

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità pif 26 Mangiare
Corto per Guardare Lontano

Relazione finale partner attuator Terre di Siena LAB

Fase 1 - Attività preparatorie e di coordinamento

F1.4 - Analisi e strategia di mercato - soggetto attuatore A8_Terre di Siena LAB

La ricerca si focalizza sull'individuazione delle opportunità di mercato, canali commerciali e strategie vincenti per la promozione e la commercializzazione di prodotti di filiera corta, a partire dalla valorizzazione delle loro caratteristiche qualitative di gusto, genuinità, sostenibilità e tracciabilità, identità e solidarietà.

Tutti i partner del progetto BASIQ sono stati regolarmente coinvolti in tutte le fasi di lavoro che ha seguito nel suo sviluppo i tempi e le dinamiche di progetto, mantenendo coerenza ed organicità con il resto delle attività di ricerca e trasferimento previste nel progetto BASIQ, questo è avvenuto principalmente nel corso degli incontri di condivisione e coordinamento che verranno elencati di seguito.

In linea con quanto previsto l'attività è stata svolta da personale interno **Alessio Bucciarelli e Valentina De Pamphilis** con il supporto di un esperto esterno.

Si comunica che il che è cambiato il consulente individuato per questo lavoro. Paolo Bucelli, non ha potuto occuparsi del lavoro per sopravvenuta impossibilità. Per questo motivo è stato incaricato il professionista che aveva presentato il preventivo in fase di Domanda che ha acconsentito ad assumere l'incarico alla stessa cifra accordata a Paolo Bucelli. L'incarico per il supporto nella redazione dell'Analisi strategica di mercato è stato dato al professionista Dania Conciarelli.

Le fasi di lavoro sviluppate sono sintetizzate nei punti di seguito riportati:

RACCOLTA INFORMAZIONI

La raccolta, la selezione e la rielaborazione di dati e informazioni esistenti, al fine di tracciare un quadro di contesto dello stato dell'arte sotto l'aspetto delle dinamiche commerciali attuali:

Il risultato è il documento **"INDAGINE PRELIMINARE"**: Il documento rappresenta la base di partenza per lo sviluppo delle fasi successive di analisi.

Il documento contiene:

- ANALISI DI CONTESTO SULLA COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI DI FILIERA CORTA".
 - Panoramica su settore agroalimentare
 - I principali canali di vendita con focus su vendita diretta
 - La commercializzazione di prodotti di filiera corta caratteristiche dei principali canali

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017

- LA FILIERA CORTA DEFINIZIONE E MODELLI
- LE SCELTE DEI CONSUMATORI
- IL PROGETTO DI STIGLIANO DALLE ORIGINI AD OGGI

L'obiettivo è fornire la visione d'insieme sullo stato dell'arte del settore agroalimentare con particolare riferimento alle dinamiche collegate alla filiera corta, alla tipologia di aziende collegate alla Bottega di Stigliano ed ai principali canali di vendita dai più tradizionali ai più innovativi.

La raccolta di informazioni è avvenuta attraverso:

- Raccolta informazioni utili da fonti esterne per tracciare il quadro preliminare tramite ricerca desk da fonti documentali ufficiali.
- Approfondimento tramite individuazione di **Case History** per analisi sul campo di esperienze/marchi e progetti simili al fine di selezionare buone pratiche locali e non, e analizzarne le criticità per individuare collaborazioni e sviluppi possibili:
 1. Mercati degli Agricoltori – case history “Mercatale della Valdelsa” – Intervista Sabina Conforti - Comune di Poggibonsi
 2. Gruppi di acquisto solidale - case history “GAS Valdelsa” - Intervista Sara Frattale di Officina Solidale
 3. Punti vendita di prodotti locali– case history “Il Buono della Terra” – intervista a Gaia Passerini
 4. e-commerce di prodotti agroalimentare – case history Foodsccovery ed altre piattaforme – intervista Eva Patricolo – Alveare che dice di si
 5. Ristoranti di filiera corta – Case History - Sbarbacipolla Biosteria – Intervista a Nicola Bochicchio
 6. Mense scolastiche – Case History “La mensa dell’orto” – Intervista a Sandra Ancilli
- **Questionari:** oltre a quelli svolti in collaborazione con i partner nel corso degli eventi di disseminazione abbiamo strutturato un questionario online per raccogliere informazioni circa l’acquisto di prodotti di filiera corta tramite web (<https://docs.google.com/forms/d/1wPwTsfOQGSaHBD8dheti-ca8NHXpDd9xTl0RT0GXo-0/edit>).

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017

Propensione all'utilizzo dell'e-commerce per l'acquisto di prodotti agroalimentari di filiera corta

Il seguente questionario è stato realizzato nel quadro del progetto BASIQ - Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità - un progetto per l'innovazione di filiere corte ortofrutticole e zootecniche, sviluppato nell'ambito della sottomisura 16.2 "Sostegno a progetti pilota e di cooperazione Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" PSR Regione Toscana 2014-2020.

