHE POSSANO ESSERE CONSUMATI SENZA RISCHI PER LA SALUTE





Le proprietà nutrizionali degli ingredienti e
il concetto di **ECONOMIA CIRCOLARE**
con particolare attenzione ai prodotti a km zero

Prodotti a km zero

L'adozione di una filiera corta,
che prevede l'utilizzo di prodotti locali e stagionali,
non solo garantisce un sapore più autentico e genuino,
ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale.



Menù

Il menù proposto è un perfetto esempio di come la filiera agroalimentare italiana possa essere valorizzata attraverso l'utilizzo di **prodotti locali di qualità** e la promozione delle **eccellenze gastronomiche regionali**.

Ogni piatto del menù è un'opportunità per mettere in luce la ricchezza e la diversità dei **prodotti tipici italiani**, sostenendo le piccole produzioni locali, il **chilometro zero** e le **tradizioni culinarie** che fanno parte del nostro patrimonio culturale.



Menù

Utilizzando ingredienti che provengono dal nostro territorio,
si riduce la necessità di trasporti a lunga distanza,
abbattendo le emissioni di CO₂.

Inoltre, supportiamo l'economia locale
e le piccole produzioni artigianali,
creando un circolo virtuoso che tutela
l'ambiente e le tradizioni gastronomiche locali.

L'economia circolare
si basa proprio su questo:
ridurre gli sprechi,
massimizzare l'uso delle risorse e
favorire la sostenibilità.



Menù

Vediamo ora il menù che oggi abbiamo il piacere di degustare e preparare.

Antipasto: Sformato di zucca con zabaione al Parmigiano Reggiano DOP e Prosciutto crudo di Modena DOP

La zucca, ricca di fibra, vitamina A e antiossidanti, è un ortaggio che apporta un grande beneficio per il nostro sistema immunitario e la pelle.

In questa preparazione, l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano DOP, un formaggio ricco di proteine, calcio e vitamina B12, lo rende un piatto equilibrato e nutriente.

Il Prosciutto crudo di Modena DOP, un salume a base di carne di maiale, contiene proteine di alta qualità e una buona quantità di sodio (da consumare con moderazione), ma il suo utilizzo in quantità contenute permette di arricchire il piatto senza compromettere l'equilibrio nutrizionale.



Menù

Primo:

Lasagnetta croccante con Tosone, ricotta e pepe nero, mandorle tostate
La ricotta, formaggio fresco a bassa stagionatura, è un'ottima fonte di proteine leggere e di calcio, fondamentale per la salute delle ossa.
In combinazione con il Tosone, un formaggio tipico della zona, e le mandorle tostate, ricche di grassi sani e vitamina E, questo piatto non solo è delizioso ma nutrizionalmente bilanciato. Il pepe nero, inoltre, aiuta la digestione e aggiunge una nota aromatica che stimola il palato.

Secondo:

Cotechino in galera, purè di patate e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
Il cotechino è un piatto tipico delle tradizioni gastronomiche italiane, ricco di proteine e di grassi animali. La chiave per una preparazione sana sta nell'abbinamento con il purè di patate, che fornisce carboidrati complessi e fibre, offrendo un equilibrio energetico senza eccessi. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è un condimento ricco di antiossidanti e con una spiccata proprietà digestiva. Il suo utilizzo in piccole quantità aggiunge sapore senza compromettere il bilanciamento del piatto.



Menù

Dolce: Coppa Machiavelli con Ciliegia di Vignola IGP, Pere Abate Fetel, Prosciutto crudo di Modena DOP, Salame di Modena, Cotechino e Zampone IGP, Mostarda modenese, Patate, Castagne dell'Appennino modenese, Lambrusco di Modena DOP, Mirtillo nero dell'Appennino modenese, Nocino di Modena e Sassolino di Modena

Questo piatto finale è un tributo alla ricchezza e alla tradizione gastronomica della regione EMILIANA

Le ciliegie di Vignola IGP e le pere Abate Fetel sono frutti ricchi di vitamine, minerali e antiossidanti. Le castagne, tipiche dell'Appennino modenese, sono una buona fonte di carboidrati complessi e fibra. I mirtilli neri sono noti per le loro proprietà antinfiammatorie e antiossidanti, mentre il Nocino e il Sassolino di Modena offrono una chiusura con un tocco di alcol naturale che stimola la digestione. L'abbinamento con il prosciutto crudo e il salame di Modena arricchisce il piatto con proteine di alta qualità, ma è importante ricordare di consumare questi alimenti con moderazione.



Menù

In conclusione, questo menù non solo rappresenta l'eccellenza della tradizione gastronomica italiana, ma è anche un perfetto esempio di come i prodotti a km zero possano essere utilizzati per creare piatti equilibrati dal punto di vista nutrizionale, che rispettano l'ambiente e promuovono la sostenibilità.

Con l'utilizzo di ingredienti locali e di stagione, stiamo contribuendo a ridurre l'impronta ecologica e a sostenere l'economia del nostro territorio.

Vi invito a riflettere sull'importanza della nutrizione consapevole e sull'impatto che ogni nostra scelta alimentare ha non solo sulla nostra salute, ma anche sull'ambiente. Come futuri professionisti del settore gastronomico, avete la responsabilità di trasmettere questi valori al pubblico, promuovendo la sostenibilità e l'equilibrio nutrizionale nei vostri piatti.

Grazie e buona cucina a tutti!



Menù

Conclusioni

Questo menù esprime perfettamente l'autenticità e la tradizione enogastronomica degli ingredienti locali.

Il menù proposto, pur essendo molto ricco di tradizione gastronomica e di ingredienti locali, richiede alcune considerazioni nutrizionali per essere completamente in linea con le linee guida della sana alimentazione.

Queste linee guida, suggeriscono un equilibrio tra i vari macronutrienti (carboidrati, proteine e grassi), un apporto adeguato di micronutrienti (vitamine e minerali), e una moderazione nell'uso di ingredienti ad alto contenuto di grassi saturi, zuccheri e sale.



Questo menù è un esempio di come sia possibile coniugare tradizione, gusto e salute. Gli ingredienti che compongono questi piatti sono ricchi di vitamine, minerali e antiossidanti, che supportano il nostro benessere generale, favoriscono una buona digestione e contribuiscono alla salute del cuore, delle ossa e della pelle. Il menù non solo celebra le eccellenze gastronomiche del nostro territorio, ma promuove anche scelte alimentari equilibrate, gustose e nutrizionalmente valide.

Grazie

Dott.ssa Marialucia Battisti



CAP4AgroInnovation
AGRIFOOD EDITION

La PAC per coltivare innovazione, dal campo alla tavola

Istituto Spallanzani – 18/03/2024

Gabriele Mongardi - Image Line
gabriele.mongardi@imageline.it



Co-funded by
the European Union

Views and opinions expressed
are however those of the
author(s) only and do not
necessarily reflect those of the
European Union. Neither the
European Union nor the
granting authority can be held
responsible for them.

PRESENTAZIONI





We are an innovative SME,
since 1988 we invent digital
solutions for agriculture

Cosa facciamo



BANCHE DATI E PORTALI DI INFORMAZIONE

per professionisti nel settore dell'agricoltura



AgroNotizie[®]



Fitogest[®]



Fertilgest[®]



Plantgest[®]

SERVIZI DI COMUNICAZIONE E DIGITAL MARKETING

per le aziende produttrici in ottica di multicanalità



Redazionali



Video



DEM
Direct Email Marketing



CropLetter



Partnership e
Sponsorship



Display Ads



Social e Google
Ads



Main Sponsor

Cosa facciamo



3 APPLICAZIONI WEB

3 applicazioni web costantemente aggiornate ed integrate con le banche dati di Image Line per semplificare il lavoro di agricoltori, tecnici e rivenditori, nel pieno rispetto delle normative



QdC - Quaderno di Campagna[®]

il software online per la gestione
dei dati amministrativi e legali di campo



Fitogest+

il motore di ricerca basato sulla banca dati
più completa per la difesa delle colture



SDS OnDemand[®]

la piattaforma web che mette a disposizione
schede di sicurezza, etichette e comunicazioni
obbligatorie (Reg. REACH 1907/2006/CE e s.m.i.)



Cosa facciamo

PROGETTI SPECIALI

promotore e partner di progetti di trasformazione digitale e di iniziative di divulgazione in ambito agrifood



CAP4AgroInnovation



Cofinanziato
dall'Unione europea



LIFE VitiCaSe



Cofinanziato
dall'Unione europea



CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR)

AgroInnovation EDU: progetto di promozione dell'agricoltura digitale e dell'innovazione per studenti e docenti di Istituti Agrari e Università





CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION



Co-funded by
the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union.
Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.





PODCAST



AWARD



VIDEO



WEBINAR, CORSI
E MASTERCLASS



APPROFONDIMENTI
EDITORIALI E SOCIAL



INFOGRAFICHE
E NEWSLETTER

www.cap4agroinnovation.eu

**CAP4AgroInnovation****- Agrifood Edition -**

è un progetto promosso da:

IMAGE LINE®

AGRODIGITAL HUB

Seguici su:

@imageline1504

@agronotizie

#CAP4AgroInnovation

#IMCAP

www.cap4agroinnovation.eu

La PAC in sintesi

La politica agricola comune (PAC),
la più longeva tra le politiche dell'UE, ha l'obiettivo di:



FORNIRE ALIMENTI SANI,
DI QUALITÀ
E A PREZZI ACCESSIBILI



GARANTIRE UN TENORE
DI VITA EQUO
AGLI AGRICOLTORI



PRESERVARE
LE RISORSE NATURALI
E RISPETTARE L'AMBIENTE



La PAC dispone di
386,6 miliardi di €
circa **un terzo** del bilancio
totale dell'UE



Il costo per ogni cittadino europeo
è di circa **30 centesimi**
al giorno



40%
del bilancio PAC
per agricoltura
rispettosa
dell'ambiente

QUALI sono le NOVITÀ della PAC 2023-27?



