

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità pif 26/2015

Mangiare Corto per Guardare Lontano

Relazione su attività di divulgazione

PARTNER:



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

Questa azione ha tre finalità:

- a) Comunicazione interna: attuare il trasferimento di conoscenza e innovazione da ricercatori e tecnici verso gli operatori della filiera allo scopo di attuare l'innovazione di processo-organizzazione;

La comunicazione interna è stata costante durante il corso del progetto ed è avvenuta tramite canali diversi: attraverso visite e workshop in azienda (che verranno dettagliate di seguito), attraverso eventi dimostrativi, e la pubblicazione di news aggiornamenti su pagine fb e sito web di progetto e dei partner del progetto, attraverso gli eventi pubblici e focus group direttamente collegati alle attività di progetto.

- b) Comunicazione all'esterno: esporre i risultati delle elaborazioni in forma semplice e chiara allo scopo di orientare le decisioni del consumatore e fare della sostenibilità-tracciabilità-qualità dei prodotti un valore aggiunto anche in una prospettiva di mercato;

Come verrà dettagliato di seguito questo è avvenuto tramite eventi, sit web di progetto, canali social, somministrazione di questionari, comunicati stampa e uscite su giornali.

- c) Disseminazione dei risultati del progetto e dell'innovazione di processo-organizzazione con l'obiettivo di promuovere la replicabilità dell'esperienza in nuove realtà della Toscana.

Questo è avvenuto tramite eventi e tramite la reazione di output di progetto da parte dei partner insieme all'attività di aggiornamento sul sito web e sul blog relativo.

F6.1 Comunicazione - Partner responsabile Indaco2

- **Elaborazione di una strategia di comunicazione dei risultati del progetto semplice ed esaustiva, includendo anche i risultati relativi a Identità e Qualità.**

Questa è 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

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

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



Tabella delle etichette con QR code:

<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none">  sostenibilità ambientale  identità e tracciabilità degli alimenti  qualità per la salute umana 	<p>BOTTEGA ALIMENTARE BASIQ SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ</p> <p>Sottomisura 16.2 Sostegno a progetti pilota e di cooperazione Progetto Integrato di Filiera "Mangiare Corto per Guardare Lontano" PSR Regione Toscana 2014-2020</p> <p> </p>	<p>BOTTEGA ALIMENTARE BASIQ SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ</p> 
<p> SOSTENIBILITÀ Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Sugo all'Aglione della Valdichiana artigianale?</p> 	<p> vs </p> <p>Rispetto ad un vasetto prodotto con ingredienti da agricoltura convenzionale</p> <p></p>	<p>Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:</p> 



SOSTENIBILITÀ

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



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?



Risparmio di emissioni rispetto ad una confettura industriale



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?

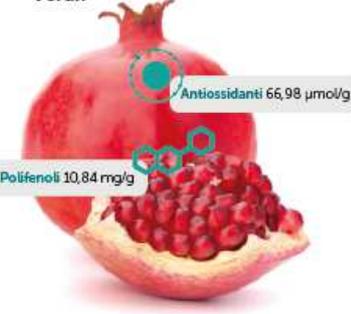
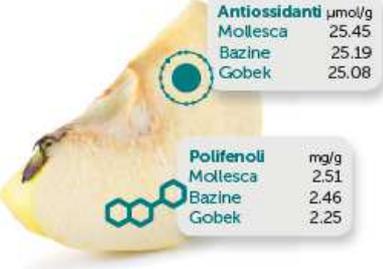


Emissioni evitate rispetto ad un vasetto prodotto con fagioli da agricoltura convenzionale



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



<p>SOSTENIBILITÀ Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Estratto di Melagrana artigianale?</p>  <p>296 g CO₂eq</p> <p>Emissioni evitate rispetto ad un vasetto prodotto con melagrane da agricoltura convenzionale</p> <p>EMISSIONI EVITATE -16%</p>	<p>QUALITÀ Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Pomodori verdi?</p>  <p>Polifenoli 10,84 mg/g</p> <p>Antiossidanti 66,98 µmol/g</p>	<p>Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:</p> 
<p>SOSTENIBILITÀ Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Mele Cotogne?</p>  <p>232 g CO₂eq</p> <p>Risparmio di emissioni rispetto ad una confettura industriale</p> <p>EMISSIONI EVITATE -56%</p>	<p>QUALITÀ Quali sono le qualità nutrizionali delle Mele Cotogne?</p>  <p>Polifenoli mg/g Mollesca 2,51 Bazine 2,46 Gobek 2,25</p> <p>Antiossidanti µmol/g Mollesca 25,45 Bazine 25,19 Gobek 25,08</p>	<p>IDENTITÀ Quali sono le varietà antiche autoctone toscane di Mele Cotogne utilizzate per la Confettura extra?</p> <p>COTOGNO MOLLESCA COTOGNO DI BAZINE COTOGNO GOBEK</p> <p>Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:</p> 
<p>SOSTENIBILITÀ Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Passata di Pomodoro Fragola artigianale?</p>  <p>295 g CO₂eq</p> <p>Risparmio di emissioni rispetto ad una passata di pomodoro industriale</p> <p>EMISSIONI EVITATE -52%</p>	<p>QUALITÀ Quali sono le qualità nutrizionali della Passata di Pomodoro Fragola?</p>  <p>Polifenoli +17% Ravonoidi +12%</p> <p>Antiossidanti +13% 6,9 µmol/g</p> <p>Polifenoli 0,67 mg/g Flavonoidi 0,09 mg/g</p> <p>Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:</p> 	<p>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.</p> 
<p>SOSTENIBILITÀ Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Passata di Pomodoro Quarantino artigianale?</p>  <p>258 g CO₂eq</p> <p>Risparmio di emissioni rispetto ad una passata di pomodoro industriale</p> <p>EMISSIONI EVITATE -52%</p>	<p>QUALITÀ Quali sono le qualità nutrizionali della Passata di Pomodoro Quarantino?</p>  <p>Polifenoli 0,81 mg/g Flavonoidi 0,045 mg/g</p> <p>Antiossidanti 4,9 µmol/g</p> <p>Per visualizzare la scheda di prodotto sul tuo cellulare utilizza questo QR-code:</p> 	<p>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.</p> 

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



40 g CO₂eq

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

EMISSIONI EVITATE -56%

Risparmio di emissioni rispetto ad una confezione di spaghetti industriali

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?



315,5 g CO₂eq

Risparmio di emissioni rispetto ad una salsa di pomodoro industriale

EMISSIONI EVITATE -78%

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?

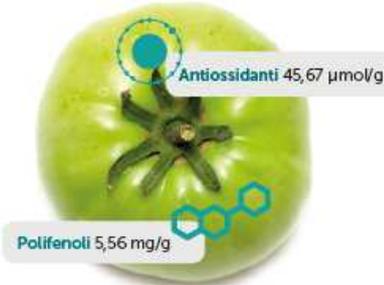


261 g CO₂eq

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

EMISSIONI EVITATE -56%

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



Antiossidanti 45,67 µmol/g
Polifenoli 5,56 mg/g

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?



215,6 g CO₂eq

Risparmio di emissioni rispetto ad una confettura industriale

EMISSIONI EVITATE -63%

QUALITÀ
Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Verdacchie?

CONCENTRAZIONE DI POLIFENOLI
0.145 ± 0.002 mg/g

CONCENTRAZIONE DI ANTIOSSIDANTI
7.45 ± 0.18 µmol/g

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?



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?



1,01 kg CO₂eq

EMISSIONI EVITATE -40%

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?



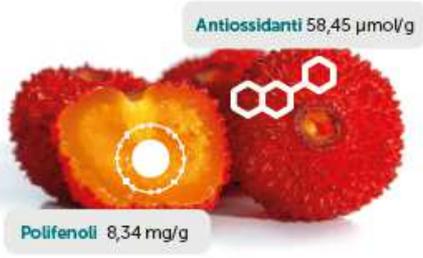
268 g CO₂eq

EMISSIONI EVITATE -47%

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:



- **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:
 - o <http://www.indaco2.it/basiq/>;
 - o <http://www.ecodynamics.unisi.it/?p=1500>
 - o 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 di seguito con foto relative).

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).

