

# Filiere Agroalimentari

CLASSE 2B

LOTTI- UMBERTO I ANDRIA (BT)

A.S. 2017/2018

## **Il concetto di filiera agroalimentare e le sue diverse accezioni (e utilizzi)**

Definizione di filiera agroalimentare:

- L'insieme di tutte le imprese che partecipano alla realizzazione di un bene. Le fasi più a monte includono "l'apporto" delle materie prime e quelle più a valle includono "l'approdo" al consumatore finale
- Nel "gergo" di analisti e studiosi i soggetti (non solo imprese) che partecipano ad una filiera si chiamano anche stakeholders a sottolineare che si tratta di portatori di interessi
- Le filiere possono essere più o meno lunghe e complesse, nel senso che vi possono partecipare un numero maggiore o minore di imprese poste in sequenza

Filiera agroalimentare: insieme definito delle organizzazioni (ed operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare (Norma UNI 10939:2001)

Le filiere dell'agroalimentare possono includere:

- ✓ Produttori di materie prime
- ✓ Commercianti/grossisti
- ✓ Trasformatori di I livello
- ✓ Imprese di servizio
- ✓ Trasformatori di II livello
- ✓ Altri trasformatori .....
- ✓ Commercianti/grossisti/esportatori-importatori
- ✓ Imprese di servizio
- ✓ Imprese della logistica
- ✓ Venditori al dettaglio

## Diverse configurazioni di filiere Agroalimentari

- Filiere lunghe
- **Filiere corte (piccole imprese locali vs MN globali)**
- Filiere nazionali/regionali
- Filiere globali/multilocalizzate (delocalizzazione)
- Filiere incomplete
- Filiere con livelli di concentrazione variabili ai diversi stadi
- Filiere a composizione stabile
- Filiere a composizione e relazioni variabili

Abbiamo analizzato le diverse filiere agroalimentari lungo il loro percorso e che potete visualizzare con contenuti multimediali cliccando sul relativo link.

## FILIERA DEL LATTE

Il percorso del latte, dal pascolo al frigorifero di casa. La filiera del latte inizia in allevamento, dove le mucche vengono selezionate, nutrite e controllate per la produzione di tale alimento. Il latte appena munto viene filtrato, refrigerato e convogliato in una cisterna di raccolta in attesa del trasporto allo stabilimento di lavorazione.

<https://www.thinglink.com/scene/1040169892877172737>

Would you like to see more content like this?

thinglink.. An Interactive Image by A happy ThingLink User  
2 months ago 40

**LA FILIERA DEL LATTE PARTE DA ...**

Preparazione del Terreno  
Per la semina  
Controlli e...  
Trasformazione del latte

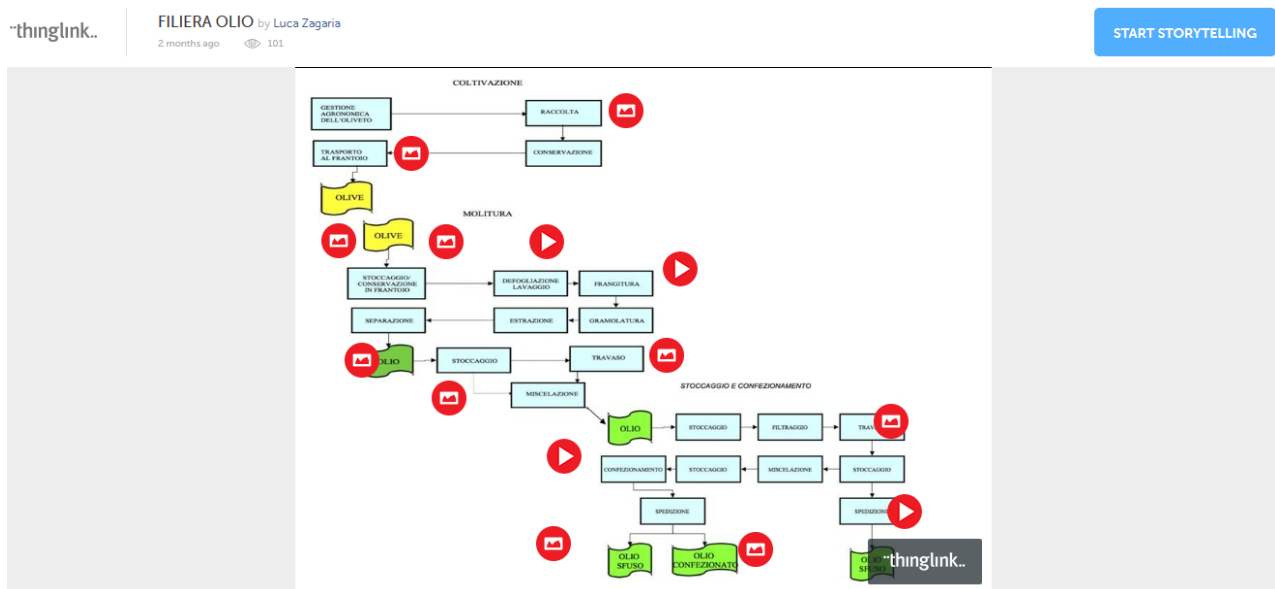
Raccolta e...  
stoccaggio del foraggio  
Allevamento e alimentazione  
Raccolta e...  
Stoccaggio del latte

thinglink..

