



ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO SPA THE COMMITMENT OF ACQUA PANNA IN THE EDUCATION TO A CORRECT HYDRATION AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY FOR CHILDREN.

Acqua Panna supports the spread of the basic notions of dieting and hydration from pregnancy to the following development stages of children. The campaign 'When a child grows: water and diet for a healthy development' gives useful tips for parents.

Since 2011, the Scientific Committee Acqua Panna participated to various events for families, scientific conferences and gathered all the tips and guidelines on www.quandocresceunbambino.it

ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO SPA

L'IMPEGNO DI ACQUA PANNA NELL'EDUCAZIONE ALL'IDRATAZIONE E ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE RIVOLTO AI BAMBINI

Acqua Panna sostiene la diffusione delle regole base della corretta nutrizione e idratazione, a partire dalla gravidanza e nelle successive fasi della crescita. La campagna educativa "Quando cresce un bambino: acqua e alimentazione per uno sviluppo sano" nasce con l'obiettivo di dare indicazioni utili ai genitori per nutrire e idratare il proprio bambino. Dal 2011 il Comitato Scientifico Acqua Panna ha partecipato a numerosi eventi rivolti alle famiglie, a convegni scientifici e ha raccolto tutti i suoi consigli sul sito www.quandocresceunbambino.it

prisca.peroni@waters.nestle.com



AGRIMÈ.IT

_AGRIMÈ.IT: AGRICOLTURA TOSCANA IN TAVOLA

Agrimè.it propone un nuovo tipo di consumo, che non si basi sull'acquistare e consumare più prodotti possibile, ma, al contrario, sul consumo dell'essenziale, di quello che serve, di quello vicino, di quello sano.

La proposta di Agrimè.it è quella di fornire non soltanto un pomodoro, o un sacchetto di farina, ma una fetta dell'agricoltura toscana, della nostra cultura e della nostra passione. Cerchiamo, con Agrimè.it, di unire le esigenze dei coltivatori a quelle dei consumatori. Di fornire prodotti toscani, sani e di ottima qualità, senza però che il cliente debba macinare centinaia di chilometri per fare il giro di tutte le aziende agricole.

Cerchiamo, inoltre, di tutelare le aziende produttrici, tutte di dimensioni medio piccole. L'obiettivo di Agrimè.it è anche quello di far sì che queste aziende possano vendere i loro prodotti a prezzi remunerativi, senza però dover assumere qualcuno solo per commercializzarli.

info@agrimè.it

AGRIMÈ.IT _TUSCAN FARMING ON THE TABLE.

Agrimè.it aims at the consumption of the essential: what you need, local and healthy. Its proposal is to provide a slice of quality tuscan agriculture, culture and passion, merging the needs of consumer and producers alike. Local and fair farming is the goal of Agrimè.



ALTRAVISTA SRL

_TUSCANY BIO LAB

Fortemente caratterizzato sul piano del design e dell'immagine, TUSCANY BIO LAB presenta il suo format innovativo negli scenari della contemporaneità, candidandosi a promuovere l'immagine della Toscana nel mondo: Cultura, Ambiente, Ricerca, Tecnologia, Olivicoltura. TUSCANY BIO LAB pone in primo piano l'aspetto educativo delle nuove generazioni nel settore agroalimentare dell'olivicoltura, proponendo un laboratorio, sperimentazioni, cicli didattici e molto altro ancora. Invita a riflettere sulla necessità di avviare processi produttivi rispettosi dell'ambiente, del paesaggio e delle biodiversità; promuove la cultura della filiera produttiva dell'Olio e della sua tracciabilità, a tutela del consumatore; informa ed educa i giovani consumatori ad una corretta alimentazione; include potenzialmente tutte le realtà toscane della filiera dell'olio. TUSCANY BIO LAB è formata da Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP, SPO (Società Pesciatina di Orticoltura), Idea Toscana e Altravista.

ma.crudeli@gmail.com

_TUSCANY BIO LAB. Tuscany Bio Lab aims at promoting the image of Tuscany in the world: Culture, Environment, Research, Technology, Olive farming. It proposes educational paths for younger generations in the sectors of olive farming, through workshops, experimentations and much more, spurring a reflection on environmental, landscape and biodiversity issues.



ASBUC MIGLIARINO

_LA PASTA CIVICA: PROGETTO DELLA COMUNITÀ DI MIGLIARINO

Valorizzare un territorio attraverso la tavola.

La pasta civica prodotta con grano antico senatore cappelli, è una pasta artigianale di altissimo valore nutrizionale e dalle qualità organolettiche eccezionali, frutto di un progetto di filiera corta a km zero promosso dall'a.s.b.u.c. (amministrazione separata beni di uso civico) di migliarino. Nasce con lo scopo di coltivare le terre di uso civico, ubicate all'interno del Parco regionale di Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli, con cadute positive di carattere socio economico e ambientale, attraverso il coinvolgimento degli imprenditori locali, la salvaguardia della biodiversità e la tutela di questo straordinario territorio dall'inquinamento chimico.

laura.maz@virgilio.it

ASBUC MIGLIARINO _CIVIC PASTA: COMMUNITY PROJECT IN MIGLIARINO.

To develop a territory through nutrition: Civic Pasta, produced with Senatore Cappelli wheat, is an artisanal pasta of the highest nutritional value and with exceptional organoleptic qualities, fruit of a local supply chain project promoted by the ASBUC in Migliarino. It was born with the aim of farming public land inside the Migliarino-San Rossore-Massaciuccoli Regional Park, to positively influence the environmental, social and economic fabric, through the involvement of local producers, biodiversity protection and the safekeeping of this extraordinary area from chemical pollution.



_A TASTY SLICE OF SCHOOL

Project born in 2007, promoted by the City Council of Viareggio, the Viareggio ASP and by the Centre for Food Education in Prato, it involves kindergartens, primary schools, families and producers. The aim is to build a new healthier relationship between children and food, through sensorial education, local products in cafeteria.

**ASSOCIAZIONE CENTRO FORMAZIONE RICERCA COMUNICAZIONE
EDUCAZIONE SENSORIALE ALIMENTARE GUSTO****_A SCUOLA CON GUSTO**

Il progetto "A Scuola con Gusto" è nato nell'A.S. 2007, è promosso dal Comune di Viareggio, dall'ASP di Viareggio e dal Centro Educazione del Gusto di Prato, e coinvolge le scuole dal nido alla Primaria, le famiglie e i produttori. La finalità è quella di ricostruire un nuovo rapporto fra i giovani e il cibo, attraverso percorsi di educazione sensoriale e alimentare, il consumo dei prodotti locali nelle mense, e la sensibilizzazione delle famiglie e della comunità locale su una sana alimentazione.

a.venturi1@virgilio.it

**CULTURAL ASSOCIATION RADICI
QUADRATE_BEYOND THE GARDEN**

Project funded by the Ente Cassa di Risparmio and aimed at the rehabilitation of prisoners of the Carcere Gozzini in Florence. In the internal fields organic flowers and herbs are grown, with productive and decorative purposes.

The crop is used in the canteen and in local restaurants. The prisoners learned the agricultural techniques during a specific course, attended by external citizens as well.

