

Relazione sulle attività 2024

Frantoio del Parco Cooperativa Agricola

Mandataria capogruppo del raggruppamento temporaneo di imprese

Progetto Sviluppo Alberese

La presente relazione descrive le principali attività promosse nel 2024 dalla Cooperativa Agricola Frantoio del Parco nel suo ruolo di mandataria capogruppo del raggruppamento temporaneo di imprese, insieme alla cooperativa sociale Chico Mendes e Legambiente, denominato "Progetto Sviluppo Alberese" nell'ambito della concessione dei terreni ad oliveto e del frantoio di proprietà di Ente Terre Regionali Toscane, in località di Alberese e Rispecchia (Enaoli), stipulata nell'ottobre 2016.

Nel 2024 il Progetto ha consolidato la sua capacità operativa ed ha ottenuto risultati significativi in linea con le linee strategiche e gli obiettivi di sviluppo prefissati.

Indice relazione (1 A Parte Cooperativa Agricola e Chico Mendes)

1. Cooperativa agricola / Attività agronomica e di trasformazione
2. Lavori negli uliveti
3. Lavori in frantoio e attrezzature
4. Raccolta olive
5. Altre attività
6. Sviluppo commerciale/ Attività Chico Mendes e Garabombo

1. Cooperativa agricola

Nel 2024 la Cooperativa Frantoio del Parco ha sostanzialmente mantenuto la compagine sociale del 2023 intensificando l'attività con i propri soci con cui collabora su varie iniziative, fornisce e riceve servizi come nello spirito del suo statuto. Il socio della Cooperativa Frantoio e Componente dell'Ati, Chico Mendes, ha mantenuto un forte sostegno.

La direzione operativa è affidata ad Antonio Luccisano, cui riportano Cristina Olivero, Responsabile Amministrativa, Cinque Maria Grazia responsabile commerciale ed Alessandro Borioni, Capo operaio.

2. Lavori negli uliveti

Durante tutto il 2024, si è proceduto alla potatura della maggior parte della collina ENAOLI, della zona Intensivo e della contrada Vergheria.

Si è proceduto come di consueto alla normale gestione degli uliveti e alla manutenzione (trinciatura e pulizia) delle zone già rese accessibili dagli interventi precedenti.

Lavorazione del terreno e la cura delle piante secondo le prassi del BIO.

3. Lavori in frantoio e attrezzature

L'impianto di frangitura, grazie alla tecnologia 4.0, sviluppa processi di lavorazione di ultima generazione e controlli digitali di tutto il ciclo. Il coordinamento dei processi tramite gestionale permette l'interconnessione di ogni fase di lavorazione, il controllo digitale delle temperature e dei tempi di lavorazione consente di mantenere intatte tutte le proprietà nutritive e organolettiche delle nostre cultivar.

Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e aderire ad un modello di economia circolare, il nostro frantoio è dotato di un separatore di nocciolino, un combustibile naturale ad alto potere calorifico.

4. Raccolta olive

La stagione 2024 è in linea con le aspettative a differenza dei tre anni precedenti in cui la siccità ha gravemente compromesso la nostra crescita.

La raccolta delle olive ha mostrato una distribuzione omogenea su tutta la concessione.

La quantità di olio prodotta è stata di circa 23.000kg, di cui come consueto una parte certificata IGP. La restante parte, per nostra scelta commerciale, è rimasta atta a divenire.

Tutta la produzione è stata molita nel Frantoio Enaoli in concessione.

Aumentato il numero di piccoli produttori del territorio vicino che usufruiscono del servizio di molitura conto terzi.

Il nuovo impianto di frangitura, ottimizzando i tempi e garantendo l'alta qualità del prodotto, ha confermato l'apprezzamento da parte del territorio.

5. Altre attività

1.1 Progetto R-Accolti

Il Frantoio del Parco ha ottenuto il finanziamento attraverso il bando PSR 2014-2020 - Misura 16.9 - Annualità 2022, finalizzato alla diversificazione delle attività agricole in ambiti quali l'assistenza sanitaria, l'integrazione sociale, l'agricoltura sostenuta dalla comunità e l'educazione ambientale e alimentare. Questo sostegno ha permesso l'avvio del progetto R-ACCOLTI.

Il progetto è realizzato in collaborazione con:

- Coltibio - Cooperativa agricola e sociale
- Chico Mendes per la cooperazione ETS

Obiettivi del progetto:

1. Favorire l'inclusione sociale e lavorativa di persone in condizione di svantaggio, in particolare migranti e richiedenti asilo, attraverso percorsi formativi in agricoltura per lo sviluppo di abilità pratiche.
2. Migliorare le condizioni di salute e le funzioni sociali di persone con disturbi mentali, tramite percorsi di onoterapia.
3. Tutela e conservazione del patrimonio ambientale e della biodiversità del Parco Naturale della Maremma, con benefici per il territorio e la comunità, attraverso il recupero di zone agricole abbandonate per finalità produttive. Questo viene realizzato con il coinvolgimento di persone svantaggiate nel processo di formazione e inserimento lavorativo.
4. Promuovere l'innovazione attraverso il rafforzamento della cooperazione tra le aziende agricole, il settore pubblico e il privato sociale.

