

REPORT

L'INNOVAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO
IN AREE RURALI



ANALISI SVOLTA NELL'AMBITO
DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE

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

PRESENTAZIONE DELLE IMPRESE INNOVATIVE
PRESENTI NEL TERRITORIO DEL
GAL VALLE SERIANA E LAGHI BERGAMASCHI

GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
CINQUE ANNI
NETTE RADICI



Regione
Lombardia

INDICE

- IL PROGETTO JOIN
- LE FASI DEL LAVORO
- L'INDAGINE
- ELENCO DELLE ESPERIENZE INNOVATIVE

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

CONOSCERE L'INNOVAZIONE PER PROMUOVERE PERCORSI DI SVILUPPO

IL PROGETTO JOIN

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

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

OBIETTIVI

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

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

PARTENARIATO

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



www.join-leader.com

APPROFONDIRE LA CONOSCENZA RIGUARDO LE ESPERIENZE INNOVATIVE DEL TERRITORIO

LE FASI DEL LAVORO

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

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

L'indagine è da intendersi secondo una duplice ottica:

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

COSA INTENDIAMO PER INNOVAZIONE?

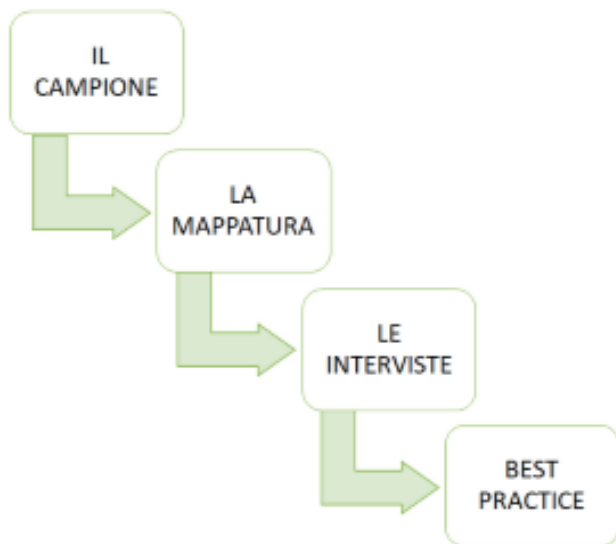
Ai fini del presente progetto di cooperazione, l'innovazione è una nuova idea che dimostra di avere successo anche nella pratica. In altre parole, l'introduzione di qualcosa di nuovo (o rinnovato rispetto all'esistente) che diventa di beneficio concreto e misurabile per il territorio rurale dal punto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

Quali sono gli elementi che caratterizzano l'innovazione?

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

L'INDAGINE

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



1. IL CAMPIONE: SONO STATE CENSITE 63 IMPRESE NEL TERRITORIO DEL GAL RISPONDENTI A SPECIFICI CRITERI DI "INNOVAZIONE" E APPARTENENTI A DIVERSI SETTORI PRODUTTIVI**

2. LA MAPPATURA: LE 63 IMPRESE SONO STATE ANALIZZATE RACCOGLIENDONE I DATI IN UN FOGLIO EXCEL

3. LE INTERVISTE: SONO STATE INTERVISTATE 20 IMPRESE, SELEZIONATE TRA LE 63, CHE AVESSERO PARTICOLARI ELEMENTI DI INTERESSE PER IL TERRITORIO RURALE***

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

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

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

LE 63 IMPRESE ANALIZZATE

SONO STATE INDIVIDUATE ATTRAVERSO DIVERSE FONTI:

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

LE 20 IMPRESE INTERVISTATE

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





ELENCO DELLE ESPERIENZE INNOVATIVE



AZIENDA AGRICOLA AGRIGAL

Di Adriano Galizzi



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

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



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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



PSR 2014-2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE SODDIO

Regione
Lombardia



DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





CONTRADA BRICCONI



Di Giacomo Perletti

SETTORE: ALLEVAMENTO, SERVIZI
E TURISMO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Bricconi, 324020
Oltressenda Alta BG
Italia



