

ANNESSO #3 (REPORT TECNICO SCIENTIFICO)

REPORT TECNICO SCIENTIFICO: sintesi delle attività e dei risultati.

PARTNER ATTUATORE A11 – Indaco2 srl

(Settembre 2018)

F3.4 Valorizzazione ambientale - Soggetto attuatore A11_Indaco2

I risultati della LCA permettono di acquisire una chiara conoscenza delle principali implicazioni ambientali delle filiere produttive e dei loro processi. Sulla base di questi risultati è possibile valutare il livello di sostenibilità delle produzioni e individuare aspetti virtuosi o eventuali criticità. La LCA è uno strumento utile ad individuare azioni di mitigazione-compensazione degli impatti per migliorare e rendere più efficiente l'organizzazione delle filiere e realizzare prodotti low carbon.

L'attività a cura di Indaco2 è stata svolta in collaborazione con gli operatori delle filiere di 18 prodotti selezionati in accordo e cooperazione con i partner di progetto, i.e. 12 prodotti di filiera corta e 6 varietà autoctone (progetto pilota). Le azioni di reperimento dei dati, attraverso le analisi di inventario, per i prodotti di filiera corta (3.4.1) e delle varietà autoctone (3.4.2) ha permesso di raccogliere informazioni sulle filiere produttive ed elaborare consapevolmente le azioni di interpretazione ed esposizione dei risultati ottenuti dall'elaborazione LCA (3.6.1 per prodotti di filiera corta e 3.6.2 per varietà autoctone).

Prevalentemente, i risultati delle analisi hanno rivelato comportamenti virtuosi, punti di forza e fattori di qualità dei 18 prodotti analizzati. I risultati, particolarmente positivi, hanno lasciato poco margine ad azioni migliorative delle produzioni (gli impatti sono principalmente dovuti ai materiali di confezionamento dei prodotti). In virtù di questa condizione privilegiata, è stata posta enfasi sulle possibili azioni di valorizzazione delle filiere in chiave di green marketing. I risultati delle analisi sono stati confrontati con analoghi prodotti convenzionali allo scopo di evidenziare le differenze (3.6.3). In tutti i casi analizzati, i processi di produzione e trasformazione sono risultati di gran lunga più virtuosi, in termini di sostenibilità ambientale e qualità nutraceutica, rispetto a prodotti analoghi dell'industria alimentare.

Attività 3.4.1: visite nelle aziende

Visite nelle aziende di produttori primari e di trasformazione, inventario dei dati e elaborazione di analisi LCA per n.12 prodotti di filiera agroalimentare corta, in collaborazione con i ricercatori di UNISI.

L'attività si è svolta attraverso una serie di workshops con gli operatori delle filiere analizzate, coinvolgendo produttori primari, per le filiere agroalimentari e zootecniche, e i responsabili della trasformazione (Cuoco a Domicilio). Durante gli incontri, sono stati realizzati gli inventari dei dati per procedere con l'elaborazione di analisi LCA per n.12 prodotti di filiera corta, in collaborazione con i ricercatori di UNISI DSFTA (Dipartimento Scienze Fisiche, della Terra e ambientali). Gli incontri sono serviti a definire i vari processi della filiera produttiva e raccogliere informazioni dettagliate su flussi di materiali e energia per ogni processo. Sono state considerate tutte le operazioni per la coltivazione in campo, il trasporto, la trasformazione e il confezionamento.

Segue un elenco delle visite/workshop per l'azione di inventario e acquisizione dati quali-quantitativi svolte per l'analisi d'inventario dei prodotti individuati.

Data	Attività	Sede	Tema
15/03/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: tonno di Cinta
15/03/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: ragù di Chianina
10/05/17	Workshop produttori	Azienda agricola Fierli	Allevamento e trasformazione: Cinta Senese e Chianina (produzione mangimi, allevamento e macellazione)
01/06/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione:
28/08/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: cantucci
15/09/2017	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: composta di cipolle
30/10/17	Workshop produttori	Azienda agricola Fierli (via telematica)	Allevamento e trasformazione: Chianina e Cinta
14/12/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (via telematica)	Trasformazione: confettura extra di mele cotogne e confettura extra di cipolle rosse
14/12/17	Workshop produttori	Quattro Stagioni (via telematica)	Coltivazione: cipolle rosse
17/05/18	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Monteroni)	Trasformazione: Confettura extra di corbezzoli, Confettura Extra di Pomodori Verdi, Passata di Pomodoro Fragola, Estratto di Melagrana, Confettura extra di zucca gialla e vaniglia
21/05/18	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (via telematica)	Trasformazione: fagioli lessi
22/05/18	Workshop produttori	Podere San Giusto	Coltivazione: melagrana, pomodori verdi e zucca gialla
30/05/2018	Workshop produttori	Azienda agricola Fierli (via telematica)	Coltivazione: fagioli
20/07/18	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: amatriciana, aglione e passata di quarantino.

