



**COLDIRETTI**  
GIOVANI IMPRESA



TRENTO

**PROGETTO INTERSETTORIALE  
DI CULTURA D'IMPRESA  
E MARKETING TERRITORIALE  
DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TICIPI**

## TITOLO

Progetto intersettoriale di cultura d'impresa e marketing territoriale dei prodotti agroalimentari tipici.

## DESTINATARI DELLE AZIONI

- 500 imprenditori dei due comparti economici, albergatori e imprenditori agricoli, hanno aderito al progetto che mira a mettere in contatto direttamente la domanda e l'offerta di prodotti agroalimentari.
- 150 dei 500 operatori aderenti hanno partecipato attivamente ai cinque distinti seminari ideati e organizzati sul territorio del Trentino (due a Pressano di Lavis, uno a Fondo Val di Non, uno a Storo, Valle del Chiese; uno ad Arco, Alto Garda).

## SCENARIO DI RIFERIMENTO

Coldiretti Giovani Impresa Trento ed il Gruppo dei Giovani Albergatori del Trentino hanno sviluppato sulle annate 2010-2012 due progettualità in comune nell'ottica di **concretizzare nuove alleanze e sinergie sistematiche tra i due comparti di rappresentanza: agricoltura e turismo**. Le iniziative si sono inserite all'interno del Tavolo Provinciale Piano Ambito Economico coordinato dall'Agenzia per la Famiglia, Natalità e Politiche Giovanili della Provincia Autonoma di Trento, Presieduto dal Governatore Lorenzo Dellai.

Questo biennio ha avuto il pregio, per la prima volta nella Provincia di Trento, di dare vita ad un confronto intersettoriale stabile e cadenzato, nell'ottica di strutturare una nuova cultura d'impresa che sappia esaltare il più possibile i rispettivi ambiti ed un **unico denominatore comune: valorizzare il territorio d'appartenenza**.

L'elaborato in questione è il frutto di un percorso di sviluppo di conoscenza e di sinergie tra le componenti giovanili delle due categorie imprenditoriali, effettuato da un gruppo di lavoro congiunto, a tutt'oggi operativo, formato dai rispettivi vertici imprenditoriali con il supporto dai propri uffici tecnici, Ufficio Formazione Coldiretti e Ufficio Marketing dell'Associazione degli Albergatori ed Imprese turistiche della provincia di Trento.

Durante gli incontri protrattisi nel biennio, si sono acquisiti elementi di approfondimento dei reciproci campi d'azione e sono stati **mappati i bisogni delle due categorie**. Successivamente si sono individuate le necessità congiunte e messi a fuoco i nodi importanti su cui iniziare a lavorare.

Quanto strutturato rappresenta il **primo progetto pilota italiano** che vede assieme coinvolti il Gruppo Giovani Albergatori del Trentino ed il Gruppo Coldiretti Giovani Impresa. Federalberghi (Associazione nazionale che riunisce tutte le Associazioni Albergatori Italiane territoriali) ha premiato a livello nazionale il gruppo Giovani Albergatori del Trentino come “Giovani dell’anno 2011” grazie a questo progetto. A livello nazionale le due organizzazioni giovanili degli Albergatori e di Coldiretti hanno iniziato, in seguito a questo progetto, a stabilire rapporti istituzionali su base stabile invitandosi reciprocamente durante le rispettive Assemblee Nazionali.

### **GLI OBIETTIVI**

- Far incontrare e far **dialogare gli imprenditori dei due comparti durante i seminari “domanda-offerta”**.
- Individuare strumenti utili a dare una maggiore **equità alla filiera agro-alimentare**, in modo da contrastare la crisi, abbattere le speculazioni sui prezzi spesso dettate dalle troppe intermediazioni commerciali.
- Avvicinare i due mondi turismo e cultura **per promuovere i prodotti del “made in Trentino” tramite una politica di marketing diretta**, garantendo la tracciabilità totale del prodotto, e conseguentemente d’amplificare la garanzia di qualità e sicurezza alimentare, con origine locale “a chilometro zero”.
- Supportare gli albergatori ad introdurre azioni di **marketing interno** all’hotel per presentare in maniera corretta ed accattivante le loro specificità agro-alimentari, le tecniche produttive, il territorio, creando delle sinergie positive ed un indotto con ricadute benefiche per “l’industria turistica”, per il circuito imprenditoriale agricolo, per tutto il tessuto socio economico trentino.
- Divulgare la cultura d’impresa attinente alle due categorie che parteciperanno in maniera attiva;
- Creare lo **sviluppo di un network tra imprese** dei giovani imprenditori di Coldiretti e dei giovani albergatori;
- Effettuare **test sull’interesse delle due categorie** a proseguire il percorso di sviluppo delle sinergie reciproche intercategoriale, attraverso la prosecuzione di un progetto approfondito di marketing territoriale.