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

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via A. Morandi 2
Songavazzo (BG)
Italia



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



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE IN AGO

Regione
Lombardia



AZIENDA AGRICOLA CA' DI LENE



Di Covelli Davide

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



AZIENDA AGRICOLA PEDONIER



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pedonier 1
Solto Collina(BG)
Italia



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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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

Di Berta Lorenzo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





CASCINA LORENZO



Di Garattini Emanuela

SETTORE: VINICOLTURA, SERVIZI E
TURISMO

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

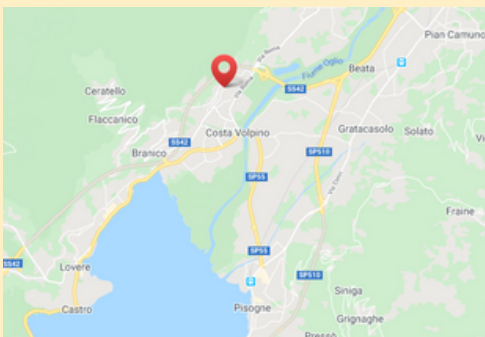
Via Mondo Nuovo,
Costa Volpino (BG)
Italia



Cel: +39 348 900 51 00

www.cascinalorenzovini.com

info@cascinalorenzovini.com



DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



SETTORE: OLIVICOLTURA
TIPOLOGIA: SOCIETA' AGRICOLA

CONTATTI

Via Brighenti, 1
Lovere (BG)
Italia



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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



PSR 2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE A FRUTTARE

Regione
Lombardia



SOCIETA' AGRICOLA ALBA

Di Pedrinola MT&C sas

alba

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





SOCIETA' AGRICOLA MOGNETTI

Di Mognetti Massimo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: SOCIETA' SEMPLICE

CONTATTI

Via Nazionale, 10
Pianico (BG)
Italia



Tel: +39 339 6944780

massimomognetti@gmail.com



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





ANTICO MULINO GIUDICI PIETRO

Di Vecchi Flavio

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



SETTORE: TRASFORMAZIONE
FARINA

TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Alessandro Volta, 34
Cerete (BG)

Italia



Tel: +39 0346 63172



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



AZIENDA AGRICOLA BALDUZZI



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pietro Guizzetti, 8H
Clusone (BG)
Italia



Cel: +39 328 725 8866

azbalduzzimassimo@gmail.com



Di Balduzzi Massimo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



AZIENDA AGRICOLA PRAT DI BUS

Di Delbono Marco

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

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

Italia



Tel: +39 349 7555451

www.agribirrificioasta.it

info@agribirrificioasta.it



BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



SOCIETA' AGRICOLA COMINELLI S.S.

Di Cominelli Giovanni e Roberto

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: SOCIETA' SEMPLICE

CONTATTI

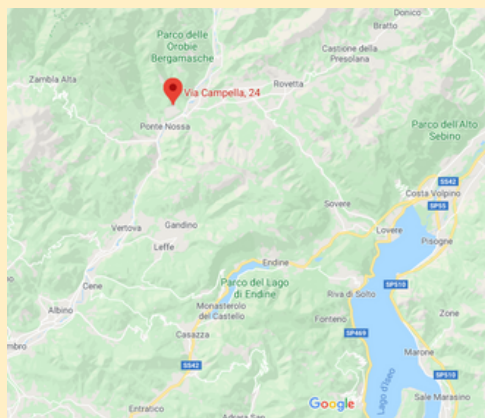
Via Campella, 24
Parre (BG)
Italia



Tel: +39 339 2628735

+39 348 7249114

robertocominelli67@gmail.com



DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



AGRITURISMO LARICE

Di Gaeni Monica

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Valeda, 15
Clusone (BG)
Italia



Cel: +39 340 523 3469

www.agriturismolarice.com

info@agriturismolarice.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



AZIENDA AGRICOLA L'ASINO DEL LAGO



Di Savardi Stefania

SETTORE: ALLEVAMENTO E SERVIZI
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Loc. Luna 7
Solto Collina (BG)
Italia



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Gli asini sono gli indiscussi protagonisti della fattoria, ma l'allevamento equino non è l'unico fattore. In azienda vengono infatti coltivate piante officinali e aromatiche, alcune di conoscenza comune, altre tutte da scoprire (l'azienda ne offre oltre 60 varietà, fra essiccati in purezza e miscele aromatiche sapientemente dosate. Inoltre in azienda si coltivano anche piccoli frutti, ortaggi e frutta secca e fresca. Tutte queste piccole produzioni vengono curate con attenzione estrema, senza utilizzare fertilizzanti chimici o pesticidi e vengono distribuite direttamente al consumatore (l'azienda ha anche un e-commerce).

Inoltre la titolare organizza varie esperienze nella natura per adulti e bambini, legate agli asini e ai fiori, e realizzabili sia in azienda che presso scuole ed enti esterni.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana e dei Laghi bergamaschi

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



AZIENDA AGRICOLA RONCHELLO



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Tezzi Bassi, 8
Gandellino (BG)
Italia



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



Di Risi Andrea Fabio

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



COOPERATIVA CASEIFICIO MONTE BRONZONE



Di Bettoni Giambattista

SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

via Seradina, 27
Vigolo (BG)
Italia



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



DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



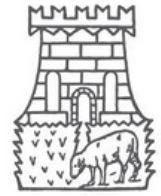
GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



TORRI LANA

1885



Di Belotti Massimo

SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Via Giosuè Carducci, 13
Gandino (BG)
Italia



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

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





VITTORIA'S FARM



Di Riva Alessandra

SETTORE: SERVIZI
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Cristoforo Colombo 73
Lefte(BG)
Italia



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

DESCRIZIONE ATTIVITA'

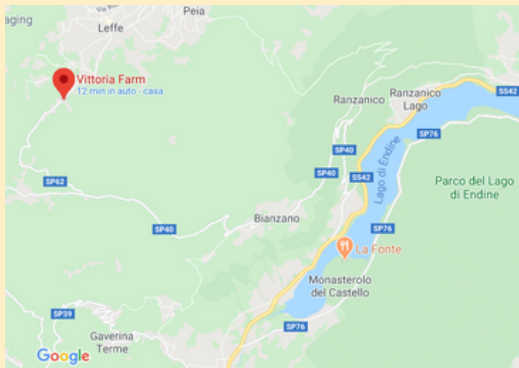
Vittoria's Farm prende il nome da Vicky, una cagnolina setter inglese esperta in pet-therapy. I proprietari di casa sono Stefano e Alessandra, promotrice del progetto #vittoriafarmproject, naturalista che si occupa di educazione ambientale, ecoturismo, divulgazione scientifica e di interventi assistiti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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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





AGRITURISMO FATTORIA DELLA FELICITÀ

Di Gusmini Stefano

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



SETTORE: ALLEVAMENTO E
SERVIZI

TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

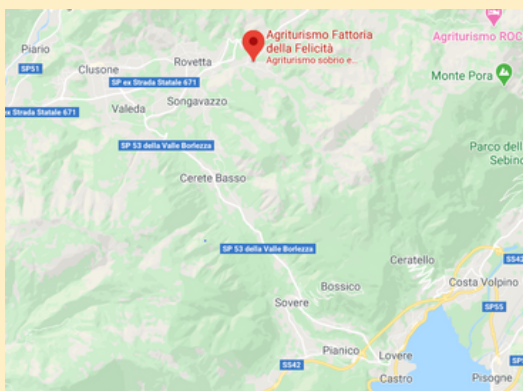
Località Zanecla
Onore(BG)
Italia



Cel: +39 328 685 1751

www.fattoriadellafelicità.it

info@fattoriadellafelicità.it



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



OROBIE BIKE CLUSONE

Di Barzasi Paolo



SETTORE: SPORT
TIPOLOGIA: AZIENDA INDIVIDUALE

CONTATTI

via Milano 67,
Clusone (BG)
Italia



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

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

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

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

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

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



COOPERATIVA SOCIALE CANTIERE VERDE



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Vicolo degli Alpini, 3
Cene (BG)
Italia



