

REPORT

ANALISI SVOLTA NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE



"JOIN- JOB, INNOVATION AND NETWORKING IN THE RURAL AREA"

PRESENTAZIONE DELLE IMPRESE INNOVATIVE PRESENTI
NEL TERRITORI DEI GAL:
GAL VALLE SERIANA E LAGHI BERGAMASCHI
GAL GARDA VALSABBIA2020
GAL VALLE BREMABANA2020

GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi



GAL GARDA
2020 VALSABBIA

REGIONE LOMBARDIA - PSR 2014-2020 MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE
LEADER" OPERAZIONE 19.3.01 "COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE E TRANSNAZIONALE"



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI
2014 2020

Regione
Lombardia

INDICE



- IL PROGETTO JOIN
- LE FASI DEL LAVORO
- L'INDAGINE

- **LE ESPERIENZE INNOVATIVE DEL GAL VALLE SERIANA E DEI LAGHI BERGAMASCHI**

Azienda agricola Agrigal, Contrada Bricconi, Azienda agricola Ca' di Lene, Azienda agricola Pedonier, Cascina Lorenzo, Società agricola Alba, Società agricola Mognetti, Antico mulino Giudici Pietro, Azienda agricola Balduzzi, Azienda agricola Prat di Bus, Società agricola Cominelli, Agriturismo Larice, Azienda agricola L'asino del Lago, Azienda agricola Ronchello, Cooperativa caseifico monte Bronzone, Torri Lana 1885, Vittoria's Farm, Agriturismo Fattoria della Felicità, Orobiebike Clusone, Cooperativa Sociale Cantiere Verde

- **LE ESPERIENZE INNOVATIVE DEL GAL GARDAVALSABBIA 2020**

Azienda Agricola Biobiò, Azienda Agricola Le Due Casine, Azienda Agroforestale Dranzo, Azienda Agricola Il Pratello, Bike3Lands, Consorzio Forestale Terra Tra i Due Laghi, Conti Thun, Cooperativa sociale Co.Ge.S.S., Doexperience.it, Fablab Valle Sabbia, Latteria Turnaria di Tignale, Linfa Cooperativa sociale, Ostello Antica Pieve, Tignale Bike Experience, Bbuono, Comincioli, Cooperativa sociale Co.Ge.S.S., Terre Solive, Toscolano 1381, Doexperience.it

- **LE ESPERIENZE INNOVATIVE DEL GAL VALLEBREMBANA2020**

Orto botanico di Carona, Azienda Florovivaistica Natura Verde, Cooperativa contatto, Ecomuseo della Val Taleggio, Azienda agricola Locatelli, Giovani Orme cooperativa sociale, Associazione Selvino Sport, Brembo Kayak, Azienda Avicola Val di Piazza, Guide MTB Valle Brembana, Donne di Montagna, Antica Locanda Roncaglia, Fattoria la Capra Canta, Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio, Centro Servizi Alta Val Brembana, Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana, Il Giardino della Frutta, Agriturismo alle Baite, Mondo Asino latte d'asina di montagna, "I Rais" Cooperativa di comunità di Dossena



CONOSCERE L'INNOVAZIONE PER PROMUOVERE PERCORSI DI SVILUPPO

IL PROGETTO JOIN

Il progetto di cooperazione transnazionale "JOIN", di cui il Gal GardaValsabbia2020 è capofila, intende essere portatore di stimoli e riflessioni rispetto all'ampio tema dell'innovazione nelle imprese rurali. Attraverso il consolidamento delle reti locali già esistenti e la contaminazione tra diversi territori si intende raggiungere una maggiore e nuova conoscenza delle dinamiche del lavoro a livello territoriale, al fine di rafforzare le esperienze esemplari già attive nonché di sviluppare strumenti di supporto a beneficio degli operatori.

Il progetto si sviluppa su due livelli interconnessi e secondo un modello di comunicazione aperta proprio per rispondere all'esigenza primaria di essere attivatore e generatore di nuova creatività: a livello internazionale con una serie di azioni comuni previste per tutti i soggetti partner; a livello locale con l'organizzazione di azioni specifiche che verranno sviluppate nei singoli territori dei GAL partner.

OBIETTIVI

Al fine di rafforzare le esperienze esemplari già attive sul territorio e sviluppare strumenti di supporto per gli operatori stessi, il progetto ha individuato diverse azioni specifiche che risponderanno ai seguenti obiettivi operativi:

- Approfondire la conoscenza riguardo le risorse presenti sui territori – in particolare le realtà imprenditoriali più innovative.
- Favorire lo scambio e la contaminazione tra i territori rurali.
- Attivare nuovi servizi ed esperienze su scala locale. Stimolare la creatività e l'identità territoriale del mondo del lavoro.

PARTENARIATO

Capofila: Gal GardaValsabbia2020
 Gal Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi
 Gal Valle Brembana 2020
 Gal Haute Provence Luberon
 Gal Castagniccia Mare e Monti Gal Alt Urgell-Cerdanya



www.join-leader.com

APPROFONDIRE LA CONOSCENZA RIGUARDO LE ESPERIENZE INNOVATIVE DEL TERRITORIO

LE FASI DEL LAVORO

Il progetto è stato avviato tra la fine del 2019 e l'inizio del 2020. Questi primi mesi hanno evidenziato la necessità di approfondire la conoscenza di ciò che i territori già offrono in termini di innovazione attraverso una mappatura delle realtà esistenti. I sei Gal partner hanno dunque concordato una metodologia comune di lavoro per individuare le imprese innovative, attraverso degli specifici criteri e indicatori. Questi criteri, derivanti da studi e ricerche internazionali, sono stati condivisi dal gruppo di lavoro. Il database è stato costituito sia attraverso una fase di ascolto del territorio, raccogliendo indicazioni dagli enti locali e dalle associazioni di categoria partner, sia attraverso una attenta analisi di fonti formali e bandi di evidenza pubblica che in passato avevano già premiato in qualche modo l'innovazione. Sul sito del Gal e sulla pagina FB, sono stati, inoltre, invitati gli operatori a segnalare eventuali esperienze ancora non considerate che potessero sfuggire alle maglie del censimento. Una volta effettuato questo primo screening si è deciso di approfondire alcuni elementi di interesse, attraverso interviste qualitative agli stessi operatori. L'obiettivo delle interviste era comprendere gli elementi che favoriscono l'innovazione e quali invece la ostacolano.

Le schede che si presentano di seguito sono il primo risultato dell'analisi delle interviste effettuate ed illustrano in breve ogni esperienza ed i connessi elementi di innovazione che potrebbero essere utili ad altri imprenditori.

L'indagine è da intendersi secondo una duplice ottica:

- > APERTA: consapevoli della limitatezza di questa prima analisi, l'invito al territorio è quello di segnalare esperienze ad oggi ancora escluse
- > ATTIVA: l'indagine non rappresenta il punto di arrivo, bensì la partenza del lavoro di contaminazione che si svilupperà nel prossimo anno e a cui gli operatori saranno invitati a partecipare.

COSA INTENDIAMO PER INNOVAZIONE?

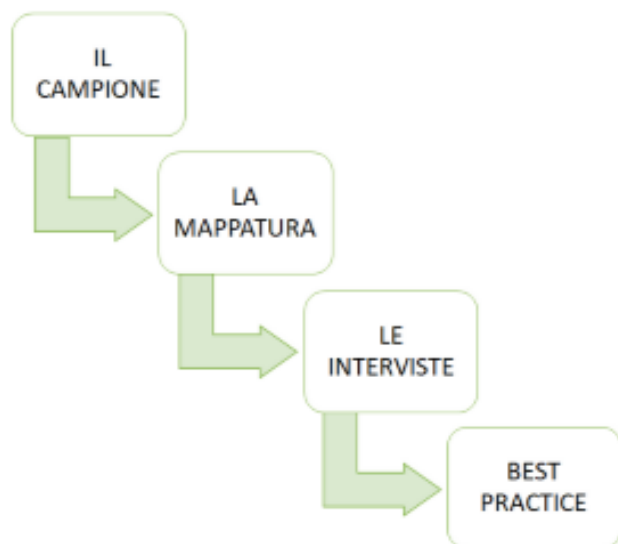
Ai fini del presente progetto di cooperazione, l'innovazione è una nuova idea che dimostra di avere successo anche nella pratica. In altre parole, l'introduzione di qualcosa di nuovo (o rinnovato rispetto all'esistente) che diventa di beneficio concreto e misurabile per il territorio rurale dal punto di vista economico, sociale o ambientale.

Quali sono gli elementi che caratterizzano l'innovazione?

- **BISOGNO:** l'innovazione risponde ad un bisogno di soggetti specifici;
- **INVESTIMENTO SOSTENIBILE:** l'innovazione deve essere in grado di restituire il costo necessario per realizzarla;
- **CONOSCENZA:** le innovazioni si basano sulla conoscenza e sul saper fare;
- **MERCATO:** le innovazioni possono riguardare anche solo un mercato o un settore

L'INDAGINE

L'INDAGINE E' STATA CONDOTTA NEL PERIODO GIUGNO-OTTOBRE 2020, SEGUENDO UN PERCORSO A STEP CHE, PARTENDO DAL GENERALE, HA ANALIZZATO SEMPRE PIÙ NELLO SPECIFICO I SINGOLI CASI.



1. IL CAMPIONE: SONO STATE CENSITE CIRCA 200 IMPRESE NEL TERRITORIO DEI GAL RISPONDENTI A SPECIFICI CRITERI DI "INNOVAZIONE" E APPARTENENTI A DIVERSI SETTORI PRODUTTIVI**

2. LA MAPPATURA: LE IMPRESE SONO STATE ANALIZZATE RACCOGLIENDONE I DATI IN UN FOGLIO EXCEL

3. LE INTERVISTE: SONO STATE INTERVISTATE 20 IMPRESE PER OGNI GAL, SELEZIONATE TRA LE 200, CHE AVESSERO PARTICOLARI ELEMENTI DI INTERESSE PER IL TERRITORIO RURALE***

4. BEST PRACTICE: LE IMPRESE PIU' "RAPPRESENTATIVE" POTRANNO ESSERE PRESENTATE AGLI ALTRI GAL PARTNER

**Nel censimento complessivo sono state inserite tutte le imprese che rispondessero ai seguenti requisiti: a. diversità rispetto ai precedenti progetti; b. disponibilità al pubblico/immeso nel mercato; c. di beneficio per lo sviluppo rurale (risultati misurabili); d. offre soluzioni per risolvere problemi degli operatori rurali; e. economicamente è un modello di successo.

*** Sono state considerate meno rilevanti le imprese del settore secondario, in quanto limitatamente connesse allo sviluppo rurale.

LE IMPRESE ANALIZZATE

SONO STATE INDIVIDUATE ATTRAVERSO DIVERSE FONTI:

- ASCOLTO DEL TERRITORIO: TELEFONATE, INCONTRI E SCAMBI DI MAIL CON ENTI, ORGANIZZAZIONI, ASSOCIAZIONI LOCALI
- BANDI DI DIVERSO LIVELLO SUI TEMI DELL'INNOVAZIONE: NAZIONALI, REGIONALI, DI ISTITUTI DI CREDITO, DEL GAL STESSO
- REGISTRI UFFICIALI: NAZIONALI E REGIONALI (ES. START UP INNOVATIVE; ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA)

LE 60 IMPRESE INTERVISTATE

- RICADONO PRINCIPALMENTE IN AREE SVANTAGGIATE
- SONO PRINCIPALMENTE IMPRESE DEL SETTORE AGRICOLO
- SONO PRINCIPALMENTE IMPRESE INDIVIDUALI





ESPERIENZE INNOVATIVE DAI TERRITORI



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE A RAGIONE
2014-2020



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

GAL VALLE SERIANA E DEI LAGHI BERGAMASCHI

IL GAL

Il territorio di competenza del Gal comprende la fascia perilacuale del Sebino e si sussegue sino ad interessare le maggiori cime delle Orobie e tratti del crinale del distretto alpino e dei versanti esposti a sud della catena che separa la Valle Seriana alla Valtellina. Nel contempo, comprende anche l'area che si collega con la pianura attraverso i fondivalle più accessibili, che anticipano la forte infrastrutturazione e urbanizzazione della pianura.

Obiettivi del PSL sono: 1. Migliorare la produttività del lavoro prestato in azienda attraverso: l'incremento del valore aggiunto delle produzioni agroalimentari tipiche e forestali; il miglioramento delle dotazioni infrastrutturali e strutturali; la diffusione di conoscenze e innovazioni; l'integrazione all'interno di filiere e di circuiti multifunzionali al fine di favorire il ricambio generazionale degli addetti. 2. Assicurare adeguate forme di utilizzo e di presidio territoriale dei sistemi agricoli e forestali capaci di garantire la manutenzione e la salvaguardia del paesaggio, degli habitat e dei beni naturalistici che determinano la rilevanza ambientale dei luoghi, la qualità delle produzioni e l'appetibilità dei luoghi sul mercato della fruizione turistica ed

escursionistica. 3. Sostenere il sistema dell'accoglienza rurale attraverso: la valorizzazione delle produzioni agro alimentari; il miglioramento delle dotazioni strutturali e infrastrutturali; il rafforzamento dei servizi offerti dalle imprese agricole; la promozione delle forme di integrazione delle offerte turistiche; la multifunzionalità delle imprese agricole per favorirne l'integrazione con gli altri operatori attivi nel sistema rurale.





AZIENDA AGRICOLA AGRIGAL

Di Adriano Galizzi



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pezzoli d'Albertoni, 101
Lefte (BG)
Italia



Tel: +39 392 877 4347
info@agrigal.com
www.agrigal.com



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola Adriano Galizzi, conosciuta per le sue pregiate gallette, nasce dalla passione per l'agricoltura del giovane ingegnere gestionale Adriano, da cui prende il nome prima che l'ispirazione. Questa fresca e giovane azienda trova posto nella località bergamasca di Lefte e incentra la propria produzione su diverse tipologie di cereali, tutte con qualità e caratteristiche autentiche, ottenute seguendo processi di coltivazione e di trasformazione tradizionali.

Gallette, farine per polenta e gustosi snack, sono tutti realizzati dall'azienda agricola bio Adriano Galizzi con passione e cura, seguendoli in tutte le fasi della lavorazione.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Le idee innovative dell'azienda agricola Adriano Galizzi rispettano le risalenti consuetudini agricole della Val Gandino: la coltivazione prevede l'uso di soli metodi naturali, escludendo i fertilizzanti chimici, i diserbanti e anche la raffinazione della granella. La continua ricerca della qualità migliore, senza "se" e senza "ma", attraverso un'agricoltura rispettosa delle tradizioni locali ma soprattutto dell'ambiente.

Grazie agli sforzi compiuti da quest'azienda agricola per unire le tradizionali tecniche di coltivazione e la moderna produzione, i suoi clienti potranno gustare dei sapori autentici, preservando le sane abitudini alimentari e gastronomiche. Le gallette non hanno semplicemente un ruolo centrale all'interno della produzione, ma rispecchiano a pieno il lavoro, la genuinità e la mission dell'azienda.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio e dei prodotti locali.
- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Qualità e unicità dei prodotti





CONTRADA BRICCONI

Di Giacomo Perletti



SETTORE: ALLEVAMENTO, SERVIZI
E TURISMO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Bricconi, 324020
Oltressenda Alta BG
Italia



Cel: +39 349 4285648
www.contradabricconi.it
info@contradabricconi.it

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Contrada Bricconi è parte di un nucleo rurale del 1500 situato in una soleggiata conca prativa a 1000 metri di quota in Valzurio, laterale incontaminata dell'alta Valseriana nelle Orobie Bergamasche. Qui da qualche anno si cerca di ridare vita ad una borgata unica per posizione e storia. In questa azienda agricola (e agrituristica) vengono allevati bovini di razza Grigio Alpina e prodotti yogurt e formaggi. Nel giro di pochi anni verrà avviata l'offerta agrituristica per far vivere ai visitatori l'esperienza unica di assaporare il lavoro secolare dell'uomo-agricoltore della montagna. Questo progetto nasce dal desiderio di comunicare l'unicità del lavoro agricolo, e di queste montagne, dove la fatica di generazioni ha generato un paesaggio ed un sapere unici. Lo scopo è quello di riportare in vita un luogo vero, autentico, dove viene prodotto formaggio che sa di formaggio e dove la spiegazione di un'attività sia densa di volontà di condividere ed educare

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda coniuga perfettamente tradizione e innovazione, al fine di accogliere una tradizione secolare e raccontarla, mostrarla al mondo. Sono stati quindi recuperati e ristrutturati antichi edifici a fini agrituristici ed inseriti nuovi edifici atti alla produzione agricola, con un occhio di riguardo alla valorizzazione della biodiversità. L'azienda ha aperto inoltre un e-commerce. In ultimo, la multifunzionalità organizzativa permette di integrare la ruralità con l'accoglienza, la didattica ed il turismo sostenibile.



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Multifunzionalità aziendale e intersettorialità
- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Recupero di antichi edifici di legno e pietra del 1500





SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via A. Morandi 2
Songavazzo (BG)
Italia



Cel: +39 349 068 7012
info@cadilene.it



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE IN GIOCO

Regione
Lombardia



AZIENDA AGRICOLA CA' DI LENE



Di Covelli Davide

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Dalla passione per la terra nasce l'Azienda Agricola Cà di Lene, termine bergamasco che significa "andare di buona lena, avere sempre fretta di portare a termine un lavoro" e che è stato dato alla famiglia Covelli come soprannome.