Nei primi mesi di avvio, sono state dedicate attività di programmazione dei tirocini, redazione della convenzione con il Centro per l'Impiego di Grosseto, selezione del primo gruppo di tirocinanti e gestione delle attività di accoglienza.

La convenzione coinvolge tre soggetti:

- Agenzia Regionale Toscana per l'Impiego (A.R.T.I.) – Settore Servizi per il Lavoro di Grosseto e Livorno (ente pubblico)
- Azienda Agricola Il Frantoio del Parco (impresa partner, ente ospitante)
- Associazione Chico Mendes.

Dettagli delle fasi di tirocinio:

Fase 1: Iniziata il 20 febbraio e conclusa il 20 maggio, per un totale di 3 mesi e 294 ore (4 giorni a settimana, 6 ore al giorno). I piani formativi di tirocinio sono stati sottoscritti il 13 febbraio 2024, coinvolgendo 9 migranti.

Fase 2: Iniziata il 10 ottobre e conclusa il 31 dicembre, con la stessa durata e numero di ore della fase precedente. I piani formativi sono stati sottoscritti il 8 ottobre 2024, sempre per 9 migranti.

I tirocini sono stati finalizzati a sviluppare competenze specifiche in vari ambiti:

- Tecnico per la gestione dell'oliveto e del frantoio
- Addetto alla conduzione di macchine motrici e operatrici
- Addetto alle operazioni di confezionamento e imballaggio dei prodotti

Ogni tirocinante ha avuto un tutor, selezionato tra i dipendenti a tempo indeterminato del Frantoio, per garantire supporto continuo durante il percorso formativo. I tutor hanno seguito da vicino le attività quotidiane, offrendo formazione pratica e assistenza nella risoluzione di eventuali difficoltà. Sono stati scelti in base alle loro competenze specifiche nei vari ambiti del frantoio.

A ciascun tirocinante è stato garantito un rimborso mensile di 600 euro, con copertura delle spese di vitto e alloggio, quando necessario.

Particolare attenzione è stata riservata alla gestione sostenibile degli uliveti, con formazione su tecniche di potatura per ottimizzare la produzione e sull'identificazione del momento ottimale per la raccolta, considerando la maturazione delle olive e le condizioni climatiche. I partecipanti hanno acquisito competenze nella manutenzione e nell'uso sicuro delle attrezzature agricole, nonché nella preparazione del prodotto per il successivo trattamento nel frantoio.

Questo approccio integrato ha permesso ai beneficiari di comprendere l'intero ciclo produttivo, migliorando non solo le loro competenze tecniche, ma anche la consapevolezza delle dinamiche di sostenibilità e qualità che caratterizzano il Frantoio del Parco.

Il clima familiare del Frantoio ha facilitato l'inserimento dei tirocinanti, che hanno creato solide relazioni con lo staff e sono stati accolti nelle strutture convenzionate. Inizialmente, le differenze linguistiche hanno rappresentato una difficoltà, ma grazie alla volontà di tutti di creare un ambiente collaborativo, il problema è stato superato. La ricchezza e la coesistenza di culture diverse è stata una risorsa preziosa, in linea con l'impegno sociale del Frantoio, che promuove sia la sostenibilità economica che sociale.

A fronte del buon esito del tirocinio sono emerse due figure potenziali e con capacità di apprendimento, forza di volontà. Pertanto abbiamo deciso di assumerli con contratto agricolo inizialmente fino al 31.12.24 e successivamente prolungarlo anche nel 2025.

5. Altre attività

1.2 Attività commerciali/eventi

La partecipazione ai concorsi ha rappresentato un'attività fondamentale per la valorizzazione e la promozione dei nostri prodotti. I nostri oli si distinguono per l'eccellenza riconosciuta in prestigiosi concorsi internazionali che celebrano l'olio d'oliva di alta qualità. In particolare:

Villa Granducale ha vinto il NYIOOC Gold Award.

L'olio aromatizzato al limone ha ottenuto la medaglia d'oro al JOOP 2024.

Il tartufo bianco ha ricevuto la medaglia d'argento al JOOP 2024.

L'Anatolian IOOC ha premiato Villa Granducale e Canto XIII e l'aromatizzato al peperoncino con il Silver Medal e l'olio aromatizzato al limone con il Gold Medal.

EVO IOOC ha premiato Villa Granducale e Canto XIII con Gold Medal.

Abbiamo partecipato anche a eventi di rilievo per il settore, tra cui Evoluzione, un progetto di promozione dell'olio evo di qualità, tenutosi a Roma, presso il Museo MAXXI, che ha coinvolto produttori e operatori del settore alimentare.

Nel gennaio 2024, abbiamo preso parte a un evento B2B a Milano, promosso da Equo Garantito, incentrato sulle pratiche commerciali etiche e sostenibili.

A marzo 2024, abbiamo partecipato alla fiera e organizzato il dibattito "L'olio gusto" a Fa' la Cosa Giusta, la più grande fiera italiana dedicata ai temi della sostenibilità, con il contributo del Direttore di Terre Regionali Toscane, Giovanni Sordi, il dottor Antonio Lauro, Capo panel e Presidente del concorso EVO IOOC Italy, e la partecipazione di Duccio Facchini in veste di moderatore.

A luglio 2024 è stato organizzato un evento di divulgazione per operatori e buyer del commercio equo e solidale, con un meeting presso la Villa Granducale e una visita nel Parco della Maremma, seguita da una degustazione dei nostri prodotti.

Per rafforzare il legame con i soci, sono stati organizzati due giorni di visite guidate per scoprire il percorso di recupero degli uliveti, la lavorazione dell'olio e le pratiche equosostenibili. Durante queste visite, sono stati proposti momenti di degustazione dei nostri oli, inclusi i nuovi aromatizzati.

La promozione del nostro olio ha visto anche la presenza in "L'ARGENTARIO - Un promontorio che è quasi un'isola nella magia della Maremma Toscana", un servizio dedicato nel settimanale Sette - Il Settimanale del Corriere della Sera, e in altre pubblicazioni, tra cui Maremma Magazine, con uno speciale sull'olio toscano.

Prosegue la nostra adesione al sistema certificato di garanzia di Equo Garantito, che monitora le attività delle organizzazioni di Commercio Equo e Solidale, in linea con gli standard internazionali del Fair Trade.

Nel settore educativo, abbiamo proposto laboratori didattici nelle scuole primarie di Grosseto e provincia. I percorsi, dedicati al mondo dell'oliva, sono stati realizzati per diverse scuole, inclusa la Scuola dell'infanzia "La Fattoria del Piccoli" e l'Asilo Nido di Fonteblanda, con attività pratiche che hanno coinvolto anche il progetto educativo "L'Armonica".

La partnership con Chicomendes e Altromercato ha permesso una forte attività promozionale online e tramite newsletter, supportando il nostro prodotto. Inoltre, abbiamo partecipato all'Eco Natale di Legambiente, donando olio da inserire in cesti natalizi destinati alla raccolta pubblica.

Con queste attività, continuiamo a promuovere l'olio di qualità e a sostenere una filiera equa e sostenibile, consolidando il nostro impegno verso la valorizzazione dei prodotti locali e la tutela dell'ambiente.

6. Sviluppo commerciale / Attività Chico Mendes e Garabombo

Per espandere la nostra rete commerciale, abbiamo ampliato la copertura del territorio sia in Italia che all'estero, con l'inserimento di nuovi agenti di commercio. Dopo il successo ottenuto in Polonia, stiamo avviando un progetto anche in Belgio, con l'intenzione di far conoscere ulteriormente i nostri prodotti a un pubblico internazionale.

Abbiamo sviluppato due nuovi prodotti aromatizzati, che rappresentano uno dei principali driver della nostra crescita commerciale, l'olio aromatizzato all'origano e all'olio aromatizzato alla salvia, che arricchiscono la nostra linea e rispondono alla crescente domanda della gamma completa.

Le attività commerciali in loco continuano a riscuotere ottimi risultati, con lo spaccio del Frantoio, i negozi locali e il settore della ristorazione che vedono un costante successo. L'olio Frantoio del Parco si conferma un prodotto di richiamo per turisti e clienti affezionati, mantenendo un forte legame con la qualità e la tradizione. La presenza dei nostri prodotti presso i migliori ristoranti del territorio ha ulteriormente rafforzato e generato un flusso costante di acquirenti nei negozi.

Sono stati realizzati nuovi materiali pubblicitari, tra cui un dépliant per i consumatori (disponibile in italiano e inglese), banner da mettere nei negozi e l'ampliamento con i nostri prodotti del folder aziendale, ci hanno permesso di trasmettere al meglio la qualità del prodotto e la nostra filosofia aziendale.

La cooperativa continua a collaborare attivamente con il marchio Parco della Maremma, riportando il logo sulle confezioni.

In parallelo, la collaborazione con il circuito Altromercato si è stabilizzata con tre campagne di prenotazione mirate che hanno portato l'olio del Parco nelle maggiori cooperative del commercio equo, anche grazie alla presenza nel nostro prodotto nell'HUB di Altromercato, un polo logistico che centralizza i magazzini e la distribuzione di prodotti provenienti da diverse realtà del commercio equo, etico e sostenibile.

Nel periodo dal 1° novembre al 6 gennaio, abbiamo dedicato un'isola promozionale permanente presso il Banco di Garabombo di Chico Mendes e Radio Popolare, oltre a una nuova area a Carroponate – Sesto San Giovanni (MI), dove è stato allestito un mercatino di Natale equosolidale di Chico Mendes Altromercato, con la presenza dei nostri prodotti.

Prosegue il sostegno continuativo con attività promozionali attraverso i media, i social e sul sito ufficiale, www.chicomendes.it.