



# INNOVAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO IN AREE RURALI

PRESENTAZIONE DELLE IMPRESE INNOVATIVE NEI GAL PARTNER DEL PROGETTO JOIN

GAL GARDA VALSABBIA 2020

GAL Valle Seriana e dei Laghi bergamaschi



ANALISI SVOLTA NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE JOIN- JOB, INNOVATION AND NETWORKING IN THE RURAL AREAS

# INDICE

- CONOSCERE L'INNOVAZIONE PER PROMUOVERE PERCORSI DI SVILUPPO
- IL CONCETTO DI INNOVAZIONE
- LE ATTIVITÀ
- GLI ELEMENTI CHE FAVORISCONO L'INNOVAZIONE
- LE BEST PRACTICE
  - Organizzazione
  - Prodotto
  - esperienza
- LE ESPERIENZE INNOVATIVE NEI GAL PARTNER
- GAL ALT URGELL CERDANYA
  - Cal Rossa
  - Gratacool
  - Tres Cadires
  - trosfood vall del corb
  - banc de terres
  - kombucha la valiente
  - Bioverd
  - Formatgeria muubee
  - Taüll organics
  - Imperfectus
  - Eskol arenart SL
  - el bosc d'ali baba



PSR  
2014 2020  
LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI



## • GAL CASTAGNICCIA MARE È MONTI

- ass. Corsic'Aqropole
- Eaux d'Orezza
- U Muntalinu
- Aghjola Charcuterie
- Philippe Meyer
- Canyon Isula
- Carriere San Pedrone
- Les fruits de la nature corse
- A Campagnola
- Sarl Realia
- Castellu d'Orezza
- Adecec
- ass. i chjassi muntagnoli
- ass. Patrimoine et talents insulaires
- Agrucorse

## • GAL HAUTE PROVENCE LUBERON

- Eden Ecosystem
- Kreamondo
- Laboratoires BEA
- UESS
- ZChocolat
- Le Ciel Ouvert
- Petra Terra
- Agribio
- Petra Patrimonia
- Cosens
- C'fee Nature



## • GAL VALLE SERIANA E LAGHI BERGAMASCHI

- Contrada Bricconi
- Azienda agricola Agrigal
- 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 S.S
- Agriturismo Larice
- Azienda agricola l'asino del lago
- Azienda agricola Ronchello
- Cooperativa caseificio Monte Bronzone
- Torri Lana 1885
- Victoria's Farm
- Agriturismo fattoria della felicità
- Orobie bike Clusone
- Cooperativa sociale Cantiere verde



**PSR** LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
METTE RADICI  
2014 2020



## • GAL VALLE BREMBANA 2020

- Cooperativa di comunità "1 Rais"
- Cooperativa Sociale Giovani Orme - Ostello il Sentiero
- Orto botanico di Carona
- Azienda Florovivaistica Natura Verde
- Cooperativa Sociale Contatto
- Ecomuseo della Val Taleggio
- Azienda agricola Locatelli
- Cooperativa Sociale Giovani Orme
- Associazione Selvino Sport
- Brembo Kayak
- Azienda avicola Val di piazza
- Guide MTB Valle Brembana
- Cooperativa Sociale Donne di montagna
- Antica Locanda Roncaglia
- Fattoria La Capra Campa
- Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio
- Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana
- Centro servizi Alta Valle Brembana
- Agriturismo Alle Baite
- Azienda agricole Il giardino della frutta
- Azienda agricola Mondo asino



PSR LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
METTE RADICI  
2014 2020



## • GAL GARDAVALSABBIA2020

- Bbuono
- Cooperativa Sociale Tempo Libero - Ostella Antica Pieve
- Azienda agricola biobiò
- Azienda agricola Le due casine
- Azienda agroforestale Dranzo
- Azienda agricola Pratello
- Bike3lands
- Consorzio forestale Terra tra i due laghi
- Conti thun
- Cooperativa Sociale Co.Ge.SS - Fattoria La Mirtilla
- Doexperience.it
- FabLab Valle Sabbia
- Latteria turnaria Tignale
- Linfa
- Tignale Bike Experience
- Comincioli
- Cooperativa Sociale Co.Ge.SS - Ostello sociale e Casa Maer
- Azienda agricola Terre Solive
- Alberto Boem
- Toscolano 1381



PSR  
2014 2020  
LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI



# CONOSCERE L'INNOVAZIONE PER PROMUOVERE PERCORSI DI SVILUPPO

## IL PROGETTO JOIN

Il progetto di cooperazione transnazionale "JOIN" 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 i territori dei 6 Gal coinvolti 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.

[www.join-leader.com](http://www.join-leader.com)

## 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



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



# IL CONCETTO DI INNOVAZIONE

L'innovazione può riguardare l'implementazione di un prodotto (bene o servizio) nuovo o significativamente migliorato, oppure un processo, un nuovo metodo di marketing, o altrimenti un nuovo metodo organizzativo di business, luogo di lavoro o relazioni esterne che è stato messo a disposizione dei possibili utenti.

Fonte: OECD Manual 2018

L'innovazione di prodotto è un bene o un servizio nuovo o migliorato che differisce in maniera significativa dal prodotto o servizio precedentemente offerto dall'azienda e che è stato introdotto sul mercato

Un processo di business innovativo è un processo nuovo o migliorato per una o più funzioni di business che differisce in maniera significativa rispetto al processo precedentemente applicato dall'azienda e che è stato messo in atto dall'impresa.

è differente dal passato

Criterio 1

è immesso nel mercato

Criterio 2

## COS'È L'INNOVAZIONE NEL SETTORE RURALE PER LA COMMISSIONE EUROPEA?

Per la Commissione Europea, i processi innovativi che avvengono all'interno delle aziende non devono essere necessariamente sviluppati e/o implementati secondo un approccio strutturato di R&S per essere considerati "innovazione", quindi non per forza deve essere una innovazione tecnologica.

L'innovazione nel settore agricolo e forestale costituisce un tema di ampio respiro, ma in generale può essere definita come «una nuova idea che si rivela efficace nella pratica.» In altre parole, l'introduzione di qualcosa di nuovo (o rinnovato, un cambiamento inedito) che si trasforma in un vantaggio economico, sociale o ambientale per la pratica rurale.

**"Un'idea messa in pratica con successo"**

Da EIP-AGRI: <https://ec.europa.eu/eip/agriculture/en/what-innovation>

L'innovazione nell'ambito del PEI-AGRI può essere tecnologica, non tecnologica, organizzativa o sociale e basata su prassi nuove o tradizionali. Una nuova idea può essere un nuovo prodotto, pratica, servizio, processo produttivo o un nuovo modo di organizzare le cose, ecc. Una tale idea si trasforma in innovazione solo se viene ampiamente adottata e dimostra la sua utilità nella pratica.

è di beneficio per le pratiche rurali (risultati misurabili)

Criterio 3



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020





Ciò dipenderà non solo dalla nuova idea in sé, ma anche dalle possibilità di mercato, dalla disponibilità del settore ad adottarla, dal rapporto costi/benefici, dalle conoscenze e dalle percezioni, da fattori esterni accidentali, ecc. Poiché non è possibile prevedere in che modo questi fattori agiscano insieme per trasformare una nuova idea in un'innovazione, è possibile solo a posteriori stabilire se una nuova idea abbia portato ad una vera innovazione. Data l'impossibilità di definire anticipatamente il termine «innovazione», non è possibile sostenere le azioni innovative definendo ciò che è o non è «innovativo.» Di conseguenza, i PSR 2014-2020 possono offrire un sostegno finanziario solo ad attività che possono essere innovative, senza fare del carattere innovativo di un'operazione un criterio di ammissibilità al sostegno. Tuttavia, l'innovazione non avviene per caso o perché la produzione è nuova per l'ambiente.

Si tratta di un approccio dinamico e interattivo che stimola l'innovazione, l'azione, risultati concreti da tutte le parti e – cosa molto importante – la proprietà in molteplici direzioni e dimensioni.

## INNOVAZIONE LINEARE

L'innovazione lineare è sinonimo di un approccio basato sulla scienza e sulla ricerca, in cui le nuove idee scaturiscono dalla ricerca, le quali vengono attuate mediante un trasferimento unidirezionale (lineare) delle conoscenze. Il cambiamento e l'innovazione dovrebbero essere prevedibili, pianificati e concepiti razionalmente.

## INNOVAZIONE SISTEMICA

Per quanto riguarda l'innovazione «interattiva», gli elementi costitutivi dell'innovazione dovrebbero provenire dalla scienza, dalla pratica e dagli intermediari, tra cui agricoltori, consulenti, ONG, imprese, ricercatori, ecc. come attori di un processo dal basso verso l'alto. L'innovazione interattiva comprende le conoscenze esistenti (talvolta tacite) che non sono sempre scientifiche. Le innovazioni generate con un approccio interattivo tendono a fornire soluzioni ben adattate alle circostanze e di più facile attuazione, in quanto il processo partecipativo favorisce l'introduzione, la diffusione e l'accettazione delle nuove idee. La moltiplicazione dei risultati dei progetti di innovazione interattiva avviene in particolare attraverso la comunicazione tra pari degli agricoltori o mediante l'integrazione delle soluzioni nella consulenza quotidiana dei consulenti ai loro clienti-agricoltori.

## COS'È PER NOI L'INNOVAZIONE?

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

Criterio 4  
offre nuove soluzioni concrete  
per risolvere problemi per  
operatori rurali

Criterio 5  
è un modello di successo



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



# ATTIVITÀ

1. Creazione del gruppo di lavoro
2. Condivisione degli obiettivi
3. Analisi della letteratura esistente
4. Incontri e scambi tra Gal
5. Condivisione del metodo di lavoro

CHI  
PERCHÈ  
COSA  
QUANDO  
COME



## PROCESSO DI MAPPATURA

### INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI

Le definizioni hanno fornito i 5 CRITERI per decidere quali imprese inserire nell'universo della mappatura delle imprese innovative del territorio

### MAPPATURA

Vengono inserite nel DATABASE tutte le imprese mappate sulla base delle FONTI e dei CRITERI

### SELEZIONE

Sulla base della punteggiatura raggiunto nella mappatura, si scelgono 15 casi da analizzare, che verranno analizzati sulla base della scheda approvata dicembre 2019

### INDIVIDUAZIONE

Sulla base dell'analisi, si scelgono 5 casi d'eccellenza e di rilievo per ogni GAL

**OBIETTIVO**  
Identificare le BEST PRACTICE e gli elementi che favoriscono o ostacolano l'innovazione



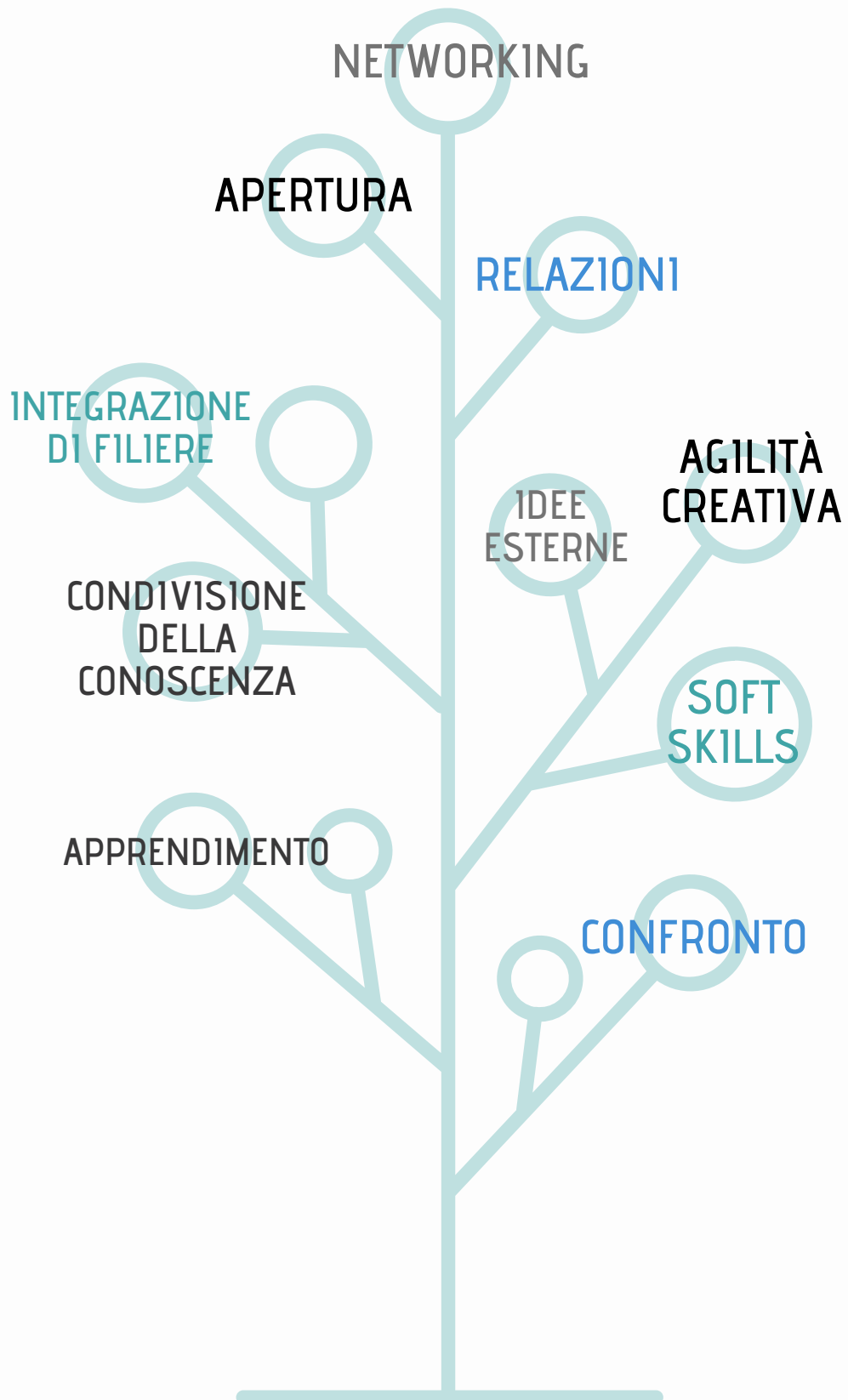
## AZIONI COMUNI

- Convegno 30 ottobre
- Convegno aprile 2020
- Study visit

## AZIONI LOCALI

- Corsi di formazione
- Interviste e mini video
- Pillole di innovazione
- Visite tra imprese

# GLI ELEMENTI CHE FAVORISCONO L'INNOVAZIONE



# BEST PRACTICE

## Organizzazione

Le innovazioni che riguardano l'organizzazione sono focalizzate sui processi più profondi di un'impresa e del suo sistema di business. Nel dettaglio possono riguardare: i modelli di profitto, il network, la struttura o il processo, ovvero quelle attività che vanno a costruire l'offerta di un'impresa.



Ostello Antica Pieve



Ostello Borgo Venno



Donne di montagna  
Ornica



Cooperativa "I Rais"



Cooperativa Giovani Orme



Cooperativa Sociale  
Cantiere verde



Philippe Meyer



Laboratoires BEA



Torri Lana 1885



UESS



Eden Ecosystem



Cal Rossa



Taüll organics



Tres Cadires



# BEST PRACTICE

## Prodotto

Le innovazioni che riguardano l'offerta sono focalizzate sul prodotto o servizio fondamentale di un'impresa, o su un insieme dei suoi prodotti e servizi. Nel dettaglio possono riguardare: la performance del prodotto e il sistema di prodotto, ovvero sul modo in cui i singoli prodotti e servizi si connettono, o si raggruppano, per creare un sistema forte e modulare



Az. Agricola il Pratello



Az. Agricola Dranzo



Natura Verde



Agrigal



Società Agricola Alba



Contrada Bricconi



SARL REALIA



Eaux d'orezza



Zchocolat



Gratacool



PSR LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTE RADICI  
2014 2020



# BEST PRACTICE

## Esperienza

Le innovazioni che riguardano l'esperienza sono focalizzate sugli aspetti più orientati alla clientela di un'impresa e del suo sistema di business. Le innovazioni di questa categoria possono riguardare il servizio, cioè la facilità con cui il cliente può fruire un'esperienza, il canale utilizzato per intercettare i clienti, il brand stesso e il coinvolgimento della clientela.