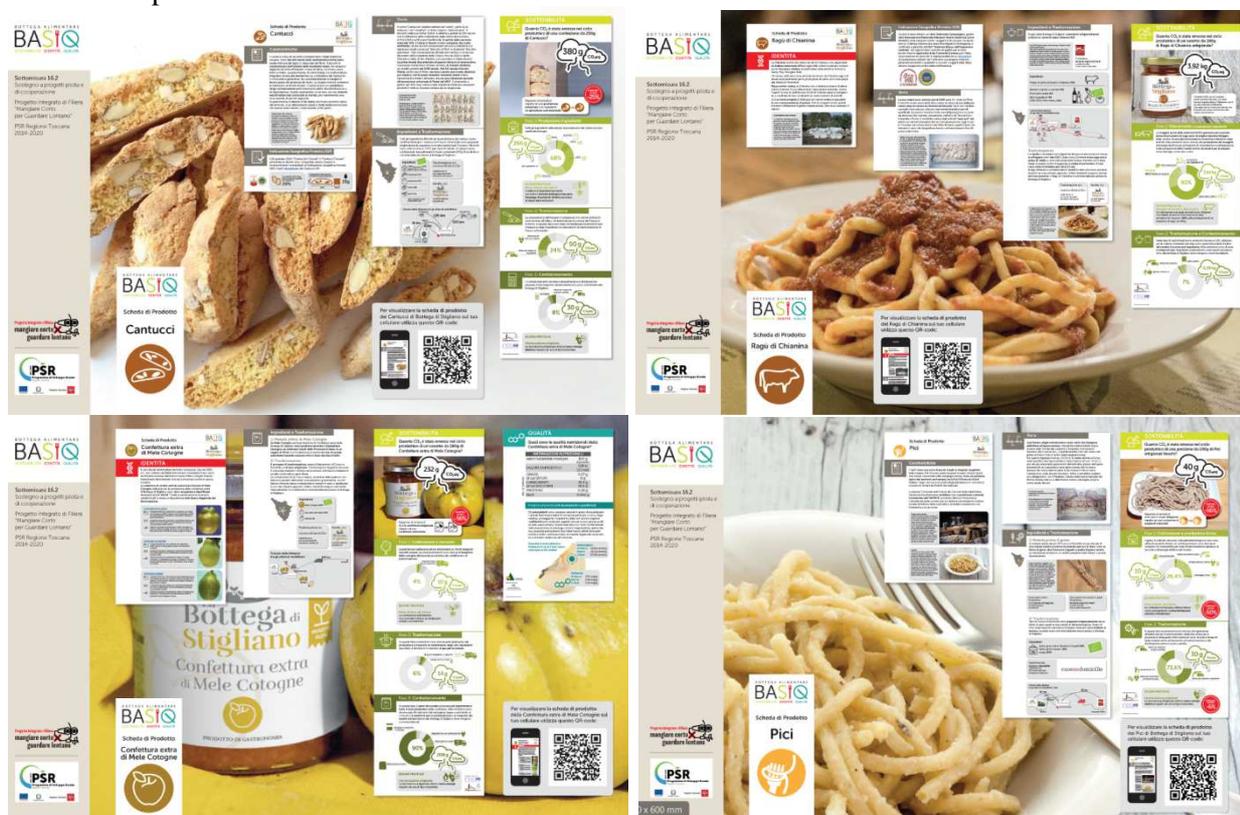
Tabella dei pannelli espositivi realizzati a cura di Indaco2.

Pannelli espositivi	
Logo BASIQ + PIF	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/logopif.png
Progetto BASIQ	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/progetto.png
Loghi S + I + Q	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/loghi-siq.png
Indicatori S + I + Q	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/indicatori.png
Partner BASIQ	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/partner.png

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

Pannello scheda Verdacchie	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-verdacchie-lr.pdf
Pannello scheda Pomarola	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-pomarola-lr.pdf
Pannello scheda Cipolle Rosse	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-cipollarossa-lr.pdf
Pannello Mele Cotogne	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-melecotogne-lr.pdf
Pannello Pici	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-pici-lr.pdf
Pannello Ragù di Chianina	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-chianina-lr.pdf
Pannello Cantucci	http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/BASIQ_panel-cantucci-lr.pdf

Alcuni esempi:



F6.2 Condivisione - soggetto Attuatore Terre di Siena LAB

Questa attività a visto l'organizzazione di 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 azione è stata svolta in modo continuativo in parallelo alle altre attività del progetto sviluppate dai partner scientifici e dal capofila per favorire la corretta comprensione dei processi e delle azioni in corso. La difficoltà è stata nella disponibilità di tempo delle aziende non coinvolte direttamente che, vista la loro dimensione micro, fanno fatica a partecipare a incontri e workshop di gruppo prediligendo visite in azienda e colloqui.

L'attività è andata inoltre di pari passo con quella di sviluppo dell'analisi di mercato: molti dei risultati del documento di ANALISI sono il frutto di questi incontri e sono oggetto di discussione negli incontri, di seguito la possibilità di scaricarli tramite link alla pagina ufficiale di progetto:

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

- http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/PIF_INDAGINE-PRELIMINARE.pdf
- http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/PIF_ANALISI-INFORMAZIONI.pdf
- http://www.valdimersegreen.com/wp-content/uploads/2018/09/PIF_ISTRUZIONI-PER-LUSO.pdf



INDAGINE PRELIMINARE



ANALISI INFORMAZIONI



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 stesse 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 di dotazione.

La ricerca è stata svolta nell'ambito del Progetto integrato di Filiera Mangiare Corto Per Guardare Lontano - PSR Regione Toscana 2014 - 2020 ed è risultato del lavoro svolto nella Sottmisura 16.2 BASIQ "La Bottega Alimentare della Sostenibilità Identità Qualità".

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 Bagnai
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

Alcune immagini:



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



Giornata di Divulgazione, Caratterizzazione e Valorizzazione di alcune varietà del Germoplasma Ortofrutticolo Toscano

Informazioni e idee per una moderna utilizzazione delle varietà iscritte nei repertori regionali



25 Luglio 2017

CNR IVALSA
Azienda Agraria Sperimentale
"Santa Paolina"
Follonica (GR)

La Regione Toscana, tramite l'attuazione della LR 64/2004, ha attivato una serie di iniziative rivolte al recupero della caratterizzazione ed alla conservazione del germoplasma vegetale autoctono, attività poi continuate da Terre regionali toscane.

Ai repertori regionali risultano iscritte fino ad adesso centinaia di varietà di diverse specie arboree ed erbacee. Questo materiale viene conservato ex situ nelle diverse sezioni della Banca Regionale del Germoplasma istituita presso diverse strutture pubbliche tra cui il CNR-IVALSA e in situ presso i coltivatori custodi. Le attività di tutela della agrobiodiversità vengono svolte in attuazione della sottomisura 10.2 del PSR 2014-2020 realizzata e coordinata da Terre regionali toscane che ha anche la funzione di Banca Regionale del Germoplasma.

"Quando si parla di "vecchie" varietà poco o per nulla diffuse molte volte da parte delle aziende emerge una constatazione critica: se sono state abbandonate un motivo ci sarà! E' veramente così? Lo è per tutti!"

L'IVALSA CNR, ha partecipato e partecipa a diverse iniziative rivolte alla valorizzazione delle specie e varietà autoctone. Presso l'azienda agraria sperimentale di Follonica sono localizzate le collezioni dell'olivo e dei fruttiferi. E' uno dei partners scientifici del Progetto Integrato di Filiera BASIQ che si prefigge di sviluppare la filiera corta di qualità.

Con l'Università di Siena collabora e studia le proprietà antiossidanti di alcuni prodotti ortofrutticoli, resi disponibili per motivi di scientifici da Terre regionali toscane, e supporta iniziative di varie associazioni di produttori del territorio regionale.

Il seminario intende fornire informazioni e illustrare alcune attività in corso e parlare delle possibili prospettive future alla luce dell'interesse crescente verso la biodiversità e l'alimentazione di qualità.



Programma

9:45 - Apertura dei lavori ed indirizzi di saluto

Marco Locatelli - Direttore Gestioni Agricole di Terre regionali toscane

Donatella Ciofani, Paolo Bottazzi Terre regionali toscane
Strumenti di tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità toscana (LR: 64/04)

Claudio Cantini IVALSA CNR
Varietà olivicole, frutticole ed orticole toscane: spunti ed idee per una loro utilizzazione e valorizzazione

Roberto Berni Università di Siena, Dottorato in Scienze della Vita
Gli antiossidanti nei prodotti agricoli del germoplasma toscano: primi risultati e prospettive di utilizzazione

Patrizia Salusti Consulente IVALSA CNR
Prodotti ottenibili e tecnologie utilizzabili nelle piccole e medie aziende agroalimentari toscane

Stefano Pierini La Bottega di Siglione
Acquistare, trasformare, usare e proporre i prodotti agricoli nella ristorazione e nel commercio

VISITA ALL'ORTO REALIZZATO NELL'AMBITO DEL PIF BASIQ CON LE VARIETA' ISCRITTE NEI REPERTORI REGIONALI

Al termine della mattinata scambio di opinioni e discussione aperta tra relatori e partecipanti
Ore 12:30 chiusura lavori della mattina



Come Arrivare:

L'Azienda è situata nel comune di Follonica, sulla vecchia Aurelia a metà del rettilineo compreso tra l'incrocio Biccocchi (a nord) e l'incrocio Rondelli (a sud, area di servizio dell'Eni).