Attività 3.4.2: analisi risultati

Analisi dei risultati relativi all'impronta carbonica di n.12 prodotti di filiera corta; definizione di aspetti critici e virtuosi in termini di impatto ambientale (impronta carbonica) ed individuazione di eventuali azioni di mitigazione e compensazione degli impatti da condividere con gli operatori delle aziende coinvolte.

Il personale incaricato di Indaco2 ha curato le fasi di interpretazione dei risultati ottenuti dall'elaborazione della LCA. Sono stati svolti workshop con i responsabili delle aziende coinvolte nelle filiere produttive dei 12 prodotti analizzati presso la sede del capofila Cuoco a Domicilio per la condivisione dei risultati e la discussione delle criticità (decisamente poco rilevanti) e degli aspetti virtuosi (in alcuni casi molto eclatanti) delle produzioni da valorizzare e mettere in evidenza nella compilazione delle schede di prodotto.

Segue un elenco dei workshop e incontri di coordinamento durante i quali i partner di progetto si sono confrontati e hanno discusso lo stato di avanzamento del progetto, i risultati ottenuti e le possibili interpretazioni e applicazioni.

Data	Attività	Sede	Tema
09/01/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
26/07/2017	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
11/09/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
12/12/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Selezione dei prodotti BASIQ
28/05/18	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
20/07/18	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress

F3.6 Valorizzazione ambientale varietà autoctone - Soggetto attuatore A11_Indaco2

Sulla base dei risultati del monitoraggio LCA, sono stati confrontati i valori di Carbon Footprint ottenuti per le filiere ortofrutticole di varietà autoctone (progetto pilota) con prodotti analoghi da produzioni convenzionali e individuati i fattori che incidono sulla sostenibilità delle produzioni (ad esempio minori trattamenti) con l'obiettivo di esaltare la validità dell'operazione di nuovo impianto.

Attività 3.6.1: visite in azienda

Visite in azienda Podere San Giusto dove viene realizzata la coltivazione di ortofrutticoli da varietà autoctone (progetto pilota che utilizza semi ricavati dalla banca del germoplasma della Regione Toscana) e nella sede di trasformazione; inventario dei dati e elaborazione di analisi LCA per n.6 prodotti autoctoni del progetto pilota, in collaborazione con i ricercatori di UNISI.

Analogamente a quanto fatto in 3.4.1, l'attività si è svolta attraverso una serie di workshops con gli operatori delle filiere analizzate, coinvolgendo il produttore primario (Podere San Giusto), responsabile del progetto pilota delle varietà autoctone, e i responsabili della trasformazione (Cuoco a Domicilio). Attraverso una serie di incontri, sono stati realizzati gli inventari dei dati per procedere con l'elaborazione di analisi LCA per n.6 prodotti di varietà autoctone, in collaborazione con i ricercatori di UNISI DSFTA (Dipartimento Scienze Fisiche, della Terra e ambientali). Gli incontri sono serviti a definire i vari processi della filiera produttiva e raccogliere informazioni dettagliate su flussi di materiali e energia per ogni processo. Sono state considerate tutte le operazioni per la coltivazione in campo, il trasporto, la trasformazione e il confezionamento.

Segue un elenco delle visite/workshop per l'azione di inventario e acquisizione dati quali-quantitativi svolte per l'analisi d'inventario dei prodotti individuati.

Data	Attività	Sede	Tema
21/11/16	Workshop produttori	Podere San Giusto	Coltivazione varietà autoctone: verdacchie
21/11/16	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: confettura di verdacchie
15/09/17	Workshop produttori	Podere San Giusto	Coltivazione varietà autoctone: pomodori
15/09/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: pomarola
14/12/17	Workshop produttori	Podere San Giusto (via telematica)	Coltivazione: mele cotogne

Attività 3.6.2: analisi dei risultati

Analisi dei risultati relativi all'impronta carbonica di n.6 prodotti autoctoni del progetto pilota; definizione di aspetti critici e virtuosi in termini di impatto ambientale (impronta carbonica); individuazione di eventuali azioni di mitigazione e compensazione degli impatti da condividere con i partner di progetto.

