

RAFFORZAMENTO DEL PROCESSO PARTECIPATIVO PER LA S³ SARDEGNA

**VERBALE DI SINTESI
FOCUS GROUP
3 novembre 2015
Cagliari, Sala Senior - CRP**

GRUPPO: AGRIFOOD

Facilitatore: Ing. Vania Erby

Assistente: Dott.ssa Claudia Milia

Partecipanti

Nicola Fois – Agris Sardegna
Pierluigi Caboni – Unica Dip. Scienze vita e ambiente
Patricia Rodriguez Tome - Nurideas srl
Marino Contu – Associazione Regionale Allevatori
Francesco Casula – 3A Arborea
Laura Tasudda – RAS Industria
Roberto Zurru – Agris Sardegna
Roberto Vacca – RAS CRP
Cossu – Cooperativa Lait Ittiri
Giuseppe Cossu - Cooperativa Lait Ittiri
Giuseppe Lecca – Associazione Agricoltori Villacidro
Fabrizio Seleno – Cooperativa Pescatori Tortolì
Pasquale Manca – Domenico Manca S.P.A.
Domenico Manca – Domenico Manca S.P.A.
Stefano Biscaro - Sella & Mosca S.P.A
Michelino Piras – Allevatori Di Mores Società Cooperativa Agricola
Gavino Pinna – Società Agricola F.Illi Pinna Società Semplice
Pier Paolo Roggero – Università di Sassari
Enrico De Santis – Università di Sassari
Matteo Luridiana – Confagricoltura
Giannetto Arru Bartoli – Confagricoltura
Antonio Sanna - Op. Riscicoli Sardi
Caboi - Università di Cagliari
T.S.U Tenute Soletta Di Soletta Umberto

Dopo una breve introduzione del Dott. Fabio Tore, rappresentante dell'Ente Regionale, la facilitatrice Vania Erby fa un inquadramento sul focus group dal punto di vista dei risultati che ci si propone di raggiungere e provvede a riassumere quanto emerso dall'incontro precedente e a spiegare la finalità dell'iniziativa odierna.

Sulla base delle criticità emerse, sono state redatte delle *slide*, che mostrano le 5 domande sulle quali ognuno dei partecipanti dovrà offrire il proprio contributo.

L'obiettivo della giornata è di rispondere a queste domande, cercando un confronto che porti a un risultato condiviso.

Dato il numero di partecipanti, la facilitatrice invita i partecipanti ad intervenire uno alla volta, previa presentazione, cercando di dare suggerimenti sulle tematiche proposte. Nel dettaglio i punti discussi sono:

VANTAGGI COMPETITIVI – Quali sono quelli delle aziende europee del settore? Cosa potrebbe innescare nuova competitività per le aziende sarde?

TECNOLOGIE – Quali sono quelle in grado di garantire maggiori opportunità alle nostre aziende?

INNOVAZIONE - Che innovazioni e/o strumenti innovativi sono stati introdotti e da chi? Con quali risultati? Quali sono i fabbisogni di innovazione della PMI?

RICERCA – Quale ruolo pubblico e privato? Quali forme di collaborazione tra mondo produttivo e della ricerca?

BIOECONOMIA – Quali potenzialità per un Agrifood sostenibile? Quali rapporti con le altre "aree" della S3?

I partecipanti prendono la parola a turno, cercando di esprimere il proprio punto di vista e di rispondere alle domande in base alla propria esperienza personale all'interno del contesto in cui operano. Si riportano, in sintesi, i principali interventi.

Marino Contu – Associazione Regionale Allevatori

"Il nostro scopo è creare un prodotto da trasformare, in maniera tale che ci sia un autocontrollo."

Tenute Soletta

"L'innovazione è la scoperta dell'acqua calda. Inizierei con lo scoprire quali sono i consumatori dei nostri prodotti e per poi decidere come intervenire. Il problema della Sardegna è il *brand*. Non siamo presenti nei mercati più importanti dove ci sono i ricchi che potrebbero acquistare i nostri prodotti che grazie al nostro territorio possiamo produrre. Bisogna prima andare a intercettare i mercati."

Cossu – Cooperativa Lait Ittiri

"Nel settore lattiero-caseario e nel mondo delle cooperative abbiamo problemi perché siamo realtà piccole e abbiamo difficoltà nel confronto con i mercati più grossi. Per fare ciò la politica deve entrare nella ristrutturazione di questo mondo. Siamo dei granelli di sabbia da soli, perché ci confrontiamo con un mercato più grande di noi. I prezzi non li decidiamo noi. Questo

si lega anche al finanziamento delle aziende. Le banche non finanziano molte aziende e per immettere i propri prodotti nel mercato servono capitali.

Quando un'azienda del continente ci ha proposto un impianto di biogas per il problema della stagionalità chiesi aiuto a Sardegna Ricerche per capire la portata del progetto. In risposta ho ricevuto un malloppo di carte da compilare e ho lasciato perdere. Ora stiamo affrontando una nuova stagione del settore caseario e va affrontato il problema della scotta, che può essere smaltita producendo gas. Se questo progetto andrà avanti, risolverà il problema per sempre. Un altro problema è quello dei mercati: si pensi al pecorino romano. I problemi principali sono quindi: microimprese, scotta, internazionalizzazione, finanziamenti."

Francesco Casula – 3A Arborea

"Dal nostro punto di vista vediamo tante opportunità dal futuro perché per la Sardegna il settore agricolo rappresenta una valvola di sviluppo. La centralità dell'agricoltura e il suo rafforzamento sono molto importanti e strategici in termini di occupazione e di sviluppo. La Sardegna ha ancora un vissuto positivo di naturalità, di ambiente sano poco antropizzato, con una grande tradizione agricola. La Sardegna è un brand molto forte. Quando parliamo di crescita e di sviluppo non dobbiamo parlare di mercato interno, né italiano né forse europeo. Bisogna essere organizzati per raggiungere mercati più grossi. Non è detto che debbano esistere grandi imprese. La nostra è la più grossa in Sardegna e fattura 1,5 milioni all'anno, eppure in confronto alle altre aziende europee siamo piccoli. Non è detto che la dimensione delle aziende sarde sia per forza un limite. Bisogna conoscere l'inglese e porre una priorità per le risorse umane: ci vogliono anche le persone giuste."

Pasquale Manca – Manca S.P.A. - Olio San Giuliano Alghero

"Il rapporto tra pubblico e privato è caratterizzato da molta burocrazia e tempi istruttori troppo lunghi. Si parla sempre della Sardegna come destinata a fare numeri piccoli. La dimensione è un elemento importantissimo, perché la qualità l'abbiamo raggiunta. Abbiamo un problema dimensionale che non ci permette di attaccare i mercati e proporre le nostre produzioni in ambiti più grossi. Per quanto riguarda la ricerca dovrebbe essere meno autoreferenziale: non ci hanno mai chiesto di cosa avevamo bisogno, per quanto sia stata fatta ricerca di altissimo livello.

Per quanto riguarda il marketing territoriale penso che non sia stato abbastanza efficace. Sono appena tornato da Dubai e la Sardegna è una grande sconosciuta, mentre un mio collega toscano parte da 30 metri avanti. Se siamo conosciuti solo per il mare e per l'ovi-caprino c'è forse qualche falla nel marketing territoriale. Per quanto riguarda l'innovazione:

- coltivazione dell'olivo con un sistema moderno già sperimentato all'estero. Dobbiamo attingere da altre cultivar che hanno dato dei risultati virtuosi e non sappiamo se queste possano essere applicate in Sardegna. Non abbiamo avuto un riscontro pubblico;
- le acque di vegetazione sono un prodotto che viene trattato come speciale e che comporta dei costi per smaltirlo che non possiamo sostenere. Potrebbe essere utilizzato nell'ambito della cosmetica da aziende specializzate, dato che c'è una domanda molto alta. Parliamo di una grande quantità di polifenoli contenuta nello scarto."

Antonio Sanna - Op. Risicoli Sardi

"Siamo un centinaio, come produttori risicoli sardi, fra Oristano, San Gavino e Pabillonis. Anche noi scontiamo un ritardo nell'attenzione della politica verso questo settore. Abbiamo delle aziende al passo con i tempi, ma ci dobbiamo scontrare con *competitor* piemontesi e lombardi che sono più avanti. Grazie alle nuove tecnologie potremmo avere prodotti più sani da inserire nel mercato. Mercato: pur essendo proprietari del Corisa ormai chiuso, stiamo pensando di investire soldi per rimetterlo in attività. In Sardegna esiste Riso della Sardegna, nostro cliente, ma occorre trovare un mercato di riferimento anche fuori: sarebbe importante un accompagnamento in questo senso."

Francesco Casula - 3A Arborea

"Per quanto riguarda il rapporto con il mondo accademico non bisogna chiedere aiuto solo quando si ha un'emergenza. Bisognerebbe iniziare a sviluppare la collaborazione in maniera stabile, non solo quando si ha un problema o bisogno di un finanziamento. Abbiamo intrapreso una collaborazione con il Dipartimento di Scienze zootecniche, che di solito si occupa di pecore, e questa collaborazione genera valore."

Pasquale Manca - Domenico Manca S.P.A. - Olio San Giuliano Alghero

"Cerco di partire più dal basso rispetto a mio figlio, che è partito dall'alto con tecnologie avanzatissime che noi stiamo cercando di seguire. Quello che interessa noi è la ricerca in agricoltura: è da anni che cerchiamo di avere una collaborazione con i vari enti regionali per quanto riguarda l'olivicoltura da reddito (non di paesaggio), perché abbiamo a che fare con gli spagnoli che hanno innovato 20 anni fa. Bastava copiare. Noi siamo carenti anche nel quantitativo. Collaboriamo con la facoltà di Agraria di Sassari, ma anche con quella di Cordoba. Chiediamo che ci sia un'idea nuova nella distribuzione e nell'organizzazione dell'olivicoltura da reddito. Non c'è nessuno che ci dica che la bosana si può adattare, se non da Bari: prof Camposeo ha fatto un impianto di ricerca superintensivo con Peranzana (sorella della bosana) e noi no. Ci scambiamo il personale con l'Andalusia. Ci insegnano a potare il nuovo impianto rispetto a quello tradizionale: quello intensivo viene potato chiuso."

Caboni - Università di Cagliari

"Voglio essere molto propositivo. L'Università di Cagliari ha un centro regionale di ricerca e siamo aperti ad ogni tipo di collaborazione. Io devo stare in laboratorio: è l'impresa che deve venire a presentare le proprie esigenze. Siamo pronti a investire in quei progetti che le imprese considerano prioritari."

Tenute Soletta

"Sfornate degli ignoranti!"

Pierpaolo Roggero - Università di Sassari

"La nostra esperienza di collaborazione con le imprese del settore agroalimentare è molto positiva. Porto solo due esempi: quello relativo alla filiera della carne bovina e quello del carciofo biologico. La filiera della carne bovina è particolarmente importante per la Sardegna, perché associata al paesaggio agropastorale e a una produzione di vitelli da ristallo di 60-80.000 capi annui, che per lo più vengono venduti ai centri di ingrasso del Continente, che poi

ce li restituiscono in parte già macellati e confezionati. Circa l'80% della carne bovina consumata in Sardegna è importata da oltremare. Con la Cooperativa Produttori Arborea e altre imprese agricole della Gallura, nel contesto della misura 124 del PSR, abbiamo come Università accompagnato lo sviluppo di una filiera corta per la produzione di un prodotto 'nato e allevato in Sardegna', che sta trovando importanti sbocchi nel mercato locale. Nel caso del carciofo biologico, l'Università di Sassari ha sviluppato importanti progetti di innovazione con finanziamenti regionali che hanno visto protagoniste tante imprese aggregate come organizzazioni di produttori. Mi preme, al riguardo, sottolineare il fatto che i bandi in questione hanno presentato numerose criticità, tra le quali la durata troppo breve rispetto agli obiettivi di sperimentare e attuare in pratica l'innovazione di processo. Ma anche la burocrazia richiesta (es. costituzione di una ATS dal notaio prima ancora di sapere se il progetto sarebbe stato approvato) è un appesantimento inutile. A tal proposito il programma operativo regionale dovrebbe permettere di innovare anche il processo attraverso il quale si arriva alla definizione dei bandi, che dovrebbero essere "collaudati" dai potenziali fruitori in modo da evitare le distorsioni che spesso si riscontrano o, peggio, la mancata utilizzazione delle risorse."

Francesca Argiolas - Cantine Argiolas

"Questi incontri sono molto importanti. La Sardegna dal punto di vista del *food and beverage* ha una potenzialità enorme perché il nostro *brand* è diverso. Chi ha lavorato per creare eccellenza riesce ad arrivare a più ampi settori di ricerca e chi ha investito nella tecnologia deve seguire questa strada. Bisogna quindi trasferire la tecnologia e i processi già esistenti. Dall'altro canto, nel rapporto con la ricerca e con la università ci deve essere un momento di incontro con le imprese. Anche lo stesso imprenditore deve proporsi. Velocizzare e snellire i processi è importante perché l'università e l'azienda si uniscano per creare innovazione. Dobbiamo essere veloci per essere competitivi. Riesce a lavorare con il PSR chi ha già un progetto in cantiere. Spesso e volentieri le imprese non privilegiano il budget rivolto alla ricerca. L'amministrazione deve venire incontro alle aziende e creare un percorso virtuoso. Ad esempio, la vinaccia è un problema e vorrei qualcuno che ci dicesse come utilizzare questo scarto che per noi è un costo. Dovremmo essere, da sardi, un po' più aperti al confronto, tra noi soprattutto."

De Santis - Università di Sassari

"Con le aziende lavoriamo da anni, però bisogna essere pragmatici. La burocrazia è spesso un ostacolo: ad esempio, occorre creare una ATS da un notaio prima ancora di sapere se un progetto verrà approvato. Molte iniziative sono saltate per questo motivo. Individuiamo temi di filiera e di comparto che aggregino la progettualità. Un altro tema che dovrebbe interessare le imprese e il loro ruolo sociale è come accogliere gli studenti; in un contesto di riduzione dei fondi, bisognerebbe creare dei dottorati cofinanziati dalle aziende. In sintesi: poca burocrazia, progetti di durata triennale, bandi che considerino le dimensioni limitate delle aziende regionali, fattore critico per lo sviluppo delle attività di ricerca."

Gavino Pinna - Società Agricola F.Ili Pinna Società Semplice

"La nostra azienda si occupa di olio e di carciofo. Noi cerchiamo di andare oltre oceano, ma dovremmo pensare anche al nostro piccolo mercato. Dobbiamo puntare sul turismo attratto dall'enogastronomia. Carciofo biologico: purtroppo sinora PCR, che si occupa di trasformazione, non ha dato notizie in merito. Ittiri è uno dei poli più importanti. Interessante, oltre che la gestione dei reflui, occuparsi anche del mercato interno e turistico con un marketing territoriale adeguato: in questo modo poi sarà più facile vendere fuori. Occorre studiare come fare e produrre di più per presentare il prodotto in modo da invertire le percentuali stimolare i produttori."

Giuseppe Lecca - Associazione Agricoltori Villacidro

"Noi facciamo frutta e come azienda abbiamo interesse per il mercato locale. in quanto i nostri volumi di produzione non ci permettono di andare fuori. Dopo che è crollato il consorzio, non si fa più ricerca sulle tecniche di coltivazione. A causa di questa mancanza stiamo importando le peggiori malattie, come la sciatta delle pesche. Ci servirebbero nuove tecniche sui processi di produzione. Servirebbe una tecnica produttiva per la frutta estiva, oltre che tecniche per migliorare quantità e qualità dei prodotti. Ci manca tutto, mentre ci rendiamo conto che i tempi cambiano imponendoci nuove varietà, testate in altre regioni, ma che da noi non funzionano. Oggi, ad esempio, ci ha contattato un vivaista del continente che ha selezionato una mutazione su una clementina nostra e ce la vuole vendere."

Patricia Rodriguez Tome - Nurideas srl

"Siamo una piccola startup per servizi alle imprese. Potremmo essere un ponte tra l'azienda e l'università. Sono qui da dieci anni e ho molti clienti di fuori che vogliono i nostri prodotti e la nostra gastronomia. La tracciabilità dei prodotti è molto importante."

Biscaro - Sella & Mosca

"Metto l'accento su tre punti:

- fondamentale è la sostenibilità economica delle aziende, che devono essere sempre di più a km0;
- bisogna avere una macchina pubblica che metta a disposizione i soldi della comunità europea in maniera snella. È importante, quando si scrivono i bandi, fare le cose più semplici possibili. Non ci si può trovare bloccati nei nostri programmi di investimento;
- ricordiamoci che per arrivare in Sardegna ci sono più o meno 400 km di mare e che spesso, importando materiale, importiamo problemi come ad esempio gli insetti delle palme."

Fabrizio Selenu- Cooperative Pescatori Tortoli

"Abbiamo avuto un problema di salinità nello stagno di Tortoli, ma grazie alla collaborazione con Agris stiamo creando in Sardegna una filiera delle ostriche, che attualmente vengono importate dalla Francia e Olanda. Servirebbe non solo uno schiuditoio, ma soprattutto un'azione di comunicazione per far sapere che la Sardegna produce ostriche di qualità."

Michelino Piras - Allevatori di Mores, Società Cooperativa Agricola

"Siamo una cooperativa che si occupa di ovini. Trasformiamo e diversifichiamo i prodotti. Bisogna ricercare nuovi mercati perché abbiamo una realtà ovina unica al mondo: non facendo fiere, ma andando nei punti dove sono vocati a mangiare i formaggi e arrivare con il nostro prodotto. Occorre una ricerca strategica."

Giovanni Occhioni - La Corte, azienda agricola

"Per quanto riguarda i cereali, il grano duro in Sardegna arriva da tutte le parti del mondo. Noi che ne produciamo poco lo dobbiamo mandare fuori. Perché non ha proteine? Cerchiamo di produrre con proteine, ma i molitori non riescono a trovare quell'odore e quel colore perché arriva da fuori ad un prezzo più basso. Non sappiamo dove buttarlo perché quest'anno l'abbiamo venduto a 25 euro al quintale, quindi con nessun guadagno. Con la coltura tradizionale non si riesce. Ma se noi produciamo il pane e al turista glielo diamo con la farina che viene da fuori dov'è il prodotto di nicchia? È un limite mentale."

Matteo Luridiana - Confagricoltura

"Bisogna focalizzarsi sul fatto che uno dei nostri grandi problemi è che abbiamo piccole aziende e quindi abbiamo la necessità di dare la possibilità a queste imprese di entrare in una rete perché si presentino sul mercato in maniera competitiva. Per questo è importante omogenizzare i processi di produzione. È importante che la ricerca vada in questo senso e che si facciano conoscere le caratteristiche di tutti i nostri prodotti, perché chi compra i nostri prodotti sappia cosa sta acquistando. Molte delle ricerche fatte con esiti positivi sono rimaste nei cassetti dei ricercatori e non si è riusciti - non solo per colpa loro, forse anche per colpa delle imprese - a metterli in campo. Una cosa, poi, è fare una ricerca in un piccolo ambiente, altra cosa è farla su larga scala. Vi invitiamo a sburocratizzare tutto ciò che produrremo da questi tavoli. E a farci collaudare i bandi."

Roberto Zurru - Agris Sardegna

"Siamo stati chiamati in causa. Abbiamo visto degli impianti super intensivi in Puglia e noi lavoriamo sugli input che ci dà l'assessorato all'Agricoltura, per cui abbiamo questo limite. L'autoreferenzialità a volte è obbligatoria. La maggior parte delle nostre attività le facciamo nelle imprese, proprio con l'obiettivo di applicarle.

Si è parlato molto di opportunità future ce ne sono diverse, nell'ottica dell'innovazione di impresa:

- il servizio di vivaismo per la produzione di materiali per la propagazione veniva svolto prima dal Consorzio di Frutticoltura, mentre oggi è incorporato in Agris;
- ci sono una serie di strutture e infrastrutture inutilizzate che potrebbero essere messe a disposizione delle imprese, che pare invece non se la sentono. È il caso della spumantizzazione, per cui le aziende vitivinicole oggi devono ricorrere a impianti ubicati nel continente.
- le reti di impresa o le cooperative sono strategiche per l'innovazione."

Arru Bartoli - Confagricoltura Sassari

"Le potenzialità sul settore Agrifood sono enormi e sono il fiore all'occhiello dell'economia della Sardegna. C'è stata una crescita delle imprese negli ultimi anni. Vogliamo fare ricerca e innovazione, ma la struttura della Regione è antica e obsoleta. Su certi bandi come la 123, 124 e 121 del PSR, le agenzie regionali hanno ostacolato la partecipazione, inventandosi che la UE non permetteva certe cose invece previste in altre regioni. I ricorsi hanno poi dato ragione alle imprese. Questo è dannoso per le aziende e per chi vuole investire.

È quindi necessaria una condivisione seria sui bandi, che non devono poi essere modificati dalle circolari. L'impresa è maltrattata, ci si vuole mettere in gioco e non va bene che la RAS sia vista come un'antagonista delle imprese. È quindi necessaria la collaborazione tra ricerca e impresa. Noi condividiamo e ci proponiamo di svolgere il ruolo di collante. Tutti insieme per una ricerca utile per le imprese."

Non essendoci altre osservazioni e altri interventi, si chiude il focus group. L'incontro si chiude con una dialogo di circa 20 minuti tra i partecipanti e i rappresentanti del CRP presenti al tavolo.

SINTESI FINALE

Criticità esterne

- Scarsa presenza di vivai locali (settore su cui puntare per lo sviluppo futuro dell'agrifood in Sardegna)
- Necessità di far aumentare la dimensione delle imprese e delle loro competenze interne nella gestione dei processi
- Necessità di una formazione mirata e specialistica in grado di avviare processi innovativi della gestione delle diverse fasi di processo
- Necessità di diversificare le produzioni locali (non solo prodotti di nicchia)

Criticità interne

Si rilevano le seguenti necessità che l'Amministrazione deve cercare di risolvere per la prossima programmazione:

- snellire la burocrazia connessa ai bandi;
- snellire i processi;
- estendere le tempistiche connesse con i bandi;
- semplificare i bandi.

Spunti di lavoro

- Creare interconnessioni tra il settore turistico e l'enogastronomia; produzioni locali di qualità (prodotti a km 0, biologici, produzioni DOP e IGP, ecc.)
- Creare innovazione di processo nelle produzioni in generale
- Ricerca strategica di mercati esteri
- Innovazione nei processi di internazionalizzazione (marchi, marketing, prodotti, packaging)
- La ricerca deve adattarsi alle necessità delle imprese e del mercato locale e sovra locale
- Necessità di un processo che avvii una ricerca continua e costante (avvio rapporti pubblico privato) per essere competitivi sul mercato locale e sovra locale
- Creazione di momenti di incontro tra pubblico, privato e enti di ricerca
- Innescare nel sistema una sostenibilità ambientale ed economica
- Fare rete

Nicchie di mercato individuate

- Gestione degli scarti di lavorazione dell'Agri-food (scotta, acqua di vegetazione, vinacea, ecc.) per il riutilizzo del rifiuto come materia prima seconda in altri settori; ricerca per l'individuazione di processi di recupero degli scarti innovativi; coinvolgimento Università e centri di ricerca
- Gestione di processi produttivi innovativi (lieviti, batteri, processi di fermentazione)
- Formazione a supporto dell'applicazione di processi produttivi innovativi che migliorino resa o qualità del prodotto (miglioramento caratteristiche organolettica)