I dati raccolti verranno utilizzati da Terre di Siena LAB srl ai fini di ricerca per la redazione di un'Analisi di mercato finalizzata all'individuazione di linee strategiche di sviluppo di mercato legato ai prodotti di filiera corta della Bottega di Stigliano.

Per informazioni e aggiornamenti sugli sviluppi del progetto <http://www.valdimersegreen.com/basiq/>

BOTTEGA ALIMENTARE
BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

Sottomisura 16.2 - Sostegno a progetti pilota e di cooperazione
Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" - PSR Regione Toscana 2014-2020

Per informazioni e aggiornamenti sugli sviluppi del progetto <http://www.valdimersegreen.com/basiq/>

BOTTEGA ALIMENTARE
BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

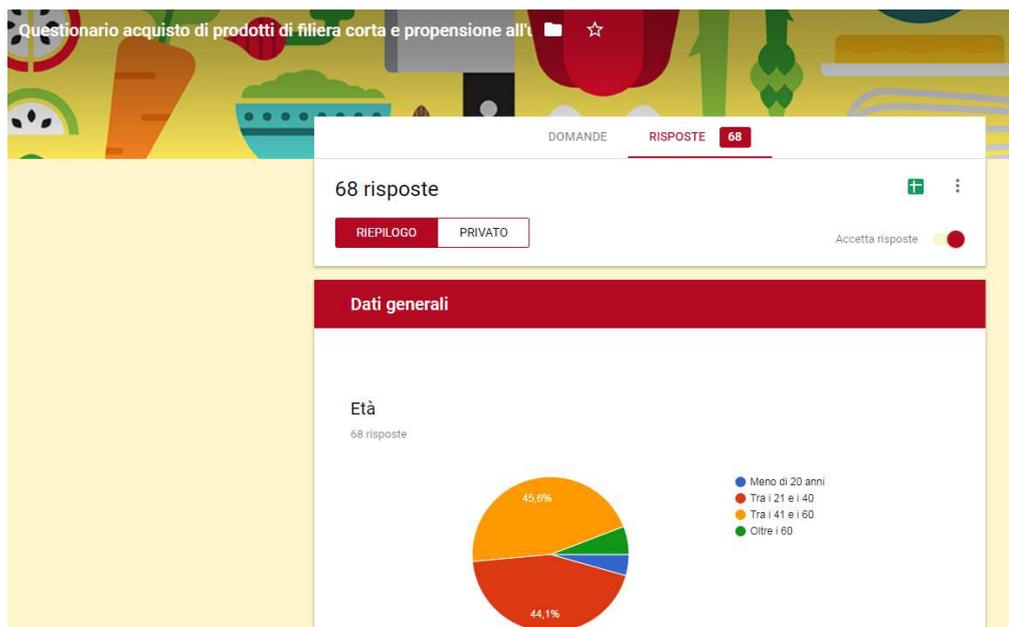
Sottomisura 16.2 - Sostegno a progetti pilota e di cooperazione
Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" - PSR Regione Toscana 2014-2020

Progetto Integrato « Filiera mangiare corto guardare lontano »

PSR
Programma di Sviluppo Rurale

AVANTI

Non inviare mai le password tramite Moduli Google.



Sono stati raccolte 68 risposte analizzate nel documento nella sezione dedicata alle scelte dei consumatori. Tra i documenti allegati il file con i risultati dei questionari.

- Per la caratterizzazione del contesto anche territoriale tramite ricostruzione delle origini del progetto di Stigliano e la attuale sono stati svolti **colloqui con testimoni privilegiati**: stakeholder istituzionali ed economici coinvolti a vario titolo nel processo decisionale e di sviluppo del sistema di filiera corta territoriale.
 - o 14.06.2017 – Incontro con Fabrizio Nepi – Presidente della Provincia di Siena su progettualità innovative promosse dalla Provincia in passato e idee per il futur
 - o 28.06.2017 –Caterina Checcucci – Presidente Associazione Provinciale Amici della Terra

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017

- 29.06.2017 – Anna Stopponi – Cia Siena
- 19.07.2017 – Giuseppe Gugliotti – Sindaco Comune di Sovicille
- 10.07.2017 – Fabio Carrozzino - Assessore al Comune di Poggibonsi

- **Focus group** con aziende dell'ATS LA Bottega di Stigliano per informazioni circa lo stato dell'arte reale e il completamento del quadro d'insieme del contesto di riferimento.

- 21.11.2016 Azienda Agricola San Giusto
- 15.03.2017 / 01.06.2017 / 28.08.2017 Cuoco a Domicilio;
- 30.03.2017 Azienda Agricola La Comune di Bagnaia
- 10.05.2017 Azienda agricola Fierli
- 28.06.2017 Azienda agricola Montepescini

Le indagini sul campo hanno approfondito l'ambito locale, in quanto da subito è stato chiaro che lo sviluppo commerciale dei prodotti della bottega doveva passare dal rilancio del sistema territoriale nel suo insieme in vista di forme d'aggregazione e rete sempre più allargate.

per l'esigenza di riprendere il percorso intrapreso o studio si è focalizzato molto sull'ambito locale, la scelta è stata dettata dalla necessità di riprendere il percorso intrapreso dalla Provincia sulla Filiera corta e riallineare le esperienze competenze significative locali per rafforzare le reti e le collaborazioni necessarie allo sviluppo del progetto di Stigliano.

Il risultato del lavoro è stato presentato durante l'incontro pubblico del **2 settembre 2017** presso la Bottega di Stigliano: **"Il cibo tra natura e storia" Esposizione/divulgazione dei risultati"**



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017



ANALISI INFORMAZIONI RACCOLTE

Dopo la fase di raccolta di informazioni abbiamo proceduto alla loro analisi allo scopo di assistere gli operatori della filiera nel processo di decisione, fornendo loro le informazioni atte a compiere le migliori scelte gestionali. Il risultato di questa fase è contenuto nel secondo output di progetto: ANALISI INFORMAZIONI

Il documento raccoglie e rielabora i risultati dell'INDAGINE PRELIMINARE a partire dalle istanze emerse dagli incontri con le aziende

I temi approfonditi sono molteplici, per ogni tema identificati come prioritario le proposte delle aziende rispetto allo sviluppo possibile della Bottega.

Questa fase viene sviluppata attraverso lavoro desk di analisi dei dati raccolti e interviste face to face con i membri dell'ATS e con operatori specializzati nelle specifiche criticità legate alla vendita di prodotti

- 15.09.2017 / 14.12.2017 San Giusto varie visite aziendali già fatte
- 15.09.2017 / 28.10.2017 / 14.12.2017 Cuoco a Domicilio
- 30.10.2017 / 18.12.2017 Azienda agricola Fierli
- 14.12.2017 Quattro Stagioni
- 22.09.2017 La Comune di Bagnaia
- 28.09.2017 Oliveta della Torre

Vengono evidenziate le problematiche trasversali emerse in chiave di opportunità e base di partenza per impostare un approccio di sviluppo della comunicazione e commercializzazione della Bottega condiviso. Il documento si conclude con una serie di stimoli ed indicazioni su come orientare le scelte e su nuovi potenziali clienti della Bottega collegati ai trend in corso nel settore food agroalimentare per l'ampliamento del potenziale e della quota di mercato basata sul rafforzamento dell'immagine della Bottega.

La presentazione dei risultati di questa fase avviene durante gli incontri di coordinamento con i partner e nel quadro dell'incontro pubblico del 13/03/2018 **Cibo, Sport, Natura e Cultura**

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017



CIBO | SPORT | NATURA | CULTURA
FARE TURISMO IN STILE VAL DI MERSE
13 marzo 2018
dalle ore 10:30
presso la "Bottega di Stigliano"

"A chi cerca relax o possibilità di movimento a contatto con la natura, per viaggiatori
lenti che amano i lunghi sentieri nelle riserve naturali per viaggiatori sportivi che
preferiscono la bicicletta o il cavallo offriamo possibilità diverse di soggiorno, una
cura sempre attenta nella scelta e preparazione del cibo, la bellezza di luoghi ancora
incerti e il calore di una storia antica."

Questo è il punto di partenza del ciclo di incontri che l'Amministrazione Comunale di Sovicille
promuove per lavorare insieme ai cittadini ad un progetto per il territorio orientato allo sviluppo
turistico in etica sostenibile, un patto per la sostenibilità che coinvolge tutti gli operatori privati
della lunga filiera turistica in un processo di condivisione e organizzazione di proposte concrete
che partono dalle specificità/opportunità (struttura, pratica sportiva, beni culturali, alimentazione,
patrimonio) del territorio ma che si devono assicurare e declinare in servizi, prodotti,
attività offerte dagli operatori locali.

Il 13 marzo alle 15:00 presso la bottega di Stigliano, il primo momento di confronto e
presentazione di progetti, eventi ed esperienze in "STILE VAL DI MERSE" utili ad innescare il
dialogo operatori e favorire partecipazione attiva e collaborativa.