Analogamente a quanto fatto in 3.4.2, il personale incaricato di Indaco2 ha curato le fasi di interpretazione dei risultati ottenuti dall'elaborazione della LCA per i 6 prodotti selezionati da varietà autoctone. Sono stati svolti workshop con i responsabili delle aziende Podere San Giusto e Cuoco a Domicilio e con i ricercatori dell'Università di Siena, presso la sede del capofila Cuoco a Domicilio, per la condivisione dei risultati e la discussione delle criticità (decisamente poco rilevanti) e degli aspetti virtuosi (in alcuni casi molto eclatanti) delle produzioni da valorizzare e mettere in evidenza nella compilazione delle schede di prodotto.

L'elenco dei workshop e incontri di coordinamento durante i quali i partner di progetto si sono confrontati e hanno discusso lo stato di avanzamento del progetto, i risultati ottenuti e le possibili interpretazioni e applicazioni per quanto riguarda le varietà autoctone (3.6.2) è riportato di seguito.

Data	Attività	Sede	Tema
28/10/16	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
25/11/2016	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
2/12/2017	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Coordinamento per l'evento Mercato nel Campo

Attività 3.6.3: analisi comparata dei risultati

Analisi dei risultati acquisiti con altri risultati ottenuti per prodotti analoghi di tipo convenzionale; ricerca dati di letteratura; valorizzazione delle caratteristiche principali dei prodotti autoctoni anche in relazione alle altre analisi svolte relative a qualità nutraceutica.

Per lo sviluppo di questa azione, il personale incaricato di Indaco2 ha realizzato una ricognizione dei principali dati disponibili in letteratura come riferimento e confronto per i risultati delle elaborazioni scientifiche relative a Analisi del Ciclo di Vita e analisi nutraceutica. I dati raccolti, relativi a prosotti confrontabili con quelli analizzati nel progetto, hanno permesso di individuare uno standard che è stato riportato nelle schede digitali di prodotto in forma di percentuali di emissioni evitate (e.g. -60% rispetto ad un analogo prodotto convenzionale) e densità di polifenoli e antiossidanti (e.g. +80%). Questo genere di sintesi rende la lettura dei dati molto immediata e permette di cogliere il valore aggiunto, in termini di sostenibilità ambientale e qualità nutraceutica, dei prodotti BASIQ.

F6.1 – Comunicazione – soggetto attuatore A11_Indaco2

Sviluppo di azioni di selezione, sintesi e ottimizzazione dei risultati in funzione del trasferimento di conoscenze agli operatori di filiera e verso l'esterno; elaborazione di una strategia di comunicazione semplice e esaustiva; finalizzazione dei risultati a azioni legate a eventuali certificazione di prodotto.

Questa azione ha lo scopo di superare un ostacolo frequente ma spesso sottovalutato: l'esito di metodologie scientifiche è spesso rivolto a specialisti in forma di report molto complicati, articolati e ricchi di contenuti. Per l'esigenza di dialogare con operatori d'azienda e di rivolgersi al pubblico, è stata svolta una specifica azione di semplificazione-comunicazione volta a esprimere contenuti e risultati scientifici in forma chiara, semplice e comprensibile a tutti.

Oltre alla realizzazione dell'immagine coordinata del progetto, il principale output in questa fase ha riguardato l'elaborazione di schede di valorizzazione di prodotto, che contengono i risultati delle analisi relative alla Sostenibilità, Identità e, dove presenti, Qualità nutraceutica di n.12 prodotti di filiera corta e n.6 prodotti di varietà autoctone selezionati dai partner di progetto.

Attività 6.1.1: elaborazione di una strategia di comunicazione dei risultati del progetto semplice ed esaustiva, includendo anche i risultati relativi a Identità e Qualità.