L'azienda inizialmente svolgeva principalmente l'attività di allevamento di bovini da carne ma successivamente, una volta subentrato il figlio Davide, l'azienda passa da un indirizzo cerealicolo - zootecnico ad uno esclusivamente agricolo. Dal 2015 l'azienda si dedica quasi esclusivamente alla coltivazione della varietà Mais Rostrato Rosso di Rovetta la quale si estende su circa 12 ettari. Questa varietà ha ottenuto diversi riconoscimenti tra cui il marchio De.CO e l'iscrizione alla rete SlowMais ed ai Registri Nazionali delle varietà di prodotti sementieri da Conservazione.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda si dedica dal 2014 al recupero, alla tutela e alla valorizzazione della varietà storica locale del Mais Rostrato Rosso di Rovetta, che viene coltivato su un'estensione di circa 12 ettari: un collegamento fra passato e presente per recuperare una coltura presente sul territorio dell'altopiano già dal primo '900. Tutti i prodotti della filiera riportano in etichetta i marchi De.CO. e dell'Associazione ROSSO MAIS, che garantiscono la provenienza del mais dai territori di produzione individuati dal comune di Rovetta con apposita delibera.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio e dei prodotti locali
- Recupero varietà storica di mais di forte connotazione territoriale



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



AZIENDA AGRICOLA PEDONIER



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pedonier 1
Solto Collina(BG)
Italia



www.pedonier.com
Cel: +39 335 583 4174
info@pedonier.com



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

Di Berta Lorenzo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola Pedonier è produttrice di olio extravergine d'oliva e prodotti derivati dalle sue piante ricchissime di proprietà benefiche oltre che base essenziale per dei veri e propri elisir di bellezza, come la linea di cosmetica Pedonier. L'azienda rappresenta la qualità del Made in Italy, del Lago d' Iseo e del suo territorio, posizionata nei comuni di Solto Collina e Riva di Solto in provincia di Bergamo – Lombardia.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda coltiva olio ottenuto da cultivar di olivi di varietà Frantoio, Leccino, Pendolino, Casaliva, Sbresa e Leccio del Corno rigorosamente coltivate, raccolte a mano e molite a freddo entro le 24 ore dalla raccolta. L'impegno sta nel far sì che il proprio olio conservi tutte le proprietà inalterate, così da arrivare sulla tavola ricco di principi nutritivi salutari. Oltre alla vendita (anche online) di olio l'azienda ha sviluppato una linea di cosmetica naturale. Essa infatti crea e vende prodotti naturali al 98%, che non contengono conservanti e coloranti, fertilizzanti o agenti chimici. Prodotti che sono anche cruelty-free e rispettosi della natura e l'ambiente, prodotti attraverso materie prime km 0 e con un packaging naturale. Il proprietario sta inoltre sviluppando ed implementando un progetto che prevede la costruzione di un agriturismo per poter sviluppare attività di accoglienza, degustazione e pernottamento per poter fare scoprire ai visitatori le bellezze del territorio e dei prodotti locali.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Tutela del territorio e della biodiversità
- Qualità e unicità dei prodotti
- Diversificazione dei servizi, intersettorialità





CASCINA LORENZO



Di Garattini Emanuela

SETTORE: VINICOLTURA, SERVIZI E
TURISMO

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

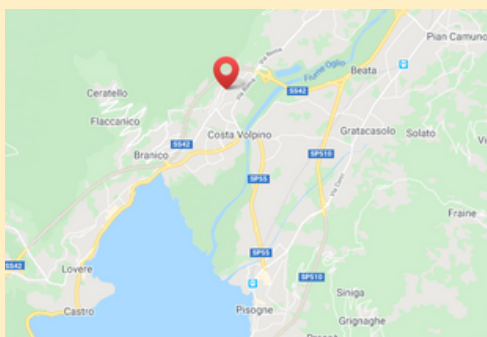
Via Mondo Nuovo,
Costa Volpino (BG)
Italia



Cel: +39 348 900 51 00

www.cascinalorenzovini.com

info@cascinalorenzovini.com



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Cascina Lorenzo è un'azienda agricola che si trova a Costa Volpino, nella frazione di Volpino sul Lago d'Inseo. Peculiarità di questo territorio è proprio la Volpinite (accumuli irregolari, spesso di forma lenticolare, di anitrite, roccia antichissima di origine sedimentaria). Questi ingenti depositi di gesso hanno uno splendido colore e riacquistano volume in caso di riassorbimento d'acqua, alterandosi e sfaldandosi facilmente. Ne consegue un terreno con una superficie gessosa e fortemente calcarea che caratterizza in modo univoco i vini prodotti dall'azienda. E' così che questa famiglia decide di riallacciare il filo rosso del destino con l'amore per la Terra ereditato da quegli stessi avi vignaioli che con passione già coltivavano la vite in queste zone.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

I vini prodotti da Cascina Lorenzo si ispirano a quel concetto di qualità che solo grandi terroir con dietro grandi menti sanno creare. La scelta di puntare l'intera produzione su due vitigni, il Merlot e il Marzemino è nata dalla volontà di interpretare un grande vitigno internazionale come il Merlot ed affiancarlo ad una realtà più "locale" come il Marzemino per creare una piccola innovazione enologica capace di emozionare intenditori ed appassionati di vino. Partendo dalla filosofia che il vino si fa in vigna, le uve sono coltivate con estrema cura con il metodo tradizionale per poi essere elaborate in cantina. La cantina dispone anche di una sala degustazione in stile rustico finemente ideata per ospitare eventi ed appassionati

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Multifunzionalità aziendale e intersettorialità
- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Recupero di vigneti abbandonati
- Innovazione enologica di forte caratterizzazione territoriale



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



SOCIETA' AGRICOLA ALBA

Di Pedrinola MT&C sas

alba

SETTORE: OLIVICOLTURA
TIPOLOGIA: SOCIETA' AGRICOLA

CONTATTI

Via Brighenti, 1
Lovere (BG)
Italia



Tel: +39 328 9346993
www.agricolalba.it
info@agricolalba.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda nasce nel 2007 con l'intento di promuovere e valorizzare il suo territorio con un olio extravergine DOP, che rispecchia in pieno le peculiarità climatiche e morfologiche della zona.

Riparata dai venti provenienti da nord dal monte Cervera, l'Azienda si sviluppa nel comune di Costa Volpino, su di un terreno completamente terrazzato ai piedi della Vallecamonica e di fronte al Lago d'Iseo. L'oliveto è interamente esposto al sole dall'alba al tramonto ed è allietato dalle piacevoli e protettive brezze lacustri, che permettono di sviluppare qui un microclima ideale per l'olivicoltura.

La società agricola comprende 400 piante di ulivo con età media di cento anni, di varietà, Frantoio, Leccino, Pendolino e Sbrasa

Nel 2016 l'azienda è inserita nella «Guida agli extravergini» pubblicata da Slow Food Editore.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La passione della famiglia Pedrinola per l'olivicoltura risale all'inizio degli anni novanta, con la messa a dimora di circa 250 nuove piantine di ulivo, in un podere di proprietà di circa 3,5 ettari che contava già numerosi ulivi secolari.

Le piante, allevate a vaso policonico e dotate di impianto di irrigazione a goccia, sono alloggiare su antichi terrazzamenti in pietra a secco affacciati sul lago d'Iseo, dove la raccolta è difficoltosa e non può essere fatta che a mano.

A riprova dell'attenzione al territorio, dal 2007 tutta la produzione è certificata DOP Laghi Lombardi-Sabino.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio e dei prodotti locali.
- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Qualità e unicità dei prodotti





SOCIETA' AGRICOLA MOGNETTI



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: SOCIETA' SEMPLICE

CONTATTI

Via Nazionale, 10
Pianico (BG)
Italia



Tel: +39 339 6944780
massimomognetti@gmail.com



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

Di Mognetti Massimo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Azienda agricola zootecnica da latte sita a Pianico specializzata nell'allevamento di bovini e nella produzione di latte fresco. Il prodotto viene venduto ad un caseificio privato locale, che lo trasforma in formaggi di vario tipo. La produzione di latte è di alto livello sia quantitativo che qualitativo in quanto si è puntato all'inserimento di bestiame più selezionato, raggiungendo quindi produzioni progressivamente più alte. Da sempre dedito all'allevamento coniuga questa attività con la produzione di foraggio che poi utilizza sempre per gli stessi animali.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Ha recentemente acquistato un sistema robotizzato di mungitura, completo di collari che si collegano via wireless con una centralina informatizzata, che consente di escludere l'intervento umano nella fase di mungitura. Al contempo con l'utilizzo di una spingiforaggio a coclea l'intervento umano si riduce al controllo della funzionalità della macchina, allo stato di salute degli animali e alla ricarica del foraggio.

In questo caso la tecnologia prende in gran parte il posto dell'uomo e permette di ridurre il tempo dedicato prettamente alle azioni che adesso vengono svolte interamente dalle macchine. Dall'altro gli animali vengono munti durante tutto l'arco della giornata slegandoli dai canonici due turni giornalieri e rendendo questa pratica molto più naturale.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio
- Innovazione tecnologica di processo





ANTICO MULINO GIUDICI PIETRO

Di Vecchi Flavio

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il Mulino di Pietro Giudici trasforma farine di mais e grano. Il mulino ha una forte valenza storica, tanto da risultare già inserito nel catasto Napoleonico del 1811 e veniva usato per la macina del frumento e granturco per la vendita e l'uso della comunità di Cerete. La ruota fa funzionare le macine, la farina passa attraverso dei setacci dove si depura progressivamente, eliminando la crusca. Ancora oggi la macina viene eseguita regolarmente e il proprietario ha ottenuto la certificazione di prodotto controllato.

Flavio Vecchi, proprietario, ha deciso di lasciare il posto fisso alla SCAME, per dedicarsi al mulino quando all'inizio dell'anno la famiglia Giudici (di cui il mulino continua a portare il nome) gli aveva proposto di rilevarlo. Così, la scelta di chiudere una parentesi lavorativa per dare il benvenuto ad un'esperienza nuova, che suona quasi come una scommessa con sé stesso.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Flavio ha fondato il progetto "Filiera del pane bergamasca", il quale vuole dare all'economia una direzione sostenibile adottando pratiche consapevoli che promuovano la salute delle persone e del territorio nello spirito di cooperazione e mutualismo. Il progetto valorizza le produzioni cerealicole biologiche delle Valli bergamasche, dove il metodo dell'agricoltura biologica rappresenta di per sé un'innovazione di processo e di prodotto. Tutto questo, sviluppato in una logica di filiera, permette di migliorare la competitività del sistema agricolo produttivo, con conseguente ricaduta positiva sull'economia locale.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Qualità e unicità dei prodotti locali
- Cooperazione e mutualismo



SETTORE: TRASFORMAZIONE
FARINA

TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Alessandro Volta, 34
Cerete (BG)

Italia



Tel: +39 0346 63172



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



AZIENDA AGRICOLA BALDUZZI



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pietro Guizzetti, 8H
Clusone (BG)
Italia



Cel: +39 328 725 8866

azbalduzzimassimo@gmail.com



Di Balduzzi Massimo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Situata nel mezzo dell'Altopiano di Clusone in Alta Val Seriana, ai piedi della Presolana, l'Azienda Agricola Balduzzi porta avanti le tradizioni montanare locali nel pieno rispetto della natura e di ciò che essa offre.

L'azienda alleva diverse tipologie di animali, svolge macellazione e lavorazione di carni fresche, produzione salumi e insaccati, taglio e vendita di legna da ardere, il tutto svolto con passione da uno staff giovane ma profondamente radicato sul territorio e attento a ciò che il territorio ha da offrire. L'Azienda valorizza prodotti derivanti da aziende agricole, e garantisce la produzione a filiera corta proponendo al contempo sapori tipici appartenenti a un passato ormai perduto.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Una delle particolarità dell'azienda è quello di essere capace di portare gli animali a particolari caratteristiche di peso e stazza, riuscendo con maestria a farli accumulare uno strato di grasso che in fase di macellazione e successiva lavorazione fa una differenza importante, consentendo frollature di oltre dieci giorni ed accontentando le diverse richieste del mercato diversificandosi e specializzandosi oltre la concorrenza.

L'azienda ha sviluppato negli anni anche una serie di salumi che a tutti gli effetti possono fare la differenza: oltre a prodotti classici infatti il laboratorio continua incessante a sperimentare nuovi modi per sfruttare le qualità della carne di pecora. All'apice sta sicuramente la castradina, chiamata anche bernia, prodotto invidiabile, recuperato da un'antichissima usanza rurale.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio e dei prodotti locali.
- Recupero antica tradizione legata alla produzione di carne di pecora



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



AZIENDA AGRICOLA PRAT DI BUS

Di Delbono Marco

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Prat di Bus, fondata da Marco Delbono, è situata poco sopra l'abitato di Valzella di Ardesio. L'allevamento di 60 capre Saanen, 20 mucche da latte, vitelli, torelli d'ingrasso e maiali consente di produrre, trasformare e vendere direttamente al dettaglio formaggi, yogurt, latte, carne e salumi. A maggio 2015 è stato inaugurato il nuovo spaccio "Km Zero", situato alla Valzella di Ardesio, sulla strada provinciale Bergamo-Valbondione, nel quale si possono acquistare burro, formaggi caprini e vaccini, salumi e carne prodotti in loco, così come yogurt e gelati confezionati con il latte dell'azienda e frutti di bosco, coltivati a km zero. L'ultimo progetto, avviato da poco, è la produzione della prima birra agricola bergamasca.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La maggior parte delle birre artigianali italiane vengono realizzate trasformando materie prime acquistate sul mercato. La maggior parte di queste ultime vengono importate. E' da questo principio che nasce l'innovazione di questa azienda con la realizzazione della birra agricola. La birra agricola ha un profondo legame con il territorio in cui nasce. Il processo produttivo, così come il protocollo di coltivazione delle materie prime seguono uno specifico disciplinare (alla pari dei prodotti a marchio d.O.P per esempio). La birra è prodotta con orzo e cereali coltivati in Val Seriana, direttamente dalla stessa azienda agricola che opera attuando il protocollo di conversione biologica. L'azienda prende parte inoltre al progetto "Filiera del pane bergamasca" che valorizza le produzioni cerealicole biologiche delle Valli bergamasche

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Prat di bus, loc. Valzella
24020 Ardesio (BG)

Italia



Tel: +39 349 7555451

www.agribirrificioasta.it

info@agribirrificioasta.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Profondo legame col territorio.
- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Qualità e unicità dei prodotti





SOCIETA' AGRICOLA COMINELLI S.S.

Di Cominelli Giovanni e Roberto

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: SOCIETA' SEMPLICE

CONTATTI

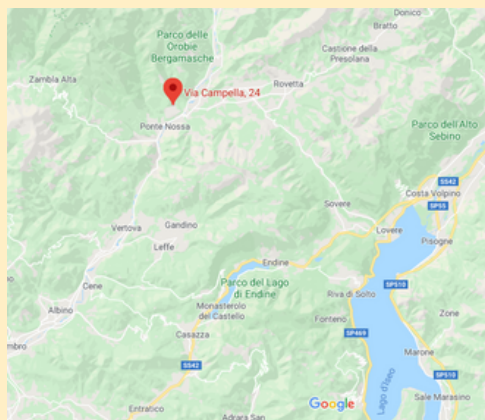
Via Campella, 24
Parre (BG)
Italia



Tel: +39 339 2628735

+39 348 7249114

robertocominelli67@gmail.com



DESCRIZIONE ATTIVITA'

In località "Mut Bas" (Monte Basso) a Parre un'antica cascina secolare è il regno dei fratelli Cominelli, Giovanni e Roberto. La Cascina Zènder è da alcuni anni la loro azienda agricola. Anche loro vengono da generazioni di allevatori e hanno 50 bovini da latte e carne: alcune sono mucche brune alpine tipicamente bergamasche, alle quali ne stanno pian piano affiancando altre grigie alpine, più piccole e tipica del Trentino. Possono inoltre contare sul riconoscimento di allevatori di suini (ne hanno circa 20). Con i loro animali partecipano a varie fiere di settore nella zona, vincendo anche dei premi. Producono vari tipi di formaggi e salumi sui quali possono stampare il bollino CE per esportare entrambi i prodotti fuori dalla Lombardia.

D'estate vanno in alpeggio al Monte di Zambla dove hanno da poco rifatto la sala mungitura.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Hanno ristrutturato la Cascina Zènder rispettando le parti antiche e unendole ad attrezzature moderne, come il mungitore automatico con trasporto del latte, e spazi funzionali come il caseificio e il salumificio a norma di legge.

Sono molto disponibili a far visitare la loro cascina sul "Mut Bas" e ospitano spesso stagisti dell'Istituto Agrario per aiutarli nel lavoro e per insegnare ai giovani la bellezza di questo mestiere.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Valorizzazione e tutela del territorio e dei prodotti locali
- Collaborazione con Istituto Agrario per la formazione dei giovani



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



AGRITURISMO LARICE

Di Gaeni Monica

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Agriturismo Larice, circondato da prati e montagne, gode di una posizione eccezionale e di numerosi spazi dove poter svolgere diverse attività. L'allevamento di capre da latte, vitelli e maiali consente l'assaggio e l'acquisto di prodotti di qualità, carni piemontesi, formaggi e salumi. L'Azienda dispone di un allevamento di cavalli con maneggio e possibilità di pensione ed è inserita nel circuito provinciale e regionale delle fattorie didattiche. Per il pernottamento, l'azienda dispone di cinque alloggi accuratamente arredati con bagno privato e una camera per diversamente abili. L'Agriturismo Larice offre inoltre un servizio ristoro per gustare la cucina tipica del territorio ma anche menu per vegetariani, bambini, intolleranze e celiaci. La struttura organizza saltuariamente anche eventi e degustazioni enogastronomici.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'agriturismo Larice è una realtà unica, che si distingue per la sua vocazione alla filiera corta, dalla terra alla tavola, nel rispetto del benessere degli animali e della tradizione. Offre pernottamento e diversi servizi come l'organizzazione di eventi. Inoltre da qualche anno svolge anche la funzione di fattoria sociale, coniugando le funzioni produttive e attività operative con lo svolgimento di attività di formazione, inserimento lavorativo e riabilitazione. La collaborazione si sviluppa con i centri locali al fine di inserire a livello lavorativo ragazzi disabili e fornire servizi quali l'ippoterapia.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio e dei prodotti locali.
- Multisetorialità e multifunzionalità aziendale
- Gestione della filiera



SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Valeda, 15
Clusone (BG)
Italia



Cel: +39 340 523 3469

www.agriturismolarice.com

info@agriturismolarice.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



AZIENDA AGRICOLA L'ASINO DEL LAGO



Di Savardi Stefania

SETTORE: ALLEVAMENTO E SERVIZI
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Loc. Luna 7
Solto Collina (BG)
Italia



Cel: +39 347 149 2726
www.asinodellago.it
info@asinodellago.it



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola L'Asino del Lago è una piccola fattoria che sorge sulle colline che circondano il lago di Iseo e il lago di Endine. A cavallo fra la provincia di Brescia e quella di Bergamo, i proprietari hanno iniziato a studiare gli asini e a progettare l'azienda quasi 20 anni fa, quando gli asini erano ancora a un passo dal pericolo di estinzione.

Ciò che la contraddistingue dalle altre aziende agricole è la sua mission: trasformare i vari prodotti agricoli in alleati del benessere, sia nel comparto alimentare che cosmetico, riscoprendo e valorizzando prodotti e tradizioni antiche rivisitate in chiave moderna.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Gli asini sono gli indiscussi protagonisti della fattoria, ma l'allevamento equino non è l'unico fattore. In azienda vengono infatti coltivate piante officinali e aromatiche, alcune di conoscenza comune, altre tutte da scoprire (l'azienda ne offre oltre 60 varietà, fra essiccati in purezza e miscele aromatiche sapientemente dosate. Inoltre in azienda si coltivano anche piccoli frutti, ortaggi e frutta secca e fresca. Tutte queste piccole produzioni vengono curate con attenzione estrema, senza utilizzare fertilizzanti chimici o pesticidi e vengono distribuite direttamente al consumatore (l'azienda ha anche un e-commerce). Inoltre la titolare organizza varie esperienze nella natura per adulti e bambini, legate agli asini e ai fiori, e realizzabili sia in azienda che presso scuole ed enti esterni.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela e valorizzazione del territorio e dei prodotti locali
- Allevamento etico
- Multisetorialità e multifunzionalità aziendale



GAL Valle Seriana e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel Gal Valle Seriana e Laghi Bergamaschi



AZIENDA AGRICOLA RONCHELLO



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Tezzi Bassi, 8
Gandellino (BG)
Italia



Cel: +39 389 1919765
www.mieleronchello.com
info@mieleronchello.com



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

Di Risi Andrea Fabio

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Ronchello nasce nel 2010 da una brillante intuizione di Gianfranco Risi che, apprezzando le potenzialità della zona di Gandellino, paese incastonato nelle Prealpi Orobie in Alta Val Seriana, e la propensione della propria famiglia nello sviluppare un'attività per la valorizzazione del territorio, propone di dar vita a un progetto agricolo. Grazie alle grandi passioni per l'apicoltura del figlio Andrea e per la coltivazione delle erbe officinali della moglie Maria Luisa, nasce l'Azienda Agricola Ronchello dedicata alla produzione di miele.

L'Azienda è nata dall'unione di due elementi: l'amore per la natura e la passione per l'apicoltura; infatti, Andrea, nonostante un'avviata carriera di architetto, decide di ritornare alla terra e di investire tutto nell'azienda agricola, rincorrendo così il suo sogno di vivere e lavorare a contatto con la natura e col mondo meraviglioso delle api.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda, oltre alla vendita anche online dei propri prodotti naturali, è impegnata nel progetto "adotta un'arnia". Il progetto ha lo scopo di migliorare il sistema di produzione, con lo sviluppo di un approccio olistico innovativo considerando aspetti dell'allevamento, del benessere e della nutrizione, al fine di prevenire e ridurre le malattie delle api, migliorare la qualità e la quantità di prodotti dell'alveare, garantendo un approccio sostenibile a basso impatto ambientale nel rispetto della qualità del prodotto, che si tradurrà in un prodotto sicuro per il consumatore.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Tutela del territorio e della biodiversità
- Gestione della filiera dalla produzione alla distribuzione
- Qualità e unicità dei prodotti





COOPERATIVA CASEIFICIO MONTE BRONZONE



Di Bettoni Giambattista

SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

via Seradina, 27
Vigolo (BG)
Italia



Tel: +39 035 932 791
www.montielaghi.it
info@montielaghi.it

DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Agricola Monti e Laghi si trova a Vigolo ed ha aggregato un gruppo di coltivatori diretti consapevoli che per raggiungere risultati positivi occorre unire le forze. Oggi la Cooperativa ha raggiunto ottimi risultati, pur mantenendo il carattere primario di cooperativa legata alle tradizioni. Infatti la figura dell'agricoltore ha un ruolo centrale. Il paesaggio che circonda il caseificio è incontaminato, incantevole e suggestivo, caratterizzato da verdi prati e pascoli, da vigneti e oliveti. Tutto ciò è frutto dell'esperienza contadina tramandata alle generazioni. La solidarietà, la collaborazione e il dialogo costruttivo tra gli operatori della montagna e non solo, sono, per la cooperativa, condizioni necessarie e fondamentali per promuovere un presente e favorire un futuro fatto di risultati concreti improntati alla qualità e alla sicurezza alimentare.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

I formaggi della Cooperativa Monti e Laghi sono frutto di una modernità che ha saputo coniugarsi sapientemente con il rispetto delle tradizioni e con l'attenzione alla qualità. Il latte utilizzato proviene da vacche nate e allevate in montagna con alimenti completamente naturali e con foraggi dei prati e dei pascoli secolari del Monte Bronzone e Basso Sebino. Per questo motivo può essere utilizzato crudo, senza l'aggiunta di additivi di nessun genere e conserva intatto il gusto, la fragranza e le proprietà del latte genuino. Inoltre lo stracchino Bronzone prodotto dal caseificio della Cooperativa agricola Monti e Laghi di Vigolo ha conquistato il primo posto della categoria formaggi molli al concorso nazionale di Pandino in provincia di Cremona, promosso da Asso Casearia.



BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela e valorizzazione del territorio e dei prodotti locali.
- Cooperazione e mutualità tra agricoltori
- Qualità e unicità dei prodotti



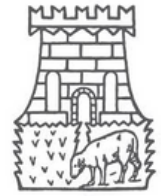
GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



TORRI LANA

1885



Di Belotti Massimo

SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Via Giosuè Carducci, 13
Gandino (BG)
Italia



Tel: +39 035745198
www.torrilana.it
info@torrilana.it

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Torri Lana prosegue il percorso iniziato oltre 130 anni fa dalla famiglia Torri a Gandino, dove si producevano panni in lana merino per abbigliamento femminile di alto livello. Dal 1980 produce tessuti per arredamento, utilizzando prevalentemente filati in cotone, lino e lana, prodotti con materie prime e tinture di massima qualità. La storia dell'azienda continua oggi con uno stile moderno, grazie a nuovi macchinari e a un servizio flessibile.

L'intento dei proprietari è stato principalmente quello di prendere una storia lunghissima, un percorso aziendale centenario, che avrebbe potuto perdersi nel tempo, e mantenere questa storia di qualità, attualizzando però la produzione, la distribuzione e il servizio. Torri Lana è al fianco della creatività dei designer per lo sviluppo di nuovi progetti e la creazione di tessuti personalizzati.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La sede di Torri Lana rappresenta un raro esempio di archeologia industriale perfettamente conservata; una testimonianza autorevole capace di raccontare l'evoluzione dei processi di produzione tessile e come un insediamento produttivo sia legato al territorio che lo accoglie.

Si tratta di un percorso aziendale centenario ed allo stesso tempo di una realtà moderna ed efficiente che coniuga perfettamente tradizione ed innovazione, storia e tecnologia.

Nel 2020 partecipa al progetto "Il tessuto, la reliquia del mondo" e si occuperà della tessitura a lisca di pesce del filato di lino ed il finissaggio per la stampa delle repliche ufficiali della Sindone.



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Tutela e valorizzazione del territorio e dei prodotti locali.
- Cooperazione e mutualità tra attori del territorio
- Qualità e unicità dei prodotti





VITTORIA'S FARM



Vittoria's Farm

Di Riva Alessandra

SETTORE: SERVIZI
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Cristoforo Colombo 73
Lefte(BG)
Italia



Cel: +39 348 169 0497
www.vittoriafarm.com
info@vittoriafarm.com

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Vittoria's Farm prende il nome da Vicky, una cagnolina setter inglese esperta in pet-therapy. I proprietari di casa sono Stefano e Alessandra, promotrice del progetto #vittoriafarmproject, naturalista che si occupa di educazione ambientale, ecoturismo, divulgazione scientifica e di interventi assistiti da animali (pet-therapy). Con loro collaborano diversi professionisti per fondere come in un bel quadro dottrine diverse: scienze biologiche e naturali, psicologiche, educative, artistiche.

Vittoria's Farm ha sede a Lefte e propone attività didattiche per scuole e accoglienza famiglie in Val Gandino. Su tutto il territorio della ValSeriana e Val di Scalve organizza inoltre escursioni tematiche.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Vittoria's Farm vuole essere un punto di incontro tra le persone per far godere a tutti dei benefici dell'immergersi in un ambiente naturale e del mettersi in relazione con gli animali.

La componente principale d'innovazione della fattoria risiede nell'essere un centro multi-servizio a disposizione della comunità locale ed essere al contempo proiettata verso l'esterno: organizza infatti gruppi di cammino per sole donne, workshop tematici, attività di citizen science, visite guidate e altre attività nel proprio biodiversity garden. Inoltre offre esperienze per il settore sociale, assistenziale, ed educativo



BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Tutela del territorio e della biodiversità
- Multifunzionalità aziendale, promozione di attività educative connesse alla natura



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



AGRITURISMO FATTORIA DELLA FELICITÀ

Di Gusmini Stefano

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Situata ad Onore, in Val Seriana, l'azienda alleva diversi tipi di animali e dalle trasformazioni successive si ottengono numerosi prodotti che riforniscono il ristorante dell'agriturismo o possono essere acquistati direttamente in fattoria. Tra questi troviamo il latte, la ricotta, il primosale, lo stracchino, la formaggella, lo yogurt, le carni, i salumi, le uova e il miele. L'azienda dispone anche di un orto dove sono coltivate verdure e di un frutteto per i piccoli frutti come le more, i lamponi, le fragole, i ribes, i mirtilli e l'uva spina. Inoltre nella caratteristica cascina, l'azienda offre il servizio di ristorazione e di pernottamento con prima colazione. Per i più piccoli l'azienda svolge anche la funzione di Fattoria Didattica ed offre corsi di equitazione.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda coniuga molto bene il legame con la terra le tradizioni gastronomiche locali offrendo una cucina KMO dove vengono utilizzati principalmente i prodotti di propria produzione e svolgendo quindi la funzione di agriturismo. Oltre a ciò l'azienda ha investito sull'offerta di altri servizi legati al turismo sostenibile ed all'accoglienza. In agriturismo vi è infatti la possibilità di pernottamento in camere rustiche e in un ambiente familiare. L'azienda agricola è anche una piccola Fattoria Didattica che si rivolge alle scuole e alle Famiglie che desiderano trascorrere tempo in Fattoria dove i bambini possono fare laboratori e stare a contatto con gli animali e con la natura circostante.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale, biodiversità
- Tutela del territorio e dei prodotti locali.
- Gestione della filiera
- Multisetorialità e multifunzionalità aziendale



SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

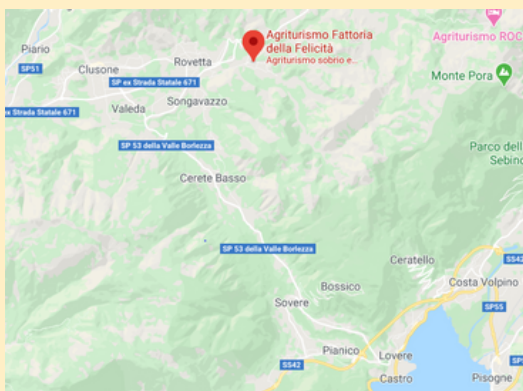
Località Zanecla
Onore(BG)
Italia



Cel: +39 328 685 1751

www.fattoriadellafelicità.it

info@fattoriadellafelicità.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



OROBIE BIKE CLUSONE

Di Barzasi Paolo



SETTORE: SPORT
TIPOLOGIA: AZIENDA INDIVIDUALE

CONTATTI

via Milano 67,
Clusone (BG)
Italia



Tel: +39 334 8022269
www.orobiebikeclusone.it
info@orobiebikeclusone.it

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda nasce con l'idea di offrire un nuovo modo di scoprire le Orobie bergamasche in sella ad una bicicletta sia elettrica che tradizionale. Le escursioni guidate vengono organizzate secondo le richieste dei clienti e sono adatte a tutti, dalle famiglie, ai biker esperti (incluso Cross Country, Trail/Enduro e DownHill) e persino alle aziende che vogliono organizzare un team building.

L'esperienza viene modellata secondo le esigenze del cliente, pensando anche al noleggio della bici e al pranzo tipico in malga, rifugio o ristorante. Con la disponibilità come punto cardine questo gruppo di guide su due ruote cercano di far scoprire il territorio in un modo sano e diverso dal solito.

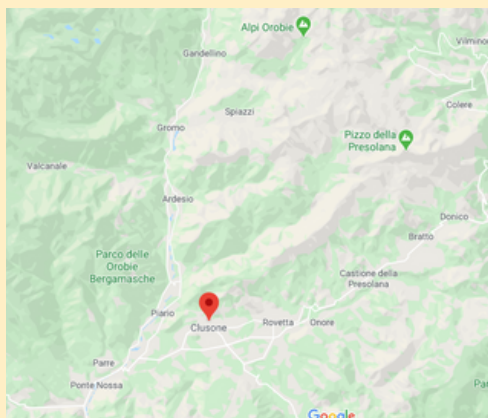
Dal 2020 l'azienda si unisce a Bergamo Ebike Tour: un progetto di valorizzazione degli itinerari cicloturistici con l'obiettivo di promuovere il territorio della provincia di Bergamo che vanta il sostegno di VisitBergamo e del sistema turistico bergamasco.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Principale elemento d'innovazione è la creazione di un servizio organizzato e su misura di accompagnamento per tutti coloro che decidono di scoprire le Orobie in bicicletta. La fonte maggiore di clienti è data dai turisti che oggi, con la crescita di questa passione per la bike e l'e-bike, generano una sempre maggiore richiesta. L'offerta, oltre a essere studiata secondo il livello di preparazione del cliente, viene integrata con servizi complementari per la conoscenza del territorio di tipo enogastronomico o culturale, anche grazie ad accordi di collaborazione con aziende del settore agricolo e del settore turistico del territorio, per offrire un prodotto completo.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Vendita di un prodotto-esperienza
- Realizzazione di pacchetti su misura adatti a tutti i target
- Accordi con aziende locali per un prodotto finale completo



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi



COOPERATIVA SOCIALE CANTIERE VERDE



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Vicolo degli Alpini, 3
Cene (BG)
Italia



Tel: +39 035.729322
www.cantiereverde.it
info@cantiereverde.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

L'impresa si trova nel
Gal Valle Seriana e Laghi
Bergamaschi

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Cantiere Verde gestisce e costruisce verde pubblico urbano; progetta, realizza e si prende cura di parchi e giardini privati; svolge lavori di manutenzione di boschi, ripristino di sentieri ed aree naturalistiche; si occupa della gestione di alberi anche di alto fusto con piattaforma o in tree-climbing e si occupa di Agricoltura biologica attraverso il progetto specifico "Buoni 2 Volte". Al rispetto e alla valorizzazione dell'ambiente si affianca la finalità della creazione di occupazione lavorativa e inserimento sociale di persone svantaggiate. La cooperativa si configura a termini di legge come una ONLUS: ha come scopo sociale la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini perseguite attraverso le attività lavorative proprie.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La cooperativa crede nel territorio e nelle sue potenzialità, facendo scelte energetiche e progettuali rispettose dell'ambiente, valorizzando le risorse locali di altri artigiani, partecipando a micro filiere di produttori agricoli della provincia di Bergamo, collaborando con gli enti pubblici per progetti condivisi che promuovono e sostengono ambiente, turismo ed economia. Con il Progetto di agricoltura bio-sociale "Buoni 2 Volte" la cooperativa coltiva terreni in diversi paesi della Valle Seriana. Inoltre essa collabora con altre realtà presenti sul territorio come la cooperativa sociale "I Sogni" di Cirano di Gandino per la consegna a domicilio delle verdure coltivate, fatta dai ragazzi disabili, mentre con "Le Ali della Solidarietà" (che conduce attività diversificate per altri ragazzi disabili) si sono sviluppate attività specifiche nel contesto delle coltivazioni agricole (semenzaio, sistemazioni e riordini). Con varie scuole realizza poi orti didattici e percorsi di educazione ambientale ed alimentare. Cantiere Verde è anche fra i soci fondatori del Bio-distretto dell'Agricoltura Sociale di Bergamo dove agricoltori, cittadini, operatori turistici e pubbliche amministrazioni, stringono accordi per la gestione sostenibile delle risorse e la promozione sociale ed economica dei territori.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Tutela del territorio e della biodiversità
- Inserimento di persone svantaggiate nel mondo del lavoro
- Creazione di micro-filiere





GAL VALLE BREMBANA 2020



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RAGGI
2014 2020



IL GAL

Il Piano di Sviluppo Locale Valle Brembana 2020 interessa l'intero ambito amministrativo di 55 comuni, per una superficie complessiva di 77.109 ettari, che coprono la superficie territoriale della Comunità Montana della Valle Brembana e della Valle Imagna e parte del territorio della Comunità Montana della Valle Seriana, corrispondente ai comuni in sponda destra orografica della bassa valle.

La strategia definita dal PSL è la "Valorizzazione multifunzionale degli alpeggi delle produzioni di qualità e innovazione dei sistemi di ospitalità rurale".

La strategia del PSL tiene conto delle politiche di sviluppo rurale lanciate dal PSR in coerenza con la normativa comunitaria e, nello specifico, dell'analisi del contesto ambientale e socio economico del sistema rurale di riferimento, che ha consentito di mettere in luce i punti di forza, le debolezze, le opportunità e le minacce che lo caratterizzano e di definire il quadro dei bisogni da soddisfare per promuovere uno sviluppo allineato alle sue potenzialità e compatibile con le sue attitudini..





ORTO BOTANICO DI CARONA

Orto botanico

SETTORE: AGRICOLTURA, TURISMO
TIPOLOGIA: ORTO BOTANICO

CONTATTI

Via Pagliari 24010, Carona
Bergamo,
Italia



salvetti.flavio@virgilio.it

Tel.: +39 333 3672949

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Immerso nella natura incontaminata dell'Alta Val Brembana, l'Orto Botanico di Carona, situato a fianco della centrale ENEL, si raggiunge mediante un percorso pedonale, accessibile anche ai disabili. L'orto è organizzato come un giardino anche per disabili e non vedenti c'è la possibilità di conoscere tutte le specie vegetali, essendo segnalate con specifici indicatori botanici, targhe in Braille e mappe tattili. L'orto vuole promuovere l'ambiente e il reinserimento delle colture locali.

E' gestito da Flavio Salvetti, titolare dell'azienda agricola Il Sentiero, specializzata nella lavorazione delle erbe officinali e aromatiche da cui si producono tisane, sali, miscele pronte e salse. Comprende anche attività di bouldering con 100 mq di parete attrezzata, percorsi su ciottoli in brevi corsi d'acqua con vantaggi a livelli circolazione sanguigna, momenti di didattica.

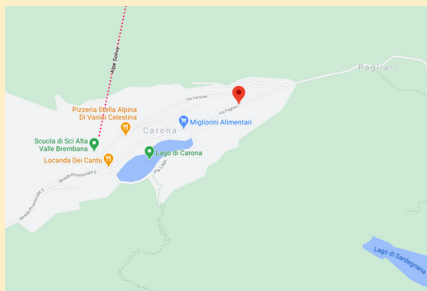
Una visita all'orto può essere arricchita da attività di tiro con l'arco ed equitazione in un maneggio poco distante.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede nella varietà delle specie prodotte in azienda e nella gestione sostenibile della produzione stessa, nella quale non viene utilizzato nessun agente chimico di sintesi per le integrazioni, quali spezie o specie non coltivabili in quota: tutti i prodotti sono certificati da agricoltura biologica. Decisamente innovativa è la possibilità di fruire del luogo anche da parte di visitatori con difficoltà motorie o di altro tipo: le targhe in Braille e le mappe tattili consentono ai non vedenti di fare un'esperienza del tutto nuova.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotti biologici di qualità
- Sostenibilità ambientale
- Percorsi tattili per non vedenti





AZIENDA FLOROVIVAISTICA NATURA VERDE

Azienda florovivaistica

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA
FLOROVIVAISTICA

CONTATTI

Via Cadamiani, 8, 24010
Sedrina, Bergamo

Italia



Tel.: +39 340 7873874



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Natura Verde è un'azienda agricola florovivaistica fondata nel 2016 a Sedrina da Maria Letizia Pesenti che utilizza la tecnica del vermicompost, la parte viva del terreno, la quale si forma dopo un lungo processo trasformativo della sostanza organica. Dalla sua presenza si ricava l'indice di fertilità del suolo. I lombrichi ne sono i maggiori produttori al mondo.

Grazie all'humus le piante diventano più resistenti ai parassiti e alle malattie.

Essendo l'azienda a vocazione florovivaistica, è evidente il vantaggio per le piante oggetto di vendita. Il ciclo di produzione è continuo: le piantine sono prodotte e vendute, il materiale di scarto viene reintrodotta nel terreno dove i lombrichi lo trasformano in humus creando l'habitat ideale per nuove piante. A questo punto il vermicompost, assemblato, viene confezionato in sacchi e venduto.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione assoluta è l'attività di Natura Verde, che non ha simili nel nostro territorio. L'idea che sta alla base dell'azienda è quasi rivoluzionaria ed è connotata da caratteri decisamente positivi: l'humus, inodore, è un concime naturale, privo di apporti chimici, che rende le piante più resistenti all'attacco di parassiti.

Inoltre, regola la nutrizione delle piante, facilitando l'assorbimento delle sostanze nutrienti da parte di quella porzione di suolo che circonda le radici, la rizosfera. L'humus poi rende la terra più fertile, migliora l'assimilazione dei concimi minerali e fornisce azoto ai terreni impoveriti.

Il ciclo produttivo del vermicompost elimina i problemi legati alla presenza di scarti e al loro smaltimento. Il bacino di utenza è ampio, pur se ancora piuttosto di nicchia.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotto totalmente naturale ed ecosostenibile
- Gestione della microfiliera, dalla produzione alla distribuzione
- Sostenibilità ambientale





COOPERATIVA CONTATTO

Cooperativa sociale

SETTORE: SOCIALE E SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Val Parina 6 24017, Serina
Bergamo
Italia



www.contatto.coop

info@contatto.coop

Tel.: +39 0345 56207

FB: @contattocooperativasociale
onlus



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Contatto nasce e si sviluppa come offerta di opportunità di lavoro a portatori di disagi cognitivi sia psichici che in alcuni casi psichiatrici, nella convinzione che ogni individuo debba poter accedere a una attività di impiego.

Nella cooperativa ci sono addetti al semplice montaggio industriale, ma anche operai che elaborano operazioni complesse (cablaggi, quadristica, elettromeccanica e collaudi). Nata con questa valenza sociale, la cooperativa si è poi rivolta ad altra attività nel campo della agricoltura biologica, sempre proponendosi uno scopo di inserimento di persone con disabilità. E' nato così il Raviolificio Con Cuore- e il nome è...tutto un programma.

I fondatori hanno espresso ed esprimono il loro radicamento al territorio con l'utilizzo di prodotti locali come ingredienti e la proposta di ricette tradizionali anche rivisitate. Un altro settore di intervento coinvolge le aree verdi con attività di giardinaggio e manutenzione del verde pubblico e privato.

Legata all'emergenza Covid è la scelta recente di operare a livello di sanificazione ambientale con ozono.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione della cooperativa è l'attività sociale di inserimento di portatori di handicap. In questo quadro la disabilità diventa un valore aggiunto: diretta è la collaborazione con le comunità psichiatriche di provenienza di chi viene assunto, nella convinzione che in questo modo ogni individuo può essere conosciuto e quindi aiutato nei suoi bisogni. La volontà dei fondatori è il lavoro a 360° per l'inclusione sociale a tutti i livelli di impiegati.

Altra innovazione è il risvolto "green" dell'attività di "Contatto", più che mai importante oggi con il costante attentato alla incolumità del pianeta Terra.

Pure lodevole è il fatto che il 95% della manodopera è di provenienza locale.

COSA CI INSEGNA?

- Inserimento di persone a tutti i livelli di disabilità
- Rete di collaborazione
- Integrazione tra filiere e servizi





ECOMUSEO DELLA VAL TALEGGIO

Ecomuseo

SETTORE: CULTURA E TURISMO
TIPOLOGIA: ECOMUSEO

CONTATTI

Via Giovanni Paolo II 2983,
24010, Taleggio, Bergamo
Italia



info@ecomuseovaltaleggio.com

www.ecomuseovaltaleggio.it

Tel.: +39 339 2795050

FB: @ecomuseovaltaleggio



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Come ogni ecomuseo anche questo della Val Taleggio è insieme territorio, popolazione, e patrimonio, perché rappresenta e rende più visibili le caratteristiche del paesaggio, la storia, la memoria e l'identità di un luogo. Inoltre fa del popolo il suo vero soggetto-oggetto, quale creatore del paesaggio e del patrimonio territoriale. Esso raccoglie memorie del passato e costituisce per le generazioni più giovani stimolo a non cancellare le radici, anche per creare il proprio futuro.

In specifico l'Ecomuseo Val Taleggio si sviluppa secondo 3 video installazioni esperienziali, dislocate in varie baite ("In Vacanza", "Tu Casaro" e "Stagionàti"), che ripercorrono la produzione, la lavorazione e la stagionatura del Taleggio e dello Strachitunt DOP. La struttura offre anche possibilità di pernottamento (Baita & Breakfast). L'Ecomuseo si avvale anche di 5 itinerari: la "Via delle Baite tipiche e delle dimore locali", la "Via degli Ecosistemi", la "Via del Paesaggio Sacro e della Storia", la "Via degli Alpeggiatori", la "Via del Taleggio e dello Strachitunt", che accompagnano il visitatore nel cuore del territorio.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Innovative nell'Ecomuseo sono le 3 installazioni che coinvolgono dal vivo l'utente, il quale vive le varie fasi produttive. I bambini poi possono produrre il formaggio e godere dell'ascolto di fiabe della tradizione popolare.

Sicuramente nuovo è il percorso di avvicinamento dei visitatori più giovani al mondo della caseificazione, partendo da un iniziale incontro con installazioni artistiche multimediali. La principale novità introdotta dall'Ecomuseo Val Taleggio è la creazione di 4 Baite&Breakfast: i visitatori interessati all'iniziativa possono prenotare una di queste baite, gestendo autonomamente il soggiorno in camera matrimoniale (con possibilità del terzo letto), servizi igienici, zona benessere, sauna a raggi infrarossi e una piccola cucina dove viene servita la colazione, composta esclusivamente da prodotti locali artigianali.

COSA CI INSEGNA?

- Accoglienza e gestione del visitatore
- Recupero delle tradizioni locali





AZIENDA AGRICOLA LOCATELLI

Azienda agricola

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Frazione Reggetto, 45, 24010
Reggetto Bergamo
Italia



soc.agricolaloca@gmail.com

Tel.: +39 340 7722441

FB: @aziendaagricolalocatelli

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola Guglielmo Locatelli, più in breve "Loca", si struttura in società nel 1997. Si trova a Vedeseta ed è gestita da una intera famiglia, che si divide fra l'alpeggio e il piccolo caseificio nella frazione di Reggetto.

Il progenitore Guglielmo è stato il "salvatore" dello Strachitunt, antenato del gorgonzola, uno dei pochissimi formaggi che erborinano spontaneamente, diventato DOP. L'altro prodotto caseario dei Loca è lo stracchino all'antica.

A far conoscere Guglielmo al mondo caseario è Giulio Signorelli, per tutti "Ol Formager", proprietario di uno storico negozio alimentare in Bergamo. L'azienda vende anche salami, pancette, lardo, coppa e altri prodotti di salumeria ricavati da maiali allevati, macellati e lavorati dall'azienda stessa secondo l'antica lavorazione tradizionale.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Punto di forza ed elemento assolutamente innovativo dell'azienda Locatelli è diventato il robot in uso da poco tempo nell'allevamento, una specie di piccolo carro che si muove da solo, senza intervento dell'uomo, garantendo la massima efficienza, con un risparmio energetico e di tempo, quindi economico. Anche la salute degli animali ne trae giovamento, grazie all'utilizzo di una corsia di alimentazione pulita giorno e notte. In conclusione l'azienda ha un aumento della produzione e della qualità del latte, un risparmio di tempo e denaro e una riduzione del grado di inquinamento, in quanto il sistema Lely è completamente elettrico ed evita l'utilizzo di mezzi a gasolio, abbattendo le emissioni nocive.

Il robot nutri-mucche ha permesso a un paese di montagna di muoversi in un ambito tecnologicamente innovativo.

I Locatelli sono gli unici a possedere questo robot in Bergamasca e probabilmente tra i primi ad averlo anche su tutto l'arco alpino.



COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale
- Utilizzo di tecnologie di ultima generazione
- Gestione della fiera





GIOVANI ORME COOPERATIVA SOCIALE

Cooperativa sociale

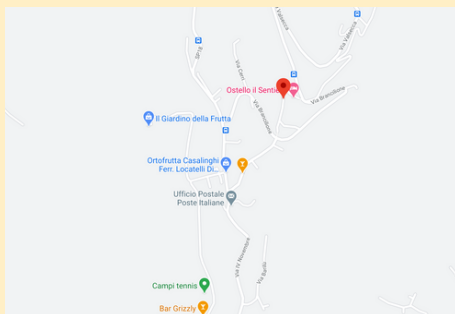
SETTORE: SOCIALE E FORMAZIONE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Castagni 14, 24030
Corna Imagna, Bergamo
Italia



lacasadeisemi@gmail.com
www.ostelloilsentiero.it
Tel.: +39 334 5743963
FB: @lacasadeisemi



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Giovani Orme è il frutto di un percorso di cittadinanza attiva, avviato nel 2009 dal Comune di Corna Imagna insieme ad un gruppo di giovani del paese: da attività prevalentemente aggregative si è pian piano passati ad azioni che coniugassero al forte legame col territorio la volontà di creare lavoro. In particolare la cooperativa sociale svolge attività di promozione delle pratiche agricole e artigianali e di ricezione turistica.

Attraverso la gestione de "La Casa dei Semi", la cooperativa promuove e organizza corsi di formazione (muri a secco, cesti, maglia), incontri, sperimentazioni agricole e organizzazione di eventi, oltre che, in collaborazione con le amministrazioni dei piccoli comuni della Valle Imagna, alcuni servizi socio-educativi rivolti ai minori. Dal punto di vista dell'ospitalità turistica, invece, attraverso la gestione dell'ostello "Il sentiero" e del campeggio "San Luigi", gestisce inoltre il bar del paese, luogo di ritrovo della comunità oltre che di accoglienza turistica.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione è il più importante punto di forza: essa sta soprattutto nell'attenzione rivolta all'ambito sociale per creare opportunità di impiego giovanile sul territorio, con una rete diversificata di servizi.

In questo modo si mantengono vive tradizioni e tecniche agricole e artigiane tipiche della zona, impedendo che vada disperso un prezioso patrimonio. La creazione di attività e servizi nell'ambito dell'ospitalità facilita flussi in entrata sul territorio con ricadute positive.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Creare opportunità di impiego
- Cooperazione con altre realtà locali





ASSOCIAZIONE SELVINO SPORT

Associazione sportiva

SETTORE: SPORT, TURISMO
 TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
 SPORTIVA DILETTANTISTICA

CONTATTI

Corso Monte Rosa 8, 24020
 Selvino, Bergamo
 Italia



www.selvinosport.it
info.selvinosport@gmail.com
 Tel.: +39 335 8056095
 FB @ParcoAvventuraSelvino

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Partendo dall'inscindibile binomio sport e natura, prende le mosse nel 2010 l'iniziativa del Team di Selvino Adventure Park di creare un'esperienza fruibile da grandi e piccoli all'insegna appunto dell'avventura: i percorsi avventura garantiscono un divertimento indimenticabile, di cui si può fare esperienza su tutto l'arco dell'anno.

Tragitti sospesi in aria fra tronchi, passerelle di legno, corde e divertentissime tyrolienne sono strutturati a diversi livelli di altezza, con impegno crescente in base alle difficoltà. Prima di sperimentare dal vivo i percorsi avventura, il personale del parco fornisce le attrezzature protettive che garantiscono totale sicurezza, priorità assoluta per il Team. Sulla cima del Monte Purito, a pochi passi dal Selvino Adventure Park, gli amanti della natura e delle emozioni possono sperimentare un percorso sensoriale e i più piccoli incontrare gli animali della Fattoria.

Sulla cima del monte c'è pure un rifugio (Rifugio 1111) . A 1000 m. di quota si apre un piccolo comprensorio sciistico che comprende una pista didattica con tapis roulant per principianti e meno esperti e la pista "Paola Magoni" per sciatori capaci, servita da una seggiovia biposto. Nella conca del monte Purito si possono utilizzare anche una pista di pattinaggio su roller e un tubing park. La piscina comunale di Selvino è un'altra delle offerte del Selvino Adventure Park.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La più pregevole innovazione del Selvino Adventure Park è la creazione del percorso sensoriale, grazie al quale i visitatori scoprono o riscoprono bellezze, profumi, suoni, sapori spesso dimenticati.

Importante è pure l'attenzione al recupero di un territorio, nel caso specifico la piana del monte Purito, in nome della sostenibilità ambientale. Le attività, proposte all'interno dei parchi sensoriali, sono pensate per ricreare un ambiente accogliente, nel quale avviare un dialogo emotivo che comprenda grandi e piccini, rivolgendosi sempre e comunque alla natura. Proprio la fruibilità da parte di vari livelli generazionali costituisce un elemento nuovo, in quanto quello di Selvino non è soltanto un parco giochi per bambini o adolescenti.

Pregevole è anche il fatto che vari enti possano lavorare in sincrono per dare vita a una rete di occupazione ampia.

COSA CI INSEGNA?

- Puntare sull'experience
- Accordi intersettoriali
- Sostenibilità ambientale





BREMBO KAYAK

Associazione sportiva

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Brembo Kayak è un'Associazione sportiva nata nel 2010 dalla passione del titolare, Alessandro Gherardi, anche conosciuto in Valle Brembana come Il Geko. Questo progetto, indirizzato inizialmente ai più giovani, si pone come obiettivo principale la divulgazione della disciplina sportiva offrendo diverse opportunità, oggi rivolte anche ad un pubblico più adulto.

L'associazione è attiva sia nei periodi estivi presso il Lago del Bernigolo, nel comune di Moio de Calvi, sia presso la piscina comunale di San Pellegrino Terme nei periodi invernali. L'area del Lago, in concessione, viene gestita dall'Associazione congiuntamente all'area verde limitrofa ed aperta a tutti. Il progetto prevede corsi per ragazzi e adulti della durata di una o più giornate per apprendere le tecniche di base di conduzione del kayak, corsi di eskimo e corsi di perfezionamento individuali oltre che, per persone che abbiano già esperienza, attività di guida turistica alla scoperta del fiume Brembo e dei suoi affluenti. Altro ruolo importante di questa realtà è l'impegno nell'insegnamento e nelle attività di tutela ambientale, legata soprattutto al rispetto dei corsi d'acqua che scorrono nella Val Brembana. L'Associazione infatti è coinvolta in diversi progetti di pulizia e manutenzione dei corsi d'acqua al fine di tutelare il patrimonio naturalistico che la Valle offre.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Elemento innovativo dell'Associazione è l'aver ridato vita a un luogo dalle grandi potenzialità ma dimenticato. Molti interventi hanno pulito il territorio e garantito la sua fruibilità. Le sponde continuamente curate hanno consentito l'innalzamento dell'acqua e quindi l'utilizzo del lago per attività sportive. La manutenzione ha coinvolto tutta l'area circostante creando un'area pic-nic per la comunità e i visitatori.

Altro elemento innovativo è il tentativo di coinvolgimento dei giovani del luogo nelle attività, avvicinandoli allo sport e al rispetto ambientale, attraverso anche una riqualifica e manutenzione del prato. Altra attrattiva è l'unicità dell'esperienza sul territorio regionale, dove mancano esempi analoghi, ignorati anche nei laghi del Trentino.

COSA CI INSEGNA?

- Riqualificazione di un'area degradata
- Sostenibilità ambientale
- Rete di collaborazione



SETTORE: SPORT
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
SPORTIVA

CONTATTI

Lago del Bernigolo Strada
Provinciale 3, 24010 Roncobello,
Bergamo
Italia



info@brembokayak.it
www.brembokayak.it
Tel.: +39 340 5756588
FB: @brembokayak





AZIENDA AVICOLA VAL DI PIAZZA

Azienda avicola

SETTORE: ALLEVAMENTO

TIPOLOGIA: AZIENDA AVICOLA

CONTATTI

Via Corna 24030 Corna Imagna,

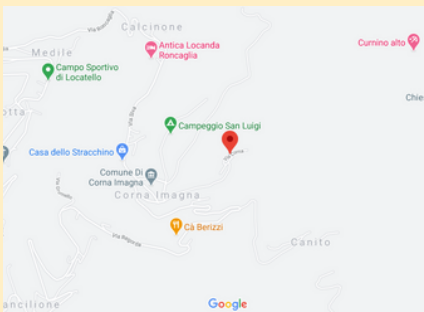
Bergamo

Italia



Tel: +39 349 8409867

FB: @aziendaavicolavaldipiazza



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda avicola Val di Piazza si trova a Corna Imagna e si occupa esclusivamente di commercializzare uova biologiche e quindi di allevare galline ovaiole. Dario Carminati, titolare dell'azienda aperta nel 2017, punta sulla qualità del prodotto attraverso la cura delle sue galline e del loro ambiente di vita.

E' l'unica azienda di questo tipo, voluta dal proprietario con la volontà di stare in mezzo alla natura, lontano dalle industrie e volutamente diversificando gli animali allevati (non mucche, capre...) per non invadere campi già occupati.

La gallina diventa così un prodotto "di nicchia", assolutamente nostrano e questo attira la clientela, che può servirsi della consegna a domicilio o dell'acquisto delle uova nei mercati o in qualche negozio. La stalletta annessa alla zona ristoro conserva elementi del passato su cui sono innestati materiali moderni.

Da un po' di tempo il titolare vende anche la pollina, cioè il concime per piante e per fiori derivato dallo sterco degli animali che, essendo totalmente biologico, è abbastanza richiesto.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il primo elemento innovativo dell'azienda è rappresentato dalla possibilità per il cliente di raccogliere con le proprie mani un prodotto che raggiunge veramente l'eccellenza: le galline razzolano in 2000 mq di terreno, in parte boschivo e in parte prativo, con una alimentazione a km0: anche il granoturco è seminato in loco. Carminati consente a chi sale da lui di trovare in un'apposita cassetta le uova fresche, ancora calde, ben diverse da quelle vendute nei supermercati o comunque nei negozi. In una cassetta a fianco va inserito l'importo dovuto.

A dimostrazione della fiducia che l'allevatore ha per gli acquirenti, nulla è sottoposto a controllo: non esistono telecamere o altro, perchè Carminati non nutre la diffidenza o il sospetto che di solito regnano oggi nei rapporti sociali.

Dunque la sua scommessa, apparentemente un po' utopistica, si è rivelata un successo.

COSA CI INSEGNA?

- Produzione biologica di alta qualità
- Allevamento etico
- Coinvolgimento diretto con il cliente





GUIDE MTB VALLE BREMBANA

Associazione sportiva

SETTORE: SPORT, TURISMO
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
SPORTIVA DILETTANTISTICA

CONTATTI

Via G. Donizetti, 109/111/B2,
24030 Brembate di Sopra
Bergamo, Italia



info@guidemtb-valbrembana.it
www.guidemtb-valbrembana.it
Tel.: +39 335 5466948
FB:@guideMTBvalbrembanaASD

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Nel 2011, sotto la presidenza di Claudio Locatelli, nascono le Guide MTB Val Brembana: sorte come forme aggregative di bikers conosciutisi in web, hanno poi dato vita a un sito dedicato a tracciati e itinerari mappati con i primi gps, ancora oggi visibili on line.

Scopo principale era far scoprire agli appassionati di bicicletta i sentieri più belli della Valle, le vie storiche e le mulattiere attraverso le quali si comunicava nei secoli passati. Gli itinerari potevano e possono essere di poche ore o di più giorni, pernottando nei rifugi delle Prealpi ed Alpi Orobie. Tanti anni passati a pedalare e tanti posti visitati hanno aperto gli occhi sulle reali caratteristiche del territorio che potevano e possono rappresentare un'auspicabile meta per gli appassionati.

Ne è conseguita la presa di coscienza che occorre creare un'associazione a fianco delle strutture di accoglienza locali, in chiave turistica e di allungamento stagionale: non più solo sci alpinismo ma anche percorsi bike.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento di innovazione principale è costituito dall'utilizzo di bike con mobilità assistita, che favoriscono la pedalata e allargano la rosa dei possibili fruitori.

Il loro mercato è infatti in esplosione e intenso è l'afflusso di bikers dall'estero, specie dal nord Europa, grazie all'aeroporto di Orio al Serio dove un tour operator fornisce pacchetti completi decisamente costosi, e quindi piuttosto elitari, che però fanno rete con altre realtà del territorio.

Nasce così una sinergia con aziende del settore agricolo e turistico locale.

COSA CI INSEGNA?

- Puntare sull'experience
- Accordi intersettoriali
- Rivolto ad un target di nicchia





DONNE DI MONTAGNA

Cooperativa sociale

SETTORE: TURISMO E FORMAZIONE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via F.lli Calvi, 80, 24010 Ornica,
Bergamo
Italia



info@albergodiffusoornica.com

www.albergodiffusoornica.it

Tel.: +39 345 4108538

FB: @albergo.diffusoornica

DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Donne di Montagna nasce nel 2009 dalla volontà di un gruppo di donne locali di valorizzare Ornica, un piccolo borgo montano situato a 1000 m.s.l.m. con circa 100 abitanti, raggiungibile attraverso 3 km di strada impervia a tornanti. La cooperativa, composta da sole donne, ha portato avanti, come iniziativa principale, il progetto di ospitalità diffusa che è stato in grado di comprendere una serie di strutture distribuite su tutto il Paese per un totale di 10, 5 di pertinenza comunale e 5 seconde case di privati.

Oltre all'albergo l'Associazione Donne di Montagna è impegnata in una serie di attività capillari che vanno da laboratori didattici e formativi (come quello della lana, quello dedicato al formaggio, e la Radio Galena) ad escursioni dedicate alle pratiche tradizionali come la fienagione e l'alpeggio, passando poi agli eventi come le cene itineranti che coinvolgono gli abitanti di tutto il Paese.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La potenzialità delle Donne di Ornica risiede nel fatto che ha generato una duplice opportunità: da un lato ha fornito impiego alle donne e le ha messe nelle condizioni di conciliare lavoro e famiglia; dall'altro ha consentito loro di rimanere nel proprio paese di origine.

Al contempo l'albergo diffuso e le sue attività collaterali hanno permesso di rigenerare Ornica, un paese situato in un'area svantaggiata, fortemente soggetta a spopolamento. Questo luogo, da punto di passaggio per escursionisti, è stato potenziato in chiave turistica e località di soggiorno rivalutando edifici altrimenti in disuso. Le tradizioni divengono spunti per iniziative e attività locali che si giovano della presenza di turisti nazionali ed internazionali.

Da tutto ciò consegue una importante rivale sociale per la popolazione femminile e quindi una innovazione nella vita del paese e nelle sue potenzialità.



COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Recupero edifici in disuso
- Valorizzazione del patrimonio culturale locale per diversificare l'offerta turistica





ANTICA LOCANDA RONCAGLIA

Cultura e ospitalità

SETTORE: CULTURA E TURISMO
TIPOLOGIA: LOCANDA CON CAMERE

CONTATTI

Via Roncaglia, 21 24030 Corna
Imagna Bergamo
Italia



info@locandaroncaglia.it

www.locandaroncaglia.it

Tel.: +39 349 4216170

FB: @anticalocandadellaroncaglia

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Collocata in una frazione del comune di Corna Imagna -che è anche un luogo storico, in quanto si contende con altra frazione vicina i natali della famiglia di Papa Roncalli, Giovanni XXIII- e in funzione dal 2013, l'Antica Locanda si trova in un luogo polivalente volto al recupero delle tradizioni locali: consta di una osteria e di un punto informazioni per valorizzare il territorio. Imprescindibile per i gestori è il rispetto della tradizione anche a livello gastronomico: la cucina non è innovativa ma ripropone ricette del passato. Tutto punta a creare un luogo familiare, in un clima di collaborazione con le altre realtà esistenti nel comune, come Cà Berizzi.

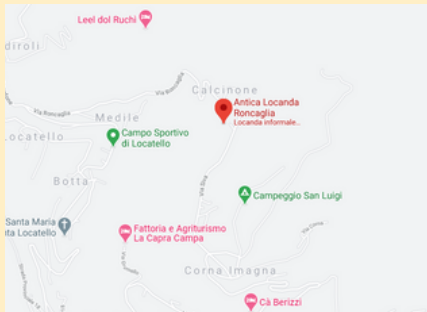
E' una delle tante diramazioni del Centro Studi Valle Imagna e gode di una posizione geografica assai suggestiva. La struttura offre anche ospitalità con trattamento B&B in caratteristiche camere, ispirate alla cultura contadina. Nell'area antistante la Locanda ci sono pure l'antico essiccatoio per le castagne e un'ampia corte esterna dove godersi il verde e la tranquillità. A gestirla sono due giovani non del luogo, che si sono proposti di dare un' impostazione più moderna a una zona da loro considerata un po' "chiusa" e immobile.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento innovativo per la Roncaglia è la sua natura non di Museo, ma di luogo polivalente volto al recupero delle tradizioni locali: per questo essa è dotata di una sala lettura e di un punto informativo con materiale per la consultazione a disposizione degli ospiti e di chiunque voglia fruirne.

I vari locali sono inseriti nell'atmosfera evocativa del luogo, quasi un angolo di passato trasportato ai nostri giorni.

L'opera di restauro dell'edificio preesistente, abbandonato, è stata molto accurata e ha portato alla nascita di una locanda rispettosa dell'ambiente e dei materiali locali. Ciò è evidente anche nell'arredo delle camere e della cucina, che conservano mobili e vasellame vecchi.



COSA CI INSEGNA?

- Recupero e volontà di tramandare le tradizioni locali
- Dare una nuova identità al luogo
- Coniugare tradizione e modernità





FATTORIA LA CAPRA CAMPA

Azienda agricola vegana

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Malisetti, 3 24030 Corna
Imagna, Bergamo
Italia



prenota@fattorialacapracampa.it
www.fattorialacapracampa.it
Tel.: +39 389 4369975
FB: @fattoriaeagriturismolacapracampa

DESCRIZIONE ATTIVITA'

La fattoria Vegana La Capra Campa, situata in Valle Imagna nel comune di Corna, è un piccolo agriturismo nato dal sogno di una coppia, animata da una filosofia di vita all'insegna del totale rispetto della natura e dalla quasi totale autonomia produttiva, che fornisce frutta e verdura in modo 100% naturale, senza l'utilizzo di alcun pesticida, diserbante o fertilizzante chimico.

I frutti della terra, coltivati con il metodo bio-intensivo, vengono poi venduti una volta alla settimana, acquistandoli direttamente in campo.

La fattoria ospita anche diversi animali, come capre, pecore, galline, asini, oche e maiali che non vengono sfruttati in alcun modo.

È un rifugio per animali sottratti da allevamenti intensivi: è un "santuario".

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

È ovviamente innovativa tutta l'impostazione della fattoria, che risponde a una filosofia di vita assolutamente particolare, alternativa, condivisibile certo da una clientela piuttosto selezionata, perché mossa da un ideale comune. In cucina vengono utilizzati solo prodotti provenienti dall'orto senza l'aggiunta di sostituti quali tofu o seitan.

La Fattoria La Capra Campa vive solo di coltivazione biointensiva, che è un sistema agricolo pensato per ottimizzare ogni centimetro di terreno, nel pieno rispetto della natura e del ciclo delle piante.

Nel ristorante vengono serviti piatti vegani senza utilizzo di alimenti di derivazione animale.



COSA CI INSEGNA?

- Coltivazione biointensiva con prodotti di alta qualità
- Santuario degli animali
- Sostenibilità ambientale





CONSORZIO PER LA TUTELA DELLO STRACHITUNT VALTALEGGIO

Consorzio

SETTORE: AGROALIMENTARE
TIPOLOGIA: CONSORZIO

CONTATTI

Piazza Don Arrigoni 724010
Vedeseta, Bergamo
Italia



info@strachitunt.it
www.strachitunt.it
Tel.: +39 335 5754211
FB: @strachituntDOP



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio è sorto con la finalità di difendere un formaggio unico perché nasce in una area geografica limitata, seguendo un disciplinare molto rigoroso, conservativo, con una tecnica irripetibile, radicata nei secoli. Il latte a crudo e il formaggio sono di altissima qualità, sono garanzie produttive.

Le cantine sono all'avanguardia e le analisi sul prodotto sono accurate e di alto livello. Quanto al latte, esso deve provenire da bovini allevati in aziende locali e appartenere a vacche di razza Bruno-Alpina, allevate con erba e fieno per il 65% del totale, provenienti per il 90% dalla zona della Val Taleggio.

Lo Strachitunt è il formaggio amato, apprezzato, mangiato e quindi acquistato dalla gente: è il "formaggio della gente".

Il Consorzio si propone di parlare della gente alla gente.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il Consorzio è innovativo perché si pone sul mercato come filiera corta ma con grande attenzione a tutte le tappe della filiera stessa, da chi fornisce il latte, allo stagionatore del formaggio, al commerciante del prodotto finale.

Da risorsa per le famiglie lo Strachitunt è diventato fonte di lavoro per le aziende e incentivo per i giovani a dar vita a nuove attività in loco.

Il successo innovativo più tangibile del Consorzio è l'essere riuscito a passare inalterato il testimone di generazione in generazione. Questa è senza dubbio una innovazione.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Qualità e unicità del prodotto
- Legame con il territorio





SETTORE: AGRICOLTURA,
FRUTTICOLTURA
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

CONTATTI

Piazza 4 Novembre, 2 24010
Moio De' Calvi, Bergamo
Italia



info@afavb.com

www.afavb.com

Tel: +39 345 9576460

FB: @associazionefrutticoltori
agricoltorivallebrembana



ASSOCIAZIONE FRUTTICOLTORI AGRICOLTORI VALLE BREMBANA

Associazione

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana nasce nel 1992 a Moio De' Calvi, in Valle Brembana, con l'intento di coltivare meli, dopo aver dissodato terreni incolti, recuperando territori in abbandono.

I vari proprietari possiedono da 100 a 1000 piante e conferiscono le mele all'associazione stessa.

Chi è interessato può fruire di un campo scuola (ARCOBALENO DELLE MELE) con corsi tenuti da tecnici specializzati, aperti alla sperimentazione di nuove modalità di coltura e quindi di nuovi tipi di mele. I copiosi frutti che colorano le centinaia di terreni della Valle Brembana testimoniano come l'Associazione ha saputo ben diffondere la cultura della coltivazione delle piante da frutta e non solo.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il primo elemento di innovazione è la diffusione della coltivazione delle piante da frutto e non solo in centinaia di terreni della Valle Brembana, con conseguente recupero di aree territoriali, secondo un sistema altamente organizzato.

Altra importante introduzione innovativa è la presenza, come consulenti, di tecnici specializzati.

Il merito maggiore dell'AFAVB è l'aver puntato sull'interesse per il sociale grazie all'inclusione di un numero notevole di coltivatori che prima, lavorando in proprio, non potevano beneficiare della collaborazione con i loro consimili.

COSA CI INSEGNA?

- Recupero di terreni in abbandono
- Rete di collaborazione
- Qualità e unicità dei prodotti





CENTRO SERVIZI ALTA VAL BREMBANA

Società di servizi

SETTORE: SERVIZI DI CALL E CONTACT CENTER
 TIPOLOGIA: SOCIETÀ DI SERVIZI

CONTATTI

Via Roma 1 24010, Ornica
 Bergamo,
 Italia



info@alpsword.it
 www.alpsword.it
 Tel.: +39 848 780 761
 fb: @alps'word

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Il centro prende avvio nel 2016 dalla scommessa dell'allora sindaco di Ornica, Gino Quarteroni, di dare lavoro alla sua gente. Per Quarteroni grande stimolo è stato il centro omologo ad Albaredo in provincia di Sondrio, dove da vent'anni opera la "Alps'Word", società specializzata in servizi alle imprese e nella comunicazione come call center e contact center.

