

PROGETTO
SELVATICO MA NON ANTIPATICO
La natura in tavola



Martina Bettoni
Barbara Carimati
Marta Casiraghi
Federico Marino
Elisabetta Perri

PROGETTO

SELVATICO MA NON ANTIPATICO

LA NATURA IN TAVOLA

1. Obiettivi e Contesto Sociale

Corbezzolo, Bardana, Robinia, Biancospino... La maggior parte delle persone, leggendo questi termini, fatica a capire di cosa si stia parlando. Anche nel caso lo capissero risulterebbe loro strano pensare di portare queste piante sulla propria tavola. Per aumentare la conoscenza generale di questi alimenti abbiamo pensato di realizzare un'area dedicata alla coltivazione di piante commestibili, caratteristiche del nostro paese. I percorsi didattici allestiti si svilupperanno in tre ambienti differenti: due coltivati (esterno e serra) e uno spazio adibito a laboratorio.

Questo progetto ha diversi fini:

- avvicinare i giovani (e non solo) alla natura attraverso la riscoperta di quelle specie vegetali che in passato erano usate e che oramai sono sempre meno sfruttate, recuperando quindi un apprezzamento a ciò che ci circonda.
- portare piante poco conosciute, ma molto diffuse sulla nostra tavola. Pensando alle generazioni passate l'alimentazione era diversa poiché venivano sfruttate anche piante commestibili che nella società attuale vengono ignorate.
- abbassare l'impatto ambientale. Con il nostro progetto si otterrebbe un aumento dell'offerta di prodotti alimentari a basso impatto ambientale, poiché verrebbero coltivate piante autoctone e non trattate con pesticidi o agenti chimici, dannosi per l'ambiente e la salute.
- aumentare la scelta alimentare. Inserendo nella dieta anche questi alimenti molte famiglie trarranno giovamento sia dal punto di vista della salute sia da quello economico.

Analizzando i dati attuali riguardanti lo spreco di cibo nella nostra società (inseriti nella tabella sottostante) capiamo che il rispetto verso ciò di cui ci nutriamo e verso la natura è calato, ed è proprio in questo contesto sociale che noi inseriamo la nostra proposta.

ITALIA	<ul style="list-style-type: none">• Giornalmente 4mila tonnellate di cibo vengono buttate• Annualmente 6 milioni di tonnellate vengono buttate• 1/3 della produzione italiana viene cestinata
CINA	16% del cibo viene cestinato
STATI UNITI	40% del cibo viene cestinato
SVEZIA	25% del cibo viene cestinato

Sviluppare questo tipo di proposta ha lo scopo di portare ad una riscoperta della cultura del cibo, cultura che la tradizione cerca di conservare ma che lo sviluppo dell'era moderna impedisce ogni giorno sempre di più.

Le serre didattiche esistenti offrono una selezione di piante abbastanza ampia. La nostra, invece, si focalizza solamente su piante destinate alla tavola, valorizzandole attraverso percorsi didattici e laboratori da noi sviluppati.

2. Attori e Ruoli

Il nostro gruppo ha deciso di costituire una società di tipo SRL, a seguito di un'attenta analisi dei rischi che comporta la fondazione di una tale associazione.

Il progetto è stato elaborato da un gruppo di 5 studenti del quarto anno del liceo scientifico "Niccolò Machiavelli" di Pioltello, sostenuti dalla professoressa Anna Cristina Baderna.

Abbiamo quindi suddiviso tra i membri del gruppo le cariche societarie di cui la nostra azienda avrà bisogno:

- | | |
|--------------------|--|
| → BARBARA CARIMATI | - responsabile generale dell'iniziativa |
| → MARTA CASIRAGHI | - responsabile operativo |
| → ELISABETTA PERRI | - responsabile marketing e pubblicità |
| → FEDERICO MARINO | - responsabile finanziario e responsabile acquisti e logistica |
| → MARTINA BETTONI | - responsabile risorse umane e responsabile delle vendite |

La direzione finanze si appoggerà ad un ufficio di commercialisti esterno.

