

# COFARM



CASO STUDIO: Agri-ristorante La Ficaia

# Introduzione

L'agri-ristorante "la Ficaia", sito nel nord della Toscana, è un piccolo ristorante gestito dall'associazione delle donne agricoltrici "Donne in Campo". Le agricoltrici di questa associazione hanno creato una società di catering agricolo nel 2012 e in seguito, nel 2015, hanno convertito una casa abbandonata in un punto di agri-ristoro. In entrambe le iniziative vengono usati ingredienti prodotti da 10 aziende agricole. Recentemente è avvenuto un cambio nella gestione della struttura, un passaggio dall'associazione a una nuova impresa creata da due agricoltori. L'agri-ristoro è aperto solo durante il fine settimana, a cena il venerdì e il sabato e a pranzo la domenica. Sono direttamente coinvolti in questa impresa di ristorazione quattro agricoltori.

## Informazioni di base



Massarosa (Lucca)

Nome Agri-ristorante La Ficaia

Anno di fondazione 2012

Tipo di cooperazione Altri tipi di cooperazione

Numero di allevatori/proprietari terrieri/imprenditori/impresе coinvolti

2 agricoltori alla gestione, 10 agricoltori vendono i prodotti all'impresa

Link internet <http://www.agristorantelaficaia.it/>  
<https://www.facebook.com/agristorantelaficaia/?fref=ts>



# Dati dell'azienda

## Descrizione

I prodotti offerti nel ristorante provengono da 10 agricoltori, di cui otto sono locali. I principali prodotti includono: carne (agnello, maiale, manzo, pollo e coniglio); formaggio ovino, verdura di stagione; farina da differenti cereali; olio; e vino. I fornitori sono tutti piccoli agricoltori (una media di 5 ettari) con maggioranza di produzione o allevamento biologici.



# Dati del processo di cooperazione

Il principale elemento di apprendimento che emerge da questo tipo di cooperazione riguarda l'identificazione di soluzioni innovative per combattere le continue fluttuazioni dei prezzi delle materie prime sui mercati mondiali e fornire un accesso più facile al mercato. In un contesto di condizioni agricole insostenibili e di sussistenza, che caratterizza le piccole aziende agricole in zone di montagna, è molto difficile che le aziende siano redditizie. L'idea di agri-ristorante è stata elaborata dalle agricoltrici associate con l'associazione delle donne di Lucca, come un modo per risolvere le loro difficoltà a vendere i prodotti. Questa cooperazione permette di:

1. Vendere direttamente i prodotti di questo piccolo gruppo di aziende agricole
2. Valorizzare le abilità professionali della donna in cucina
3. Ottenere valore aggiunto, quindi aumentare il loro reddito

La gestione dell'agri-ristorante è affidata a due agricoltrici, mentre le altre agricoltrici coinvolte vendono e portano i loro prodotti al ristorante.

La sfida di questa originale forma di cooperazione è quella di valorizzare i prodotti locali attraverso l'attività gastronomica, completamente basata sui prodotti delle agricoltrici, creando un target per i clienti interessati al consumo locale. Per le donne coinvolte, la sfida quotidiana è di imparare, passo dopo passo, una nuova professione che richiede tante attività al fine di gestire:

- Prodotti (acquisto, stoccaggio)
- Clienti (prenotazioni, servizio)
- Obblighi amministrativi relativi alla creazione di un catering

La gestione dell'impresa è portata avanti da due agricoltrici; una di esse produce verdura fresca e l'altra produce miele. La media degli introiti annuali del ristorante è di 20,000- 25,000 Euro.

Le capacità principali richieste per farsi strada in questa forma di cooperazione si basano sullo sviluppare sufficiente conoscenza riguardo:

- **Sistemi di cooperazione in agricoltura**, in termini di vantaggi/difficoltà facenti riferimento ai diversi tipi esistenti in Italia.
- **Regole relative a questa forma di cooperazione**: quadro legale, gestione amministrativa.
- **Gestione del network**: iniziando da un atteggiamento positivo nella relazione professionale. L'agricoltrice coinvolta in questo progetto ha sviluppato delle speciali abilità e competenze nella gestione del network, molto importanti per sviluppare un'armonia interna all'ambiente di lavoro; e nella gestione logistica e amministrativa specialmente creando relazioni con gli agricoltori che producono gli alimenti/ingredienti..

La gestione di un ristorante richiede anche competenze specifiche relative a:

- **Cucina e ristoro**: Competenze in questo campo provengono principalmente dalla tradizione, ma gestire un'attività per clienti esterni richiede conoscenza nella preparazione e nella presentazione di piatti tipici.
- **Trattamenti di sicurezza e igiene alimentari**: necessario un training approfondito per soddisfare tutte le regolamentazioni di salute e sicurezza del caso riguardo alla produzione e alla conservazione del cibo.