PROGRAMMA

- 15:30 - 16:00**
Benvenuto e introduzione ai lavori
Saverio Piccoli - Associazione cultura e turismo Comune di Sovicille
Gli obiettivi, il percorso, il metodo
Antonio Boccarelli - Terre di Siena Lab
 - 16:00 - 17:45**
Quadro del contesto nazionale: esperienze di successo, numeri e trend di scelte sostenibili di
sviluppo da chiare iniziative
Angelo Angelini - Rete Turistica Rurale
Dell'esperienza Tuscany Camp con i campioni della Corsa alle Botteghe Turistico Sportive in Val
di Merse
Giuseppe Giambone - Tuscani Certo
Cultura e territorio: sviluppo rurale, ricerca e innovazione nel PIF Mangiare corto per guardare
lontano
Stefano Piccini - La Bottega di Stigliano
Il modello "Cinque Tori della Val di Merse" sul potenziale inesperto degli eventi sportivi sul
territorio
Andrea Ricci - Gruppo Collette Val di Merse
Profilo del territorio: la qualità passa dalle risorse e diventa branding nel PIF BASIQ
Riccardo Pulcini - Infanzio, Chiara Piccini - Università di Siena
Sport per bambini, Esperienza Caviglioglio, un marchio nazionale prima che locale
Giovanni Gambarelli - La Casella
La Montagna e gli usi e costumi: etnici, culturali e con grandi potenzialità di sviluppo
Sabina Mannucci - Associazione Cantastorie Val di Merse Montagna Senese
 - 17:45 - 18:30**
"Raccontarsi la tua" spazio per interventi del pubblico: eventi e iniziative da segnalare, elementi
di riflessione da evidenziare, racconti di attività e servizi innovativi.
Tutti i partecipanti invitati ad inserire interventi in programma prima dell'evento tramite la
compilazione della scheda che troverete disposta (QR) presso le presentazioni, materiale
promozionale e dimostrativo. Questo facilita l'organizzazione dei tempi e conferisce
risparmio e rilevanza all'intervento.
 - 18:30 - 19:00**
Conclusioni e costituzione gruppo di lavoro per realizzazione nuovi prodotti turistici e progetti
di sviluppo sostenibile a cura di Terre di Siena Lab
Chiusura dei lavori a cura del Sindaco di Sovicille Giuseppe Guglielmi
- La partecipazione è aperta
è gratuita la registrazione tramite questo [link](#)



PRESENTAZIONE DEI RISULTATI

Sulla base di stimoli e problematiche venuti dalle aziende è stata elaborata la parte finale dello studio intitolata "IL PROGETTO BASIQ - ISTRUZIONI PER L'USO"

Questo documento rappresenta l'estratto dei risultati del progetto in tema di comunicazione e analisi di mercato e contiene le indicazioni delle caratteristiche principali degli strumenti di comunicazione sviluppati per il loro corretto utilizzo da parte delle aziende e per l'adesione delle stesse e di altre alla fase successiva al progetto: la ridefinizione della struttura della rete di Stigliano in ottica di ristrutturazione della rete e di orientamento al mercato per la sua futura sostenibilità economica. L'obiettivo è la condivisione delle scelte fatte dalle imprese nell'ambito degli investimenti del PIF "Mangiare corto per guardare lontano" per un loro maggiore coinvolgimento futuro nelle strategie e strumenti in dotazione.

Il documento contiene inoltre la condivisione delle linee strategiche da seguire, si conclude con un focus sulle aggregazioni di impresa. L'elaborazione e la stipula di un contratto di rete o il rinnovo dell'ATS è strategico e funzionale a qualsiasi sviluppo possibile ed è assolutamente il tema da cui ripartire dopo la fine del progetto BASIQ.

Questa fase si conclude con presentazione risultati ai partner: durante un incontro finale del PIF del 05/09/2018



Questo alla sua conclusione il PIF (Progetto Integrato di Filiera) "Mangiare corto per guardare lontano" operante nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana, ha accompagnato l'evoluzione della Bottega di Stigliano negli ultimi anni.
Investimenti in ricerca e innovazione di processo e prodotti delle imprese agricole e di trasformazione comprese in un progetto da oltre 500.000 € che parte al centro la qualità, la tracciabilità e la sostenibilità dei prodotti insieme allo sviluppo di canali commerciali per le aziende di Filiera corta.
Al centro dell'incontro i risultati del progetto di cooperazione finanziata dall'Unione della Mis. 16.2, esperienze, prospettive future e possibili collaborazioni attivabili a partire dalla relazione e dalle decisioni nazionali e comunitarie sviluppate attraverso il PIF, nell'ottica del più ampio sistema locale di catena alimentare di Filiera Corta.
Il partner vi invita a partecipare all'incontro per conoscere i risultati dei lavori ed esprimere le sue opinioni e proposte future.

Evento di chiusura _PIF Bottega di Stigliano
Pubblico · Organizzato da Indaco2 e altre 3 persone

Parteciperò

4674 Persone reggite...
+6 ultimi 7 giorni

87 Risposte
+1 ultimi 7 giorni

Donne 35-44
18% di copertura totale

Monitora le vendite di biglietti per il tuo prossimo evento aggiungendo un link ai biglietti

Italiano · English (US) · Română · Español · Português (Brasil)

Privacy · Condizioni · Pubblicità · Scegli tu · Cookies · Altro · Facebook © 2018

mercoledì 5 settembre dalle ore 09:00 alle 14:00
circa 1 settimana fa

La bottega di Stigliano
Piazza di Stigliano, 62, 53018 Sovicille

Fase 6 – Attività di comunicazione-condivisione-promozione-disseminazione

F6.2 Condivisione - soggetto attuatore A8_Terre di Siena LAB

Sono stati svolti una serie di incontri, visite e workshop, limitati ai soli operatori, nelle sedi aziendali per una approfondita comprensione dei processi della filiera da parte dei partner scientifici e, successivamente, per la comunicazione di informazioni relative all'elaborazione delle analisi dai ricercatori agli operatori di filiera. Questa attività è stata svolta in modo continuativo. Lo scopo di questa azione è instaurare una cooperazione e diffusa condivisione di intenti tra i partner del progetto.

Causa il ritardo nei tempi di assegnazione del contributo, l'attività di condivisione ha preso il via dall'inizi del progetto in quanto ritenuta strategica per attivare la cooperazione tra i partner e le aziende e la diffusa condivisione di intenti tra i partner del progetto. Si è svolta in parallelo con le attività degli altri partner per favorire la corretta comprensione dei processi e delle azioni in corso.

Incontri di coordinamento e condivisione con tutti i partner del progetto:

1. 31/08/2016 - c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
2. 28/10/2016 – c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
3. 25/11/2016 - c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
4. 02/12/2016 - c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
5. 20/12/2016 - c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
6. 02/01/2017 – c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
7. 09/01/2017 - c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
8. 11/09/2017 - c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
9. 12/12/2017- c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
10. 28/05/2017- c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
11. 20/07/2017- c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)

Workshop e visite on site che favoriscono il diretto coinvolgimento, la sensibilizzazione e l'aggiornamento agli operatori partecipanti al progetto:

1. 30/03/2017 – visita c/o Azienda Agricola La Comune di Bagnaia
2. 10/05/2017- visita c/o azienda agricola Fierli - produzione mangimi, allevamento e macellazione)
3. 28/06/2017 – visita c/o azienda agricola Montepescini - produzione vino
4. 25/07/2017 – visita c/o CNR Ivalsa (Follonica)
5. 15/09/2017 - visita c/o Podere San Giusto (coltivazione varietà autoctone) – Pomodori
6. 28/09/2017 -visita c/o Oliveta della Torre
7. 30/10/2017– visita c/o Azienda Agricola Fierli
8. 14/12/2017– c/o Podere san Giusto
9. 18/12/2017 – c/o Azienda Agricola Fierli
10. 26/04/2018 - c/o Cuoco a Domicilio
11. 22/05/2018 – c/o Podere San Giusto
12. 30/05/2018 – c/o Podere San Giusto

In linea con quanto previsto l'attività è stata svolta da personale interno **Alessio Bucciarelli e Massimo Ianniciello**.

F6.3 Divulgazione - soggetto attuatore A8 Terre di Siena LAB

I risultati ottenuti dal progetto BASIQ sono stati comunicati all'esterno attraverso varie azioni di codi riduzione degli impatti saranno oggetto di un'azione di comunicazione al consumatore in varie forme. I prodotti della filiera avranno una chiara caratterizzazione in merito a sostenibilità delle produzioni, tracciabilità e qualità nutraceutiche.

Le attività svolte nel quadro di questa azione sono collegate principalmente al lavoro fatto sul sito web www.valdimersegreen.com, nel quale è spiegato nel dettaglio il progetto Mangiare Corto per guardare lontano ed il progetto BASIQ in un'apposita area "ricerca".

Le pagine dedicate fanno chiaro riferimento ai prodotti di filiera corta ed ai produttori coinvolti. Per ogni prodotto è presente una scheda specifica ed è possibile scaricare il contenuto dell'etichetta BASIQ. Per ogni produttore partecipante al PIF e più on generale all'ATS di Stigliano è presente una scheda descrittiva che valorizza il prodotto che è acquistabile attraverso l'e-commerce.

Il personale di Terre di Siena LAB ha accompagnato gli sviluppatori del sito nell'elaborazione dei contenuti e nella struttura da dare alle informazioni e si è occupata di creare una pagina FB dedicata al progetto che viene progressivamente aggiornata con eventi e risultati del progetto stesso.

- www.valdimersegreen.com/ricerca/
- <https://www.facebook.com/LaBottegaAlimentare/>

E' dedicato uno spazio alla ricerca anche sul sito Terre di Siena LAB dove sono state periodicamente rilanciate le news su eventi e aggiornamenti <https://www.terredisienalab.it/progetti/item/33-indaco>

In linea con quanto previsto l'attività è stata svolta da personale interno **Alessio Bucciarelli e Valentina De Pamphilis**.

