

CONCA DEI MARINI





VERVIEW

Conca, ha buoni poderi, e frutti particolarmente delle soscelle, quali nella Costiera sono in stima, e si vendono bene nella città di Nap
L'arte più frequente di questa terra è fare calzette di seta; se ne lavorano l'anno in essa due mila paia.
Vi si è introdotta anco l'arte di ritorcere le spumiglie e veli per li manti donneschi.
Vi sono anche barche e marinari da carico grande per viaggi.
V'è il carico di legnami che calano da Agerola, e se ne caricano l'estate circa dieci vascelli grandi.
Questa stessa terra ha bisogno per ciascun anno circa mille e duecento tomola di grano che li vien da Salerno,
e di settanta botte di vino dal Cilento.
I naturali del luogo si dilettano anche di lavorare palme (per la Domenica delle Palme),
e comprati gli germogli di esse da per tutta quella Costiera, ove ne abbondano, si conferiscono a lavorarle a Napoli a tempo opportuno
TRATTO DA UN ANTICO MANOSCRITTO

Conca dei Marini è un comune italiano di 677 abitanti, della provincia di Salerno in Campania, parte della Costiera amalfitana.

È, dopo Atrani, il comune meno esteso della Campania.

Insieme a tutta la Costa d'Amalfi, il territorio comunale dal 1997 è stato dichiarato dall'UNESCO Patrimonio dell'umanità.

LA STORIA



È il quarto comune più piccolo d'Italia per superficie.

Il suo nome "Conca dei Marini" deriva dalla conformazione geografica a conca. L'aggettivo viene usato per evidenziare la vicinanza al mare e la conoscenza dei marinai delle tecniche di navigazione.

Anticamente colonizzato dai Romani, ebbe una posizione rilevante nella seconda guerra punica. Dopo la caduta dell'Impero Romano d'Occidente, sfruttando la vicinanza ad Amalfi, fu di grande aiuto alla Repubblica Marinara. Intrecciò così rapporti commerciali con tutti i popoli del mediterraneo.

Come tutti i territori della Costiera Amalfitana, l'economia di Conca dei Marini si basa principalmente sull'agricoltura e la pesca.



IL TERRITORIO

paese si sviluppa lungo tre chilometri di costa.

a superficie del territorio è di circa 1,13km², quindi la ttà si estende su 113 ettari di terreno.

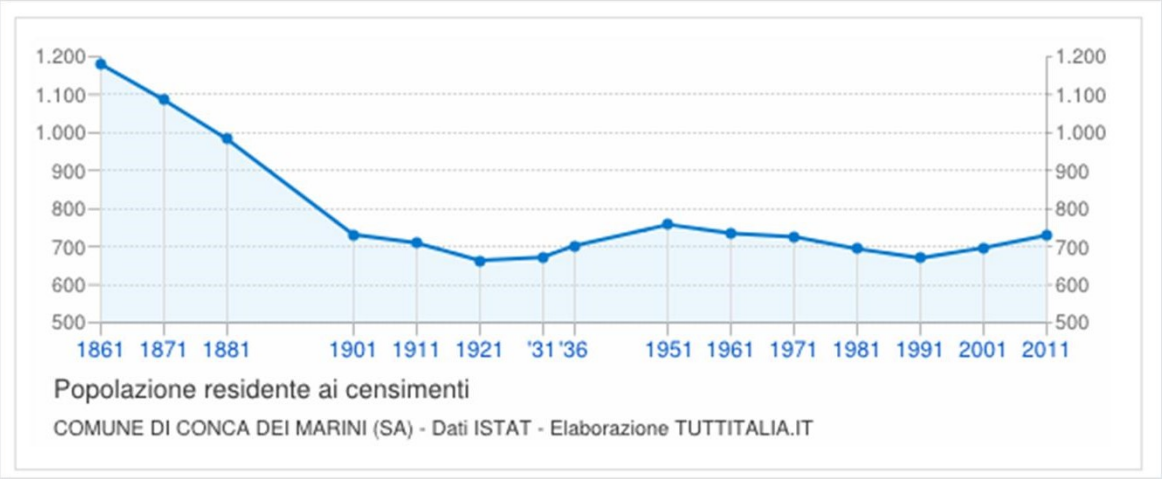
a densità abitativa di Conca dei Marini è di 600,89 m².