Si tratta di un'azione di semplificazione-comunicazione volta a esprimere contenuti e risultati scientifici in forma chiara, semplice e comprensibile a tutti. Il personale di Indaco2 ha curato la progettazione della scheda di valorizzazione del prodotto accessibile attraverso QR code stampato su una etichetta da associare al prodotto. La scheda, che include informazioni su Sostenibilità, Identità e Qualità dei prodotti BASIQ, rappresenta uno dei principali elementi di innovazione del progetto in materia di comunicazione. Una volta impostato e concordato con i partner di progetto il layout della scheda tipo, sono state realizzate schede per 12 prodotti di filiera corta e 6 prodotti da varietà autoctone, come riportato nella tabella di seguito con i link alle schede digitali.

Tabella delle 18 schede digitali realizzate a cura di Indaco2.

	Prodotti di filiera corta.	
1	Pici	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_Pici.pdf
2	Cantucci	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_Cantucci.pdf
3	Confettura extra di Cipolle rosse	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_cipolle.pdf
4	Ragu di suino di razza di Cinta Senese	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_ragu-cinta.pdf
5	Tonno di suino di razza di Cinta Senese	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_tonno-cinta.pdf
6	Ragu di Chianina	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_ragu-chianina.pdf
7	Confettura di Zucca gialla	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_zuccagialla.pdf
8	Estratto di Melograna	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_melagrana.pdf
9	Sugo all'aglione	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_aglione.pdf
10	Amatriciana di costoluto fiorentino	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_amatriciana.pdf
11	Fagioli lessi	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_fagioli.pdf
12	Confettura di Pomodori Verdi di Romanello	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_pomodoriverdi.pdf
	Prodotti autoctoni	
1	Pomarola di varietà autoctone	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_Pomarola.pdf
2	Confettura extra di Verdacchia	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_Confettura-Verdacchie.pdf
3	Confettura extra di Mele Cotogne	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_melecotogne.pdf
4	Confettura di Corbezzolo	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_corbezzolo.pdf
5	Passata di Pomodoro Fragola	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_passata-fragola.pdf
6	Passata di Quarantino	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_passata-quarantino.pdf

Inoltre, per ogni prodotto, è stata realizzata un'etichetta cartacea da esporre sul confezionamento del prodotto, agganciata ad un collarino. Le etichette illustrano alcuni elementi salienti emersi dalle analisi che possono essere approfonditi accedendo alla scheda digitale attraverso il QR code riportato in etichetta. La Tabella delle etichette con QR code realizzate a cura di Indaco2 è riportata in ultima pagina.

Attività 6.1.2: progettazione e elaborazione di contenuti per materiale illustrativo e grafico

Il contributo di Indaco2 alla comunicazione del progetto consiste nella realizzazione di materiale illustrativo digitale e espositivo cartaceo che illustra i principali contenuti del progetto, obiettivi e risultati, resi pubblici attraverso il sito del progetto (<http://www.valdimersegreen.com/ricerca/>), i siti dei partner di progetto (e.g. <http://www.indaco2.it/basiq/>; <http://www.ecodynamics.unisi.it/?p=1500>) e i social network (inclusa pagina Fb di progetto: <https://www.facebook.com/LaBottegaAlimentare/?ref=bookmarks>). Inoltre sono stati realizzati pannelli espositivi utilizzati in occasione di eventi pubblici (elencati in 6.1.3).

La tabella di seguito riporta l'elenco dei pannelli realizzati per le esposizioni pubbliche svolte durante il progetto con il link per il download (per consultazione).

Tabella dei pannelli espositivi realizzati a cura di Indaco2.

Pannelli espositivi	
Logo BASIQ + PIF	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2016/05/basiq11.png
Progetto BASIQ	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2016/05/basiq21.png
Loghi S + I + Q	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2016/05/basiq31.png
Indicatori S + I + Q	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2016/05/basiq41.png
Partner BASIQ	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2016/05/basiq51.png
Pannello scheda Verdacchie	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-verdacchie-lr.pdf
Pannello scheda Pomarola	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-pomarola-lr.pdf
Pannello scheda Cipolle Rosse	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-cipollarossa-lr.pdf
Pannello Mele Cotogne	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-melecotogne-lr.pdf
Pannello Pici	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-pici-lr.pdf
Pannello Ragu di Chianina	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-chianina-lr.pdf
Pannello Cantucci	http://www.indaco2.it/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-cantucci-lr.pdf

Attività 6.1.3: elaborazione di contenuti, presentazioni, allestimenti, organizzazione e comunicazione ad eventi di divulgazione, esposizione dei risultati del progetto e presidio di stand espositivi.