F6.4 Disseminazione - soggetto attuatore: A8 Terre di Siena LAB

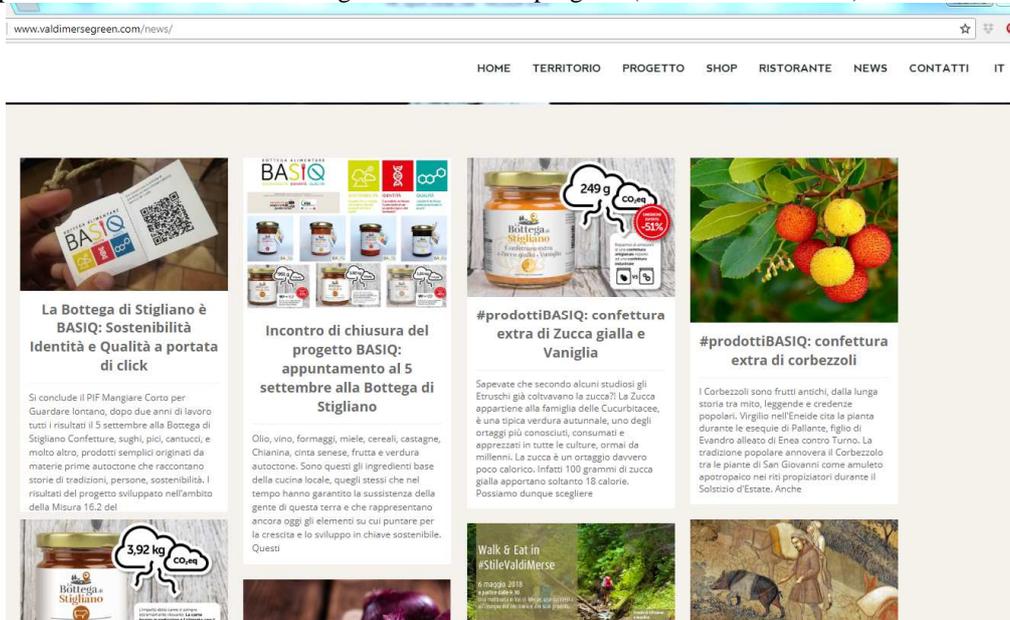
Terre di Siena LAB ha portato avanti insieme ai partner l'attività di disseminazione anche collegata ai risultati dell'analisi di mercato. I partner sono stati coinvolti in azioni di disseminazione-divulgazione dei risultati del progetto BASIQ attraverso la partecipazione in eventi pubblici:

| | |
|-------------|--|
| 30/09/2016 | La Notte del Ricercatore a Siena, Bright 2016 - Siena |
| 3,4-12-2016 | Il Mercato del Campo - Siena |
| 29/09/2017 | La Notte del Ricercatore a Siena, Bright 2017 - Siena |
| 20/12/2016 | Presentazione pubblica c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano) |
| | Millennials Fest 2017 area "Food Future Zone & Local Experiences - Siena |
| 02/09/2017 | "Il Cibo tra natura e storia: nuovi percorsi in Val di Merse" |
| 08/05/2017 | Alternanza scuola lavoro presso Bottega di Stigliano e azienda agricola San Giusto |
| 16/06/2017 | Inaugurazione Orto Certo c/o Bottega di Stigliano |
| 5-6/10/2017 | Festival dei Millennials - Esposizione/divulgazione dei risultati - Millennials Fest 2017 area "Food Future Zone & Local Experiences - Siena |
| 28/01/2018 | Wine&Siena |
| 13/03/2018 | Cibo, Sport, Natura e Cultura (Cuoco a Domicilio) |

| | |
|------------|---|
| 05/09/2018 | Conferenza finale: Esposizione/divulgazione dei risultati |
|------------|---|

La disseminazione è avvenuta attraverso:

- La pubblicazione di articoli sul blog del sito web del progetto (almeno uno al mese)



- post sulla pagina fb dedicata BASIQ @LaBottegaAlimentare
<https://www.facebook.com/LaBottegaAlimentare/?ref=settings>



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017



Il Cibo tra natura storia: nuovi percorsi in Val di Merse
Pubblico · Organizzato da BASIQ e Cnr-Ivalsea

Parteciperò

Sabato 2 settembre 2017 dalle ore 09:30 alle 17:00
Oltre un anno fa

La bottega di Stigliano
Piazza di Stigliano, 62, 53018 Sovicille

DATI STATISTICI

| | |
|---|---|
| 0 Persone raggiunte... +0 ultimi 7 giorni | 52 Risposte +0 ultimi 7 giorni |
| 0 Clic sui biglietti +0 ultimi 7 giorni | Pubblico Non sono disponibili dati sufficienti per mostrare le informazioni sul pubblico |

Italiano · English (US) · Română · Español · Português (Brasil)

Privacy · Condizioni · Pubblicità · Scegli tu! · Cookie · Altro · Facebook © 2018

Venerdì 16 giugno
Inaugurazione dell'OrtoCerto della Bottega di Stigliano

A partire dalle 17:00
si parlerà di agricoltura, prodotti autoctoni, progetti e attività future.
Tutto in compagnia di buon cibo e musica di qualità!

In collaborazione con

GIU 16
Inaugurazione dell'ORTOCERTO in Bottega!
Pubblico · Organizzato da BASIQ

Parteciperò

Santa Chiara Lab si trova qui: La bottega di Stigliano.
5 settembre alle ore 18:28 · Sovicille

Santa Chiara Lab con il direttore Fiorino Pietro Iantorno ha partecipato all'evento conclusivo del progetto del PIF (Progetto Integrato di Filiera) "Mangiare corto per guardare lontano" alla Bottega di Stigliano. Qualche scatto della giornata!

Terre di Siena LAB La bottega di Stigliano Università degli Studi di Siena Cnr-Ivalsea Ecodynamics Group Indaco2

#SDGs #globalgoals #FoodInnovation #agrifood #2030whatareUdoing...
Altro...