Bbuono



Antica Locanda Roncaglia



A Campagnola



Castellu d'Orezza



El Bosc d'Ali Baba



Kreamondo

# ELENCO DELLE ESPERIENZE INNOVATIVE NEI GAL PARTNER



PSR LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
RUSTICITÀ





# GAL ALT URGELL CERDANYA





# GAL ALT URGELL CERDANYA

## SPAGNA, CATALOGNA

### IL GAL

Il Consorzio GAL Alt Urgell-Cerdanya (CAUC) è stato creato nel 2008 per iniziativa delle due municipalità per gestire le risorse economiche del Programma Leader 2007-2013. Il Consorzio è il gestore del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020. Per questo periodo, CAUC si è fissato come obiettivo prioritario dare supporto alla creazione e innovazione delle imprese sulla base delle risorse presenti sul territorio al fine creare occupazione, favorire il ritorno di professionalità nell'area, dare supporto alla cooperazione pubblico-privata e intersettoriale, nell'ottica sempre di una economia sostenibile e a basso impatto.

I principi chiave sono dunque:

- imprese e creazione d'occupazione
- innovazione tecnologia d'impresa, anche attraverso la formazione specializzata delle risorse locali
- equilibrio territoriale
- giovani, ritorno alle aree rurali e nuove forme di occupazione
- mitigazione dei cambiamenti climatici
- forme di cultura cooperativa (tra gruppi leader, pubblico-privato e intersettoriale)





SETTORE: TURSIMO  
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

## CONTATTI

Carrer del Planell, 2,  
25795 Taús, Lleida



info@calrossa.com  
www.calrossa.com  
Tel.: +34 683 33 70 56  
FB: @calrossataus



L'impresa si trova nel  
Consorzio GAL Alt Urgell - Cerdanya

# CAL ROSSA

FAMILIA EMPRENEDORA

*Impresa del settore turistico*



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il progetto nasce dalla volontà degli imprenditori di recuperare e valorizzare il patrimonio culturale, etnologico e naturale del comune di Taus con l'obiettivo di favorire lo sviluppo socioeconomico di questa zona, con i criteri di massima sostenibilità ambientale. Cal Rossa è diventata la prima casa "passiva" dei Pirenei e l'unica dedicata al turismo rurale, ovvero una casa che genera più energia di quanta ne consumi.

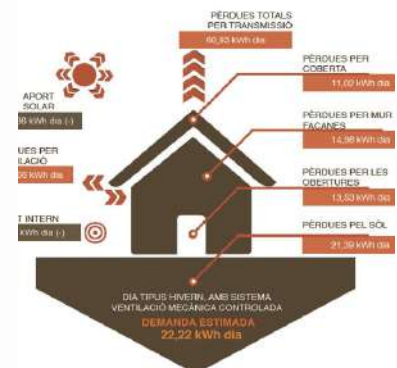
Inoltre, attraverso il proprio sito web, offrono il servizio di drogheria con prodotti locali e informazioni sulle attività e gli itinerari nella natura che si svolgono intorno a Taus. Per questo la consapevolezza dell'ambiente e la sostenibilità ambientale, fanno di Cal Rossa un luogo unico nell'area

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il valore aggiunto di Cal Rossa è che le tecnologie impiegate contribuiscono a raggiungere un risparmio energetico del 90% sul consumo di una costruzione tradizionale. Inoltre, il tetto fotovoltaico ed i pannelli solari generano più energia di quella consumata, quindi non si generano sprechi energetici ed sono rispettose dell'ambiente. Ciò genera ricchezza e posti di lavoro a Taus e valorizza i valori paesaggistici e faunistici del suo ambiente naturale. Inoltre l'impresa è molto attenta all'ambiente cercando di promuovere percorsi e attività tipiche del territorio e il consumo di prodotti locali attraverso il negozio di alimentari dove i turisti possono ordinare i loro acquisti prima di arrivare allo stabilimento.

## COSA CI INSEGNA?

- Innovazione tecnologica per favore il risparmio energetico
- Attenzione alla sostenibilità e all'ambiente
- Valorizzazione del patrimonio culturale ed etnologico locale





# GRATACOOOL

EMMA ROCA

*Impresa del settore agroalimentare*



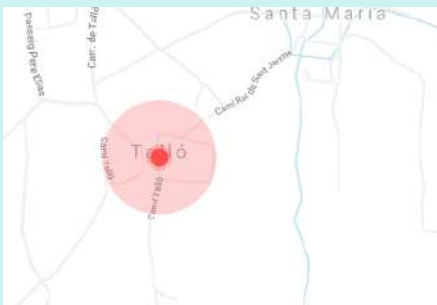
SETTORE: ALIMENTARE  
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

## CONTATTI

Carrer de les Cabanes s/n  
25720 Talló, Lleida



info@gratacool.com  
www.gratacool.com  
FB: @gratacool



L'impresa si trova nel  
Consorzio GAL Alt Urgell - Cerdanya

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

GrataCool, con sede a Talló (Bellver de Cerdanya), si dedica alla trasformazione e alla commercializzazione della gavrretera, in un'iniziativa imprenditoriale guidata dalla biochimica e sportiva Emma Roca. La gavrretera è il frutto della rosa selvatica e si trova solitamente in tutti i Pirenei. GrataCool raccoglie questo frutto e dalla frutta produce pasta o polvere che poi vende e commercializza separatamente. Vengono realizzati vari prodotti, come gli hamburger di verdure (con quinoa e ceci, o un'altra variante di quinoa e funghi) o il gelato prodotto da un'azienda di Ceret. Questo frutto selvatico è la vitamina C della montagna e il suo consumo è consigliato per la salute, lo sport e l'alimentazione. Questo frutto ha tre proprietà eccezionali: è antiossidante, antinfiammatorio e analgesico.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Ci sono diversi elementi di innovazione che contraddistinguono questa impresa. Tra questi, al primo posto, vi è il semplice impegno a lavorare e commercializzare la gavrretera. Fino ad ora infatti gli agricoltori della zona la consideravano una pianta invasiva. Solo con l'arrivo di GrataCool questa pianta selvatica ha iniziato ad essere raccolta e, per la prima volta, sono anche stati piantati fino a 8.000 gavrreteras per produrla direttamente. Altro aspetto interessante è la commercializzazione di un prodotto che non è radicato nel territorio ma ampiamente consumato in altre aree europee. Inoltre, GrataCool ha un forte aspetto sociale in quanto collabora con fondazioni ed enti che lavorano con persone con disabilità, che vengono coinvolte per svolgere compiti come piantare, raccogliere, avvolgere, etichettare, inviare ordini tramite web. Possiamo quindi definire questo prodotto rispettoso dell'ambiente, generando un impatto positivo sociale ed economico nell'area.

## COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione e commercializzazione di prodotti locali
- Attenzione all'aspetto sociale
- Rispetto per l'ambiente





# TRES CADIRES

*Impresa del settore agroalimentare*

SETTORE: AGROALIMENTARE  
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

## CONTATTI

Carrer Mallorca, 16, 25140  
Arbeca, Lleida



cooperativa@trescadires.cat

625 29 79 24

www.trescadires.cat

FB: @gratacool

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Tres Cadires è una cooperativa di sviluppo locale senza scopo di lucro che si trova ad Arbeca (Les Garrigues). Produce liquori artigianali di qualità, condivide il suo laboratorio con altre realtà agro-ecologiche e promuove l'economia sociale e solidale. Le attività principali svolte sono:

- Produzione di liquore nocino (fatto con le noci): questa ricetta è tipicamente tradizionale. Il liquore viene prodotto con materie prime locali e zucchero proveniente dal commercio equo e solidale. Dal 2019 si produce anche liquore al mirtillo rosso "Nyons" (Patxaran) e altri liquori realizzati in collaborazione con altre imprese locali.
- Laboratorio condiviso: con altre realtà del territorio che si occupano di progetti agroalimentari e che hanno una vocazione sociale.
- Promozione del cooperativismo e dell'economia sociale e solidale: la cooperativa è tra i membri di Ponent Coopera, e della Rete dell'Economia Solidale e della Federazione delle Cooperative del Lavoro, presenti a Pam a Pam. Con loro realizzano un Bilancio Sociale d'impresa.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Ci sono diversi elementi di innovazione. Tres Cadires è una cooperativa che lavora su due linee chiare: da un lato c'è il recupero di una ricetta della tradizione utilizzata per la produzione del liquore nocino (sono tra i pochi a produrlo) che si basa sull'utilizzo di materie prime provenienti dal commercio equo e solidale. Dall'altra c'è il laboratorio condiviso messo a disposizione anche di altri progetti a vocazione agro ecologica. In questo modo si impegnano nella creazione di reti secondo un sistema cooperativo.



L'impresa si trova nel  
Consorzio GAL Alt Urgell - Cerdanya

## COSA CI INSEGNA?

- Recupero della conoscenza locale
- Creazione di reti sul territorio
- Attenzione all'impatto sociale



# TROSFOOD VALL DEL CORB



SETTORE: AGROALIMENTARE -  
TURISTICO  
TIPOLOGIA: ENTE PUBBLICO

## CONTATTI

Vall del Corb



hola@lavalldelcorb.cat  
www.lavalldelcorb.cat

*Ente del settore agroalimentare*

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il Tros Food Vall del Corb è un'iniziativa turistico-gastronomica che mira a far conoscere il territorio della Vall del Corb dal punto di vista paesaggistico e dei prodotti agroalimentari qui realizzati. Questo ente è formato da diverse realtà: gruppi Leader, enti pubblici, produttori, ristoratori e strutture turistiche che mirano a unirsi per rendere visibile e promuovere la vita della Vall del Corb. Il gruppo ritiene che scoprire la valle significhi anche conoscere i prodotti locali che vi si producono: vini, salumi, formaggi, birre, miele per poterli degustarli nei ristoranti che si trovano nei caratteristici borghi del nostro territorio

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il Tros Food Vall del Corb è un'iniziativa che promuove il turismo attraverso i prodotti agroalimentari locali che vi vengono realizzati. Punta a promuovere lo sviluppo del territorio che in passato, data la scarsa vocazione turistica, ha sofferto molto a causa dello spopolamento dell'area. Per tale motivo, un elemento di innovazione è "la scommessa fatta su questo territorio" e sul lavoro di rete tra associazioni, produttori, enti pubblici e gli stessi abitanti locali. E' stato innescato un processo partecipativo partito dal basso dove dagli stessi abitanti e operatori del territorio sono stati chiamati a collaborare per rafforzare il tessuto socio economico dell'area.



L'impresa si trova nel  
Consorzio GAL Alt Urgell - Cerdanya

## COSA CI INSEGNA?

- Creazione di un network locale
- Processo partecipativo bottom-up
- Promozione dei prodotti agroalimentari locali
- Promozione turistica del territorio



# BANC DE TERRES

*Ente del settore agricolo*

SETTORE: AGRICOLO  
TIPOLOGIA: ENTE PUBBLICO

## CONTATTI

Diferents punts de Catalunya



bancdeterres@diba.cat  
www.bancdeterres.cat



Iniziativa guidata in tutta la Catalogna  
da diverse iniziative catalane e  
Leader catalani

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Piattaforma online in cui i proprietari terrieri registrano le proprie proprietà agricole per trovare agricoltori interessati a lavorarla. L'obiettivo è stabilire meccanismi per la cooperazione tra agricoltori e consolidare l'iniziativa della Banca della Terra della Catalogna. Inoltre, la banca punta a diventare uno modello per la nascita di nuove banche fondiari, mettendo a disposizione e condividendo le conoscenze e le esperienze acquisite. Inoltre la Banca della Terra offre una piattaforma virtuale dalla quale è possibile accedere alle informazioni da tutte le banche aderenti, nonché dai centri di gestione di ciascuna di esse.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Lo scopo della Banca della Terra è quello di contribuire all'identificazione, incorporazione e cessione a terzi di terreni per seminativi, in particolare quelli che sono abbandonati o dismessi, con l'obiettivo di facilitare il recupero e l'accesso alla terra, sia per renderla redditizia, che per dare un'opportunità ai "Nova Pagesia", i nuovi imprenditori nel mondo rurale. L'elemento di innovazione è l'aspetto moderno, facile e semplice del sistema ideato per cercare di risolvere il problema del difficile accesso alla terra. In questo modo si promuove il ricambio generazionale e si agevola il reperimento di terreni.

## COSA CI INSEGNA?

- Creazione di una piattaforma innovativa
- Conservazione della patrimonio agricolo locale
- Attenzione al sociale





# KOMBUCHA LA VALIENTE



SETTORE: AGROALIMENTARE  
TIPOLOGIA: IMPRESA

## CONTATTI

Avda. Reus, 72.  
Alcover 43460



[hola@kombuchalavaliente.com](mailto:hola@kombuchalavaliente.com)  
[www.kombuchalavaliente.com](http://www.kombuchalavaliente.com)



*Impresa del settore agroalimentare*

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Questa piccola azienda è composta da due giovani che producono il "kombucha", una bevanda iperbiotica legata a uno stile di vita sano e sostenibile. I suoi creatori, dopo un'esperienza formativa alle Hawaii, sono tornati in Catalogna per dirigere la loro azienda. Oltre a produrre la bevanda organizzano anche laboratori per insegnare a produrla e allo stesso tempo promuovono uno stile di vita più sostenibile. I due giovani imprenditore pongono molta attenzione all'ambiente, e infatti lavorano con pratiche a "rifiuti 0". Lavorano con prodotti ecologici e non pastorizzano i loro prodotti per evitare di perdere tutte le sostanze attive del Kombucha. Inoltre non aggiungono CO<sub>2</sub> nella bevanda, le bolle sono naturali e si formano grazie al processo di fermentazione. Lavorano con fornitori locali rispettando e promuovendo il commercio equo e solidale, scommettendo sull'ambiente e su un mondo più sostenibile. Inoltre per ridurre le emissioni hanno adottato un programma di riutilizzo delle bottiglie mettendo punti raccolta diffusi in modo da poterla riutilizzare o restituire. Anche la modalità di shopping online è orientata al ritorno e riutilizzo delle bottiglie.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento di innovazione è che una realtà così piccola ha creato un progetto agroalimentare molto specifico e rivolto a un target di riferimento altrettanto particolare. Inoltre, è promosso da giovani che si impegnano per una linea sostenibile con prodotti biologici e produttori locali che promuovono il commercio equo e solidale. Inoltre, realizzano prodotti naturali e molto salutari, scommettendo su un mondo più sostenibile che passa dal riutilizzo delle bottiglie, alle modalità di acquisto diretto che online.

## COSA CI INSEGNA?

- Offerta targetizzata
- Produzione biologica e sostenibile
- Valorizzazione dei prodotti e produttori locali
- Attenzione alla sostenibilità



L'impresa si trova nel

Consorzio GAL Alt Urgell - Cerdanya



# BIOVERD



*Impresa del settore agricolo*

SETTORE: AGRICOLO  
TIPOLOGIA: IMPRESA

## CONTATTI

Ctra. C-12, km 150.525137  
Corbins  
+34 973 190 707



[www.manvert.com](http://www.manvert.com)



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Bioverd è impegnata nella ricerca, sviluppo e produzione di fertilizzanti speciali. E' un'azienda molto grande e lavora a livello internazionale. Dal 1988, il suo obiettivo è sempre stato quello di fornire soluzioni innovative ed efficaci per massimizzare il valore delle colture in tutto il mondo. In particolare sono specializzati nella "nutrizione delle piante" in un segmento di mercato molto specifico. E' proprio questo fattore il loro valore principale. Dal 1988, anno in cui è stata creata la linea di prodotti Manvert, la mission è quella di fornire al settore agricolo soluzioni innovative ed efficaci per massimizzare il valore delle colture.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Bioverd lavora in quattro continenti da oltre 30 anni. È specializzata nello sviluppo e nella produzione di fertilizzanti speciali. Il team di Bioverd è attivamente coinvolto nell'aiutare a raggiungere gli obiettivi di salute e benessere, uguaglianza di genere, produzione e consumo responsabili, lavoro dignitoso e crescita economica. La squadra, i suoi valori e il suo talento sono uno degli asset principali e il vero motore di Bioverd. L'azienda è composta da un team di professionisti impegnati, qualificati e multiculturali che ogni giorno contribuiscono con il loro granello di sabbia per affrontare le sfide dell'agricoltura di oggi.