Sulla stessa Alps'Word poggia il call center di Ornica che pure, in base alle richieste delle imprese e formando gli operatori, offre servizi quali sondaggi d'opinione e raccolta reclami, ma anche gestione appuntamenti e prenotazioni delle aziende ospedaliere, segreterie in remoto per aziende e professionisti, quindi telemarketing.

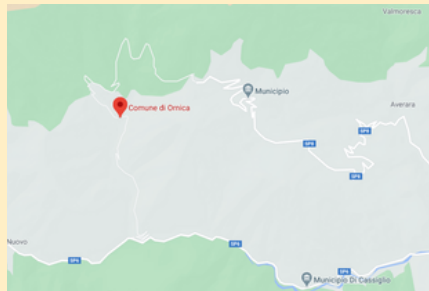
Quanto al comune di Ornica, esso ha messo a disposizione i muri per la sede, poggiando però su una azienda esterna, valtellinese. Sempre il Comune provvede al pagamento delle apparecchiature telefoniche, ai collegamenti, alle bollette e al riscaldamento. 15 ragazzi locali o comunque della valle prestano la loro opera in questo centro servizi: esso è l'unico referente per l'intera vallata, al quale le varie aziende fanno riferimento per smistare le proprie offerte lavorative. Compito dei centralinisti non è ovviamente vendere prodotti, ma fornire informazioni.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Uno degli elementi che rendono il Centro Servizi innovativo è l'aver costituito una forma di contrasto allo spopolamento montano, dal momento che gli impiegati sono per la maggioranza di Ornica o dei paesi vicini.

Altro elemento innovativo è la prevalenza delle quote rosa nell'assunzione del personale.

E' pure elemento importante la giovane età dei dipendenti.



COSA CI INSEGNA?

- Forma di contrasto allo spopolamento montano
- Unicità del servizio
- Legame con enti del territorio





AGRITURISMO ALLE BAITE

Agriturismo

SETTORE: AGRICOLTURA, TURISMO
TIPOLOGIA: AGRITURISMO

CONTATTI

Via Rivioni, 66 24010, Branzi
Bergamo,
Italia



info@agriturismoallebaite.it
www.agriturismoallebaite.com
Tel.: +39 338 2113930
FB:@agriturismoallebaite



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Nel 2010 una giovane coppia dà vita a una azienda agricola alle porte di Branzi, cui l'anno dopo si aggiunge l'agriturismo. "Alle Baite" nascono dal recupero di quasi 7 ettari di terreno in una zona abbandonata, costellata di stalle dismesse, già proprietà di vecchi bergamini. Le Baite hanno ridato dignità e nuova vita a un luogo ormai abbandonato: la costruzione del "Baitù", soprattutto, è avvenuta nel rispetto dei materiali locali (piode di ardesia, tipiche pietre di Branzi utilizzate per il rivestimento del tetto; legno di conifere per gli arredi interni e pietre locali lavorate a mano come una volta per la realizzazione dei muri perimetrali). In una zona pressochè dimenticata e priva di acqua è stata costruita una realtà completamente nuova.

Partendo dall'allevamento delle capre e quindi dalla pulizia dei prati, è stato dato avvio alla produzione di latte e quindi di formaggio. E' nato così un caseificio e all'attività agricola si è affiancata quella turistica. Un pascolo che si era perso e dimenticato ha trovato nuovo alimento. La ristorazione è completata con l'offerta dei piccoli frutti che sono coltivati in un'area del luogo.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'agriturismo è innovativo innanzitutto perché ha scelto di posizionarsi in un'area da tempo abbandonata, attraverso il recupero di terreni non più coltivati, date anche le difficoltà di comunicazione con la città e la pianura. Pregevole è pure la volontà di controllare tutto il processo della filiera, partendo dalla produzione e dalla trasformazione, per arrivare al momento distributivo.

Si è pure tenuto conto della fondamentale importanza di incentivare il turismo, attraverso l'offerta di alloggio, accanto alla ristorazione. La spinta è stata la consapevolezza che attività agricola e attività turistica hanno un rapporto di interdipendenza.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione della filiera
- Valorizzazione di aree e pascoli abbandonati
- Multifunzionalità aziendale, promozione di attività educative connesse alla natura





IL GIARDINO DELLA FRUTTA

Azienda agricola

SETTORE: AGRICOLTURA, ORTOFRUTTA

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Cà Andreane, 3, 24030
Corna Imagna, Bergamo

Italia



az.agr.ilgiardinodellafrutta@gmail.com

www.ilgiardinodellafrutta.com

Tel.: +39 366 2594351

FB: @aziendaagricolailgiardino
dellafrutta



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Figlio e nipote di venditori e coltivatori di frutta, Giovanni Locatelli, 33 anni, ha aperto nel 2011 il suo Giardino della Frutta nel comune di Corna Imagna. Azienda agricola a conduzione familiare, il Giardino coltiva con metodi naturali con certificazione biologica. La coltura prevalente è quella del melo e le qualità presenti sono: royal gala, golden, stark, renetta, ruggine, fuji, morghen, biancaneve.

Altri frutti sono albicocche, pesche, prugne, pere, castagne, noci, cachi, uva. Inoltre coltiva ortaggi di stagione in pieno campo e prepara succhi, marmellate, sciroppi, sugo di pomodoro, giardiniera, verdure in salamoia, frutta essiccata e altro. L'azienda fa parte della rete Agrimagna e i prodotti vengono venduti in mercati rionali o tramite consegne a domicilio.

Per il futuro Giovanni sogna la creazione di un B&B e l'aggiunta di noci e castagne quali frutti da raccogliere direttamente da parte degli ospiti.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il primo elemento innovativo del Giardino è la coltivazione con certificazione biologica. In più il giovane titolare ha ripreso un'attività antica dei suoi antenati, introducendo però colture nuove, soprattutto per quanto concerne i tipi di mele. Pure innovativa è la sua iniziativa degli ultimi anni -unica nel suo genere- di aprire i suoi terreni all'auto-raccolta delle mele nei fine settimana di settembre e ottobre: chiunque può cogliere i frutti direttamente dall'albero e così l'attività consegue un valore aggiunto perchè aumentano i clienti.

Altra sua intuizione è stata quella di affiancare alla coltura dei frutti la loro trasformazione in succhi, confetture e sciroppi.

COSA CI INSEGNA?

- Produzione biologica di alta qualità
- Sostenibilità ambientale
- Accoglienza e gestione del visitatore





MONDO ASINO LATTE D'ASINA DI MONTAGNA

Azienda Agricola

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Mondo Asino è un'azienda agricola a conduzione familiare, con titolare Leonardo Belotti, avviata nel 2010, che oggi conta 30 asine. Il nucleo principale dell'azienda agricola si trova a Olmo al Brembo ma l'attività si estende su vari pascoli che l'azienda contribuisce a pulire in alta montagna. Si tratta di una produzione di sussistenza, non intensiva, alla cui base c'è una filosofia di vita responsabile ed ecosostenibile: da un'asina infatti si ottiene circa 1 litro di latte al giorno, una quantità limitata poichè questo animale produce poco più del latte necessario per sfamare i piccoli.

Il latte viene poi trasformato in svariati prodotti che spaziano dall'agroalimentare - latte crudo e pastorizzato, formaggelle miste di latte di capra e di asina e prodotti da forno come biscotti, gelati e liquore - proseguendo con una linea di cosmetici naturali e bio - creme corpo, creme viso, creme riparatrici per dermatiti e psoriasi, creme antirughe e creme da bagno.

Questi prodotti vengono poi distribuiti tramite vendita diretta o appoggiandosi ad un E-commerce con servizio di consegna a Bergamo e Milano ma anche durante fiere, sagre e mercatini.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'azienda è la sua unicità nella produzione di latte di asina con la continua sperimentazione su un alimento prezioso e limitato nella produzione. Questo latte, oltre che ottimo sostituto di quello materno, risulta efficace per chi soffre di allergie o intolleranze alimentari come pure nella cura di alcune patologie dermatologiche.

Altro punto di forza sta nella creazione di una rete per ottenere i vari derivati del prodotto, collaborando con altre attività territoriali. Assai importante è anche il conseguente mantenimento della pulizia del territorio, dal momento che gli animali vivono sempre all'aperto.

SETTORE: ALLEVAMENTO E
PRODUZIONE
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Strada Provinciale 624010
Olmo Al Brembo, Bergamo
Italia



mondoasino@gmail.com
www.mondoasino.business.site
Tel.: +39 333 1457539
FB: @mondoasino



COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale
- Gestione della filiera
- Unicità del prodotto





"1 RAIS" COOPERATIVA DI COMUNITÀ DI DOSSENA

Cooperativa di comunità

SETTORE: SOCIALE E SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA DI
COMUNITA'

CONTATTI

Via Chiesa, 13, 24010
Dossena, Bergamo
Italia



coopirais@gmail.com
coopirais.wordpress.com
Tel.: +39 3473883782
FB: @coopirais



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Fondata nel 2016 dall'idea di un gruppo di ragazzi già attivi sul territorio nella promozione e nel rilancio turistico, la Cooperativa 1 Rais nasce dall'esigenza di dare continuità ai progetti di rilancio già avviati, incrementandoli con servizi necessari al paese di Dossena.

La cooperativa ha come esplicito obiettivo quello di coinvolgere i giovani al fine di creare opportunità in loco, volte a rivitalizzare il Paese e a mantenere giovani energie su un territorio di montagna svantaggiato.

Le attività avviate riguardano la ristorazione, il catering, pasti a domicilio, manutenzione del verde, lo sviluppo di servizi turistici ed Info-point, attività educative, servizi di pulizia ed infine la partecipazione ad un Gruppo Operativo finanziato nell'ambito della Misura Partenariati Europei per l'innovazione, che prevede la stagionatura del formaggio (Formai del Minadur) presso le Miniere di Dossena che vengono in questo modo ulteriormente valorizzate.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La peculiarità più evidente è la componente giovane: la Cooperativa è nata da una decina di ragazzi di età media di 22 anni, talmente innamorati del proprio paese da investire in esso e rischiare.

Con loro la Comunità non si è tirata indietro, ma a sua volta è stata contagiata da questo spirito "del fare": è il capitale umano e sociale che distingue Dossena dai paesi limitrofi, dando vita a una esperienza innovativa.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Coinvolgimento dei giovani del luogo al fine di creare nuove opportunità di lavoro
- Valorizzazione del patrimonio locale





GAL  **GARDA
VALSABBIA**

GAL GARDA VALSABBIA 2020



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
NELLE RAGIONI
2014-2020



Regione
Lombardia

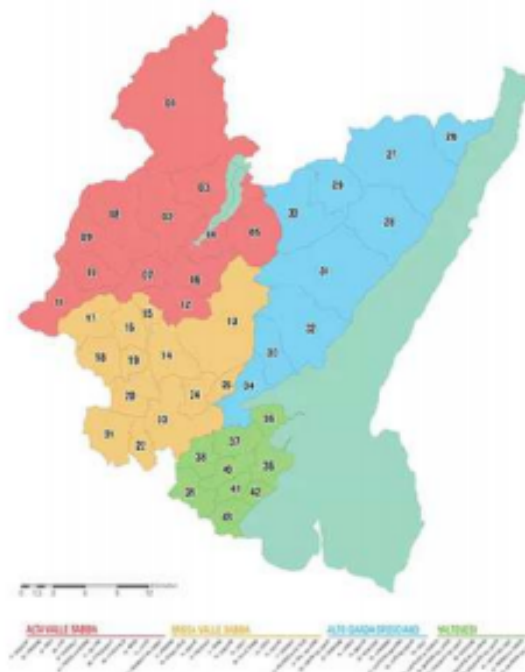
IL GAL

Il territorio di progetto appartiene a tre distinti comprensori omogenei storicamente integrati tra loro per vari aspetti funzionali e profondamente collaborativi. Questi sono: la Comunità Montana di Valle Sabbia, la Comunità Montana Parco Alto Garda Bresciano e la Valtenesi. Tutti i 43 comuni del territorio sono afferenti alla Provincia di Brescia.

Il territorio occupa una superficie complessiva di 1.074,60 kmq, suddivisa amministrativamente fra 43 comuni, di cui 25 ricadenti nel territorio di competenza della Comunità Montana di Valle Sabbia, 9 in quello della Comunità Montana del Parco Alto Garda Bresciano, ed infine 9 nel territorio della Valtenesi. Distinguendo ulteriormente la porzione più settentrionale da quella meridionale della Valle Sabbia si possono individuare, nel territorio quattro grandi macroaree omogenee:

1. Alta Valle Sabbia;
2. Bassa Valle Sabbia;
3. Alto Garda Bresciano;
4. Valtenesi.

Il piano "Azione 2020" riunisce un ampio partenariato e si propone come azioni prioritarie lo stimolo alla competitività del settore agricolo, attraverso il supporto alle filiere, la gestione sostenibile delle risorse naturali e l'azione per il clima attraverso una forte azione sulle energie rinnovabili e la realizzazione di uno sviluppo territoriale equilibrato delle economie e delle comunità rurali.





AZIENDA AGRICOLA BIOBIO'

Azienda agricola biologica e agriturismo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Biobio' è un'Azienda Agricola certificata biologica, dove si producono e vendono formaggi e carne biologici, direttamente in azienda o nello spaccio aziendale "Il Curni". E' anche un agriturismo con camere e bed&breakfast immerso nella natura, a due passi dal fiume Chiese, in Valle Sabbia. L'agriturismo organizza laboratori didattici, visite in fattoria e noleggia biciclette per escursioni. E' ristorante e degusteria, dove si offrono solo prodotti biologici locali di stagione e di produzione propria. Si organizzano feste, pranzi, cene e buffet per grandi e piccoli eventi. Nella fattoria didattica si organizzano attività ludiche e didattiche per bambini, alla scoperta del mondo rurale, della natura e degli animali della fattoria.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda conduce una produzione certificata biologica e quindi la sostenibilità nel sistema di produzione e la riduzione dell'impatto sull'ambiente sono sicuramente elementi di innovazione. Tradizione e innovazione si coniugano nei metodi di lavorazione, al fine di riproporre conoscenze tradizionali in chiave moderna. Sono state recuperate razze tradizionali di bovini, in ottica di valorizzazione della biodiversità agricola. In ultimo, la multifunzionalità organizzativa permette di integrare la ruralità con l'accoglienza ed il turismo sostenibile.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale e intersectorialità
- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Metodi e razze tradizionali trattate con metodi innovativi



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Ardiccio, 29
25079 Vobarno, Brescia
Italia



Cell. +39 3389462486
info@biobioaziendaagricola.it
www.biobioaziendaagricola.it
FB: @agriturismobiobio





AZIENDA AGRICOLA LE DUE CASINE

Ditta individuale di Luisa Gallo

SETTORE: AGRICOLTURA E
ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

via Roma, 7, 25070
Capovalle, Brescia,
Italia



Tel.: +39 338 2228218

luisa.leduecasine@libero.it

www.leduecasine.it

FB: @leduecasineaziendaagricola



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Le Due Casine, condotta da Luisa e Davide, e situata in alta Val Sabbia, alleva capre e produce formaggi caprini e salumi derivanti dall'allevamento di suini e capre. Una piccola parte dell'attività consta della produzione di lamponi, mele e altri frutti per la produzione di succhi e confetture. Le lavorazioni dei salumi e formaggi vengono effettuate nel laboratorio di proprietà. Ci si dedica alla raccolta di erbe aromatiche coltivate e spontanee per la produzione di oli essenziali ed unguenti tradizionali. Il tutto distribuito nello spaccio aziendale di proprietà situato nel Comune di Capovalle e presso il mercato settimanale di Idro. I prodotti sono distribuiti inoltre su piattaforme digitali, grazie alla collaborazione con gli altri operatori del territorio.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda agricola è innovativa prima di tutto, perché ha deciso di collocarsi in un'area svantaggiata e ritornare ad uno stile di vita più sano, recuperando terreni e posti abbandonati della difficile montagna. Inoltre, si è deciso di lavorare e trasformare i prodotti alimentari presenti sul territorio e allevare gli animali della tradizione locale. Importante la gestione e controllo della filiera nel suo complesso: dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione. Ciò non ha escluso di collaborare con diverse realtà del territorio e con le realtà turistiche, con cui si sono concordati pacchetti di prodotti in promozione.

COSA CI INSEGNA?

- Lavoro in contesti disagiati e recupero aree interne abbandonate
- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Puntare sulla qualità e unicità dei prodotti
- Collaborazione con altre filiere





AZIENDA AGROFORESTALE DRANZO

Di Daniele Pirlo

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

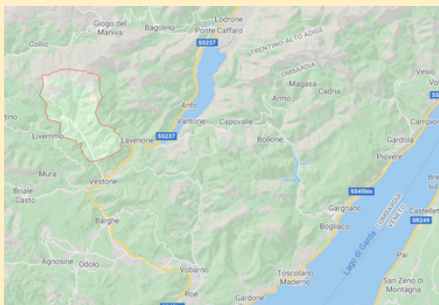
CONTATTI

Località Ranzo, 25080 Pertica
Bassa, Brescia
Italia



Cel: 334 8817080

danielepirlo@hotmail.it



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Daniele Pirlo e il fratello Marco gestiscono l'azienda agroforestale in alta Valle Sabbia dal 2016, conducendo l'allevamento di bovini razza Highlands Scozzesi allo stato brado nei pascoli di montagna, attraverso il recupero di prati, pascoli e fienili che erano stati abbandonati. Grazie ad accordi diretti con i proprietari, hanno avuto in concessione gli spazi, dove gli animali sono liberi di pascolare e dove vengono condotte anche altre attività come la raccolta di erbe spontanee, frutti di stagione, silvicoltura e manutenzione del verde e del bosco.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nella modalità di utilizzo dei terreni e degli immobili che vengono gestiti tramite accordi con i proprietari. Si tratta principalmente di pascoli abbandonati, che vengono quindi recuperati per finalità produttive. Inoltre, grazie all'alternarsi delle diverse attività, è possibile non solo sostenere economicamente l'azienda durante tutto il corso dell'anno, ma anche equilibrare l'uso delle risorse locali, in ottica di ciclicità del sistema ambiente. I bovini in inverno sono alimentati esclusivamente a fieno locale che viene falciato durante l'estate impegnando manodopera del paese. Il tutto a garanzia di un alto standard di qualità della carne macellata. Tra le altre iniziative, l'azienda sta promuovendo escursioni someggiate, che portano i turisti alla scoperta del territorio e alla degustazione di prodotti tipici, grazie alla collaborazione con rifugi e malghe vicine. Iniziative internazionali, come il woofing, portano collaboratori da tutto il mondo nei fienili dell'azienda.

COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione pascoli abbandonati
- Rispetto dei cicli stagionali e produzione integrata
- Produzione di qualità e di nicchia
- Integrazione delle diverse attività produttive





AZIENDA AGRICOLA PRATELLO

Azienda agricola biologica e agriturismo

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pratello, 26
25080 Padenghe sul Garda
Brescia, Italia



Tel. +39 030 9907005
www.pratello.com
naike@pratello.com
FB: @AAPratello



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La storica azienda agricola a conduzione familiare si trova in Valtenesi e dal 1890 produce vino, olio e suoi derivati, inclusi prodotti alimentari e di cosmesi, gestisce l'agriturismo con una ventina di alloggi e il ristorante che offre prodotti principalmente di propria produzione, una cantina storica interrata aperta alle visite e alle degustazioni; c'è inoltre un piccolo allevamento privato di alpaca e un frutteto. Recentemente è stato aperto, all'interno della proprietà, un laboratorio per la trasformazione degli ortaggi in conserve e preparati. A breve ci sarà spazio anche per ospitare galline per la produzione di uova omega 3 di alta qualità. L'azienda si è organizzata per accogliere eventi, sia grandi che piccoli, così come ha implementato il servizio di visite guidate, verso una maggiore sensorialità ed esperienzialità.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nella produzione sostenibile nel pieno rispetto delle risorse locali e dell'ambiente: si tratta di un sistema similmente a ciclo chiuso dove all'interno dell'azienda si integrano i diversi settori produttivi e le diverse attività, supportandosi a vicenda. La gestione dell'intera filiera, dalla raccolta alla distribuzione, permette di controllare i processi e ottenere maggiori introiti, oltre che un mercato di nicchia e specifico interessato alla qualità e alla unicità dei prodotti finiti.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale e intersectorialità
- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Metodi tradizionali rinnovati con le tecnologie
- Produzione di qualità





BIKE3LANDS

Di Davide Toselli

SETTORE: SPORT
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

CONTATTI

Via dei Baicc, 3/A
25074 Idro, Brescia
Italia



info@bike3lands.it
www.bike3lands.it
FB: @bike3lands



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Bike3Lands nasce come Associazione sportiva per promuovere il ciclismo sportivo ed il cicloturismo nel territorio della Valle Sabbia, organizzando percorsi, eventi e iniziative alla scoperta del territorio per diversi target di pubblico.

Successivamente, l'Associazione ha aperto un negozio per la vendita di prodotti legati al mondo della bici, officina per assistenza tecnica, noleggio biciclette e servizio di guida turistica per ebike e bici muscolari.

Il servizio di guida di MTB permette di accompagnare i visitatori alla scoperta del territorio, abbinando l'esplorazione con tappe enogastronomiche in aziende agrituristiche della zona o in siti di interesse culturale.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nell'aver offerto un servizio organizzato di accompagnamento per il target del turista sportivo in Valle Sabbia, intercettando un mercato in crescita.

Inoltre, il servizio guida si integra con gli altri servizi per un prodotto completo in una zona, quella del Lago d'Idro, con concentrazione di flussi turistici interessati a questo prodotto.

I percorsi combinano l'attività fisica con tappe diversificate, per la conoscenza del territorio di tipo enogastronomico o culturale, anche grazie ad accordi di collaborazione con aziende del settore agricolo e del settore turistico del territorio.

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra filiere
- Intercettazione target emergenti
- Puntare sull'experience
- Accordi intersettoriali





CONSORZIO FORESTALE TERRA TRA I DUE LAGHI



Consorzio
Forestale Terra
Tra i due Laghi

SETTORE: SILVICOLTURA,
AGRICOLTURA, TURISMO,
AMBIENTE, FORMAZIONE
TIPOLOGIA: CONSORZIO

CONTATTI

loc. Cluse - Turano di
Valvestino, Brescia
Italia



Tel +39 0365 745007

Cell. 334 6545234

www.consorziorestalevalvestino.com

info@consorziorestaleterratraiduelaghi.com



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il Consorzio è un ente privato a funzione pubblica costituito da 9 comuni e due Comunità Montane, oltre che da imprese del settore e soci privati, riconosciuto da Regione Lombardia ai sensi della D.q.r. n°1X/4217/12-. Ha la qualifica di imprenditore agricolo, è impresa boschiva e gestisce direttamente il territorio conferito. Il Consorzio, oltre ad occuparsi di miglioramenti forestali, manutenzione del territorio e prevenzione idrogeologica, ha incentivato la sua multifunzionalità con la creazione dell'Ecomuseo della Valvestino, riconosciuto da Regione Lombardia, che gestisce sei strutture museali pubbliche ed ha lo scopo di tutelare e valorizzare l'ambiente naturale, le tracce della storia nel paesaggio, la presenza dei manufatti edilizi storici, la promozione e il recupero dei lavori, delle produzioni e delle tradizioni locali, accompagnandone lo sviluppo. Per attuare queste finalità ha attivato l'Infopoint della Valvestino, inserito nella rete In Lombardia, in modo da incentivare il turismo ecosostenibile, generare ricadute economiche sul territorio gestito e implementare la produzione di prodotti tipici locali, quali il Fagiolo della Valvestino e il formaggio Tombea, oggetto di sperimentazioni per legare la loro tipicità alla Valvestino. Il Consorzio rappresenta quindi il volano economico del territorio, mentre per i comuni soci è un braccio operativo sia per la progettazione che per l'esecuzione di lavori.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il Consorzio è innovativo in quanto rappresenta un esempio virtuoso di sinergia tra pubblico e privato, in grado di rendere sostenibile l'attività di manutenzione del territorio e prevenzione idrogeologica, sia grazie alle capacità progettuali e tecniche, sia mediante la tutela, la promozione, la valorizzazione e la salvaguardia del patrimonio culturale e paesaggistico

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra manutenzione del territorio e turismo ecosostenibile
- Valorizzazione del patrimonio culturale locale per diversificare l'offerta turistica
- Recupero tradizioni e produzioni locali





CONTI THUN

Società agricola



CONTI THUN

SETTORE: AGRICOLTURA E
TURISMO
TIPOLOGIA: SOCIETÀ AGRICOLA

CONTATTI

Via Masserino, 2
Puegnago del Garda, Brescia,
Italia



Tel: +39 0365 651757

Cel: +39 338 3460944

info@contithun.it

www.contithun.com

FB: @contithun

IG: Conti Thun



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola produce vino e olio nel territorio della Valtenesi, oltre a offrire percorsi di visita esperienziali, che verranno a breve integrati con una struttura di 20 camere per l'accoglienza degli ospiti. Il vino, principalmente rosè, è prodotto con tecnologie innovative applicate all'intera filiera della lavorazione, che permettono di avere prodotti di elevata qualità. L'obiettivo è quello di contribuire a identificare il territorio come vocato alla produzione di vini di eccellenza. I percorsi di visita garantiscono l'interazione volta alla trasmissione della conoscenza del prodotto, della storia della famiglia e della tradizione locale. Proprio la valorizzazione della terra, dei suoi prodotti e il fare vivere la terra ai visitatori è la mission aziendale alla base dello sviluppo dei diversi servizi.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principali elementi di innovazione riguardano la gestione sostenibile della produzione, dei terreni ed i trattamenti compatibili sulle vigne. Oltre a ciò, le tecnologie applicate alla produzione del rosè al fine di mantenere "fresco" il prodotto, in tutta la filiera di produzione di lavorazione, inclusa una cantina completamente interrata. Importante anche l'aspetto dell'accoglienza del visitatore e la proposta di percorsi di visita targettizzati, emozionali ed esperienziali. L'intersectorialità tra turismo e agricoltura garantisce un servizio gestito appieno dall'impresa e volto alla valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti.

COSA CI INSEGNA?

- Approccio sostenibile
- Produzione di qualità
- Accoglienza e gestione del visitatore
- Intersectorialità
- Comunicazione multicanale





FATTORIA
"LA MIRTILLA"

COOPERATIVA SOCIALE CO.GE.S.S

Fattoria La Mirtilla



SETTORE: SERVIZI, AGRICOLTURA,
ACCOGLIENZA SOLIDALE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Vargne 1,
25074 Idro, Brescia
Italia



fattoria@coopcogess.org
Inx.coopcogess.org/lamirtilla
Tel: +39 348 55 93 186



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Fattoria afferisce alla Cooperativa Sociale Co.Ge.S.S. di tipo misto e si occupa della gestione di servizi rivolti a persone con disabilità, nel territorio della Valle Sabbia. Sono state individuate diverse modalità per raggiungere questo scopo, che si sono evolute negli anni, tra cui la creazione di una vera e propria fattoria. La Mirtilla nasce con l'intento di creare terapie coadiuvanti per disabili, a partire dal 2013, un pò per caso su richiesta di un utente ospitato, il quale non si sarebbe spostato senza le sue galline. Un privato di Idro mise dunque a disposizione il terreno dove tenere le galline e proprio qua sono poi nate le diverse attività. Nel 2016, oltre alla galline, si sono aggiunte le capre e nel 2019 viene inaugurata la fattoria per come è ora. E' un luogo dove vengono attivate terapie per disabili, ma è anche centro di pet therapy, nello specifico onoterapia, accreditato in ATS. Oltre a ciò vengono svolte numerose attività a servizio del territorio: attività didattiche e laboratori con le scuole, serate musicali, trekking con gli asini, serate informative ed eventi. Inoltre, in collaborazione con l'Ostello di Lavenone, si organizzano attività esperienziali rivolte ai turisti (promosse sul portale Airbnb) a contatto con natura e animali.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La componente principale d'innovazione risiede nell'essere un centro multi-servizio a disposizione della comunità locale: fattoria didattica, centro specializzato di pet therapy, centro per iniziative ed eventi culturali con e per la comunità locale (in collaborazione con associazioni, parrocchie, scuole). Inoltre, volge uno sguardo verso l'esterno, accogliendo e svolgendo attività nella natura e a contatto con gli animali per i turisti. Il tutto avviene nel contesto della riabilitazione di persone con fragilità, con costruzione di progetti personalizzati, attraverso il contatto con la natura e gli animali.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione di servizi complessi di differenti filiere
- Rivolgersi a differenti target e segmenti





DOEXPERIENCE.IT

Impresa individuale di Carla Maccarinelli

SETTORE: TURISMO
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Viale Catullo, 26 25080
Manerba del Garda (Bs)
Italia



Carlina.m83@gmail.com
www.doexperience.it
Tel: 345 7965303



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Doexperience.it è una piattaforma web, ideata e sviluppata da Carla Maccarinelli, che ha l'obiettivo di creare una rete di operatori sul territorio della provincia di Brescia, migliorando la comunicazione e le opportunità di vendita tra aziende di diversi settori merceologici oltre che con i visitatori e cittadini presenti nell'area. La piattaforma offre una lista di tutte le esperienze sensoriali fruibili nell'area, che possono essere sia prenotate direttamente dall'utente, sia prenotate da un intermediario - che può essere un albergatore, una agenzia di viaggio, un infopoint. In questo modo, non solo l'offerta locale è visibile e immediatamente prenotabile, bensì è messa a disposizione degli intermediari locali, che possono in questo modo aver accesso ad un ricco database da proporre ai propri ospiti, risparmiando tempo ed arricchendo i servizi che i singoli operatori già offrono.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione tecnologica è il primo elemento di valore di questa esperienza, che ha saputo sfruttare le tecnologie per mettere a sistema e costruire una offerta ricca e aggiornata rispetto alle opportunità di intrattenimento esperienziale che offre il territorio della provincia di Brescia. La piattaforma permette inoltre ai diversi operatori di mettersi in contatto, creando una vera e propria rete locale, in particolare, intermediando l'offerta di esperienze, che possono dunque essere vendute anche da albergatori o ristoratori, che quindi potranno arricchire il proprio servizio, nel rispetto della normativa vigente.

COSA CI INSEGNA?

- Creazione di una rete locale
- Piattaforma tecnologica
- Intermediazione tra domanda e offerta in modo strutturato e sistemico





FABLAB VALLE SABBIA

SETTORE: CULTURA
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
CULTURALE

Associazione Culturale Kakapolab

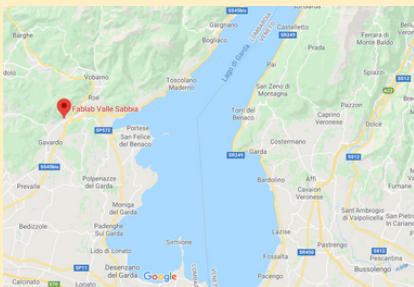


CONTATTI

Via Casette C.B.O. 28
Villanuova sul Clisi, Brescia
Italia



Tel 366 2207834
info@fablabvallesabbia.it
www.fablabvallesabbia.it



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il FabLab Valle Sabbia è un laboratorio di fabbricazione digitale e manuale, aperto a tutti, dove è possibile realizzare esperimenti e progetti, grazie alle competenze e alla strumentazione disponibile. La condivisione delle conoscenze permette a tutti di imparare a costruire da sé, utilizzando tecnologie vecchie e nuove. Sia i privati che le aziende possono avvalersi del supporto di professionisti competenti, dalla fase di progettazione alla realizzazione di prototipi ed oggetti. Negli spazi del FabLab si possono sperimentare materiali e tecnologie; si organizzano corsi per imparare ad usare le stampanti 3D, arduino, i software di modellazione 3D e di grafica, le tecniche di trasformazione del legno e di altri materiali. Si possono inoltre conoscere altri makers con cui confrontarsi e dar vita a nuovi progetti.

Il laboratorio è attrezzato con: stampanti 3D taglio ed incisore laser, macchina CNC per il taglio legno, laboratorio manuale, macchina da cucire, plotter da taglio, kit arduino, raspberry pi e molto altro. Il Fablab Valle Sabbia fa parte della grande community internazionale dei Fablab (più di 1800 laboratori indipendenti nel mondo).

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione è alla base dell'idea di Fablab: sperimentare nuove tecnologie e ibridarle con quelle tradizionali, grazie anche alla presenza di designer e professionisti che frequentano e gestiscono il Fablab. Si propone l'innovazione anche ad aziende e a cooperative sociali, tramite l'utilizzo di macchinari quali le stampanti 3d (per la prototipazione rapida) il taglio laser e modalità innovative di progettazione (hackathon e Co-design).

COSA CI INSEGNA?

- Sperimentazione di nuove tecnologie in uno spazio aperto al pubblico





LATTERIA TURNARIA TIGNALE

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Via Alessandro Manzoni, 1
25080 Tignale, Brescia,
Italia



info@latteriaturnaria.it
www.latteriaturnaria.it
Tel: + 39 0365 73471

FB: Latteria Turnaria di Tignale



Oleificio Biologico



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Latteria Turnaria di Tignale è nata nel 1904 per sostenere i piccoli allevatori di bovini. Alla fine degli anni '90, venuta meno la necessità di lavorare il latte, il caseificio è stato riconvertito in frantoio per produrre olio biologico. E' impegnata anche nell'apicoltura e nel recupero e mantenimento di altre coltivazioni come piante da frutto. Dal 2012 con l'apertura del punto vendita il Bio Oleificio Latteria Turnaria di Tignale propone una vasta gamma di prodotti tipici locali e biologici realizzati in proprio o dai soci. Oltre alla produzione di olio, gli associati si dedicano alla produzione di miele, frutta e ortaggi. La latteria è aperta alle visite, grazie alla presenza di un orto didattico e allo spaccio dove si organizzano degustazioni. Ad oggi è in cantiere un laboratorio per la trasformazione dei prodotti e un modello di agriturismo diffuso recuperando le limonaie della zona.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nella qualità della produzione e dell'approccio sostenibile, essendosi costituita una enclave localizzata interamente biologica, unica nel Parco Alto Garda. Fondamentale il ruolo di coordinamento tra i diversi produttori locali, attraverso il modello cooperativo: la cooperativa gestisce in comodato d'uso i terreni produttivi in cambio di supporto amministrativo e operativo ai singoli privati. In questo modo, terreni abbandonati e frammentati in diverse proprietà sono recuperati e gestiti in modo coordinato. Anche il recupero delle limonaie per la creazione di un agriturismo diffuso segue lo stesso modello di cooperazione.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Produzione biologica e di qualità
- Recupero aree svantaggiate
- Sostenibilità ambientale





LINF A

Cooperativa Sociale di comunità



SETTORE: SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Via Artigiani, 85, 25063 Gardone
Val Trompia, Brescia,
Italia



<https://linfainmovimento.com/>
info@linfainmovimento.com
Tel.: +39 3713614926
FB: @Linfainmovimento



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La cooperativa sociale di tipo B di comunità nasce a cavallo tra 2016 e 2017 nell'ambito delle attività della cooperativa madre Andropolis, locata in Valle Trompia, che inizia una collaborazione al progetto AttivAree- Valli Resilienti. Andropolis, con 280 lavoratori, al 70% donne a part time, si occupa di pulizie civili e industriali, e proprio per la sua strutturazione, ha sentito l'esigenza di sviluppare servizi aggiuntivi per le proprie dipendenti, partendo con un primo centro d'acquisto aziendale di prodotti alimentari. In questa idea si inserisce AttivAree nel 2016, progetto a cavallo tra Valle Sabbia e Valle Trompia con il quale si avvia la progettazione volta alla valorizzazione dei negozi di vicinato, portando nuovi servizi nelle valli. Linfa, che si costituisce come cooperativa sociale di comunità, sviluppa la piattaforma comunitaria che include diversi elementi: portale e app scaricabili per comprare prodotti e servizi; un call center dedicato anche per acquisti telefonici; una rete di postini abilitati che fanno consegne e possono ricevere ordini di prodotti e servizi; punti commerciali/ negozi di vicinato in alta valle. A questo si aggiungono i progetti di comunità per il supporto a esigenze locali specifiche.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Linfa si configura come una piattaforma - digitale e reale - di rete che mette in connessione fornitori di prodotti e servizi e cittadini, principalmente nelle aree svantaggiate di Valle Sabbia e Valle Trompia. Vengono in questo modo attivati servizi sistemici per fasce deboli di popolazione, ad esempio, trasformando le botteghe di montagna in centri multifunzionali oppure lavorando sugli operatori della comunità, i postini, che non solo consegnano posta e prodotti, bensì hanno un ruolo di supporto alle fasce deboli. Certamente la piattaforma e le app connesse rappresentano un elemento di innovazione tecnologica, integrata alla presenza umana con forme di assistenza diretta (call center).

COSA CI INSEGNA?

- Lavoro in aree svantaggiate
- Servizi sistemici
- Tecnologia integrata al fattore umano
- Creazione di reti tra diversi settori





COOPERATIVA SOCIALE TEMPOLIBERO

Ostello Antica Pieve



SETTORE: SERVIZI E TURISMO
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Strada Provinciale 39, nr. 1,
Manerba del Garda Brescia,
Italia



Tel.: +39 0365 654488
info@ostelloanticapieve.it
www.ostelloanticapieve.it
FB: @ostelloanticapieve
FB: @cooptempolibero



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Tempolibero è una cooperativa sociale a scopo plurimo che dal 1987 opera al fine di perseguire l'interesse generale della comunità, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini. Nell'ambito delle sue attività di inserimento lavorativo di persone con disabilità, ha preso in gestione tre strutture ricettive nel territorio del Gal per testare forme di occupazione in settori differenti e a contatto con il pubblico: l'Ostello Antica Pieve a Manerba, l'Hotel Miramonti a Gardone Riviera e i Fienili di Cima Rest. L'Ostello Antica Pieve nasce all'interno di un edificio storico ristrutturato in cui si ospitano turisti, famiglie e ragazzi europei che vengono a fare tirocini in Italia grazie al progetto Erasmus Plus, favorendo così l'incontro interculturale. Si organizzano inoltre concerti, convegni, eventi socio-culturali. Tutte e tre le strutture si avvalgono di collaborazioni con produttori locali per la ristorazione e collaborano con le associazioni del territorio per ideare iniziative ed eventi culturali. L'Hotel Miramonti gestisce, oltre al proprio ristorante, il servizio di mensa scolastica del Comune.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La cooperativa ha messo in connessione diversi settori e servizi, integrando la disabilità nel turismo. L'ostello, l'hotel e i fienili in gestione non solo si collocano in territori disagiati e quindi con un intento di collaborazione con la comunità locale, ma instaurano relazioni con le attività locali, ad esempio, i produttori locali per la ristorazione o i servizi di accoglienza rivolti al turista. Attraverso progetti internazionali, si creano relazioni e progetti sovra locali.

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra filiere e servizi
- Lavoro in contesti disagiati e aree interne
- Puntare sulla qualità oltre la disabilità
- Cooperazione internazionale





TIGNALE BIKE EXPERIENCE

Stefano Bartoli Guida MTB



SETTORE: SPORT E TURISMO
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Roma 18, 25080 Tignale,
Brescia
Italia



Tel. + 39 0365 760285
FB: @BartoliStefano15



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Tignale Bike Experience offre percorsi e tour enogastronomici in bicicletta nel territorio dell'Alto Garda. Viene offerto un servizio di guida professionale di MTB, noleggio bici elettriche e muscolari, accompagnamento alla scoperta dei prodotti del territorio. La partenza è sempre da Tignale e, oltre a tour personalizzati per singoli, vengono settimanalmente offerti tour guidati in relazione a diversi livelli di preparazione:

- Tour Alpe del Garda, bike tour in ebike con guida allo stabilimento di produzione e degustazione.
- Tour a Costa in ebike, con pranzo all'agriturismo Al Vecchio Mulino, con prodotti dell'orto e formaggi auto-prodotti biologici e con erbe spontanee.
- Tour con bici muscolari, tutti i giovedì di 25 km, a metà tour merenda con degustazione torte fatte in casa.

A Tignale è gestita anche la piccola officina per la riparazione delle biciclette.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede nell'essere stato in grado di intercettare un target specifico in grande crescita. Il cicloturismo infatti si sta sviluppando in modo forte, peraltro abbinando a questa proposta l'enogastronomia: in questo modo si offre un percorso strutturato per il turista che vuole stare nella natura, diversificando l'offerta e passando attraverso una experience sensoriale. Inoltre, Bike Experience collabora con gli hotel del territorio e con l'Ufficio Turistico di Tignale per una offerta varia e integrata.

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra filiere
- Intercettazione target emergenti
- Puntare sull'experience
- Accordi intersettoriali





BBUONO

Shop online di prodotti tipici bresciani



SETTORE: COMMERCIO
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Fiamme Verdi 87
25078, Vestone (BS)
Italia



Tel: +39 0365 1870025
Cel: +39 333 544 0014
info@bbuono.it
www.bbuono.it
FB: bbuono.it



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Bbuono è una vetrina online che commercializza prodotti tipici del territorio della tradizione bresciana, nello specifico della Valle Sabbia, Valle Trompia, Lago di Garda e limitrofi, selezionando con scrupolosità i produttori che vengono inclusi in una vera e propria rete di promozione. L'idea nasce nel 2015 da Mattia Apostoli, il titolare, in ambito universitario e si evidenziano subito le opportunità dello shop online, che ancora non aveva competitor nell'area. Bbuono seleziona quindi piccoli produttori del territorio bresciano che producono eccellenze enogastronomiche di alta qualità e mantengono viva la tradizione bresciana, rispettando i valori di qualità, etica e fiducia, tradizione e genuinità. I produttori sono scelti nel rispetto di un vero e proprio manifesto di intenti che vuole mettere in evidenza il valore del locale e della tradizione tipica, dandone nota al consumatore finale che è invitato a visitarli. Le box vengono vendute in tutta Europa e sono in corso di sviluppo diversi progetti per organizzare tour enogastronomici e favorire esperienze dirette di fruizione.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'impresa risiede certamente nella tecnologia che permette la facile commercializzazione dei prodotti locali con ecommerce, attraverso un sistema automatico che distribuisce in tutta Italia e Europa. Le piccole imprese vengono quindi promosse e conosciute e possono vendere anche in luoghi lontani grazie al supporto tecnologico esterno. Importante l'aver messo in rete i produttori del territorio, i quali sottoscrivono una sorta di manifesto per la qualità, e a cui viene data visibilità con singole schede nel portale. L'intersectorialità è l'altro elemento di innovazione, grazie alle collaborazioni stipulate con imprese del settore turismo (hotel, B&B.), a cui vengono fornite delle box prodotti speciali e personalizzabili che invitano il turista alla visita del produttore direttamente in azienda.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotti di alta qualità
- Visione internazionale
- Manifesto di intenti per la qualità
- Rete di collaborazione
- Intersectorialità



Thank you.

despite the the wind, the rain, the cold
great wine harvest 2014

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Roma 10, frazione
Castello, 25080 Puegnago del
Garda, Brescia, Italia



Tel: + 39 0365 65 1141

info@comincioli.it

www.comincioli.it

FB: @Az.Agr.Comincioli



GAL 2020 GARDA
VALSABBIA



PSR 2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE AGRICOLTURA

Regione
Lombardia



COMINCIOLI

Azienda agricola



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda Agricola Comincioli si trova a Puegnago, in Valtenesi, sulla sponda occidentale del Lago di Garda Bresciano. In località Castello si trova la casa padronale della famiglia, dove sorgono anche la cantina e il frantoio. L'azienda nasce nel 1552 e ora alla 14esima generazione, con una conduzione familiare. I terreni aziendali, collocati nelle diverse frazioni del paese e limitrofi, sono così suddivisi: 14 ettari coltivati a vigneto e 26 coltivati a uliveto. La produzione di olio e vino è condotta in modo integrato, eliminando l'uso di fitofarmaci e insetticidi. Sono possibili visite in azienda e degustazioni.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'impresa risiede nell'ottica di continua sperimentazione di modalità innovative di produzione, applicando nuove tecnologie alla produzione del vino e dell'olio, ma anche nella scelta di varietà tradizionali e non convenzionali per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. La sostenibilità ambientale, per i trattamenti su vigne e uliveti, a basso impatto e nell'uso di energia pulita e la sostenibilità sociale, con una forte etica del lavoro, rappresentano i punti di forza dell'azienda. La ricerca e la sperimentazione, attraverso la collaborazione con istituti di ricerca e università, è volta ad un continuo miglioramento e una riduzione degli impatti, a completamento della già attiva produzione integrata che ha eliminato insetticidi e fitofarmaci che non garantiscono salubrità al prodotto.

COSA CI INSEGNA?

- Produzione di alta qualità
- Innovazione tecnologica
- Etica del lavoro
- Sostenibilità ambientale
- Ricerca scientifica





COOPERATIVA SOCIALE CO.GE.S.S.

Ostello Sociale e Casa Maer



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Sociale Co.Ge.S.S. gestisce diverse strutture, tra le quali l'Ostello Sociale Borgo Venno e Casa d'artista "Maer" in Valle Sabbia, nell'ambito del progetto Labis. Il Laboratorio di Inclusione Sociale si pone l'obiettivo di attuare un intervento che permetta alle persone con disabilità di stare all'interno di ambienti socializzanti, quali due Bar (uno a Lavenone e uno a Serle) e un Ostello, e al tempo stesso, di trovare una risposta reale per tutti coloro i quali, per peculiarità personali, si collocano in uno spazio intermedio tra i servizi strutturati e il collocamento lavorativo mirato. La finalità di Labis risiede nella volontà di creare dei laboratori protetti destinati a persone in condizione di fragilità, iniziando sin da subito col favorire l'acquisizione di competenze tecniche e relazionali e stimolare spirito di motivazione e senso di responsabilità. L'Ostello e Casa Maer si trovano all'interno dello stesso immobile e promuovono il turismo sociale e l'accoglienza solidale attraverso diversi servizi: pernottamento e servizi targettizzati: per famiglie, per una nicchia interessata all'arte (Casa Maer), per famiglie con bambini autistici, per turisti interessati all'outdoor; offerta di pacchetti solidali con servizi speciali per bambini fragili; una convenzione in esclusiva con Airbnb per la promozione della struttura artistica tematica; si promuovono diverse experiences: laboratori e corsi targettizzati (esempi: mungitura, raccolta uova...); pacchetti personalizzati sul territorio

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La componente principale d'innovazione risiede nell'essere rivolti all'accoglienza e ristorazione solidali, con particolare attenzione a differenti nicchie di ospite: dal turista interessato all'arte, all'outdoor, alle famiglie, fino alle famiglie con bambini autistici o altre disabilità, offrendo tour e percorsi personalizzati. La struttura Casa Maer è unica per la tematizzazione artistica e ha un'offerta tematica di qualità.

COSA CI INSEGNA?

- Targettizzazione del prodotto
- Rivolgersi a una nicchia
- Pacchetti turistici tematici
- Pacchetti solidali



SETTORE: SERVIZI, TURISMO
ACCOGLIENZA SOLIDALE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Roma 24, 25074
Lavenone, Brescia
Italia



borgovenno@coopcogess.org
www.coopcogess.org
Cel: +39 342 94 011 60
FB: @ostelloborgovenno
FB: @casamaer





TERRE SOLIVE

DI NABACINO GIOVANNI

Imprenditore agricolo professionale

SETTORE: AGRICOLTURA

TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Cerreto 29

25072 Bagolino, Brescia

Italia



terresolive@gmail.com

terresolive.business.site

Tel.: +39 366 5242132

FB: @terresolive



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Terre Solive nasce a Bagolino dalla grande passione di Giovanni per l'agricoltura. Nella primavera del 2015 si avvia la coltivazione di una piantagione di circa 600 piante di mirtilli nel prato dietro casa. L'entusiasmo è molto e nel 2016, come naturale conseguenza, l'azienda si espande e si intraprende la coltivazione di more, lamponi ed alcune erbe di montagna come gli asparagi di monte (*Aruncus Dioicus*), il radicchio dell'orso (*Cicerbita Alpina*) e l'arnica montana. Si introducono poi anche le api che, oltre a svolgere un ruolo fondamentale per la corretta impollinazione dei fiori, nelle stagioni favorevoli, riescono a produrre un surplus di miele. E' da poco stato avviato un laboratorio per la trasformazione dei prodotti all'interno dell'azienda dove vengono preparate e invasettate confetture, succhi, nettari, salse, e conserve sott'olio.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede innanzitutto nei prodotti che Giovanni ha scelto di coltivare: considerate erbe selvatiche, vengono ora da lui coltivate in modo unico, perché non ci sono altre imprese analoghe nell'area.

I prodotti sono biologici, crescono solo dove il terreno e l'aria sono puri ad una precisa altitudine.

La materia prima naturale e selvatica è eccezionale, e viene anche trasformata in crema e salse nel laboratorio locale.

A breve partiranno le attività didattiche, la fattoria didattica e verranno introdotti degli asini, per attività ludiche.

COSA CI INSEGNA?

- Puntare su prodotti agroalimentari unici
- Coltivare secondo il metodo biologico
- Gestire la filiera di produzione (dalla produzione alla lavorazione)
- Offrire servizi accessori, come la fattoria didattica





TOSCOLANO 1381

Bottega Artigiana della carta



SETTORE: ARTIGIANATO
TIPOLOGIA: IMPRESA, SAS

CONTATTI

Via Valle delle Cartiere, 25088
Toscolano Maderno, Brescia
Italia



cartiera@toscolanopaper.com
www.toscolanopaper.com
Tel: +39 0365 641 882
FB: @fattoamanoinitalia



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'impresa artigiana per la produzione di carta di qualità fatta a mano nasce nel 2015 grazie ad un bando di Fondazione Tim, che ha permesso di formare un mastro cartai in modo professionale e di attivare una vera e propria bottega di produzione operativa nella Valle delle Cartiere, un luogo dove storicamente dal 1381 viene prodotta la carta. Pressoché in modo ininterrotto dal 1381 e fino al '900, la Valle ha visto la produzione di carta con la formazione di maestria artigiana, che è appunto poi stata coinvolta dal 2011 per questo progetto quando alcuni ex operai cartai hanno trasmesso le tacite conoscenze di questa arte. Il mastro cartai formato durante il corso, ora socio dell'impresa, non solo realizza fogli di carta fatti a mano, ma questi vengono venduti su mercati specifici e personalizzati in base alle esigenze del cliente, tra cui ci sono ristoranti stellati, musei internazionali, accademie, e grandi artisti. I soci collaborano attivamente con il Museo Valle delle Cartiere e con le attività che vengono proposte volte a sensibilizzare il pubblico riguardo il patrimonio storico della Valle e la valenza di questa produzione unica in Italia.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'impresa artigiana risiede sia nei processi produttivi di per sé, che nelle caratteristiche del lavoro: si tratta infatti di una delle sole 5 botteghe artigiane di carta fatta a mano presenti in Italia, attraverso il recupero di una storica tradizione di produzione locale, con origini antichissime. Gli artigiani sono stati in grado di connettersi al territorio, attraverso il legame con il Museo della Carta e quindi l'apertura al pubblico. La rivisitazione della produzione ha permesso di offrire oggi carta di elevata qualità, per un mercato di nicchia, specialistico e interessato all'unicità del prodotto. I processi produttivi tradizionali sono stati ottimizzati alle esigenze della modernità (esempio: l'uso di stampanti 3D per stampare le filigrane).

COSA CI INSEGNA?

- Prodotto artigianale di alta qualità
- Unicità della produzione/del prodotto
- Rivolgersi a mercati di nicchia
- Coniugare conoscenze tradizionali e modernità
- Legame con enti del territorio
- Personalizzazione del prodotto



UN LAVORO "APERTO" E VOLTO ALLA CONSULTAZIONE DEL TERRITORIO

UN INVITO ALLA PARTECIPAZIONE

Il Report si presenta come il primo passaggio formalizzato relativo al progetto di cooperazione Join.

Le schede offrono uno sguardo al territorio, con delle descrizioni di sintesi, consapevoli che il censimento abbia lasciato sfuggire alcune esperienze degne di interesse.

Invitiamo a mandarci segnalazioni a questa mail: info@galvalleserianaedeilaghi.com

Le schede sono degli strumenti nelle mani dei nostri operatori, convinti che gli elementi di innovazione evidenziati possano essere utili ad altri per capire fattori ostativi o favorevoli l'innovazione. La riflessione che ne emergerà potrà essere utile per tutto il territorio e costruiremo nei prossimi mesi dei momenti dedicati per incontrare gli stakeholder.

Sui nostri canali verranno pubblicati tutti gli aggiornamenti dell'analisi, così come gli appuntamenti previsti.

UNO SGUARDO AL SITO PER ESSERE INFORMATI

Sul sito del progetto JOIN, si segnalano inoltre materiali, video e documenti di approfondimento:

www.join-leader.com

REGIONE LOMBARDIA - PSR 2014-2020 MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE
LEADER" OPERAZIONE 19.3.01 "COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE E TRANSAZIONALE"



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi



GAL GARDA
2020 VALSABBIA

REGIONE LOMBARDIA - PSR 2014-2020 MISURA 19 "SOSTEGNO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER" OPERAZIONE 19.3.01 "COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE E TRANSNAZIONALE"



PSR LOMBARDIA
2014 2020 L'INNOVAZIONE METTE RADICI