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017

BASIQ Pubblicato da Stefano Pierini [?] · 23 agosto alle ore 10:20 ·

Come arrivare alla Bottega di Stigliano? Magari consultando Touring Club Italiano senza dimenticare di chiedere prodotti a marchio #BASIQ!



TOURINGCLUB.IT
La Bottega di Stigliano, Sovicille, mangiare, Ristorante
Un ristorante-bottega dove è possibile acquistare e assaggiare i prodotti delle aziende agricole appartenenti all'Associazione Produttori Val di...

BASIQ Pubblicato da Valentina De Pamphilis [?] · 20 agosto alle ore 17:17 ·

Grazie a Siena Free quotidiano online per il supporto alla diffusione del nostro progetto! Noi con la nuova linea di prodotti #BASIQ vi aspettiamo alla Bottega ...

Altro...



SIENAFREE.IT
La Bottega di Stigliano, dove il gusto autentico incontra la sostenibilità

11 piace Pagina seguita Condividi Invia un messaggio

| | | | |
|---|--|--|---|
|  <p>Ragù di Chianina € 4,50</p> <p>Modifica Condividi</p> |  <p>Cantucci € 15,00</p> <p>Modifica Condividi</p> |  <p>Pici € 10,00</p> <p>Modifica Condividi</p> |  <p>Confettura extra di cipolle ro... € 3,50</p> <p>Modifica Condividi</p> |
|  <p>Confettura extra di pomodoro</p> |  <p>Confettura extra di mele cotte</p> |  <p>Confettura extra di mostarda</p> | |

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017

Vetrina



Mostra tutto

- divulgazione tramite partner di progetto ed istituzionali: i rappresentanti del Comune di Sovicille, i referenti provinciali e regionali sono stati invitati a tutti gli eventi di divulgazione e hanno partecipato.

PROGRAMMA

15:30 - 16:00
Benvenuto e introduzione ai lavori
Giuseppe Pini - Associazione cultura e turismo Comune di Sovicille
Gli obiettivi, il percorso, il metodo
Stefano Succi - Terre di Siena Lab

16:00 - 17:40
Quadro del contesto nazionale: esperienze di successo, numeri e trend di scelte sostenibili di sviluppo in chiave turistica
Angelo Angeli - Rete Turistica Rurale
Dal Experience Tourism Camp con i compagni della Corsa alle proposte Turismo Sportive in Val di Merse
Giuseppe Giambone - Tuscani Camp
Cucinare il territorio: sviluppo rurale, ricerca e innovazione nel PE Mangiare corto per guardare lontano
Stefano Pini - La Bottega di Stigliano
Il modello "Cibo Verde della Val di Merse" nel potenziale inasprito degli eventi sportivi sul territorio
Andrea Rossi - Gruppo Collettivo Val di Merse
Prodotti del territorio: la qualità passa dalla ricerca e diventa branding nel PE BASIQ
Riccardo Pignatelli - Intesa, Chiara Pini - Università di Siena
Sport per bambini, l'esperienza Casagiovanna, un marchio nazionale prima che locale
Giovanni Gambetti - La Carota
La Montagna ed i suoi ricami: storici, culturali e con grandi potenzialità di sviluppo
Sabina Marzoni - Associazione Castellanini Val di Merse Montagna Senese

17:40 - 18:30
"Ritorno al sud" spazio per interventi dei pubblici: eventi e iniziative da organizzare, elementi di riflessione da evidenziare, racconti di attività e servizi innovativi.
Tutti i partecipanti invitati ad esporre i loro interventi in programma prima dell'avvio tramite la compilazione della scheda che trovate di seguito (S), portando presentazioni, materiale promozionale e dimostrativo. Questo facilita l'organizzazione dei tempi e conferisce maggiore rilevanza all'intervento.

18:30 - 19:00
Conclusioni e costituzione gruppo di lavoro per realizzazione nuovi prodotti turistici e progetti di sviluppo sostenibile a cura di Terre di Siena Lab
Onorevole dei lavori a cura del Sindaco di Sovicille Giuseppe Guglietti

La partecipazione è aperta
è gradita la registrazione tramite questo [link](#)



"A chi cerca relax o possibilità di movimento e contatto con la natura, per viaggiatori seni che amano i luoghi sentieri nelle riserve naturali per viaggiatori sportivi che preferiscono la bicicletta o il cavallo offriamo possibilità diverse di soggiorno, una cura sempre attenta nella scelta e preparazione del cibo, la bellezza di luoghi ancora intatti e il calore di una storia antica."

Questo è il punto di partenza del ciclo di incontri che l'Amministrazione Comunale di Sovicille promuove per lavorare insieme ai cittadini ad un progetto per il territorio orientato allo sviluppo turistico in etica sostenibile: un patto per la sostenibilità che coinvolge tutti gli operatori privati della lunga filiera turistica in un processo di condivisione e organizzazione di proposte concrete che partono dalle specificità/occasioni (natura, pratica sportiva, beni culturali, alimentazione, salute/benessere) del territorio ma che si devono organizzare e dedicare in servizi, prodotti, attività, offerte degli operatori locali.