Il capitale iniziale dell'azienda sarà formato attraverso:

- iniezione diretta di capitale proprio dei soci;
- finanziamenti a tasso agevolato e a fondo perduto tramite fondi europei, nazionali e regionali, quali, a titolo di esempio, la legge "Nuova Sabatini" e i finanziamenti di Finlombarda (FRIM FESR 2020);
- crowd funding
- business angels

Il progetto in oggetto riveste una finalità sociale legata al territorio e agli enti locali, in questo contesto si farà leva su associazioni volontarie presenti sul territorio, ad esempio il movimento della terza età, e sugli istituti di istruzione superiore con specificità rivolte al territorio e all'agro-alimentare. In questa direzione quindi si cercheranno anche collaborazioni dirette con i Comuni prossimi all'impianto.

Piano Della Comunicazione

Il progetto sarà promosso attraverso una serie di iniziative, quali:

- volantinaggio tradizionale e sponsorizzato;
- pieghevoli;
- manifesto;
- sito web;
- social networks;
- comunicati stampa ed articoli su quotidiani locali;
- sponsorizzazioni di "aiuto reciproco"

Il nostro progetto è rivolto principalmente ai giovani, ma anche a tutti coloro che desiderano riscoprire i veri valori della natura. Saranno presenti svariati percorsi didattici indirizzati a scolaresche, gruppi di ogni età e famiglie.

Questi gruppi trarranno beneficio dai suddetti percorsi da un punto di vista sociale, in quanto si amplierebbe la conoscenza di alcuni alimenti e aumenterebbe la loro consapevolezza di ciò che concerne l'alimentazione.

3. Descrizione e dimensionamento

La serra didattica sarà situata a circa 60km dalla città di Milano. Il luogo è stato selezionato a seguito di un'indagine di mercato che ha tenuto conto di diversi fattori, primo tra tutti il rapporto tra dimensione e prezzo del terreno. Le dimensioni del terreno saranno comprese tra i 15'000 e i 20'000 mq.

L'area sarà suddivisa in due ambienti distinti, interno ed esterno:

AREA INTERNA	AREA ESTERNA
→ Edificio suddiviso in: <ul style="list-style-type: none">▪ 3 aule per corsi teorici▪ 3 aule per laboratori didattici▪ 1 aula attrezzata a cucina▪ sala accoglienza▪ uffici per il personale▪ negozio di prodotti artigianali▪ toilette	→ arboreto <ul style="list-style-type: none">→ 2 serre→ zona piante non commestibili→ area pic-nic→ parcheggio

L'area sarà attrezzata con un sistema di raccolta di acqua piovana, che andrà a coprire parte del fabbisogno idrico dell'azienda. Il metodo di irrigazione sarà a goccia o microirrigazione, sistema che avrà un minore impatto ambientale (risparmio idrico) ed economico, nonché un risparmio di manodopera.

Il lavoro didattico proposto dalla nostra azienda si baserà su una serie di percorsi, mirati alla riscoperta delle piante commestibili. Questi saranno composti da visite guidate nelle serre e nell'arboreto, preceduti da una breve lezione teorica e seguiti da laboratori differenziati secondo l'età e la tipologia del gruppo.

Di seguito elencati i vari laboratori da noi proposti:

1. IN CUCINA CON LE PIANTE → corso per imparare ad utilizzare le piante selvatiche nella cucina di tutti i giorni. (Suggerito per adulti e famiglie)
2. I PROFUMI DELL'ARBORETO → ideato per riconoscere, attraverso il senso dell'olfatto, le diverse piante aromatiche.
3. SEMINA E TRAPIANTA → dedicato alla coltivazione e alla cura delle piante commestibili.
4. ORIENTEERING → verrà fornita una mappa del sito e, attraverso varie indicazioni, si procederà alla ricerca delle specie vegetali.
5. OCCHIO ALLA PIANTA → consiste nel riconoscere, con l'aiuto di supporti cartacei e\o elettronici, la tipologia della pianta (commestibile o velenosa), della quale il cliente si troverà ad analizzare i frutti, i fiori o le bacche; in seguito egli sarà tenuto a compilare una scheda riguardante le caratteristiche della suddetta pianta.
6. MODELLA LE PIANTE → bisognerà prendere le impronte di foglie e cortecce utilizzando la creta. (Suggerito per scuola primaria)
7. A MERENDA CON LA NATURA → il laboratorio consiste nel cucinare una merenda sana a base di fiori ed erbe, provenienti dalla nostra azienda, ed in seguito gustarla in compagnia.
8. RITORNO AL PASSATO → macinazione del grano secondo metodologie tipiche del passato.
9. PANE HOMEMADE → qui si procederà alla preparazione di pane fatto in casa.

