

Da caserme ad azienda agricola di alta montagna, proposta di progetto di riconversione turistica della zona denominata “ Caserme Austriache” del Monte Bondone.

LINEE GENERALI E INTRODUZIONE AL PROGETTO

Questo progetto si pone l'obiettivo di proporre una nuova formula di gestione territoriale che mira a valorizzare le funzionalità turistiche, economiche, sociali della montagna traducendole in un progetto sociale per l'occupazione con un investimento iniziale contenuto nella prospettiva di sostenere lo sviluppo e gli investimenti futuri con il cash flow generato dalla gestione.

La struttura delle caserme austriache.

Le vecchie caserme austriache del Monte Bondone nascono all'inizio del 1900 come cittadella con compiti di controllo del territorio e in grado di ospitare degenti vittime di guerra, erano completamente autosufficienti, nei campi limitrofi erano coltivati alcuni tipi di verdura e frutta, esistono ancora dei vecchi meli inselvaticiti prospicienti alla struttura.

Fino al 2012 ha ospitato il Centro di Ecologia Alpina.

L'idea guida

L'obiettivo di questo progetto è di gestire questa struttura, con una nuova **concezione di rete**, che mette come fulcro delle proprie azioni 3 elementi principali **il TERRITORIO, le PERSONE, l'ENOGASTRONOMIA**. Seguendole linee guida proposte dall'**Agenda per il turismo sostenibile** i cui dettami sulle strategie per la crescita dell'occupazione obbligano le aziende turistico alberghiere a una maggiore attenzione al rapporto esistente tra l'impatto del servizio offerto e le sue conseguenze sull'ambiente circostante. Così facendo si creerà un indotto che parte dalla didattica per bimbi e adulti e arriva a una più corretta gestione dei rifiuti creando maggiori opportunità occupazionali sul territorio.

- 1) Il rispetto per il territorio utilizzando ciò che già esiste senza dover costruire nuove strutture ricettive. Il blocco attualmente occupato dal C.E.A. verrà trasformato in agriturismo, ospitando nella struttura principale gli alloggi e il ristorante, il resto della struttura verrà destinato alla formazione e messo a disposizione per organizzare eventi legati alla cultura della montagna e del turismo. Ripristinando le voliere e la serra destinandole a coltivazione di aromatiche e a serra didattica, recuperando i vecchi terrazzamenti per la coltivazione di patate e altre verdure e recuperando i vecchi rifugi in pietra inerbiti dei pastori Il gruppo di casette per gli ufficiali che ospitava il comando della FORESTALE PROVINCIALE verrà destinato ad alloggi per il personale o visto l'accesso agli appartamenti dalla strada a ospitare le persone diversamente abili..
- 2) l'integrazione sociale di soggetti deboli rispetto al mercato del lavoro e nella dimensione sociale e si propone di valorizzare le potenzialità ambientali, le risorse naturali, i prodotti locali e, quindi, la storia, che stanno attorno alle Caserme. Questo progetto poggia le sue fondamenta sul presupposto che laddove esiste una rete sociale di persone che amano e rispettano il territorio dove vivono e lavorano, automaticamente si ha un ritorno economico, non dovuto ad azioni speculative, spesso incompatibili con l'ambiente, ma ad una gestione concertata delle

competenze e del territorio, mirata ad un benessere diffuso, duraturo e condiviso. L'idea guida si condensa in una dimensione, quindi, nella quale sono contenuti i pilastri portanti citati sopra. L'inserimento lavorativo di persone disagiate, con contratto stagionale, è l'aspetto distintivo ed emergente di questo progetto. Questo non mira solamente a dare loro una seconda opportunità ma anche a fornire loro un lasciapassare certo per il mondo del lavoro. Gli utenti che verranno reinseriti potranno diventare il punto di riferimento, un modello per l'Agenzia del Lavoro da proporre alle aziende della zona operanti nell'ambito della ristorazione, dell'agricoltura e della piccola manutenzione del verde ed in questo senso si pensa di proporre all'agenzia del lavoro di valutare questo progetto come esperienza pilota da monitorare e valutare per una riproposizione in altri territori anche in una prospettiva di una nuova ipotesi contrattuale per le cooperative sociali del turismo.

- 3) L'azienda agricola fornirà l'agriturismo di prodotti tipici dell'alta montagna. L'idea è quella di avviare delle colture particolari come le patate rosse, gli spinaci e gli asparagi di monte e sfruttando le voliere come serre aromatiche e piante perenni di montagna da vendere ai turisti e ai ristoranti della zona. I pascoli della piana consentiranno l'allevamento e l'aspetto innovativo sarà l'introduzione di allevamento di Lama e Alpaca. Tutti i sottoprodotti dalle marmellate, ai sali aromatici, saranno lavorati in azienda.

Chi siamo

Alessandro Bettinelli.

Dopo aver conseguito nel 1990 la maturità in Tecnica Direzionale Alberghiera presso l'istituto alberghiero di Stato "Amerigo Vespucci" di Milanosi si trasferisce in Trentino per lavorare al Rifugio Viote alle dipendenze della Signora Dalla Rosa Liana con la quale collaborava già dalla primavera del 1988.

In questo periodo vive a contatto diretto con la tradizione gastronomica Trentina imparandone e interpretandone i sapori e i segreti. Grazie a questa esperienza tiene dei corsi di cucina organizzati sia dal Comune di Trento sia privatamente, collabora con l'U.P.T. nell'ambito dei corsi di formazione dei Patti Territoriali per ristoratori fornendo consulenze sulla storia delle tradizioni enogastronomiche locali e internazionali. Nel 2006 collabora con Michela Luise nell'avviamento di Malga Cimana utilizzando nella sua cucina prodotti esclusivamente biologici della Val di Gresta. Attualmente è Socio della Cooperativa Gabbiano responsabile di un'area di attività aziendale occupandosi, come Operatore Sociale, del reinserimento lavorativo nel settore della manutenzione dei giardini, traslochi e allestimento stand e mostre per il Comune di Trento.

> Le competenze potenziali disponibili per il progetto: l'esperienza di cuoco, la formazione in Direzione Tecnica Aziendale Alberghiera, la pratica acquisita in dieci anni di lavoro con le cooperative di Trento di cui cinque con la cooperativa sociale Il Gabbiano, l'esperienza certificata dai corsi dei Patti Territoriali del monte Bondone, la conoscenza del territorio e dei suoi abitanti maturata in vent'anni di vita e lavoro sul monte Bondone.

Armando Centeleghe, Bologna e Trento

Dopo il diploma di Ragioneria conseguito nel 1974, si laurea a pieni voti all'Università di Sociologia di Trento con un percorso di studi e di ricerca orientati all'economia aziendale e alla sociologia del lavoro, anche a seguito del dibattito acceso che ha coinvolto, nel post-sessantotto, le rappresentanze del mondo del lavoro, i movimenti giovanili e le organizzazioni dei partiti. Successivamente entra nel mondo della cooperazione emiliana occupandosi della formazione dei gruppi dirigenti e della forza lavoro per accostare le

nuove tendenze della formazione che sono contigue alla riflessione costante del mondo del lavoro e della ricerca sui temi del rapporto tra organizzazione e autonomia del lavoro: la didattica attiva, la partecipazione degli utenti al proprio apprendimento, la formazione intervento. Dal 2000 in poi si occupa della creazione di microimprese nel settore turistico in particolare nelle valli trentine anche attraverso il finanziamento della formazione da parte del Fondo Sociale Europeo: durante questa esperienza ha affiancato gestori di alberghi, ristoranti, B&B e affittacamere per la definizione del Business Plan.

> Le competenze potenziali disponibili per il progetto: la trentennale esperienza di formatore e la pluridecennale esperienza nella redazione del business plan e del sistema di gestione della struttura nell'ottica di un marketing territoriale attento agli equilibri dello sviluppo territoriale integrato economico, sociale

Attori coinvolti

Una cooperativa o un consorzio di cooperative creato a doc.

La gestione del progetto potrebbe essere assegnata a un consorzio di 3 cooperative che si occuperanno dei tre aspetti distintivi del progetto.

Potranno inoltre offrire servizi diversi sul territorio come lo **sfalcio del fieno, il personale stagionale per gli impianti di sci e lo sgombrò neve per pubblico e privati.**

La Provincia Autonoma Di Trento.

E' l'attuale proprietaria della struttura potrebbe fornire un prezioso ruolo di consulenza creando rete con esperti e consulenti sui vari aspetti del progetto.

Slow Food

E' l'associazione più qualificata in assoluto per dare una consulenza seria e professionale per l'aspetto enogastronomico, un 'eventuale collaborazione o l'ingresso nella propria rete è garanzia certa di qualità sia del prodotto ma anche del turismo che usufruirà del nostro servizio.

I fornitori: Verranno selezionati tra le ditte locali che emergono per eco-compatibilità in un'area massima di 40Km dal maso in pieno rispetto delle linee guida del design sistemico, (sviluppare un modello differente di economia attiva, in un contesto rigorosamente locale, una rete di relazioni per trasformare gli output di un sistema produttivo in una risorsa per un altro: una collaborazione virtuosa tra processi produttivi e il sistema dei regni naturali, il contesto territoriale la comunità.)

Questo per garantire la migliore qualità dei prodotti e dei servizi cercando di favorire le piccole aziende a gestione familiare. Le stesse verranno coinvolte in momenti didattici con i clienti in collaborazione col maso e con una enfasi particolare per l'orientamento e la sensibilizzazione dei bambini ed adolescenti su ambiente, natura, "storia raccontata" dagli anziani e sulla coltura dei piccoli frutti.

I target di clienti: la clientela sarà composta in maggior percentuale da **sportivi** attirati dalle molteplici attività che si possono svolgere negli immediati paraggi della struttura (dalla pista ciclabile, alle palestre di roccia, alla struttura sportiva per il trekking già esistenti, si potrà inoltre sviluppare un'area per altri sport quali: equiturismo, tiro con l'arco. Un secondo target importante potrebbe configurarsi in un turista (famiglia o piccole comitive) che ha maturato un **rapporto identitario con la natura** come regno naturale rispetto alla quale non si pone in termini consumistici ma ne assume le caratteristiche sistemiche per rispettarle e fruirle in un rapporto capace di generare equilibri nuovi e vitali per fronteggiare il disagio del vivere. Un obiettivo importante della gestione sarà coinvolgere i clienti in

momenti formativi, dando loro l'opportunità di entrare attivamente nelle attività e nella storia del maso .

Con quale sistema di offerta complessivo

- 1) Ristorazione.
- 2) Alloggio a mezza o pensione intera per singoli e per gruppi
- 3) Ospitare corsi di formazione, meeting aziendali, consigli di amministrazione, riunioni politiche.
- 4) Vendere i prodotti dell'attività agricola locale
- 5) Realizzare attività formative su temi tecnici per adulti
- 6) Realizzare attività di orientamento e sensibilizzazione per bambini e adolescenti sul tema dell'ambiente e della natura anche in collaborazione con le scuole.
- 7) Realizzare attività sportive e didattiche per persone diversamente abili.

Quando

La **prima fase** sarà una fase preparatoria: saranno messi in contatto tutti gli attori, definite le competenze dei singoli, data visibilità allo stesso tramite la Provincia Autonoma di Trento e si procederà alla redazione del business plan con le evidenze necessarie. La struttura generale del business plan sarà la seguente:

- descrizione delle caratteristiche dell'idea progetto
- descrizione dei principali aspetti del target
- descrizione del sistema complessivo di offerta: il territorio, i prodotti, la partecipazione dei clienti e degli altri attori
- struttura del budget e previsione dei costi fissi e del fatturato (numero di coperti medi giornalieri e di pernottamenti) a pareggio
- organizzazione del lavoro e processi organizzativi interni
- funzione di controllo della gestione

La **seconda fase** sarà dedicata al reclutamento del personale per il reinserimento lavorativo .;

La **terza fase** vedrà l'avvio dell'attività e il controllo della gestione mirato a definire le eventuali azioni correttive sugli esiti dell'esperienza dei primi 6 mesi di gestione.

Conclusioni

L'integrazione del progetto cooperativo trentino, tra i primi in Europa per efficacia sociale ed economica, con l'offerta turistica provinciale (enogastronomia ottima e Dolomiti patrimonio dell'Umanità) potrebbe garantire a questo progetto quella cultura necessaria a facilitarne la realizzazione di un nuovo sistema di gestione del territorio e delle competenze, simile ad altri per i servizi erogati (pernottamento e ristorazione), ma unico per l'aspetto sociale che riguarda la forza lavoro. Replicando sul territorio realtà simili si tutelerà non solo il territorio fisico ma anche le sue tradizioni e quindi i suoi abitanti.

Progettare e realizzare questa esperienza a livello sperimentale in collaborazione con l'agenzia del lavoro porterebbe un ulteriore mattone all'esperienza della Provincia Autonoma di Trento nell'intervento di integrazione sociale e di sviluppo economico, un insieme di know how da mettere a disposizione delle altre realtà italiane come buone prassi di azione sociale nell'utilizzo rispettoso dell'ambiente.

L'occupazione creata dalle tre caratteristiche del progetto

- 1) Sociale
- 2) Ricettiva offerta e clientela
- 3) Agricolo forestale

Gli obiettivi diretti del sociale .

AZIONE1 Creare opportunità lavorative per operatori ed utenti tramite il lavoro.

1°squadra per la manutenzione dei sentieri e degli esterni.	1 operatore 5 utenti
2° squadra per l'azienda agricola.	1 operatore 3 utenti
3° squadra per la struttura ricettiva	3 operatore 3 utenti

Tutti gli utenti saranno assunti con contratti stagionali per poterne valutare l' effettiva capacità di reinserimento lavorativo.

La squadra destinata alla manutenzione dei sentieri sarà se possibile con contratto progettone sociale.

AZIONE2 Creare opportunità lavorative per operatori e utenti tramite la formazione. (ma questa è formazione per gli operatori stagionali e per i clienti insieme?)

Corso di formazione per l'utilizzo della motosega.	1° 2° squadra
Corso di formazione sulla sicurezza.	Tutti
Corso su come relazionarsi con i turisti.	Tutti
Corso sulle erbe aromatiche e il loro utilizzo.	2° 3° squadra
Corso di inglese turistico.	3°squadra

Consolidare il dialogo con l'agenzia del lavoro locale.

Avviare un dialogo costante con gli imprenditori dei settori interessati.

Creare un marchio di qualità sociale da esporre nelle aziende virtuose che assumono il personale disagiato.(Se questo fosse riconosciuto dalla rete Slow Food vi sarebbe un back on di immagine per le aziende stesse a livello nazionale)

2) La caratteristica ricettiva, le attività offerte e i target di clienti

Le principali attività offerte

1) Ristorazione. Il pacchetto di offerta si caratterizza per una ottima qualità che nel caso del ristorante significa creare un menù che mantenga la tradizione di sapori e di profumi di stagione e dialoghi costantemente con la fantasia della cucina moderna

A titolo di esempio, un menù potrebbe essere:

-Antipasto: Involtini di bresaola e ricotta agli spinaci selvatici, strudel al broccolo di torbole.

-Primo piatto asciutto: Tagliatelle ai porcini con scaglie di asiago stravecchio e noci tostate.

-Primo piatto in brodo: Trippe in brodo su crostoni di pane di castagne.

-Secondo piatto di carne: Stinco di maiale affogato con salsa di Rebo e lamponi con polenta di patate e rape.

-Dolce: Tiramisù scomposto con petali di rosa canina, salsa di susina e biscotto al VinSanto.

2) Alloggio a mezza o pensione intera per singoli e per gruppi

3) Ospitare corsi di formazione, meeting aziendali, consigli di amministrazione, riunioni politiche.

4) Vendere i prodotti dell'attività agricola locale

5) Realizzare attività formative su temi tecnico sportivi per adulti

6) Realizzare attività di orientamento e sensibilizzazione per bambini e adolescenti sul tema dell'ambiente e della natura anche in collaborazione con le scuole.

7) Tutelare il territorio con una presenza costante e precisa negli interventi, gestendo mezzi e risorse già presenti, mirando alla diminuzione degli sprechi.

Le attività secondarie offerte

1) Il noleggio della struttura come set per pubblicità, film ecc.

Identificazione della clientela

La particolare posizione della struttura garantisce la presenza di diverse tipologie di clienti Rocciatori, ciclisti, escursionisti, turismo equestre, scuole ma anche persone in cerca di una zona assolutamente tranquilla per passare dei periodi di decompressione.

Rocciatori



Bisogni: target interessato ad avere un punto d'appoggio logistico economico ma accogliente.

Concorrenti: molte sono le strutture in competizione. La numerosissima presenza di arrampicate ha favorito il sorgere di numerose strutture dedicate.

Vincoli: mantenere il giusto equilibrio qualità prezzo senza dover svendere i servizi offerti.

Azioni finanziabili: la messa in sicurezza delle ferrate esistenti e lo sviluppo di nuove vie.

Organizzazione: verificare l'esistenza di una mappatura delle arrampicate e della sentieristica per raggiungerle. Contattare S.A.T. C.A.I. per eventuale promozione della struttura. Individuare i competitor diretti, calcolare i vantaggi per la struttura.

Redditività ed investimenti: si calolerà il prezzo in base all'offerta media S.A.T., le spese di promozione verranno distribuite al momento della stampa di depliant e libretti illustrativi.

Ciclisti



Bisogni: target interessato ad avere un punto d'appoggio logistico con specifiche capacità di ricovero e piccola manutenzione della bicicletta, economico ed accogliente.

Concorrenti: molte sono le strutture in competizione. Spesso i ciclisti presenti nella zona sono stranieri e viaggiano in camper o in tenda.

Vincoli: mantenere il giusto equilibrio qualità prezzo senza dover svendere i servizi offerti.

Azioni finanziabili: la creazione di una mini officina per la prima manutenzione delle bici circa 500 euro. Un corso di cross bike con istruttori nazionali 2500 euro circa più assicurazioni.

Organizzazione: verificare l'esistenza di una mappatura della sentieristica dedicata. Contattare le associazioni nazionali per promozioni e convenzioni.

Redditività e investimenti: vedi azioni finanziabili.

Turismo equestre



Bisogni: target interessato ad avere un punto d'appoggio accogliente, mediamente disposte a spendere di più rispetto agli altri segmenti di clientela.

Concorrenti: tutti le strutture ricettive della zona.

Vincoli: mantenere uno standard di qualità più alta rispetto agli altri target.

Azioni finanziabili: la creazione di un mini maneggio con un prato dedicato realizzato semplicemente per un primo ricovero anche solo giornaliero e l'acquisto di biada.

Redditività ed investimenti

Essendo un turismo di nicchia è spesso molto esigente ma anche molto redditizio, creare un percorso a cavallo magari legato a l'enogastronomia in accordo con gli altri attori e animatori del territorio sarebbe l'ideale.

L'investimento previsto il prezzo di realizzazione del box più la staccionata realizzata con legno del luogo.

Le scuole

Si potrà avviare un percorso formativo con le scuole per tutte le attività sportive prima elencate. Sarà poi possibile avviare momenti didattici legati all'azienda agricola alla natura e all'ambiente.

I pregi: essendo la struttura molto piccola consentirà un rapporto familiare con le classi.

I difetti: per lo stesso motivo bisognerà cercare di posizionare i corsi senza che si sovrappongano con i momenti di massima attività turistica.

Le famiglie e le comitive in cerca di tranquillità e di escursioni in montagna

Bisogni: target interessato a vivere una esperienza socialmente aggregante ed in armonia con l'ambiente imparando a conoscere la natura ed i comportamenti degli esseri viventi in un ambiente sobrio ed essenziale.

Concorrenti: tutte le imprese ricettive della zona.

Vincoli: mantenere uno standard di qualità più alta rispetto agli altri concorrenti

Azioni finanziabili: tutti i corsi di formazione a loro destinati e per i bambini in specifico

Redditività ed investimenti: in fase di avviamento è difficile poter calcolare l'indice di redditività.

L'allevamento

Non è da escludere la possibilità di un piccolo allevamento di **pecore Villnosser Brillenschaf** Come altre razze che contano meno di 3 mila capi sopravvissuti, è riconosciuta dalla UE come razza in via di estinzione. Oggi gli allevamenti custodi sono circa un'ottantina, ciascuno con poche decine di capi allevati con grande passione, in particolare nella Val di Funes. La sua carne è di grande qualità, grazie all'alimentazione naturale, fondata sull'erba dei pascoli e sui fieni locali, con solo una piccola percentuale di cereali (mais, avena, crusca). Dalla metà di maggio fino alla metà di settembre le pecore della valle sono tutte quante riunite insieme nell'alpeggio Ochsengarten, a 1950 metri di altitudine, dove un pastore si occupa di un gregge di oltre 600 pecore, poi scendono a valle e brucano l'erba dei prati fino a quando non arriva il freddo e sono quindi ricoverate nella stalle per tutto l'inverno. Un gruppo di tre amici, due ristoratori e un commerciante, riuniti nella società Furchetta, raccoglie settimanalmente gli agnelli dagli allevatori, si occupa della macellazione e della distribuzione, soprattutto ai ristoranti e, insieme ad un norcino di Varna, Amort Werner, sta sperimentando anche una produzione di salumi. Il Presidio si propone di riportare questa razza a una maggiore consistenza, grazie alla valorizzazione delle sue carni sul mercato, e di trasformare la pecora villnösser in una risorsa per un territorio alpino di grande bellezza dal sito Slow Food.

Di pecore di razza fiemmesa Tingola ne esistono ormai solo 80 capi in tutto il Trentino. Il nome "tingola" deriva dal soprannome di uno dei suoi ultimi allevatori, "El tingol", originario di Cavalese ma trasferitosi poi a Bellamonte. Le informazioni sulle origini più

antiche della razza sono scarse. Testimonianze dirette riferiscono di pecore allevate sin dai primi anni del '900 in Val di Fiemme e Val di Fassa con caratteristiche simili alla Kärntner Brillenschaf, a sua volta simile alla Villnösser Schaf, altrimenti detta "pecora di Lamon". Dal punto di vista delle caratteristiche di razza, la pecora fiemmesa è un animale di taglia media. La testa è senza corna sia nei maschi che nelle femmine, è macchiata di nero e le orecchie sono lunghe e pendenti. Il mantello è bianco con macchie scure più o meno diffuse nella testa e negli arti. Il vello è di qualità piuttosto grossolana e ricopre tutto il corpo e la parte superiore degli arti. La "tingola" è adatta a lunghi periodi di alpeggio, in quanto il fitto vello ne consente l'adattamento alle basse temperature. Il maschio produce in media 5 Kg/anno di lana sudicia in due tose, la femmina ne produce 4 Kg. Da molto tempo la lana non rappresenta più una vera produzione e l'allevamento è principalmente indirizzato verso la produzione di carne, in particolare quella d'agnello. La produzione di latte è destinata solamente all'alimentazione della prole. Il sistema di allevamento prevede piccoli greggi (circa 1 maschio per 15 pecore). Attualmente si stima una presenza di circa 70 pecore "fiemmesi – tingole" nel territorio provinciale. Considerata l'importanza della salvaguardia della razza anche ai fini della conservazione del patrimonio genetico-culturale, la Provincia autonoma di Trento ha previsto un premio agli allevatori (dal sito [Trentino Agricoltura](#)).

Si sono prese in considerazione progetti di impianti relativamente poco costosi e finanziabili dai contributi europei.

Le fasi di avviamento della parte agricola

- 1) Valutazione portate d'acqua ed eventuale realizzazione cisterna piovana
- 2) bonifica dei terreni e loro concimazione
- 3) preparazione degli impianti
- 4) messa a dimora delle colture scelte
- 5) fase di mantenimento
- 6) raccolta
- 7) lavorazione dei sottoprodotti
- 8) vendita

Fase 1: Azione 1 verificare possibilità contributo per realizzazione cisterna.

Fase 2 : Azione 1 FINANZIABILE muretti e recinzioni realizzati secondo i parametri guida della Provincia nella guida "Recinzioni Tradizionali del Trentino".

Fase 2 : Azione 2 FINANZIABILE spese per la concimazione con caratteristiche bio es. utilizzo piante leguminose.

Fase 2 : Azione 3 acquisto motocoltivatore con mini fresa da terreno.(VEDI ANCHE FASE 6)

Fase 3 : Azione 1 FINANZIABILE realizzazione degli impianti secondo parametri bio (no CLS o materiali plastici per pacciamatura) su sostegno naturale.

Fase 4 : Azione 1 FINANZIABILE acquisto piante e sementi secondo le linee guida del P.S.R.

Fase 5 : Azione 1 valutazione di avversità naturali non previste.

Fase 6 : Azione 1 FINANZIABILE l'acquisto di un motocoltivatore con rimorchio.

Fase 7 : Azione 1 FINANZIABILE L'acquisto di macchinari per il confezionamento sia a freddo tramite confezionamento in plastica che a caldo per il confezionamento in vaso.

Fase 8 : Azione 1 Vendita diretta al pubblico e conferimento ai mercati bio di zona non oltre i 40 km.

N.B. IL PERSONALE IMPEGNATO IN QUESTA FASE DOVRA' ESSERE IN
INSERIMENTO LAVORATIVO