ASSOCIAZIONE CULTURALE RADICI QUADRATE**_OLTRE IL GIARDINO**

"Oltre il Giardino" è un progetto, finanziato dall'Ente Cassa di Risparmio e finalizzato al recupero di alcuni detenuti del Carcere Gozzini di Firenze. Nei terreni interni vengono coltivati FIORI ed AROMATICHE BIO: è stato creato un Orto-Giardino con funzione produttiva e decorativa. Il raccolto viene utilizzato nella mensa, ma è anche destinato ai ristoranti della zona. I detenuti hanno appreso le tecniche di coltivazione attraverso un corso specifico, frequentato anche da cittadini esterni.

info@radiciquadrate.it



_EDUCATIONAL FARM AND BOTANIC GARDEN. *Started as an open workshop, the project is today a seedbank counting around 1000 accessions, 1 laboratory, 10 different applied research projects, a partnership network and educational paths for schools. Currently, we are working on the synergy between pets and plants and on tropical plants.*

**ASSOCIAZIONE ETA BETA ONLUS****_FATTORIA DIDATTICA E ORTO BOTANICO DI ANIMAZIONE**

L'esperienza di un banca dei semi in situ per le piante di utilizzo culturale ed alimentare.

Sviluppato come laboratorio progettuale aperto, conta ad oggi una banca dei semi con quasi 1000 accessioni, campi di riproduzione attrezzati, 1 laboratorio, 10 diversi progetti di ricerca applicata, una vasta rete di corrispondenti ed anche una interessante attività didattica rivolta alle scuole toscane ed italiane.

Attualmente sono in corso progetti sulla sinergia in azienda di piante ed animali domestici, sull'acclimatazione di colture tipicamente tropicali nelle condizioni pedo-climatiche dell'Italia peninsulare.

direttore@etabetaonlus.org



ASSOCIAZIONE GRANPRATO

_GRANPRATO: IL KM BUONO DEI PRODOTTI DEL GRANO

GranPrato è un progetto di filiera cerealicola corta per la produzione di farina e prodotti da forno che utilizzano cereali coltivati esclusivamente nel territorio pratese. Obiettivo dell'Associazione è dare sostegno concreto all'agricoltura e all'economia locale, contribuendo alla sicurezza alimentare attraverso la fornitura di cibo a km 0, secondo principi di sostenibilità ambientale che impongono la riduzione degli apporti chimici, l'orientamento al biologico e la conservazione delle caratteristiche del grano originario.

granprato.kmbuono@gmail.com



_GRANPRATO. GranPrato is a local cereal supply chain producing flour and baked products, using cereals grown in the Prato area only. Aim of the association is to support local agriculture and economy, contributing to food safety through local supply and sustainability, reducing chemicals, implementing organic farming and preservation of the qualities of wheat.



ASSOCIAZIONE OMNIA

_MINIMARKET MANGIA E GIOCA

I bambini non conoscono a fondo il mondo degli ortaggi, perché hanno perso sia, l'esperienza tattile sia, l'esperienza visiva, in quanto i tempi familiari non glielo permettono, e subiscono passivamente quello che gli viene presentato nel piatto. Il bambino diventa sotto la guida dell'equipe "MangiaeGioca" protagonista delle sue scelte.

I bambini scelgono dai mini scaffali l'occorrente per realizzare la ricetta, lo mettono nei loro carrelli e lo portano a casa per preparare insieme ai genitori la ricetta sana e gustosa.

giulio@mangiaegioca.com



OMNIA ASSOCIATION

_EAT AND PLAY MINIMARKET.

Children are not acquainted with the world of vegetables anymore because they lost both the tactile and the visual experience. As a consequence, they passively eat what is in their plates. The child becomes, under the guidance of the "MangiaeGioca" team, the protagonist of his or her choices. Children choose from the shelves what they need for their recipes, place it in their trolleys and bring it home to prepare, together with their parents, a healthy and tasty dish.

AZIENDA AGRICOLA FORTE S.S.

_UN MODELLO DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE VOLTO ALLA REINTERPRETAZIONE DELLE BUONE PRATICHE AGRICOLE IN CHIAVE MODERNA E SCIENTIFICA

Al Podere Forte si produce vino, olio, farine, miele e carni secondo i criteri dell'agricoltura e dell'allevamento sostenibile. Per questo si studiano i suoli, si realizzano interventi di regimazione delle acque, si mettono in pratica innovative tecniche di coltivazione e si sfruttano i fondamenti dell'agricoltura biologica e biodinamica. Il processo è monitorato attraverso la cristallizzazione sensibile espressione visibile delle forze vitali della materia vivente presente dal suolo sino al prodotto finito.

pasquale.forte@podereforte.it



_SUSTAINABLE, TRADITIONAL, SCIENTIFIC AGRICULTURE.

At the Podere Forte the production on wine, oil, flours, honey and meat is carried out according to sustainable agriculture and breeding.

For this reason, the soil is analysed, the water is constantly controlled, innovative growing techniques are studied and organic and biodynamic farming principles are followed. The process is monitored through the sensitive crystallization method, visible expression of the energy of living matter, both in the soil and in final product.

THE RETURN OF ANCIENT FRUIT.

The Mastrociligie Company grows ancient varieties of fruit: their organoleptic qualities are so important that the company aims to share them in order to create a local market, able to help small companies against the import of large retailers. Diverse, highly ethical products can make a difference, showing their importance on the territory and for consumers' choice.

**AZIENDA AGRICOLA MASTRO CILIEGIA****LA RIVINCITA DI ALCUNE VECCHIE VARIETÀ DI FRUTTIFERI**

L'Azienda Agricola Mastrociligie sta collezionando una nutrita serie di varietà antiche di fruttiferi. La rusticità di queste piante e le particolarità organolettiche dei frutti sono talmente importanti che l'Azienda intende valorizzarle e diffonderle in modo che si crei un interesse ed un mercato di nicchia, molto importante per le piccole attività agricole locali, sempre più soffocate dalla concorrenza della grande distribuzione e delle grandi importazioni di prodotti agricoli. In contrapposizione al deserto varietale proposto dai mercati, una piccola azienda può sopravvivere solo se riesce ad offrire prodotti diversi ad alto valore etico che diventa tangibile quando si lavora efficacemente con tutti gli strumenti attualmente disponibili sulla comunicazione con il consumatore mettendo in evidenza oltre alle tecniche di coltivazione e loro importanza sul territorio, i prodotti, le loro caratteristiche, abbinamenti, ricette, attitudine alla trasformazione.

cilegiadilari@libero.it

**BISCUIT FACTORY SCAPIGLIATI****FIRST ORGANIC BISCUIT FROM ALL TUSCAN SUPPLIERS "SHORTBREAD FROM TUSCANY".**

Tuscan shortbread: the first to be produced with product coming from Tuscan suppliers. Sporting the white butterfly symbol of the Regional Council, it is made with 60% of integrated farming ingredients and with 40% organic ones. Founded in 1926, the biscuit factory Scapigliati presents a product that aims at linking consumers and local raw materials: milk from the Maremma, Tuscan flour, cereals and extra virgin olive oil from Montalbano, they are all quality certified ingredients.