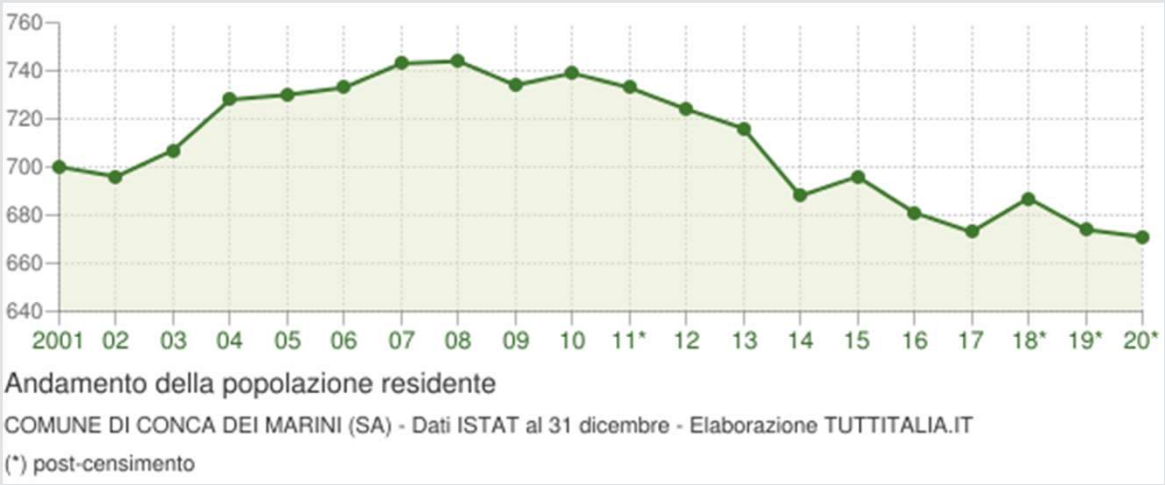
e case di Conca sono sparse sul territorio e i nuclei bitativi si concentrano dove il territorio ha reso ossibile l'insediamento. Le tecniche costruttive sono mili in tutta la zona costiera e dimostrano, con n'architettura semplice, quali erano le esigenze rincipali della vita contadina.



GLI ABITANTI

Andamento demografico storico della popolazione di **Conca dei Marini** dal 1861 al 2020.





L'andamento della popolazione è decrescente.
Si è passati dai 1200 abitanti a circa 700.

Conca dei Marini, attualmente vive un processo
riconversione abitativa che ha portato il territori
diventare meta quasi esclusiva di turisti.

La maggior parte delle abitazioni sono diventate
affittacamere, e scarseggiano le attività che vedo
coinvolgimento dei giovani.

Gli abitanti di Conca dei Marini
dal 1971 sono diminuiti del 6,53%.

IL PROGETTO



Il progetto che interessa Conca dei Marini verterà sui seguenti pilastri :

- ❖ Crescita economica ed inclusione giovanile per riportare i giovani nella loro terra, offrendo loro un'opportunità di crescita imprenditoriale, al fine di ripopolare anche il territorio.
- ❖Sostegno alla produttività agricola sostenibile con un progetto che in collaborazione con la Facoltà di Agraria della Federico II, verterà sul rispetto e l'aderenza ai 17 pilastri ESG
- ❖Valorizzazione dei terrazzamenti ponendo attenzione ai terreni incolti ed abbandonati a se stessi, cercando di ridare l'antica bellezza paesaggistica al territorio.
- ❖ Messa in sicurezza dei terreni per ridurre e/o eliminare il rischio di frane e smottamenti con opera di messa in sicurezza e prevenzione dei terreni . La zona è caratterizzata da un grado di sismicità basso, ed è classificata come zona 3.

IL PROGETTO: DRIVER DI SVILUPPO

iuniranno i proprietari dei terreni siti nel Comune di Conca
Marini in un consorzio avente come scopo la ripresa degli
ssi terreni, renderli sicuri, coltivabili ed allo stesso tempo
are un decoro paesaggistico al borgo. Contestualmente si
muoverà una collaborazione con l"Università degli Studi di
poli Federico II (Dipartimento di Economia e Politica Agraria)
sede a Portici, per verificare le potenzialità dei terreni in
stione ed il tipo di coltivazione più adatto agli stessi.