Elaborazione di contenuti, presentazioni, allestimenti, organizzazione e comunicazione ad eventi di divulgazione, esposizione dei risultati del progetto e presidio di stand espositivi. Questa azione richiede competenze scientifiche e esperienza di comunicazione.

Il personale di Indaco2 ha partecipato attivamente a tutti gli eventi realizzati durante il progetto. Oltre ad intervenire nelle presentazioni e presiedere gli stand, Indaco2 ha supervisionato la stampa di pannelli 90x60 e curato l'allestimento in occasione di eventi espositivi pubblici. Segue in tabella un elenco degli eventi pubblici realizzati durante il progetto BASIQ, con la diretta partecipazione di Indaco2.

Tabella degli eventi pubblici realizzati con contributi (presentazioni e allestimenti) a cura di Indaco2.




Data	Attività	Sede	Tema
30/09/16	Presentazione pubblica	Siena	Bright - La notte dei ricercatori - Esposizione/divulgazione dei risultati
3-4/12/2016	Presentazione pubblica	Siena	Mercato nel Campo
07/12/16	Presentazione pubblica	Firenze	La Toscana dei consumatori - ACU Toscana - Presentazione del progetto/esposizione e divulgazione risultati
20/12/16	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Esposizione/divulgazione dei risultati
16/06/17	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Ortocerto - Esposizione/divulgazione dei risultati
02/09/17	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	"Il cibo tra natura e storia" Esposizione/divulgazione dei risultati
29/09/17	Presentazione pubblica	Siena	Bright - La notte dei ricercatori - Esposizione/divulgazione dei risultati
5-6/10/2017	Presentazione pubblica	Siena	Festival dei Millennials - Esposizione/divulgazione dei risultati
28/01/18	Presentazione pubblica	Siena	Wine&Siena
13/03/18	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Cibo, Sport, Natura e Cultura
05/09/18	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Conferenza finale: Esposizione/divulgazione dei risultati

Tabella: lista degli eventi realizzati a partire da Aprile 2016 fino a Settembre 2018 che hanno coinvolto il personale di Indaco2. Include incontri di coordinamento, workshop con produttori e presentazioni pubbliche.

Data	Attività	Sede	Tema	Link
30/09/16	Presentazione pubblica	Siena	Bright - La notte dei ricercatori - Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/1735731063342177/?type=3&theater
28/10/16	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
21/11/16	Workshop produttori	Podere San Giusto	Coltivazione varietà autoctone: verdacchie	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/2084832648432015/?type=3&theater
21/11/16	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: confettura di verdacchie	
25/11/2016	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
2/12/2016	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Coordinamento per l'evento Mercato nel Campo	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/1763456543902962/?type=3&theater
3-4/12/2016	Presentazione pubblica	Siena	Mercato nel Campo	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1764229560492327/1764229260492357/?type=3&theater
07/12/16	Presentazione pubblica	Firenze	La Toscana dei consumatori - ACU Toscana - Presentazione del progetto/esposizione e divulgazione risultati	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/1766505940264689/?type=3&theater
20/12/16	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1772720762976540/1772720562976560/?type=3&theater
09/01/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
15/03/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: tonno di Cinta	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1809555905959692/1809555852626364/?type=3&theater
15/03/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: ragù di Chianina	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1809555905959692/1809555852626364/?type=3&theater
10/05/17	Workshop produttori	Azienda agricola Fierli	Allevamento e trasformazione: Cinta Senese e Chianina (produzione mangimi, allevamento e macellazione)	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1836428313272451/1836428153272467/?type=3&theater
01/06/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione:	
16/06/17	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Ortocerto - Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1621788661178711&set=pcb.1621789241178653&type=3&theater
26/07/2017	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
28/08/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: cantucci	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/2084833741765239/?type=3&theater
02/09/17	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	"Il cibo tra natura e storia" Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1493334257581860/1886453868269895/?type=3&theater
11/09/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
15/09/17	Workshop produttori	Podere San Giusto	Coltivazione varietà autoctone: pomodori	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1891317654450183/1891317484450200/?type=3&theater
15/09/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: pomarola	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1891317654450183/1891317617783520/?type=3&theater
15/09/2017	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasfromazione: composta di cipolle	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1891317654450183/1891317617783520/?type=3&theater