# FILIERA DELL'OLIO

La raccolta delle olive avviene tra il mese di ottobre ed il mese di novembre, quando le olive sono ancora verdi e conferiscono all'olio che se ne ricava un sapore fruttato. Queste vengono raccolte con la massima attenzione e cura per preservare la loro integrità. La raccolta viene effettuata per brucatura con l'ausilio di pettini elettrici, e per scuotitura attraverso uno scuotitore meccanico appositamente studiato per garantire la caduta dell'oliva su di una rete sospesa ed evitarne quindi il contatto con il terreno. Una volta raccolte, le olive vengono trasportate al frantoio e molite entro 24 ore dalla raccolta e trasformate in olio.

<https://www.thinglink.com/scene/1039088181997207555>



# FILIERA DEI CEREALI

I cereali rappresentano i vegetali più coltivati al mondo e i prodotti della loro trasformazione costituiscono da sempre gli alimenti "di base" per l'organismo umano. Nei paesi dell'area mediterranea, dove esiste la "cultura della pasta e del pane", il loro consumo è particolarmente elevato. I cereali appartengono alla famiglia delle graminacee e sono coltivati per le cariossidi, destinate alla trasformazione in farine.

I cereali utilizzati prevalentemente nell'alimentazione umana sono: il frumento o grano ed il riso; viceversa, il granturco o mais, l'avena, l'orzo, la segale ed il sorgo sono per lo più impiegati nell'alimentazione zootecnica.

Seguite la filera nel link seguente:

<https://www.thinglink.com/scene/1040176866238922753>



## FILIERA ORTO-FRUTTICOLA

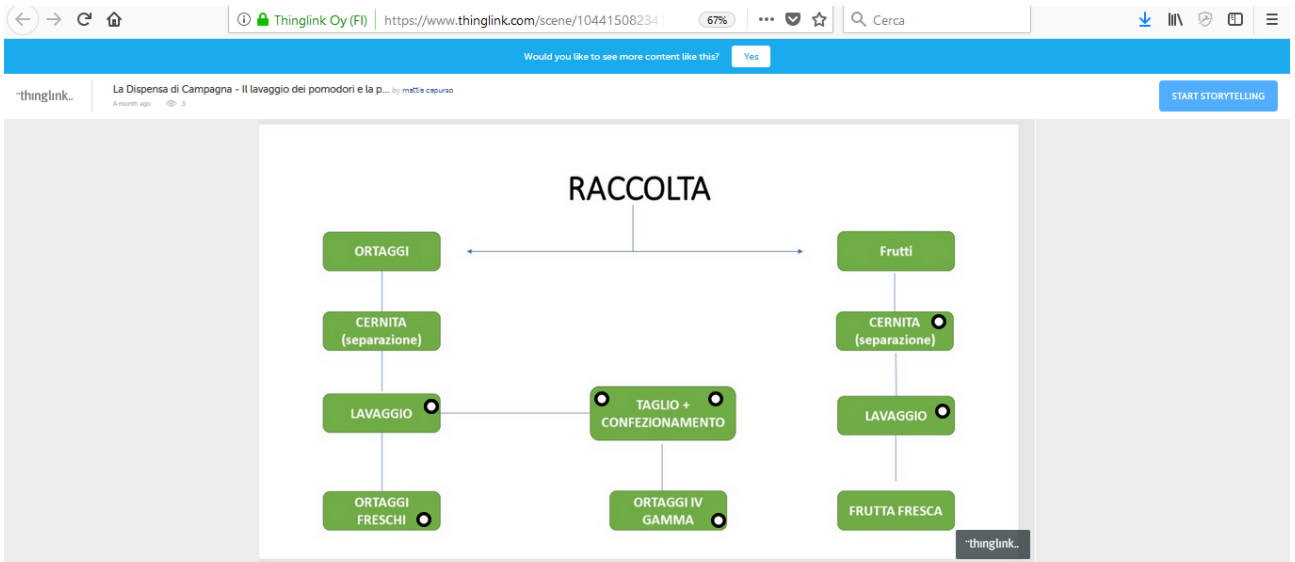
La filiera dei prodotti ortofrutticoli è l'insieme delle fasi che caratterizzano la lavorazione di frutta e verdura dal momento in cui avviene la raccolta sino all'arrivo nei punti di distribuzione per il cliente finale.

Il processo di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli è composto da diverse fasi che possono essere eseguite in maniera più o meno automatizzata a seconda delle esigenze del singolo produttore.

<https://www.thinglink.com/scene/1040178664198635521>

<https://www.thinglink.com/scene/1044150823417806850>





## FILIERA VITIVINICOLA

La filiera vitivinicola comincia con la produzione della materia prima (uva) in campo. Successivamente alla raccolta viene eseguita una delicata fase di lavorazione delle uve per l'ottenimento dei mosti e successiva produzione dei vini. Il processo di vinificazione e gli specifici trattamenti effettuati su mosto e vino variano a seconda della tipologia di vino (vino rosso, vino bianco, vino novello, vino frizzante). Il prodotto trasformato seguirà i diversi passaggi nella filiera fino ad arrivare alla tavola del consumatore.

<https://www.thinglink.com/scene/1044152824105009157>

