

## FARMERS LAB - Laboratori condivisi da agricoltori per la valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli

### Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

FARMERS LAB

Tematica

Filiere agroalimentari

Focus Area

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



**Farmers'Lab**  
VALORI AGGIUNTI ALLA TERRA

### Informazioni

Periodo

2018 - 2019

Durata

12 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Veneto

Comparto

Multifiliera

Localizzazione

ITH36 - Padova

Costo totale

€253.025,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP014: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Veneto

Parole chiave

Competitività e diversificazione agricola e forestale

Filiera, marketing e consumo

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<http://www.ciapd.it/it/S/farmers-lab-48>

### Obiettivi

FARMERS' LAB mira a far crescere l'accesso al mercato e costruire la sostenibilità economica delle piccole aziende agricole del settore ortofrutticolo, aumentando l'accesso al cibo sano e locale. Nasce dall'idea di creare laboratori collettivi di trasformazione, Farmers' Lab è anche un invito alla creazione di valore aggiunto all'interno della catena di produzione per migliorare la produttività, con l'intento di iniettare innovazione in tutta la filiera agrifood nel rispetto delle nuove tendenze dei consumatori.

### Risultati

Il GO Farmer's LAB ha progettato un laboratorio condiviso di trasformazione per creare valore aggiunto all'interno della catena di produzione per migliorare la produttività, iniettare innovazione in tutta la filiera agri-food nel rispetto delle nuove tendenze dei consumatori attraverso lo sviluppo di cinque "innovazioni". Per l'Innovazione 1 sono state effettuate analisi sensoriali, sul packaging e sul label per due prodotti trasformati e i risultati sono pubblicati nella pagina web Farmers'Lab. Per l'Innovazione 2 i due Agrihackathon "TOMATO JAM" hanno attivato l'ecosistema agri-food locale e hanno dato vita a nuovi processi collaborativi. Per l'Innovazione 3 è stata svolta una mappatura della comunità dei piccoli agricoltori locali per comprendere la diversificazione prodotti. Il report completo "Analisi del comparto orticolo e frutticolo della provincia di Padova", ottenuto dai dati dei fascicoli aziendali e dalle risposte degli agricoltori, ha evidenziato informazioni strategiche per la progettazione di un laboratorio condiviso tra gli agricoltori. Per l'Innovazione 4 sono stati creati un branding, un food design e un progetto di marketing. L'Innovazione 5 ha sviluppato di un modello di business per la creazione di un servizio di laboratorio condiviso di trasformazione di prodotti ortofrutticoli. La collaborazione con l'Istituto Duca degli Abruzzi ha permesso di dar vita ad una rete tra le aziende agricole, un living lab coinvolgendo diversi stakeholder della provincia di Padova.

Stato del progetto  
completato

Attività

Il progetto intende valorizzare legumi, ortaggi e frutta commestibili, con le seguenti attività:

- Analisi Sensoriale che darà indicazioni per il posizionamento di prodotti locali trasformati sui potenziali mercati di riferimento.
- Mappatura della comunità dei piccoli agricoltori locali sulle opportunità di sviluppo di un nuovo servizio di laboratorio collettivo.
- Agrihackathon per attivare l'Ecosistema Agrifood locale e verificare le proposte degli esperti del GO.
- Ricerca per delineare gli elementi di food design e marketing per la creazione di un nuovo servizio.
- Sviluppo di un modello di business e un project work per sostenere la creazione del servizio di laboratorio condiviso.

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	CIA Padova	Via Della Croce Rossa 112 35129 Padova PD Italia	0498070011	laboratorio@ciapadova.it
Partner	Nerosubianco	Viale Garibaldi 46/B 30173 Venezia VE Italia	0376 818600	info@nsbproject.com
Partner	UNIS&F - Unindustria Servizi & Formazione Treviso Pordenone	Piazza delle Istituzioni 12 31100 Treviso TV Italia	0422916469	unisef@unisef.it
Partner	Galileo Visionary District	Corso Stati Uniti 14bis 35127 Padova PD Italia	049 8061111	info@galileovd.it
Partner	Future Food Institute	Via Zamboni 33 40126 Bologna BO Italia	3391337373	alepirani@gmail.com
Partner	CIPAT - Centro di istruzione professionale e assistenza tecnica della Regione Veneto	Via dell'Elletricità 5/a 30175 Marghera VE Italia	041 929167	direzione@cipatveneto.it

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	Confesercenti del Veneto centrale	Via Savelli 8 35129 Padova PD Italia	049 8698611	info@confpd.it

## Innovazioni

### Descrizione

"Per l'Innovazione 1, UNISEF con il suo dipartimento EUROISA - Istituto Europeo di Analisi Sensoriale, ha pianificato e effettuato 2 analisi su 2 tipologie di prodotti trasformati: confettura di pesca e passata di pomodoro, successivamente una doppia analisi su packaging e label predisposti dai designer di Galileo, e selezionati da un campione di piccoli produttori agricoli locali.

Hardware / Software impiegati nell'elaborazione sono: SMART SENSORY BOX / BIG SENSORY SOFT 1.0. Hanno operato solo Giudici Qualificati secondo le seguenti norme: ISO 8586-1:1993, Sensory analysis - General guidance for the selection, training and monitoring of assessors - Part 1: Selected assessors e ISO 8586-2:1994 - Part 2: Experts.

Il Sensorial Brainstorming si è svolto con la presenza di n. 12 giudici sensoriali qualificati e Panel leader per l'individuazione dei percettori. I giudici hanno avuto a disposizione tutti e 3 i campioni poi effettivamente utilizzati nella sessione di analisi sensoriale. I risultati della seduta di Sensorial Brainstorming sono stati successivamente inseriti nella Smart Sensory Box per l'analisi da parte dei Giudici che hanno valutato i campioni con tablet individuali collegati via wireless. La taratura, che ha preceduto l'analisi sensoriale, è stata eseguita su un campione di prodotto di una azienda agricola stakeholder del progetto; la partecipazione di tutti i giudici attraverso l'esportazione dei dati raccolti tramite la Smart Sensory Box, elaborati poi in excel per l'individuazione della mediana.

A seguire, le validazioni sono avvenute secondo il metodo rigoroso che ha consentito di ottenere i risultati dell'analisi utili per il miglioramento della qualità del prodotto e della sua commercializzazione."

### Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

### Area problema

Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione

Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

### Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento qualità prodotto

### Risultati

Il GO Farmer's LAB ha progettato un laboratorio condiviso di trasformazione per creare valore aggiunto all'interno della catena di produzione per migliorare la produttività, iniettare innovazione in tutta la filiera agri-food nel rispetto delle nuove tendenze dei consumatori attraverso lo sviluppo di cinque "innovazioni". Per l'Innovazione 1 sono state effettuate analisi sensoriali, sul packaging e sul label per due prodotti trasformati e i risultati sono pubblicati nella pagina web Farmers'Lab. Per l'Innovazione 2 i due Agrihackathon "TOMATO JAM" hanno attivato l'ecosistema agri-food locale e hanno dato vita a nuovi processi collaborativi. Per l'Innovazione 3 è stata svolta una mappatura della comunità dei piccoli agricoltori locali per comprendere la diversificazione prodotti. Il report completo "Analisi del comparto orticolo e frutticolo della provincia di Padova", ottenuto dai dati dei fascicoli aziendali e dalle risposte degli agricoltori, ha evidenziato informazioni strategiche per la progettazione di un laboratorio condiviso tra gli agricoltori. Per l'Innovazione 4 sono stati creati un branding, un food design e un progetto di marketing. L'Innovazione 5 ha sviluppato di un modello di business per la creazione di un servizio di laboratorio condiviso di trasformazione di prodotti ortofrutticoli. La collaborazione con l'Istituto Duca degli Abruzzi ha

permesso di dar vita ad una rete tra le aziende agricole, un living lab coinvolgendo diversi stakeholder della provincia di Padova.

### Descrizione

"L'Innovazione 2 - Agri-hackathon per attivare l'Ecosistema Agrifood locale e sviluppare nuovi processi collaborativi è stata introdotta da Future Food Institute. La prima edizione ha identificato il brand ""TOMATO JAM"": Progettare un servizio collaborativo di trasformazione dei prodotti agricoli per i piccoli produttori. Gli stakeholder della filiera Agrifood sono stati coinvolti nella progettazione della soluzione rafforzando la dinamica collaborativa tra di loro.

Tomato Jam, 12 ore di co-progettazione, intende disegnare un prototipo di servizio di co-farming dedicato alla trasformazione del pomodoro, il primo prodotto su costruire un sistema in grado di trattenere sul territorio il valore aggiunto che viene prodotto dagli agricoltori.

luogo Ca'Sana - Ristorante Biologico a Padova.

la sfida come ripensare la catena del valore del pomodoro padovano?

i gruppi l'attività in gruppi, con momenti plenari di restituzione durante la giornata e uno di presentazione alla sera. Ogni gruppo ha prodotto un proprio prototipo di servizio per la filiera Agrifood. Format della giornata:

- introduzione alla giornata
  - prima sessione: identificazione del problema analisi del contesto brainstorming su cosa fa problema sul tema 'filiera locale del pomodoro'
  - seconda sessione: ipotesi di idea progettuale (soluzione al problema) isolamento del problema specifico business model
  - terza sessione: test della soluzione raccolta di feedback sull'usabilità dell'idea progettuale
  - quarta sessione: prototipazione rappresentazione attraverso metodi diversi del 'come funzionerebbe'
- costruzione di una presentazione pubblica
- presentazioni finali
  - aperitomato & jam networking"

### Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

### Area problema

Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

### Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Salute consumatori

### Descrizione

"L'Innovazione 3 - Mappatura della comunità dei piccoli agricoltori locali per comprendere offerta, diversificazione prodotti, domanda di trasformazione agroalimentare, è stata introdotta da CIPAT attraverso un'elaborazione e analisi di dati, con l'intervento diretto di CIA di PADOVA per la somministrazione di questionari alle aziende agricole.

La mappatura si è basata principalmente sui dati delle imprese estratti dai Fascicoli aziendali del CAA delle Venezie (ultimo aggiornamento maggio 2018) per la provincia di Padova, che comprende circa 1560 aziende agricole mappate.

Pertanto è stata elaborata una mappatura georeferenziata utilizzando:

- il software QGIS Versione "3.0.1-Girona" (elaborazione dati GIS in versione Windows)
- banche dati della Regione del Veneto (dati vettoriali, set dati raster o alfanumerici) download da <https://idt2.regione.veneto.it/idt/downloader/download>

Un report completo "ANALISI DEL COMPARTO ORTICOLO E FRUTTICOLO DELLA PROVINCIA DI PADOVA" include circa 50 mappe, ottenute dai dati dei fascicoli aziendali e dalle risposte ai questionari da circa 70 aziende agricole intervistate dal

leader del progetto FARMERS LAB, Cia Padova.

I dati evidenziano le tipologie e le zone di produzione più rilevanti, fornendo informazioni strategiche per la progettazione un laboratorio condiviso degli agricoltori e quindi definire i processi di innovazione appropriati per l'intera catena del valore agroalimentare."

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli

Area problema

Ricerca e società

Processi di trasformazione dei prodotti primari

Analisi di domanda, offerta e prezzi di prodotti vegetali ed animali

Effetti attesi

Diversificazione dei prodotti

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

"Innovazione 4 - Branding, food design e marketing per il laboratorio condiviso e i prodotti ortofrutticoli trasformati. L'innovazione introdotta dallo staff di Galileo Visionary District, si può sintetizzare come segue:

Farmers' Lab "Branding" per comunicare efficacemente con tutti i soggetti esterni:

- Proposte di loghi e definizione di un logo definitivo rappresentante Farmers' Lab, definizione della visual identity di Farmers' Lab, produzioni e supporto per la conferenza stampa, Report materiali innovativi per il packaging.

- Supporto di comunicazioni e marketing per le due edizioni di Agrihackathon "Tomato Jam" (2018 e 2019) per comunicare efficacemente con tutti gli stakeholder e lanciare le prime azioni di marketing territoriale: Banner Facebook, Post social Facebook, design di pannelli, manifesti e Rollup brandizzati.

- Design di nuove soluzioni di packaging condivise con i piccoli produttori e produzione di linee guida e scenari progettuali per sviluppo di nuovi packaging

- Concept, design di proposte di labeling commerciali per il packaging di prodotti trasformati (prototipi per confezioni di passata di pomodoro che sono stati sottoposti ad analisi sensoriale condotta da UNISEF) - Ricerca su Materiali innovativi e trasferimento tecnologico Nuove soluzioni per sistemi espositivi innovativi per prodotti agricoli trasformati. - Design e rendering di un sistema espositivo per prodotti Farmers Lab

La cronistoria delle azioni e innovazioni introdotte è visualizzabile al seguente link:  
<https://www.facebook.com/GoFarmersLab>"

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Processi di comunicazione, formazione professionale, assistenza tecnica e consulenza ai coltivatori e allevatori

Produzione di frutti e vegetali con maggiore accettabilità dai consumatori

Effetti attesi

Miglioramento commercializzazione

Descrizione

"Innovazione 5 - Sviluppo di un modello di business per la creazione del servizio di laboratorio condiviso, innovativo per la trasformazione condivisa e per la distribuzione efficace nel territorio di riferimento, a partire dalla seguente ROAD MAP.

1. Approvazione adesione progetto FARMES'LAB in Collegio Docenti e Consiglio d'Istituto Duca degli Abruzzi per ospitare il laboratorio di trasformazione negli spazi dell'Istituto

2. Definizione di un contratto di rete tra aziende agricole per la gestione del laboratorio di trasformazione.

---

3. Definizione di un Living Lab basato sulla rete di conoscenza e stakeholders Farmers'Lab
4. Coinvolgimento degli stakeholders Provincia di Padova (approvazione miglorie strutturali) e Aulss 6 Euganea (convenzione scuola - rete di aziende organizzate in)
5. Individuazione fonti di co-finanziamento indiretta con Regione Veneto (PSR e POR FESR) e altri fondi europei a gestione diretta (LIFE, ERASMUS+, H2020)"

Settore/comparto

Prodotti ortofrutticoli trasformati

Area problema

Performance dei mercati

Attività di gruppi (\*organizzazioni di produttori, cooperazione, centri di raccolta e stoccaggio dei prodotti, catene di distribuzione, ecc.), di forme organizzative della produzione e mercati

Miglioramento dell'efficienza dei mercati dei prodotti agricoli e dei mezzi di produzione

Effetti attesi

Incremento dei margini di redditività aziendali

Miglioramento commercializzazione

Miglioramento produttività

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Farmers Lab project webpage	<a href="http://www.ciapd.it/it/S/farmers-lab-48">http://www.ciapd.it/it/S/farmers-lab-48</a>	Sito web
Farmers Lab Facebook page	<a href="http://www.facebook.com/GoFarmersLab/">http://www.facebook.com/GoFarmersLab/</a>	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
On-line news about Farmers Lab on local newspaper	<a href="http://www.difesapopolo.it/Media/OpenMagazine/Il-giornale-della-settimana/ARTIC...">http://www.difesapopolo.it/Media/OpenMagazine/Il-giornale-della-settimana/ARTIC...</a>	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Rural Development Stories: the Farmers' Lab Operational Group	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=u1zA4kSq29w">https://www.youtube.com/watch?v=u1zA4kSq29w</a>	Materiali utili