Il 13 marzo alle 15:00 presso la bottega di Stigliano, il primo momento di confronto e presentazione di progetti, eventi ed esperienze di "STILE VAL DI MERSE" utili ad innescare il dialogo tra operatori e favorire partecipazione attiva e collaborazioni.

- E' stato realizzato un video su tv locale in occasione dell'incontro "Il Cibo tra natura e storia: nuovi percorsi in Val di Merse" il video è disponibile a questo link <https://www.youtube.com/watch?v=Aao4e1vuSro>



- Comunicati

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017



https://www.valdelsa.net/notizia/la-bottega-di-stigliano-dove-il-gusto-autentico-incontra-la-sostenibilita-e-produce-lavoro-per-il-territorio

NEWS - SPORT - EVENTI E TERRITORIO - GALLERY - CINEMA - SPECIALI - WEB E TECNOLOGIA - OROSCOPO - REDAZIONE

La Bottega di Stigliano, dove il gusto autentico incontra la sostenibilità (producendo lavoro per il territorio)

In questo spazio innovativo specializzato nella cucina di filiera corta, gli chef Stefano Pierini e Nicola Vizzarri propongono specialità di stagione con menu a base di prodotti freschi e genuini della cucina toscana. Da poco, dopo due anni di lavoro, è uscita la nuova linea di prodotti a marchio Bottega di Stigliano, che mette insieme una ventina di aziende agroalimentari toscane che si pongono come obiettivi la cooperazione, la sperimentazione, la trasparenza, la sostenibilità

COMMENTI 0 Condividi questo articolo: [Twitter](#) [Facebook](#) [Google+](#) [Pinterest](#) [LinkedIn](#)

Olio, vino, formaggi, miele, cereali, castagne, Chianina, cinta senese, frutta e verdura autoctone. Sono questi gli ingredienti base della cucina locale, quegli stessi che nel tempo hanno garantito la sussistenza della gente di questa terra e che rappresentano ancora oggi gli elementi su cui puntare per la crescita e lo sviluppo in chiave sostenibile. Questi gli ingredienti che compongono la formula vincente della **Bottega di Stigliano**, a Sovicille, un ristorante-bottega nato come progetto pilota della Provincia di Siena che racchiude le radici del nostro territorio, dedicato all'alimentazione e all'agricoltura di qualità in chiave sostenibile.

In questo spazio innovativo specializzato nella cucina di filiera corta, gli chef **Stefano Pierini** e **Nicola Vizzarri** propongono specialità di stagione con menu a base di prodotti freschi e genuini della cucina toscana. Da poco, dopo due anni di lavoro, è uscita la nuova linea di prodotti a marchio Bottega di Stigliano, che mette insieme una ventina di aziende agroalimentari toscane che si pongono come obiettivi la cooperazione, la sperimentazione, la trasparenza e la diffusione di buone pratiche alimentari per educare a consumi più consapevoli e responsabili.

Confetture, sughi, picci, cantucci, e molto altro, prodotti semplici originati da materie prime autoctone che raccontano storie di tradizioni, persone, sostenibilità. Tramite il QRcode sulle nuove etichette è possibile accedere alle schede tecniche che illustrano la storia, la provenienza e la trasformazione di questi prodotti, disponibili in Bottega e acquistabili online sul sito www.valdimersegreen.com.

Maggio 2018 (1)
Aprile 2018 (15)
Marzo 2018 (16)
Febbraio 2018 (1)
Gennaio 2018 (1)
Dicembre 2017 (1)
Novembre 2017 (1)
Ottobre 2017 (1)

PUBBLICITÀ

IL TUO SU TUTTO

Tweets di @valdel

PUBBLICITÀ

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità
Stato di avanzamento lavori al 31.10.2017

The screenshot shows the website 'SIENA FREE' with a navigation menu including categories like HOME, SIENA, PROVINCIA, TOSCANA, ECONOMIA E FINANZA, ARTE E CULTURA, etc. The main content area features an article titled 'La Bottega di Stigliano, dove il gusto autentico incontra la sostenibilità' dated August 20, 2018. The article text mentions 'Olio, vino, formaggi, miele, cereali, castagne, Chianina, cinta senese, frutta e verdura autoctone. Sono questi gli ingredienti base della cucina locale, quelli...'. To the right of the article is an advertisement for BancaCras, featuring a hand holding a credit card and a jar of Nutella, with the text 'La TUA BANCA solo un po' PIU' GRANDE' and 'Diamo fiducia a chi ci ha dato fiducia.' Below the article, there is a 'SOCIAL e SERVIZI' section.

Publicazione Lungarno Firenze



Uscita sulla nazione della pubblicità

Basiq

La Bottega di Stigliano
I nostri prodotti sono sostenibili, tipici e di qualità

Visualizza la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizzando questo QR-code:

Visita il sito: www.validimersegreen.com

BASIQ Sottomisura 16.2 Scoglio a progetto pilota e di cooperazione Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Certo per Guardare Lontano" PSR Regione Toscana 2014-2020

CISA Non mangiarci mangiare certo guardare lontano

IPSR



Siena, 13/09/2018

Mommo Mognini