IL PROGETTO: PNRR





Ai fini del raggiungimento dell'obiettivo previsto dal progetto, si sfrutterà quanto concordato tra Intesa Sanpaolo e Coldiretti, i quali hanno siglato un accordo per il rilancio dell'Agrosistema italiano che prevede €3 miliardi a disposizione delle piccole e medie imprese associate, a supporto dei primi bandi previsti dal PNRR per il settore: la collaborazione faciliterà l'accesso delle aziende agricole ai bandi e renderà disponibili strumenti dedicati che consentiranno di massimizzare i benefici dell'intervento pubblico.

SPONSORSHIP



Tra le misure previste da Intesa Sanpaolo a supporto delle imp
agricole associate a Coldiretti:

- soluzioni per ottenere l'anticipazione dei contributi a fo
perduto e richiedere impegni di firma per abilitare l'inoltro d
richiesta di anticipazione del contributo a fondo perdut
Ministero
- inoltre, laddove il contributo pubblico non dovesse coprire l'in
ammontare dell'investimento, Intesa Sanpaolo affiancherà
aziende con finanziamenti la cui durata potrà arrivare fino a
anni ed importo fino al 100% della spesa, anche con gara
sussidiaria ISMEA e Green di Sace.
- infine, per incentivare la diffusione di aziende agricole cond
da giovani imprenditori, anche attraverso il passa
generazionale, Intesa Sanpaolo mette a disposizione soluz
dedicate per supportare la fase di avvio dell'attività, lo svilupp
la crescita, anche in coerenza con le azioni di sostegno pubbl
previste nell'ambito dei bandi del Pnrr.

NSERIMENTO AGRICOLO

Nell'ipotesi in cui lo studio dell'Università degli Studi di Napoli Federico II (Dipartimento di Economia e Politica Agraria) rilevi nei limoni il prodotto da coltivare più adatto al territorio di Conca dei Marini, potremmo provare a raggiungere un accordo con uno dei produttori più importanti della costiera amalfitano del famoso limone sfusato amalfitano, che al suo interno ha già avviato un impianto per la trasformazione del limone, come illustrato nella parte finale della presente, con il quale mette in atto un vero e proprio processo di economia circolare.

Da questo accordo potrà nascere un'accademia dei vecchi mestieri, in cui i giovani verranno formati, ed allo stesso tempo, sfruttando la già ottenuta certificazione IGP dei limoni del territorio, provare a produrre un prodotto a marchio tipico.

L'azienda sarà l'ala formativa di una parte del progetto, in quanto metterà a disposizione aula formativa, skills, e laboratorio di trasformazione, mentre la parte pratica verrà svolta direttamente presso i terreni di Conca dei Marini, i quali rappresenteranno la location in cui si svolgerà la parte più importante del presente progetto.

Tale formazione consentirà non solo l'apprendimento di competenze ricercate nel mercato di riferimento, ma consentirà ai giovani partecipanti di ambire ad occupare un posto di rilievo nel panorama dell'imprenditoria nazionale, sia per il mondo agricolo che quello industriale visto che, a completamento di tutto, potremmo provare a mettere sul mercato un prodotto a marchio «Conca dei Marini»; ad esempio, da una ricerca effettuata abbiamo rilevato che un prodotto tipico e non inflazionato potrebbe essere la produzione di **marmellata di limoni della costiera amalfitana. (prodotto attualmente non in catalogo dell'azienda ospitante)**

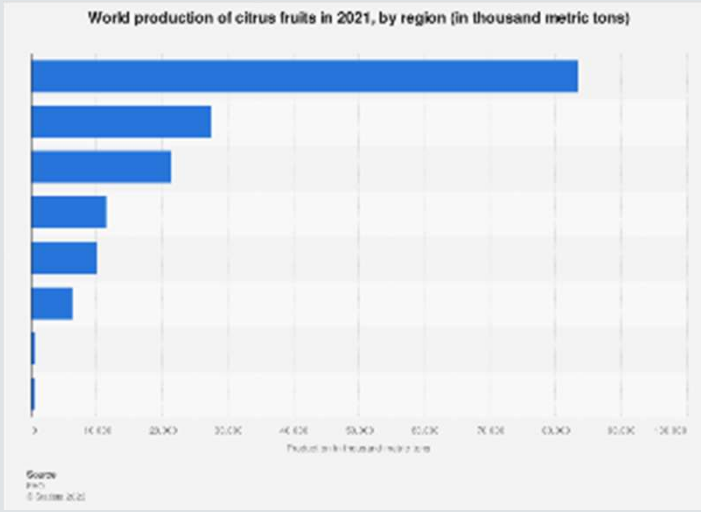
Oppure altri prodotti suggeriti dai partecipanti del progetto,
dietro studio di fattibilità potrà essere di interesse commerciale e turistico!



RODUZIONE

La marmellata di limoni ottenuta, potrà essere venduta come singolo prodotto, entrando a far parte della grande distribuzione organizzata (GDO); oppure potrà essere interessante stringere delle joint ventures con produttori di dolci in genere

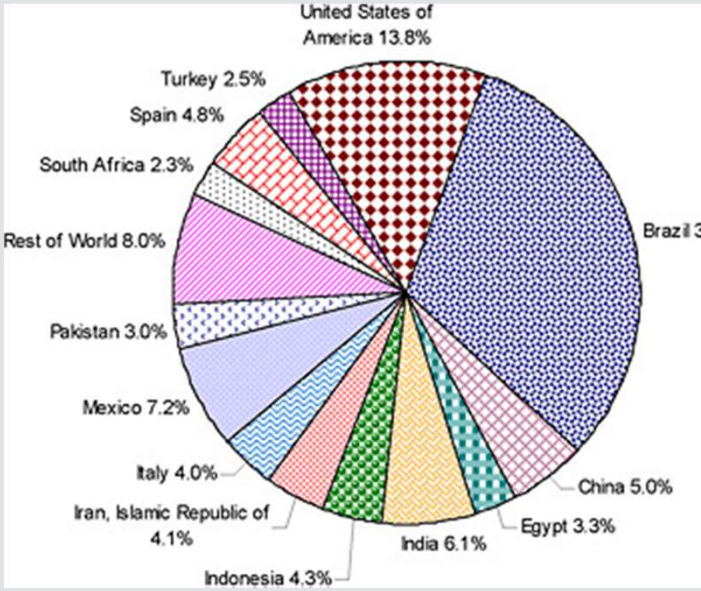
- Il nostro punto di forza sarà principalmente la diversificazione, la biodiversità
- e il recupero di terreno abbandonato, fondamentale per la sicurezza idrogeologica
- del territorio riconosciuto patrimonio dell'Unesco e dell'umanità!



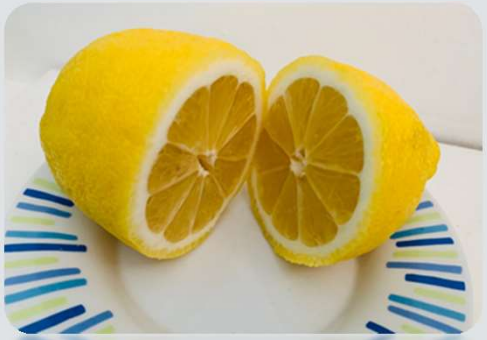
Oramai in Italia ci sono diversi case history i quali testimoniano che la fusion tra diversi prodotti a marchio proprio riscuotono un grande interesse dagli stakaholders.

Esempi di collaborazioni potranno riguardare produttori di cornetti surgelati, crostate, panettoni e dolci in genere.

Nei grafici la produzione dei limoni in Italia e il Mercato mondiale



Limone: la pianta e la sua coltivazione



- A differenza degli altri fruttiferi, il limone è rifiorente e produce più volte durante l'anno, donando quindi più raccolti. Lo si può coltivare soltanto nelle zone a clima mite, dove gli inverni non sono troppo impietosi. Il meglio di sé infatti il limone lo offre negli areali del sud e delle isole, dove vegeta rigoglioso e produce in abbondanza frutti succosi.
- Per quanto riguarda la natura del terreno, invece, il limone è piuttosto adattabile, ma predilige suoli con ph leggermente acido e ricco di sostanza organica. Sono da evitare i suoli fortemente argillosi, e anche quelli troppo calcarei o salini.
- Il fabbisogno di acqua del limone è elevato, di circa 20-60 metri cubi per ogni pianta nell'arco della stagione. La fase più delicata, quella nella quale l'acqua non deve mancare, è tra la fioritura e l'allegagione (fase iniziale dello sviluppo dei frutti successiva alla fioritura), e siccome il limone fiorisce più volte nell'anno, si deve prestare attenzione spesso.
- Il limone richiede interventi sistematici di potatura, e quindi i tagli sono solitamente legati ad esigenze particolari, come l'eliminazione di parti colpite da malattie e per arieggiare chiome particolarmente fitte.