Per chi viene da nord uscire allo svincolo di Follonica Nord, immettersi nella S.P. 152 in direzione sud (Grosseto) e percorrerla senza uscire per Km 4,800 m. il fabbricato dell'azienda si troverà sulla destra lungo la carreggiata.

Per chi viene da sud uscire allo svincolo di Follonica Est, immettersi sulla S.R. 439 Sarzanese Val d'Era in direzione di Follonica, giunti alla rotatoria sulla S.P. 152 vecchia Aurelia prendere la direzione nord verso Livorno, dopo circa 900 m il fabbricato si trova sul lato sinistro della carreggiata.

Coordinate GPS 42° 56' 02" N 10° 45' 52" E

Mappa:

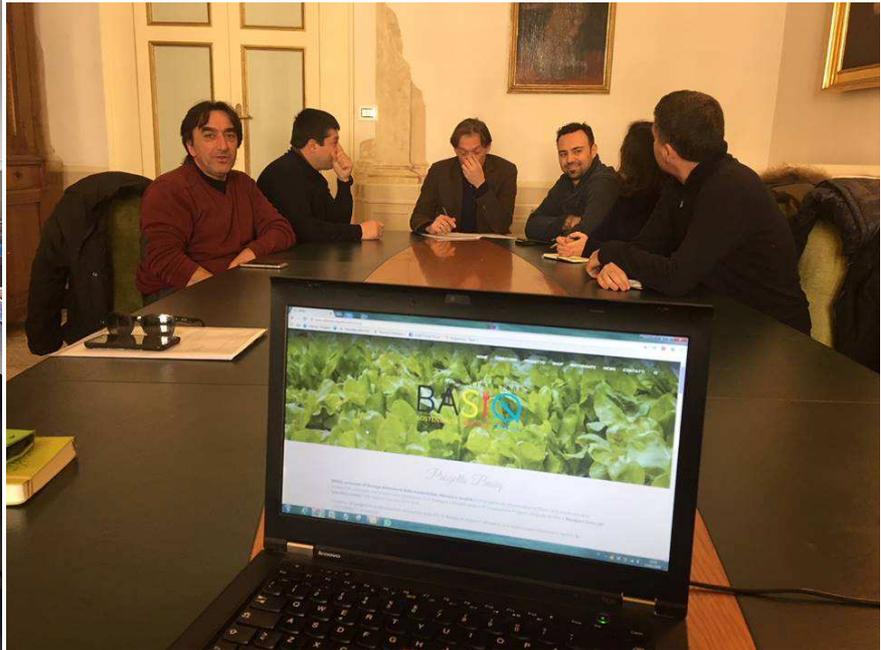


Per motivi organizzativi si richiede di confermare la presenza inviando numero e nominativi dei partecipanti.

entro il giorno 23 Luglio
via e-mail a: tecnici@alberese.com



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



F6.3 Divulgazione - soggetto attuatore Terre di Siena LAB

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". Il sito è in continua fase di aggiornamento, per adeguarlo al caricamento di tutta la documentazione realizzata nel corso del progetto.

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

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.

Il sito web www.valdimersegreen.com contiene una pagina relativa alla ricerca dove ci sono elencati i due progetti : Il PIF generale ed il progetto BASIQ in particolare. Nel footer sempre presenti i loghi PSR Regione Toscana



Innovare per guardare lontano.

La bottega di Stigliano è uno spazio innovativo dedicato all'alimentazione e all'agricoltura di qualità, non solo luogo in cui acquistare i prodotti degli agricoltori locali, assaporare piatti a "Km 0", ma anche un laboratorio di idee per la promozione di circuiti positivi di relazioni intorno all'alimentazione, all'agricoltura di qualità, all'artigianato alla salute, alla preservazione della biodiversità.

La Bottega di Stigliano nasce come azione pilota del progetto europeo MED Rurural e si inserisce nel percorso portato avanti dalla Provincia di Siena per la realizzazione di un sistema agroalimentare locale nell'ambito della rete Terre di Siena Filiera Corta.

Si evolve grazie all'impegno delle aziende e degli enti pubblici che continuano a credere nel progetto fino alla costituzione di una Associazione Temporanea di Scopo che raggruppa oltre 20 imprese.

Il percorso di crescita del progetto non si è mai concluso, l'ATS è fortemente impegnata in un percorso di miglioramento continuo fatto di iniziative e progetti di ricerca e sviluppo che vedono il progressivo allargamento della rete a nuove aziende, università, centri ricerca, enti pubblici e cittadinanza.

I nostri progetti



"Mangiare corto per guardare lontano" è la frase che rappresenta La Bottega di Stigliano dalla nascita, per questo anche il titolo del **Progetto Integrato di Filiera (PIF) finanziato nell'ambito del PSR Regione Toscana (2016-2017)** che promuove lo sviluppo di una strategia finalizzata a rafforzare la rete provinciale di agricoltori di qualità, organizzare e stimolare la produzione, rifornire la ristorazione pubblica e privata e contribuire alla crescita di consumatori consapevoli.

Scopri di più..



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

- SOSTENIBILITÀ ambientale
- IDENTITÀ e tracciabilità degli alimenti
- QUALITÀ per la salute umana

Scopri di più...



- www.valdimersegreen.com/ricerca/

Entrando nello spazio PIF, abbiamo la descrizione degli obiettivi e di partner del progetto Integrato di Filiera con rimando ovviamente al BASIQ



Progetto Pif

“Mangiare corto per guardare lontano” è la frase che rappresenta “La Bottega di Stigliano” dalla nascita, per questo anche il titolo del **Progetto Integrato di Filiera (PIF) finanziato nell’ambito del PSR Regione Toscana (2016-2017)** che promuove lo sviluppo di una strategia finalizzata a rafforzare la rete provinciale di agricoltori di qualità, organizzare e stimolare la produzione, rifornire la ristorazione pubblica e privata e contribuire alla crescita di consumatori consapevoli.

L’obiettivo del PIF è quello di qualificare il marchio “La Bottega di Stigliano” per quanto riguarda la tracciabilità, l’identità, e la qualità dei prodotti attraverso interventi nelle singole aziende integrati in una strategia comune di valorizzazione dei prodotti per:

- il miglioramento della produzione delle singole imprese partner,
- il potenziamento della fase di trasformazione/confezionamento,
- l’apertura e lo sviluppo di nuovi canali commerciali, primo fra tutti l’e-commerce,
- il rafforzamento dell’organizzazione della filiera per far fronte alle criticità di approvvigionamento e proporsi su una scala di mercato più ampia.
- lo sviluppo del progetto di cooperazione BASIQ “La Bottega Alimentare della Sostenibilità – Identità – Qualità” per l’innovazione e trasferimento tecnologico volto a minimizzare gli impatti ambientali, garantire la tracciabilità delle filiere e delle proprietà nutraceutiche dei prodotti.

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

I PARTNER DIRETTI

Cuoco a Domicilio – capofila del progetto

Azienda Agricola Querciolaia

Azienda Agricola Fierli

Azienda Agricola San Giusto

La Comune di Bagnai

Fattoria Montepescini

Fattoria Poggiarello

Terre di Siena LAB – Agenzia in

house comuni e Provincia di Siena

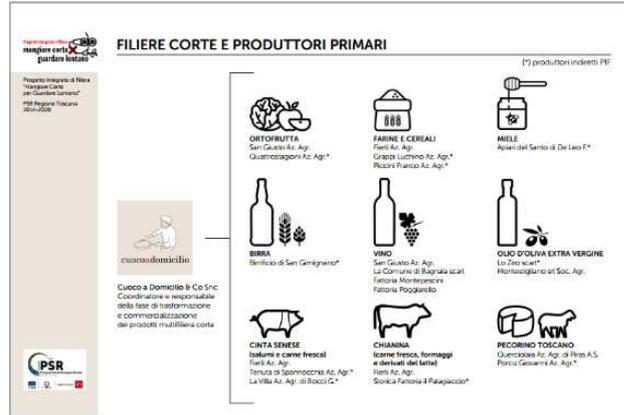
Università degli Studi di Siena –

Dip. Scienze della Vita e Dip. Scienze

Fisiche della Terra e dell'Ambiente

CNR IVALLSA

Indaco2 – Spinoff universitario



I PARTNER INDIRETTI

Azienda Agricola Quattrostagioni

Cooperativa Ziro

Azienda Agricola Grappi Luchino

Azienda Agricola Tenuta di

Spannocchia

Azienda Agricola Porcu Giovanni

Montestigliano Società agricola

Storica Fattoria il Palagiaccio

Società Semplice Agricola

Azienda Agricola la Villa di Bocci

Giulio

Birrifico di San Gimignano

Apiari del Santo di Francesco de Leo

Azienda Agricola Piccini Franco

- <http://www.valdimersegreen.com/pif/>

Cliccando sul bottone BASIQ invece si apre la pagina dedicata al progetto completa di informazioni, obiettivi, partner e risultati del progetto

Per ogni prodotto la scheda BASIQ relativa

PRODOTTI DI FILIERA CORTA



PICI ARTIGIANALI FRESCI

CONFETTURA EXTRA DI VERDACCHIA

La susina verdacchia è una varietà di susine molto antica e di origine italiana. La presenza delle piante di verdacchie è principalmente limitata alle aie e ai confini dei poderi ed è sempre più rara e occasionale.