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

DESCRIZIONE ATTIVITA'

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

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La cooperativa crede nel territorio e nelle sue potenzialità, facendo scelte energetiche e progettuali rispettose dell'ambiente, valorizzando le risorse locali di altri artigiani, partecipando a micro filiere di produttori agricoli della provincia di Bergamo, collaborando con gli enti pubblici per progetti condivisi che promuovono e sostengono ambiente, turismo ed economia. Con il Progetto di agricoltura bio-sociale "Buoni 2 Volte" la cooperativa coltiva terreni in diversi paesi della Valle Seriana. Inoltre essa collabora con altre realtà presenti sul territorio come la cooperativa sociale "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.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

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



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



CASCINA DELLE MONACHE A MATTINO E SERA



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Località Aprico
Fino del Monte 24020 (BG)
Italia



Tel: +39 340 1610458
www.zafferanodafin.it
gcpoloni@gmail.com

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola Cascina delle Monache a mattino e sera è situata in località Aprico a Fino del Monte. Qui viene coltivato lo zafferano da fin, frutto dell'entusiasmo che Giancarlo Poloni e la moglie Carla sono riusciti a coltivare dal 2014, anno in cui i primi bulbi hanno dato il la ad un progetto diventato ben presto realtà. Lo zafferano da fin è oggi una spezia di prima classe che trova terreno fertile nella natura incontaminata della Valle Seriana, ad 850 metri di altitudine. La scelta di coltivare lo zafferano è stata a tutti gli effetti una scelta di vita: vivere a contatto con la natura, in modo semplice, inseguendo un sogno. Come sostengono Giancarlo e Carla "abbiamo incontrato lo zafferano che è diventato una passione forte, condivisa...non ha fatto altro che rinforzare i nostri valori e i nostri pensieri...tutto questo è l'anima e l'intento della nostra azienda agricola."

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda ha cura paziente di tutte le fasi di produzione dello zafferano, rigorosamente svolte a mano dalla semina alla raccolta, dalla mondatura dei fiori all'essiccamento degli stimmi. Si tratta di una passione diventata realtà e che si trasmette attraverso i prodotti che affiancano lo zafferano vero e proprio: biscotti, formaggio e tagliatelle aromatizzati con i preziosi stimmi di Zafferano da Fin e che vengono realizzati grazie alla collaborazione con altre piccole realtà locali, dando quindi assolutamente priorità alla filiera corta.

La cascina inoltre non è di nuova costruzione ma è stata recuperata e ristrutturata da una vecchia cascina già esistente, infatti la denominazione "a mattino e sera" della cascina ha inoltre una lunga storia: in passato era divisa equamente tra due famiglie, una abitava l'ala ad est, al sorgere del sole, a mattino, ed una a ovest, al calare della sera. Nel tempo le famiglie che l'hanno abitata hanno meglio definito la suddivisione fino al dopoguerra.

BENEFICIO PER IL TERRITORIO

- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Tutela del territorio e della biodiversità
- Creazione di micro-filiere
- Valorizzazione dei prodotti locali



GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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

UN LAVORO "APERTO" E VOLTO ALLA CONSULTAZIONE DEL TERRITORIO

UN INVITO ALLA PARTECIPAZIONE

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

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

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

Le schede sono degli strumenti nelle mani dei nostri operatori, convinti che gli elementi di innovazione evidenziati possano essere utili ad altri per capire fattori ostativi o favorevoli 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

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



www.galvalleserianaedeilaghi.com
info@galvalleserianaedeilaghi.com
Tel: 342 7090646

GAL Valle Seriana
e dei Laghi bergamaschi

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



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI
2014 2020