BISCOTTIFICIO SCAPIGLIATI SRL**PRIMO BISCOTTO A FILIERA TOSCANA AGRIQUALITÀ E BIOLOGICO "FROLLINO DI TERRA TOSCANA"**

Frollino di terra toscana: è il primo "a filiera toscana".

Il frollino di terra toscana ha il marchio della farfallina bianca della regione toscana. Realizzato per il 60% con ingredienti da agricoltura integrata toscana e per il 40% con ingredienti biologici. Fondato nel 1926, il biscottificio Scapigliati presenta un prodotto che avvicina i consumatori alle materie prime locali: è fatto con latte Maremma, farina di Toscana cereali e olio extravergine Montalbano, tutti ingredienti certificati agriqualità.

d.scapigliati@scapigliati.it



CENTRO TECNICO PER IL CONSUMO

_PRANZO SANO FUORI CASA: ATTIVITÀ DI MONITORAGGIO

“Pranzo sano fuori casa” è il progetto ideato da Regione Toscana e Us1 11 che promuove l’educazione alimentare creando una rete di ristoratori attenti alla sana alimentazione. Il Centro Tecnico per il Consumo, monitora la soddisfazione del cliente e valuta il progetto tramite il personale delle proprie Associazioni socie impegnato nel ruolo di consumatore fantasma e di intervistatori, tutelando al contempo il diritto alla salute e la tranquillità del cittadino che ogni giorno mangia fuori casa.

segreteria@centrotecnicoconsumo.it



_HEALTHY LUNCH OUT: MONITORING ACTIVITY. “Healthy lunch out” is a project by the Tuscan Regional Council and USL 11 to promote food education, creating a network of restaurants aware of healthier choices. The monitoring activity analyses the customers’ satisfaction, protecting health and safety for those who eat out every day.



**PRANZO SANO
FUORI CASA**

STUDIO CESAF CENTRO SERVIZI AGRO AMBIENTALI E FORESTALI (FEDERICO DI CARA E SIMONA GIORGINA)

_VALORIZZAZIONE DI CASTAGNI MONUMENTALI NELLA VALLE DELLO SCESTA, BAGNI DI LUCCA (LUCCA)

I castagneti da frutto costituiti da esemplari monumentali sono una risorsa ecologica, economica, storica e paesaggistica di elevata importanza. Il recupero degli stessi consente di tornare ad utilizzare antiche varietà di castagne, conservare la biodiversità vegetale e animale e riattivare così un’economia montana.

Lo scopo del progetto, infatti, è ispirato dall’idea di legare la valorizzazione storico-paesaggistica dei castagneti monumentali al turismo paesaggistico, culturale e gastronomico.

studioassociatocesaf@gmail.com

_DEVELOPMENT OF MONUMENTAL CHESTNUT TREES IN THE SCESTA VALLEY, LUCCA. Chestnut trees are an ecological, economic, historical and landscape resource of major importance for the mountain communities. The aim of the project is to link the historical and landscape development of monumental chestnut forests to cultural, environmental and food tourism.



ASSOCIAZIONE CIPES

_CITTADINI COMPETENTI NELLA GESTIONE DELLA SALUTE, IL PERCORSO DI AUTOCONSAPEVOLEZZA DELLA SALUTE

Promuovere, anche nella rete sociale, l’attenzione verso la cultura e i comportamenti favorevoli alla salute è la missione dell’associazione CIPES Toscana (APS iscritta Registro Regionale). Col progetto s’impegna a: far acquisire al cittadino conoscenze e consapevolezza rispetto all’importanza dell’adozione di abitudini di vita (alimentazione e movimento, alcol e tabacco), che influenzano la salute; identificare i fattori che favoriscono il cambiamento, le risorse e la capacità di apprendere.

brune.librandi@gmail.com



CIPES ASSOCIAZIONE

_CITIZENS’ SELF-AWARENESS IN HEALTH MANAGEMENT, THE PATH TOWARDS A HEALTHIER POPULATION.

Promoting in the social fabric the attention to education of and healthier behaviours is the mission of the association CIPES Toscana.

With this project the association is committed to: making the citizen aware of the importance of good habits in their life style (diet and sport, alcohol and tobacco consumption) to positively affect their health; identifying the factors that favour the change, the resources and the ability to learn new ways.

_ARISTOTELE COOPERATIVE.

Honey is a product strictly connected with the territory and honey production is an ancient profession protecting it and promoting biodiversity. The aim is to promote the beekeeper's rural culture to tourists who visit agrifarms, in order to share the importance of a local produce of the highest quality.

**COOP ARISTOTELE**

Il miele è un prodotto fortemente legato al territorio, l'apicoltura è un mestiere antico che per sua natura da sempre svolge anche un ruolo di tutela del territorio promuovendo il rispetto dell'ambiente e della biodiversità. Vogliamo fare promozione della "cultura rurale apistica" presso i turisti che soggiornano negli agriturismi interessati, diffondere l'importanza della filiera corta, nel vendere e consumare alimenti a KM 0. L'ape per sua natura produce miele spostandosi in un'area molto circoscritta questo consentirà di ottenere un prodotto di ottima qualità frutto di un territorio monitorato e valorizzato da questo utilizzo.

info@cooparistotele.com

FROM THE MARKET TO THE CANTEN
_BETADUE ONLUS COOPERATIVE.
"Tuttigiorni" is a school catering project active in more than 30 schools in the Arezzo Province. The use of local, traditional and seasonal produce is merged to the strong social dimension: underprivileged people are employed to work in kitchens and in school canteens.

**COOPERATIVA BETADUE ONLUS**
_DAL MERCATO ALLA MENSA: L'ESPERIENZA DEI MERCATI DELLA TERRA DEL VALDARNO E DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA TUTTIGIORNI

"Tuttigiorni" è il progetto di ristorazione scolastica della cooperativa sociale betadue attivo oggi in più di 30 scuole della provincia di arezzo. Alla dimensione qualitativa del servizio, basato sull'uso di prodotti a filiera corta e a km zero e sulla valorizzazione della stagionalità e delle tradizioni locali, il modello di ristorazione scolastica promosso da "tuttigiorni" intende unire una fondamentale dimensione sociale, realizzata attraverso percorsi di inclusione ed inserimento lavorativo di persone svantaggiate all'interno delle cucine e dei refettori gestiti.

gabriele.mecheri@betadue.org

SAN GALLO ARCHEOLOGICAL ASSOCIATION

_FOOD, BONDING AND GROWTH.
History of farmlands and quality food products: the projects is committed to strengthen the link between food and origin, in order to develop local communities and social bonds.

**COOPERATIVA LABORATORI ARCHEOLOGICI SAN GALLO**
_ALIMENTAZIONE, SOCIALIZZAZIONE E CRESCITA: PROVE TECNICHE DI FUTURO NELLE CAMPAGNE TOSCANE

Storia del paesaggio agrario e prodotti alimentari di qualità: l'Agriqualitour.

Il progetto di Laboratori Archeologici San Gallo, spin-off accademico dell'Università di Firenze, intende promuovere il territorio e il marchio Agriqualità della Regione Toscana attraverso il rafforzamento del legame del prodotto alimentare con il suo paesaggio di origine (Toscana, Maremma), per valorizzare le comunità locali e consolidare i legami sociali.

L'Agriqualitour è un'animazione itinerante territoriale, che ricorda le antiche fiere di bestiame, collegata ad attività mirate alla promozione dei prodotti attraverso la conoscenza del paesaggio, per informare gli operatori del territorio, creare iniziative di educazione alimentare e di turismo slow.

cmarcotulli@gmail.com



COOPERATIVA SOCIALE PONTEVERDE ONLUS

_ORTI ETICI: ORTICOLTURA, ECONOMIA, TECNICA ED INCLUSIONE SOCIALE INNOVATIVA

Orti ETICI è una pratica innovativa di agricoltura sociale che testa la collaborazione tra impresa agricola, cooperazione sociale, enti di ricerca e servizi ASL. Orti ETICI è un produttore di beni alimentari di qualità (ortaggi freschi e bio) a prezzo accessibile, gestisce superfici delicate per la sostenibilità ambientale, in un territorio limitrofo all'area edificata di Pisa, assicura valori inclusivi per persone a bassa contrattualità. Le pratiche di Orti ETICI mostrano come l'agricoltura può promuovere dialogo sociale sulle linee del cosiddetto Welfare generativo.

Orti Etici è un progetto gestito da un partenariato pubblico-privato tra la Coop Soc Ponteverde, la Coop Soc Arnèra, il CiRAA, il Dipartimento di Scienze veterinarie Unipi, l'azienda agricola BioColombini, l'Università di Pisa, in collaborazione con la SDS area pisana ed i servizi sociali territoriali.

ettore.ghirardi@gmail.com

_ETHICAL KITCHEN GARDENS.

Orti ETICI is an innovative social farming practice testing the collaboration between farming companies, social interaction, research bodies and healthcare institutions. Orti ETICI produces quality organic vegetables at fair prices and manages environmentally sensible areas, to promote social dialogue.



AZIENDA AGRICOLA CORTE GLORIA

_DAI BACCHI ALLA SETA: LA SETA DI CORTE GLORIA

La fattoria didattica Corte Gloria si occupa da molti anni di allevamento di bachi da seta e lavorazione del prezioso filato: ...A casa i nonni raccontavano spesso dei tempi in cui allevavano i filugelli sui cannicci... Così per non dimenticare un mestiere tipico delle famiglie contadine, io e mio marito nel 2004 ci siamo decisi ad allevare i bachi da seta. Dopo la costruzione di attrezzature necessarie alla lavorazione del filo abbiamo creato una piccola azienda agricola che lavora con le proprie risorse, foglie di gelso, uova di farfalla, utilizzando telai manuali che non richiedono l'uso di energia elettrica. Evitiamo tutto ciò che inquina il pianeta, sapone fatto con olio d'oliva per lavare la seta, piante tintorie per dare colore alla nostra seta per la quale vengono utilizzati i bozzoli lasciati dalle farfalle senza dover uccidere i piccoli insetti. Nella fattoria didattica i ragazzi possono vivere l'esperienza di un antico mestiere che parte dall'allevamento dei bachi da seta per arrivare alla formazione di un tessuto speciale, naturale e sostenibile.

stefania.seta@yahoo.it

_CORTE GLORIA'S SILK.

The educational farm Corte Gloria has long been a silk factory. In 2004 they started breeding silkworms, creating a small company using mulberry leaves, butterfly eggs, olive oil soap, plant dyes and manual looms, avoiding pollution. So, children can experience this ancient profession in a sustainable way.



CROCE VERDE PIETRASANTA

_L'ORTO DEI NONNI DELLA RSA VILLA CIOCCHETTI: DALLA PRODUZIONE ALL'AUTOCONSUMO

"L'Orto dei Nonni di Villa Ciocchetti: dalla produzione all'autoconsumo" è il titolo dell'esperienza presentata dalla Croce Verde di Pietrasanta al concorso di idee e pratiche per Expo 2015 "Nutrire il pianeta. Energia per la vita", bandito dalla Regione Toscana. Un'originale esperienza che vede protagonisti tanti ospiti della residenza sanitaria assistenziale, tutti non autosufficienti ma, un buon numero di loro, assolutamente in grado di coltivare un vero e proprio orto con produzione di ortaggi e piante aromatiche che poi, preparati nelle cucine della struttura, vanno a far parte del menu. L'orto si trova nel Giardino Alzheimer. L'attività è quotidiana e sotto la discreta sorveglianza del personale dipendente della struttura. Un'attività importante e preziosa perché svolta in libertà che, per molti ospiti, significa recupero di conoscenze e di pratiche acquisite e condotte nel corso della vita attiva.

amministrazione@croceverdepietrasanta.it

_FROM THE GARDEN TO THE TABLE.

"The grandparents' garden of Villa Ciocchetti" is the experience carried out by patients of the nursing home who daily tend to their own kitchen garden, growing vegetables and herbs. The freedom and the use of old skills is extremely beneficial for patients.



_THE TROUT IN THE PLATE... FIRST AT SCHOOL AND THEN AT HOME.

Food education for children and families, introducing to the use of the Garfagnana trout. Aims: - creating educational and sensorial workshops; - promoting the use of the trout in school canteens and homes; - increasing fish consumption; -reducing environmental impact; - discover a local traditional product part of our culture.



DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl

_LA TROTA IN TAVOLA... PRIMA A SCUOLA... POI A CASA

Educazione alimentare degli alunni e delle famiglie, propedeutica e contestuale al consumo di un prodotto locale, fresco, a Km "zero", poco conosciuto come la trota della Garfagnana. Obiettivi: Attuare momenti formativi per gli insegnanti ed i genitori, e percorsi di educazione alimentare e sensoriale per gli alunni, per trasmettere uno stile di vita sano e legato al consumo di prodotti agroalimentari locali di qualità. Promuovere la conoscenza e l'utilizzo della trota della Garfagnana, come prodotto locale fresco e di qualità, poco sapido ed a basso contenuto calorico nell'ambito della ristorazione scolastica, per ampliarne poi il consumo nell'ambito delle famiglie degli utenti del servizio di ristorazione scolastica. Incrementare il consumo di un alimento di elevato valore nutritivo come il pesce, che in genere risulta poco gradito dai ragazzi. Ridurre l'impatto ambientale, utilizzando un prodotto ittico a "Km zero". Riscoprire un prodotto locale che fa parte della tradizione e della cultura gastronomica del nostro territorio.

delmonterist@legalmail.it

_CREATION OF EDUCATIONAL SUPPORTS FOR THE "GROW STRONG AND HEALTHY WITH 'MISTER BONE'", AN EDUCATIONAL PROJECT.

The aim of the project is to create an educational campaign for nutrition for the prevention of osteoporosis and bone diseases, for a healthy growth and the establishing of correct food habits for children. Each activity will be addressed in order to develop and strengthen a correct relationship between nutrition and bones' health.

The activities include the 'Mister Bone' calendar, a teacher's kit and educational videos, a board game and a website for teachers' training and to use during the lessons.

FIRMO FONDAZIONE RAFFAELLA BECAGLI

_REALIZZAZIONE DI SUPPORTI DIDATTICI PER IL PROGRAMMA CRESCERE FORTI E SANI CON 'MISTER BONE': UN PROGETTO EDUCATIVO PER L'ETÀ INFANTILE

L'obiettivo del progetto è quello di realizzare una campagna di educazione alimentare per la prevenzione dell'osteoporosi e delle malattie ossee, per una crescita sana e per il raggiungimento di un corretto stile di vita con la finalità di sviluppare una coscienza alimentare che aiuti l'alunno ad essere sempre più consapevole ed autonomo nelle scelte riguardanti benessere e salute. Ogni attività sarà indirizzata ad instaurare e rafforzare un corretto rapporto tra alimentazione e salute dell'osso. Verranno in particolare realizzati: il "calendario di Mister Bone"; un opuscolo informativo per i genitori; un KIT per gli insegnanti, per guidarli all'interno del progetto, comprendente una guida cartacea e un filmato di presentazione del progetto e di lezioni frontali che illustrano i contenuti educativi; un gioco in scatola tipo "Gioco dell'Oca"; un sito Webinar per l'istruzione dei docenti on line e le lezioni in aula collegandosi al web.

info@fondazionefirmo.com

_VERTICAL CULTIVATION OF MELONS: UNION OF SUSTAINABILITY AND INNOVATION.

The idea is to grow melons, flagship of Tuscan agriculture, in a vertical system, literally turning upside down the current technique.

Highly advanced, the cultivation takes place in greenhouses with the use of natural substrata and computerised productive systems, offering various advantages: agronomical (better plant use), environmental (no plastics or pesticides, lower water and fertilizer use) and economic (profit growth and stabilisation of production costs).

ALESSANDRO FARNESI

_COLTIVAZIONE DEL MELONE FUORI SUOLO IN VERTICALE: CONNUBIO TRA SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

L'idea prevede di coltivare il melone, fiore all'occhiello della produzione orticola toscana, con il sistema fuori suolo in verticale, stravolgendo il sistema attuale. Altamente avanzata, avviene in serra con l'uso di substrati naturali e sistemi produttivi automatizzati, offrendo numerose performance: agronomiche (migliore gestione della pianta e del clima), ambientali (zero consumo di plastiche e geodisinfestanti, minor uso di acqua e concimi) ed economiche (aumento delle rese e stabilizzazione dei costi produttivi).

alessandro.farnesi@inwind.it



FATTORIA DI MAIANO

_LA FATTORIA LABORATORIO IN CITTÀ

La Fattoria di Maiano situata tra Firenze e Fiesole con circa 270 ettari ad indirizzo biologico, già negli anni "90", ha avuto l'idea di combinare ospitalità, ristorazione, visite guidate e divulgazione delle attività agricole con particolare riguardo alla olivicoltura. Il progetto "Fattoria Laboratorio" nasce negli anni "90" e prevedeva la realizzazione di una fattoria/laboratorio dove attività tradizionali e allevamenti bradi interagiscono con sperimentazioni agronomiche, nuove coltivazioni, attività didattiche e di divulgazione, attività di svago, tempo libero, sport, ricettività turistica; il tutto finalizzato alla promozione e vendita diretta del prodotto principale della azienda: l'olio extra vergine d'oliva BIO che qui raggiunge soglie di qualità raramente riscontrabili ma con costi proibitivi.

fattoria@contemiarifulcis.it

MAIANO_FARM IN THE CITY.

The Maiano Farm, with around 270 hectares of organic farming since the 90s, decided to combine accommodation, catering, tours and oil trails. The project entailed the creation of workshops where traditional activities and rearing interact with agronomic experimentations, educational and entertainment activities, sport and tourism.



FATTORIA DI LOPPIANO

_IL PROGETTO SEED: LA SINERGIA TRA LE IMPRESE COME STRUMENTO DI MULTIFUNZIONALITÀ DELL'AZIENDA E INTEGRAZIONE DELLA FILIERA

Tutto è nato dalla volontà di creare una rete formata da quattro aziende: Cooperativa Loppiano Prima, proprietaria; Fattoria Loppiano, azienda agricola; Terrediloppiano, commerciale agroalimentare; Veraterra, consulenza nel settore agricolo e didattico. Tali realtà hanno caratteristiche diverse e complementari, collaborano strettamente e sono connotate da una radicata presenza territoriale sulle colline del Valdarno, nel comune di Incisa e Figline Valdarno. www.terrediloppiano.com

info@fattorialoppiano.it



LOPPIANO FARM

_THE SEED PROJECT: SYNERGY AS TOOL FOR BUSINESS MULTIFUNCTIONALITY AND SUPPLY CHAIN INTEGRATION.

The creation of a web of four companies was the starting point: Cooperative Loppiano Prima, the owner; Loppiano Farm; Terrediloppiano, agrifood retailer; Veraterra, educational and farming consultant. These players retain diverse and complementary characteristics, collaborate closely and are characterised by a rooted territorial presence on the Valdarno hills, in the area of Incisa and Figline Valdarno.

GINORI LISCI SRL

_COLTIVARE ENERGIA PULITA

L'azienda Marchesi Ginori Lisci ha indirizzato la propria attività verso la sostenibilità ambientale:

- 1) Produzione vino: dal 2013 ottenuta la certificazione per la produzione di vino Biologico da uve biologiche.
- 2) Impianto a biogas: dal 2010 è in funzione l'impianto per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili.

Le due principali attività dell'azienda si integrano in un ciclo chiuso che permette di eliminare l'utilizzo di fertilizzanti, diserbanti e concimi chimici. Con la realizzazione e l'utilizzo dell'impianto a biogas (foto 1) si contribuisce notevolmente all'incremento della produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili; di conseguenza si riduce la produzione di energia da petrolio. L'aspetto interessante è che le vinacce "degradate" dai batteri metanigeni alimentano la vigna stessa che produrrà l'uva dell'annata successiva formando così un ciclo chiuso nel quale non entrano più concimi di sintesi.

info@marchesiginorilisci.it

GINORI LISCI SRL _GOOD TUSCAN

PRACTICES. SCIENCE AND TECHNOLOGY FOR AGRICULTURE AND BIODIVERSITY.

The company Marchesi Ginori Lisci directed its activities towards environmental sustainability: 1) organic wine production since 2013; 2) biogas plant: since 2010, the plant is operating and producing electricity from renewable sources. The two main activities create a closed system allowing to avoid fertilizers, herbicides and chemicals.



VEGNI CAPEZZINE _KNOWING THE PAST TO FEED THE FUTURE.

Two classes from the technical institute "A. Vegni" join to create a seasonal garden and an educational path focused on seasons, local products, mediterranean diet and correct life style. A bilingual manual is then produced to illustrate recipes and features of vegetables.