Limone: un po’ di numeri

Un albero di limone è molto produttivo: nel corso dell’anno può produrre dai 0 ai 150kg di limoni.
La raccolta viene effettuata da 1 a 3 volte l'anno, nel periodo che va da febbraio ad ottobre, quando il frutto ha la giusta grandezza e maturazione.
L’albero di limone inizia a dare i propri frutti dopo il quarto anno di età e in genere la maturazione avviene da primavera all’autunno inoltrato.

In Costiera amalfitana per piantare un limoneto occorre, come prima opera, piantare le piantine, poi la palificazione, ossia l’installazione di pali di castagno o similari ecosostenibili, per il sostentamento delle piante, in modo che con il metodo di coltivazione tradizionale non vengano colpite dalle avversità atmosferiche.
Per palificare un ettaro, occorrono circa €. 193.000,00, finito di piante e copertura (rete).
In ogni ettaro, come da disciplinare del limone, possono essere piantate circa da un minimo di 800 piante a 1100 piante, con un prezzo medio di circa 15 € cadauna comprensiva di trasporto.
Il costo per il concime e i trattamenti vari è di 500€ all’anno per ogni ettaro.

ETTARI DI TERRENO DI CONCA DEI MARINI (stimiamo di coltivare circa 20 ettari)

PALIFICAZIONE
€. 193.000 ad ettaro

€. 193.000 X 20 ettari =

Costo della palificazione per 20 ettari di terreno = **3.860.000,00**



COSTO PIANTE
In 20 ettari di terreno possono essere piantate circa 18000 piante di limoni
18000*15€ = **270.000€**

CONCIME E TRATTAMENTI
500€ di concime e trattamenti annui per ogni ettaro → 500€*20 = **10.000€**

- PALIFICAZIONE 3.860.000,00€
- COSTO PIANTE 270.000,00€
- CONCIME E TRATTAMENTI 10.000,00€

INVESTIMENTO INIZIALE = 4.140.000,00€

COSTO MANTENIMENTO ANNI SUCCESSIVI= 10.000€ ANNUI

DAL QUARTO ANNO IN POI INIZIERANNO A MATURARE ANCHE I RICAVI.

ESEMPI DI COSTI

- Realizzazione delle buche nel terreno
- Piante, consigliabili di un anno, certificate esenti da virus (mai secco)
- Acqua
- Concime
- Potatura solo in estate
- Raccolta
- Costi di magazzino (lavaggio e controlli)
- …

ESEMPI DI RICAVI

- Vendita della marmellata di limoni
- Ricavi da joint venture con produttori di panettoni, cornetti surgelati, crostate e dolci in genere
- Oppure altri suggerimenti che arriveranno dalla zona di produzione, la quale si è aperta con piano di fattibilità A in atto.

Marmellata di limone



La marmellata di limone è il prodotto su cui vorremmo puntare: quest'ultima apporta molti benefici all'organismo, alcuni dei quali derivanti dalle proprietà dei limoni. Hanno un marcato potere antiossidante (grazie alla presenza di flavonoidi) e di rafforzamento del sistema immunitario. Svolge inoltre un'azione depurativa e antinfiammatoria.

L'obiettivo è quello di creare una marmellata che verrà interamente prodotta nei territori di Conca dei Marini. Si partirà con il piantare alberi di limone, i quali daranno i loro frutti. Questi stessi frutti verranno direttamente portati in laboratorio dove saranno trasformati in marmellata di limoni.