## COSA CI INSEGNA?

- Accesso ad un mercato internazionale
- Ricerca e studio di soluzioni innovative per il settore agricolo
- Attenzione per il consumo responsabile e l'impatto sociale



L'impresa si trova nel  
GAL Alt Urgell - Cerdanya





# FORMATGERIA MUUBEE

*Impresa del settore sociale - agroalimentare*

SETTORE: SOCIALE - AGROALIMENTARE  
TIPOLOGIA: ENTE SENZA SCOPO DI LUCRO

## CONTATTI

C/Joan Miró, 117500 Ripoll  
972 70 31 04 – 650 040 572  
info@muubeee.com



www.muubee.com

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

MUUU BEEE è un'attività che opera nel settore agroalimentare della Fondazione MAP, un'organizzazione senza scopo di lucro che lavora per migliorare la qualità della vita delle persone con disabilità e a rischio di esclusione sociale a Ripollès. In particolare si occupano della produzione di formaggi con latte vaccino della regione di Ripollès. L'organizzazione è stata fondata nel 1968, ma il caseificio è operativo dal 2016. MUUU BEEE produce formaggi con il latte di mucche che provengono dalla fattoria Mas La Folcrà a Sant Joan de les Abadesses, famosa per la qualità dei suoi animali e per il loro latte, che può essere utilizzato anche a crudo per la produzione di formaggi.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione è la capacità che l'impresa ha di migliorare la vita delle persone a rischio di esclusione sociale. La Fondazione MAP è un'organizzazione senza scopo di lucro che lavora dal 1968 per fornire il supporto necessario affinché le persone con disabilità e a rischio di esclusione sociale a Ripollès possano migliorare la qualità di vita. L'organizzazione ha deciso di scommettere sul settore agroalimentare come strumento di integrazione e motore di sviluppo economico per la regione.

Attualmente presso MUUU BEE lavorano sette persone, quattro delle quali hanno un certificato di disabilità. Le persone della Fondazione MAP sono l'anima di MUUU BEEE, per questo sono coinvolte anche nella realizzazione del packaging attraverso le loro impronte digitali e hanno sviluppato una serie di creazioni per accompagnare lo storytelling del marchio. Qui vengono prodotti 5 formaggi diversi, dei quali alcuni hanno ricevuto premi nazionali e uno ha ricevuto la medaglia d'argento per il rinomato concorso di formaggio World Cheese Awards 2019-20.



L'ente si trova nel Consorci GAL Alt Urgell - Cerdanya

## COSA CI INSEGNA?

- Attenzione per le persone a rischio di esclusione sociale
- Il settore agroalimentare come strumento di integrazione
- Packaging del prodotto innovativo per accompagnare lo storytelling





# TAÜLL ORGANICS

taüll Organics

SETTORE: PRODOTTI LOCALI  
TIPOLOGIA: IMPRESA

## CONTATTI

Cap del Riu, 325528 – Taüll, La  
Vall de Boí  
933 282 496  
comercial@taullorganics.com



[www.taullorganics.com](http://www.taullorganics.com)

## Impresa

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Taüll organics è un'azienda a conduzione familiare situata in una piccola città dei Pirenei che offre prodotti naturali di alta montagna realizzati da piante coltivate biologicamente che aiutano a migliorare la salute e il benessere delle persone. L'impresa è nata nel 2008 nella Vall de Boí. La sua filosofia ha origine nella millenaria tradizione della "capacità di guarigione" di queste valli e dei suoi prodotti. Nel tempo questa tradizione si è unita alle conoscenze apprese grazie alla collaborazione con università e centri tecnologici della Catalogna risultati fondamentali per integrare i progressi scientifici alla tradizione.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Questa azienda ha carattere innovativo rispetto al contesto e alla realtà in cui si colloca. Partendo dalla tradizione "curativa della montagna" e sfruttando i benefici naturali delle piante medicinali dei Pirenei, si lavorano prodotti per la salute e il benessere delle persone. La produzione di piante è interamente biologica e la qualità dei principi attivi delle piante è elevatissima. Lavorano per la conservazione dell'ambiente naturale e la sua biodiversità. L'azienda è, infatti, gestita da una giovane donna che ha vinto diversi premi come imprenditrice innovativa e rurale.



## COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione e conservazione delle materie prime locali
- Produzione biologica di qualità
- imprenditoria femminile



L'impresa si trova  
Consorci GAL Alt Urgell - Cerdanya





SETTORE: AGROALIMENTARE  
TIPOLOGIA: IMPRESA

## CONTATTI

Av. Lleida 32, Bellpuig  
+34 722 19 74 52  
info@imperfectus.es



www.imperfectus.es



L'impresa si trova nel  
Consorci GAL Alt Urgell - Cerdanya

# IMPERFECTUS

*Impresa del settore agroalimentare*



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Imperfectus è un'azienda guidata da due giovani imprenditori che consegnano direttamente a casa frutta e verdura "scartate" dai supermercati che non possiedono i requisiti estetici richiesti dalla GDO (troppo piccole o troppo grandi, bottate o con "rughe" superficiali). Combattono lo spreco alimentare, riducono l'uso di imballaggi e offrono prodotti stagionali provenienti direttamente dall'agricoltore.

Imperfectus si impegna quindi ad offrire un prodotto locale e stagionale, senza imballaggi ed evitando gli sprechi.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione di Imperfectus sta nella sua missione: eliminare gli sprechi alimentari offrendo prodotti locali di qualità. Consegnano scatole di frutta e verdura imperfette ma deliziose, a prezzi inferiori rispetto a quelli del supermercato.

Imperfectus ha percepito che uno dei problemi attuali è la difficoltà che le persone hanno di trovare prodotti naturali nei supermercati. Oltre a combattere lo spreco alimentare quindi promuovono un consumo di prossimità sano e di qualità.

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del consumo di prossimità
- Selezione di prodotti locali e di qualità
- Attenzione per il consumo responsabile





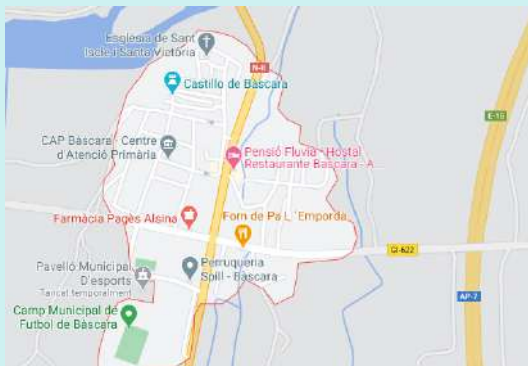
TIPOLOGIA: IMPRESA  
SETTORE: ARTIGIANATO

## CONTATTI

C/ Eres, 8 - 17483 Bàscara  
972 672 924  
tienda@earenart.net



<https://www.earenart.net/>



L'impresa si trova nel  
Consorci GAL Alt Urgell - Cerdanya



# ESKOL ARENART SL

*Impresa*



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Eskol Arenart è stato creato nel 1999 e da oltre vent'anni si dedica alle arti visive. Sviluppano diversi prodotti in plastica creati da diverse sabbie colorate in modo innovativo, riuscendo a brevettare anche il metodo. Inoltre l'azienda organizza corsi, workshop e fiere nel proprio laboratorio. Dopo un delicato processo artigianale e l'esperienza di molti anni dedicati al mondo delle belle arti e dei mestieri, hanno realizzato una gamma di 52 colori (47 normali e 6 metallizzati) in grado di adattarsi a qualsiasi tecnica pittorica tradizionale con eccellente accuratezza. Tutti i loro prodotti sono innocui per l'ambiente in quanto hanno unito metodi tradizionali di miscelazione (con pigmenti e sabbie della stessa natura) a macchine per il confezionamento efficienti ea basso consumo. Tutte le sabbie colorate sono conformi alle normative internazionali per i giocattoli e il consumo dei bambini.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento innovativo di questa azienda è la sua dimensione. E' infatti una realtà piccola che riesce a realizzare prodotti in plastica richiesti in tutto il mondo. Oltre alla linea dei colori alla quale lavorano da più di vent'anni, studiano costantemente per sviluppare nuovi colori (neon, vecchi metallici, fosforescenti, fluorescenti) e nuovi effetti per le loro sabbie. La partecipazione a fiere internazionali ha conferito a questa realtà una posizione di rilievo, all'interno del settore hobbistico, sia a livello europeo che nei paesi extra UE. Hanno un negozio dove svolgono laboratori per bambini e dove offrono la possibilità di acquistare online i prodotti.

## COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione delle tecniche locali
- Attenzione per l'impatto ambientale e risparmio energetico





# EL BOSCO D'ALI BABA



*Impresa del settore turistico*

SETTORE: TURISMO  
TIPOLOGIA: IMPRESA

## CONTATTI

Sant Tomàs de Fluvià  
info@elboscdalibaba.com  
627 36 64 78



<https://www.elboscdalibaba.com>



L'impresa si trova nel  
Consorci GAL Alt Urgell - Cerdanya

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il Bosc d'Ali baba è una casa rurale situata nel mezzo del Bosc d'Ali Baba , uno spazio naturale privilegiato che appare quasi come una sorta di "terrazza" che sorge nel mezzo dell'Empordà con vista sul Mediterraneo e sul Canigó. Il progetto combina architettura, bio costruzione e natura per creare un luogo in cui i bambini completano l'istruzione scolastica. Questa casa è a disposizione di chiunque voglia affittarla e allo stesso tempo è un campo estivo progettato per i giovani. Il campo estivo offre varie attività per il tempo libero dove i più piccoli possono scoprire le bellezze della natura circostante. Vengono organizzate anche attività educative, dallo studio delle erbe commestibili ai temi sulla sostenibilità (bioedilizia, energia solare, caldaie a biomasse, paesaggistica, trattamento delle acque grigie, compostaggio).

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento innovativo di questa azienda è che non è solo una casa rurale o una struttura turistica ma si rivolge anche a un target specifico di giovani. E' infatti a disposizione di diverse realtà educative che possono utilizzare questa casa per organizzare campi estivi per i più giovani. Offre molte attività ludiche ed educative (complementari a quelle apprese a scuole) che servono ai giovani per imparare gli elementi di sostenibilità e rispetto per l'ambiente. Tutto questo in una posizione privilegiata nel mezzo della foresta di Ali Baba che si trova nel cuore dell'Empordà, una zona nota per la sua bellezza e per avere una vista sull'intero Mediterraneo e sulle montagne circostanti.

## COSA CI INSEGNA?

- Targetizzazione dell'offerta
- Attività educative sui temi della sostenibilità e rispetto per l'ambiente
- Struttura costruita secondo i principi dell'eco-edilizia





Groupe d'Action Locale LEADER

# GAL CASTAGNICCIA MARE E MONTI



# GAL CASTAGNICCIA MARE E MONTI

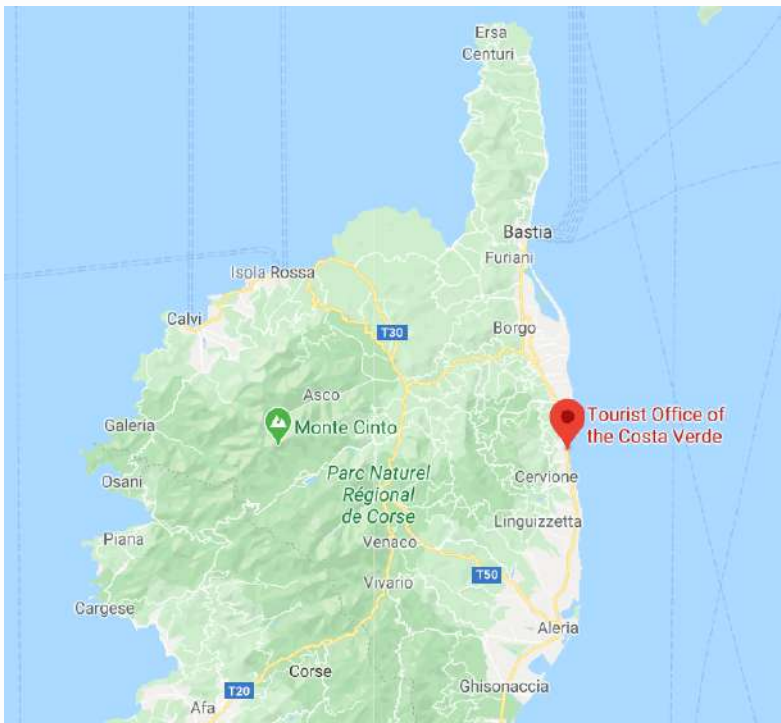
## FRANCIA, CORSICA

### IL GAL

Castagniccia Mare e Monti sono 2 microregioni della Corsica, per un totale di 65 villaggi

Situato in Haute-Corse, la nuova intercomunalità è recente perchè nata il 1° gennaio 2017. Essa comprende diverse micro-regioni: la Casinca, l'Orezza, l'Ampugani, il Casacconi e il Golu Suttanu, in tutto 42 comuni per la maggior parte nell'entroterra dell'isola ad eccezione d'importanti borghi litorali quali Venzolasca, Vescovato e Penta di Casinca.

La Costa Verde è una micro-regione che comprende 23 comuni situati al nord-est della Corsica. Si trova in una situazione geografica ideale per il suo facile accesso, in quanto è distante 40 chilometri dal porto di Bastia e delle sue infrastrutture di trasporto.

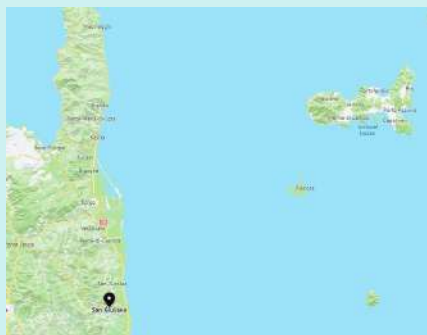


## CONTATTI

Lieu dit Pianicce  
20230 SAN GIULIANO  
Corsica /France



commercial@casart.corsica  
<https://www.casart-corse.com>  
Tel: 04.95.38.9269



L'associazione si trova nel  
GAL Castagniccia Mare è Monti

# ASS. CORNIC'AGROPOLE

*RICERCA, SPERIMENTAZIONE E SVILUPPO AGRICOLO*

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il centro agronomico di San Giuliano nasce dalla volontà di professionisti in ricerca, sperimentazione e sviluppo, di creare sinergie tra le rispettive attività al servizio dell'agricoltura sostenibile, coinvolgendo anche gli attori economici nella costruzione collettiva di una nuova visione agricola.

Il centro è situato nel cuore della costa orientale e le sue principali missioni sono:

- Incoraggiare l'innovazione scientifica e la tecnica nel settore dell'orticoltura;
- Facilitare il trasferimento delle innovazioni derivanti dalla ricerca e dalla sperimentazione a organizzazioni di sviluppo, formazione e professionisti dell'agricoltura;
- Promuovere l'attività dei propri membri nel mondo professionale e nel settore pubblico, e in generale su scala regionale, nazionale e internazionale;

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione di questa struttura è essenzialmente quella di riunire e mettere in comune le risorse di 4 centri di ricerca presenti sul territorio, quali: 1) l'Associazione per la Ricerca e la Sperimentazione in Frutta e Verdura in Corsica (AREFLEC), 2) l'Inter Bio Corse, 3) il Centro di ricerca sulla viticoltura (CRVI) e 4) l'Istituto nazionale di ricerca agronomica (INRA).

Corsic'Agropôle ha creato una piattaforma per supportare lo sviluppo di progetti di ricerca e sviluppo e di orti didattici in grado di sensibilizzare gli studenti e il pubblico in generale verso la ricerca e lo sviluppo per il settore agricolo della Corsica.

## COSA CI INSEGNA?

- Innovazioni tecnologiche riconosciute a livello mondiale;
- Cooperazione e messa in comune degli strumenti;
- Valorizzazione del territorio e delle produzioni di Sviluppo Sostenibile.







