



REVVA B

CASO DE ESTUDIO

“La Ficaia”

1. INTRODUCCIÓN

El agro-restaurante “La Ficaia” (“La higuera”, en italiano), situado en Massarosa (provincia de Lucca) en el norte de la Toscana, es un pequeño restaurante dirigido por la asociación local de mujeres agricultoras “Donne in campo” (“Mujeres en el campo”). En un principio las granjeras-agricultoras de esta asociación crearon una empresa de agro-catering (2012), tras lo cual encontraron una casa abandonada donde pusieron en marcha el agro-restaurante (2015), que se basa completamente en los productos obtenidos en 10 explotaciones agropecuarias (<http://www.agristorantelaficaia.it/>). Las mujeres de la asociación se encargan tanto de las actividades agrícolas y de ganadería como de las de restauración.

2. PERFIL DEL PROMOTOR

- **Nombre:** Associazione Donne in Campo Toscana Nord (responsable Paola Benassi)
- **Edad:** 49
- **Sexo:** Mujer
- **Formación:** Escuela elemental (8 años)
- **Estado civil:** Casada
- **Número de hijos (mencionar su edad):** -



3. EDIFICIO(S) REUTILIZADO(S)/REVALORIZADO(S)

- **Dirección (para utilizarla en el mapa de localización de edificios):** Via della Ficaia, 524 – 55054 Massarosa (LU).
- **Tipo de edificio(s) reutilizado(s)/revalorizado(s):** Una casa antigua con 2 plantas y 245 m².
- **Propósito(s) de la reutilización/revalorización:** Agro-restaurante.

Descripción del edificio (o edificios) antes de su reutilización/revalorización

En el pasado, el edificio también había sido usado como restaurante. La anterior dirección cesó su actividad y la asociación “Donne in campo” alquiló y adaptó el edificio.

Descripción del edificio (o edificios) tras su reutilización/revalorización

Ahora la casa está completamente adaptada.

En la planta baja realizaron un espacio abierto, con un guardarropa y unos aseos.

En la primera planta hicieron la cocina, una barra para el café y el salón-comedor del restaurante.

Imágenes de los edificios



4. DESCRIPCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA

- **Dirección:** Los productos ofrecidos en el restaurante provienen exclusivamente de 10 granjas, 8 de ellas de la zona y 2 de otras regiones. Los principales productos son carne (cordero, cerdo, ternera, pollo y conejo), queso de oveja, verduras de temporada, harina de distintos cereales, aceite y vino.
- **Superficie de la explotación (en hectáreas):** Los proveedores de los productos son todos pequeños granjeros-agricultores (con una media de 5 ha).

Descripción de la explotación antes del proceso de reutilización/revalorización

El sitio web del restaurante incluye enlaces a las 10 explotaciones que suministran productos para el restaurante.

Descripción de la explotación tras el proceso de reutilización/revalorización

La estructura y la producción de las explotaciones participantes no cambiaron tras la reutilización del edificio. Sin embargo, de acuerdo con las necesidades del restaurante, adaptaron sus planes de cultivo e incrementaron sus ingresos.



Imágenes de la granja



5. PROCESO DE REUTILIZACIÓN/REVALORIZACIÓN

El proceso de reutilización realizado por la asociación “Donne in Campo” no fue tan a fondo, debido a que el edificio fue usado anteriormente para la misma actividad. No obstante, la reutilización del edificio evitó un probable abandono futuro.

El proceso de reutilización se realizó manteniendo las características del antiguo edificio.

La actividad resultante es complementaria con la actividad agropecuaria. Las granjeras-agricultoras trabajan tanto en sus explotaciones como en el restaurante, el cual abre sólo durante el fin de semana o previa reserva.

Amenazas/Retos

- Una forma de asegurar la supervivencia de las típicas granjas de la Toscana: la agricultura de esta parte de la Toscana estaba representada por pequeñas explotaciones incluidas en un contexto muy urbanizado. La elección de dedicarse a la restauración puede dar a estas pequeñas empresas un interesante valor añadido.
- Una oportunidad de apreciar el papel de las mujeres en la agricultura: En la Toscana, muchas actividades desarrolladas en el marco de la multifuncionalidad (por ej. agroturismo, agricultura social) están dirigidas por mujeres que fueron capaces de innovar desde la tradición y hacer valer su competencia. A este respecto, el agro-restaurante es una original y exitosa experiencia.
- La red de contactos como un camino para la gestión de empresas: otro aspecto original de esta experiencia es la forma de gestión. Esta actividad surgió en el contexto de una asociación de mujeres granjeras, y se garantiza que la gestión la lleve un grupo de granjeras. Igualmente, los productos provienen de una red de granjeras.

Principal formación y destrezas o competencias del usuario

- Agricultura y ganadería: la competencia del granjero en los cultivos y la cría de animales son la base necesaria porque los productos vienen directamente de los productores.
- Restauración y cocina: las competencias en este ámbito son principalmente transmitidas a través de la tradición, pero la gestión de la actividad para clientes externos requiere también conocimiento en el campo de la higiene y la seguridad.
- Gestión de la red de contactos: partiendo de una buena actitud en sus relaciones, las mujeres involucradas en este proyecto desarrollaron habilidades y competencias especiales en cuanto a la gestión de la red de contactos, lo cual es muy importante para la armonía interna en el grupo de trabajo y para la logística y la gestión administrativa en las relaciones con los granjeros que suministran productos.

Consejos del promotor

El principal mensaje de parte del promotor es el siguiente: el valor añadido para ser capaz de realizar este tipo de experiencia es:

- En la agricultura un rol de protagonista de la mujer puede ser un valor añadido muy importante en la actividad productiva, en la multifuncionalidad y en la gestión.
- La multifuncionalidad en la agricultura es una gran oportunidad para pequeñas explotaciones agropecuarias, pero es esencial desarrollar una cultura de buenas prácticas de redes de contactos.

6. CONSIDERACIONES, HABILIDADES O COMPETENCIAS IMPLICADAS EN EL PROCESO DE REUTILIZACIÓN/REVALORIZACIÓN Y PREGUNTAS O PETICIONES

Consideraciones generales

Este caso de estudio representa muy bien muchos aspectos de la evolución de la agricultura basada en pequeñas explotaciones agropecuarias en la Toscana, que puede resumirse de la siguiente forma:

- Las palabras clave de este caso de estudio son sin duda “mujeres”, “red de contactos”, “calidad” y “multifuncionalidad”.
- Otra palabra importante es “creatividad”. La innovación puede significar la aplicación de tecnologías y de resultados de investigaciones científicas, pero también es, como en



este caso, la realización creativa de algo basado en la tradición de una forma moderna.

Habilidades o competencias especialmente relevantes para el proceso de reutilización/revalorización

- Planificación de negocios: en este caso el foco de atención principal del plan de negocio giró alrededor la organización de la red de contactos y su gestión.
- Comunicación y marketing: la reutilización tiene como objetivo crear y hacer crecer un negocio. Por consiguiente, fue importante gestionar una estrategia de marketing y comunicación.

Peticiones o preguntas

- ¿Cuál puede ser el mejor modo de aumentar la calidad y el valor de nuestros productos?
- ¿Cómo podemos planificar la actividad de nuestro restaurante, basado únicamente en los productos de los granjeros-agricultores? Y, ¿cómo dar a los clientes la garantía de la trazabilidad de los productos usados en nuestra cocina?
- ¿Cómo realizar, a través de las tecnologías de la información y la comunicación, una buena promoción del restaurante?

SOCIOS DE PROYECTO



European Landowners Organization
(Bélgica)
www.europeanlandowners.org



Hof und Leben GmbH
(Alemania)
www.hofundleben.de



On Projects Advising SL
(España)
www.onprojects.es



ASAJA-Granada
(España)
www.asaja.com.es



Confederazione Italiana Agricoltori
Toscana
(Italia)
www.ciatoscana.eu



Agritour Ltd
(Bulgaria)

REDES SOCIALES Y WEB DEL PROYECTO

 www.facebook.com/revabproject/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ

WEB: www.revab-erasmus.eu/



Apoyado por el
programa Erasmus+
de la Unión Europea

El presente proyecto ha sido financiado con el apoyo de la Comisión Europea. Esta publicación es responsabilidad exclusiva de su autor. La Comisión no es responsable del uso que pueda hacerse de la información aquí difundida.
Proyecto nº 2015-1-BE01-KA202-013183