### **LE ATTIVITA' REALIZZATE E I RISULTATI RAGGIUNTI**

**Nel primo progetto del 2010/11** sono stati ideati e realizzati due seminari partecipati da oltre 50 giovani imprenditori degli Albergatori e di Coldiretti Giovani Impresa, unitamente ai Direttori e ai Funzionari delle Associazioni, alle Istituzioni (Provincia Autonoma di Trento nella persona dell’Assessore all’Agricoltura e al Turismo Tiziano Mellarini e Camera di Commercio di Trento con la delega alla valorizzazione delle produzioni tipiche nella persona del Dirigente Mauro Leveghi) (Vedi allegati foto n.1-2 e articoli n.3-4 da “Il Contadino”). I seminari hanno rappresentato il **primo momento di conoscenza reciproca**: gli agricoltori hanno illustrato le dinamiche legate alle

stagionalità delle produzioni, alle quantità, ai prezzi e alle politiche distributive; dall'altra gli albergatori hanno illustrato le tipologie ed esigenze della clientela –che variano molto in estate e in inverno- e hanno spiegato le diverse modalità di distribuzione attualmente utilizzate, costi e paesi di provenienza.

**Il secondo progetto del 2011/12 è stato focalizzato sulla creazione di un network tra imprenditori (Albergatori e Coldiretti) che condividevano l'importanza dei prodotti agroalimentari tipici.** In particolare si è inteso identificare i Coltivatori diretti e gli Albergatori che erano interessati rispettivamente ad acquistare direttamente dal contadino e a vendere direttamente all'Albergatore.

A settembre 2011 gli uffici tecnici delle due categorie economiche, ognuna per la propria rappresentanza, **hanno parallelamente mappato la potenziale offerta** espressa dal territorio relativamente ai prodotti agroalimentari tipici da un lato (Coldiretti) e, d'altro lato, la **possibile domanda** delle strutture ricettive alberghiere associate all'Associazione Albergatori del Trentino interessate. Entrambe le categorie hanno promosso **una campagna di adesioni al progetto** che hanno generato rilevanti risultati: **180 albergatori e 300 coltivatori diretti hanno aderito al progetto** dislocati in tutte le zone della provincia di Trento. Successivamente essi sono stati riaggregati per valli Trentine di appartenenza, di cui sono state selezionate tre aree per sviluppare i 3 seminari.

Gli operatori aderenti di entrambe le categorie delle tre aree selezionate sono stati poi invitati a partecipare ai tre seminari realizzati in tre diverse realtà territoriali, ovvero a Fondo in alta Val di Non il 12/11/2011, a Storo in Valle del Chiese il 15/11/2011 (articolo n.5 su Turismo e Ospitalità nel Trentino e foto n.6) ed infine ad Arco nell'Alto Garda, il 16/03/2012. Anche la stampa quotidiana provinciale ha dato la notizia dello sviluppo delle sinergie tra contadini e albergatori (articoli in allegato con i file di n.7-8-9).

La partecipazione attiva e la concertazione tra gli imprenditori agricoli ed alberghieri presenti ad ognuno dei tre appuntamenti seminaristici (un centinaio in tutto), ha permesso, per taluni casi, di **formalizzare accordi spontanei privati di incontro tra domanda ed offerta.**

I risultati raggiunti dai seminari sono stati rilevanti, hanno favorito il confronto ed il dibattito tra imprenditori della stessa zona, hanno acconsentito, anche grazie alla "regia" delle due strutture di rappresentanza, di individuare **future procedure operative mirate ad implementare una piattaforma distributiva** del ramo agroalimentare che possa rendere sistematica la presenza dei prodotti agricoli trentini, nei menù delle strutture ricettive ed esaltare così il concetto di filiera agroalimentare corta e della commercializzazione dei prodotti agricoli a "chilometro zero" in Trentino.

### **I PLUS DEL PROGETTO**

La progettualità condivisa dai "partecipanti attivi" del progetto, utilizzando la metodologia "che parte dal basso".

Lo sviluppo di reti informali tra Giovani Albergatori del Trentino e Coldiretti Giovani Impresa Trento. La conoscenza, il confronto, la partecipazione attiva e la concertazione tra gli imprenditori presenti sul territorio ai cinque diversi appuntamenti seminariali su due anni (150 imprenditori totali coinvolti).



È proprio il caso di dire: finalmente!

Dopo anni di proclami e di retorica attorno alla sempre agognata alleanza fra agricoltura e turismo, ecco i fatti concreti.