SETTORE: INDUSTRIALE  
FORMA GIURIDICA: SAS (SOCIETÀ  
PER AZIONI SEMPLIFICATA)

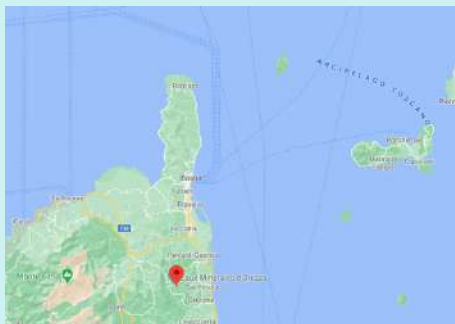
### CONTATTI

Acqua Acitosa  
20229 RAPAGGIO



Corsica / France  
orezza.fr

Tel: +33 4 95 39 10 00



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare e Monti



# EAUX D'OREZZA

PRODUZIONE DI ACQUA GASATA

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Nei pressi del paese di Rapaggio sgorga una sorgente chiamata "Sorgente Sottana" che sgorga dalle viscere della terra. Si dice che fosse già apprezzato dai romani per le sue proprietà curative, soprattutto nei casi gravi di anemia. Ma fu solo nel 1856 che lo sfruttamento della fonte fu ufficialmente autorizzato con decreto ministeriale. La Société Nouvelles des Eaux Minérale d'Orezza, da tempo abbandonata, ha rilevato la concessione della sorgente e ha rilanciato le operazioni commerciali nel 2000. Il sito dispone oggi di un complesso industriale e di un laboratorio di certificazione della qualità dell'acqua, che impiegano circa trenta persone all'anno. L'acqua minerale Orezza impiega circa 20 anni per raggiungere la falda da cui viene prelevata. Vent'anni durante i quali ha il tempo di purificarsi e arricchirsi di sali minerali e carbonati di ferro. Imbottigliata direttamente in loco, rimane inimitabile per la leggerezza e la purezza gustativa delle sue bollicine. La bottiglia Orezza riscuote un vero successo in Corsica, nella Francia continentale ma anche all'estero, e si trova sulle tavole dei ristoranti stellati.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La prima innovazione tecnologica è il processo di purificazione necessario per eliminare l'eccesso di ferro e magnesio presente. Infatti, l'acqua di Orezza è un'acqua molto (forse troppo) ricca di queste due sostanze, ed è quindi necessario purificarla. Per fare ciò è stato quindi studiato, e messo in atto, un processo naturale in grado di eliminare il surplus in eccesso. Inoltre il centro è impegnato costantemente nella ricerca di nuovi prodotti, come ad esempio l'acqua frizzante aromatizzata con i frutti coltivati sul territorio; clementine, cedro, pompelmo, ecc. Ad oggi il team di ricerca è impegnato nella ricerca di una ricetta per creare l'acqua aromatizzata alla castagna, senza essere però ancora giunto ad un risultato. Infine l'azienda, in collaborazione con EDF (società che produce e distribuisce energia in Francia), ha sviluppato un sistema per regolare la qualità dell'elettricità sulla rete interna, fondamentale per garantire la sicurezza delle filiere produttive.

## COSA CI INSEGNA?

- Innovazione tecnologica;
- Prodotto unico legato a una fonte naturale;
- Notorietà / Reti di marketing nel mondo intero;
- Valorizzazione del territorio.





# U MUNTALINU

JEAN-MARIE VECCHIONI

*PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLE CASTAGNE*

SETTORE: AGRICOLTURA  
FORMA GIURDICA: IMPRESA  
INDIVIDUALE

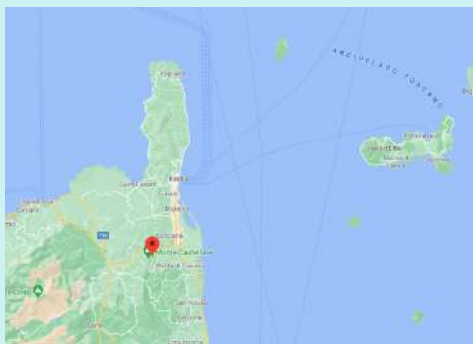
## CONTATTI

20290 CAMPILE  
Corsica / France



vecchioni.jean-marie@orange.fr

Tel.: +33 6 11 36 50 29



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Castanicoltore da più di 24 anni, Jean-Marie Vecchioni produce castagne sulla proprietà di famiglia di 12 ettari. Le castagne vengono essiccate e successivamente trasformate in farina. La Corsica possiede all'incirca 50 varietà di castagne tutte di un'eccezionale ricchezza gustativa.

La produzione della farina di castagne è un processo lungo e delicato. La fioritura avviene in primavera e la raccolta si svolge da metà ottobre fino a fine novembre. Le castagne devono poi essere essiccate, sgusciate e selezionate una dopo l'altra prima di essere portate al mulino.

Questo frutto non appartiene più come una volta alla tradizione culinaria locale, tuttavia è ancora molto popolare e la sua farina viene consumata in diversi modi: nelle cucine corse, dalla polente al pane ai dolci.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

A causa delle malattie e in particolare della comparsa dei "cinips", un parassita che crea grandi danni alle colture, la produzione di farina di castagne è ovunque diminuita drasticamente negli ultimi anni, e così anche Corsica. Il processo di innovazione si è dunque reso necessario e Jean-Marie Vecchioni ha deciso di diversificare la sua produzione iniziando a produrre miele, olio d'oliva e nocciole. Per promuovere e valorizzare al meglio le sue produzioni ha deciso di creare un'area dedicata alla vendita nella quale, oltre a vendere i suoi prodotti, potrà rivendere anche quelli di altri agricoltori locali.

Verrà creata un'area degustazione che permetterà ai visitatori di degustare le specialità locali e saranno inoltre organizzate visite al mulino e all'essiccatoio che permetteranno loro di scoprire tutte le fasi della lavorazione della farina.



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare e Monti

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del territorio e delle produzioni locali;
- Riappropriazione del know-how e delle tradizioni;
- Cooperazione tra produttori;
- Filiera corta;
- Creazione di attività in aree molto svantaggiate.





Aghjola

CHARCUTERIE  
*Fermière*

SETTORE: AGRICOLTURA/ALLEVAMENTO

FORMA GIURIDICA: IMPRESA  
INDIVIDUALE

### CONTATTI

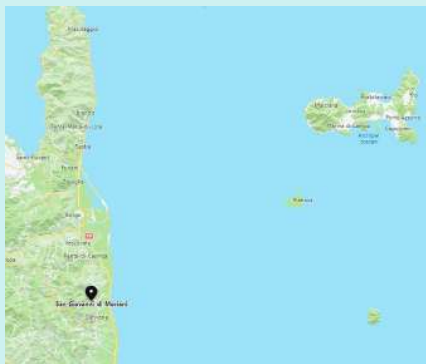
San Giovanni di Moriani Village  
20230 SAN GIOVANNI DI MORIANI  
Corsica / France



emmanuelreggeti@gmail.com

FB: @aghjolacharcuterie

Tel.: 06.73.16.30.97



Groupe d'Action Locale LEADER

L'impresa si trova nel GAL  
Castagniccia Mare e Monti

# AGHJOLA CHARCUTERIE

EMMANUELLE REGGETI

PRODUZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI E VENDITA  
DIRETTA

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Emmanuelle Reggeti è una giovane allevatrice di suini e produttrice di salumi artigianali. Ha scelto di stabilirsi nel piccolo borgo di San Giovanni di Moriani da cui proviene.

Pratica l'allevamento estensivo, il che significa che la mandria, composta da una sessantina di maiali neri e rossi, si aggira liberamente nella boscaglia tutto l'anno ad eccezione del periodo del parto delle scrofe. I suini si nutrono principalmente di castagne e ghiande. I suoi salumi, quali: prosciutto crudo (u prisuttu), lonza (una coppa), lonza (u lonzu), petto (una panzetta), salsiccia (una salciccia o u salamu), salsiccia di fegato (u ficatellu) sono tutti prodotti con metodo tradizionali.

## FATTORI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione sta nella scelta di praticare la vendita tramite la filiera corta. Il paese di San Giovanni è al centro di una rete di sentieri escursionistici tra cui il nord "Mare a Mare", che attraversa il famoso GR20. Proprietaria di un vecchio edificio del paese, ha deciso di ristrutturarlo per poter accogliere questa clientela di escursionisti. Offre così "piatti degustazione" che permettono ai visitatori di degustare e conoscere i suoi prodotti. Durante la degustazione vengono anche proposti formaggi, vini e marmellate di altri giovani produttori locali. In questo modo oltre a vendere i suoi prodotti promuove un intero territorio e tutti i produttori locali.

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del territorio e delle produzioni locali;
- Riappropriazione del know-how e tradizioni;
- Cooperazione tra produttori / Filiera corta;
- Creazione di attività in aree molto svantaggiate.



# PHILIPPE MEYER

## IMPRESA FORESTALE

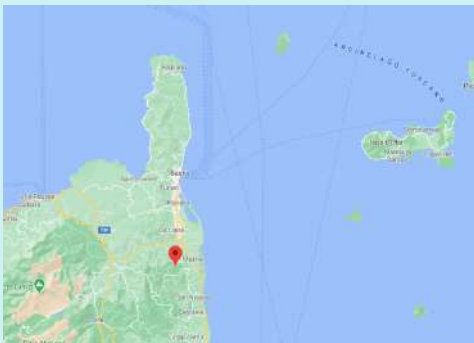
SETTORE: AGRICOLTURA  
FORMA GIURDICA: IMPRESA  
INDIVIDUALE

### CONTATTI

20215 PORRI  
Corsica / France



edelweiss.88@hotmail.fr  
Tel.: +33 6 81 10 52 11



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Philippe Meyer è un giovane taglialegna che possiede una segheria mobile con la quale lavora e percorre l'intera Corsica.

La segheria mobile può lavorare sia in montagna che in pianura e non necessita di tutta la logistica necessaria alle segherie tradizionali. In questo modo Philippe ha ridotto molto i costi di produzione e gestione della sua impresa.

La segheria svolge due attività. La maggior parte del lavoro viene svolto su tagli di legno acquistati da privati, proprietari di appezzamenti boschivi. I tronchi vengono raccolti e lavorati in loco, e poi, il legno ottenuto, viene venduto sia a professionisti che a privati. Inoltre la mobilità della segheria consente a Philippe di operare per "commesse speciali". Infatti, è in grado di sagomare tronchi di legno secondo le dimensioni richieste dal cliente.

Philippe inoltre offre legna da ardere, pannelli di falegnameria e lavori strutturali.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Come suggerisce il nome, questo territorio è il regno del castagno. Le masserie nel tempo sono state però progressivamente abbandonate dando adito ad un ambiente abbandonato dove il bosco cresce incolto e senza cura. Il legno come risorse non viene valorizzato dati gli alti costi per il trasporto alle segherie, spesso molto lontane.

La segheria mobile può operare su terreni accessibili solo con mezzi 4x4 e riesce così a ridurre sia i costi di esercizio che quelli per l'estrazione di grossi carichi. In questo modo è possibile sfruttare e utilizzare una risorsa importante come il legno.

La segheria di Meyer permette così di valorizzare il legno locale, risorsa emblematica del territorio.

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del legno di castagno come risorsa locale;
- Riduzione dei costi di produzione che permette di poter competere con il legname di importazione;
- Creazione di imprese in aree molto svantaggiate.



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare è Monti



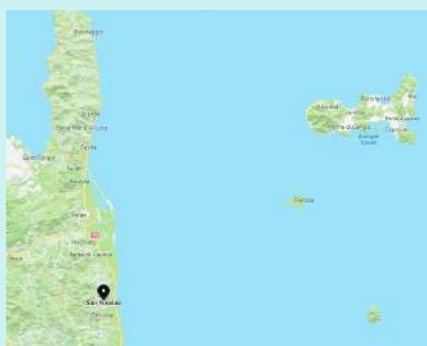
SETTORE: SPORT E TEMPO LIBERO  
FORMA GIURIDICA: IMPRESA  
INDIVIDUALE

## CONTATTI

270 route de l'ancienne voie ferrée  
20230 SAN-NICOLAO  
Corsica / France



contact@isula-muntagne.com  
<https://isula-muntagne.com/>  
Tel.: 06.13.55.81.84



Groupe d'Action Locale LEADER

L'impresa si trova nel  
territorio del  
GAL Castagniccia Mare è Monti



# CANYON ISULA

NICOLAS SISSON

ATTIVITÀ IN NATURA

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

La Castagniccia è un territorio che si estende tra mare e montagna e che, con oltre 500 km di sentieri escursionistici, offre una moltitudine di possibilità in termini di attività all'aria aperta.

Nicolas Sisson è un appassionato di sport, guida di montagna e canyoning. È originario di questa regione che conosce come il palmo della sua mano e che ha deciso di far scoprire organizzando diverse attività, quali:

- Escursioni con diversi livelli di difficoltà secondo i profili dei clienti come ad esempio le uscite in mountain bike. Le attività possono svolgersi nell'arco di un giorno ma è possibile fare anche escursioni di 6/7 giorni. Offre anche allenamento su pista per atleti più esperti.
- Corsi di canyoning sul fiume Buccatoghju e sulla cascata dell'Ucelluline in Costa Verde o in altri corsi d'acqua ancora più distanti.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La prima innovazione è quella di aver attrezzato il fiume Buccatoghju e le sue cascate per poter praticare il canyoning e per scoprire nuovi paesaggi, inaccessibili da altri percorsi. Nicolas Sisson pratica questo sport, che è anche una passione, con piccoli gruppi di persone e nel totale rispetto dell'ambiente. Infatti, oltre allo sport, fa scoprire la fauna, la flora, la storia, la cultura del suo territorio. L'obiettivo è fare di questa attività un esempio di sviluppo sostenibile in cui la natura occupa il posto principale. Si tratta di un'attività che arricchisce il tessuto economico locale instaurando nuove partnership con tutti gli attori del settore turistico locale.

## COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione delle risorse naturali del territorio;
- Networking e cooperazione tra attori locali;
- Nuova attività nel rigoroso rispetto dell'ambiente;
- Sviluppo del turismo sostenibile.





SETTORE: INDUSTRIA ESTRATTIVA  
FORMA GIURDICA: SARL (SOCIETÀ  
A RESPONSABILITÀ LIMITATA)

## CONTATTI

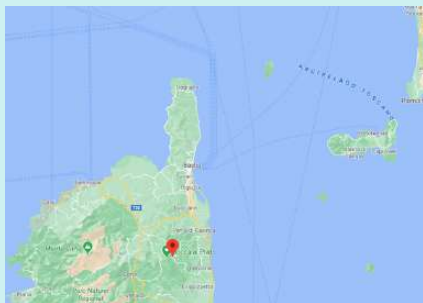
Le village  
20229 PIED'OREZZA



Corsica / France

<https://www.carriere-sanpedrone.com>

Tel.: +33 6 47 61 47 94



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare è Monti



# CARRIERE SAN PEDRONE

## ESTRAZIONE E LAVORAZIONE DELL'ARDESIA

### DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

La società è un'azienda a conduzione familiare, situata in un piccolo villaggio di Castagniccia con 40 abitanti, che gestisce una cava di pietra.

Produce pietra da costruzione che può essere utilizzata esternamente, per pareti e pilastri, e all'interno per camini, banconi, ecc.

La pietra della cava può anche essere utilizzata per creare pavimentazioni.

Infine l'azienda produce ardesia grigia ("Teghje" in Corsica) che occupa un posto eminente nel restauro di monumenti ed edifici tradizionali.

### ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'ardesia della Corsica fa parte del patrimonio dell'isola ma si sta estinguendo soppiantata dai sassi provenienti dall'India, dalla Cina o dall'Argentina.

La sua salvaguardia è allo stesso tempo un interesse sociale, culturale ed economico. La principale novità della cava di San Pedrone sta nel fatto che contribuisce notevolmente a restituire questa pietra usata per secoli in Corsica al suo ambiente. Di conseguenza contribuisce al rilancio dell'industria dell'ardesia e alla salvaguardia del know-how, nonché alla conservazione della qualità del paesaggio e dell'identità dei paesi della Castagniccia.

L'altra innovazione è la tecnica utilizzata per estrarre l'ardesia. Si tratta di un'operazione delicata necessaria per riuscire a realizzare blocchi di adeguato spessore. Sono rocce per lo più di origine sedimentaria, più o meno ricche di minerali argillosi che sotto l'azione delle pressioni esercitate dalla tettonica delle placche hanno acquisito un flusso "scistoso" in fogli paralleli. L'ardesia era quindi tra i più antichi materiali naturali di copertura utilizzati. Essendo il metallo il principale concorrente, anche l'ardesia è un materiale impermeabile alla pioggia, neve, polvere e vento.

### COSA CI INSEGNA?

- Innovazione tecnologica;
- Prodotto unico legato a una risorsa naturale;
- Valorizzazione del territorio;
- Attività in zone molto svantaggiate.





SETTORE: AGRICOLTURA  
FORMA GIURIDICA: IMPRESA  
INDIVIDUALE

## CONTATTI

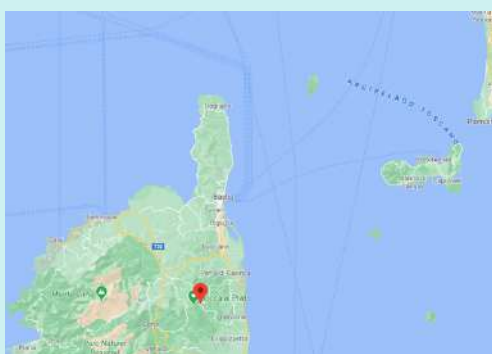
Alzeto  
20230 SANTA REPARATA  
DI MORIANI



Corsica / France

<https://www.lesfruitsdelamontagne.com/>

Tel.: +33 4 95 38 56 98



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare e Monti



# LES FRUITS DE LA NATURE CORSE

TRASFORMAZIONE DI FRUTTI E PIANTE

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Les Fruits de la Nature Corse è un'azienda agricola biologica a conduzione familiare: qui si coltivano castagne, nocciole, fichi, agrumi, erbe della macchia mediterranea e tante altre varietà in agricoltura biologica.

Oltre alla coltivazione qui vengono lavorate le piante e i frutti prodotti grazie alla creazione di un laboratorio alimentare che consente di trasformare queste materie prime in loco e di progettare e offrire un'intera gamma di prodotti e specialità gastronomiche ai corsi.

L'azienda ha inoltre acquisito attrezzature per la distillazione e la preparazione di piante officinali e aromatiche cariche di principi attivi. La famiglia è stata così in grado di sviluppare una gamma di saponi, balsami e cura del corpo, ecc., tutti a base naturale.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Jean David e Dominique Sommovigo hanno ristrutturato un castagneto di 20 ettari abbandonato da decenni situato in un piccolo villaggio dell'interno della Corsica. L'azienda agricola è biologica e la frutta prodotta viene preparata con metodi tradizionali. Le castagne vengono raccolte a mano, essiccate a legna, pulite, selezionate e confezionate secondo i prodotti che realizzano nei loro laboratori. Hanno anche sviluppato prodotti da piante della macchia mediterranea e raccolte per la prima volta allo stato selvatico. Successivamente, hanno innovato coltivando tutte essenze corse: immortelle, nepita, rosmarino, timo, mirto, lavanda farfalla, ma anche piante più esotiche utilizzate nelle loro ricette, come la citronella o l'aloe vera. Tutto questo lavoro permette loro di controllare l'intera filiera produttiva e di sviluppare una vasta gamma di prodotti locali molto originali che permette loro di distinguersi dalla concorrenza. La vendita online è una risorsa importante per la vendita dei propri prodotti.

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del territorio e delle produzioni locali;
- Riappropriazione del know-how e tradizioni;
- Creazione di attività in aree molto svantaggiate;
- Promozione e comunicazione efficace.





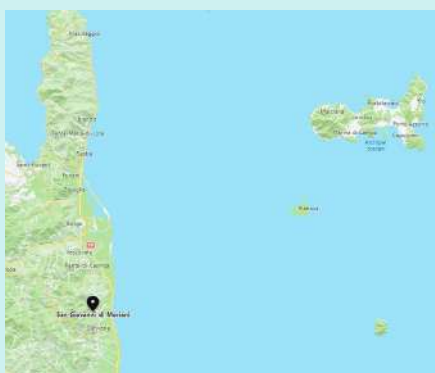
SECTEUR: AGRICOLTURA  
FORMA GIURIDICA: IMPRESA  
INDIVIDUALE

### CONTATTI

Hameau de Casone  
20230 SAN GIOVANNI DI MORIANI  
Corsica / France



corsicampagnola@gmail.com  
FB: @charcuterieacampagnola  
Tel.: +33 7 86 49 01 26



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare è Monti



# A CAMPAGNOLA

ERIC BARRE

*PRODUZIONE DI SACCATI ARTIGIANALI E VENDITA DIRETTA*

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Eric Barre è un allevatore di suini corsi "nustrale" e produttore di salumi tradizionali in stile contadino. L'azienda ha sede a San Ghjuvanni di Moriani, un piccolo villaggio dell'entroterra con un centinaio di abitanti.

Il maiale corso (u porcu corsu) è presente sull'isola da migliaia di anni e si caratterizza per la sua robustezza e la sua capacità di camminare. Le azioni volte alla salvaguardia dei suini corsi hanno portato, nel 2006, al riconoscimento ufficiale della razza suina corsa da parte del Ministero dell'Agricoltura. Si alleva in libertà nella macchia mediterranea e nelle zone di castagneti e querceti durante la stagione autunnale.

Questo metodo di allevamento e nutrimento conferiscono al salume una certa garanzia di qualità. Eric Barre produce prodotti di eccellenza, come Prisuttu, coppa, lonzu, figatellu, prosciutto, salsiccia che hanno un gusto inimitabile.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Eric Barre è un allevatore, produttore di salumi, ma oltre a questo è un vero ambasciatore del territorio e della cultura della Corsica.

Per lui vivere e lavorare nel piccolo paese che ha scelto è un'arte di vita, una filosofia che ha deciso di condividere con i suoi clienti. Così organizza giornate per scoprire la Castagniccia con passeggiate culturali e gastronomiche. Il programma delle escursioni prevede la visita alla fattoria, per scoprire la storia e le leggende della Corsica, per poi arrivare alla cappella di San Mamilianu dove si consuma un pasto frugale composto dai migliori prodotti locali.

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del territorio e delle produzioni locali;
- Riappropriazione del know-how e
- tradizioni;
- Cooperazione tra produttori;
- Filiera corta;
- Creazione di attività in aree molto svantaggiate.







# SARL REALIA

MURIEL CRESTEY

"ARTIGIANA IN COSMETICA DEL TERRITORIO"

SETTORE: PIANTE MEDICINALI  
FORMA GIURIDICA: SARL (SOCIETÀ  
A RESPONSABILITÀ LIMITATA)

## CONTATTI

RT10 - Alistro  
20230 SAN GIULIANO  
Corsica / France



realia@wanadoo.fr  
www.realia-cosmetic.com  
Tel: +33 4 95 36 04 46  
FB: @realiacosmetic



L'impresa si trova nel GAL  
Castagniccia Mare e Monti

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Realia è un'azienda innovativa articolata intorno a due attività. Un'azienda agricola nata nel 2004 che produce materie prime specifiche per la cosmetica, e una società a responsabilità limitata di famiglia creata nel 2012 per garantire la lavorazione dei prodotti finali (anche personalizzati) a marchio Realia.

Muriel CRESTEY, la sua fondatrice, è un ingegnere agrario e ha conseguito un diploma di specializzazione post laurea (DESS) in scienze biomediche, orientamento cosmetologico.

Realia propone una linea cosmetica 100% naturale, prodotta in Corsica con oltre il 90% di materie prime locali: creme ultra fini, ultra ricche di principi attivi per pelli sensibili, 100% naturali ma anche struccanti ipoallergenici, peeling, scrub, antiossidanti creme da giorno, oli da massaggio. Tutti a base di oliva, rosmarino, mirto selvatico o anche clementine.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione principale è tecnologica: Realia ha implementato metodi di estrazione per valorizzare la biodiversità locale che sono diversi da quelli più tradizionali per gli oli essenziali. Gli estratti che produce in questo modo gli permettono di creare formule finali (prodotti cosmetici) particolarmente innovative.

Questa specificità consente a Realia di beneficiare della menzione 3 stelle SLOW COSMETIC (solo 3 aziende in Europa). Slow Cosmétique è un movimento che promuove un consumo alternativo di bellezza. Sostiene esclusivamente prodotti più sani per il pianeta e la salute e più sostenibili nel loro marketing.

## COSA CI INSEGNA?

- Innovazione tecnologica;
- Qualità del prodotto;
- Promozione del territorio e produzioni locali;
- Promozione e comunicazione.





# CASTELLU D'OREZZA

ANDRE GOUR

*CAMERE D'HOTEL IN RETE*

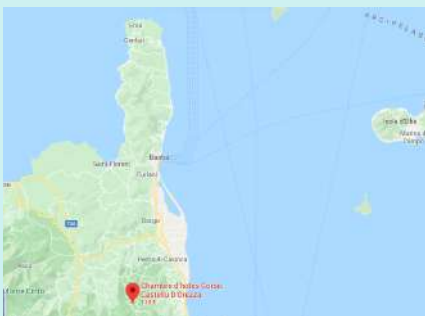
SETTORE: TURISMO  
FORMA GIURIDICA: SASU (SOCIETÀ  
PER AZIONI SEMPLIFICATA)

## CONTATTI

Castellu d'Orezza  
20229 CARCHETO-BRUSTICO  
Corsica / France



castelludorezza@orange.fr  
<https://castelludorezza.com>  
Tel.: +33 6 07 47 65 08



## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il Castellu d'Orezza è un affittacamere ubicato in una "Casa Torre" del XV secolo restaurata nello spirito architettonico culturale della regione e situato nel più grande castagneto naturale d'Europa.

Offre ad una clientela internazionale 5 camere 3\*, arredate con gusto tra tradizione e modernità oltre ad attività e servizi alla scoperta della cultura e del patrimonio, escursionismo e benessere.

La struttura farà presto investimenti per ampliare la stagione turistica e dotarsi dei mezzi per aprire tutto l'anno come la creazione di una piscina e un negozio di prodotti locali.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

André GOUR, ideatore di Castellu d'Orezza, mira a fare del piccolo villaggio di Carcheto-Brustico (un comune di soli 32 abitanti) un "laboratorio" di un nuovo turismo esperienziale nel cuore della Corsica profonda.

Con la sua esperienza è stato in grado di convincere i responsabili del progetto a ristrutturare vecchi edifici ricchi di storia e trasformarli in pensioni sparse per il villaggio. Ad oggi sono in corso 4 progetti che nel breve periodo consentiranno a queste strutture ricettive di operare in rete, condividere servizi comuni, sviluppare e vendere insieme prodotti turistici, coinvolgendo artigiani e produttori locali.

L'innovazione è quindi la creazione di una sorta di "albergo diffuso" rivisitato che farà di Carcheto un "hotel/ villaggio innovativo".

## COSA CI INSEGNA?

- Turismo sostenibile;
- Prodotto di nicchia;
- Cooperazione tra attori e messa in comune delle risorse;
- Creazione di attività in aree molto svantaggiate.



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare è Monti



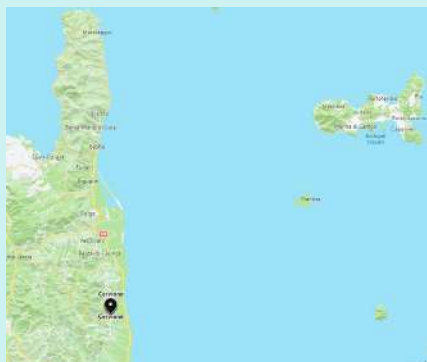
SETTORE: CULTURA E PATRIMONIO  
FORMA GIURIDICA: ASSOCIAZIONE

### CONTATTI

Place Jean Simonetti  
2021 CERVIONE  
Corsica / France



adecec@adecec.net  
www.adecec.net  
Tel.: 04.95.38.12.83



L'associazione si trova nel  
GAL Castagniccia Mare e Monti



# ADECEC

## VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO

### DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

ADECEC si trova nella pianura orientale, nel comune di Cervioni, ma il suo raggio di attività si estende ben oltre. L'associazione si afferma come riferimento dal punto di vista culturale e linguistico grazie alla ricca di esperienza e lavoro svolto sin dalla sua creazione nel 1970.

I vari settori di attività sviluppati riguardano principalmente la lingua corsa, con il programma INFCOR (database informatico), la ricerca e la redazione di lessici e pubblicazioni varie, la radio locale "Voce Nustrale", che trasmette 24 ore su 24 un'ampia programmazione in lingua corsa occupandosi in particolare di storia e cultura e il museo etnografico, che nelle sue 16 sale espositive presenta più di 2000 oggetti.

### ELEMENTI DI INNOVAZIONE

ADECEC utilizza nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione, che le hanno permesso di essere un pioniere in questo settore.

Diffusione della radio su Internet, accessibilità al database tramite applicazioni mobili e visita con audioguide al museo (di prossima estensione alla visita della cattedrale e del borgo di Cervioni).

### COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione del territorio (lingua, patrimonio, tradizioni, saper fare ...);
- Utilizzo di recenti innovazioni tecnologiche per mettere in mostra le varie attività.

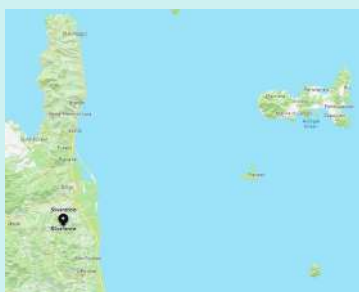


## CONTATTI

Casa Cummuна Reggeto  
20230 SAN GIOVANNI DI  
MORIANI  
Corsica / France



chjassi.muntagnoli@orange.fr  
www.chjassimuntagnoli.com  
Tel.: 04.95.59.04.93



L'associazione si trova nel  
GAL Castagniccia Mare e Monti

# ASS. I CHJASSI MUNTAGNOLI

*SVILIPPO DI SENTIERI ESCURSIONISTICI*

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Chjassi Muntagnoli è un'associazione che dal 1986, attraverso accordi con le comunità locali, si occupa della manutenzione e della segnaletica (cartelli in legno, segnaletica) dei 300 km di sentieri equestri ed escursionistici presenti sul territorio della Costa-Verde.

Oltre a questa attività l'associazione è specializzata nella lavorazione del legno: produzione di pannelli segnaletici personalizzati, mobili tradizionali o anche cancelli e rampe. Questi servizi sono rivolti sia ai professionisti che ai privati. L'associazione impiega 14 persone, beneficiarie di contratti assistiti dallo Stato, che beneficiano anche di una formazione qualificante destinata ad aiutarli nella ricerca del lavoro al termine della loro esperienza nell'Associazione (che è limitata a un periodo di 2 anni).

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'associazione è l'unica realtà che favorisce l'inserimento delle persone nel mondo del lavoro. Offre la possibilità di fare esperienza a persone in difficoltà sul mercato del lavoro, come disoccupati di lungo periodo, i giovani scarsamente qualificati, ecc. L'esperienza in IAE consiste nell'offrire posti di lavoro temporanei, accompagnati da supporto specifico e formazione. Tutto ciò dovrebbe consentire alle persone di ritrovare le abitudini lavorative e la fiducia in se stessi, di acquisire qualifiche, ma anche di risolvere le difficoltà che ne ostacolano l'integrazione. L'obiettivo, al termine del processo di inserimento di questi dipendenti, è che riacquistino la possibilità di essere occupati agli occhi delle aziende tradizionali.

## COSA CI INSEGNA?

- Inserimento lavorativo di persone fragili;
- Valorizzazione del territorio;
- Creazione di attività in aree molto svantaggiate.





**Atelier d'exposition-vente  
de CASTAGNICCIA**  
« E Tre Pieve »  
Art, Artisanat et Patrimoine  
*Nouveau*

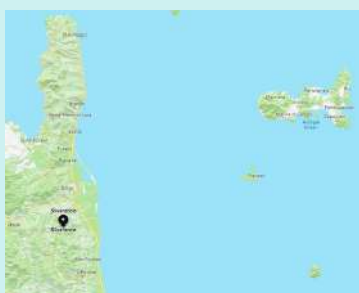
SETTORE: CULTURA E PATRIMONIO  
FORMA GIURIDICA: ASSOCIAZIONE

### CONTATTI

Atelier Casa Orezza  
20219 SILVARECCIO  
Corsica / France



talentsinsulaires@hotmail.fr  
Tel: 046.87.87.9904



L'associazione si trova nel  
GAL Castagniccia Mare e Monti



# ASS. PATRIMOINE ET TALENTS INSULAIRES

VALORIZZAZIONE DEGLI ARTIGIANI LOCALI

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Lo scopo dell'associazione è promuovere e comunicare nei settori dell'arte, della cultura, del patrimonio e dell'ambiente della Castagniccia e più in generale della Corsica.

L'obiettivo è quello di informare sul patrimonio umano e geografico del territorio e di scambiare pratiche, competenze, know-how artistico, artigianale e culturale, e quindi far scoprire a tutto il pubblico i talenti nascosti e il patrimonio locale.

In quest'ottica l'associazione ha allestito un laboratorio espositivo di vendita in un piccolo paesino di montagna.

Svolge inoltre numerose attività tra cui laboratori, concorsi, stand in fiere e mercatini dell'artigianato.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'associazione promuove creazioni uniche o rare prodotte in Castagniccia e in tutta la Corsica. Sviluppa interessanti collaborazioni con artisti e autori agendo come un gruppo principale di interesse.

Incentiva la filiera corta, l'economia circolare e promuove la messa in comune delle risorse e conoscenze.

## COSA CI INSEGNA?

- Networking e cooperazione tra attori locali;
- Sviluppo, conservazione
- competenza;
- Creazione di imprese in aree molto svantaggiate.



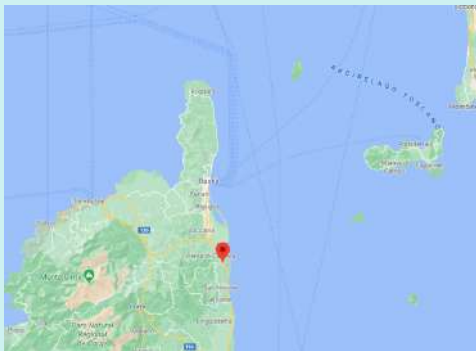
SETTORE: AGRICOLO  
FORMA GIURIDICA: SARL (SOCIETÀ  
A RESPONSABILITÀ LIMITATA)

## CONTATTI

Pratali  
20213 PENTA DI CASINCA



Corsica / France  
agrucorse.com  
Tel: +33 4 95 38 18 19



# AGRUCORSE

COOPERATIVA AGRICOLA

## DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Agrucorse è un'azienda interamente dedicata alla promozione dei prodotti agricoli corsi, in particolare Clementine, Pomelo, Arance e Kiwi.

Questi prodotti possiedono l'indicazione geografica protetta IGP e vengono quasi interamente coltivati in modo biologico.

Agrucorse confeziona annualmente circa 10.000 tonnellate di frutti presso i suoi siti di Folelli in Casinca, che la collocano al 1° posto tra i centri di confezionamento dell'isola, grazie anche all'utilizzo di moderne attrezzature.

Per garantire la qualità dei suoi prodotti ha stipulato un accordo con l'Organizzazione dei Produttori Terrestri Agrumes che riunisce circa 40 agricoltori di tutta la pianura orientale, offrendo loro ingegneria tecnica, qualitativa e amministrativa.

A livello sociale, Agrucorse è anche il principale centro per l'impiego, durante i mesi invernali, nella micro regione con quasi 80 dipendenti

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Consapevole della propria responsabilità sociale Agrucorse collabora con gli agronomi di Terre d'Agrumes per il rispetto della biodiversità nei frutteti e per la generalizzazione dei metodi di agricoltura biologica.

Allo stesso tempo sta intraprendendo una forte azione per mettere lo sviluppo sostenibile al centro dei suoi progetti investendo nei pannelli solari, o studiando nuovi imballaggi per ridurre, o addirittura eliminare, l'uso della plastica.

Agrucorse, insieme altri partner, sta lavorando alla riduzione dei rifiuti partecipando alla realizzazione, nella pianura orientale, del primo impianto di lavorazione di frutti esclusi dalla vendita per la produzione di succhi di frutta.

## COSA CI INSEGNA?

- Promozione del territorio e delle produzioni locali;
- Qualità del prodotto;
- Innovazioni tecnologiche;
- Messa in comune delle risorse.



L'impresa si trova nel  
GAL Castagniccia Mare è Monti



# GAL HAUTE PROVENCE LUBERON



*Agir pour un territoire de coopérations et d'économie responsable*



PSR  
2014-2020  
LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
RIFERIMENTI



# GAL HAUTE PROVENCE LUBERON FRANCIA

## IL GAL

Il GAL Haute Provence Luberon è gestito nell'ambito della Communauté de communes Pays de Forcalquier-Montagne de Lure in partenariato con il Parco Naturale regionale del Luberon e l'agglomerato di Manosque.

Il GAL Haute Provence Luberon riunisce 103 comuni del dipartimento di Alpes de Haute Provence et du Vaucluse. Conta più di 141.760 abitanti.

E' composto da 8 Consorzi Pubblici di Cooperazione Intercomunale (EPCI), dal Parco naturale Regionale del Luberon e dal Pays de Haute Provence, meno di 12 comuni della Durance Luberon Verdon Agglomération (DLVA) fanno parte del perimetro del Parco naturale regionale di Verdon.







# EDEN ECOSYSTEM



SETTORE: ESTAZIONE VEGETALE  
TIPOLOGIA: SAS

## CONTATTI

Eden Ecosystem  
78 Rue des ateliers  
04300 Forcalquier  
Francia



<https://www.eden-ecosystem.fr/>  
email: [info@eden-ecosystem.fr](mailto:info@eden-ecosystem.fr)



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Eden Ecosystem è un'impresa che opera per la estrazione innovativa di materiali vegetali, la cui produzione è attenta ai principi della chimica verde. La società propone profili aromatici arricchiti e inediti, principalmente lavorati su misura per i propri clienti. Eden Ecosystem opera nel settore della profumeria, dei cosmetici, dell'aromaterapia e degli integratori alimentari. L'impresa si contraddistingue per il suo impegno etico nei confronti del territorio.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Attore locale pionieristico nel suo campo, Eden Ecosystem offre un'innovazione totale nel campo della Ricerca e Sviluppo e dell'Ambiente. Questa produzione ad alto valore aggiunto ha arricchito il tessuto industriale locale e a favorito l'occupazione sul territorio. Contribuisce inoltre notevolmente all'attrattiva del territorio offrendo servizi innovativi: estrazione 4.0 (senza solventi chimici, ultrasuoni). La sua visione si basa sull'etica e sull'economia circolare, in particolare focalizzandosi su due assi: lo sviluppo di nuove filiere agricole e una migliore valorizzazione delle filiere esistenti mediante il riciclo dei residui della distillazione (agro-forestale).

## COSA CI INSEGNA?

- Industria verde
- Creazione di occupazione con un alto valore aggiunto
- Impegno etico per il territorio
- Rafforzamento della filiera sentori/sapori





SETTORE: ECOMMERCE-ARTIGIANATO  
TIPOLOGIA: SAS

## CONTATTI

Kreamondo. EMESYS SAS  
4 Avenue de l'observatoire  
04300 Forcalquier  
Francia



contact@kreamondo.com  
<https://kreamondo.com/>



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



# KREAMONDO



## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Kreamondo è una guida digitale dedicata all'artigianato e alla creazione artistica artigiana. Questo market place favorisce una migliore promozione dei territori rurali attraverso i propri artigiani e creatori. L'impresa partecipa attivamente alla promozione e all'attrattività turistica ed economica dei piccoli territori rurali.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Kreamondo offre soluzioni digitali per mettere in luce i protagonisti locali, valorizzando il territorio e gli artigiani, al fine di rispondere al deficit di promozione di questi settori.

Questa iniziativa innovativa costituisce un vero e proprio modello di successo per il territorio. E' in effetti un'innovazione incrementale che contribuisce a migliorare il marketing delle imprese aderenti, così come il marketing territoriale. Un progetto facilmente replicabile che permette di valorizzare imprenditori a volte isolati e con pochi mezzi.

## COSA CI INSEGNA?

- Dare visibilità agli artigiani rurali
- Migliorare il marketing territoriale
- Creare rete tra gli artigiani
- Modello replicabile nei diversi territori





# LABORATOIRES BEA

SETTORE: INDUSTRIA COSMETICA  
TIPOLOGIA: SAS



## CONTATTI

Zone d'activité des Chalus  
04300 FORCALQUIER  
Francia



<http://www.laboratoiresbea.com>

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

BEA è un'impresa di progettazione e produzione su misura di prodotti cosmetici e di prodotti per l'igiene e profumi, come ad esempio saponi solidi, prodotti per l'igiene e per la cura personale, profumi e eau de toilette. Quest'impresa esista da più di 28 anni ed è stata fondata a Forcalquier.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Laboratoires BEA possiede un vero e proprio "know-how" nella formulazione dei prodotti e grande esperienza nel processo industriale. L'azienda offre uno strumento all'avanguardia che consente una produzione 100% Made in France. I suoi prodotti vengono esportati in tutto il mondo. Questo laboratorio, titolare di numerosi marchi di qualità, è alla continua ricerca della qualità e dell'innovazione, attraverso un approccio di responsabilità sociale d'impresa.

## COSA CI INSEGNA?

- Offre numerose opportunità di lavoro per il territorio
- Creazioni di numerosi partenariati locali (UESS - Cosmed..).
- Accompagnamento personalizzato/ prestazioni full service



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



# UESS



SETTORE: COSMETICO E  
AGROALIMENTARE  
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

## CONTATTI

Couvent des Cordeliers  
04300 FORCALQUIER  
Francia



<https://www.uess.fr>

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Fondata 12 anni fa, l'Università des Senteurs et des Saveurs è un centro di formazione e di valorizzazione del vegetale in quanto aroma, cosmetico e dal punto di vista agroalimentare.

L'associazione offre numerosi corsi di formazione (formazione per l'arte della produzione del sapone, formulazione di cosmetici naturali, formulazione di profumi naturali, formulazione e fabbricazione di candele, formazione alla distillazione... ). Questa realtà dispone inoltre di una gamma completa di servizi su misura per aiutare le imprese a crescere (supporto normativo, audit, assemblaggio e gestione di progetti di R&S... ).

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'UESS è un'associazione che forma ed educa alla valorizzazione dell'aroma, cosmetico vegetale, oltre che il vegetale nel settore agroalimentare. L'UESS vede la collaborazione di enti professionali, imprese e produttori locali. Questa struttura rappresenta una reale innovazione nel processo di accompagnamento, di promozione e di valorizzazione della filiera.

## COSA CI INSEGNA?

- Permette la formazione delle imprese locali della filiera sentori/sapori
- Sviluppo di progetti di ricerca e di innovazione
- Creazione di partenariati



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



# ZCHOCOLAT



SETTORE: AGROALIMENTARE  
TIPOLOGIA: SARL

## CONTATTI

Zone d'activité des Chalus  
04300 FORCALQUIER  
Francia



<https://www.zchocolat.com>

## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Zchocolat è un'impresa di cioccolato di lusso venduto esclusivamente online. Il cioccolato prodotto è di grande qualità e viene realizzato su richiesta da un Maître cioccolataio francese a Forcalquier.

L'azienda si rivolge ad una clientela internazionale e si posiziona su un mercato di nicchia e di eccellenza. Viene inoltre data la possibilità di personalizzare interamente il prodotto al momento dell'acquisto online.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'impresa ZChocolat si fonda sull'eccellenza del saper fare francese e valorizza le competenze locali. Fortemente indirizzata al digitale, l'azienda è la prova che anche nei territori rurali è possibile accedere ai mercati globali.

Il suo punto di forza risiede nella logistica e nei metodi di spedizione degli ordini, oltre che nella scelta su misura e nell'esclusività del prodotto. Infatti per identificare ZChocolat si parla anche di "gioielleria" del cioccolato.

## COSA CI INSEGNA?

- Impresa localizzata in un piccolo territorio rurale che opera sui mercati globali
- Partecipa al miglioramento dell'attrattività del territorio
- Produzione d'eccellenza che pone la relazione con il cliente al centro delle strategie d'impresa
- Valorizzazione del saper fare locale



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



# LE CIEL OUVERT



SETTORE: AGRITURISMO  
TIPOLOGIA: MICRO IMPRESA

## CONTATTI

Chemin du milieu de Saint-Marc  
04300 FORCALQUIER  
Francia



<https://www.lecielouvert-forcalquier.fr/>

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Le Ciel Ouvert è un progetto di agriturismo nel cuore delle Alpi dell'Haute Provence. Questa micro impresa, fondata tra il 2016 e il 2018, produce e trasforma frutta: frutta secca, bucce di frutta e frutti di vario tipo provenienti da frutteti abbandonati.

Vende direttamente in azienda i prodotti e propone soggiorni immersi nel verde alla scoperta del know-how agricolo. I laboratori culinari consentono ai partecipanti di imparare a utilizzare i prodotti del territorio e di riscoprire l'antica tradizione culinaria.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Questo innovativo progetto naturalistico è partito da un incontro ispirato dal gusto e dai sapori dei prodotti locali. Ha l'intenzione di dare senso alla natura circostante e insegnare agli ospiti come prendersi cura di ciò che ci viene affidato. I creatori di questo progetto si basano su valori umani, quali la gentilezza, e sulla sinergia positiva nei rapporti umani per contribuire a creare una offerta di qualità e più umana all'interno di un autentico agriturismo nel cuore della Provenza.

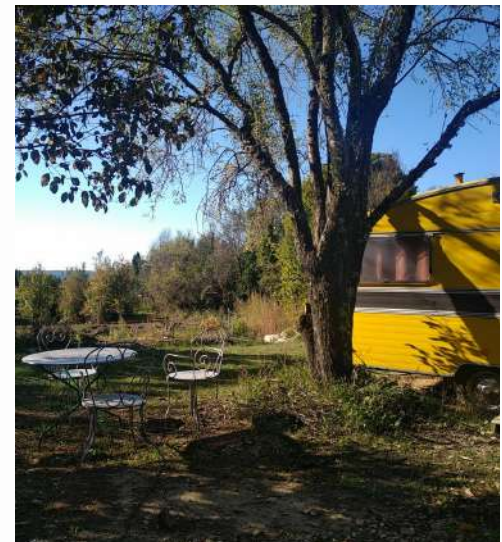
Il laboratorio vede, inoltre, la produzione di frutta disidratata realizzata secondo tecniche ispirate alle antiche pratiche del Medio Oriente (confezione di strisce di polpa di frutta disidratata senza zuccheri aggiunti).

## COSA CI INSEGNA?

- Impresa virtuosa fondata su valori umani
- Partecipazione alla conservazione del patrimonio naturale
- Produzioni innovative (essiccazione di frutti particolari).
- Valorizzazione del saper fare locale



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon





# PETRA TERRA



SETTORE: PATRIMONIO  
ARCHITETTONICO  
TIPOLOGIA: SCOP - COOPERATIVE  
PARTECIPATE

## CONTATTI

04870 Saint-Michel  
l'Observatoire  
Francia



<http://petra-terra.blogspot.com/>  
[petra-terra@wanadoo.fr](mailto:petra-terra@wanadoo.fr)

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

La cooperativa partecipata raggruppa una rete di restauratori del patrimonio, specializzati in questa attività tradizionale. I suoi ambiti di competenza sono il restauro, la creazione e l'edificazione in muratura tipica dell'Haute Provence. Petra Terra opera inoltre nel settore della bio-edilizia.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La cooperativa utilizza tecniche e materiali adattati all'habitat tradizionale sia per gli interni che per gli esterni.

La cooperativa partecipata privilegia sempre l'utilizzo e il recupero di materiali locali o di prossimità e che siano totalmente riciclabili.

Questa rete di operatori e artigiani si inserisce in un percorso di mappatura e di raccolta dei materiali esistenti localmente per impiegarli in usi d'eccellenza.

L'obiettivo è condividere il piacere di costruire con le risorse locali rispettando il paesaggio circostante e la tradizione del saper fare locale.

Inoltre, cerca di lavorare sul comfort termico e idrico degli edifici tenendo in considerazione l'inerzia dei materiali (isolamento terra-paglia, lana di legno...)

## COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione del saper fare locale che può essere adattato anche alle costruzioni nuove
- Assistenza a costruttori autodidatti e collaborazione nella rete di artigiani.



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



# AGRIBIO



• AGRIBIO 04 •  
Les Agriculteurs BIO des Alpes  
de Haute-Provence.

SETTORE: AGRICOLTURA BIOLOGICA  
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

## CONTATTI

Village vert. 5 Place de Verdun  
04300 Forcalquier  
Francia



<https://www.bio-provence.org/Agrificio-04>  
[agribio04@bio-provence.org](mailto:agribio04@bio-provence.org)  
04 92 72 53 95



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Creata nel 1999, l'associazione Agrificio è composta da un gruppo di produttori biologici delle Alpi dell'alta Provenza. Tra i suoi obiettivi spiccano la difesa, la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura biologica sul territorio.

L'associazione permette di portare avanti azioni di accompagnamento tecnico agli agricoltori. Agrificio rappresenta 410 aziende impegnate nella produzione biologica, che copre il 15% della superficie agricola delle alpi dell'alta Provenza (una delle zone più biologiche di Francia).

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Agrificio partecipa attivamente alla costruzione di filiere eque e di prossimità, sostenendone lo sviluppo (filiera corta, introduzione di prodotti bio nella ristorazione collettiva...). Accompagna lo sviluppo di approcci innovativi e sostenibili e sviluppa azioni a favore della conservazione della biodiversità (flora messicola e uccelli). Mette inoltre a disposizione uno strumento di autodiagnosi energetica per le aziende agricole.

Ha istituito il programma «Aziende dimostrative», finalizzato a ridurre i consumi energetici, aumentare la produttività derivante delle energie rinnovabili e migliorare la sostenibilità delle aziende agricole.

## COSA CI INSEGNA?

- Creazione e diffusione di strumenti di comunicazione sull'agricoltura biologica e locale
- Azioni di sensibilizzazione
- Valorizzazione e diffusione di buone pratiche energetiche







SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

## CONTATTI

Couvent des Cordeliers  
04300 Forcalquier  
Francia



<https://cde-petrapatrimonia.com/>  
07 77 26 44 18



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



# PETRA PATRIMONIA



## DESCRIZIONE ATTIVITA'

Petra Patrimonia è una cooperativa che è attiva e opera a favore dell'occupazione nell'ambito del patrimonio edilizio e della bio-dilizia. Agisce inoltre nel settore dell'agricoltura, dell'agroalimentare, del paesaggio e della cura dello spazio rurale attraverso un ramo d'azienda ambientale dedicato: Petra Folia. Uno dei suoi obiettivi è l'accompagnamento e la formazione degli imprenditori del mondo agricolo.

Offre inoltre corsi di formazione che permettono di supportare i promotori di progetti nel mondo rurale.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Petra Patrimonia mette a disposizione degli imprenditori uno strumento per testare progetti di creazione d'impresa, di sviluppare la clientela al fine di diventare autonomi.

La rete Petra Patrimonia permette la condivisione di esperienze efficaci, di servizi e di competenze.

## COSA CI INSEGNA?

- Forza della collettività e della rete locale (Coopérative d'Activité et d'Emploi).
- Accesso ad una maggiore visibilità, una migliore credibilità e nuovi mercati per gli attori locali





SETTORE: SERVIZI  
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

## CONTATTI

Ensemble culturel La Bonne  
Fontaine  
04300 Forcalquier  
Francia



<https://moncosens.fr/site/>  
infos@cosens.fr  
04 91 59 82 80



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon



PSR  
2014 2020  
LOMBARDIA  
INIZIATIVE  
RURALI

Regione  
Lombardia



# COSENS

cosens

RÉVÉLATEUR D'ENTREPRENEURS

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Cosens è uno dei più grandi incubatori d'impresa a livello regionale, che mette a disposizione degli imprenditori spazi di coworking e organizza eventi che consentono la creazione di una rete e lo scambio di esperienze (brunch, vernissage, focus group..).

L'incubatore permette inoltre agli imprenditori del mondo rurale di mettersi in contatto con esperti del mondo aziendale per comprendere e cogliere le opportunità del settore. Ha l'obiettivo, attraverso la propria offerta, di «fare crescere un progetto mediante lo scambio di esperienze» nell'ambito del Contratto di Sostegno al Progetto d'impresa.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Cosens ha implementato un servizio di e-incubatore accessibile 100% digitalmente.

L'incubatore offre corsi di formazione personalizzati e adatti ad ogni situazione sul tema dell'imprenditoria rurale.

## COSA CI INSEGNA?

- Facilitare l'accesso alle informazioni per gli imprenditori rurali.
- Accompagnamento quotidiano dei territori agricoli.





# C'FEE NATURE



SETTORE: RISTORAZIONE  
TIPOLOGIA: CAFÈ RISTORANTE

## CONTATTI

11, Rue Louis Andrieux  
04300 Forcalquier  
Francia



<https://c-fee-nature.business.site/>  
04 91 59 82 80



L'impresa si trova nel  
Gal Haute Provence Luberon

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

C'Fée Nature è un café, ristorante bio e vegetariano, situato nel cuore di Forcalquier, che offre prodotti locali e di stagione. La cucina è interamente basata sulla fornitura di prodotti biologici provenienti da produttori locali che lavorano per la maggior parte in permacultura.

La fondatrice si è basata sui principi della naturopatia per creare "un ristorante che fa del bene al pianeta e che allo stesso tempo fa felice i propri clienti".

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La chef autodidatta Cécile Fleurance è allo stesso tempo molto attenta sia all'ambiente e all'impatto ambientale, sia ai produttori locali.

Grazie alle numerose spezie e aromi utilizzati, i piatti sono una reinvenzione della cucina vegetariana, che spesso è intesa come una cucina "noiosa".

Vengono organizzati regolarmente laboratori di cucina per insegnare come utilizzare le verdure rispettando l'equilibrio alimentare.

## COSA CI INSEGNA?

- Una cucina contemporanea che mette piacevolmente in evidenza la filiera locale profumi sapori.





# GAL VALLE SERIANA E DEI LAGHI BERGAMASCHI

**GRUPPO  
DI AZIONE LOCALE  
VALLE SERIANA  
E DEI LAGHI  
BERGAMASCHI**



PSR  
2014-2020  
LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
RIFUGIO



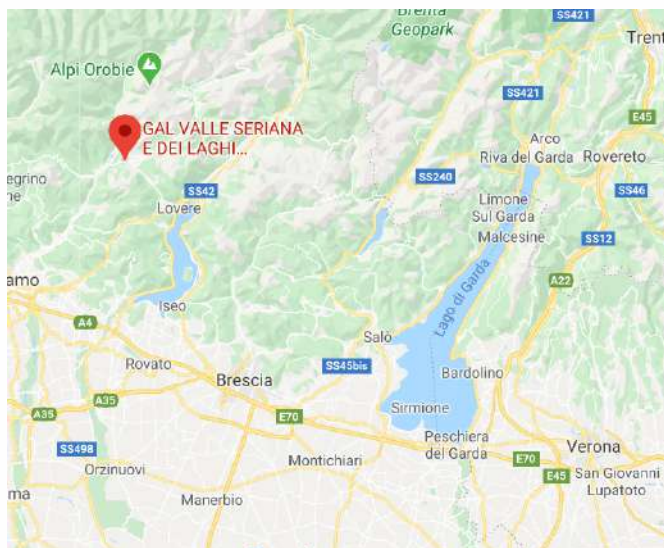
# GAL VALLE SERIANA E DEI LAGHI BERGAMASCHI

## ITALIA, BERGAMO

### IL GAL

Il territorio di competenza del Gal comprende la fascia perilacuale del Sebino e si susseguono 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 dalla 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.





# 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  
info@contradabricconi.it

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.



## COSA CI INSEGNA?

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



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



# AZIENDA AGRICOLA AGRIGAL

*Di Adriano Galizzi*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

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



<https://www.agrigal.com/>  
[info@agrigal.com](mailto:info@agrigal.com)  
Tel: +39 392 877 4347



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

## COSA CI INSEGNA?

- 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





SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

Via A. Morandi 2  
Songavazzo (BG)  
Italia



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



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



# AZIENDA AGRICOLA CA' DI LENE



*Di Covelli Davide*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

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







# AZIENDA AGRICOLA PEDONIER



SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

Via Pedonier 1  
Solto Collina(BG)  
Italia



[www.pedonier.com](http://www.pedonier.com)  
Cel: +39 335 583 4174  
[info@pedonier.com](mailto:info@pedonier.com)



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

*Di Berta Lorenzo*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

- 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](http://www.cascinalorenzovini.com)

[info@cascinalorenzovini.com](mailto:info@cascinalorenzovini.com)



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

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Cascina Lorenzo è un'azienda agricola che si trova a Costa Volpino, nella frazione di Volpino sul Lago d'Iseo. Peculiarità di questo territorio è proprio la Volpinite (accumuli irregolari, spesso di forma lenticolare, di antrite, 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

## COSA CI INSEGNA?

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





# SOCIETÀ AGRICOLA ALBA

alba

SETTORE: OLIVICOLTURA  
TIPOLOGIA: SOCIETÀ AGRICOLA

Di Pedrinola MT&C sas

## CONTATTI

Via Brighenti, 1  
Lovere (BG)  
Italia



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

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.



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

## COSA CI INSEGNA?

- 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





# SOCIETÀ AGRICOLA MOGNETTI

*Di Mognetti Massimo*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

### COSA CI INSEGNA?

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



SETTORE: ALLEVAMENTO  
TIPOLOGIA: SOCIETÀ SEMPLICE

## CONTATTI

Via Nazionale, 10  
Pianico (BG)  
Italia



Tel: +39 339 6944780

massimomognetti@gmail.com



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



# ANTICO MULINO GIUDICI PIETRO

*Di Vecchi Flavio*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

- 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



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



# AZIENDA AGRICOLA BALDUZZI

*Di Balduzzi Massimo*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

SETTORE: ALLEVAMENTO  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

Via Pietro Guizzetti, 8H  
Clusone (BG)  
Italia



Cel: +39 328 725 8866

azbalduzzimassimo@gmail.com



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

## COSA CI INSEGNA?

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





# AZIENDA AGRICOLA PRAT DI BUS

SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

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

Italia



Tel: +39 349 7555451

[www.agribirrificioasta.it](http://www.agribirrificioasta.it)

[info@agribirrificioasta.it](mailto:info@agribirrificioasta.it)



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

*Di Delbono Marco*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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

## COSA CI INSEGNA?

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





# SOCIETÀ AGRICOLA COMINELLI S.S.

*Di Cominelli Giovanni e Roberto*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

SETTORE: ALLEVAMENTO  
TIPOLOGIA: SOCIETÀ SEMPLICE

## CONTATTI

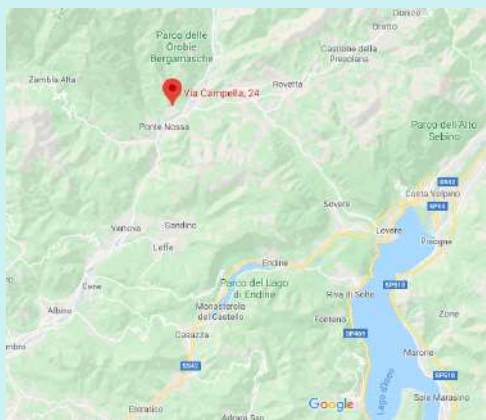
Via Campella, 24  
Parre (BG)  
Italia



Tel: +39 339 2628735

+39 348 7249114

robertocominelli67@gmail.com



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

## COSA CI INSEGNA?

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







# AGRITURISMO LARICE

*Di Gaeni Monica*

SETTORE: ALLEVAMENTO E  
SERVIZI  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

Via Valeda, 15  
Clusone (BG)  
Italia



Cel: +39 340 523 3469

[www.agriturismolarice.com](http://www.agriturismolarice.com)

[info@agriturismolarice.it](mailto:info@agriturismolarice.it)

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

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



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](http://www.asinodellago.it)  
[info@asinodellago.it](mailto:info@asinodellago.it)

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.



## COSA CI INSEGNA?

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



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



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

*Di Risi Andrea Fabio*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

- 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](http://www.montielaghi.it)  
[info@montielaghi.it](mailto:info@montielaghi.it)

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.



## COSA CI INSEGNA?

- 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



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](http://www.torrilana.it)  
[info@torrilana.it](mailto:info@torrilana.it)



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

### DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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, aggiornando 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.

### COSA CI INSEGNA?

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





# 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 ATTIVITÀ

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

## COSA CI INSEGNA?

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



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



# AGRITURISMO FATTORIA DELLA FELICITÀ

*Di Gusmini Stefano*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

- 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

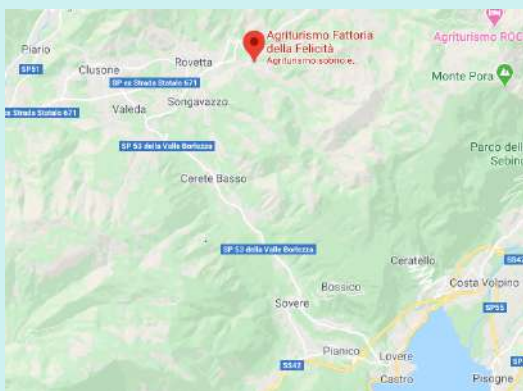
Località Zanecla  
Onore(BG)  
Italia



Cel: +39 328 685 1751

[www.fattoriadellafelicità.it](http://www.fattoriadellafelicità.it)

[info@fattoriadellafelicità.it](mailto:info@fattoriadellafelicità.it)



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](http://www.orobiebikeclusone.it)

[info@orobiebikeclusone.it](mailto:info@orobiebikeclusone.it)

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

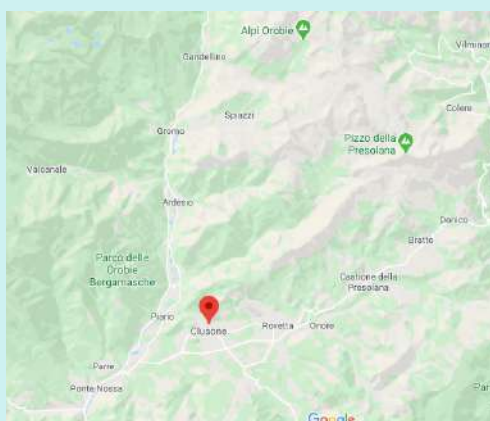
L'azienda nasce con l'idea di offrire un nuovo modo di scoprire le Orobie bergamasche in sella ad una bicicletta sia elettrica che tradizionale. Le escursioni guidate vengono organizzate secondo le richieste dei clienti e sono adatte a tutti, dalle famiglie, ai biker esperti (incluso Cross Country, Trail/Enduro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



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

## COSA CI INSEGNA?

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







# COOPERATIVA SOCIALE CANTIERE VERDE



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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 "1 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.