MAGGIORE FLESSIBILITÀ NELLA PIANIFICAZIONE

Ogni Stato membro elabora un piano strategico in funzione delle proprie condizioni e delle esigenze



SOSTEGNO FINANZIARIO PIÙ MIRATO

Priorità ad aziende agricole di piccole dimensioni e giovani agricoltori



PRATICHE AGRICOLE PIÙ VERDI

Gli agricoltori che adottano i regimi ecologici ricevono pagamenti specifici



IMPEGNO PER I DIRITTI SOCIALI E DEL LAVORO

Maggiore rispetto delle condizioni sociali e di lavoro degli operatori agricoli

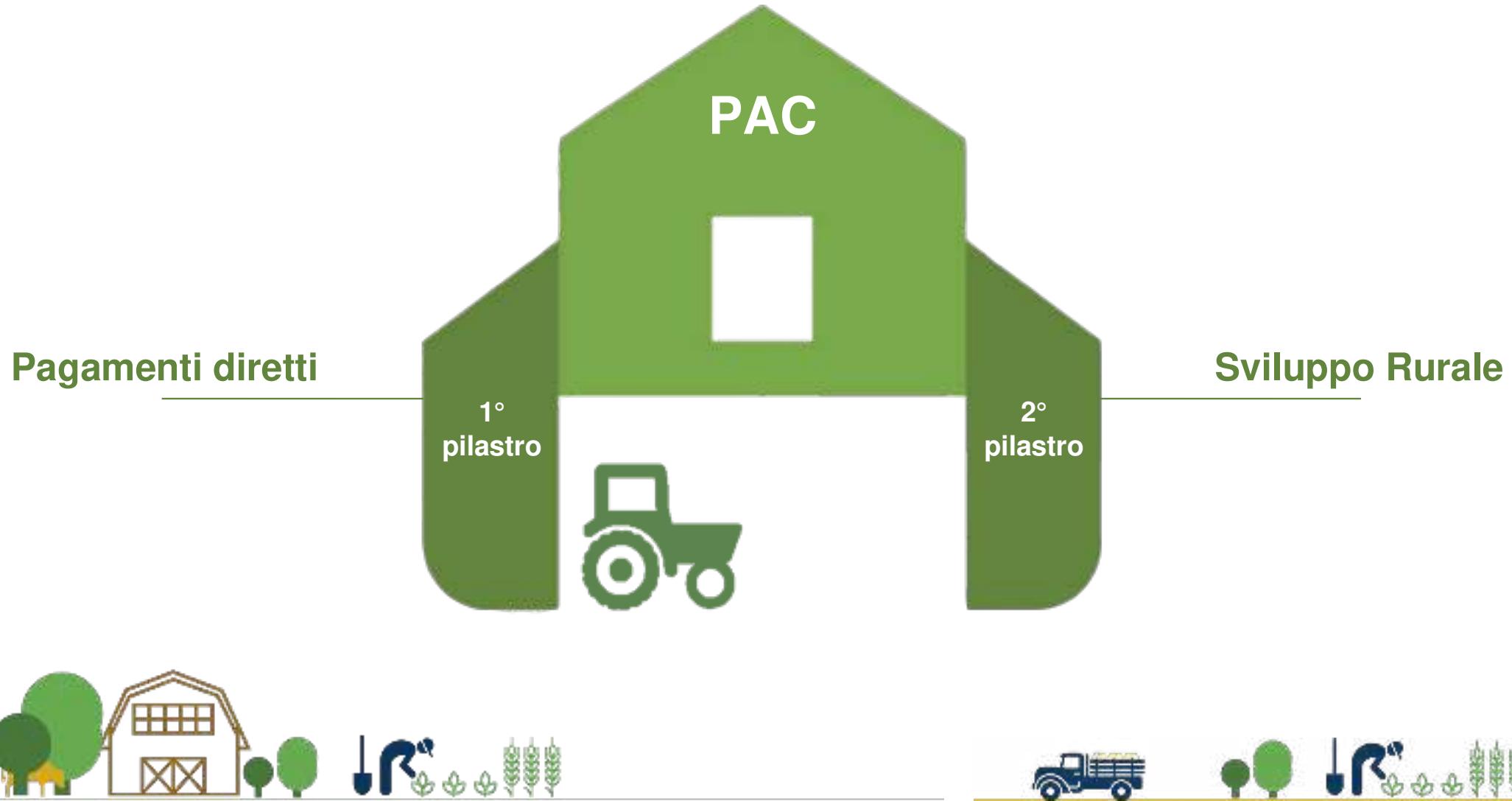
Fonte: Consiglio dell'Unione europea - Per approfondire: <https://bit.ly/CAP4AI>

[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/indicat
or_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicat or_mapping.html)

COMPETITIVITÀ**REDDITO
EQUO****CONOSCENZA E
INNOVAZIONE****ALIMENTAZIONE
E SALUTE****ZONE
RURALI**

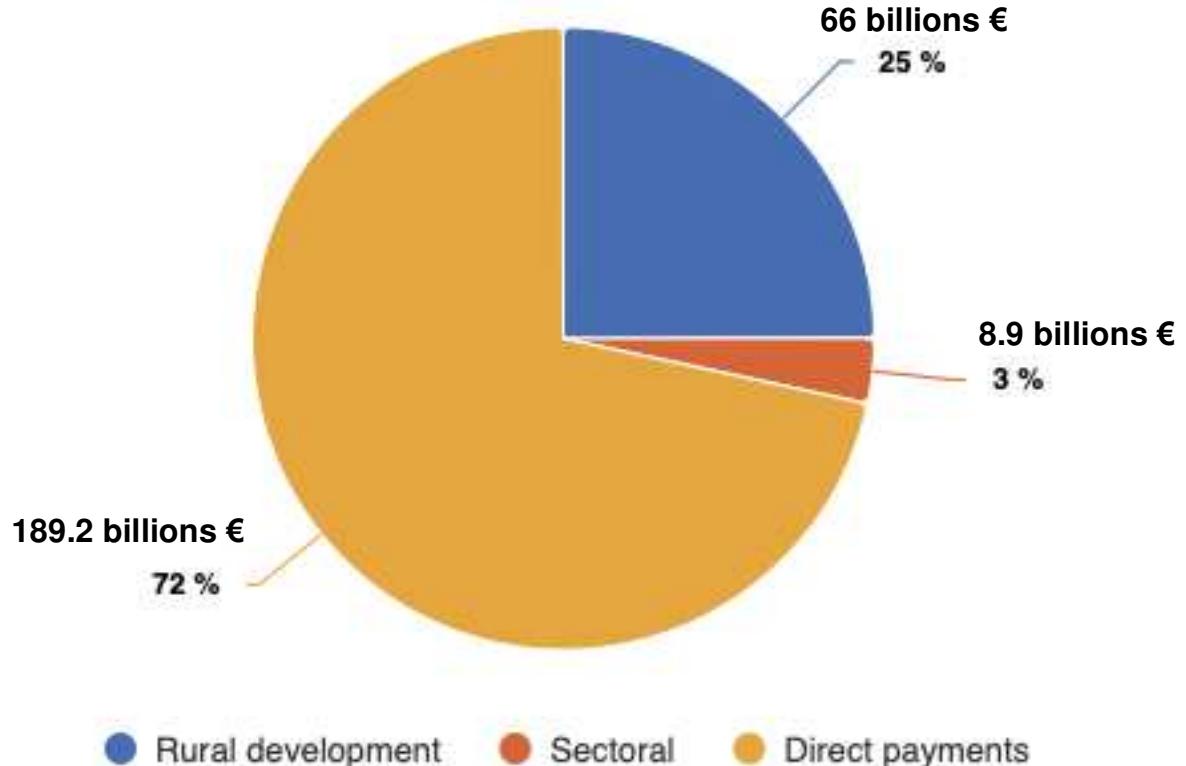
**I 10
OBIETTIVI
DELLA PAC**

**CATENA DEL
VALORE ALIMENTARE****CAMBIAMENTI
CLIMATICI****TUTELA
DELL'AMBIENTE****PAESAGGI****RICAMBIO
GENERAZIONALE**



Planned financial allocations under the CAP Strategic Plans 2023-27

(in EUR billion)



Source: European Commission



A choropleth map of Europe where each country's color represents its average EU CAP support per hectare. Most countries are yellow, indicating lower support levels. Italy is highlighted in orange, and a few countries in Eastern Europe are shown in red. A black callout box is positioned over Italy, providing specific data.

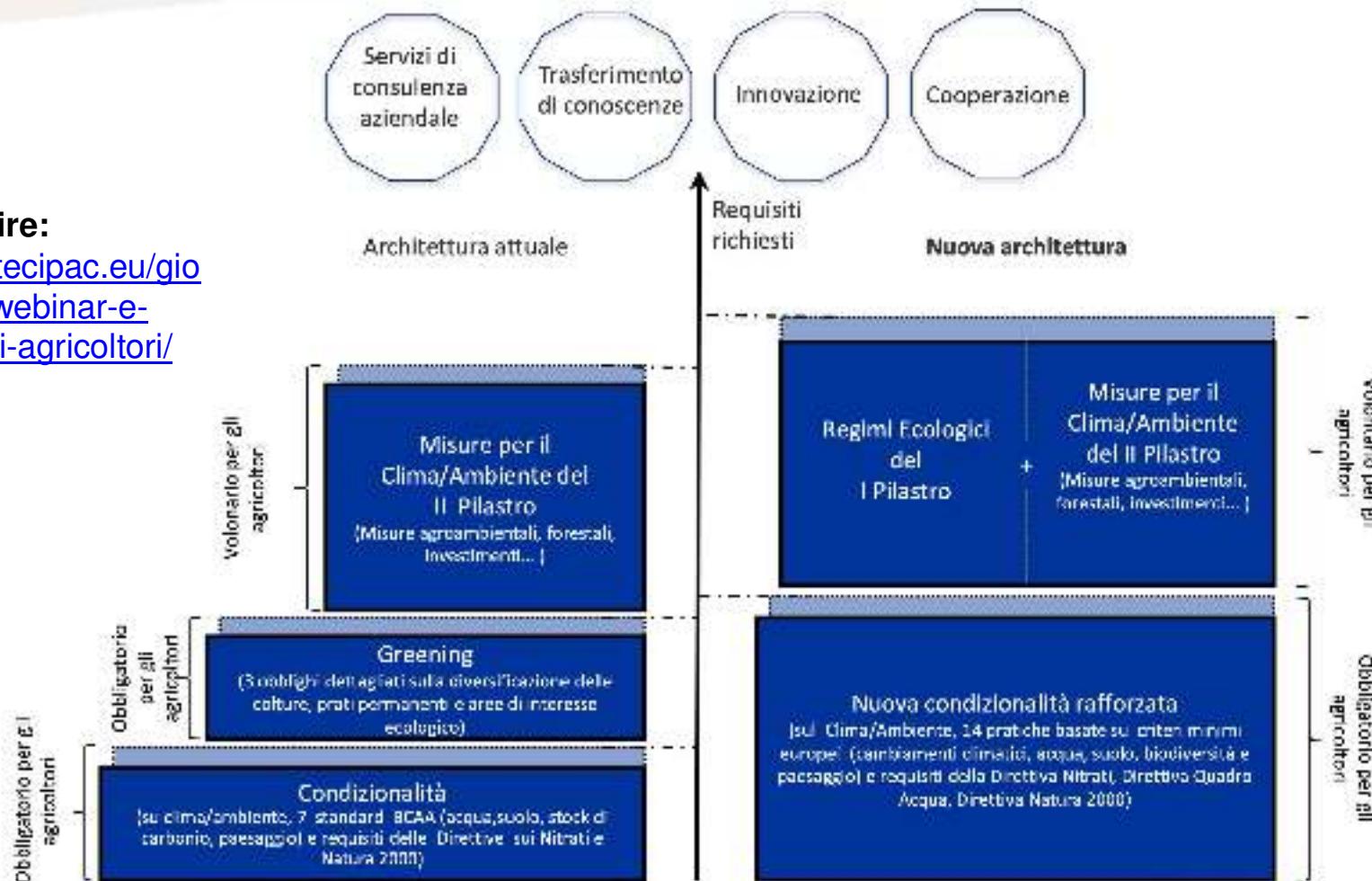
Member State: Italy
Average EU CAP support per ha: €383

NUOVA «Architettura verde»



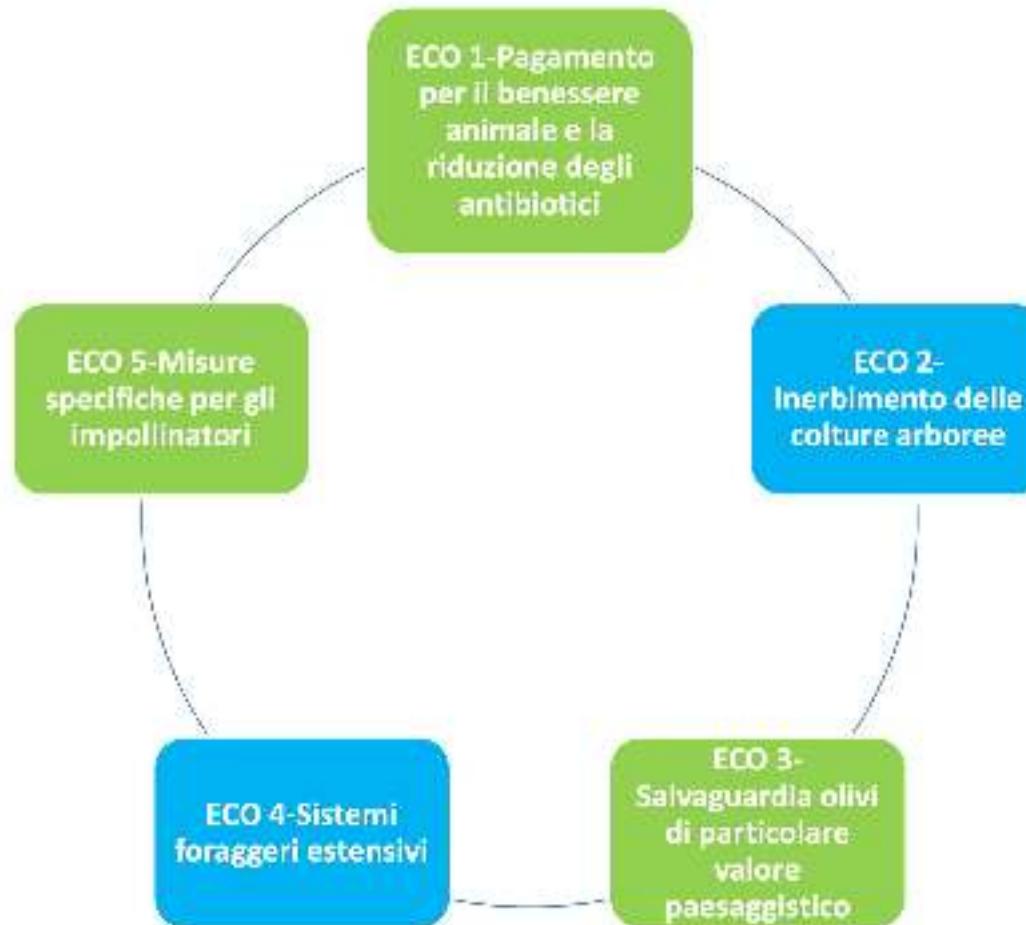
Per Approfondire:

<https://www.partecipac.eu/giovani-agricoltori/webinar-e-materiali-giovani-agricoltori/>





PSP Italia 2023-2027, 5 Eco-schemi, pratiche "benefiche per il clima e l'ambiente".

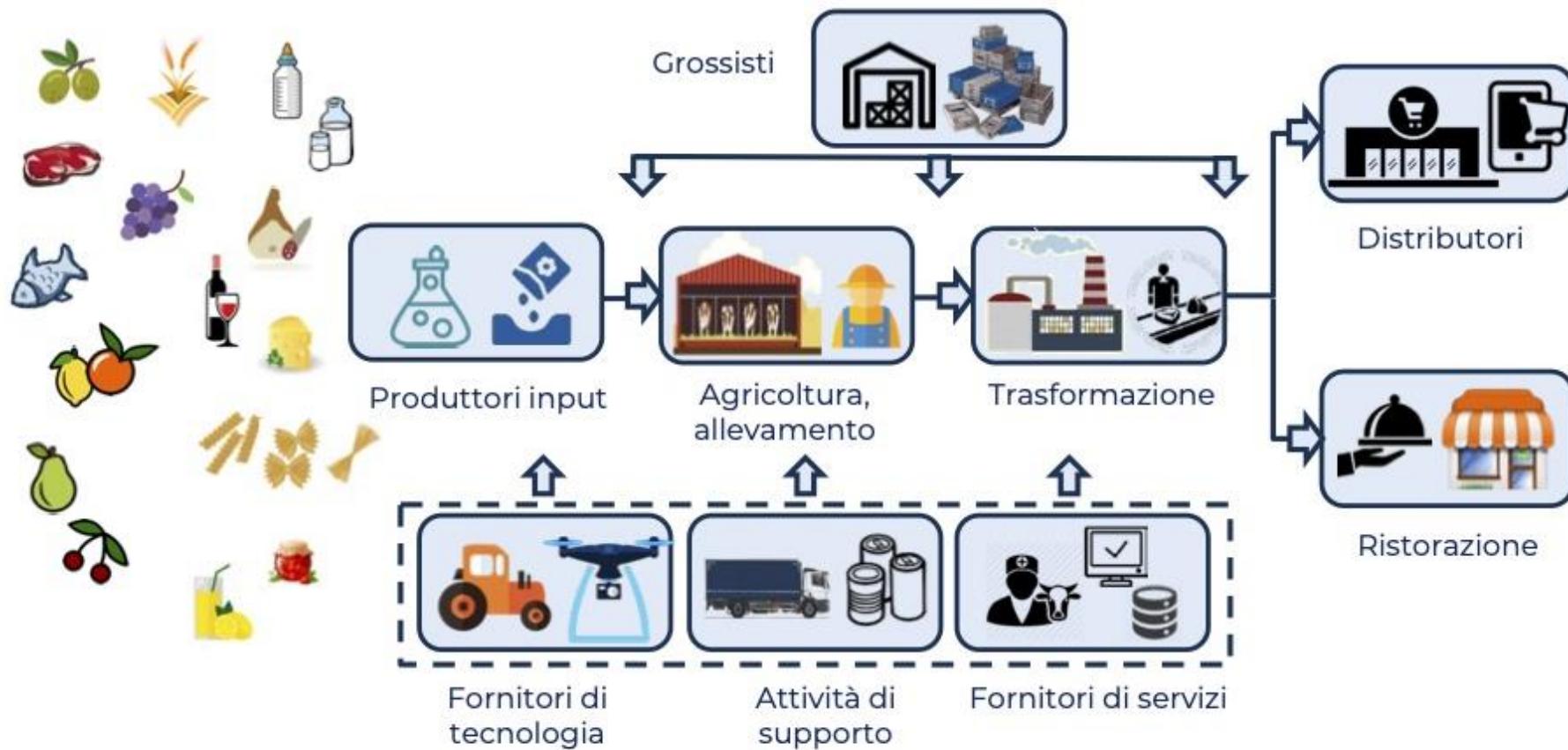


Pratiche che :

- vanno oltre la baseline segnata dai CGO e BCAA della condizionalità rafforzata;
- differenti di quelle previste dallo SR (ACA)

💡 Una filiera complessa...

🔍 Webinar
📅 03.06.20





Structural Indicators

Statistical factsheet

Italy



compared to

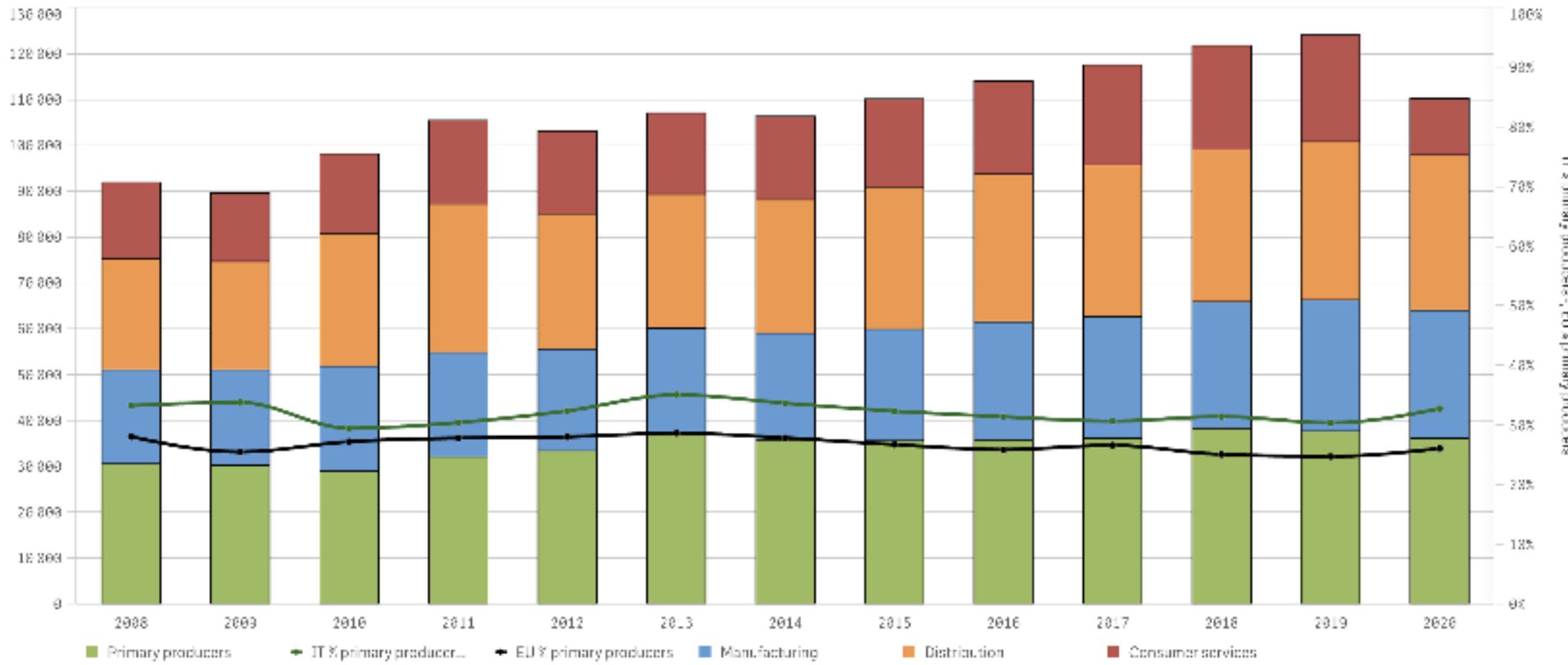
EU27



| Structural indicators | Unit | Italy | | | EU27 | | |
|--------------------------------------------|--------|------------|------------|--------|-------------|-------------|--------|
| | | 2010 | 2020 | Change | 2010 | 2020 | Change |
| number of farms | number | 1 620 880 | 1 133 020 | - 30% | 12 055 360 | 9 070 950 | - 25% |
| number of organic farms | number | 43 370 | 83 580 | 93% | 184 130 | 324 160 | 76% |
| area UAA | ha | 12 856 050 | 12 523 540 | - 3% | 158 963 770 | 157 414 160 | - 1% |
| organic area (UAA, incl. under conversion) | ha | 781 490 | 1 936 500 | 148% | 5 974 230 | 13 064 620 | 119% |
| average farm size | ha | 8 | 11 | 39% | 13 | 17 | 32% |
| average organic farm size | ha | 18 | 23 | 29% | 32 | 40 | 24% |



Distribution of value added along the food chain in Italy (million EUR)



Source: EUROSTAT

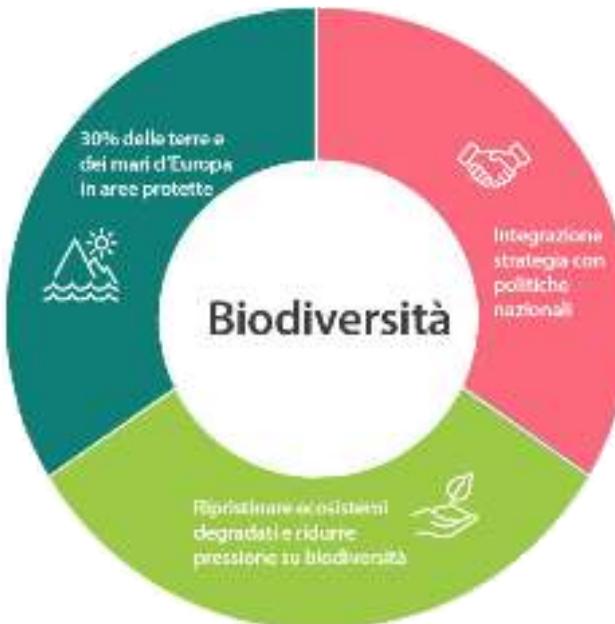
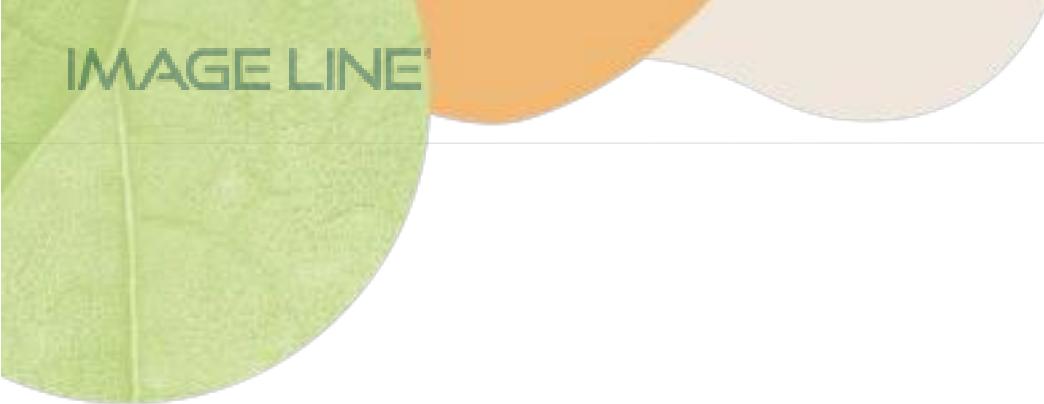


[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/indicat
or_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicat_or_mapping.html)

COMPETITIVITÀ**REDDITO
EQUO****CONOSCENZA E
INNOVAZIONE****ALIMENTAZIONE
E SALUTE****ZONE
RURALI**

**I 10
OBIETTIVI
DELLA PAC**

**CATENA DEL
VALORE ALIMENTARE****CAMBIAMENTI
CLIMATICI****TUTELA
DELL'AMBIENTE****PAESAGGI****RICAMBIO
GENERAZIONALE**





Piani Strategici della PAC



Contributo all'azione per il clima, alla protezione delle risorse naturali e ad arrestare e invertire la perdita di biodiversità



Strategia dal Produttore al Consumatore



Strategia sulla Biodiversità

I piani strategici della PAC contribuiscono:

- a destinare all'agricoltura biologica il 25 % dei terreni agricoli dell'UE
- a ridurre del 50 % l'uso dei pesticidi chimici e le vendite di antimicrobici
- a dimezzare le perdite di nutrienti entro il 2030

I piani strategici della PAC contribuiscono:

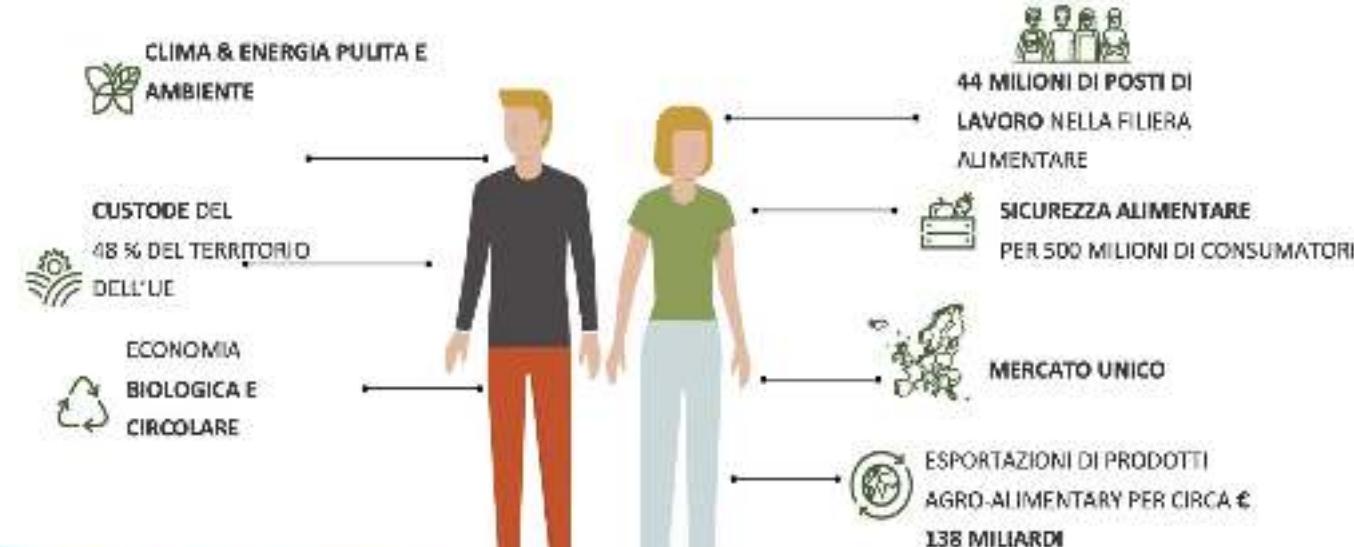
- ad aumentare gli elementi caratteristici del paesaggio con elevata diversità
- alla protezione volontaria o al ripristino della biodiversità sul 31% del suolo agricolo dell'UE
- ad aumentare le reti ecologiche



BENEFICI PER I CITTADINI

Agricoltura
dell'UE

La PAC



Fornisce un quadro politico comune a livello UE con adattamento alle condizioni locali

Fornisce sostegno ai redditi agricoli e alla competitività promovendo nel contempo un'agricoltura sostenibile

Sostiene lo sviluppo delle aree rurali in tutta l'UE

Consente il funzionamento del mercato unico e di esprimersi con una sola voce a livello internazionale



Sviluppo rurale

La politica agricola comune sostiene la vitalità e redditività economica delle zone rurali con finanziamenti e azioni a sostegno dello sviluppo rurale.



Lo sviluppo rurale è il "secondo pilastro" della politica agricola comune (PAC) e rafforza il "primo pilastro" del sostegno al reddito e delle misure di mercato favorendo la sostenibilità sociale, ambientale ed economica delle zone rurali.

La PAC contribuisce allo sviluppo sostenibile delle zone rurali attraverso tre obiettivi a lungo termine:

- accrescere la competitività del settore agricolo e forestale
- garantire la gestione sostenibile delle risorse naturali e l'azione per il clima
- realizzare uno sviluppo territoriale equilibrato delle economie e comunità rurali, compresi la creazione e il mantenimento di posti di lavoro.



Agricoltura, caccia e pesca

Argomenti

Novità

Servizi

Leggi atti bandi

Piani programmi
progetti

Sviluppo rurale 2023-2027

Cerca



Programma ▾

Opportunità ▾

Disposizioni attuative regionali ▾

Normativa ▾

Newsletter



La strategia per lo sviluppo del sistema agricolo agroalimentare e dei territori rurali dell'Emilia-Romagna, ruota attorno a cinque parole chiave: **qualità, produttività, sostenibilità, innovazione e semplificazione.** [Leggi tutto...](#)



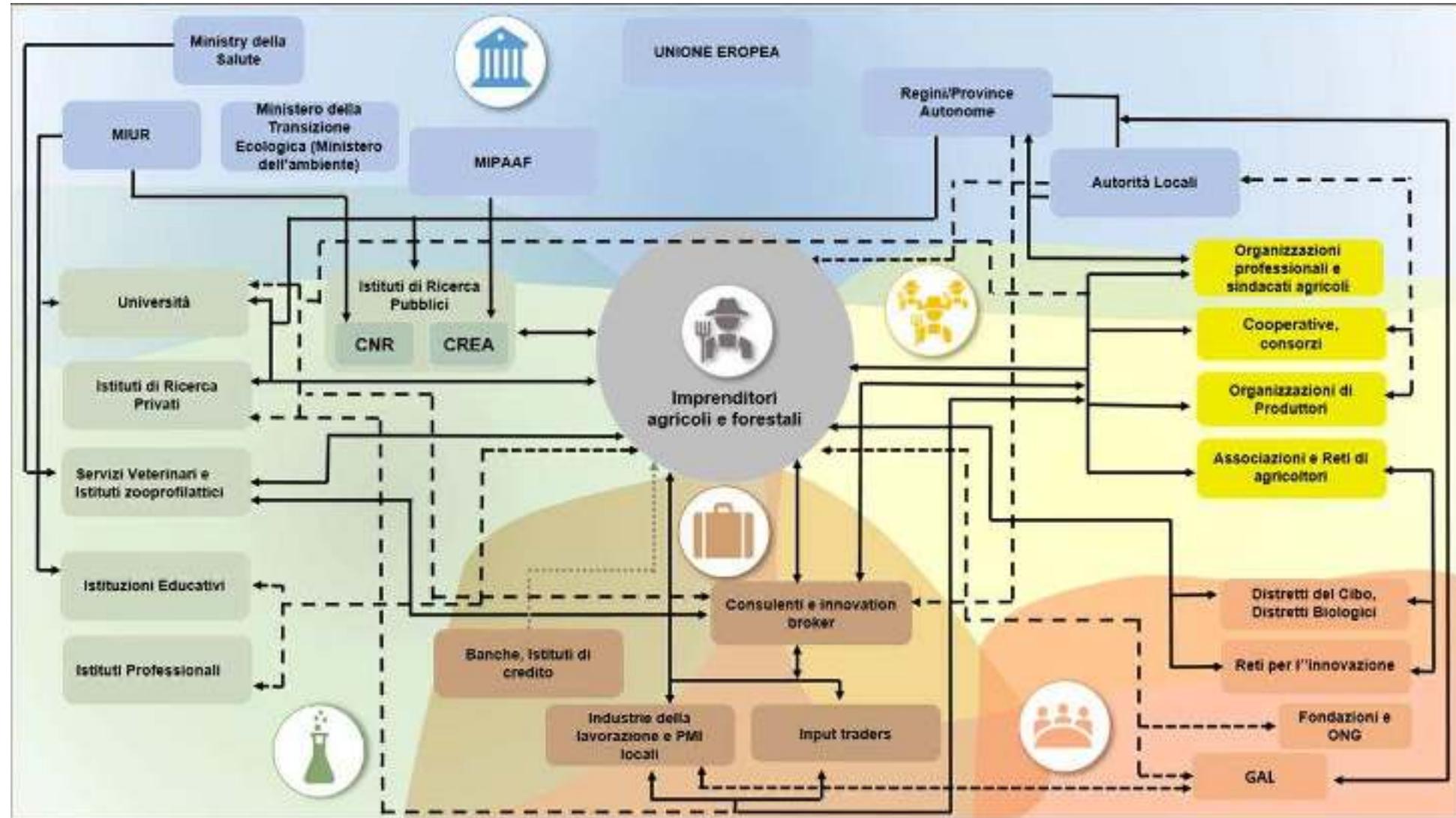
Tabella 37 Interventi attivati OG1

| OG | Art. Reg | Tipologia Intervento | Codice Int. | Nome Intervento | Azione |
|-----------|---------------------|------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OS 1 | 71 | Svantaggi naturali o altri svantaggi specifici di area | SRB01 | Sostegno zone con svantaggi naturali montagna | Sostegno zone con svantaggi naturali montagna |
| | | | SRB02 | Sostegno zone con altri svantaggi naturali significativi | Sostegno zone con altri svantaggi naturali significativi |
| OS 2 | 72 | Arearie svantaggiate per determinati requisiti obbligatori | SRC01 | Pagamento compensativo zone agricole Natura 2000 | Pagamento compensativo zone agricole Natura 2000 |
| | | 73 74 | Investimenti | Investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole | Investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole |
| | | | | | Investimenti per giovani agricoltori |
| OS 3 | 73 74 | Investimenti | SRD06 | Investimenti per la prevenzione ed il rispristino del potenziale produttivo agricolo | Investimenti per la prevenzione da danni derivanti da calamità naturali, eventi avversi e di tipo biotico |
| | | | | | Investimenti per il ripristino del potenziale produttivo agricolo e zootecnico danneggiato da calamità naturali, eventi climatici avversi assimilabili alle calamità naturali e da eventi catastrofici compresi i danni da organismi nocivi ai vegetali e le epizoozie |
| OS 3 | 73 74 | Investimenti | SRD13 | Investimenti per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli | Investimenti per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli |
| | | | | | Promozione dei prodotti di qualità |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SRD02 "Investimenti produttivi agricoli per ambiente, clima e benessere animale" Azione D "Investimenti per il benessere animale" | SRD01 "Investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole – Frutteti resilienti" | SRD06 Azione 1 Investimenti per la prevenzione da danni derivanti da calamità naturali, eventi avversi e di tipo biotico (gelate primaverili) | SRE01 Insieme dei giovani agricoltori e SRD01 Investimenti produttivi agricoli per la competitività delle aziende agricole | SRA30 Pagamento per il miglioramento del benessere degli animali Azione A - Aree di intervento specifiche | SRG09 Cooperazione per azioni di supporto all'innovazione e servizi rivolti ai settori agricolo, forestale e agroalimentare | SRA29 Pagamento al fine di adottare e mantenere pratiche e metodi di produzione biologica | SRA26 ACA26 Ritiro seminativi dalla produzione |
| Pubblicato il: 24-03-2025 Scadenza partecipazione: 30-05-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 24-03-2025 Scadenza partecipazione: 30-04-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 17-03-2025 Scadenza partecipazione: 09-06-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 21-03-2025 Scadenza partecipazione: 16-05-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 22-12-2024 Scadenza partecipazione: 21-03-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 23-12-2024 Scadenza partecipazione: 26-03-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 29-03-2025 Scadenza partecipazione: 17-05-2025 Stato: IN CORSO | Pubblicato il: 13-12-2024 Scadenza partecipazione: 17-03-2025 Stato: IN CORSO |
| SRH01 Erogazione servizi di consulenza | SRH03- Formazione degli imprenditori agricoli, degli addetti alle imprese operanti nei settori agricoltura, zootecnia, industrie alimentari, e degli altri soggetti privati e pubblici funzionali allo sviluppo delle aree rurali | SRD03 - "Investimenti nelle aziende agricole per la diversificazione in attività non agricole" Azione d) Trasformazione di prodotti agricoli | SRD03 - "Investimenti nelle aziende agricole per la diversificazione in attività non agricole" Azione b) Agricoltura sociale | SRA04 ACA4 Apporto di sostanza organica nei suoli | SRA03 ACA3 Tecniche lavorazione ridotta dei suoli | SRA01 ACA1 Produzione integrata | SRD07 - Azione 7) infrastrutture irrigue extra-aziendali che comportano un aumento netto della superficie irrigata |
| Pubblicato il: 20-01-2025 Scadenza del procedimento: 20-03-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 20-01-2025 Scadenza del procedimento: 20-03-2025 Stato: APERTO | Pubblicato il: 07-01-2025 Scadenza partecipazione: 20-03-2025 Chiusura del procedimento: 20-03-2025 | Pubblicato il: 07-01-2025 Scadenza partecipazione: 20-03-2025 Chiusura del procedimento: 20-03-2025 | Pubblicato il: 12-12-2024 Scadenza partecipazione: 17-01-2025 Chiusura del procedimento: 20-03-2025 Stato: IN CORSO | Pubblicato il: 22-12-2024 Scadenza partecipazione: 17-01-2025 Chiusura del procedimento: 06-02-2025 Stato: IN CORSO | Pubblicato il: 23-12-2024 Scadenza partecipazione: 17-01-2025 Chiusura del procedimento: 06-02-2025 Stato: IN CORSO | Pubblicato il: 27-12-2024 Scadenza partecipazione: 31-01-2025 Stato: APERTO |



SCAR
akis
Agricultural Knowledge
and Innovation Systems





AKIS nella PAC

Interventi

[SRG01 - Sostegno ai Gruppi Operativi
del PEI AGRI](#)

[Normativa e Bandi](#)

[SRG08 - Azioni pilota per
l'innovazione](#)

[Normativa e Bandi](#)

[SRG09 - Supporto all'innovazione](#)

SRH05 - Azioni dimostrative per il settore agricolo, forestale ed i territori rurali

L'intervento è finalizzato a sostenere progetti dimostrativi in grado di favorire il rafforzamento e lo scambio di conoscenze a favore degli addetti dei settori agricolo, forestale, degli altri soggetti pubblici e privati e dei gestori del territorio operanti nelle zone rurali e, più in generale, dei cittadini e dei consumatori mediante la verifica diretta, in presenza o a distanza, delle opportunità offerte dalle innovazioni e dai risultati della ricerca.

Intervento SRH05



€ Spesa programmata
16.941.126

Bandi emessi

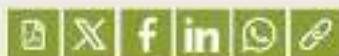
Ti trovi in: [Innovarurale](#) / [PEI-AGRI](#) / [Gruppi Operativi](#) / I Gruppi Operativi in Italia

PEI-AGRI

I Gruppi Operativi in Italia

[Gruppi Operativi](#)[I GO in Italia](#)[Banca Dati dei GO](#)

In questa sezione viene riportata la situazione aggiornata dei Gruppi Operativi in Italia nell'ambito dell'iniziativa PEI-AGRI (ultimo aggiornamento: **Giugno 2024**). Vengono mostrati i dati di attuazione a livello nazionale e regionale (numerosità e contributi concessi) e alcune elaborazioni riguardanti la tematica, il comparto e la focus area dei progetti finanziati. Cliccando sulla cartina interattiva si può accedere alle pagine regionali contenenti informazioni di dettaglio.



RIFERIMENTI

Tipo di progetto: Gruppo Operativo

Acronimo: SOS Qualitec

Tematica: Robotica-automazione

Focus Area: 3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

INFORMAZIONI

Capofila: Società Cooperativa Agricola Cantina dei Colli Romagnoli

[Dettagli](#)

Periodo: 2019 - 2021

Durata: 24 mesi

Partner (n.): 7

Regione: Emilia-Romagna

Comparto: Viticoltura

Localizzazione: ITH57 - Ravenna;

ITH58 - Forlì-Cesena

ITH59 - Rimini

Costo totale: € 228.469,44

Periodo di programmazione: 2014-2022

Fonte di finanziamento principale: Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale:

Qualità, Sostenibilità e Tecnologia: un approccio innovativo per la valorizzazione della filiera vitivinicola

Scheda

Focus

Link utili



Obiettivi

Il Piano matura in un contesto di grandi e continui cambiamenti normativi sull'utilizzo dei pesticidi, uniti ad esigenze sempre più stringenti da parte di alcuni mercati circa l'assenza di residui dei principi attivi e il rispetto dei temi della sostenibilità.

Il progetto ha l'obiettivo di implementare una piattaforma informatica per monitorare e tracciare le operazioni culturali in vigneto e la qualità delle uve, basata sull'elaborazione dei parametri analitici, sulla previsione e programmazione della vendemmia tramite valutazione dei dati climatici e sulla verifica del registro dei trattamenti.

Attività

Il progetto comprende le seguenti azioni:

- Esercizio alla cooperazione: il gruppo operativo opererà attraverso un comitato di direzione e un gruppo tecnico per monitorare lo stato di avanzamento delle attività e assicurare l'integrazione fra partner effettivi;
- Azioni specifiche legate alla realizzazione del Piano:
 - 1) Geolocalizzazione dei sopralluoghi e dei campionamenti;
 - 2) Modellizzazione della dinamica di maturazione delle uve;
 - 3) Verifica della conformità dei trattamenti fitosanitari;
 - 4) Definizione di linee guida per l'uso più sostenibile dei prodotti fitosanitari;
- Divulgazione;
- Formazione.



**Cosa fa la PAC per i
giovani?**



**1. Sostegno complementare al reddito
per giovani agricoltori**



2. Sostegno al primo insediamento



**3. Sostegno alla cooperazione per
ricambio generazionale**

IL SOSTEGNO COMPLEMENTARE AL REDDITO PER I GIOVANI AGRICOLTORI



Budget: 2% delle dotazioni per i pagamenti diretti

Beneficiari: Giovani agricoltori

Tipologia di sostegno: pagamento disaccoppiato annuale per ettaro ammissibile.

Importo: 50% del valore medio dei titoli per il pagamento di base (BISS):

- previsto: **83,50 euro/ha;**
- minimo: 67,00 euro/ha;
- massimo: 89,65 euro/ha.

Durata: max 5 anni, dall'anno di presentazione della domanda.

Limite massimo a pagamento: 90 ettari

Fonte: ISMEA

Sostegno all'insediamento: max 100.000 €

Misura SRE01: Insediamento e investimenti

Requisiti di formazione

- laurea o diploma a indirizzo agricolo;
- diploma a indirizzo non agricolo e corso di formazione di almeno 150 ore
- Titolo di scuola secondaria di primo grado + esperienza lavorativa di almeno tre anni in agricoltura

**Giovani**

Giovani imprenditori: riparte "Generazione terra", la misura ISMEA che finanzia l'acquisto di terreni agricoli

Finanza, fino al 100%, l'acquisto di terreni agricoli. Il finanziamento è riservato ai giovani (under 41) già imprenditori agricoli per operazioni di ampliamento o consolidamento dell'attività e ai giovani startup che intendono avviare un'iniziativa imprenditoriale in agricoltura.

Collegatevi a

www.menti.com

Inserite il codice

7944 8061



Oppure usa il QR code

Bibliography

- 1. European Commission. (2023). Common Agricultural Policy Overview. https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-2023-27_en
- 2. European Commission. (2021). CAP Financial Allocations (2021-2027). https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/financing-cap/cap-funding-periods-2021-2027_en
- 3. European Commission. (2023). CAP Budget and Employment in the Agrifood Sector. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/budget_en
- 4. European Commission. (2023). Agrifood Sector Overview. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/farming/facts-and-figures/agricultural-sector-economy_en
- 5. European Environment Agency. (2023). Biodiversity and Agriculture. <https://www.eea.europa.eu/themes/agriculture>
- 6. European Commission. (2023). Innovation in Agriculture: Horizon Europe and EIP-AGRI. https://ec.europa.eu/info/research-and-innovation/research-area/agriculture-forestry-and-rural-areas_en
- 7. European Commission. (2023). CAP and the EU Green Deal. https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-overview_en
- 8. EU CAP Network. (2024) CAP Strategic Plan Factsheet: Italy https://eu-cap-network.ec.europa.eu/publications/cap-strategic-plan-factsheet-italy_en
- 9. European Commission. (2023). Italy CAP Strategic Plan https://agriculture.ec.europa.eu/cap-my-country/cap-strategic-plans/italy_it
- 10. PAC, il PSP 2023-2027 al vaglio del Comitato di Monitoraggio Nazionale: come è andato il primo anno di attuazione
<https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3195>

Bibliography

- 11. European Commission. (2023). Common Agricultural Policy – Rural Development. https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_it
- 12. Pianeta PSR. (2024). I risultati raggiunti dai Gruppi Operativi dell'EIP-AGRI nell'ambito della programmazione PAC 2014 – 2022
<https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3192>
- 13. European Commission. (2024) Agri-food Data Portal. <https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/home.html>
- 14. European Commission. (2024) Organizzazioni dei produttori e organizzazioni interprofessionali https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/agri-food-supply-chain/producer-and-interbranch-organisations_it
- 15. Pianeta PSR (2022) La strategia 2023-2027 per il rinnovo generazionale: percorso e interventi
<https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/2672>
- 16. InnovaRurale (2024) AKIS nella PAC <https://www.innovarurale.it/it/akis-nella-pac/>
- 17. InnovaRurale (2024) I risultati raggiunti dai Gruppi Operativi dell'EIP-AGRI nell'ambito della programmazione PAC 2014 – 2022
<https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3192>
- 18. Pianeta PSR (2024) La Legge sul Ripristino della Natura e la PAC 2023-2027: integrazioni di politiche per il ripristino degli ecosistemi
<https://www.pianetapsr.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3194>



CAP4AgroInnovation

AGRIFOOD EDITION



Co-funded by
the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union.
Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.



CAP4AgroInnovation

- Agrifood Edition -

è un progetto promosso da:

IMAGE LINE®

AGRODIGITAL HUB

Seguici su:



@imageline1504

@agronotizie

#CAP4AgroInnovation

#IMCAP

www.cap4agroinnovation.eu



Collaborazione
dell'Unione europea

Le opere di questo appartenente
fornite al pubblico o ai privati non
riconoscono esclusivamente le
condizioni dell'Unione europea. Non
è possibile riconoscere
l'autorizzazione europea
per quanto riguarda i diritti
riservati.



CAP4AgroInnovation
AGRIFOOD EDITION

MENU

Mentimeter

ARTICOLI VIDEO PODCAST NETWORKING DOWNLOAD EVENTI PARLANO DI NOI



Search



Search

Edizione 2024-2025

Seleziona un'edizione

Scegli un'opzione

Giulia Raimondi
2024-02-27

Donne in agricoltura: tra sfide e opportunità, il ruolo chiave della Pac

Azienda agricola Arca Prealpina e PSR Veneto

CAP4AgroInnovation AGRIFOOD EDITION

Staff di CAP4AgroInnovation
2024-02-27

CAP4AgroInnovation
AGRIINNOVATION MODELLI
TRAINING COURSE - Prima tappa del corso
giornalisti a Milano

Si è svolta il 24 febbraio, in collaborazione con OGR Lombardia



**Donne in agricoltura: tra sfide e
opportunità, il ruolo chiave della
Pac**

Azienda agricola Arca Prealpina e PSR
Veneto

[Leggi di più >](#)



**TRAINING COURSE - Prima tappa
del corso giornalisti a Milano**

Si è svolta il 24 febbraio, in collaborazione
con OGR Lombardia

[Leggi di più >](#)



Le opinioni esposte appartengono
tutte alla sola o ai soli autori e non
riflettono necessariamente
l'opinione dell'Unione europea. Né
l'Unione europea
promuove né si oppone
a questo stesso risultato.
Responsabilità



CAP4AgroInnovation
AGRICOLA EDITION

MENU

Mentimeter

ARTICOLI VIDEO PODCAST NETWORKING DOWNLOAD EVENTI PARLANO DI NOI

Video

Di seguito trovi le registrazioni dei webinar e le interviste realizzate
nell'ambito del progetto CAP4AgroInnovation. Fra i temi trattati: Agricoltura
e Sviluppo Rurale; Cambiamento climatico, Paesaggio Rurale e tante case
history dedicate all'innovazione in campo agricolo.

Edizione 2024-2025

Seleziona un'edizione

Scgli un'opzione



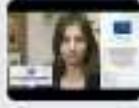
EVENTI - 11 ottobre 2024 -
Mongardi interviene a S...



EVENTI - 11 ottobre 2024 -
Insigniare l'agrinovaz...



Webinar n. 1 "Idee anti-
spreco, dal campo alla
ta...



Stile, ironia e biodiversità:
l'ortofrutta diventa creativa...



PAC, promuovere
innovazione e
competitività. Spunt...

A Stile, ironia e biodiversità: l'ortofrutta diventa creativa

Guarda su YouTube

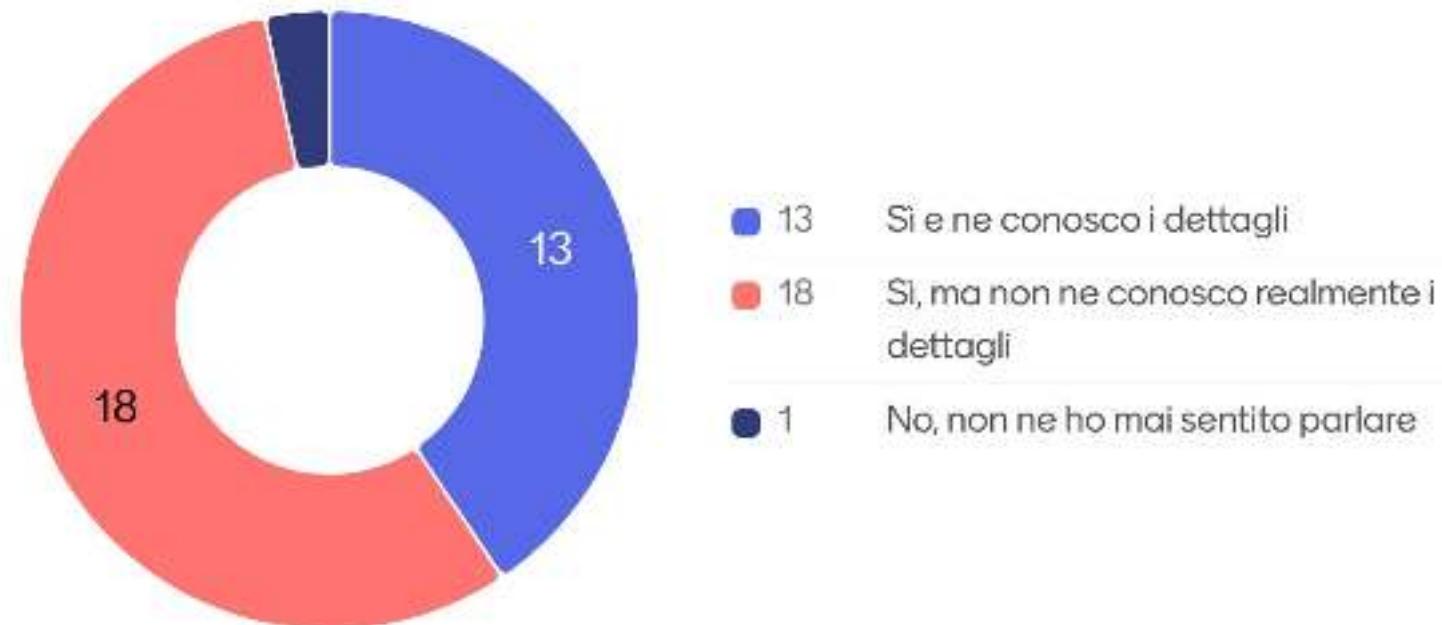


Cofinanziato
dall'Unione europea

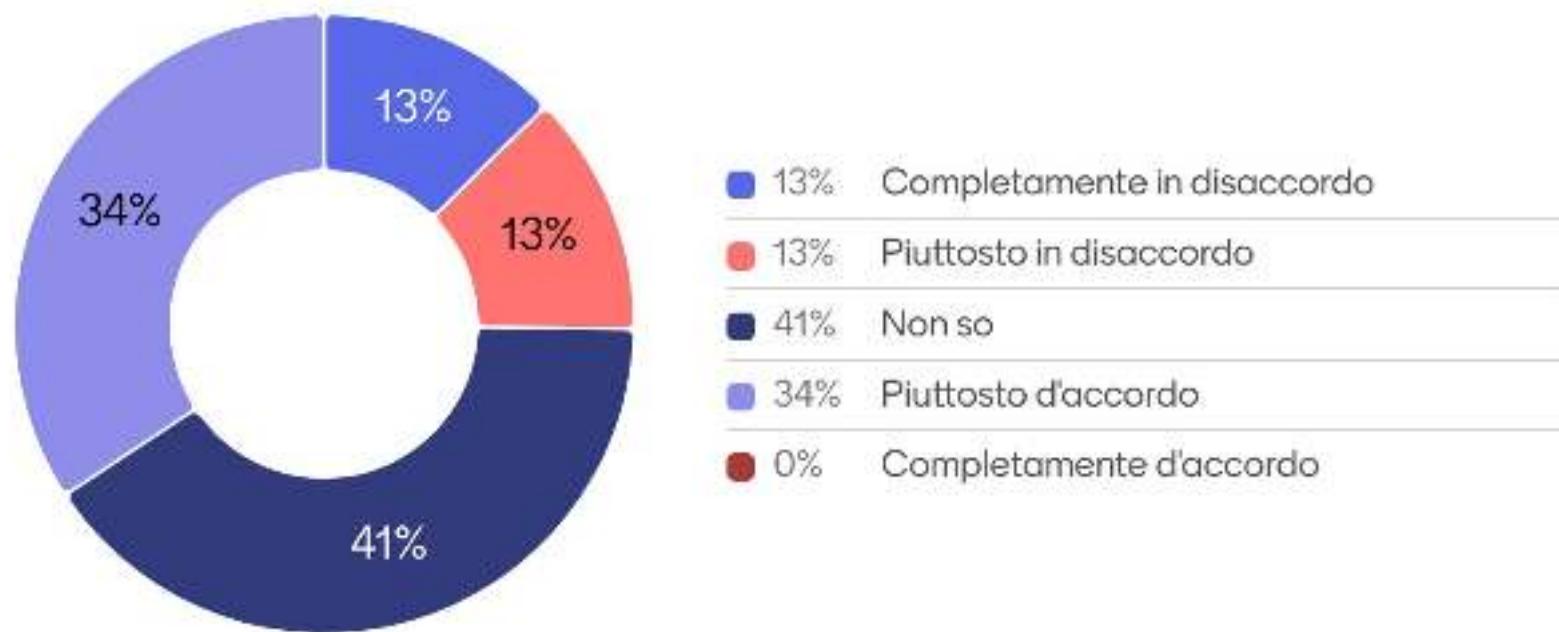
Le opinioni esposte appartengono
tutte alla sola o ai soli autori e non
riflettono necessariamente
l'opinione dell'Unione europea. Né
l'Unione europea
promuove né si oppone
a questo stesso risultato.
Responsabilità



Hai già sentito parlare della Politica Agricola Comune (PAC)?



La PAC offre benefici a tutti i cittadini europei



1-Conosci la PAC? Sai che la Politica Agricola Comune prevede misure per...



2-Conosci la PAC? Sai che la Politica Agricola Comune prevede misure per...

Sostenere il ricambio generazionale

Valorizzare il ruolo delle donne in agricoltura

Avviare processi di innovazione

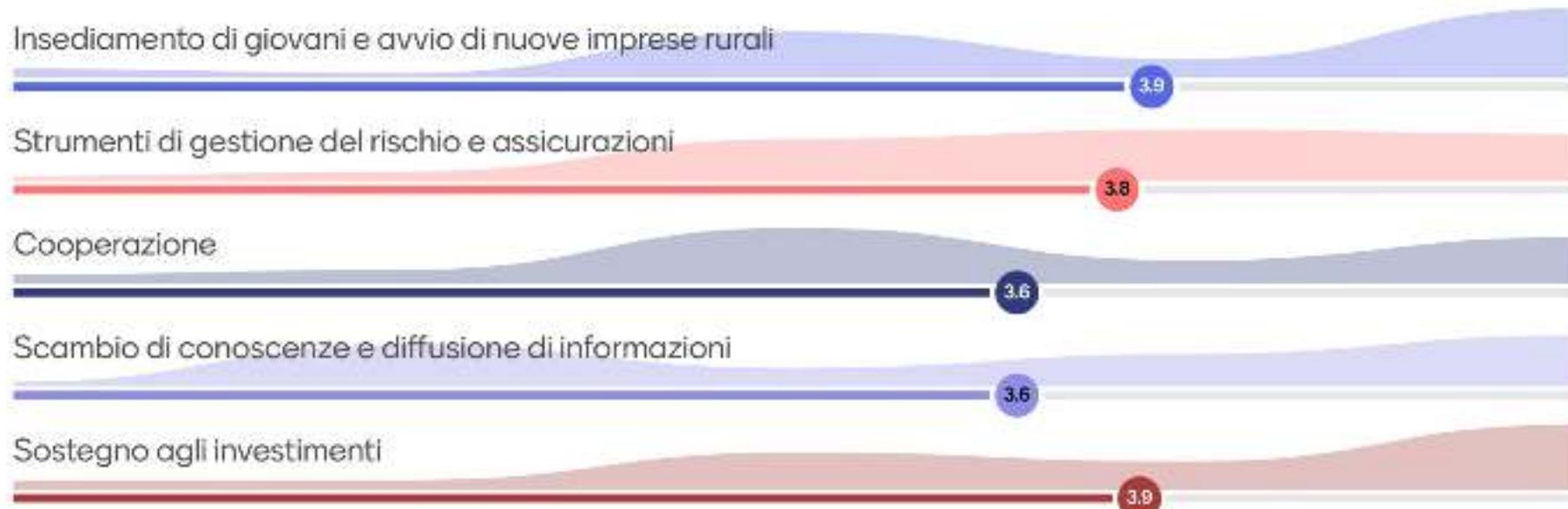
Favorire lo scambio di conoscenze

Per niente

Molto



Ogni regione può prevedere misure di sostegno all'agricoltura. Ne hai sentito parlare?



Quanto sono importanti i seguenti fattori nelle tue scelte di acquisto di prodotti agroalimentari?

Provengono da una filiera corta

5.7

Rispettano tradizioni e saperi locali

6.7

Hanno un marchio di qualità/origine controllata

6.9

Sono prodotti in un'area geografica che conosci

6.2

La PAC in sintesi

**La politica agricola comune (PAC),
la più longeva tra le politiche dell'UE, ha l'obiettivo di:**



FORNIRE ALIMENTI SANI,
DI QUALITÀ
E A PREZZI ACCESSIBILI



GARANTIRE UN TENORE
DI VITA EQUO
AGLI AGRICOLTORI



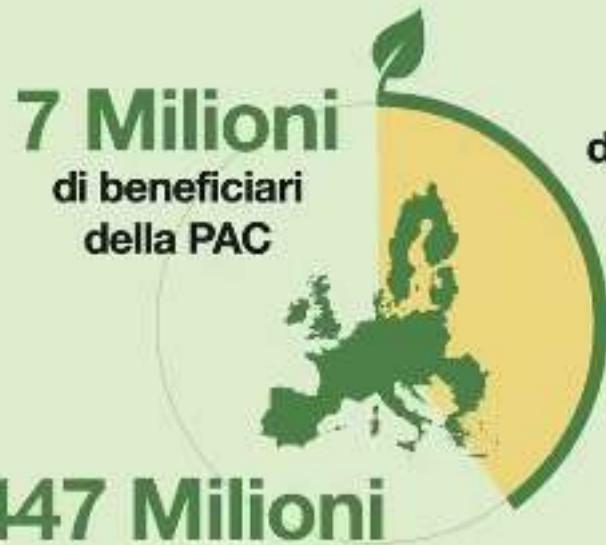
PRESERVARE
LE RISORSE NATURALI
E RISPETTARE L'AMBIENTE



La PAC dispone di
386,6 miliardi di €
circa **un terzo** del bilancio
totale dell'UE



Il costo per ogni cittadino europeo
è di circa **30 centesimi**
al giorno



447 Milioni
di consumatori
nell'UE

40%
del bilancio PAC
per agricoltura
rispettosa
dell'ambiente

[https://agridata.ec.europa.eu/
extensions/DataPortal/indicat
or_mapping.html](https://agridata.ec.europa.eu/extensions/DataPortal/indicator_mapping.html)

COMPETITIVITÀ

REDDITO EQUO

CONOSCENZA E INNOVAZIONE

ALIMENTAZIONE E SALUTE

ZONE RURALI

I 10 OBIETTIVI DELLA PAC

CATENA DEL VALORE ALIMENTARE

CAMBIAMENTI CLIMATICI

TUTELA DELL'AMBIENTE

PAESAGGI

RICAMBIO GENERAZIONALE