**ISTITUTO VEGNI CAPEZZINE****_DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE. CONOSCERE IL PASSATO PER INTERPRETARE IL PRESENTE ED ALIMENTARE IL FUTURO**

Con un mix di attività teorico-pratiche una II classe agrario e una III classe enogastronomia dell'ISIS "A. Vegni" fanno un'esperienza condivisa e riproducibile: realizzare un orto di stagione e un percorso centrato su stagionalità, filiera corta, caratteristiche e importanza della dieta mediterranea, corretti stili di vita. Scelto, tra quelli coltivati, un ortaggio tipico della locale tradizione contadina, producono manualistica bilingue per la sua coltivazione e ricetta tipica della cucina toscana, completa delle caratteristiche nutrizionali, in cui esso è protagonista.

vegni@tin.it



_ORTO IN CONDOTTA. Orto in Condotta in Capannori is the result of a long participation: the community promotes welfare for all and 17 school gardens are created, with 400 students and 40 grandparents. Not only gardens but also care for the landscape and the territory.

**ISTITUTO COMPRENSIVO CAMIGLIANO****_ORTO IN CONDOTTA**

L'Orto in Condotta a Capannori è il risultato di un lungo percorso partecipativo: la comunità si attrezza a definire le proprie politiche alimentari nel rispetto della propria cultura e dell'ambiente per promuovere un benessere per tutti, crescono 17 orti scolastici, ne sono coinvolti 400 alunni e 40 nonni ortolani; si trasmette un saper fare e una ritrovata consapevolezza su "cosa si mette in tavola". Non solo Orti, quindi, ma cura del territorio per tramandare conoscenza e formare consapevolezza.

giorgio.dalsasso@tin.it

**_SUSTAINABLE CHEFS.**

Sustainable Chef is the first journey in environmental sustainability which involves local catering and restaurants.

The recipes are proposed by the students of the Institute L. Gereschi and have been chosen and prepared by chef, tasted and awarded by the community during the Agrifera and included by the city council in schools' canteens.

The requirements were: originality, local ingredients, freshness, low cost and quick preparation. A good practice for communities, short supply chains and low costs.

ISTITUTO COMPRENSIVO LIVIA GERESCHI**_SOSTENIBILE CHEF**

SoStenibile Chef è un primo viaggio nella sostenibilità ambientale con gli attori della ristorazione locale: familiare, privata, pubblica. Le ricette proposte dagli studenti dell'Istituto L. Gereschi sono state scelte e cucinate dai cuochi, gustate e premiate dalla comunità durante Agrifera, incluse dal Comune nella refezione scolastica. Questi i requisiti richiesti: originalità, ingredienti locali, freschezza, economicità e rapidità della preparazione. Una buona pratica tipo 000: 0 come origine delle buone pratiche locali, 0 come i Km degli alimenti utilizzati, 0 come i costi sostenuti.

PIIC83500E@ISTRUZIONE.IT



ISTITUTO COMPRENSIVO NORD PRATO

_ EDUCAZIONE ALIMENTARE: DAGLI ALUNNI ALLE FAMIGLIE

Nella Scuola Secondaria di Primo grado "Fermi-IC Nord Prato" si approfondisce l'educazione alimentare a partire dallo studio della Piramide Alimentare Toscana. Dal 2011 si attua il progetto "Si mangia? Bene!" ideato da LILT, Prato: lezioni di dietiste e approfondimenti sulle abitudini alimentari dei ragazzi. Gli obiettivi: individuarne gli errori; migliorare le abitudini in famiglia; favorire l'uso di prodotti naturali e locali. Poi viene realizzata una conferenza con le famiglie in cui viene presentato il lavoro.

poic820002@istruzione.it



_ FOOD EDUCATION: FROM CHILDREN TO FAMILIES.

In the secondary school "Fermi-IC Nord Prato" food education starts from the study of the Tuscan Food Pyramid. Since 2011 the project "Si mangia? Bene!", created by the LILT in Prato, is operating: dieting classes and in-depth analysis of children food habits. The aims: locate the mistakes; improve the habits in the family; spur the use of natural and local products. At the end, the collective research is presented to families in an open conference.

ISTITUTO G. BARTOLENA

_ OLIO, AMICO DORATO

"Olio amico dorato" è un lavoro che i ragazzi della classe II H hanno intrapreso con la loro insegnante Prof. Caioli. Un viaggio cominciato dagli assaggi, alla ricerca dei sapori e della qualità dell'olio, e proseguito alla scoperta del "pianeta olio" con il quale si identificano, oltre gli aspetti salutistici e tecnico scientifici, la storia dei popoli del mediterraneo, l'arte, la letteratura, la mitologia, la religione e le credenze popolari. Dedicato dai più giovani a tutti.

lindacaioli@libero.it



_ OIL, GOLDEN FRIEND.

"Oil golden friend" is a project by the second grade of the G. Bartolena Institute helped by their teacher Caioli. A journey that started tasting, in search of flavours and qualities of olive oil and that carried on discovering the oil universe: a place where science and health can be found next to history of the Mediterranean sea, art, literature, mythology, religion and popular beliefs. Dedicated by the younger generations to everyone.

LA FABBRICA DEL PANFORTE Srl

_ RICCIARELLO DI SIENA IGP: TRACCIABILITÀ E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO

"Ricciarelli di Siena IGP" è stato il primo prodotto dolciario italiano ad aver ottenuto la certificazione comunitaria. La Fabbrica del Panforte, n. 1 del Comitato promotore ha contribuito alla stesura del disciplinare di produzione ed ha fatto da partner al COGEP (controllo genetico piante e cibi) spin-off della Università di Siena nella ricerca di sistemi che ne tutelassero la originalità e evitassero contraffazioni. È nata così la ricerca del DNA varietale delle mandorle con marcatori specifici. La Fabbrica del Panforte, con i marchi "Antichi Dolci di Siena" e "Speciali Senesi" produce solo "Ricciarelli di Siena IGP" coniugando tradizione e tecnologia, con le seguenti specifiche: utilizzo di mandorle, miele, albume solo italiani; la totale assenza di aromi; la formazione manuale di ogni ricciarellino; il massimo utilizzo degli spazi nella confezione; la totale assenza di glutine (come dichiarato in ogni confezione).

info@fabbricadelpanforte.com

_ RICCIARELLO DI SIENA PGI.

"Ricciarelli di Siena PGI" was the first Italian confectionery product to obtain the EU certification. The Fabbrica del Panforte involved the University of Siena and the research for the DNA of the almonds started. The Fabbrica del Panforte produces the ricciarelli using all Italian ingredients and avoiding flavourings and gluten.





NUNA: NUTRITIONAL NAVIGATOR.

Prof. Casini and Prof. Tozzi, gastroenterologists and nutritionists, developed a new theory for food education: NUNA, a free smartphone App to learn how to shop according to the mediterranean food pyramid. The idea is simple: to eat properly you have to shop properly.



NUNACODE Srl

NUNA: NUTRITIONAL NAVIGATOR

Una nuova teoria per l'educazione alimentare è stata sviluppata dal Prof. Alessandro Casini e dal Dott. Alessandro Tozzi, medici specialisti con esperienza pluriennale in Gastroenterologia e Nutrizione Umana. I due ricercatori hanno sviluppato NUNA Nutritional Navigator, una App gratuita per smartphone per imparare a fare la spesa secondo le regole della piramide alimentare mediterranea. L'idea del progetto NUNA è semplice: per mangiare bene è importante portare a casa gli alimenti giusti. Se la dispensa di casa è più sana, allora anche i piatti che prepariamo saranno più sani.