Il principale beneficio per le agricoltrici che partecipano a questa esperienza di cooperazione è quello di valorizzare i loro prodotti, riducendo i "kilometri" all'interno della filiera ed eliminando i costi intermedi.

Il punto critico è che il ristorante non ha possibilità di sviluppare e aumentare la sua attività. La produzione locale non è considerevole, quindi il ristorante non può comprare una maggiore quantità di prodotti; la gestione effettiva, assicurata direttamente dagli agricoltori, implica che il ristorante sia aperto soltanto nel weekend. Il network rappresenta una prima esperienza di cooperazione in un cosiddetto agri-ristorante che è molto interessante e innovativo, ma in scala limitata.

Vantaggi e svantaggi legati a questo tipo di attività comprendono:

### Vantaggi:

- Bassi costi di gestione per gli agricoltori.
- Rischi e impegno da parte dei partecipanti limitati (in termini di capitale investito, vincoli per quanto riguarda la produzione da vendere al ristorante).
- Buona qualità e garanzia di tracciabilità dei prodotti, l'instaurazione di fiducia tra i consumatori, in modo da incoraggiarli a puntare sulla qualità invece che sulla quantità dei loro prodotti.
- Incoraggiare la crescita del commercio e la sostenibilità dei piccoli agricoltori.

## Svantaggi:

- L'operato su piccola scala non assicura alte entrate, ma soltanto entrate supplementari per gli agricoltori coinvolti nell'attività-

## Consigli/Raccomandazioni

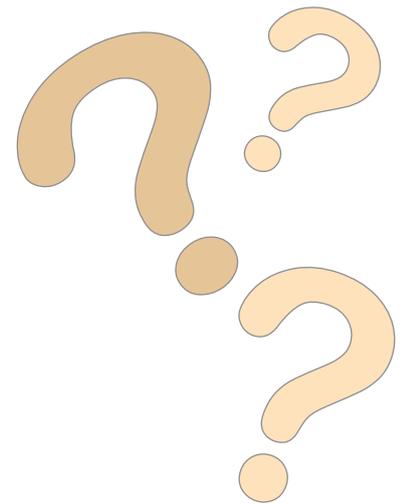
Secondo Monica Palagi, uno dei due agricoltori che gestiscono LA FICAIA, possiamo definire le seguenti considerazioni chiave:

“ L'Agri-ristoro è un'interessante prospettiva per le agricoltrici, ma la gestione di questa attività non è facile e richiede molte competenze. ”

“ Il successo della nostra cooperazione è dovuto alla forte connessione con l'agricoltura locale, gli agricoltori e il territorio. ”

## Domande

- Qual è la vostra idea di valorizzazione dei prodotti locali attraverso la realizzazione di un ristoro agriturismo?
- Pensate che nella vostra area, un ristorante basato sui tradizionali prodotti agricoli potrebbe rivelarsi un'attività con profitto?



## Parole chiave

### Parole chiave sulla cooperazione

Vendita diretta/Filiera corta  
Marketing/vendita  
Altri tipi di cooperazione  
Servizi

### Parole chiave sull'azienda

Piccola/azienda familiare  
Turismo e ricreazione  
Donne

## Partner



Limerick Institute of Technology:  
(Irlanda)  
[www.lit.ie/rdi](http://www.lit.ie/rdi)



Hof und Leben GmbH  
(Germania)  
[www.hofundleben.de](http://www.hofundleben.de)



Asociace  
soukromého  
zemědělství ČR

Asociace Soukromeho Zemedelstvi  
Ceske Republiky (Repubblica Ceca)  
[www.asz.cz](http://www.asz.cz)



On Projects Advising SL  
(Spagna)  
[www.onprojects.es](http://www.onprojects.es)



Union de Agricultores y Ganaderos-  
Jovenes Agricultores de Jaén (Spagna)  
[www.coagjaen.es](http://www.coagjaen.es)



Biotehniški Center Naklo  
(Slovenia)  
[www.bc-naklo.si](http://www.bc-naklo.si)



Confederazione Italiana Agricoltori Toscana  
(Italia)  
[www.ciatoscana.eu](http://www.ciatoscana.eu)



European Landowners' Organisation  
(Belgio)  
[www.europeanlandowners.org](http://www.europeanlandowners.org)

## Social Media



/CoFarm  
[www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330](https://www.facebook.com/CoFarm-1793897127551330)

[www.cofarm-erasmus.eu](http://www.cofarm-erasmus.eu)



/COFARM\_ERASMUS  
[www.twitter.com/COFARM\\_ERASMUS](https://www.twitter.com/COFARM_ERASMUS)

## Pagina web del progetto



Cofinanziato dal  
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.  
CO-FARM: Enhancing COoperation amongst FARMing entrepreneurs  
Progetto N°: 2016-1-IE01-KA202-016870