



REVVA B

CASO STUDIO

“La Ficaia”

1. INTRODUZIONE

L'agri-ristorante "La Ficaia", situata a Massarosa (LU), nel nord della Toscana, è un piccolo ristorante gestito dalla locale associazione di imprenditrici agricole "Donne in Campo". All'inizio le agricoltrici dell'associazione hanno costituito una società di agro-catering (2012); successivamente hanno trovato un vecchio casolare non più utilizzato, nel quale hanno potuto realizzare il ristorante (2015), basato esclusivamente sui prodotti di 10 aziende agricole (tutte indicate nel sito web del ristorante). Le donne dell'associazione sono impegnate sia nella gestione del ristorante che nell'attività agricola.

<http://www.agristorantelaficaia.it/>

2. PROFILO DEL PROMOTORE

- **Nome:** Associazione Donne in Campo Toscana Nord – Responsabile Benassi Paola
- **Età:** 49
- **Sesso:** Femminile
- **Istruzione:** Scuola dell'obbligo (8 anni)
- **Stato civile:** Sposata
- **Numero di figli ed età della prole:** -



3. REUSED/VALORISED BUILDING

- **Indirizzo – da utilizzare per la mappa di locazione dell'edificio:** Via della Ficaia, 524 – 55054 Massarosa (LU).
- **Tipo di edificio riutilizzato/valorizzato:** Vecchio casolare ristrutturato, su due piani, per complessivi 245 mq.
- **Scopo del riutilizzo/valorizzazione:** Agri-Ristorante.

Descrizione dell'edificio prima del riutilizzo/valorizzazione

Nel passato il fabbricato era già utilizzato come ristorante. Il precedente gestore aveva chiuso

l'attività, l'associazione Donne in Campo ha preso in affitto e riadattato l'immobile.

Descrizione dell'edificio dopo il riutilizzo/valorizzazione

L'immobile è stato completamente riadattato.

Al piano terreno è stato realizzato un "open space" con guardaroba e servizi per i clienti.

Al primo piano sono state allestite la cucina, il piano bar/reception e la sala a pranzo.

Foto degli immobili



4. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

- **Indirizzo:** I prodotti offerti dal ristorante, provengono da 10 agricoltori, 8 produttori locali e 2 aziende di altre regioni. I principali prodotti sono carne (ovina, bovina, suina, polli, conigli), formaggi di pecora, verdure di stagione, farine di diversi cereali, vino, olio.
- **Area dell'azienda in ettari:** I fornitori dei prodotti sono piccole aziende agricole (superficie media 5 Ha.)

Descrizione dell'azienda prima del riutilizzo/valorizzazione

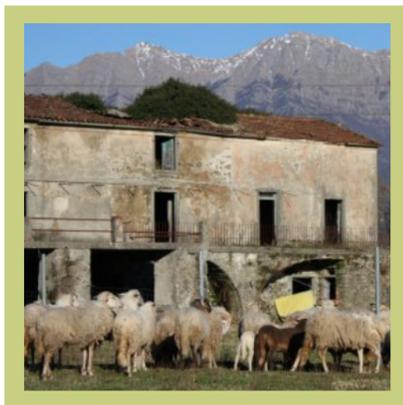
La descrizione delle aziende fornitrici è presente nel sito web del ristorante.

Descrizione dell'azienda dopo il processo di riutilizzazione/valorizzazione

La struttura e le produzioni delle aziende coinvolte nell'attività del ristorante non sono cambiate in seguito al percorso di riutilizzo dell'immobile come ristorante. Tuttavia sulla base delle esigenze del ristorante, sono state adattate le coltivazioni, consentendo di realizzare un maggior reddito alle aziende stesse.



Immagini dell'azienda



5. PROCESSO PER RIUTILIZZO/VALORIZZAZIONE

Il percorso di riuso realizzato dall'associazione Donne in Campo, non è stato particolarmente radicale, in quanto il fabbricato era già stato utilizzato per un'attività analoga. Tuttavia il recupero del fabbricato ne ha probabilmente evitato il probabile futuro abbandono.

Il processo di adattamento dell'immobile è stato realizzato mantenendo le caratteristiche e gli elementi architettonici della vecchia costruzione.

L'attività sviluppata a seguito del percorso di riuso è di fatto complementare all'attività agricola. Le imprenditrici impegnate nel progetto lavorano sia nelle proprie aziende agricole che nel ristorante, che è aperto solo durante il fine settimana o su prenotazione.