Con NUNA puoi: analizzare la spesa e sapere se è sana, completa e bilanciata; scegliere gli alimenti giusti per migliorare la qualità e le proprietà nutrizionali della tua dispensa. L'applicazione è disponibile gratuitamente per cellulari Android e iOS. maggiori informazioni sono reperibili sul sito www.nutritionalnavigator.com. Il progetto NUNA viene portato avanti da Nunacode Srl una start up innovativa Spin-off Accademica dell'Università degli Studi di Firenze.

nuna.infomail@gmail.com

4Rs: REDUCE, RECYCLE, REUSE, RETHINK. The Podere di Pomaio is a green winery committed to improve the world one bottle at the time. The use of natural materials and techniques together with a highly environmental friendly vineyard produces 15.000 organic and biodynamic wine bottles. Renewable energy and respect for the planet.

POMAIO SOCIETÀ AGRICOLA

4R: RIDUCI, RICICLA, RIUSA, RIPENSA

La sostenibilità si basa su 3 r, ovvero riduci-riusa-ricicla. Podere di pomaio: green winery ha semplicemente introdotto una quarta r, ovvero ripensa dunque pensa in verde (thinkgreen). Questa filosofia riguarda: la produzione bio; gli eco edifici; la comunicazione digitale; il packaging sostenibile in modo da lasciare alle future generazioni il pianeta in condizioni migliori rispetto a quelle in cui è oggi. Il nostro motto è improving the world one bottle at the time. Eco cantina. Riutilizzo materiali di scavo. Materiali di costruzione naturali. Temperatura e umidità della cantina naturali. Produzione di sole 15.000 bottiglie con controllo di tutta la filiera compresa linea di imbottigliamento ed etichettatura. Vino più naturale possibile, certificato bio e coltivazione integrata con pratiche biodinamica. Energie rinnovabili. Rifeorestazione Amazzonia per bilanciare webpresence. Comunicazione e materiale promozionale in digitale. No stampa di brochure ad eccezione di segnalibro dotati di un qr che rimanda alla zona download sul sito internet.

info@pomaio.it



SIAF SpA**_ EDUCARE AL CIBO, EDUCARE ALLA VITA**

A Bagno a Ripoli a scuola e in ospedale si può mangiare in maniera sana, equilibrata e gustosa, utilizzando prodotti di filiera corta e di stagione. Il progetto che negli anni ha sviluppato interventi di formazione e informazione, laboratori di cucina, orti scolastici, ora amplia l'azione incentivando l'acquisto dei prodotti, mediante un furgone addetto alla vendita itinerante delle materie prime dei produttori locali e delle pietanze preparate da SIAF.

antonio.ciappi@siafcare.it

**_ SIAF SpA.**

In Bagno a Ripoli, in schools and in hospitals, food is healthy, balanced and good, coming from short and seasonal supply chain.

The project, that has already created workshops, gardens and educational paths, promotes now the purchase of local products and food from a travelling van.

SLOW FOOD**_ ORTO IN CONDOTTA IN TOSCANA: IL SISTEMA DEGLI ORTI SCOLASTICI DI SLOW FOOD IN TOSCANA**

Nell'Orto in Condotta di Slow Food la formazione per gli insegnanti e le fasi operative – con le scolaresche, i genitori, le nonne/i – costituiscono un insieme vivo che propone e pratica i temi della sostenibilità: buon uso dell'acqua, fertilizzanti e sistemi di difesa naturali, compost, difesa della biodiversità, stagionalità, rispetto dei tempi di produzione, pratiche non aggressive per il terreno. Multidisciplinarietà, inclusività, sensorialità, convivialità, sono legate al lavoro nell'orto.

grana.slowfoodtoscana@gmail.com

**SLOW FOOD _ THE SYSTEM OF SCHOOL KITCHEN GARDENS IN TUSCANY.**

Teachers' training and operational stages – with schoolchildren, parents and grandparents – constitute the active project that puts forward the issue of sustainability: a proper water usage, natural fertilizers, compost, biodiversity protection, seasons, respect of production times, friendly soil practices. Interdisciplinarity, inclusivity, perception, conviviality: they are all linked to the work carried out in a kitchen garden.

SOCIETÀ AGRICOLA BIOFATTORIE TOSCANE Srl**_ COLTIVAZIONE BIOLOGICA DEL GOJI IN TOSCANA**

Bio fattorie toscane produce in valdichiana bacche di goji biologiche con contenuto di antiossidanti, attestato dall'Università di Firenze (prof.ssa Bilia), superiore alle migliori bacche cinesi grazie alle innovative tecniche di coltivazione utilizzate. Collaboriamo con il Cibiacci, Università di Firenze per la mappatura genetica delle nostre piante al fine selezionare cultivar ideali per suolo e microclima toscano. Stiamo realizzando una ampia ed innovativa gamma di prodotti derivati dalle bacche di goji quali confetture, succhi, prodotti cosmetici. Perseguiamo l'obiettivo di creare una filiera corta a km0 sia orizzontale (rete di aziende agricole) che verticale (rete di aziende agricole, di trasformazione e di vendita) basata nella regione Toscana.

info@biofattorietoscane.it

**_ GOJI BERRY ORGANIC FARMING.**

Biofattorie Toscane produces, in Valdichiana, organic goji berries with a level of antioxidants superior to the best Chinese berries thanks to innovative cultivation techniques they use.

Collaborating with Cibiacci (University of Florence) for the gene mapping of plants in order to select the ideal cultivars for Tuscan soil and climate, they create a wide range of products from goji berries such as jams, juice and beauty products. Biofattorie Toscane aims at creating a short supply chain based in Tuscany.

_GLOBAL SUSTAINABILITY PROJECT IN THE GUADO AL MELO VINEYARD.
In Guado al Melo, an important project of global sustainability has been created: among the first businesses in Italy in the production of environmentally friendly wine, the winemakers created a fully sustainable vineyard, with landscape protection, energy saving and an educational path on wine history and culture.



SOCIETÀ AGRICOLA GUADO AL MELO

_UN PROGETTO DI SOSTENIBILITÀ GLOBALE NELL'AZIENDA VITIVINICOLA GUADO AL MELO: AMBIENTE, QUALITÀ E CULTURA

Guado al melo, sostenibilità a 360°.

A Guado al Melo abbiamo sviluppato un importante progetto di sostenibilità globale. Siamo fra le prime aziende in Italia certificate per la produzione di Vino Sostenibile: accurati controlli verificano il nostro lavoro, dalla biodiversità nel vigneto all'assenza di residui nel vino.

La cantina è completamente interrata, a tutela del paesaggio e per il risparmio energetico, con un sistema di riciclo dell'acqua piovana. È anche un importante polo culturale con una biblioteca tematica, i vigneti didattici e l'esposizione sulla storia e cultura del vino.

info@guadoalmelo.it

_SOCIAL FARMING PROJECT, SUSTAINABLE AND INTEGRATED.

In Florence, an alternative to "urban survival" was created. The project involves: the restoration of a rural village and its 657 hectares thanks to integrated farming and renewable energy; a healthy life style, made of good food and relationships and the right work-life balance.



SOCIETÀ AGRICOLA SAN CRESCI

_PASSI: PROGETTO AGRICOLO SOCIALE SOSTENIBILE INTEGRATO

CENTRO SAN CRESCI: in Toscana, a Firenze, un progetto rinascimentale del XXI secolo, una risposta concreta a chi cerca il Ben Vivere, crede nel Bene Comune, investe sull'Autosufficienza e sulla Sostenibilità dei processi produttivi. Un'alternativa al "sopravvivere" nei centri urbani fonti di stress e malattie attraverso una scelta di vita autentica che preservi:

il TERRITORIO, recuperando un centro storico rurale abbandonato e un ambiente naturale di 657 ettari, grazie ad agricoltura integrata, costruzioni ecocompatibili, ed energie rinnovabili; la SALUTE, attraverso sana alimentazione, nutrienti relazioni interpersonali, arricchenti modi di vivere il rapporto corpo-mente; la PERSONA, tramite pratiche di vita che facilitino la conciliazione dei tempi tra lavoro e famiglia, favoriscano l'inclusione delle categorie svantaggiate, riconoscano il valore della maternità, diano spazio alle pratiche pedagogiche, educative, medicina complementare e all'incontro generazionale.

info@fecf.eu

_MAREMMA: SUSTAINABILITY AND PARTICIPATION 2.0

The Maremma is a major natural heritage but it is also the landscape recalling the frescoes from the Renaissance and, of course, the widespread culture of food and wine.

Recently, inside the boundaries of the Parco Nazionale delle Colline Metallifere, the touristic system has been developed thanks to participative forums and to the adoption of the European Charter for Sustainable Tourism which allows to implement innovative management of environmental, cultural and food resources and excellences of the territory.

SOCIETÀ COOPERATIVA NUOVA MAREMMA

_MAREMMA: SOSTENIBILITÀ E PARTECIPAZIONE 2.0.

La Maremma, non solo patrimonio naturale di grandissimo valore, ma anche un paesaggio che richiama gli affreschi del Rinascimento, emergenze storico-artistiche e non ultima, una diffusa cultura del buon mangiare e bere. Recentemente, all'interno del Parco Nazionale delle Colline Metallifere, è stato valorizzato, attraverso forum partecipativi, anche il sistema turistico con l'adozione della Carta Europea del Turismo Sostenibile che permette di valorizzare modalità innovative di gestione delle eccellenze ambientali, culturali, agroalimentari del territorio.

stefano@nuovamaremma.it



SOCIETÀ SINUTRIWELLS Srl

_CONOSCERE PER ALIMENTARSI: AZIONI DI FORMAZIONE SULLA DONNA, IL SUO CORPO, LA SUA ALIMENTAZIONE

L'alimentazione per tutti. Ruota intorno a questo concetto la strategia di SiNutriWells® Srl, spin-off dell'Università di Siena che opera nel settore della nutrizione e del benessere psicofisico e che riesce a diffondere nozioni scientifiche coerenti con le ricerche internazionali attraverso un linguaggio quotidiano e di facile comprensione per tutti. Anche e soprattutto attraverso mezzi innovativi che servano ad avvicinare il pubblico alla corretta alimentazione: dai giochi per i più piccoli alle attività per gli sportivi, dagli incontri pubblici che mettono in relazione diretta specialisti e pubblico alla creazione di alimenti funzionali. Ne è un esempio il "pane delle donne"®, creato per il benessere di donne in menopausa.

annamaria.aloisi@unisi.it

_FOOD AWARENESS: EDUCATION FOR WOMEN. SiNutriWells Srl, spin-off at University of Siena, works in nutrition and psychophysical well-being and aims at spreading scientific notions in a easily understandable language. They do so through children games, sport activities or public meetings, to make a healthier diet more approachable.



STRADA DEL VINO AREZZO

_‘BENBEVUTI’ IN TERRA DI AREZZO. MICRO-CORSI DI AVVICINAMENTO AL VINO

Per gli appassionati dell'affascinante mondo del vino, Strada del Vino Terre di Arezzo in collaborazione con AIS organizzano cinque incontri per approfondire la conoscenza circa le produzioni vitivinicole del territorio e fornire gli strumenti base per la degustazione. I corsi sono strutturati in una fase teorico informativa finalizzata ad ampliare ed approfondire le conoscenze: dall'analisi sensoriale allo stile del servizio e al corretto uso dei bicchieri, dalle tecniche di vinificazione a quelle di degustazione per arrivare a scoprire i migliori abbinamenti con il cibo, la geografia del vino d'Italia, attraverso percorsi di degustazione soffermandosi sui vini aretini. Parallelamente una parte pratica con degustazione guidate. Un'occasione per far scoprire il legame tra prodotto e territorio, tra viticoltore e memoria storica, un'opportunità per avvicinare i consumatori alle realtà locali anche grazie alla presenza dei produttori che raccontano la propria storia, la passione e professione, la propria azienda.

info@stradadelvino.aretzo.it

_‘BENBEVUTI’ IN AREZZO. WINE TASTING MICRO-WORKSHOPS.

Wine Trails in Arezzo, in collaboration with the AIS, organises five events to deepen the knowledge of the public on wine production and to provide the correct tools for wine tasting. The occasion to discover the link between product and territory and to share local history, culture and passion.



TERRA VIVA COOPERATIVA SOCIALE AGRICOLA

_TERRA VIVA 2.0: PRODUZIONI BIO E NUOVI STRUMENTI PER RAFFORZARE L'AGRICOLTURA SOCIALE

La Cooperativa Sociale Agricola TERRAVIVA è nata ufficialmente il 15 settembre 2011 attraverso il Progetto Per.So.N.A. presentato dalla Cooperativa Sociale Al Plurale e finanziato da Esprit, organo preposto della Regione Toscana. La Cooperativa Sociale Agricola TERRAVIVA si ispira ai concetti della cosiddetta agricoltura sociale per offrire a persone in situazioni di disagio, formazione professionale e inserimento lavorativo nelle attività agricole e in particolare quelle nel settore biologico il cui naturale orientamento al mercato risponde a una domanda reale di prodotti di qualità a livello di sicurezza alimentare.

info@alplurale.org

_TERRA VIVA 2.0: ORGANIC PRODUCTS AND NEW TOOLS FOR SOCIAL FARMING. The Cooperativa Sociale Agricola TERRAVIVA was born in 2011 through the project Per. So.N.A., funded by Esprit: the cooperative is inspired by the principles of social farming to offer underprivileged people professional training and employment in farming, especially in the organic sector that answers to a real demand for quality products with high food safety standards.



Oltre alle buone pratiche sopra riportate sono state selezionate dalla commissione di valutazione anche quelle presentate dall'**Azienda Agricola Paradiso di Frassina** e dall'**Azienda Agricola Biologica Florida** che, al momento di andare in stampa, non hanno presentato la documentazione richiesta per la pubblicazione.

In addition to the included businesses, Azienda Agricola Paradiso and Mulino a pietra participated but did not provide the requested documents for publication.