

SINTESI TAVOLI DI LAVORO

3° INFO DAY - ASCOLI PICENO 14 LUGLIO 2016



INFO DAY 14 LUGLIO

C/O Scuola di Architettura e Design,
Università di Camerino sede di Sant'Angelo Magno,
viale della Rimembranza, Ascoli Piceno

Programma

- Ore 10.30 > Accoglienza e registrazione
- Ore 11.00 > La misura 16.1 del PSR Marche
- Ore 11.10 > Il progetto Innovamarche di ASSAM
- Ore 11.20 > L'esperienza del GAL e l'innovazione
- Ore 11.30 > La Piattaforma per l'Innovazione
- Ore 11.40 > Casi studio imprese innovatrici
- Ore 12.40 > Pausa colazione**
- Ore 14.00 > Open space technology: suddivisione in gruppi
- Ore 15.30 > Instant Report
- Ore 16.00 > Conclusioni della Vicepresidente della Regione

Marche, **Anna Casini**

TEMATICHE DEL TAVOLO	ESIGENZE D'AMBITO DISCUSSE	IDEE E SPUNTI DI INNOVAZIONE EMERSI
<p>TAVOLO 1 “Conoscenza e condivisione”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovazione e trasferimento tecnologico: strumenti ICT • Welfare nelle aree rurali • Fertilizzazione suolo • Irrigazione suolo • Recupero e valorizzazione colture tradizionali e specie autoctone in un’ottica di mercato internazionale • Comunicazione al grande pubblico • Comunicazione e cooperazione tra agricoltori e produttori • Diversificazione dell’azienda agricola • Aumento/creazione delle competenze • Qualità e rintracciabilità della filiera • Sperimentazioni mirate in agriturismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Digitalizzazione risorse locali per la promozione di prodotto e del territorio • Riuso scarti agricoli in un’ottica di sostenibilità e informazione al consumatore • Recupero specie autoctone e creazione filiere dedicate (es. canapa) • Miglioramento sostenibilità ambientale attraverso nuove tecnologie, riduzione irrigazione e concimazione azotata • Definizione di percorsi turistici esperienziali legati ai prodotti del territorio e alla preparazioni tradizionali • Migliorare la comunicazione della qualità e della qualità nutrizionale dei prodotti agricoli al grande pubblico e ad un pubblico mirato (es. anziani, bambini...) • Creazione centri di sperimentazione e divulgazione di tecnologie innovative • Formazione per migliorare cultura di impresa • Miglioramento della cooperazione tra produttori, operatori e tecnici del settore • Utilizzo ICT per condivisione conoscenza • Creazione laboratori culturali per il recupero di tecniche tradizionali
<p>TAVOLO 2 “Salute e nutrizione”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovazione e trasferimento tecnologico: strumenti ICT • Qualità delle materie prime • Caratteristiche nutrizionali e target group • Nuove coltivazioni e recupero coltivazioni tradizionali • Collaborazione industria e agricoltura • Sostenibilità ambientale • Informazione e comunicazione • Collaborazione tra istituzioni, mondo della ricerca e imprese 	<ul style="list-style-type: none"> • Miglioramento qualità dei prodotti somministrati nelle mense • Sviluppo/rafforzamento della collaborazione tra tutti gli attori della filiera, le autorità di controllo della sicurezza alimentare, gli educatori ed i consumatori • Miglioramento dell’informazione al consumatore attraverso campagne educative mirate per un consumo consapevole • Introduzione della figura dell’educatore alimentare nelle scuole • Incrementare la produzione di cibi funzionali • Sviluppo di prodotti per la terza età • Introduzione/recupero di coltivazioni (es. pastinaca, grani antichi) • Creazione del “condominio rurale” come strumento di coinvolgimento produttore-consumatore
<p>TAVOLI 3 “Distribuzione”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovazione e trasferimento tecnologico: strumenti ICT • Qualità • Comunicazione e brokerage • Collaborazione con istituzioni • Formazione degli operatori 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione di nuovi modelli di impresa (es. best practices già applicate in altre realtà) per rispondere alle sfide di sostenibilità e alle nuove esigenze dei consumatori • Introduzione di nuovi prodotti orientati al consumatore • Valorizzazione del binomio tradizione/innovazione

		<ul style="list-style-type: none"> • Promozione partenariato pubblico-privato • Creazione centro servizi unificato per migliorare la comunicazione della qualità e l'integrazione di impresa • Creazione della figura del broker che faciliti l'intermediazione • Costituzione piattaforma e-commerce • Sfruttamento maggiore dei canali istituzionali per comunicazione e visibilità • Costituzione di una piattaforma regionale per garantire la visibilità dei prodotti al consumatore
<p style="text-align: center;">TAVOLO 4 “Produzione animale e vegetale”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovazione e trasferimento tecnologico: strumenti ICT • Catena del valore • Accesso a nuovi mercati • Sostenibilità ambientale e tecniche a basso impatto • Agricoltura biologica e sostenibilità economica • Benessere animale • Qualità e tracciabilità delle produzioni • Gestione aziendale • Aggregazione di imprese • Formazione degli operatori • Informazione al consumatore 	<ul style="list-style-type: none"> • Introduzione di nuovi modelli di impresa per la valorizzazione economica del prodotto • Sviluppo software regionale per la gestione dei dati aziendali (es. allevamento e olivicoltura) • Aumento/creazione delle competenze • Impiego tecniche a basso impatto ambientale • Sviluppo di un sistema di “baratto” tra imprese agricole • Potenziamento della collaborazione tra gli attori della filiera • Costituzione di un team di esperti (es. tecnici di agenzie servizi preposte come ASSAM Marche) che si rechino nelle aziende per fornire supporto nella gestione dell’uliveto
<p style="text-align: center;">TAVOLO 5 “Trasformazione”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovazione e trasferimento tecnologico: strumenti ICT • Conoscenza e condivisione dell'innovazione tra gli attori • Formazione • Riduzione degli sprechi e riutilizzo scarti agricoli • Educazione e comunicazione • Ricerca per diversificazione • Sostenibilità ambientale 	<ul style="list-style-type: none"> • Trasformazione della canapa • Miglioramento del packaging: pack dedicati a target group specifici (es. anziani), compostabili/biodegradabili e che valorizzino la tipicità del prodotto • Diffusione della tecnologia wi-fi • Miglioramento social acceptance e promozione dei prodotti attraverso la comunicazione • Formazione degli imprenditori su strumenti di promozione e comunicazione • Introduzione in azienda di figure professionali quali designer, nutrizionista, esperto di comunicazione e media, sociologo • Sviluppo di sistemi di trasformazione itineranti per condivisione dell'innovazione) • Sviluppo ricerca mirata alla differenziazione microbiologia e sensoriale dei prodotti • Riutilizzo scarti (es-polpa di oliva) e scarti agro-alimentari per lo sviluppo di nuovi prodotti