I movimenti giovanili di Coldiretti (3P e Giovani Impresa) e i Giovani aderenti all'Associazione degli Albergatori del Trentino si sono riuniti per definire un progetto pilota che dovrà tradursi in percorsi concreti di sinergia e collaborazione.

Un progetto che dovrebbe innalzare le rispettive capacità di competere sui mercati grazie alla rete corta territoriale del turismo e quindi della vendita diretta dei prodotti agricoli di qualità nelle strutture dedicate all'ospitalità.

Il tutto con un unico obiettivo: innalzare la qualità complessiva del marchio Trentino quanto a qualità dell'offerta dei prodotti e della vacanza.

Il progetto formativo, che ha portato alla costituzione di un tavolo di lavoro, è stato promosso dal Piano d'Ambito Economico con il sostegno dell'Assessorato provinciale all'Istruzione e alle politiche giovanili.

Si è trattato di due seminari ai quali hanno partecipato una decina di giovani contadini ed altrettanti giovani albergatori che si sono

## Giovani contadini e giovani albergatori: finalmente insieme!

incontrati presso il nuovo agriturismo di Maso Tratta, sulle colline Avisiane, nel corso del mese di novembre.

L'iniziativa era coordinata dal segretario organizzativo dei movimenti giovanili di Coldiretti Trento Luca Deavi e dalla responsabile dell'Ufficio marketing e studi dell'Asat Monica Basile.

Animatore della due giorni è stato il giornalista Walter Nicoletti.

Il programma dei lavori ha previsto un percorso conoscitivo dei due comparti economici seguito dall'analisi degli elementi di criticità che fino ad oggi hanno impedito un'alleanza sistematica fra agricoltura e turismo.

Sono quindi stati analizzati i reciproci vantaggi che deriverebbero da una più stretta collaborazione fra i due settori all'insegna del cosiddetto "fare sistema territoriale", fino all'approntamento di un vero e proprio progetto pilota di sviluppo intersettoriale.

Sabato 13 novembre i direttori delle due associazioni "senior" Danilo Merz e Roberto Pallanch hanno illustrato alle reciproche "controparti" i modelli organizzativi delle due organizzazioni professionali.

Queste comunicazioni sono servite per comprendere fino in fondo le reciproche "mission" e le funzioni sociali dell'associazionismo di categoria al fine di promuovere anche una "ricaduta pubblica" da parte dei due settori economici. Si è capito ad esempio che il contadino è un grande manutentore del paesaggio (con effettive ricadute positive anche sul turismo) e che il settore alberghiero svolge una funzione fondamentale per la promozione del territorio e dei suoi prodotti tipici.

A seguire alcuni giovani di entrambe le categorie, attraverso il racconto delle rispettive esperienze aziendali, hanno presentato diversi esempi di "buone pratiche" dove la sinergia fra turismo





e agricoltura ha dato esiti positivi.

Da queste testimonianze si è capito ad esempio come il lavoro dell'albergatore può avere un'anima rurale che è fatta anche di valori, di legame con il territorio a tutto vantaggio dell'offerta turistica e di un rapporto positivo con la clientela.

La qualità dei prodotti e dell'offerta, si è detto, è sempre più importante della quantità.

A seguire si sono state le testimonianze della dottoressa Laura Fratton e dell'allievo Stefano Rossi che hanno parlato del corso di alta formazione portato avanti presso il Centro Enaip di Tione.

Un corso che sta proiettando il Trentino nell'ambito internazionale formando futuri chef specializzati nella valorizzazione dei nostri prodotti tipici.

Nel secondo appuntamento, quello di sabato 27 novembre, c'è stato un ulteriore giro di tavolo conoscitivo fra i giovani che è servito per



individuare le priorità del progetto di collaborazione.

A seguire l'intervento dello chef Giorgio Nardelli, consulente e formatore, che partecipa al corso di alta cucina di Tione.

Nardelli ha portato esempi di valorizzazione della cucina trentina nel mondo esortando i presenti a non temere i confronti con l'esterno, ma anzi a collaborare per rendere più competitivo il marchio Trentino.

Dopo le relazioni conoscitive dedicate all'analisi dei rispettivi costi aziendali, utili per comprendere la "fattibilità" di un progetto di cooperazione, a cura dei

funzionari Marco Giampiccolo e Luca Scaramazza si è passati alla discussione in plenaria.

Qui, a rendere ancora più partecipato il momento, sono intervenuti il direttore dell'Asat Pallanch, il presidente di Coldiretti Trento Gabriele Calliari, il vice segretario della Camera di Commercio Mauro Leveghi e l'assessore provinciale al turismo e all'agricoltura Tiziano Mellarini.

Il progetto prevede a questo punto la formalizzazione dell'alleanza fra produttori agricoli e albergatori per la definizione di una filiera che faciliti la vendita diretta e la promozione permanente dei prodotti locali nelle strutture adibite all'ospitalità.

Un progetto pilota che dovrà, come sottolineato dall'assessore Mellarini, sollecitare anche il mondo cooperativo a ricercare nuove e più dinamiche reti di distribuzione dei prodotti trentini verso i tanti turisti che frequentano le nostre località.



# Stretta creditizia nel turismo

## I FORTI MA NECESSARI INVESTIMENTI DEGLI ULTIMI ANNI DETERMINANO PESANTI PASSIVI NEL PIENO DELLA CRISI

Sul tema impegnativo "Rapporto banca-impresa" si sono cimentati i Giovani Albergatori della Val di Fassa in un dibattito pubblico presso l'hotel Croce Bianca di Canazei, riflettendo su una delle maggiori difficoltà delle imprese in questo momento. Gli istituti di credito frenano sempre più la concessione di mutui a tassi di interesse accessibili. Sintetica l'introduzione del presidente del Gruppo Giovani **Guglielmo Lasagna**: "Il turismo ha retto meglio di altri settori alla crisi grazie agli impegni assunti dagli albergatori per mantenere le loro strutture al passo con i tempi. Ciò ha appesantito i bilanci aziendali e l'affievolirsi della redditività impedisce all'impresa di fronteggiare la propria esposizione verso le banche. Cosa propongono le banche in tale situazione?"

Dal versante del credito hanno dato risposta **Nicola Sandri**, capo mercato della *Sparkasse/Cassa di Risparmio di Bolzano* (sponsor del Gruppo Giovani Fassano), **Riccardo Donei**, responsabile della filiale di Canazei della Sparkasse e **Stefano Proietti**, direttore della filiale di Cavalese capofila per le valli di Fiemme e Fassa. Sandri ha espresso la difficoltà delle banche, specie quelle piccole, operative in aree ristrette di raccolta. Spetta all'azienda programmare meglio i propri investimenti, scandirli nel tempo, rapportarli alla copertura finanziaria e al margine operativo lordo prevedibile". Pillole di una saggezza antica che i padri hanno (quasi) sempre applicato e oggi entra anche nell'orizzonte dei figli. Però il turista è sempre più esigente in termini di struttura e servizi, al passaggio generazionale non si possono imporre troppi vincoli pena la deca-



denza dello stesso sistema turistico. Poche le voci di invito a osare di più, individualmente e come valle turistica dove le difficoltà non mancano ma il turismo si difende meglio che altrove. Donei ha, a ogni buon conto, ricordato anche forme di previdenza complementare di fronte alle incertezze che gravano su quella pubblica. Molte le richieste di chiarimenti da parte dei presenti e ricorrente l'ipotesi che si possa andare verso un prodotto che freni la crescente incomunicabilità tra banca e impresa.

# Procede la sinergia turismo-agricoltura

## A FONDO E A STORO APRONO DUE BOTTEGHE SPERIMENTALI DI TRATTATIVA DIRETTA TRA AGRICOLTORI E ALBERGATORI

Un altro piccolo passo avanti verso la realizzazione di una sinergia organica tra turismo e agricoltura. Un incontro a Fondo tra Giovani Albergatori di Asat e Giovani della Coldiretti è stato seguito da un altro incontro a Storo che ha visto una forte presenza di operatori turistici di Campiglio, Rendena, Giudicarie e della Paganella, impegnati a individuare forme

concrete di fornitura e prezzo con l'obiettivo di portare sulla tavola dei loro alberghi i prodotti tipici dei contadini trentini. "Quindici albergatori e altrettanti agricoltori si sono confrontati su logistica, stoccaggio, quantità dei prodotti necessari agli alberghi, partendo dai tipici locali che stiamo monitorando", dice **Elisa Ressegotti**, vicepresidente dei Giovani Albergatori, presidente della sezione Asat di Alto Garda e Ledro e in prima persona impegnata nell'iniziativa.

Sempre più albergatori vedono nell'offerta di questi prodotti una leva importante su cui impostare il marketing, abbinando alla vacanza l'emozione gastronomica del territorio. I prodotti saranno certificati da "Campagna Amica" che garantirà agli alberghi un marchio promozionale. Il fattore determinante non appare tanto il prezzo quanto la disponibilità di prodotti nel succedersi delle stagioni. In ogni caso si punta ad aprire con la stagione invernale a Storo e a Fondo due botteghe di distribuzione coordinate da Coldiretti, rispettivamente presso il caseificio e la sede di Agri90.