29/09/17	Presentazione pubblica	Siena	Bright - La notte dei ricercatori - Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/unisiena/photos/a.1334601059982875/1334601916649456/?type=3&theater https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1493334257581860/1896667273915221/?type=3&theater
5-6/10/2017	Presentazione pubblica	Siena	Festival dei Millennials - Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/EdynamicsGroup/photos/a.472816589477723/1505748122851226/?type=3&theater
30/10/17	Workshop produttori	Azienda agricola Fierli (via telematica)	Allevamento e trasformazione: Chianina e Cinta	
12/12/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Selezione dei prodotti BASIQ	
14/12/17	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (via telematica)	Trasformazione: confettura extra di mele cotogne e confettura extra di cipolle rosse	
14/12/17	Workshop produttori	Quattro Stagioni (via telematica)	Coltivazione: cipolle rosse	
14/12/17	Workshop produttori	Podere San Giusto (via telematica)	Coltivazione: mele cotogne	
28/01/18	Presentazione pubblica	Siena	Wine&Siena	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1493334257581860/1946651132250168/?type=3&theater
13/03/18	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Cibo, Sport, Natura e Cultura	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/pcb.1968496163398998/1968496013399013/?type=3&theater
17/05/18	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Monteroni)	Trasformazione: Confettura extra di corbezzoli, Confettura Extra di Pomodori Verdi, Passata di Pomodoro Fragola, Estratto di Melagrana, Confettura extra di zucca gialla e vaniglia	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/2084845768430703/?type=3&theater
21/05/18	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (via telematica)	Trasformazione: fagioli lessi	
22/05/18	Workshop produttori	Podere San Giusto	Coltivazione: melagrana, pomodori verdi e zucca gialla	https://www.facebook.com/indaco2.it/photos/a.1486602428255043/2084848531763760/?type=3&theater
28/05/18	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
30/05/2018	Workshop produttori	Azienda agricola Fierli (via telematica)	Coltivazione: fagioli	
20/07/18	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress	
20/07/18	Workshop produttori	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Trasformazione: amatriciana, aglione e passata di quarantino.	
05/09/18	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Conferenza finale: Esposizione/divulgazione dei risultati	https://www.facebook.com/LaBottegaAlimentare/photos/a.250206772117529/511716562633214/?type=3&theater

BASIQ Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità, è un progetto per l'innovazione di filiere corte ortofrutticole e zootecniche. Obiettivo del progetto è la **valorizzazione dei prodotti della Bottega di Stigliano** attraverso una chiara caratterizzazione in termini di:

-  **sostenibilità ambientale**
-  **identità e tracciabilità degli alimenti**
-  **qualità per la salute umana**

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 Regione Toscana

BOTTEGA ALIMENTARE
BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Sugo all'Aglione della Valdichiana artigianale?



 vs 

EMISSIONI EVITATE -53%

Rispetto ad un vasetto prodotto con ingredienti da agricoltura convenzionale

Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Sugo all'Amatriciana artigianale?



 vs 

EMISSIONI EVITATE -16%

Rispetto ad un sugo ottenuto con suino da allevamento intensivo (Large White)

Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:





SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di una confezione da 250g di Cantucci?



Ingredienti



farina grano tenero 38%
mandorle 22%
zucchero 19%
uova 14%
burro 7%
altri ingredienti 1%
(vinsanto, lievito e sale)



rispetto ad una produzione industriale con ingredienti da agricoltura convenzionale

Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Cipolle rosse?



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Cipolle rosse?



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Fagioli lessi artigianali?



Emissioni evitate rispetto ad un vasetto prodotto con fagioli da agricoltura convenzionale



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



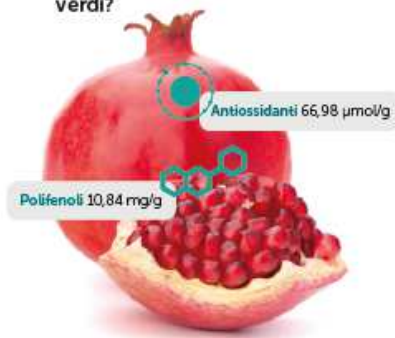
SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Estratto di Melagrana artigianale?



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Pomodori verdi?



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:





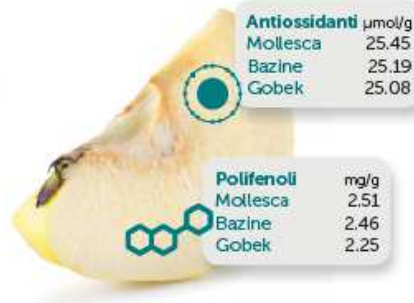
SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Mele Cotogne?



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali delle Mele Cotogne?



IDENTITÀ

Quali sono le varietà antiche autoctone toscane di Mele Cotogne utilizzate per la Confettura extra?

COTOGNO MOLLESCA
COTOGNO DI BAZINE
COTOGNO GOBEK

Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Passata di Pomodoro Fragola artigianale?



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Passata di Pomodoro Fragola?



IDENTITÀ

Il Pomodoro Fragola è una varietà antica autoctona toscana recuperata e identificata attraverso la L.R. 64/04 e messa a disposizione dalla Banca Regionale del Germoplasma.



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Passata di Pomodoro Quarantino artigianale?



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Passata di Pomodoro Quarantino?



IDENTITÀ

Il Pomodoro Quarantino Valdarno è una varietà antica autoctona toscana recuperata e identificata attraverso la L.R. 64/04 e messa a disposizione dalla Banca Regionale del Germoplasma.



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di una porzione da 100g di Pici artigianali freschi?



QUALITÀ

Ingredienti farina grano duro Senatore Capelli 38%
farina grano tenero 38%
acqua 24%



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:





SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Pomarola artigianale?



Risparmio di emissioni rispetto ad una salsa di pomodoro industriale



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Pomarola?

Percentuale media di Antiossidanti e Polifenoli rispetto ad una salsa di pomodoro commerciale



ANTI OSSIDANTI +60%

POLIFENOLI +52%

Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



IDENTITÀ

Quali sono le varietà antiche autoctone toscane di pomodoro utilizzate per la Pomarola?

QUARANTINO VALDARNO
TONDO LISCIO DA SERBO
ROSSO E GIALLO DI PITIGLIANO
CANESTRINO DI LUCCA
COSTOLUTO FIORENTINO
PISANELLO
FRAGOLA



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Pomodori verdi artigianale?

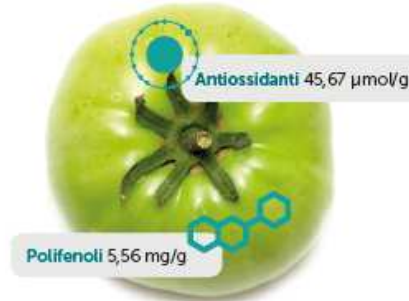


Emissioni evitate rispetto ad un vasetto prodotto con pomodori da agricoltura convenzionale



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Pomodori verdi?



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Verdacchie?

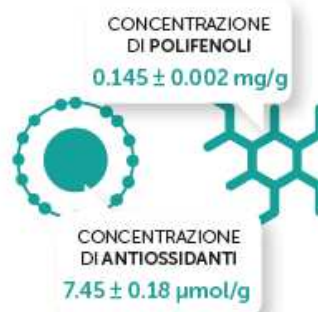


Risparmio di emissioni rispetto ad una confettura industriale



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Verdacchie?



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Zucca gialla e Vaniglia?



EMISSIONI EVITATE -51%

Risparmio di emissioni di una confettura artigianale rispetto ad una confettura industriale



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



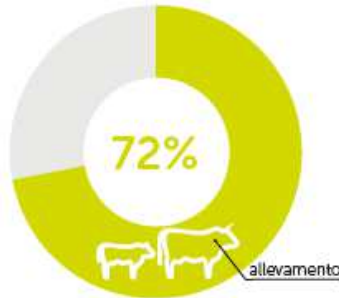


SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Ragù di Chianina artigianale?



La maggior parte delle emissioni generate per la produzione di un vasetto di ragù sono di origine naturale (biogeniche).

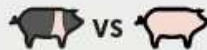


Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Ragù di Suino razza Cinta Senese artigianale?



Rispetto ad un ragù ottenuto con suino da allevamento intensivo (Large White)



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Tonno di Suino razza Cinta Senese artigianale?



Rispetto ad un ragù ottenuto con suino da allevamento intensivo (Large White)



Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Corbezzoli artigianale?



Risparmio di emissioni di una confettura artigianale rispetto ad una confettura industriale



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Corbezzoli?

Quantità di Antiossidanti e Polifenoli in 1g di frutto fresco

Antiossidanti 58,45 µmol/g



Polifenoli 8,34 mg/g

Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:



