



**Calafata<sup>®</sup>**

**UN'ARCA IN NAVIGAZIONE**

**IL BILANCIO SOCIALE 2020**

**DI AGRICOLA CALAFATA - SOCIETA'  
COOPERATIVA SOCIALE DI COMUNITA'  
IMPRESA SOCIALE**

# INDICE

## PREMESSA

### 1. I NUMERI DI CALAFATA

- 1.1. IL 2020 IN SINTESI
- 1.2 LE RISORSE E I RISULTATI

### 2. CHI SIAMO

- 2.1 LA NOSTRA STORIA
- 2.2 IL NOSTRO NOME
- 2.3 LA NOSTRA MISSION
- 2.4 L'ASSETTO ISTITUZIONALE
- 2.5 ORGANIGRAMMA
- 2.6 I LUOGHI

### 3. A CHI CI RIVOLGIAMO

- 3.1 STAKEHOLDER
- 3.2 PERSONALE RETRIBUITO
- 3.3 INCREMENTO DEL PERSONALE E GESTIONE DEL TURN OVER
- 3.4 FORMAZIONE
- 3.5 VOLONTARIATO

### 4. COSA FACCIAMO

- 4.1 IL VINO
- 4.2 L'OLIO
- 4.3 GLI ORTAGGI
- 4.4 LA FRUTTA
- 4.5 LA MANUTENZIONE DEL VERDE
- 4.6 LA TRASFORMAZIONE ALIMENTARE
- 4.7 IL MIELE
- 4.8 I PROGETTI SOCIALI

### 5. OBIETTIVI DI SVILUPPO 2021

- 5.1 VINO
- 5.2 ERBE AROMATICHE
- 5.3 ORTAGGI
- 5.4 PROGETTI SOCIALI

### 6. DATI ECONOMICI DI SINTESI

- 6.1 ESTRATTO DEL BILANCIO
- 6.2 ANDAMENTO ECONOMICO 2011 - 2020

# PREMESSA

Le attività descritte in questo bilancio sociale rappresentano il processo di “messa a terra” e di implementazione delle finalità descritte nell’oggetto sociale della cooperativa, come da Statuto:

“Per conseguire lo scopo sociale, la cooperativa si propone l'esercizio esclusivo delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile, in particolare la cooperativa potrà:

- a) - ricevere in conferimento dai soci le produzioni agricole derivanti dalla gestione di aziende e terreni, di cui i soci abbiano la disponibilità, a qualunque titolo;
- b) - provvedere alla manipolazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti dei soci e dei sottoprodotti della loro lavorazione;
- c) - collocare sui mercati nazionali ed esteri, direttamente o attraverso altri organismi, di cui la cooperativa sia socia, i prodotti conferiti dai soci ed i sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione e dalla trasformazione degli stessi;
- d) - distribuire tra i soci, in proporzione delle quantità e della qualità dei prodotti conferiti e quale prezzo del conferimento, il ricavato delle vendite, al netto delle spese, degli oneri di lavorazione, di gestione e di ammortamento dei beni aziendali;
- e) - provvedere all'acquisto ed alla distribuzione tra i soci di concimi, anticrittogamici, antiparassitari, materiali, attrezzi, macchine, prodotti e quant'altro utile per le produzioni e per la conduzione dei terreni e delle aziende;
- f) - promuovere un costante miglioramento tecnico dei sistemi di produzione, anche attraverso l'assistenza tecnica, corsi di qualificazione, attività dimostrative, convegni, seminari ed ogni altra attività o iniziativa di carattere divulgativo, formativo e didattico;
- g) - acquistare terreni, costruire ed acquistare immobili, impianti, attrezzature ed in genere ogni altro bene necessario all'esercizio delle attività di impresa, in conformità allo scopo sociale;
- h) - formulare programmi e regolamenti di produzione, conservazione, lavorazione e commercializzazione dei prodotti agricoli;
- i) - in via generale gestire, nell'interesse dei soci e per il miglior conseguimento dell'oggetto sociale, ogni attività o fase di attività proprie dell'impresa agricola, sia principali che connesse e complementari e più precisamente effettuare lavorazioni agricole di ogni tipo per conto dei soci o per conto di terzi;
- j) - acquistare, ricevere in locazione o ad altro titolo terreni agricoli e in genere, aziende agricole e zootecniche sia per gestirli direttamente, sia per affidarne la gestione ai soci;
- k) - gestire direttamente o tramite affidamento ai soci impianti di trasformazione, conservazione, condizionamento di prodotti agricoli acquisiti in proprietà, in affitto o locazione anche finanziaria, in comodato o comunque altra forma prevista per legge;
- l) - acquistare materie prime e prodotti agroalimentari per un migliore e ottimale sfruttamento degli impianti della rete commerciale;
- m) - assicurare la programmazione della produzione e l'adeguamento della stessa alla domanda, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo;
- n) - concentrare l'offerta e commercializzare la produzione degli associati;
- o) - ridurre i costi di produzione e stabilizzare i prezzi alla produzione;

p) - promuovere pratiche colturali e tecniche di produzione rispettose dell'ambiente, allo scopo di migliorare la qualità delle produzioni e l'igiene degli alimenti, di tutelare la qualità delle acque, dei suoli e del paesaggio e favorire la biodiversità;

q) - assicurare la trasparenza e la regolarità dei rapporti economici con gli associati nella determinazione del prezzo di vendita dei prodotti;

r) - adottare, anche per conto dei soci, processi di rintracciabilità, anche ai fini degli obblighi di cui al regolamento comunitari.

La cooperativa per realizzare l'oggetto sociale come sopra determinato e al fine di perseguire al meglio il proprio scopo mutualistico in via complementare e non prevalente potrà compiere tutti gli atti e negozi giuridici necessari o utili alla realizzazione degli scopi sociali; potrà assumere, anche in fase di costituzione, partecipazioni in altre imprese a scopo di stabile investimento e non di collocamento sul mercato.

La cooperativa può ricevere prestiti da soci, finalizzati al raggiungimento dell'oggetto sociale, secondo i criteri ed i limiti fissati dalla legge e dai regolamenti. Le modalità di svolgimento di tale attività sono definite con apposito regolamento approvato con decisione dei soci. È tassativamente vietata la raccolta del risparmio fra il pubblico sotto ogni forma.

La cooperativa può aderire ad un gruppo cooperativo paritetico ai sensi dell'articolo 2545-septies del codice civile.”

# 1 I NUMERI DI CALAFATA

## 1.1 il 2020 in sintesi

ricavi da attività produttiva	728.021
attivo circolante:	348.227
sedi:	4 di cui 1 legale/amministrativa e 3 operative
costo del lavoro	562.009

## 1. 2 LE RISORSE E I RISULTATI

ettari di vigneto coltivato	10
ettari di di oliveto coltivato	3
ettari di di terreno impegnato a orticoltura	13
ettari di di frutteto messo a dimora	1
arnie in produzione	25
litri di vino prodotti	circa 250 hl
litri di olio prodotti	circa 1500 lt
paesi di esportazione Calafata	Svizzera, Stati uniti, Germania, Giappone, Belgio
rapporti consolidati con privati per la cura del verde:	42 (significativi)
rapporti consolidati con aziende per manutenzioni:	8 (significativi)
rapporti di appalto consolidati con enti pubblici:	3
n.clienti del servizio P'orto:	media stagionale 18
n. mercati contadini:	4
progetti sociali attivi:	10

## 2. CHI SIAMO

### 2.1 LA NOSTRA STORIA

La cooperativa ha iniziato la sua attività nel corso del 2009, quando Lorenzo Citti propose alla Caritas diocesana di Lucca di immaginare un progetto sociale per mettere a valore i 3 ettari di vigneto dell'azienda familiare, per la cui sorte si preoccupava. La disponibilità di Lorenzo si è incontrata con i sogni di un giovane gruppo di amici, per lo più aderenti allo stesso gruppo di acquisto solidale. È iniziato un anno intenso di ipotesi, discussioni, apertura di scenari, che ha condotto alla fondazione della cooperativa nel 2011.

La cooperativa ha organizzato la propria attività attorno all'idea del "riscatto" del territorio a rischio di incuria, e delle persone vulnerabili.

La storia della cooperativa parte da questa idea e dal desiderio di sperimentare percorsi nuovi di inclusione e di sviluppo del territorio, percorsi di economia civile.

Nei suoi primi dieci anni di attività, il nucleo iniziale di persone e di attività è andato arricchendosi in termini di partenariati, relazioni e competenze, fino a diventare l'azienda attuale.

Nel corso del 2020, il lavoro di tessitura sociale promosso dalla cooperativa è stato riconosciuto in un percorso che ha condotto al passaggio a "cooperativa di comunità".

### 2.2 IL NOSTRO NOME

Il nome della cooperativa richiama quello dei mastri calafati che con la loro sapienza, una corda e della pece rendevano impermeabili al mare e sicure alle tempeste le imbarcazioni fatte con un'ascia.

Anche la nostra cooperativa è pensata come un luogo artigianale di progettazione e di lavoro che cerca di tenere insieme l'amore e la cura per i luoghi con percorsi di inclusione lavorativa e crescita relazionale, per rendere di nuovo sicura e bella la partecipazione alla comunità delle persone in condizioni di marginalità e svantaggio.

Nella memoria ispirata dalla maestria dei mastri d'ascia e calafati della nostra Versilia, anche Calafata coltiva e custodisce un'idea di cooperativa sociale e di comunità, capace di coniugare la qualità dei prodotti, il rigore chiesto dalla terra e il protagonismo delle persone che la lavorano.

### 2.3 LA NOSTRA MISSION

La cooperativa si è dotata di una Carta che completa lo Statuto e che ne specifica la mission. La Carta distingue la cooperativa nei rapporti verso istituzioni e mondo associativo e è intesa come "memoria del nostro passato, strumento centrale cui riferirsi nei momenti di cambiamento o di nuove scelte, fondamento su cui impiantare un sistema di qualità e di responsabilità sociale/etica.

La mission di calafata considera quattro dimensioni fondamentali sulle quali vengono incardinate le linee guida e le attività della cooperativa:

- Il territorio,
- le persone,
- l'impresa,

- il mercato.

In rapporto a queste dimensioni, si declinano i 4 principi costitutivi della mission

**1. CUSTODIA: Il territorio è un bene comune, un patrimonio collettivo che ci è stato affidato e del quale siamo tutti responsabili.**

Per questo, la cooperativa si assume il compito di recuperare e custodire "terreni" e "colture" per dare un nuovo respiro a tradizioni millenarie, alla biodiversità locale, alle specificità dei luoghi, alle tipicità dei saperi e dei gusti. Questo obiettivo viene perseguito attraverso:

- la messa a valore di terreni, minacciati dall'incuria e dall'abbandono
- l'attuazione di pratiche agricole rispettose dell'ambiente e della genuinità dei prodotti in un nuovo rapporto fra tradizione ed innovazione
- la ricerca della qualità e dell'eccellenza dei prodotti coniugata con la loro accessibilità di mercato.

**2. CONDIVISIONE: la persona e le persone sono il soggetto e l'oggetto dell'attività della cooperativa che si fonda sulla valorizzazione dei rapporti umani.**

La cooperativa si propone il recupero della dignità delle persone basato sul rispetto dell'individuo e sulla valorizzazione delle peculiarità del singolo, mediante:

- l'offerta di nuove opportunità a quanti, per diversi motivi, si trovano in posizioni di marginalità nell'attuale modello sociale
- il contrasto alle consuetudini del "mercato delle persone" che è regolato da criteri di produttività e di competitività cercando di promuovere sul territorio un modello più umano, che valorizzi le prerogative del singolo e che sia più vicino ai bisogni, più rispettoso dei diritti e più attento alla qualità della vita
- la valorizzazione del lavoro collettivo inteso come strumento comunitario che, affiancando soci lavoratori, dipendenti e soci volontari, sia in grado di generare un possibile riscatto identitario dei singoli nel perseguimento di obiettivi comuni.

**3. COMUNITA': L'Impresa cooperativa è lo strumento che interpreta una visione del lavoro basato sulla corresponsabilità nella gestione delle scelte e dei destini della vita comunitaria.**

Il senso del bene comune è la via maestra per la realizzazione di una realtà lavorativa nuova sia sul piano imprenditoriale che sociale attraverso:

- la ripartizione di compiti e di ruoli, che conferisca a ciascuno l'opportunità di fornire il massimo del proprio contributo.
- la realizzazione di strumenti condivisi di gestione
- il recupero di un rapporto con le istituzioni territoriali e con le comunità

**4. SCAMBIO: Il mercato come strumento per la generazione e la redistribuzione del reddito e per la promozione di nuovi modelli di rapporti sociali.**

Tale obiettivo è perseguito attraverso:

- La promozione di rapporti diretti con i consumatori allo scopo di pubblicizzare in maniera capillare non semplicemente i prodotti genuini, ma anche le idee che hanno guidato le nostre scelte.
- la trasparenza massima nella informazione circa i prodotti e i processi di lavoro
- amplificazione del messaggio socioculturale.

## **2. 4 L'ASSETTO ISTITUZIONALE**

### **Assemblea dei soci:**

- 13 soci fondatori
- 5 persone giuridiche: Arcidiocesi di Lucca / coop Odissea / r.l. az. Agr. Nicobio / r.l. az. Agr. Apicoltura Corte Giusti / r.l. Az.Agr. Montorzo
- 22 persone fisiche

### **Consiglio di amministrazione:**

- 3 soci lavoratori,
- 1 rappresentante di caritas,
- 1 volontario

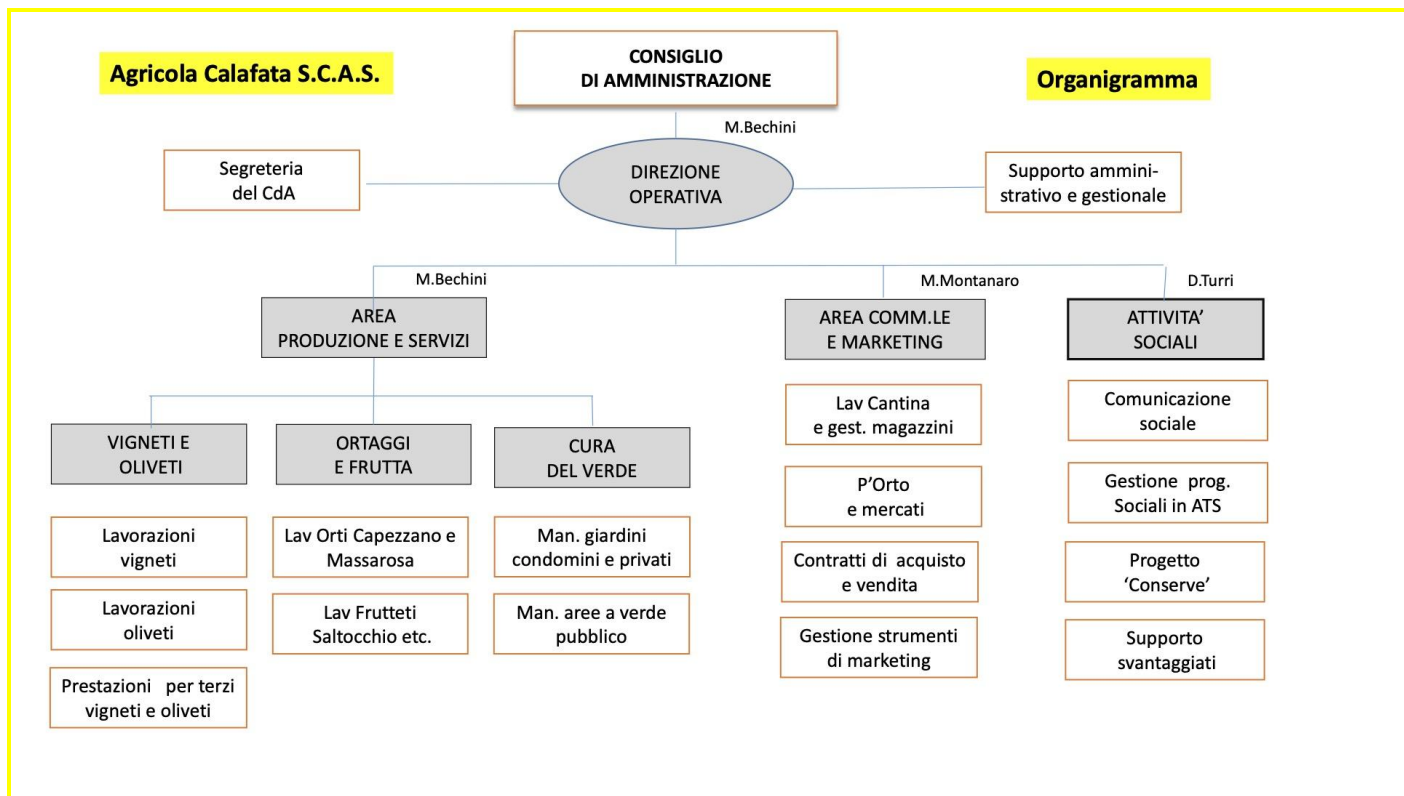
dr.ssa Donatella turri, Giuliano Serafini (Presidente), Mauro Montanaro, Luca angeli, Marco Bechini

### **Collegio sindacale e di revisione**

dr.ssa Paola Mazzoni



## 2.5 L'ORGANIGRAMMA



## 2.6 I LUOGHI

### La sede legale e amministrativa

**Piazzale Arrigoni n.2 a Lucca, presso Arcidiocesi di Lucca - Ufficio pastorale caritas.**

La sede legale ospita le riunioni del Consiglio di Amministrazione oltre alla segreteria amministrativa e il coordinamento generale. La scelta di condividere i locali con la Caritas Diocesana discende dalla stretta relazione tra Calafata e Caritas che fin dalla sua origine contraddistingue lo stile di lavoro e di inclusione promosso dalla cooperativa.

La condivisione della sede facilita la collaborazione quotidiana e concretizza le opportunità di progettualità comuni, la gestione degli inserimenti e lo scambio reciproco.

### Le sedi operative

#### **A) Unità Tecnico Economica Comune di Lucca: Viticoltura/olivicoltura/frutticoltura/erbe aromatiche/manutenzione verde/**

INDIRIZZO CANTINA DI VINIFICAZIONE: via della Vedova 35 loc. Mulerna - Lucca

INDIRIZZO MAGAZZINO: via Ludovica 160 loc. Sesto di Moriano - Lucca

LOCALITA' TERRENI VIGNE: Maolina, Arsina, Mulerna, Monte San Quirico

LOCALITA' TERRENI OLIVETI: Mulerna

LOCALITA' FRUTTETO: Saltocchio

LOCALITA' AROMATICHE: San Pietro a Vico

L'unità si realizza in terreni dedicati a viticoltura, olivicoltura, frutticoltura ed erbe aromatiche e di due immobili principali: la cantina di vinificazione ed imbottigliamento con l'annesso agricolo destinato a ricovero attrezzature ed il magazzino generali, fisicamente suddiviso in zona alimentare e ricovero attrezzature manutenzione verde.

Nella zona alimentare trovano ricovero tutti i prodotti trasformati dal Laboratorio Conserve, i vini, l'olio ed i vasetti di miele. La cantina di vinificazione ed imbottigliamento si compone di zone distinte rispetto alla lavorazione uve, zona vinificazione, zona affinamento tini in acciaio, cemento e barriques.

#### **B) Unità Tecnico Economica Comune di Capannori: laboratorio di trasformazione Conserve/spazi multimediali.**

INDIRIZZO CONSERVE: via Stradone di Camigliano 305 - Capannori Lucca

L'Unità si compone del Laboratorio Conserve di trasformazione alimentare, con attiguo un locale per la degustazione e di una sala multimediale destinata a scopi didattici e ricreativi.

#### **C) Unità Tecnico Economica Versilia: ortaggi/mercati**

Si compone di una zona coperta per la preparazione ordini e mercati e di una rimessa attrezzature agricole.

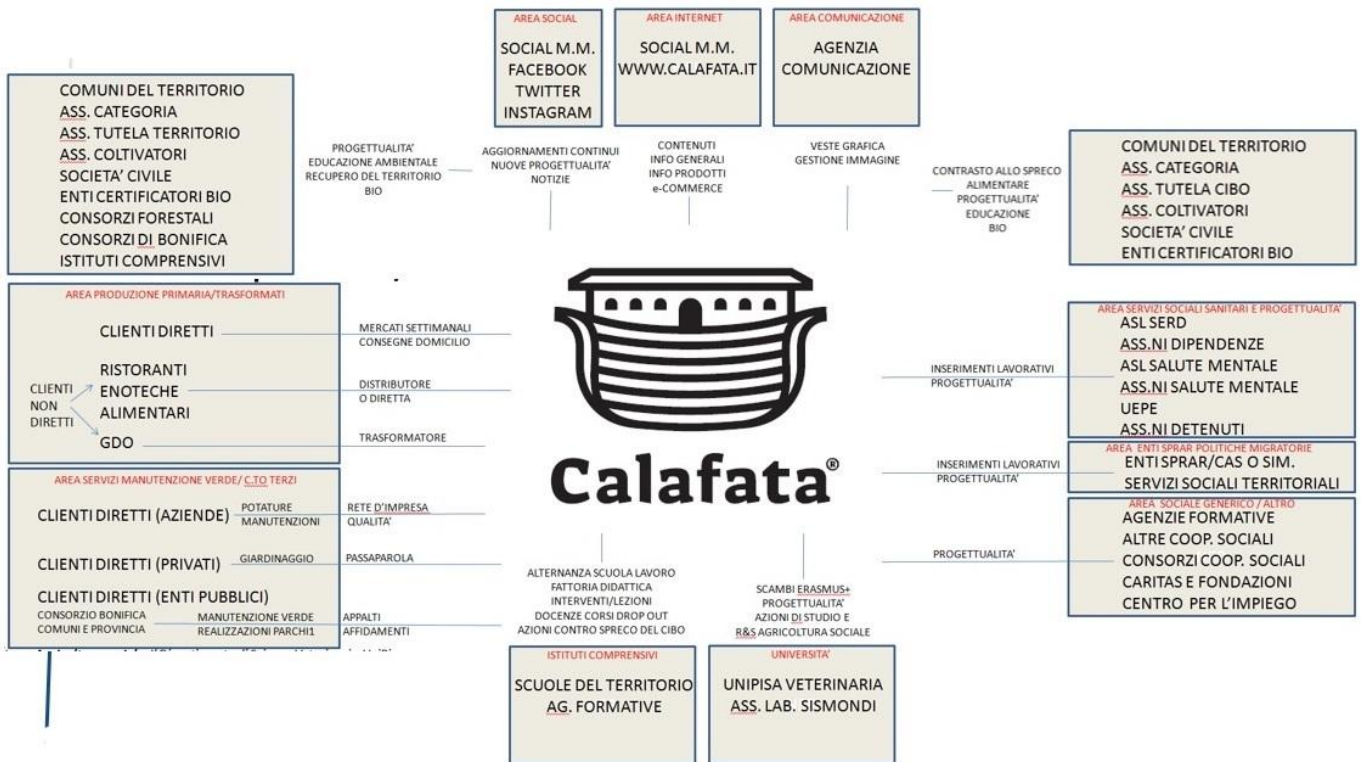
I terreni coltivati ad ortaggi e frutta da campo in parte adiacenti alle strutture sono coperti da serre fredde.

E' questa unità che si coordina anche l'allestimento dei mercati contadini ai quali partecipiamo:

- Lucca Foro Boario ogni sabato mattina 7/12.30
- Viareggio via Fratti ogni martedì mattina 7/12.30
- Lucca piazza San Francesco ogni mercoledì pomeriggio 14/19
- Lucca piazzale Verdi ogni giovedì mattina 7/12.30

# 3. A CHI CI RIVOLGIAMO

## 3.1 GLI STAKEHOLDERS e LE RELAZIONI ISTITUZIONALI



## 3.2 PERSONALE RETRIBUITO

Il personale che opera in Calafata si compone di diverse figure che partecipano in maniera differente alla vita della cooperativa.

I lavoratori svantaggiati, definiti con riferimento alla legge 381/91, vengono inseriti grazie alla collaborazione con i servizi sociali e socio sanitari invianti.

Ad essi, si aggiungono persone in situazioni di vulnerabilità, secondo la definizione del Reg. (UE) n. 651/2014, specificate, a livello nazionale, dal d.m. del 17 ottobre 2017.

In particolare, si fa riferimento a:

- soggetti privi di impiego regolarmente retribuito da almeno 6 mesi (ovvero coloro che negli ultimi sei mesi non abbiano prestato attività riconducibile a un rapporto di lavoro subordinato della durata di almeno sei mesi, nonché coloro che negli ultimi sei mesi hanno svolto attività lavorativa in forma autonoma o parasubordinata dalla quale derivi un reddito che corrisponde a un'imposta lorda pari o inferiore alle detrazioni spettanti ex art. 13 TUIR;
- giovani di età compresa tra 15 e 24 anni;
- soggetti non diplomati, vale a dire coloro che non hanno conseguito un diploma di istruzione secondaria superiore o un diploma di istruzione e formazione professionale rientranti nel terzo livello della classificazione internazionale sui livelli di istruzione (ISCED 3), nonché coloro che hanno conseguito una delle suddette qualificazioni da non più di 2 anni e non hanno avuto un primo impiego regolarmente retribuito;
- over 50;
- adulti (con più di 25 anni) che sostengono da soli una o più persone fiscalmente a carico;
- soggetti occupati in settori/professioni caratterizzati da tasso di disparità uomo/donna superiore almeno al 25% come annualmente definiti da apposito DM e che appartengono al genere sottorappresentato;
- soggetti riconducibili a minoranze etnico-linguistiche con necessità di migliorare la propria formazione linguistica e professionale o la propria esperienza lavorativa per aumentare le prospettive di accesso ad un'occupazione stabile.

In riferimento invece a quanti sono inseriti tramite lo strumento delle borse lavoro, essi variano nel numero e nella durata dell'inserimento, a seconda delle richieste di volta in volta specificate dagli enti invianti e co-progettate.

Gli strumenti dei tirocini (curricolari e non) e dell'alternanza scuola - lavoro vengono invece considerati quali luoghi e tempi di formazione per le persone accolte.

Nel caso dei tirocini non curricolari, lo strumento è utile per una formazione on the job con migranti inseriti in percorsi di accoglienza verso l'autonomia, anche quale momento di approfondimento della conoscenza reciproca in vista di possibili sviluppi occupazionali. I tirocini curricolari si rivolgono per lo più a studenti universitari di facoltà sociali, agronomiche o economiche, con cui sono regolati i rapporti tramite apposita convenzione.

I percorsi di alternanza scuola lavoro sono organizzati soprattutto dagli istituti tecnici agrari o assimilati che stipulano apposita convenzione con la cooperativa, inserita nel Registro Nazionale dell'alternanza scuola lavoro.

TIPOLOGIA	numero assoluto	percentuale sul totale addetti
personale di coordinamento	7	6,48
altro personale normodotato o qualificato	13	12,03
dipendenti portatori di svantaggio (legge 381/91)	25	23,14 (32,89% L.381/91)
dipendenti vulnerabili (migranti, over 50 bassamente qualificati, ecc...)	56	50,92
borse lavoro	1	0,92
tirocini non curricolari	6	5,55
tirocini curricolari	0	0

TIPOLOGIA	numero assoluto	percentuale sul totale dipendenti
personale dipendente a tempo indeterminato	11	10,89
personale dipendente a tempo determinato	21	20,79
personale a chiamata o stagionale	69	68,31

SUDDIVISIONE PER UNITA' TECNICO ECONOMICA DEL PERSONALE DIPENDENTE NON STAGIONALE	
ortaggi	6
amministrazione e progettazione	4
viticoltura e lavori conto terzi	7
manutenzione verde	8
trasformazione alimentare	3
altro (coordinamento, attività diverse)	4

### **3.3 INCREMENTO DEL PERSONALE E GESTIONE DEL TURN OVER**

Calafata si definisce quale soggetto territoriale con l'obiettivo primario dell'ascolto e dell'accompagnamento delle fragilità sul territorio, per una possibile inclusione lavorativa.

Con questo scopo, si propone come contesto protetto nel quale organizzare percorsi di inclusione per i vulnerabili.

Tale azione viene realizzata in partenariato con i soggetti della comunità, che inviano i beneficiari presi in carico, nel quadro di un intervento condiviso.

La durata di tali progetti di inserimento varia a seconda delle opportunità e delle necessità: dalla stretta stagionalità (due, tre mesi) a rapporti che ormai sfiorano i dieci anni, con un'evoluzione contrattuale nel tempo.

Grazie al lavoro di professionalizzazione svolto anche con soggetti portatori di fragilità, è stato possibile offrire anche alle altre aziende agricole del territorio manodopera sufficientemente qualificata per operazioni come raccolte di uva e olive anche con squadre di 25/30 addetti debitamente attrezzati.

Il lavoro di questa natura per molte delle persone assunte, provenienti da contesti complessi di fragile integrazione a seguito di percorso migratorio, esperienze di dipendenza, fragilità mentali, benché limitato alle sole stagioni colturali più intense, diventa un importante strumento di professionalizzazione, di rafforzamento di alcune competenze di base (linguistiche, di cittadinanza) e trasversali (lavoro in gruppo, rispetto delle regole, ecc...)

In questa cornice, volta dunque a offrire possibilità di primo impiego e di prime esperienze lavorative a soggetti difficilmente collocabili, trova giustificazione il notevole turn over stagionale.

Calafata nel tempo ha registrato una crescita del volume di attività, connesso alla volontà delle cooperativa di cogliere qualsiasi occasione generasse lavoro e possibilità di inclusione, nonché della riqualificazione del territorio anche in termini di produzioni agricole locali e dirette di alta qualità.

E' grazie a questo spirito e a questa disponibilità all'intrapresa che nel tempo l'andamento occupazionale della cooperativa è cresciuto in termini di quantità delle persone coinvolte, di professionalità acquisite e di stabilità di alcuni percorsi di impiego (in alcuni casi dieci anni).

### **3.4 FORMAZIONE**

Calafata cura in modo specifico la professionalità dei propri addetti.

Il tema della formazione è dunque particolarmente sentito e curato su molteplici livelli:

- l'aumento delle competenze tecnico-agronomiche che si realizza soprattutto con il trasferimento di competenze a cascata, dai coordinatori (on the job) di settore o caposquadra;
- la diversificazione delle competenze e la loro pluralità, con l'utilizzo degli addetti secondo una strategia multisettore;
- la formazione secondo quanto previsto dalla legislazione nazionale (dlgs 81/2008 e succ. modifiche negli accordi stato regioni) per le materie in obbligo di formazione (sicurezza, igienicosanitario, patenti di abilitazione);

- la formazione specifica anche attraverso l'utilizzo di fondi interprofessionali per quanto richiesto dal continuo aumento di dotazioni tecniche acquisite (trattori, escavatori etc.). 3.5 VOLONTARIATO

## 3.5 VOLONTARIATO

I soci volontari, molti dei quali fondatori, rappresentano una delle anime di Calafata, suddivisi fra chi presta il proprio supporto quotidianamente e tra chi invece interviene in occasioni di particolari eventi o campagne di sensibilizzazione. Per periodi limitati invece, ed al fine di poter realizzare un'esperienza specifica sono coloro che attraverso l'associazione mondiale Wwoof "scambiano" vitto e alloggio con qualche semplice lavoro di supporto alle operazioni quotidiane.

TIPOLOGIA	numero assoluto
soci volontari	9
woofers	1
studenti in alternanza scuola lavoro	2

## 4. COSA FACCIAMO

### 4.1 IL VINO

L'attività di viticoltura è stata nel tempo quella trainante per l'intera cooperativa, nonché l'origine di tutto il suo sviluppo.

La scelta da subito è stata quella di convertire i metodi di produzione da convenzionali a biologici e biodinamici.

Attualmente la cooperativa produce quattro etichette di vini rossi e due bianchi, commercializzate attraverso un distributore nazionale oltre agli importatori internazionali esteri di Stati Uniti, Canada, Giappone e diversi altri paesi europei.

Calafata si è aggiudicata ormai ogni anno a partire dal 2014 i riconoscimenti della guida Slow Wine.

Alla produzione propria, si è affiancato l'impegno per le manutenzioni conto terzi di aziende vitivinicole del territorio, tramite la costituzione di una squadra di addetti altamente specializzata.

Attualmente le vigne condotte, delle quali una buona parte rinnovate nel tempo, raggiungono i dieci ettari mentre le manutenzioni conto terzi e le operazioni di raccolta superano i cento.

**Produzione 2020 circa 250 hl**

## 4.2 L'OLIO

L'olio è il secondo prodotto del territorio che fu scelto da Calafata per aumentare l'offerta alla clientela. Vivendo nella regione che viene reputata come la migliore al mondo per vocazione qualitativa, non poteva essere altrimenti. La volontà di riuscire ad assicurare la massima continuità di lavoro ai nostri addetti è stato il secondo motivo che ci ha spinto ad offrire all'esterno anche i servizi di potatura e raccolta olive oltre alla produzione interna che offriamo alla clientela con il marchio Olissea da 0,5 e 5 lt.

**Produzione 2020 circa 1500 lt**

## 4.3 GLI ORTAGGI

Dal 2015 ad oggi "entriamo" direttamente nelle cucine della nostra comunità offrendo attraverso la partecipazione a quattro mercati locali oltre al servizio di consegna a domicilio, P'orto - Calafata da asporto, le nostre verdure fresche colte e consegnate. Tutto rigorosamente biologico ed ottenuto nei nostri terreni della Versilia con un'attenzione particolare anche alle biodiversità ovvero all'utilizzo di tecniche fitosanitarie antagoniste in luogo di altre soluzioni comunque ammesse dai disciplinari e magari a più ampio spettro ed efficacia almeno immediata.

Tredici sono gli ettari a disposizione dei quali seimila metri quadrati coperti da serre fredde che ci permettono per quanto previsto dalle normative di assicurare una continuità di forniture per tutte le stagioni dell'anno.

Nel tempo si è voluto spingersi anche nel vivaismo orticolo provando ad internalizzare quella parte possibile di piantumazione dei semi che poi diventeranno le nostre piante.

E' stata una scelta "forte"...l'orticoltura rappresenta per difficoltà intrinseca, variabilità, differenziazione culturale ed impatto meteorologico uno dei settori più complessi di tutta l'agricoltura. L'abbiamo fatto soprattutto perché è l'attività agricola che offre la maggiore continuità nell'anno e che è ritenuta di elezione per l'accoglienza di persone provenienti da percorsi di riabilitazione o con competenze base. Le tante, piccole e semplici operazioni quotidiane richieste dalle colture, l'attenzione che i prodotti richiedono, ma anche il poter beneficiare della partecipazione personale al ciclo naturale di semina, cura e raccolta svolti in un contesto protetto ci permettono di offrire ai servizi sociali territoriali opportunità di inserimento e di progettualità condivise.

Le stesse caratteristiche che fanno sì che i "luoghi" dell'orticoltura siano quelli che meglio si prestano per le attività di educazione ambientale ed alimentare che proponiamo agli studenti di ogni livello attraverso gli istituti comprensivi ed in collaborazione con i comuni del nostro territorio.

**Più di 101,5 tonnellate prodotte**

## 4.4 LA FRUTTA

Il settore della frutticoltura attualmente produce mele biologiche da cinque varietà differenti in sequenza di raccolta: Gala Gaia, Crimson Creek, Pinova, Golden Orange e Golden Rush. Con lo sviluppo della nostra presenza nei mercati locali e con un occhio al nostro territorio ci siamo resi conto che c'era spazio e richiesta per una produzione di frutta e tramite la partecipazione ad un Progetto Integrato di Filiera insieme ad altri importanti partner regionali abbiamo realizzato il nostro meleto di circa un ettaro.



## **4.5 MANUTENZIONE DEL VERDE**

Nello sviluppare il progetto di cooperativa, ci siamo presto resi conto di quanto fosse necessaria un'attività che assicurasse liquidità continua e coprisse i vuoti di attività inevitabilmente connessi alle attività produttive stagionali.

Si è dunque investito nella creazione del settore di manutenzione del verde, che ormai assicura quasi un quarto delle attività di Calafata e che ben si presta all'inserimento lavorativo dei soggetti fragili.

Due sono prevalentemente gli indirizzi sviluppati:

- clienti privati, quali condomini, aziende e ville
- enti pubblici tramite contratti in affidamento diretto o gare di appalto

Con la crescita delle richieste, gli addetti hanno potuto aumentare le proprie competenze, tramite il conseguimento dei patentini per la conduzione dei mezzi per lavoro in quota oltre che quelli per l'utilizzo degli utensili da potatura e taglio.

L'iscrizione al Registro Italiano dei Gestori Ambientali completa l'offerta del recupero degli scarti di risulta vegetali con l'autorizzazione al trasporto ed al conferimento alle pubbliche discariche.

**Più di 9000 ore/uomo operative**

## **4.6 TRASFORMAZIONE ALIMENTARE**

E' da un'attività partecipativa territoriale promossa dai principali comuni della piana di Lucca che insieme ad altri sette partner abbiamo voluto rispondere alle sollecitazioni riguardo alla lotta allo spreco alimentare, lavorando sul tema dello spreco alla raccolta.

Dalla partecipazione al bando Circularicity, promosso dal Comune di Capannori, è nata una Associazione Temporanea di Scopo (coop. Rinascita, coop. Unitaria, coop. Solidando, coop. Odissea, Comune di Capannori), nella quale Calafata si è fatta carico della titolarità di un laboratorio di trasformazione alimentare, allestito con i macchinari acquisiti da cooperativa L'Unitaria in locali messi a disposizione a titolo di comodato gratuito dalla cooperativa Rinascita. Caritas diocesana ha contribuito assicurando le risorse per la riqualificazione dei locali ed il loro allestimento.

Il laboratorio Conserve è aperto nel giugno 2020.

Si opera con produzioni interne e conto terzi, convenzionali e biologiche di tutti i prodotti vegetali freschi che diventano composte, marmellate, succhi di frutta, sottoli, sottaceti, giardiniera, zuppe e legumi al naturale.

Le tante e semplici operazioni di pulizia, affettatura e preparazione dei prodotti primari ci permettono di poter accogliere anche persone appartenenti a categorie protette che non riuscirebbero ad operare negli altri settori produttivi per necessità fisiche o ambientali e climatiche.

## 4.7 MIELE

Il miele è uno dei primi prodotti che il paniere Calafata ha offerto.

Dopo una prima esperienza di produzione diretta, si è optato per l'approvvigionamento del prodotto tramite conferimento di uno dei soci fondatori.

Attualmente risultano in produzione 25 arnie, collocate sulle colline lucchesi e in una porzione delle spiagge della Riserva naturale Migliarino - San Rossore, nell'ambito delle azioni di conservazione della biodiversità e della protezione del parco.

**25 arnie in produzione, 320 kg di miele conferito nel 2020**

## 4.8 I PROGETTI SOCIALI

### - **Bando FAMI / ministero dell'interno anno 2018: progetto Agrilab**

Il progetto ha l'obiettivo di contrastare caporalato agricolo e lavoro sommerso e nasce dalla partnership di realtà sociali coordinate su temi connessi all'inclusione, l'accompagnamento delle fragilità e l'innovazione sociale dalla Fondazione Cattolica di Verona.

Il progetto prevede un periodo formativo in aula di circa 60 ore, accompagnato da un'esperienza diretta del lavoro sul campo e lo sviluppo delle conoscenze che permetteranno ai beneficiari di riconoscere una situazione di lavoro sommerso o di caporalato agricolo oltre che a concorrere alla conoscenza dei meccanismi amministrativi e giuslavoristici di base.

Nell'ambito del progetto, Calafata è il soggetto ospitante della formazione on the job che si impegna ad accogliere e formare più beneficiari, 70 nel corso dei due anni di progetto su un totale di 340, facendo leva sulle potenzialità del lavoro stagionale.

Collegando l'iniziativa Agrilab ad un bando promosso da Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca volto a favorire l'occupazione dei vulnerabili, i beneficiari selezionati sono stati poi assunti.

### - **Sviluppo partnership con Fondazione Cattolica per la formazione giovanile di competenze trasversali in ambito di gestione rapporti e progettualità enti no profit/profit**

Creazione di eventi formativi e di discussione rispetto ai temi economici attuali legati alla promozione delle interazioni fra enti profit e no profit, alla responsabilità sociale delle imprese, allo sviluppo delle dinamiche di economie civili e circolari delle comunità, al supporto ai giovani per la formazione in questi ambiti.

### - **Mis. 16.9 del PSR 2014/2020 progetto di Agricoltura sociale Provincia di Lucca**

Calafata è capofila del progetto "Reti che Sostengono" finanziato sulla misura 16.9 del PSR Regionale 2014-2020. Due altre aziende agricole del territorio tra Piana di Lucca e Garfagnana compongono il partenariato oltre alle ASL territoriali, alle delegazioni delle maggiori associazioni di categoria agricole e di altri soggetti interessati alle tematiche dell'agricoltura sociale, coordinati dallo Studio Rurale Sismondi legato all'Università di Pisa.

Gli obiettivi del progetto sono l'inserimento lavorativo di diverse categorie di persone e ragazzi svantaggiati oltre che lo sviluppo di un tavolo territoriale.

#### **- Progetto Ripartenza finanziato da FCRL**

Contributo a supporto dell'assunzione di persone colpite dagli effetti negativi della pandemia in atto.

In partenariato con Caritas Diocesana di Lucca e Fondazione Casa Lucca, sono stati attivati 6 percorsi di assunzione verso soggetti in condizioni di impoverimento a seguito della pandemia.

#### **- Orti sociali Caritas**

La collaborazione fra Calafata, Caritas Diocesana di Lucca e la Parrocchia di Segromigno in Piano ha dato vita ad un orto sociale su terreno messo a disposizione dalla parrocchia stessa. Gli ortaggi coltivati sono messi a disposizione in modo gratuito dei centri di sostegno alimentare caritas del territorio. Vengono in tal modo supportati con un paniere essenziale di beni alimentari almeno 600 famiglie nel territorio della Piana di Lucca.

Calafata partecipa al progetto come soggetto attuatore, occupandosi della produzione primaria e della gestione del terreno messo a disposizione dalla Parrocchia di Segromigno.

#### **- Progetto Coop di comunità Capannori**

La legge Regionale Toscana nr. 75 del 2016 ha istituito le Cooperative di Comunità che riconosce il valore sociale delle cooperative operanti nelle aree interne o in contesti in cui la partecipazione della società civile e la connessione con il territorio è particolarmente vivace.

Calafata si è interrogata sull'opportunità di costituirsi come tale, soprattutto tenendo conto del lavoro sociale promosso e delle ampie partnership pubblico - privato nelle quali è inserita.

Focus delle attività di comunità quelle connesse all'educazione alimentare e alla lotta allo spreco alimentare grazie al potenziamento della struttura di Camigliano per degustazioni e opportunità didattiche.

## **5. OBIETTIVI DI SVILUPPO 2021**

### **5.1 Vino**

Ormai da alcuni anni, si è sentita l'esigenza di investire quanto più possibile nel settore vitivinicolo, nucleo originale di calafata e settore trainante.

“L'anzianità” di parte dei vigneti che si traduce poi in minime produttività sempre meno sostenibili in termini di rapporto costi/benefici ci ha suggerito di procedere al loro espianto e reimpianto cercando però di operare nel rispetto delle antiche varietà presenti, che dove possibile sono state con molta cura e pazienza riprodotte in collaborazione con i nostri fornitori vivaisti. Negli ultimi due anni sono stati rinnovati almeno tre ettari di nuovi vigneti e per l'anno 2021 o al più tardi nel 2022 si procederà almeno con un ulteriore ettaro.

Parallelamente, si opera da tempo per l'acquisizione dei locali cantina di vinificazione e affinamento.

### **5.2 Erbe aromatiche**

Il progetto di sviluppo di questa filiera è condotto in partenariato con il Consorzio Co&So Empoli e l'associazione Gruppo Volontari carcere di Lucca.

L'obiettivo è la costituzione di una filiera locale di produzione di cosmesi biologica attraverso la fornitura di materie prime ed oli essenziali da essenze da noi coltivate.

Attraverso la collaborazione con la stessa GCV e con la locale parrocchia si è potuto beneficiare di terreni a canone simbolico nei quali coltivare erbe aromatiche avvalendosi dell'inserimento lavorativo di persone residenti ed in carico alla Casa di Accoglienza gestita dal partner.

Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca si è fatta carico anche della riqualificazione dei locali che ospiteranno il laboratorio di estrazione.

### **5.3 Ortaggi**

L'anno 2020 con tutte le sue incertezze, ma anche novità legate agli effetti indotti dalla pandemia, ci ha spinto a rivedere gli obiettivi e la politica delle vendite al dettaglio, soprattutto rispetto ai canali di distribuzione degli ortaggi freschi. Se fino al 2019 si operava in un contesto misto di forniture equamente ripartito fra vendite al dettaglio e canali di grande distribuzione, adesso si è concentrata l'offerta esclusivamente verso quelli diretti. Sono stati potenziati i mercati contadini locali (attualmente quattro) fra Versilia e Lucca oltre che aver modificato in periodo di inizio Covid la distribuzione a domicilio da mista ad ordinazione.

### **5.4 Progetti sociali**

Sono in corso e arriveranno a conclusione entro il 2021 i seguenti progetti:

- AGRILAB lotta al caporalato agricolo e lavoro nero insieme ad altri 16 enti simili a noi in tutta Italia.
- Agricoltura Sociale mis 16.9 del PSR 2014-2020 sulla creazione di un tavolo permanente di Agricoltura sociale oltre ad inserimenti lavorativi
- Cooperative di Comunità nell'ambito educativo e di lotta allo spreco alimentare
- Bando ripartenza 2020 e quello del 2021 finanziato da una Fondazione locale

Contestualmente Calafata si impegna in:

- ricerca fondi per il sostegno delle attività sociali
- partecipazione a nuovi bandi per la promozione dell'inclusione sociale e della sostenibilità ambientale.
- costituzione nuove partnership
- partecipazione alla Fondazione del Distretto di Economia Civile della Provincia di Lucca.

## 6. RISORSE ECONOMICHE E ANDAMENTO

### 6.1 Estratto dal bilancio 2020

Bilancio 2020 - dati di sintesi		
descrizione	importo (€)	%
Ricavi da vendite e prestazioni	728.021	81,1
Altri ricavi (var rimanenze, contributi etc.)	169.211	18,9
<b>Totale valore produzione</b>	<b>897.232</b>	<b>100,0</b>
Costi personale	562.009	63,0
Materie prime e altri costi-ammortamenti	329.492	37,0
<b>Totale costi produzione</b>	<b>891.501</b>	<b>100,0</b>
Diff tra valori e costi produzione	5.731	

Bilancio 2020 - dettaglio contributi	
Descrizione provenienza	importo (€)
privati	36.881
ARTEA	2.072
5x1000	2.607
Arcidiocesi progetto Conserve	28.000
Regione Toscana -prog tessere nuove reti	6.600
Fondazione CRL	6.620
finanziamento progetto AGRILAB	70.101
Detrazioni emergenza Covid	2.000
C/to impianti e altri	9.625
<b>Totale</b>	<b>164.507</b>

## BILANCIO 2020– ANALISI PER CENTRI DI COSTO

CENTRI DO COSTO/RICAVO	COSTI (A)	RICAVI (B)	B-A
10/10/00 - VINO	149,6	215,3	65,7
10/20/00 - OLIO	24,8	11,5	-13,4
10/30/00 - MIELE	2,1	6,7	4,6
10/40/00 - FRUTTA	5,3	0,0	-5,3
10/50/00 - ORTAGGI	223,1	174,5	-48,5
20/10/00 - GIARDINAGGIO	177,6	178,6	1,0
20/20/00 - LAVORAZIONI C/TERZI	121,5	145,6	24,1
30/10/00 - PROGETTI SOCIALI	88,7	118,8	30,2
90/10/00 - FORMAZIONE E S.I.L.	11,7	5,5	
90/20/00 - SPESE GENERALI	87,1		
CONTRIBUTI IN CONTO ESERCIZIO (1)	0,0	36,0	36,0
<b>TOTALE</b>	<b>891,5</b>	<b>892,5</b>	<b>1,0</b>
RIMANENZE		4,7	
<b>DIFF TRA VALORI E COSTI PRODUZIONE</b>	<b>891,5</b>	<b>897,2</b>	<b>5,7</b>

*(1) ESCLUSO QUELLI EROGATI PER I PROGETTI SOCIALI*

## 6.2 Andamento economico 2011 - 2020

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
produzione primaria					115.195	156.221	225.955	303.912	320.365	429.678
attività connesse/multifunzionalità					102.282	145.310	207.011	278.282	314.502	329.825
<b>totale fatturato</b>	<b>10.029</b>	<b>32.141</b>	<b>70.854</b>	<b>128.007</b>	<b>217.477</b>	<b>301.531</b>	<b>432.966</b>	<b>582.194</b>	<b>634.867</b>	<b>759.503</b>
contributi	29.177	83.506	67.122	99.749	89.935	65.690	83.507	108.856	163.100	163.357
altro attivo e scorte								89.633	97.866	96.489
<b>totale attivo</b>	<b>39.206</b>	<b>115.647</b>	<b>137.976</b>	<b>227.756</b>	<b>307.412</b>	<b>367.221</b>	<b>516.473</b>	<b>780.683</b>	<b>895.833</b>	<b>1.019.349</b>
nr addetti	4	7	9	10	12	16	19	29	73 TOT.	103 TOT.
costo addetti	9.882	43.747	72.759	109.831	192.577	268.438	287.833	436.535	527.974	562.009
<b>totale uscite</b>	<b>16.803</b>	<b>106.649</b>	<b>137.923</b>	<b>226.086</b>	<b>304.028</b>	<b>365.182</b>	<b>516.503</b>	<b>778.895</b>	<b>891.283</b>	<b>1.018.759</b>
<b>risultato</b>	<b>22.403</b>	<b>8.998</b>	<b>53</b>	<b>1.670</b>	<b>3.384</b>	<b>2.039</b>	<b>-30</b>	<b>1.788</b>	<b>4.550</b>	<b>590</b>
incidenza contributi %	74,4	72,2	48,6	43,8	29,3	17,9	16,2	13,9	18,2	16,0
vino		vino	vino	vino	vino	vino	vino	vino	vino	vino
		olio	olio	olio ---	olio	olio	olio	olio	olio	olio
		miele	miele	miele	miele	miele	miele	miele	miele	miele
			giardini	giardini	giardini	giardini	giardini	giardini	giardini	giardini
					conto 3i	conto 3i	conto 3i	conto 3i	conto 3i	conto 3i
					ortaggi	ortaggi	ortaggi	ortaggi	ortaggi	ortaggi
						m.v. pubbl	m.v. pubbl	m.v. pubbl	m.v. pubbl	m.v. pubbl
							prog. Soc.	prog. Soc.	prog. Soc.	prog. Soc.
							conserves	conserves	conserves	conserves
										aromatiche