Saranno proposte attività di TEAM BUILDING rivolte alle aziende e avremo la possibilità di concordare percorsi "ad hoc" con le scuole.

Le materie prime utili al fabbisogno aziendale (costruzione e mantenimento), quali sementi, concimi e materiale agricolo e didattico verranno acquisite da aziende agricole e negozi specializzati, prediligendo quelle aziende che si applicano nella coltura biologica.

4. Piano realizzativo

Si intende iniziare la realizzazione del progetto nel mese di Aprile 2015 in modo tale da rendere operativo il centro entro la fine del medesimo anno.

La concretizzazione del progetto seguirà tre fasi:

- 1° FASE: riguarda la parte edile del progetto, dunque acquisto del terreno e costruzione delle varie strutture.
- 2° FASE: periodo di piantagione, raccolta attrezzatura.
- 3° FASE: assunzione e formazione del personale seguita da una revisione finale.

Ogni fase comprende delle attività che si intende svolgere in un dato periodo temporale che a loro volta considereranno diversi fattori, come riportato di seguito.

FASE 1: costruttiva	FASE 2: preparativa	FASE 3: avviamento
→ Comprare il terreno <ul style="list-style-type: none"> • Ricerca del terreno, selezione del terreno, presa di contatto con il venditore, ricerca mutuo a copertura, verifiche notarili. 	→ Piantare alberi e piante <ul style="list-style-type: none"> • Selezionare i venditori, ricercare un architetto paesaggista, elaborare un progetto, procedere nella piantumazione del terreno. 	→ Ingaggio del personale <ul style="list-style-type: none"> • Programmare assicurazioni lavorative, preparare contratti di collaborazione, prendere contatti con associazioni volontarie e scuole, selezionare i volontari.
→ Costruire serre ed edifici <ul style="list-style-type: none"> • Ricerca di un architetto, elaborazione di un progetto, ricerca azienda edile, richiesta autorizzazioni, costruzione edifici, costruzione serre. 	→ Acquisto attrezzature e macchinari.	→ Incontri di formazione e di coordinamento <ul style="list-style-type: none"> • Corsi sulla sicurezza e sulle piante destinati alla formazione del personale, riunioni per organizzare i percorsi didattici e i laboratori, preparazione materiali per laboratori.
→ Installazione di un sistema di irrigazione		→ Promozione pubblicitaria

Saranno coinvolte diverse figure che ci aiuteranno nella costruzione e nell'acquisto delle attrezzature:

- 1° FASE →
- Azienda edile per la costruzione dell'edificio e delle serre.
 - Professionisti nell'installazione di sistemi di irrigazione.

- 3° FASE →
- Alcuni esperti del settore agroalimentare saranno invitati per incontri formativi del personale.

Sarà utile coinvolgere anche un notaio, un architetto ed un avvocato del lavoro e stipulare preventivamente un contratto con una cooperativa di giardinieri.

In prima persona ci occuperemo dell'acquisto delle attrezzature, dell'assunzione del personale, dell'aspetto pubblicitario e della semina delle piante.

Come anticipato nel punto "Attori e Ruoli" faremo leva su associazioni volontarie, in particolare il movimento della terza età, per la gestione e presentazione dei diversi percorsi. Ci appoggeremo a due aziende esterne, una di giardinaggio per il mantenimento e la cura delle piante, e una per la pulizia degli ambienti.

Rimandiamo agli allegati per la time line relativa alle tempistiche di progetto.

5. Aspetti economici e/o benefici

Investimenti iniziali

	COSTO (in €)
TERRENO	100.000
EDIFICIO PREFABBRICATO	(99/mq) 40.000
PIANTE + MATERIALE AGRICOLO	2.000
SERRA* E IMPIANTO DI IRRIGAZIONE	3.000
PUBBLICITA'	20.000
ARREDI	20.000
MATERIALE DIDATTICO/ TECNOLOGICO	3.000
STUDIO DI ARCHITETTURA	32.000
TOTALE	220.000

* il costo della serra è stato ricavato da un preventivo fornitoci da AGRIMEC SNC DI SPELGATTI & C

Spese da centro operativo in base annuale

	COSTO (in €)
STUDIO DI COMMERCIALISTI	2.400
COOPERATIVA DI GIARDINIERI	9.600
IMPRESA DI PULIZIE	4.800
STUDIO LEGALE**	12.000
TOTALE	28.800

**fonte di preventivi

Risparmieremo sui costi del personale facendo leva su associazioni volontarie e istituti di istruzione superiore del settore agro-alimentare, come anticipato nel punto "Attori e ruoli".

Ricavi su base annuale

Tariffario:

- INGRESSO → solo visita all'arboreto e alle serre € 3,00
→ visita guidata all'arboreto e alle serre € 5,50
- VISITA E LABORATORIO € 8,00
- PERCORSO DIDATTICO (visita arboreto e serre + laboratorio + lezione teorica) € 10,00
- SOLO LABORATORIO € 5,00
- IN CUCINA CON LE PIANTE € 30,00
- ATTIVITA' DI TEAM BUILDING (prezzo da concordare con le aziende in base all'attività proposta)

I prezzi sono stati stabiliti a seguito di una ricerca di mercato che ha preso in considerazione i tariffari delle aziende simili alla nostra.

Per rendere più attinenti alla realtà i nostri conteggi, abbiamo calcolato il numero di scuole presenti sul territorio di Milano e provincia:

Scuola dell'infanzia	→	921	} 2 382 scuole totali
Scuola primaria	→	565	
Scuola secondaria di 1° grado	→	291	
Scuola secondaria di 2° grado	→	302	
Altri istituti	→	303	

A fronte delle 52 settimane presenti in un anno, ne abbiamo calcolate 47 come lavorative.

DRIVER E STIME			RICAVI ANNUI (In €)
60 studenti al giorno	€10 a persona	€600 giornalieri	120.000
3 oratori a settimana	€10 a persona	€1.800 a settimana	20.000
7 persone al giorno	€ da 3 a 8 a persona	€170 a settimana	8.000
30 persone per corso di cucina a settimana	€30 a persona	€900 a settimana	42.000
25 famiglie il weekend	€ da 3 a 8 a persona	€800 a settimana	38.000
1 azienda a settimana	Prezzo da concordare	\	\
TOTALE			228.000

La spesa iniziale ammonterà a circa 220.000 euro e il ricavo annuale ammonterà a circa 230.000 euro, dati questi valori prevediamo di riuscire a estinguere il debito con i finanziatori e le spese del primo anno in circa diciotto mesi (stima per eccesso che sconta circa sei mesi di margine d'errore), dopo i quali la nostra azienda inizierà a guadagnare.

Finanziatori

Il capitale iniziale dell'azienda sarà formato attraverso:

- iniezione diretta di capitale proprio dei soci;
- finanziamenti a tasso agevolato e a fondo perduto tramite fondi europei, nazionali e regionali, quali, a titolo di esempio, la legge "Nuova Sabatini" e i finanziamenti di Finlombarda (FRIM FESR 2020);
- crowd funding
- business angels

Benefici non economici

L'Italia è conosciuta in tutto il mondo per la sua cultura legata al cibo; quindi, perché non valorizzarla attraverso un'iniziativa che metta in luce la grande varietà di piante commestibili presenti sul nostro territorio?

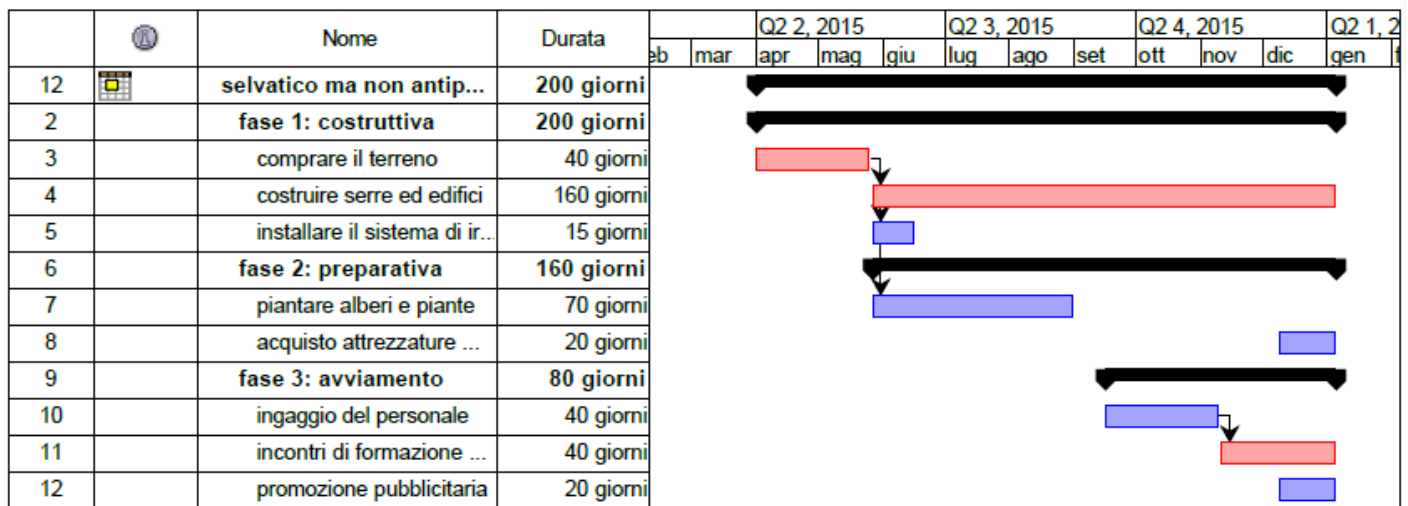
Riappropriarsi della capacità di coltivare in modo intensivo piante che attualmente sono di scarso interesse commerciale, ma di importante valore nutrizionale, costituisce una condizione per sviluppare modelli di produzione e consumo autonomi da parte dei cittadini.

Da un punto di vista non economico, i benefici che la società trarrà dalla nostra proposta saranno riscontrabili in ambito socio-culturale e didattico. Infatti i nostri visitatori riacquisteranno quella conoscenza, presente nel passato e ormai perduta, delle piante selvatiche commestibili.

Avere un atteggiamento proiettato al futuro è considerato una delle priorità dei nostri tempi, tuttavia è possibile immaginarne uno più avanzato dell'attuale rivalorizzando conoscenze e capacità produttive del passato.

Allegati

Time Line di Progetto



Esempio percorso didattico

PERCORSO	STORIA DEL CEREALE
ETA'	Scuola secondaria di primo e secondo grado; Famiglie
PERIODO	Primavera/ Estate
DESCRIZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione teorica sui cereali e sulla cerealicoltura: descrizione dei cereali più diffusi, dei prodotti da essi derivati e del loro ciclo biologico; illustrazione delle macchine che servono per la loro lavorazione e la loro evoluzione nel tempo; - Visita guidata attraverso le serre e l'arboreto; - Laboratorio: "Ritorno al Passato" o "Pane Homemade"
COSTO	10€
DURATA	3/4 h

RENDERING DEL PARCO



Vista area picnic



Vista parco



Vista 1 edificio



Vista 2 edificio