## COSA CI INSEGNA?

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



SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

## CONTATTI

Vicolo degli Alpini, 3  
Cene (BG)  
Italia



Tel: +39 035.729322  
[www.cantiereverde.it](http://www.cantiereverde.it)  
[info@cantiereverde.it](mailto:info@cantiereverde.it)



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



# GAL VALLE BREMBANA 2020



PSR  
2014-2020  
LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
RIFUGIO



# GAL VALLE BREMBANA 2020

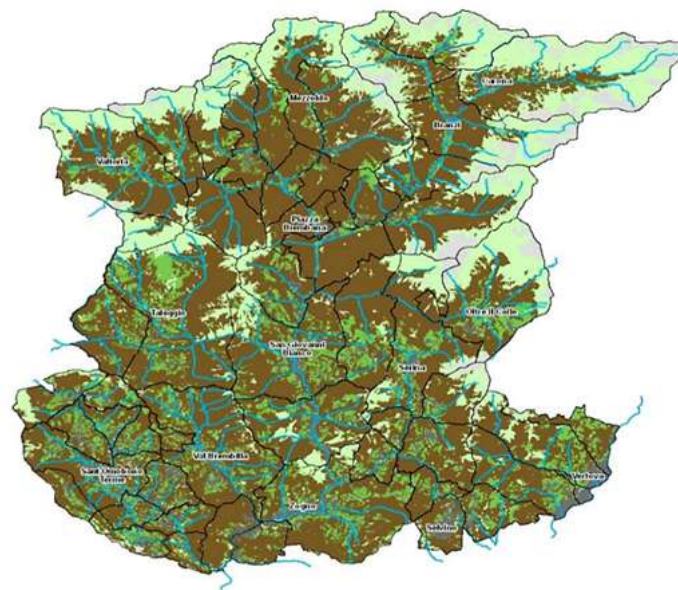
## ITALIA, BERGAMO

### 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.





# "1 RAIS"

Cooperativa di comunità di Dossena



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 ATTIVITÀ

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 in grado di rivitalizzare il Paese e 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

L'elemento di innovazione che si può individuare nel caso della Cooperativa di comunità 1 Rais è la forte componente giovanile (età media 22 anni). Già il nome, che in dialetto significa radici, suggerisce il legame con questa terra: un Paese ad un'altitudine di 986 m.s.l.m. raggiungibile mediante una strada impervia, che i giovani del luogo hanno deciso di non lasciare per cercare opportunità altrove ma di valorizzare fondando la prima cooperativa di comunità in Lombardia in grado di mantenere sul territorio la popolazione creando impiego e al contempo servizi di cui la comunità necessita.

## COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo
- Recupero aree spopolate ed edifici dismessi
- Creazione della rete e collaborazione intersettoriale



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# "GIOVANI ORME"

Cooperativa sociale



SETTORE: TURISMO E SOCIALE  
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

## CONTATTI

Via Regorda, snc 24030  
Corna Imagna, Bergamo  
Italia



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



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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 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 di paese, luogo di ritrovo della comunità oltre che di accoglienza turistica.

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede innanzitutto nell'attenzione che la cooperativa dedica all'ambito sociale al fine di creare opportunità sul territorio in termini di impiego giovanile attraverso il quale costruire una rete di servizi diversi tra loro. L'intento è quello di mantenere vive le tradizioni e le pratiche agricole e artigiane che caratterizzano la zona avvicinando ad esse la componente giovanile affinché diventi custode di questo patrimonio, da tutelare e da spendere a livello lavorativo. Al contempo creando attività e servizi sul territorio nell'ambito dell'ospitalità si apre al di fuori della comunità locale creando opportunità di flussi in entrata in grado di avere ricadute positive sul territorio.

## COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo
- Recupero aree spopolate ed edifici dismessi
- Creazione della rete e collaborazione intersettoriale
- Creazione e gestione di servizi



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020





# 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 ATTIVITÀ

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.



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## 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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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 microfilaria, 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](http://www.contatto.coop)

[info@contatto.coop](mailto:info@contatto.coop)

Tel.: +39 0345 56207

FB: @contattocooperativasociale  
onlus



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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](mailto:info@ecomuseovaltaleggio.com)

[www.ecomuseovaltaleggio.it](http://www.ecomuseovaltaleggio.it)

Tel.: +39 339 2795050

FB: @ecomuseovaltaleggio



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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 "Stagionati"), 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 ATTIVITÀ

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.



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## COSA CI INSEGNA?

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





# GIOVANI ORME COOPERATIVA SOCIALE

*Cooperativa sociale*

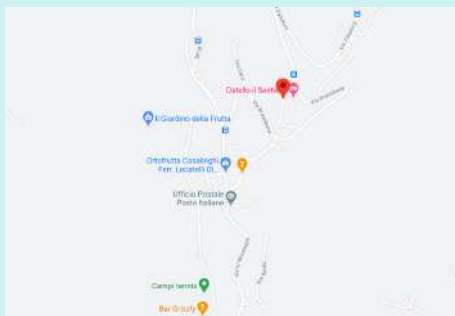
SETTORE: SOCIALE E FORMAZIONE  
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

## CONTATTI

Via Castagni 14, 24030  
Corna Imagna, Bergamo  
Italia



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



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# ASSOCIAZIONE SELVINO SPORT

Associazione sportiva

SETTORE: SPORT, TURISMO  
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE  
SPORTIVA DILETTANTISTICA

## CONTATTI

Corso Monte Rosa 8, 24020  
Selvino, Bergamo

Italia



[www.selvinosport.it](http://www.selvinosport.it)

[info.selvinosport@gmail.com](mailto:info.selvinosport@gmail.com)

Tel.: +39 335 8056095

FB @ParcoAvventuraSelvino

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# BREMBO KAYAK

Associazione sportiva

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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@brebokokayak.it  
www.brebokokayak.it  
Tel.: +39 340 5756588  
FB: @brebokokayak



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# 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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
 Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Nel 2011, sotto la presidenza di Claudio Locatelli, nascono le Guide MTB Val Brembana: sorte come forme aggregative di bikers conosciuti 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](mailto:info@albergodiffusoornica.com)

[www.albergodiffusoornica.it](http://www.albergodiffusoornica.it)

Tel.: +39 345 4108538

FB: @albergo.diffusoornica

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020





# 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](mailto:info@locandaroncaglia.it)

[www.locandaroncaglia.it](http://www.locandaroncaglia.it)

Tel.: +39 349 4216170

FB: @anticalocandadellaroncaglia

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# FATTORIA LA CAPRA CAMPA

*Azienda agricola vegana*

SETTORE: AGRICOLTURA  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

Via Malisetti, 3 24030 Corna  
Imagna, Bergamo  
Italia



[prenota@fattorialacapracampa.it](mailto:prenota@fattorialacapracampa.it)  
[www.fattorialacapracampa.it](http://www.fattorialacapracampa.it)  
Tel.: +39 389 4369975  
FB: @fattoriaeagriturismolacapracampa



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# 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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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





# ASSOCIAZIONE FRUTTICOLTORI AGRICOLTORI VALLE BREMBANA

Associazione

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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: SOCIETA' 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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# 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 ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# 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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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 Agrimagina 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





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



L'impresa si trova nel  
Gal Valle Brembana 2020



# MONDO ASINO LATTE D'ASINA DI MONTAGNA

Azienda Agricola

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.

## COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale
- Gestione della filiera
- Unicità del prodotto





**GAL**  **GARDA  
VALSABBIA**

# **GAL GARDA VALSABBIA 2020**

**PIANO DI SVILUPPO  
LOCALE 2014-2020**

**COOPERAZIONE  
INNOVAZIONE  
FORMAZIONE**



**PSR**  
2014-2020  
LOMBARDIA  
L'INIZIATIVA  
RIFUGIO

 **Regione  
Lombardia**



# GAL GARDA VALSABBIA 2020

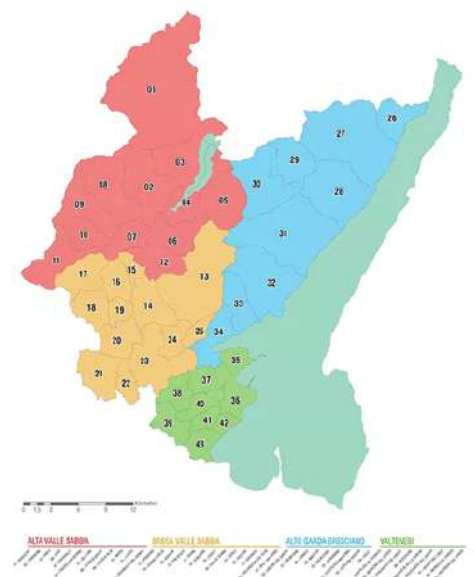
## ITALIA, BRESCIA

### 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.





# 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 ATTIVITÀ

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
- Intersettorialità



L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# COOPERATIVA SOCIALE TEMPOLIBERO

Ostello Antica Pieve



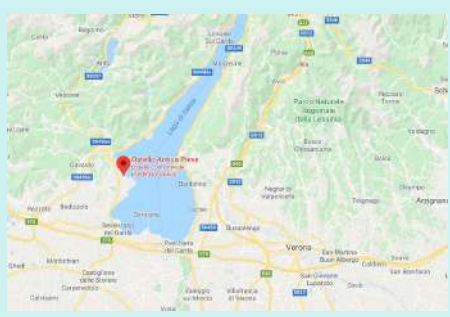
SETTORE: SERVIZI E TURISMO  
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

## 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 ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# AZIENDA AGRICOLA BIOBIO'

*Azienda agricola biologica e agriturismo*

SETTORE: ALLEVAMENTO  
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

## CONTATTI

Via Ardiccio, 29  
25079 Vobarno, Brescia  
Italia



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

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# 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](mailto:luisa.leduecasine@libero.it)

[www.leduecasine.it](http://www.leduecasine.it)

FB: @leduecasineaziendaagricola



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



**GAL** GARDÀ  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# 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 ATTIVITÀ

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



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# 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](http://www.pratello.com)  
[naike@pratello.com](mailto:naike@pratello.com)  
FB: @AAPratello



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



**GAL** GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020





# 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 ATTIVITÀ

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



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

# 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](http://www.consorziorestalevalvestino.com)

[info@consorziorestaleterraiduelaghi.com](mailto:info@consorziorestaleterraiduelaghi.com)



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

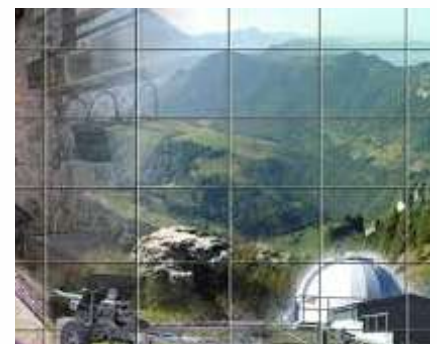
Il Consorzio è un ente privato a funzione pubblica costituito da 9 comuni e due Comunità Montane, oltre che da imprese del settore e soci privati, riconosciuto da Regione Lombardia ai sensi della D.q.r. n°1X/4217/12-. Ha la qualifica di imprenditore agricolo, è impresa boschiva e gestisce direttamente 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



**GAL** GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# CONTI THUN

*Società agricola*



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 ATTIVITÀ

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



**GAL** GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



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 ATTIVITÀ

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.



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

## 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 ATTIVITÀ

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



L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# FABLAB VALLE SABBIA

Associazione Culturale Kakapolab



SETTORE: CULTURA  
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE  
CULTURALE

## CONTATTI

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



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



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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).



L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

## COSA CI INSEGNA?

- Sperimentazione di nuove tecnologie in uno spazio aperto al pubblico





# LATTERIA TURNARIA TIGNALE

*Oleificio Biologico*



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



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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.



L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

## 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](mailto:info@linfainmovimento.com)  
Tel.: +39 3713614926  
FB: @Linfainmovimento



L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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







# TIGNALE BIKE EXPERIENCE

*Stefano Bartoli Guida MTB*



## CONTATTI

Via Roma 18, 25080 Tignale,  
Brescia  
Italia



Tel. + 39 0365 760285

FB: @BartoliStefano15



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



**GAL** GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

Thank you.

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



# COMINCIOLI

Azienda agricola



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



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# COOPERATIVA SOCIALE CO.GE.S.S.

*Ostello Sociale e Casa Maer*



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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 collochino 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



**GAL** GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# 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 ATTIVITÀ

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



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020



# ALBERTO BOEM

*Impresa individuale*

## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

L'impresa individuale offre diversi servizi a supporto delle imprese del territorio, che ne facilitano la gestione e l'organizzazione. In particolare:

- Supporto e orientamento per la definizione e la strutturazione dell'idea imprenditoriale iniziale.
- Stesura di piani economico-finanziari e business plan, avvalendosi di un software proprietario appositamente sviluppato.
- Accompagnamento per l'accesso a finanziamenti.
- Assistenza nella stesura e nella gestione di progetti finalizzati all'ottenimento di contributi
- Corsi di formazione per l'avvio d'impresa e business planning

## ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La componente principale d'innovazione è costituita dal software per la redazione dei business plan, il quale presenta una serie di caratteristiche innovative, di seguito elencate: 1. è un software web; 2. il software guida l'utilizzatore nel processo logico di costruzione del business plan. Tramite un processo a workflow, vengono coniugate la dimensione quantitativa del business plan, che traduce in numeri l'idea, con quella qualitativa, che la descrive e che "giustifica" i numeri della previsione; 3. Il software dispone in automatico i contenuti del business plan e i relativi giustificativi in uno schema ordinato, che può essere modificato ed esportato in pdf come prodotto finale; 4. La parte quantitativa del business plan include i principali indici finanziari che vengono valutati dagli istituti di credito. Vi è inoltre una componente innovativa nella modalità di stesura del business plan: rispetto all'approccio oggi dominante in Italia, di tipo civilistico, viene proposto un approccio cosiddetto "cash driven", incentrato cioè su un'analisi dei flussi finanziari e sulla determinazione di un break even point di tipo finanziario partendo dalla copertura delle uscite fisse.

SETTORE: SERVIZI  
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

## CONTATTI

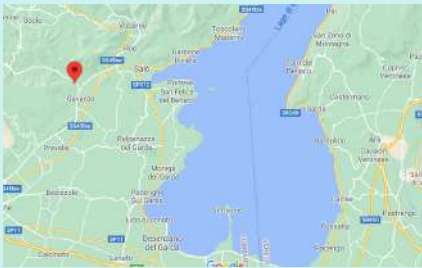
Via Borzina 33 C  
25085 Gavardo  
Brescia - Italia



albiboem@yahoo.it

Tel: +39 329 6047854

FB: @alberto boem



GAL GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020

## COSA CI INSEGNA?

- Automatizzazione dei processi di gestione
- Utilizzo delle tecnologie/ software proprietario per l'organizzazione
- Approccio nuovo per la stesura del business plan





# TOSCOLANO 1381

*Bottega Artigiana della carta*



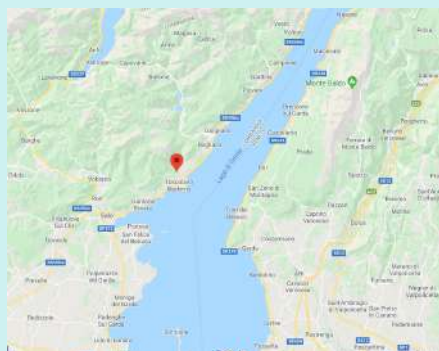
SETTORE: ARTIGIANATO  
TIPOLOGIA: IMPRESA, SAS

## CONTATTI

Via Valle delle Cartiere, 25088  
Toscolano Maderno, Brescia  
Italia



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



## DESCRIZIONE ATTIVITÀ

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

**GAL** GARDA  
2020 VALSABBIA

L'impresa si trova nel  
Gal GardaValsabbia2020





# 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](mailto: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 all'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](http://www.join-leader.com)

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



PSR  
2014 2020  
LOMBARDIA  
L'INNOVAZIONE  
METTERE RADICI





# GAL GARDA 2020 VALSABBIA

[WWW.GALGARDAVALSABBIA2020.IT](http://WWW.GALGARDAVALSABBIA2020.IT) - [INFO@GALGARDAVALSABBIA2020.IT](mailto:INFO@GALGARDAVALSABBIA2020.IT)  
TEL: + 39 0365 651085

REPORT ELABORATO A CURA DEL GAL GARDAVALSABBIA2020

PHOTO CREDIT: NICOLÒ BRUNELLI E LEONARDO MODONUTTO

GAL  GARDA  
2020  VALSABBIA

GAL  Valle Seriana  
e dei Laghi bergamaschi



Programma di Sviluppo Rurale 2014 - 2020

**Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:**  
l'Europa investe nelle zone rurali

Pubblicazione realizzata con il contributo del FEASR  
Responsabile dell'informazione: Gal Gardavalsabbia  
Autorità di Gestione del Programma Regionale Lombardia