E' prodotta da Azienda Agricola San Giusto e trasformata da Cuoco a Domicilio.

- Vuoi sapere quanta CO2 è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180 g di Confettura extra di Verdacchie?
- Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Verdacchie?

SCARICA LA SCHEDA BASIQ DI PRODOTTO PER AVERE TUTTE LE RISPOSTE



Sottomisura 16.2

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



Scheda di Prodotto



Confettura extra di Verdacchie



IDENTITÀ

La **verdacchia** è una **varietà di susine molto antica e di origine italiana**. La presenza delle piante di verdacchie è principalmente limitata alle aie e ai confini dei poderi ed è sempre più rara e occasionale.

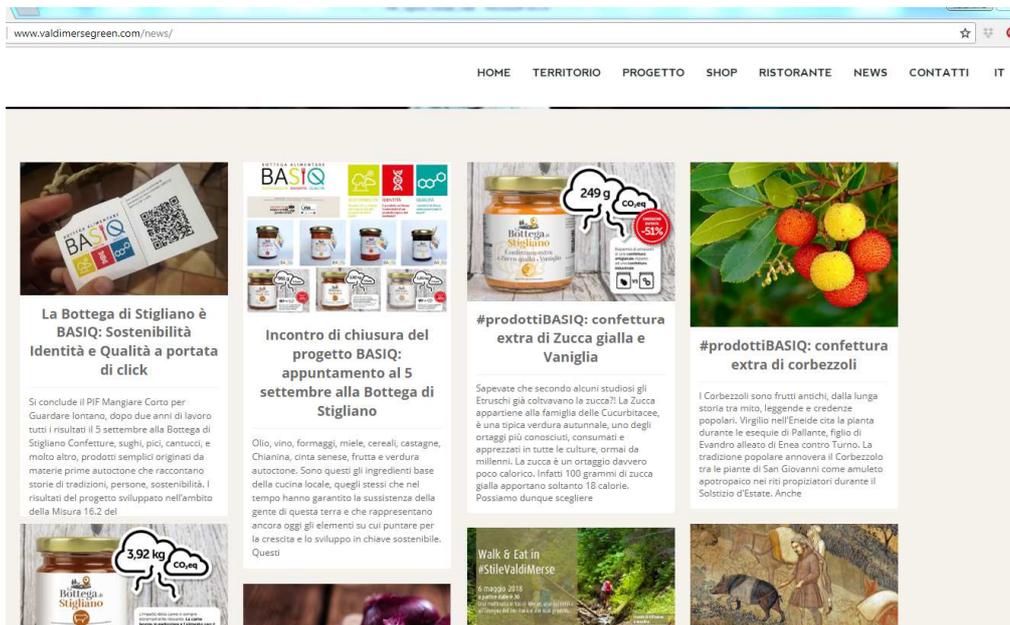
Oggi la presenza riconosciuta della varietà verdacchia in Italia è nel Senese, nel Livornese e nel Grossetano. Si tratta di una **varietà autoctona recuperata** attraverso la **LR 64/04** "Tutela e valorizzazione di razze e varietà locali" e **iscritta ai repertori di conservazione delle specie a rischio della Regione Toscana**.

- <http://www.valdimersegreen.com/basiq/>

Il sito contiene inoltre una pagina dedicata alle news sul progetto che è stata costantemente aggiornata con eventi e risultati del progetto, la pagina è tutt'ora in fase di

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

aggiornamento con l'inserimento di news riguardanti nuovi eventi programmati e gli ultimi prodotti BASIQ usciti.



- <http://www.valdimersegreen.com/news/>

I prodotti BASIQ sono inoltre presentati anche nella pagina dedicata ai prodotti:



La pagina dedicata al progetto è inoltre presente sul sito di Terre di Siena LAB:

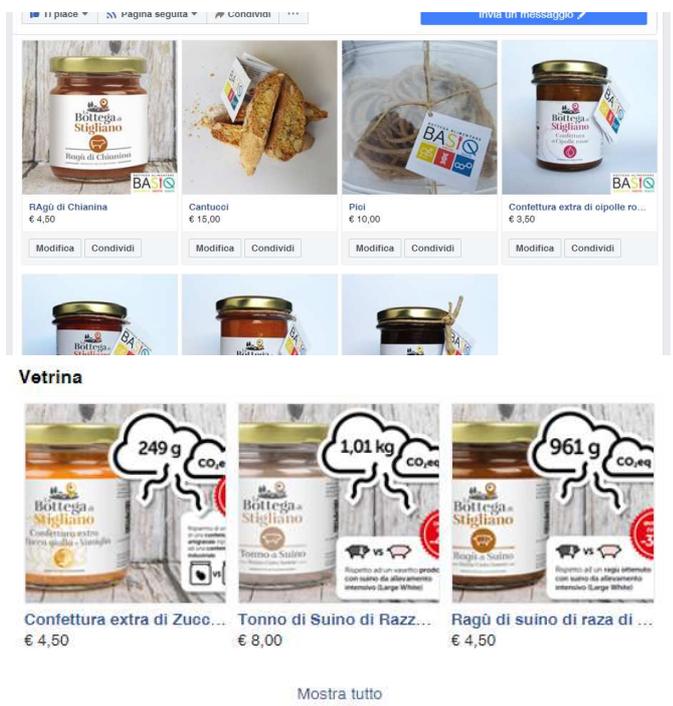
E' dedicato uno spazio alla ricerca anche sul sito Terre di Siena LAB dove sono state periodicamente rilanciate le news su eventi e aggiornamenti <https://www.terredisienalab.it/progetti/item/33-indaco>

E' stata inoltre creata una pagina FB: <https://www.facebook.com/LaBottegaAlimentare/> costantemente aggiornata con post su news ed eventi anche attraverso la creazione di eventi fb in occasione delle presentazioni pubbliche. I post su FB sono stati fatti anche dalle pagine dei partner e poi rilanciati:

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



Sulla pagina FB è inoltre stata creata la vetrina con prodotti BASIQ:



Disseminazione, Trasferimento e diffusione soggetti attuatori: Terre di Siena LAB/Indaco2/Unisi

Queste attività sono state sviluppate con la collaborazione attiva di tutti i partner in parallelo allo svolgimento delle altre attività attraverso:

- Eventi pubblici di disseminazione dei risultati del progetto:

30/09/2016	La Notte del Ricercatore a Siena, Bright 2016 - Siena
20/12/2016	Presentazione pubblica c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
3,4/12/2016	Il Mercato del Campo - Siena
20/12/2016	Presentazione pubblica c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)
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
02/09/2017	"Il Cibo tra natura e storia: nuovi percorsi in Val di Merse"
29/09/2017	La Notte del Ricercatore a Siena, Bright 2017 - Siena
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

30/09/2016 – Partecipazione all’evento Bright - La notte dei ricercatori Palazzo del Rettorato, Siena



L’acronimo **BRIGHT** significa **“Brilliant Researchers Impact on Growth Health and Trust in research”** (I ricercatori di talento hanno un impatto sulla crescita, la salute e la fiducia nella ricerca), a simboleggiare l’aspetto positivo dell’attività di ricerca e divulgare un messaggio di fiducia al grande pubblico. Il progetto BRIGHT è volto a migliorare la visibilità e la percezione del lavoro dei ricercatori tra la cittadinanza della Regione Toscana, in contemporanea con tutte le iniziative europee della Notte dei Ricercatori (the European Researchers’ Night – ERN).

BRIGHT porta i ricercatori nelle strade del centro storico delle molte città coinvolte, e aprirà le porte dei laboratori ai cittadini. Essi possono quindi parlare con i ricercatori, apprezzarne la competenza e la passione, e ascoltare dalle loro parole l’impatto positivo che i risultati delle loro ricerche hanno sulla qualità della vita.

Durante questo evento il gruppo di partner coordinato da UNISI ha avuto modo di esporre ai numerosi partecipanti il progetto, divulgare i risultati preliminari e predisporre tutta una serie di consumer-test dai quali è stato possibile trarre sia degli importanti indici di gradimento relativi ai prodotti trasformati BASIQ messi a punto, sia la conoscenza da parte dei partecipanti ai test sulle principali tematiche del progetto.

Di seguito alcune immagini dell’evento:



3-4 dicembre 2016 - Mercato nel Campo

Tutti gli anni, dalle ore 8 alle ore 20, Piazza del Campo rivive “tuffo” nel suo passato. Circa 160 banchi allestiti nella suggestiva conchiglia mettono in mostra i migliori prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato locale. Il Progetto BASIQ è stato presentato grazie alla presenza di un banchino con i prodotti della Bottega.





Al Mercato del Campo che si terrà a Siena il 3 e 4 dicembre, quest'anno ci saremo anche noi! In questa splendida occasione di festa avremo l'occasione di presentare i primi risultati di un progetto di ricerca portato avanti insieme all'Università di Siena, CNR e produttori click here to find out more. Venite a scoprire tutte le attività del progetto BASIQ - La Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità, Qualità, e, soprattutto ad assaggiare la nostra nuovissima "confettura di susine verdacchie"...sviluppata nell'ambito del progetto. Vi aspettiamo!

20/12/2016 - Presentazione pubblica c/o Cuoco a Domicilio (Stigliano)

Evento di presentazione pubblica del Progetto dove i partner hanno parlato di obiettivi e attività previste oltre agli interventi delle aziende partecipanti anche ricerca e trasferimento tecnologico nel progetto BASIQ, La Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità, progetto pilota di valorizzazione di filiere corte e prodotti ortofrutticoli autoctoni. I partner diretti del progetto sono: sette aziende agricole, il capofila Cuoco a Domicilio, l'Università degli Studi di Siena (Dip. Scienze della Vita e Dip. di Scienze Fisiche della Terra e dell'ambiente), il CNR, lo Spinoff universitario Indaco2 e Terre di Siena LAB.



EVENTO DI PRESENTAZIONE

Progetto Integrato di Filiera "Mangiare corto per guardare lontano" la parola ai protagonisti

Martedì 20 dicembre alle 16:30 presso La Bottega di Stigliano

INVITO

Venti imprese agricole del territorio ed un progetto da oltre 800.000 € che mette al centro la qualità dei prodotti e lo sviluppo di canali commerciali per le aziende di filiera corta. Questo è il PIF (Progetto Integrato di Filiera) "Mangiare corto per guardare lontano" approvato nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana.

L'obiettivo del PIF è quello di qualificare il marchio "La Bottega di Stigliano" per quanto riguarda la tracciabilità, l'identità e la qualità dei prodotti attraverso gli interventi delle singole aziende inseriti in una strategia comune di valorizzazione dei prodotti.

Oltre agli interventi delle aziende partecipanti anche ricerca e trasferimento tecnologico nel progetto BASIQ, La Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità, progetto pilota di valorizzazione di filiere corte e prodotti ortofrutticoli autoctoni.

I partner diretti del progetto sono: sette aziende agricole, il capofila Cuoco a Domicilio, l'Università degli Studi di Siena (Dip. Scienze della Vita e Dip. di Scienze Fisiche della Terra e dell'ambiente), il CNR, lo Spinoff universitario Indaco2 e Terre di Siena LAB.

I partner vi invitano a partecipare all'incontro per condividere i primi risultati, obiettivi e strategie per un percorso di sviluppo del progetto che coinvolga da subito in modo proattivo il territorio ed i suoi operatori economici ed istituzionali.

PROGRAMMA

Martedì 20 Dicembre a partire dalle 16:30

- Benvenuto di **Giuseppe Gagliotti** - Presidente dell'Unione dei Comuni della Val di Merse,
- Saluti di **Fabrizio Nepi** - Presidente della Provincia di Siena
- **Fabrizio Falderi** - Responsabile Attività gestionale sul livello territoriale di Siena e Grosseto Regione Toscana. Le opportunità del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana
- **Stefano Pierini** - Cuoco a Domicilio: il PIF raccontato dal capofila
- Focus sul progetto di ricerca e trasferimento tecnologico BASIQ:
 - o Introduzione generale al progetto - Terre di Siena LAB
 - o **Claudio Cantini** - CNR IVASA: Aspetti agronomici delle produzioni vegetali nel BASIQ
 - o **Marco Rossi** - UNISI (Dipartimento di Scienze della Vita): Identità e qualità - eredità e filiere innovative
 - o **Simone Bastianoni** - UNISI (Dipartimento di Scienze Fisiche, della Terra e dell'Ambiente): Sostenibilità delle filiere agroalimentari
 - o **Riccardo Pulselli** - Indaco2: L'etichetta BASIQ e la scheda di valorizzazione dei prodotti di filiera corta
 - o **Fabio Marzini** - Azienda Agricola San Giusto: Il BASIQ dei produttori

Conclusioni a cura di **Simone Bezzini** - Consigliere regionale della Regione Toscana

Moderatore **Paolo Bucelli**

Apertivo e chiusura dell'incontro



Invito:

<https://www.terredisienalab.it/turismo-e-territorio-blog/item/124-save-the-date-il-20-dicembre-appuntamento-a-stigliano>

Lunedì, 05 Dicembre 2016 10:55

Invito il 20 dicembre a Stigliano per la presentazione del PIF

Scritto da Terre di Siena LAB



Venti imprese agricole del territorio ed un progetto da oltre 800.000 € che mette al centro la qualità dei prodotti e lo sviluppo di canali commerciali per le aziende di filiera corta.

Questo è il PIF (Progetto Integrato di Filiera) "Mangiare corto per guardare lontano" approvato nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana.

L'obiettivo del PIF, è quello di qualificare il marchio "La Bottega di Stigliano" per quanto riguarda la tracciabilità, l'identità, e la qualità dei prodotti attraverso gli interventi delle singole aziende integrati in una strategia comune di valorizzazione dei prodotti.

Oltre agli interventi delle aziende partecipanti anche ricerca e

trasferimento tecnologico nel progetto BASIQ, La Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità, progetto pilota di valorizzazione di filiere corte e prodotti ortofrutticoli autoctoni.



Il 20 dicembre alle 16:30 presso La Bottega di Stigliano, la partenza ufficiale del Progetto Integrato di Filiera "Mangiare corto per guardare lontano".
Sarà una bella occasione anche per scambiarsi gli auguri di Natale!

SCARICA IL PROGRAMMA COMPLETO, per info e registrazioni: info@labottegadistigliano.it

BOTTEGA ALIMENTARE
BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

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



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



BASIQ

Sottoprogramma 16.2
Sostegno a progetti pilota e di cooperazione
"Progetto integrato di Filiera"
"Mangiarci Certo"
per "Cunevale Lontano"
PSR Regione Toscana
2014-2020

Dieta di Provenienza
Confettura extra di Verdacchie

Qualità
Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Verdacchie?

CO2
Quanto CO2 viene emesso nel ciclo produttivo di un litro di "BASIQ" Confettura extra di Verdacchie?

CO2
Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Verdacchie?

Per visualizzare lo schedule di prodotto della Confettura extra di Verdacchie sul tuo cellulare utilizza questo QR code

PSR



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



08/05/2017 - Alternanza scuola lavoro presso Bottega di Stigliano e azienda agricola San Giusto



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



16/06/2017 - Inaugurazione Orto Certo c/o Bottega di Stigliano

Una serata nell'orto dimostrativo BASIQ realizzato da Cuoco a Domicilio, lo spazio ideale in cui mangiare, ascoltare musica ma anche raccontare gli sviluppi del PIF "Mangiare Corto per guardare lontano" e del progetto #BASIQ ad un pubblico vasto di aziende e consumatori.



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



02/09/2017 - Il Cibo tra natura e storia: nuovi percorsi in Val di Merse

La presentazione dello stato di avanzamento del PIF BASIQ questa volta abbinata al territorio. Il profondo legame tra cibo, prodotti della terra e destinazione turistica è stato approfondito nel corso della giornata di divulgazione organizzata in collaborazione con il Comune di Sovicille.

Una passeggiata in Val di Merse. Protagonisti i prodotti del territorio e tutti coloro che lo tutelano e lo valorizzano attraverso il lavoro: agricoltori, trasformatori e ricercatori racconteranno una storia comune legata alla Bottega e a progetti di sviluppo che contribuiscono all'evoluzione sostenibile del territorio.

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



Il Cibo tra natura storia: nuovi percorsi in Val di Merse

Sabato 2 Settembre
Orgia - Stigliano - Torri

Una passeggiata in Val di Merse tra natura, cibo e storia, in compagnia di chi sul territorio vive, lavora e sostiene. Da Orgia al Chiostrino di Torri passando per un percorso inedito che attraversa la Bottega di Stigliano e racconta la storia del territorio attraverso la sua produzione autoctona. Protagonisti i prodotti del territorio e tutti coloro che lo tutelano e lo valorizzano attraverso il lavoro agricolo, artigianale e industriale raccontando una storia comune legata alla Bottega e a progetti di sviluppo che contribuiscono all'evoluzione sostenibile del territorio.

Ore 09:30 - 11:00 Ritrova al Museo Etnografico del Bosco - Loc. Orgia
Il progetto BASIQ, obiettivi e prospettive legate alla valorizzazione di prodotti locali e delle filiere corte. Brevi interventi divulgativi dei ricercatori coinvolti nel progetto BASIQ e di Terre Regionali Toscana. Visita al Museo.

Ore 11:30 - 13:00 Spuntino in Val di Stigliano:
Tavole di prodotti da parte del pubblico di alcuni prodotti realizzati nell'ambito del PIF. Sulla terrazza della Bottega di Stigliano. Degustazione prodotti della Bottega e Mostra Mercato degli Agricoltori "Cuscioli Toscani".
Dalle 15:00 - 16:00
Possibilità di pernottamento da Stigliano a Torri della durata di circa un'ora, con visita al Chiostrino, aperto eccezionalmente per l'occasione.

L' iniziativa è promossa dalla Bottega di Stigliano nell'ambito delle azioni di affiliazione e collaborazione del progetto BASIQ - La Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità, Qualità - PIF "Toscana Cibo per pensare futuro" cofinanziata dalla Regione Toscana (PSR 2014-2022).



YouTube il cibo tra natura e storia: nuovi percorsi in val di merse



STIGLIANO
214 visualizzazioni
2 0 0 CONDIVIDI
SIENA SIENAWEBTV Siena e dintorni
Pubblicato il 18 set 2017
SCRIVITI 56

www.sienafree.it/sovicille/92733-il-cibo-tra-natura-storia-nuovi-percorsi-in-val-di-merse

PROVINCIA DI SOVICILLE

Il Cibo tra natura storia: nuovi percorsi in Val di Merse

Mercoledì 30 Agosto 2017 17:08

Il 2 settembre a Sovicille una giornata all'insegna del territorio e dei prodotti agroalimentari
L'evento dedicato alla cultura del cibo che attraversa il territorio: visite e degustazioni tra Orgia, Stigliano e Torri

La TUA BASTA SOLO LUN...
Diamo fi...
SOCIAL e S...
f...
oroscopo cinema
Sali sul t...
pi



Indaco2
"Mi piace" aggiunto alla Pagina - 2 settembre 2017

Indaco2
"Il Cibo tra natura e storia: nuovi percorsi in Val di Merse" per il PIF BASIQ: parlano della comunicazione e valorizzazione ambientale dei prodotti autoctoni selezionati dal progetto - presso Museo del Bosco e della Mezzadria.

Francesca Ameglio e altri 8
Condivisori: 8

Mi piace Commenta Condividi

Scrivi un commento...

Persone che potresti conoscere Mostra tutti

Nicoletta Demestetti
3 anni in comune
Aggiungi agli amici

Consiglio Nazionale delle Ricerche
Istituto per la Valorizzazione del Legno e delle Specie Arboree

13 settembre 2018 | English version | Contatti

176 notizie | personali | ricerca | progetti | laboratori | prodotti | servizi
news eventi | media | bandi e gare | formazione | biblioteca | del 3. piano | dip. storia

Home page > news eventi - Tra cibo e natura: la Toscana ripensa il suo territorio

Tra cibo e natura: la Toscana ripensa il suo territorio

24/08/2017

Una passeggiata in Val di Merse tra natura, cibo e storia, in compagnia di chi sul territorio vive, lavora e sostiene. Da Orgia al Chiostrino di Torri passando per un percorso inedito che attraversa la Bottega di Stigliano e racconta la storia del territorio attraverso la sua produzione autoctona. Protagonisti i prodotti del territorio e tutti coloro che lo tutelano e lo valorizzano attraverso il lavoro agricolo, artigianale e industriale raccontando una storia comune legata alla Bottega e a progetti di sviluppo che contribuiscono all'evoluzione sostenibile del territorio.

PROGRAMMA
Ore 09:30 - 11:00 Ritrova al Museo Etnografico del Bosco - Loc. Orgia
Il progetto BASIQ, obiettivi e prospettive legate alla valorizzazione di prodotti locali e delle filiere corte. Brevi

Comunicato stampa:

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

Bottega di Stigliano

BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ



Dalle 15:00 possibilità di partecipare gratuitamente all'escursione a piedi al Chiostro di Torri, eccezionalmente aperto al pubblico per l'occasione. La passeggiata prevede un percorso semplice di un'ora (4 km e dislivello di circa 140 mt). La partenza è la Bottega di Stigliano, attraverso rigogliosi orti, seguiti da un piacevole sentiero di bosco che passa dalle sorgenti del Busso. Arrivati al Borgo medievale di Torri è prevista la visita del Chiostro tutto in compagnia di una guida ambientale.

I partecipanti di ritorno dalla passeggiata potranno rilassarsi degustando le delizie della Bottega di Stigliano e acquistare prodotti di filiera corta nel mercato agricolo che sarà allestito nella piazza di fronte alla Bottega.

L'iniziativa è promossa dalla Bottega di Stigliano in collaborazione con il Comune di Spicciola, CNR Ivalsa, Università di Siena, Terre di Siena LAB, Ecodinamica Group, Indaco2, nell'ambito delle azioni di diffusione e divulgazione del progetto BASIQ - La Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità, Qualità - PIF "Mangiare Corto per guardare lontano" cofinanziato dalla Regione Toscana (PSR 2014-2020). È organizzato grazie al patrocinio e alla collaborazione del Comune di Spicciola.

Per info e prenotazioni
info@labottesadistigliano.it

0577 345624

COMUNICATO STAMPA

Il 2 settembre a Spicciola una giornata all'insegna del territorio e dei prodotti agroalimentari

Il Cibo tra natura storia: nuovi percorsi in Val di Merse

L'evento dedicato alla cultura del cibo che attraversa il territorio: visite e degustazioni tra Orgia, Stigliano e Torri.

Una passeggiata in Val di Merse tra natura, cibo e storia, in compagnia di chi sul territorio vive, lavora e conosce. Da Orgia al Chiostro di Torri passando per un percorso inedito che attraversa la Bottega di Stigliano e racconta la storia del territorio attraverso le sue produzioni autoctone. Protagonisti i prodotti del territorio e tutti coloro che lo tutelano e lo valorizzano attraverso il lavoro: agricoltori, trasformatori e ricercatori racconteranno una storia comune legata alla Bottega e a progetti di sviluppo che contribuiscono all'evoluzione sostenibile del territorio.

Il ritrovo è fissato sabato 2 settembre alle 9:30 presso il Museo Etnografico del Bosco (Loc. Orgia), dove è prevista una visita gratuita al Museo e brevi momenti di approfondimento su obiettivi e prospettive legate alla valorizzazione di prodotti locali e delle filiere a cura dei ricercatori dell'Università di Siena e del CNR Ivalsa e di Indaco2 coinvolti nel progetto PIF BASIQ e di Terre Regionali Toscane.

Intorno alle 11:30 sulla terrazza della Bottega test di Gradimento da parte del pubblico di alcuni prodotti realizzati nell'ambito del progetto di filiera finanziato dalla Regione Toscana. Degustazione prodotti della Bottega e Mostra Mercato degli Agricoltori Custodi Toscani. Per le aziende agricole momento informativo sul nuovo bando PIF della Regione Toscana a cura di Terre di Siena LAB.



Promo:

<https://www.facebook.com/www.sienaweb.tv/videos/339542349833387/UzpfSTEwMDAwMDE3MjgyNzA3NToxODQwODQxODkyNTk4MjIw/?q=Il%20Cibo%20tra%20natura%20e%20storia%3A%20nuovi%20percorsi%20in%20Val%20di%20Merse>

Terre di Siena LAB
29 agosto 2017

Vi aspettiamo sabato 2 settembre a Stigliano per parlare di nuovi bandi e opportunità per le aziende agricole delle Terre di Siena!



VALDIMERSEGREEN.COM

Il Cibo tra natura storia: nuovi percorsi in Val di Merse
News Sabato 2 settembre vi aspettiamo in Val di Merse! 29 agosto...



Visualizzazioni: 514

Marco SienawebTV Tuveri
12 settembre 2017

Domani sera alle 21.30
IL CIBO TRA NATURA E STORIA: nuovi percorsi in Val di Merse
L'evento dedicato alla cultura del cibo che attraversa il territorio: visite...
Altro...

Video: <https://www.youtube.com/watch?v=Aao4e1vuSro>

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



29/09/2017 - Bright - La notte dei ricercatori –Cortile del Rettorato –Siena

Anche per il 2017 il BASIQ è stato presentato alla Notte dei ricercatori:





L'evento è stato pubblicizzato sul sito del Progetto e sui social tramite pagine fb dei partner e di progetto:



5-6/10/2017 - Festival dei Millennials - Esposizione/divulgazione dei risultati – Siena –

Il Festival è stato creato dalla collaborazione con l'**Università** di Siena e il Ministero dell'Istruzione, dell'**Università** e della Ricerca (MIUR). L'edizione del 2017 si è inoltre arricchita del contributo e della partecipazione attiva del Barilla Center for Food and Nutrition (BCFN), della **Fondazione Monte dei Paschi di Siena** (FMPS) e del Future Food Institute (FFI), oltre a tutta la community del Programma euro-mediterraneo PRIMA (**Partnership for Research and Innovation** in the Mediterranean Area) e al **Comune di Siena**.

OBIETTIVI Stimolare il dibattito e presentare soluzioni concrete nel settore Agri-Food per tradurre la domanda di innovazione in una spinta concreta alla crescita economica e sociale dei territori, avendo a riferimento tre livelli: Livello Locale, Come (ri)costruire la relazione tra cibo e territorio? Livello Europeo, Quali scenari per il futuro della **food innovation** in Europa?

Il progetto BASIQ è stato presentato in uno spazio apposito ecco qualche immagine dell'evento:

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

13/03/2018 - Cibo, Sport, Natura e Cultura – Bottega di Stigliano

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



CIBO | SPORT | NATURA | CULTURA
 FIANO TIRIBESCHI IN STILE VAL DI MERSE
 13 marzo 2018
 dalle ore 15:30
 presso la "Bottega di Sigliano"

"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 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 le 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/risorse (terrore, pratica sportiva, bene culturale, alimentazione, salute/benessere) del territorio ma che si devono sostanziare e declinare in servizi, prodotti, attività offerte agli operatori locali.

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

PROGRAMMA

15:30 - 16:00
 Benvenuto e introduzione ai lavori
 Daniela Polini - Assessore cultura e turismo Comune di Sovicille
 Giobattista Spertosa, il sindaco
 Alessio Bucciarelli - Torre 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
 Dall'esperienza Tascary Camp con i camponi della Corsa alle proposte Turistico Sportive in Val di Merse
 Giuseppe Giambone - Tascary Camp
 Contorno e territorio: sviluppo rurale, ricerca e innovazione nel PSR Mangiare corto per guardare lontano
 Stefano Pratesi - La Bottega di Sigliano
 Il modello "Green Tour della Val di Merse": sul potenziale innescato dagli eventi sportivi sul territorio
 Andrea Rasi - Gruppo Calticchio Val di Merse
 Prodotti del territorio: la qualità prima della ricerca e diventa branding nel PSR BASIQ
 Riccardo Pujari - Indaco, Chiara Pacci - Università di Siena
 Sport per bambini, Frequenza Challenge, un marchio nazionale prima che locale
 Giovanni Gherardini - La Cantina
 La Montagna ed i suoi ricambi: storia, cultura e non grandi potenzialità di sviluppo
 Lapina Mariani - Associazione Carabinieri Val di Merse Montagna Senese

17:40 - 18:30
 "Presentato la tua" spazio per interventi dai pubblici: eventi e iniziative da segnalare, elementi di diffusione da emulazione, successi di attività e servizi innovativi.
 Tutti i partecipanti invitati ad inserire interventi in programma prima dell'evento tramite la compilazione della scheda che trovate allegate (SIS) portando presentazioni, materiale promozionale e dimostrativo. Questo facilita l'organizzazione dei tempi e conferisce maggiore rilevanza all'intervento.

18:30 - 19:00
 Conclusione e costituzione gruppo di lavoro per realizzazione nuovi prodotti turistici e progetti di sviluppo sostenibile a cura di Torre 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](#)



<https://www.valdelsa.net/notizia/cibo-sport-cultura-e-natura-gli-ingredienti-dello-sviluppo-turistico-a-sovicille-142968>

Cibo, sport, cultura e natura: gli ingredienti dello sviluppo turistico a Sovicille

L'iniziativa è la prima di una serie, promossa dall'Amministrazione Comunale di Sovicille per lavorare insieme ai cittadini ad un progetto per il territorio orientato allo sviluppo turistico in etica sostenibile. In questo primo incontro gli operatori dell'accoglienza turistica sul territorio potranno presentare i propri progetti e condividerli, al fine di innescare un dialogo che favorisca collaborazioni e partecipazione attiva

cybermarket
 WWW.CYBERMARKET.IT

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

<https://www.terredisienalab.it/turismo-e-territorio-blog/item/249-cibo-sport-natura-cultura-fare-turismo-in-stilevaldimerse>



Terre di Siena
LAB

HOME CHI SIAMO SPAZIO PA SETTORI PROGETTI NETWORK CONTATTI

Martedì, 18 Aprile 2017 11:17

CIBO SPORT NATURA CULTURA fare turismo in #StileValdiMerse

Scritto da Terre di Siena LAB



Nell'era di ambiti turistici, promozione turistica regionale e rivoluzione digitale continua del settore turistico, da dove devono partire i piccoli comuni per valorizzare il proprio territorio e supportare gli operatori in un processo di crescita e sviluppo? Secondo noi proprio dal territorio e dai suoi operatori e cittadini. E' proprio su questi presupposti che si sviluppano le attività promosse dal Comune di Sovicille in collaborazione con noi e con un gruppo di operatori della Val di Merse che sta

<http://www.agenziainpress.it/in-evidenza/gusto-natura-storia-la-val-merse-si-svela-cibo/>



Non sicuro | www.agenziainpress.it/in-evidenza/gusto-natura-storia-la-val-merse-si-svela-cibo/



Home > Cronaca > Il gusto di natura e storia. La Val di Merse si svela...

NEWS CRONACA IN EVIDENZA

Il gusto di natura e storia. La Val di Merse si svela con il cibo

By Redazione - 30/08/2017 420 0

SHARE  Facebook  Twitter  G+  P



05/09/2018 - Conferenza finale: Esposizione/divulgazione dei risultati - Cuoco a Domicilio (Stigliano)

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

Progetto integrato Filiera mangiare corto guardare lontano

BOTTEGA ALIMENTARE BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

EVENTO FINALE
Progetto Integrato di Filiera
"Mangiare corto per guardare lontano"

La Bottega di Sigliano nel sistema provinciale di catena alimentare di Filiera Corta
Mercoledì 5 settembre alle 9:00 presso La Bottega di Sigliano

BOTTEGA ALIMENTARE BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

SOSTENIBILITÀ **IDENTITÀ** **QUALITÀ**

INVITO

Giunto alla sua conclusione il PIF (Progetto Integrato di Filiera) "Mangiare corto per guardare lontano" approvato nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale della Regione Toscana, ha accompagnato l'evoluzione della Bottega di Sigliano degli ultimi anni.

Investimenti in ricerca e innovazione di processo e prodotto delle imprese agricole e di trasformazione coinvolge in un progetto da oltre 500.000 € che mette 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'incrocio i risultati del progetto di cooperazione finanziata nell'ambito della Mis. 16.2, vengono prospettati finché e possibili collaborazioni attuabili a partire dalle relazioni e dalle dotazioni materiali e immateriali sviluppate attraverso il PIF, nell'ambito del più ampio sistema locale di catena alimentare di Filiera Corta.

I partner vi invitano a partecipare all'incontro per conoscere i risultati dei lavori ed ipotizzare insieme sviluppi e prospettive future.

Il Progetto Integrato di Filiera (PIF) "Mangiare Corto per Guardare Lontano" è finanziato nel territorio del PIR Regione Toscana (2014-2020).

Progetto integrato Filiera mangiare corto guardare lontano

BOTTEGA ALIMENTARE BASIQ
SOSTENIBILITÀ IDENTITÀ QUALITÀ

PROGRAMMA
Mercoledì 5 settembre a partire dalle 9:00

Apertura lavori con saluti di:
Filadelfo Neri - *Presidente Provincia di Siena*
Simone Bertini - *Consigliere regionale della Regione Toscana*

La Bottega di Sigliano: dotazioni materiali e immateriali dall'arrivo al consumatore finale, il percorso ed i risultati del PIF dal campo al mercato.

Modera: Alberto Diacorelli - *Ferry di Siena LAB*

- Intervento: **Il laboratorio e diffusione delle varietà autoctone - CNE Italia**
- Intervento: **Il laboratorio in cucina - CNE e Domestici**
- Intervento: **Sostenibilità identitaria spedita dal mercato all'azienda - Indaco, Ucci - DOPITALDOP**
- Intervento: **Opportunità e prospettive - Ferry di Siena LAB**

Tavola Rotonda: Clienti pubblici e azioni locali

- Modera: **Paolo Bernardi - *Ferry di Siena Filiera Corta***
- Intervento: **Prodotto da Siena**
- Intervento: **Filippo Innocenti - *Direttore Amministrativo Chiana LAB - Ucci***
- Intervento: **Alberto Bernardi - *Project Manager Store di Siena LAB - Ucci della rete***

Conclusioni: Fabio Pabini - *Responsabile Attività gestionale nel territorio di Siena e Grosseto Regione Toscana*

13:00 Light lunch a base di prodotti di Filiera Corta

14:30 Visita dimostrativa al laboratorio di Montemassi

IL TEAM DI BASIQ

Partner tecnico-scientifici

INNOVARE IN SCIENZA ILAB
Istituto Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori

DISFA
Dipartimento di Scienze Farmaceutiche, Biologiche e Nutrizionali

DSN
Dipartimento di Scienze della Vita e Scienze Ambientali

NALSA
Nucleo Nazionale per lo Studio e la Cura dei Tumori

Il Progetto Integrato di Filiera (PIF) "Mangiare Corto per Guardare Lontano" è finanziato nel territorio del PIR Regione Toscana (2014-2020).



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità



Pubblcazioni su web e stampa:

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

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

questa pagina.

Indaco2 ha condiviso un post.
5 settembre alle ore 18:41

Presentati oggi a Stigliano i risultati del progetto #BASIQ dedicato alla valorizzazione di prodotti di filiera corta e varietà autoctone. Misurare la "qualità" con metodi di analisi oggettivi e comunicarla in forma chiara e semplice era il nostro obiettivo. Missione compiuta! Approfondimenti a questo link: <http://www.indaco2.it/basiq/>

BASIQ
Pubblicato da Riccardo Pulselli [?] · 5 settembre alle ore 18:28

Il team dei ricercatori e dei relatori intervenuti oggi all'evento di chiusura del Progetto Integrato di Filiera #PIF "Mangiare Corto per Guardare Lontano" e dell'attività di Innovazione #BASIQ.

Post

La bottega di Stigliano
Pubblicato da Stefano Pierini [?] · 11 settembre alle ore 11:44

A Firenze parlano di noi !!! #labottegadistigliano #basiq #PIF #autoctono #pisanello #fragola #rossodipitigliano #canestrino #filleracorta #verdaccio #validimere #kmzero #filleracorta #produzionartigianali #pomodori

Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

BASIQ
 Pubblicato da Valentina De Pamphillis [?] · 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

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...

Terre di Siena LAB ha condiviso un post.
 28 agosto alle ore 17:48 · 🌐

Felici di ospitare Santa Chiara Lab all'incontro finale del progetto BASIQ per parlare di risultati ma anche di progetti futuri e nuove opportunità!
 #BASQ #PSR Regione Toscana



Santa Chiara Lab
 28 agosto alle ore 17:09 · 🌐

Tra gli ospiti dell'evento conclusivo del PIF (Progetto Integrato di Filiera) "Mangiare corto per guardare lontano" anche Fiorino Pietro Iantorno, direttore del ...

Altro...

Mi piace Commenta Condividi

BASIQ ha condiviso un post.
 Pubblicato da Stefano Pierini [?] · 31 agosto alle ore 14:49 · 🌐



La bottega di Stigliano
 Pubblicato da Stefano Pierini [?] · 31 agosto alle ore 14:48 · 🌐

È tempo di Prugne!! #basq #PIF #autocotono #pisanello #fragola #rossodipigliano #canestrino #filieraorcia #kmzero #labottegadiStigliano #green #pomodori #PIF #produzionitgitaliani #verdaccio #valdimere

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-Ivalsa Ecodynamics Group Indaco2

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



Mis. 16.2 BASIQ La Bottega Alimentare della Sostenibilità - Identità - Qualità

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



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.valdimersegreen.com

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

IPSAR **IPSAR** **IPSAR**

IPSAR **IPSAR** **IPSAR**

LA NAZIONE SIENA
19 SETTEMBRE 2016
80 | 243

IL FATTO DOVEVA RIENTRARE IN CELLA, MA NON SI E' PRESENTATO
Evade dal carcere di Santo Spirito
Godeva di un permesso premio
A pagina 8

Oggi i 17 priori daranno la parola alle Contrade sullo Straordinario
Ma è meglio pensare al 2019
A pagina 9

LA CITTA' E LE STELLE
Netflix inizia le riprese
Justin e Jessica in città
BELVEDERE e TOMASSONI ■ Alle pagine 4 e 5

I GRANDI EVENTI VERSO ITALIA-CINA
Gli azzurri del volley nella terra dello sport
Lungi Da Paoletti con Gianmarco Brugnoli ■ Alle pagine 1 e 3

IL PALIO PER DUCCIO
DI BLASIO ■ Alle pagine 2 e 3

BLOCCATO UN ANZIANO
Chilometri contromano sull'Autopalio Panico e tragedia sfiorata
M. BROGI ■ A pagina 14

CAMBIANO LE REGOLE
Poste Italiane riorganizza il servizio Portalettere tre giorni a settimana
A pagina 11

La Bottega di Stigliano
I nostri prodotti sono sostenibili, tipici e di qualità
Vieni a scoprirli a Stigliano, mercoledì 5 Settembre
Presentazione del progetto BASIQ Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità per l'innovazione di filiera con ortofrutti e zootecni

BASIQ **IPSAR** **IPSAR** **IPSAR**

LA NAZIONE SIENA
19 SETTEMBRE 2016
80 | 243

IL FATTO DOVEVA RIENTRARE IN CELLA, MA NON SI E' PRESENTATO
Evade dal carcere di Santo Spirito
Godeva di un permesso premio
A pagina 8

Oggi i 17 priori daranno la parola alle Contrade sullo Straordinario
Ma è meglio pensare al 2019
A pagina 9

LA CITTA' E LE STELLE
Netflix inizia le riprese
Justin e Jessica in città
BELVEDERE e TOMASSONI ■ Alle pagine 4 e 5

I GRANDI EVENTI VERSO ITALIA-CINA
Gli azzurri del volley nella terra dello sport
Lungi Da Paoletti con Gianmarco Brugnoli ■ Alle pagine 1 e 3

IL PALIO PER DUCCIO
DI BLASIO ■ Alle pagine 2 e 3

BLOCCATO UN ANZIANO
Chilometri contromano sull'Autopalio Panico e tragedia sfiorata
M. BROGI ■ A pagina 14

CAMBIANO LE REGOLE
Poste Italiane riorganizza il servizio Portalettere tre giorni a settimana
A pagina 11

La Bottega di Stigliano
I nostri prodotti sono sostenibili, tipici e di qualità
Vieni a scoprirli a Stigliano, mercoledì 5 Settembre
Presentazione del progetto BASIQ Bottega Alimentare della Sostenibilità, Identità e Qualità per l'innovazione di filiera con ortofrutti e zootecni

BASIQ **IPSAR** **IPSAR** **IPSAR**

Tabella: lista degli eventi realizzati a partire da Aprile 2016 fino a Settembre 2018 che hanno coinvolto i partner PIF. Include incontri di coordinamento e presentazioni pubbliche.

Data	Attività	Sede	Tema
30/09/16	Presentazione pubblica	Siena	Bright - La notte dei ricercatori - Esposizione/divulgazione dei risultati
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
2/12/2016	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Coordinamento per l'evento Mercato nel Campo
3-4/12/2016	Presentazione pubblica	Siena	Mercato nel Campo
07/12/16	Presentazione pubblica	Firenze (indaco2)	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
09/01/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
16/06/17	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Ortocerto - Esposizione/divulgazione dei risultati
26/07/2017	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
02/09/17	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	"Il cibo tra natura e storia" Esposizione/divulgazione dei risultati
11/09/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Work in progress
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
12/12/17	Incontri di coordinamento	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Selezione dei prodotti BASIQ
28/01/18	Presentazione pubblica	Siena (Indaco2)	Wine&Siena
13/03/18	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Cibo, Sport, Natura e Cultura
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
05/09/18	Presentazione pubblica	Cuoco a Domicilio (Stigliano)	Conferenza finale: Esposizione/divulgazione dei risultati

Le attività di divulgazione sono tutt'ora in corso e continueranno nei prossimi mesi per il lancio degli ultimi prodotti usciti e l'aggiornamento continuo dei risultati del progetto.

Nella pagina dedicata alla ricerca www.valdimersegreen.com/ricerca/basiq sono stati caricati tutti i materiali relativi alla divulgazione e le relazioni tecniche del progetto. La pagina è in continuo aggiornamento.