Rischi/Sfide

- Un percorso per assicurare la sopravvivenza delle piccole imprese agricole della Toscana: l'agricoltura di questa area della Toscana è rappresentata da una realtà di piccole aziende inserite in un contesto fortemente urbanizzato. La scelta del ristorante può fornire a queste aziende un significativo valore aggiunto.
- Un'opportunità per valorizzare il ruolo delle donne in agricoltura. In Toscana molte attività sviluppate nel contesto della multifunzionalità (es. Agriturismo, agricoltura sociale) sono gestite da imprenditrici, che sono state capaci di innovare le tradizioni e valorizzare le proprie competenze. In questo quadro l'agri-ristorante rappresenta un'esperienza di successo.
- La rete come via per una moderna gestione imprenditoriale: un altro aspetto originale di questa esperienza è la forma di gestione originale. Questa attività, creata nell'ambito dell'associazione delle imprenditrici agricole, è gestita in forma di rete imprenditoriale, ed i prodotti provengono a loro volta da una rete di imprese agricole.

Principali Training/Abilità/Competenze

- Agricoltura e allevamento: le competenze degli agricoltori in materia di coltivazione ed allevamento, sono la base essenziale, in quanto i prodotti provengono direttamente dai produttori.
- Ristorazione e cucina: In questo campo molte delle competenze e capacità sono frutto di un trasferimento di conoscenze della tradizione, ma la gestione di un'attività rivolta alla clientela esterna richiede competenze aggiuntive in materia di igiene e sanità degli alimenti.
- Gestione di rete: partendo da una buona attitudine relazionale, le donne impegnate nel progetto hanno sviluppato specifiche competenze nella gestione di rete, molto importante sia per mantenere l'armonia nei rapporti all'interno del gruppo di lavoro, che per gestire sul piano logistico ed amministrativo il sistema di relazioni con i fornitori dei prodotti.

Suggerimento del promotore

Il principale messaggio del promotore è il seguente: il valore aggiunto per poter realizzare questo tipo di esperienza risiede in due principi:

- Il protagonismo delle donne in agricoltura può essere un importante fattore di valore aggiunto, nell'attività produttiva, nella multifunzionalità, nella gestione.
- La multifunzionalità dell'agricoltura è una grande opportunità per le piccole imprese, ma è fondamentale sviluppare una cultura e delle buone pratiche di aggregazione e gestione in rete.

6. CONSIDERAZIONI, ABILITÀ/COMPETENZE COINVOLTE NEL PROCESSO DI RIUTILIZZO/VALORIZZAZIONE E QUESITI/DOMANDE.

Considerazioni generali

Questo caso studio rappresenta molto bene molti aspetti dell'evoluzione di un'agricoltura Toscana basata su piccole aziende, che possono essere così sintetizzati:

- Le parole chiave di questo caso studio sono sicuramente: "donne", "Qualità", "Rete", "Multifunzionalità".
- Un'altra parola importante è "Creatività". Innovazione è certamente l'applicazione delle tecnologie e dei risultati della ricerca scientifica. Ma innovazione è anche, come in questo caso, la realizzazione creativa ed in forma nuova di qualcosa che proviene dall'esper-



rienza e dalla tradizione.

Abilità/Competenze particolarmente rilevanti per il processo di riutilizzo/valorizzazione

- Pianificazione aziendale: in questo caso il principale focus del “business plan” ha riguardato l’organizzazione del sistema di relazioni e la sua gestione.
- Comunicazione e marketing: il percorso di riuso aveva come finalità la creazione e crescita di una nuova attività, per la cui riuscita è molto importante gestire bene la strategia di marketing e comunicazione

Quesiti/Domande

- Qual è il modo migliore per qualificare e valorizzare I nostri prodotti agricoli?
- Come pianificare l’attività di un ristorante basato esclusivamente sui prodotti degli agricoltori? E come dare ai consumatori la garanzia della tracciabilità dei prodotti elaborati dalla cucina del ristorante?
- Come realizzare, utilizzando le TIC, una buona promozione del ristorante?

PARTNER



European Landowners Organization
(Belgio)
www.europeanlandowners.org



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



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



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



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



Agritour Ltd
(Bulgaria)

SOCIAL MEDIA & SITO WEB DEL PROGETTO

 www.facebook.com/revabproject/

 www.twitter.com/REVAB_PRJ

WEB: www.revab-erasmus.eu/



Con il sostegno del
Programma Erasmus+
dell'Unione europea

Il presente progetto è finanziato con il sostegno della Commissione europea. L'autore è il solo responsabile di questa pubblicazione e la Commissione declina ogni responsabilità sull'uso che potrà essere fatto delle informazioni in essa contenute.
Progetto n°: 2015-1-BE01-KA202-013183