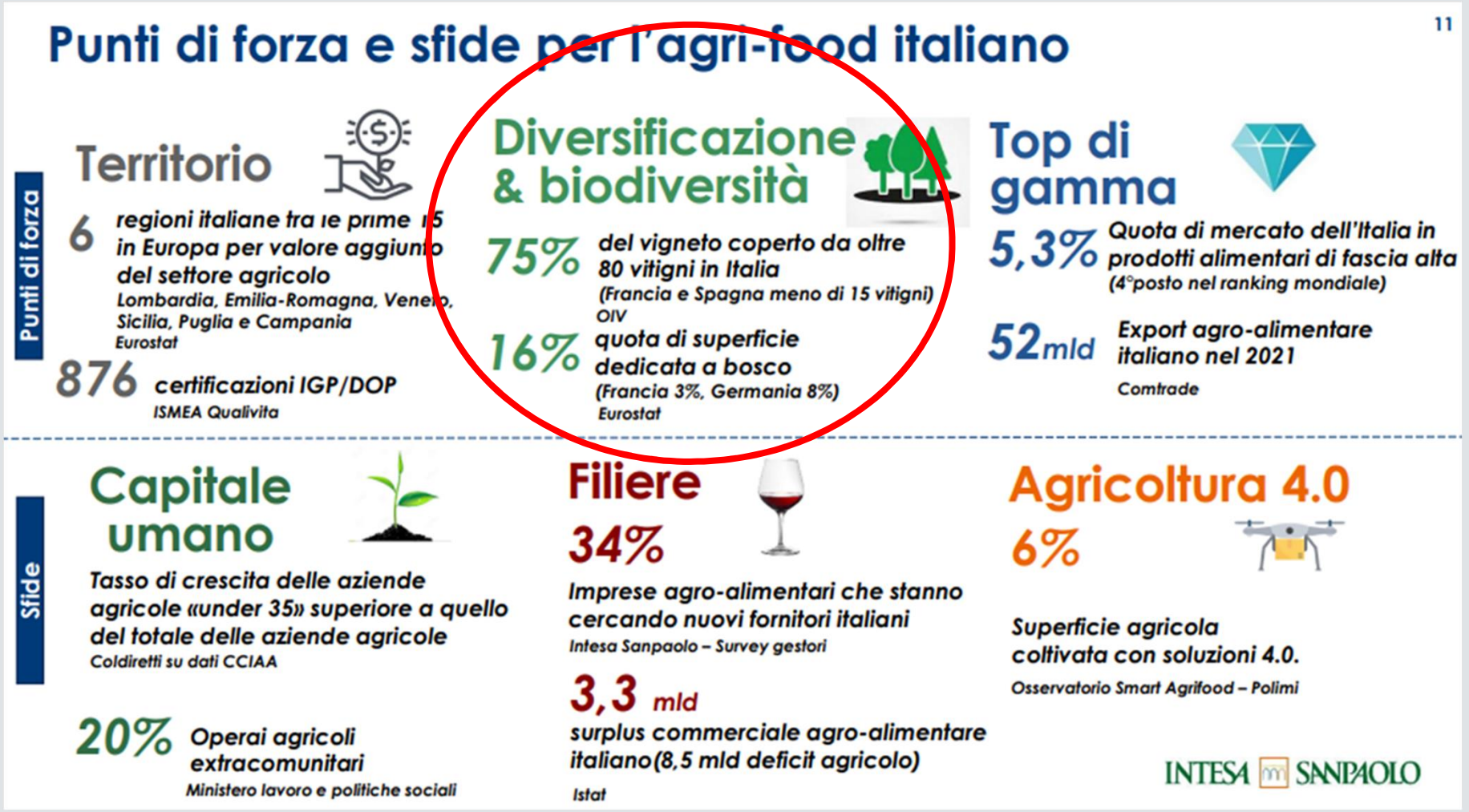
Alcuni produttori di marmellate:

Solefrutta

DUCEZIA
Pregiata Arancia di Sicilia

ROSMOOD
FOOD FACTORY

Lo scenario per il settore agroalimentare italiano



Succo di limone concentrato e congelato

È ottenuto mediante la spremitura a freddo dei limoni.

Un agrume divenuto ambasciatore certificato di una terra considerata, per

arte e storia, patrimonio UNESCO. Un succo di un frutto dal carattere

positivo, solare come quello della sua gente.



Usi:

Succhi – Acque Aromatizzate - Thè



Alimentare - Dolciario



Nutraceutica- Integratori



Oli essenziali di limone



L’olio essenziale di limone risulta odoroso e di composizione complessa, è ottenuto per spremitura a freddo diretta mediante impianti.

Usi:



Pastazzo

Si utilizza nei concimi e fertilizzanti ed è sfruttato come combustibile per gli impianti di generazione dell'Energia Elettrica.



Usi:

