

L'INNOVAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO IN AREE RURALI

REPORT DI PRESENTAZIONE DELLE IMPRESE INNOVATIVE PRESENTI NEL TERRITORIO DEL GAL GARDAVALSABBIA2020



ANALISI SVOLTA NELL'AMBITO DEL PROGETTO DI COOPERAZIONE JOIN- JOB, INNOVATION AND NETWORKING IN THE RURAL AREA

ANALISI INTEGRATIVA - OTTOBRE 2020



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



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADDI
2014 2020



Regione
Lombardia

INDICE

- IL PROGETTO JOIN
- LE FASI DEL LAVORO
- L'INDAGINE
- ELENCO DELLE ESPERIENZE INNOVATIVE
 - Azienda Agricola Biobìò
 - Azienda Agricola Malga Casine
 - Azienda Agricola Le Due Casine
 - Azienda Agroforestale Dranzo
 - Azienda Agricola Il Pratello
 - Bike3Lands
 - Consorzio Forestale Terra Tra i Due Laghi
 - Conti Thun
 - Cooperativa sociale Co.Ge.S.S.
 - Doexperience.it
 - Fablab Valle Sabbia
 - Latteria Turnaria di Tignale
 - Linfa Cooperativa sociale
 - Ostello Antica Pieve
 - Tignale Bike Experience
- ESPERIENZE IN EVIDENZA
 - Bbuono
 - Comincioli
 - Cooperativa sociale Co.Ge.S.S.
 - Terre Solive
 - Toscolano 1381
- GIOVANI IMPRENDITORI E INNOVAZIONE: LE ESPERIENZE FINANZIATE DAL BANDO OP. 6.2 DEL GAL
 - Facchetti Ilaria - Digitalizzazione delle imprese
 - Demonti Giacomo - Territorio in bottega
 - Ferrari Fabio - Maderno Vespa Rent
 - Zolani Monica - In punta di piedi
 - Bonzanini Mattia - Valorizzazione forestale
 - Lancini Stefano - Cascina Traversanti
 - Brescianini Peter - Casa Vacanze Ai Grilli
 - Boem Alberto - Consulenza per il rurale
 - Pizzo Federico - Eco Architettura
 - Nedrotti Daniel - Valorizzazione dei servizi
 - Pasinetti Federico - Promozione attraverso i contenuti digitali
 - Lugli Mattia - Fashion Caffè
 - Menasio Luca - Bar Roma

CONOSCERE L'INNOVAZIONE PER PROMUOVERE PERCORSI DI SVILUPPO

IL PROGETTO JOIN

Il progetto di cooperazione transnazionale "JOIN", di cui il Gal GardaValsabbia2020 è capofila, intende essere portatore di stimoli e riflessioni rispetto all'ampio tema dell'innovazione nelle imprese rurali.

Attraverso il consolidamento delle reti locali già esistenti e la contaminazione tra diversi territori si intende raggiungere una maggiore e nuova conoscenza delle dinamiche del lavoro a livello territoriale, al fine di rafforzare le esperienze esemplari già attive nonché di sviluppare strumenti di supporto a beneficio degli operatori.

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

OBIETTIVI

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

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

PARTENARIATO

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



www.join-leader.com

APPROFONDIRE LA CONOSCENZA RIGUARDO LE ESPERIENZE INNOVATIVE DEL TERRITORIO

LE FASI DEL LAVORO

Il progetto è stato avviato tra la fine del 2019 e l'inizio del 2020. Questi primi mesi hanno evidenziato la necessità di approfondire la conoscenza di ciò che i territori già offrono in termini di innovazione attraverso una mappatura delle realtà esistenti.

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

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

L'indagine è da intendersi secondo una duplice ottica:

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

COSA INTENDIAMO PER INNOVAZIONE?

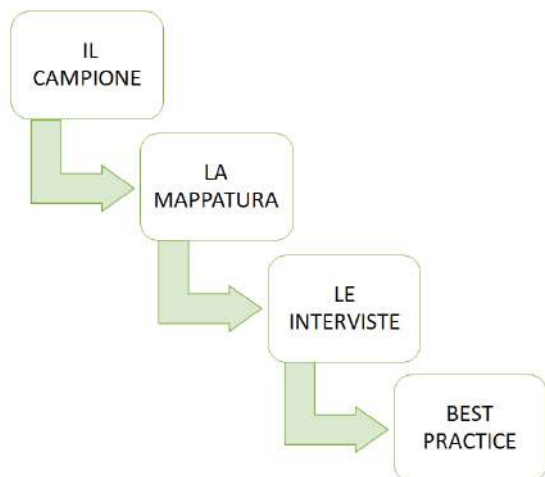
Ai fini del presente progetto di cooperazione, l'innovazione è una nuova idea che dimostra di avere successo anche nella pratica. In altre parole, l'introduzione di qualcosa di nuovo (o rinnovato rispetto all'esistente) che diventa di beneficio concreto e misurabile per il territorio rurale dal punto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

Quali sono gli elementi che caratterizzano l'innovazione?

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

L'INDAGINE

L'INDAGINE E' STATA CONDOTTA NEL PERIODO DICEMBRE 2019-GIUGNO 2020, SEGUENDO UN PERCORSO A STEP CHE, PARTENDO DAL GENERALE, HA ANALIZZATO SEMPRE PIÙ NELLO SPECIFICO I SINGOLI CASI.



1. **IL CAMPIONE:** SONO STATE CENSITE 89 IMPRESE NEL TERRITORIO DEL GAL RISPONDENTI A SPECIFICI CRITERI DI "INNOVAZIONE"^{**} E APPARTENENTI A DIVERSI SETTORI PRODUTTIVI

2. **LA MAPPATURA:** DELLE 89 IMPRESE, NE SONO STATE ANALIZZATE 53, ESCLUDENDO LE IMPRESE DEL SETTORE SECONDARIO^{***}

3. **LE INTERVISTE:** SONO STATE INTERVISTATE 18 IMPRESE, SELEZIONATE TRA LE 53, CHE AVESSERO PARTICOLARI ELEMENTI DI INTERESSE PER IL TERRITORIO RURALE

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

LE 53 IMPRESE ANALIZZATE

SONO STATE INDIVIDUATE ATTRAVERSO DIVERSE FONTI:

- **ASCOLTO DEL TERRITORIO:** TELEFONATE, INCONTRI E SCAMBI DI MAIL CON ENTI/ORGANIZZAZIONI/ASSOCIAZIONI LOCALI
--> *INDIVIDUATE 22 IMPRESE*
- **BANDI DI DIVERSO LIVELLO SUI TEMI DELL'INNOVAZIONE:** NAZIONALI, REGIONALI, DI ISTITUTI DI CREDITO, DEL GAL STESSO
--> *INDIVIDUATE 22 IMPRESE*
- **REGISTRI UFFICIALI:** NAZIONALI E REGIONALI (ES. START UP INNOVATIVE; ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA)
--> *INDIVIDUATE 9 IMPRESE*

LE 18 IMPRESE INTERVISTATE

NELLA PRIMA FASE DEL PROGETTO, SONO STATE INTERVISTATE 18 IMPRESE. NEL CORSO DELLO SVILUPPO DELLE AZIONI, SI E' RITENUTO OPPORTUNO APRIRE IL RAPPORTO, AGGIORNANDO L'ELENCO OGNI QUAL VOLTA SI SAREBBE VENUTI A CONOSCENZA DI NUOVI CASI INTERESSANTI. PER QUESTO MOTIVO, ALLE 18 IMPRESE INTERVISTATE NELL'ESTATE 2020, SE NE AGGIUNGONO ALTRE, DESCRITTE DI SEGUITO.

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

^{***} Sono state escluse dall'analisi le imprese del settore secondario, in quanto limitatamente connesse allo sviluppo rurale.



ELENCO DELLE ESPERIENZE INNOVATIVE



AZIENDA AGRICOLA BIOBIO'

Azienda agricola biologica e agriturismo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Biobio' è un'Azienda Agricola certificata biologica, dove si producono e vendono formaggi e carne biologici, direttamente in azienda o nello spaccio aziendale "Il Curni". E' anche un agriturismo con camere e bed&breakfast immerso nella natura, a due passi dal fiume Chiese, in Valle Sabbia. L'agriturismo organizza laboratori didattici, visite in fattoria e noleggia biciclette per escursioni. E' ristorante e degusteria, dove si offrono solo prodotti biologici locali di stagione e di produzione propria. Si organizzano feste, pranzi, cene e buffet per grandi e piccoli eventi. Nella fattoria didattica si organizzano attività ludiche e didattiche per bambini, alla scoperta del mondo rurale, della natura e degli animali della fattoria.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda conduce una produzione certificata biologica e quindi la sostenibilità nel sistema di produzione e la riduzione dell'impatto sull'ambiente sono sicuramente elementi di innovazione. Tradizione e innovazione si coniugano nei metodi di lavorazione, al fine di riproporre conoscenze tradizionali in chiave moderna. Sono state recuperate razze tradizionali di bovini, in ottica di valorizzazione della biodiversità agricola. In ultimo, la multifunzionalità organizzativa permette di integrare la ruralità con l'accoglienza ed il turismo sostenibile.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale e intersectorialità
- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Metodi e razze tradizionali trattate con metodi innovativi



SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Ardiccio, 29
25079 Vobarno, Brescia
Italia



Cell. +39 3389462486
info@biobioaziendaagricola.it
www.biobioaziendaagricola.it
FB: @agriturismobiobio





AZIENDA AGRICOLA MALGA CASINE

di Rivetta Cristian

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pineta, località Casine
25070 Pertica Alta, Brescia
Italia



Cell. +39 3392329442
malgacasine@gmail.com

FB: @MalgaCasine

IG: @malgacasine



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Malga Casine è un'Azienda Agricola a 1000m di altitudine, situata a Pertica Alta, nel cuore della Valle Sabbia, nasce dalla volontà di riscoprire e valorizzare un territorio tradizionalmente vocato ad antichi mestieri legati alla terra e all'allevamento. All'interno dell'azienda, a conduzione familiare, Cristian e Milena allevano bovini da latte di razza Rendena e di Bruna Alpina per la realizzazione di burro, formaggi freschi e stagionati. Le mucche sono alimentate esclusivamente con foraggio dei pascoli della zona. I prodotti vengono venduti direttamente in malga, nel piccolo spaccio di Livemmo o attraverso i mercati agricoli locali.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda coniuga i tradizionali sapori e metodi di allevamento con elementi innovativi nella fase di lavorazione dei prodotti. Tutta la filiera, dall'allevamento, alla produzione, fino alla distribuzione, è gestita e controllata direttamente. Malga Casine ha inoltre aperto le proprie porte ai visitatori, in particolare famiglie con bambini ma non solo, per far scoprire i tradizionali processi di lavorazione del formaggio. Oltre alla produzione casearia, l'azienda offre la possibilità di vivere l'esperienza di mungitura delle mucche, della transumanza estiva in alpeggio e di assaporare lo stile di vita dei malgari, con un ventaglio di offerte legate a diversi target di visitatori molto ampia e differenziata in relazione al periodo dell'anno.

COSA CI INSEGNA?

- Metodi e razze tradizionali trattate con metodi innovativi
- Integrazione tra la filiera agricola e turistica
- Valorizzazione dei pascoli montani
- Offerta turistica family-friendly
- Gestione e controllo della filiera: dall'allevamento alla distribuzione





AZIENDA AGRICOLA LE DUE CASINE

Ditta individuale di Luisa Gallo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Le Due Casine, condotta da Luisa e Davide, e situata in alta Val Sabbia, alleva capre e produce formaggi caprini e salumi derivanti dall'allevamento di suini e capre. Una piccola parte dell'attività consta della produzione di lamponi, mele e altri frutti per la produzione di succhi e confetture. Le lavorazioni dei salumi e formaggi vengono effettuate nel laboratorio di proprietà. Ci si dedica alla raccolta di erbe aromatiche coltivate e spontanee per la produzione di oli essenziali ed unguenti tradizionali. Il tutto distribuito nello spaccio aziendale di proprietà situato nel Comune di Capovalle e presso il mercato settimanale di Idro. I prodotti sono distribuiti inoltre su piattaforme digitali, grazie alla collaborazione con gli altri operatori del territorio.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda agricola è innovativa prima di tutto, perché ha deciso di collocarsi in un'area svantaggiata e ritornare ad uno stile di vita più sano, recuperando terreni e posti abbandonati della difficile montagna. Inoltre, si è deciso di lavorare e trasformare i prodotti alimentari presenti sul territorio e allevare gli animali della tradizione locale. Importante la gestione e controllo della filiera nel suo complesso: dalla produzione, alla trasformazione e distribuzione. Ciò non ha escluso di collaborare con diverse realtà del territorio e con le realtà turistiche, con cui si sono concordati pacchetti di prodotti in promozione.

COSA CI INSEGNA?

- Lavoro in contesti disagiati e recupero aree interne abbandonate
- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Puntare sulla qualità e unicità dei prodotti
- Collaborazione con altre filiere



SETTORE: AGRICOLTURA E
ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

via Roma, 7, 25070
Capovalle, Brescia,
Italia



Tel.: +39 338 2228218

luisa.leduecasine@libero.it

www.leduecasine.it

FB: @leduecasineaziendaagricola





AZIENDA AGROFORESTALE DRANZO

Di Daniele Pirlo

SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Località Ranzo, 25080 Pertica
Bassa, Brescia
Italia



Cel: 334 8817080
danielepirlo@hotmail.it



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Daniele Pirlo e il fratello Marco gestiscono l'azienda agroforestale in alta Valle Sabbia dal 2016, conducendo l'allevamento di bovini razza Highlands Scozzesi allo stato brado nei pascoli di montagna, attraverso il recupero di prati, pascoli e fienili che erano stati abbandonati. Grazie ad accordi diretti con i proprietari, hanno avuto in concessione gli spazi, dove gli animali sono liberi di pascolare e dove vengono condotte anche altre attività come la raccolta di erbe spontanee, frutti di stagione, silvicoltura e manutenzione del verde e del bosco.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nella modalità di utilizzo dei terreni e degli immobili che vengono gestiti tramite accordi con i proprietari. Si tratta principalmente di pascoli abbandonati, che vengono quindi recuperati per finalità produttive. Inoltre, grazie all'alternarsi delle diverse attività, è possibile non solo sostenere economicamente l'azienda durante tutto il corso dell'anno, ma anche equilibrare l'uso delle risorse locali, in ottica di ciclicità del sistema ambiente. I bovini in inverno sono alimentati esclusivamente a fieno locale che viene falciato durante l'estate impegnando manodopera del paese. Il tutto a garanzia di un alto standard di qualità della carne macellata. Tra le altre iniziative, l'azienda sta promuovendo escursioni someggiate, che portano i turisti alla scoperta del territorio e alla degustazione di prodotti tipici, grazie alla collaborazione con rifugi e malghe vicine. Iniziative internazionali, come il woofing, portano collaboratori da tutto il mondo nei fienili dell'azienda.

COSA CI INSEGNA?

- Valorizzazione pascoli abbandonati
- Rispetto dei cicli stagionali e produzione integrata
- Produzione di qualità e di nicchia
- Integrazione delle diverse attività produttive





AZIENDA AGRICOLA PRATELLO

Azienda agricola biologica e agriturismo

SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Pratello, 26
25080 Padenghe sul Garda
Brescia, Italia



Tel. +39 030 9907005
www.pratello.com
naike@pratello.com
FB: @AAPratello



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La storica azienda agricola a conduzione familiare si trova in Valtenesi e dal 1890 produce vino, olio e suoi derivati, inclusi prodotti alimentari e di cosmesi, gestisce l'agriturismo con una ventina di alloggi e il ristorante che offre prodotti principalmente di propria produzione, una cantina storica interrata aperta alle visite e alle degustazioni; c'è inoltre un piccolo allevamento privato di alpaca e un frutteto. Recentemente è stato aperto, all'interno della proprietà, un laboratorio per la trasformazione degli ortaggi in conserve e preparati. A breve ci sarà spazio anche per ospitare galline per la produzione di uova omega 3 di alta qualità. L'azienda si è organizzata per accogliere eventi, sia grandi che piccoli, così come ha implementato il servizio di visite guidate, verso una maggiore sensorialità ed esperienzialità.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nella produzione sostenibile nel pieno rispetto delle risorse locali e dell'ambiente: si tratta di un sistema similmente a ciclo chiuso dove all'interno dell'azienda si integrano i diversi settori produttivi e le diverse attività, supportandosi a vicenda. La gestione dell'intera filiera, dalla raccolta alla distribuzione, permette di controllare i processi e ottenere maggiori introiti, oltre che un mercato di nicchia e specifico interessato alla qualità e alla unicità dei prodotti finiti.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale e intersectorialità
- Sostenibilità e ridotto impatto ambientale
- Metodi tradizionali rinnovati con le tecnologie
- Produzione di qualità





BIKE3LANDS

Di Davide Toselli

SETTORE: SPORT
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

CONTATTI

Via dei Baicc, 3/A
25074 Idro, Brescia
Italia



info@bike3lands.it
www.bike3lands.it
FB: @bike3lands



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Bike3Lands nasce come Associazione sportiva per promuovere il ciclismo sportivo ed il cicloturismo nel territorio della Valle Sabbia, organizzando percorsi, eventi e iniziative alla scoperta del territorio per diversi target di pubblico.

Successivamente, l'Associazione ha aperto un negozio per la vendita di prodotti legati al mondo della bici, officina per assistenza tecnica, noleggio biciclette e servizio di guida turistica per ebike e bici muscolari.

Il servizio di guida di MTB permette di accompagnare i visitatori alla scoperta del territorio, abbinando l'esplorazione con tappe enogastronomiche in aziende agrituristiche della zona o in siti di interesse culturale.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nell'aver offerto un servizio organizzato di accompagnamento per il target del turista sportivo in Valle Sabbia, intercettando un mercato in crescita.

Inoltre, il servizio guida si integra con gli altri servizi per un prodotto completo in una zona, quella del Lago d'Idro, con concentrazione di flussi turistici interessati a questo prodotto.

I percorsi combinano l'attività fisica con tappe diversificate, per la conoscenza del territorio di tipo enogastronomico o culturale, anche grazie ad accordi di collaborazione con aziende del settore agricolo e del settore turistico del territorio.

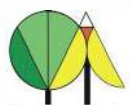
COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra filiere
- Intercettazione target emergenti
- Puntare sull'experience
- Accordi intersettoriali





CONSORZIO FORESTALE TERRA TRA I DUE LAGHI



Consorzio
Forestale Terra
Tra i due Laghi

SETTORE: SILVICOLTURA,
AGRICOLTURA, TURISMO,
AMBIENTE, FORMAZIONE
TIPOLOGIA: CONSORZIO

CONTATTI

loc. Cluse - Turano di
Valvestino, Brescia
Italia



Tel +39 0365 745007

Cell. 334 6545234

www.consorziorestalevalvestino.com

info@consorziorestaleterratraiduelaghi.com



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il Consorzio è un ente privato a funzione pubblica costituito da 9 comuni e due Comunità Montane, oltre che da imprese del settore e soci privati, riconosciuto da Regione Lombardia ai sensi della D.q.r. n°1X/4217/12-. Ha la qualifica di imprenditore agricolo, è impresa boschiva e gestisce direttamente il territorio conferito. Il Consorzio, oltre ad occuparsi di miglioramenti forestali, manutenzione del territorio e prevenzione idrogeologica, ha incentivato la sua multifunzionalità con la creazione dell'Ecomuseo della Valvestino, riconosciuto da Regione Lombardia, che gestisce sei strutture museali pubbliche ed ha lo scopo di tutelare e valorizzare l'ambiente naturale, le tracce della storia nel paesaggio, la presenza dei manufatti edilizi storici, la promozione e il recupero dei lavori, delle produzioni e delle tradizioni locali, accompagnandone lo sviluppo. Per attuare queste finalità ha attivato l'Infopoint della Valvestino, inserito nella rete In Lombardia, in modo da incentivare il turismo ecosostenibile, generare ricadute economiche sul territorio gestito e implementare la produzione di prodotti tipici locali, quali il Fagiolo della Valvestino e il formaggio Tombea, oggetto di sperimentazioni per legare la loro tipicità alla Valvestino. Il Consorzio rappresenta quindi il volano economico del territorio, mentre per i comuni soci è un braccio operativo sia per la progettazione che per l'esecuzione di lavori.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il Consorzio è innovativo in quanto rappresenta un esempio virtuoso di sinergia tra pubblico e privato, in grado di rendere sostenibile l'attività di manutenzione del territorio e prevenzione idrogeologica, sia grazie alle capacità progettuali e tecniche, sia mediante la tutela, la promozione, la valorizzazione e la salvaguardia del patrimonio culturale e paesaggistico

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra manutenzione del territorio e turismo ecosostenibile
- Valorizzazione del patrimonio culturale locale per diversificare l'offerta turistica
- Recupero tradizioni e produzioni locali





CONTI THUN

Società agricola



SETTORE: AGRICOLTURA E
TURISMO
TIPOLOGIA: SOCIETÀ AGRICOLA

CONTATTI

Via Masserino, 2
Puegnago del Garda, Brescia,
Italia



Tel: +39 0365 651757

Cel: +39 338 3460944

info@contithun.it

www.contithun.com

FB: @contithun

IG: Conti Thun



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola produce vino e olio nel territorio della Valtenesi, oltre a offrire percorsi di visita esperienziali, che verranno a breve integrati con una struttura di 20 camere per l'accoglienza degli ospiti. Il vino, principalmente rosè, è prodotto con tecnologie innovative applicate all'intera filiera della lavorazione, che permettono di avere prodotti di elevata qualità. L'obiettivo è quello di contribuire a identificare il territorio come vocato alla produzione di vini di eccellenza. I percorsi di visita garantiscono l'interazione volta alla trasmissione della conoscenza del prodotto, della storia della famiglia e della tradizione locale. Proprio la valorizzazione della terra, dei suoi prodotti e il fare vivere la terra ai visitatori è la mission aziendale alla base dello sviluppo dei diversi servizi.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principali elementi di innovazione riguardano la gestione sostenibile della produzione, dei terreni ed i trattamenti compatibili sulle vigne. Oltre a ciò, le tecnologie applicate alla produzione del rosè al fine di mantenere "fresco" il prodotto, in tutta la filiera di produzione di lavorazione, inclusa una cantina completamente interrata. Importante anche l'aspetto dell'accoglienza del visitatore e la proposta di percorsi di visita targettizzati, emozionali ed esperienziali. L'intersectorialità tra turismo e agricoltura garantisce un servizio gestito appieno dall'impresa e volto alla valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti.

COSA CI INSEGNA?

- Approccio sostenibile
- Produzione di qualità
- Accoglienza e gestione del visitatore
- Intersectorialità
- Comunicazione multicanale





FATTORIA
"LA MIRTILLA"

COOPERATIVA SOCIALE CO.GE.S.S

Fattoria La Mirtilla



SETTORE: SERVIZI, AGRICOLTURA,
ACCOGLIENZA SOLIDALE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Vargne 1,
25074 Idro, Brescia
Italia



fattoria@coopcogess.org
Inx.coopcogess.org/lamirtilla
Tel: +39 348 55 93 186



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Fattoria afferisce alla Cooperativa Sociale Co.Ge.S.S. di tipo misto e si occupa della gestione di servizi rivolti a persone con disabilità, nel territorio della Valle Sabbia. Sono state individuate diverse modalità per raggiungere questo scopo, che si sono evolute negli anni, tra cui la creazione di una vera e propria fattoria. La Mirtilla nasce con l'intento di creare terapie coadiuvanti per disabili, a partire dal 2013, un pò per caso su richiesta di un utente ospitato, il quale non si sarebbe spostato senza le sue galline. Un privato di Idro mise dunque a disposizione il terreno dove tenere le galline e proprio qua sono poi nate le diverse attività. Nel 2016, oltre alla galline, si sono aggiunte le capre e nel 2019 viene inaugurata la fattoria per come è ora. E' un luogo dove vengono attivate terapie per disabili, ma è anche centro di pet therapy, nello specifico onoterapia, accreditato in ATS. Oltre a ciò vengono svolte numerose attività a servizio del territorio: attività didattiche e laboratori con le scuole, serate musicali, trekking con gli asini, serate informative ed eventi. Inoltre, in collaborazione con l'Ostello di Lavenone, si organizzano attività esperienziali rivolte ai turisti (promosse sul portale Airbnb) a contatto con natura e animali.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La componente principale d'innovazione risiede nell'essere un centro multi-servizio a disposizione della comunità locale: fattoria didattica, centro specializzato di pet therapy, centro per iniziative ed eventi culturali con e per la comunità locale (in collaborazione con associazioni, parrocchie, scuole). Inoltre, volge uno sguardo verso l'esterno, accogliendo e svolgendo attività nella natura e a contatto con gli animali per i turisti. Il tutto avviene nel contesto della riabilitazione di persone con fragilità, con costruzione di progetti personalizzati, attraverso il contatto con la natura e gli animali.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione di servizi complessi di differenti filiere
- Rivolgersi a differenti target e segmenti





DOEXPERIENCE.IT

Impresa individuale di Carla Maccarinelli



SETTORE: TURISMO
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Viale Catullo, 26 25080
Manerba del Garda (Bs)
Italia



Carlina.m83@gmail.com
www.doexperience.it
Tel: 345 7965303



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Doexperience.it è una piattaforma web, ideata e sviluppata da Carla Maccarinelli, che ha l'obiettivo di creare una rete di operatori sul territorio della provincia di Brescia, migliorando la comunicazione e le opportunità di vendita tra aziende di diversi settori merceologici oltre che con i visitatori e cittadini presenti nell'area. La piattaforma offre una lista di tutte le esperienze sensoriali fruibili nell'area, che possono essere sia prenotate direttamente dall'utente, sia prenotate da un intermediario - che può essere un albergatore, una agenzia di viaggio, un infopoint. In questo modo, non solo l'offerta locale è visibile e immediatamente prenotabile, bensì è messa a disposizione degli intermediari locali, che possono in questo modo aver accesso ad un ricco database da proporre ai propri ospiti, risparmiando tempo ed arricchendo i servizi che i singoli operatori già offrono.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione tecnologica è il primo elemento di valore di questa esperienza, che ha saputo sfruttare le tecnologie per mettere a sistema e costruire una offerta ricca e aggiornata rispetto alle opportunità di intrattenimento esperienziale che offre il territorio della provincia di Brescia. La piattaforma permette inoltre ai diversi operatori di mettersi in contatto, creando una vera e propria rete locale, in particolare, intermediando l'offerta di esperienze, che possono dunque essere vendute anche da albergatori o ristoratori, che quindi potranno arricchire il proprio servizio, nel rispetto della normativa vigente.

COSA CI INSEGNA?

- Creazione di una rete locale
- Piattaforma tecnologica
- Intermediazione tra domanda e offerta in modo strutturato e sistemico





FABLAB VALLE SABBIA

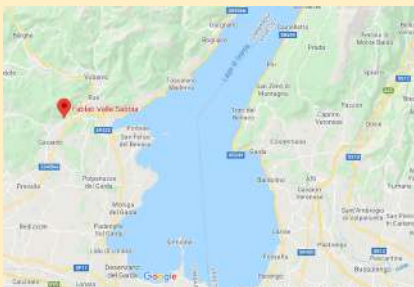
SETTORE: CULTURA
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
CULTURALE

CONTATTI

Via Casette C.B.O. 28
Villanuova sul Clisi, Brescia
Italia



Tel 366 2207834
info@fablabvallesabbia.it
www.fablabvallesabbia.it



Associazione Culturale Kakapolab



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il FabLab Valle Sabbia è un laboratorio di fabbricazione digitale e manuale, aperto a tutti, dove è possibile realizzare esperimenti e progetti, grazie alle competenze e alla strumentazione disponibile. La condivisione delle conoscenze permette a tutti di imparare a costruire da sé, utilizzando tecnologie vecchie e nuove. Sia i privati che le aziende possono avvalersi del supporto di professionisti competenti, dalla fase di progettazione alla realizzazione di prototipi ed oggetti. Negli spazi del FabLab si possono sperimentare materiali e tecnologie; si organizzano corsi per imparare ad usare le stampanti 3D, arduino, i software di modellazione 3D e di grafica, le tecniche di trasformazione del legno e di altri materiali. Si possono inoltre conoscere altri makers con cui confrontarsi e dar vita a nuovi progetti.

Il laboratorio è attrezzato con: stampanti 3D taglio ed incisore laser, macchina CNC per il taglio legno, laboratorio manuale, macchina da cucire, plotter da taglio, kit arduino, raspberry pi e molto altro. Il Fablab Valle Sabbia fa parte della grande community internazionale dei Fablab (più di 1800 laboratori indipendenti nel mondo).

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione è alla base dell'idea di Fablab: sperimentare nuove tecnologie e ibridarle con quelle tradizionali, grazie anche alla presenza di designer e professionisti che frequentano e gestiscono il Fablab. Si propone l'innovazione anche ad aziende e a cooperative sociali, tramite l'utilizzo di macchinari quali le stampanti 3d (per la prototipazione rapida) il taglio laser e modalità innovative di progettazione (hackathon e Co-design).

COSA CI INSEGNA?

- Sperimentazione di nuove tecnologie in uno spazio aperto al pubblico





SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Via Alessandro Manzoni, 1
25080 Tignale, Brescia,
Italia



info@latteriaturnaria.it
www.latteriaturnaria.it
Tel: + 39 0365 73471

FB: Latteria Turnaria di Tignale



LATTERIA TURNARIA TIGNALE

Oleificio Biologico



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Latteria Turnaria di Tignale è nata nel 1904 per sostenere i piccoli allevatori di bovini. Alla fine degli anni '90, venuta meno la necessità di lavorare il latte, il caseificio è stato riconvertito in frantoio per produrre olio biologico. E' impegnata anche nell'apicoltura e nel recupero e mantenimento di altre coltivazioni come piante da frutto. Dal 2012 con l'apertura del punto vendita il Bio Oleificio Latteria Turnaria di Tignale propone una vasta gamma di prodotti tipici locali e biologici realizzati in proprio o dai soci. Oltre alla produzione di olio, gli associati si dedicano alla produzione di miele, frutta e ortaggi. La latteria è aperta alle visite, grazie alla presenza di un orto didattico e allo spaccio dove si organizzano degustazioni. Ad oggi è in cantiere un laboratorio per la trasformazione dei prodotti e un modello di agriturismo diffuso recuperando le limonaie della zona.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento di innovazione consiste nella qualità della produzione e dell'approccio sostenibile, essendosi costituita una enclave localizzata interamente biologica, unica nel Parco Alto Garda. Fondamentale il ruolo di coordinamento tra i diversi produttori locali, attraverso il modello cooperativo: la cooperativa gestisce in comodato d'uso i terreni produttivi in cambio di supporto amministrativo e operativo ai singoli privati. In questo modo, terreni abbandonati e frammentati in diverse proprietà sono recuperati e gestiti in modo coordinato. Anche il recupero delle limonaie per la creazione di un agriturismo diffuso segue lo stesso modello di cooperazione.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Produzione biologica e di qualità
- Recupero aree svantaggiate
- Sostenibilità ambientale





LINF A

Cooperativa Sociale di comunità



SETTORE: SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA

CONTATTI

Via Artigiani, 85, 25063 Gardone
Val Trompia, Brescia,
Italia



<https://linfainmovimento.com/>
info@linfainmovimento.com
Tel.: +39 3713614926
FB: @Linfainmovimento



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La cooperativa sociale di tipo B di comunità nasce a cavallo tra 2016 e 2017 nell'ambito delle attività della cooperativa madre Andropolis, locata in Valle Trompia, che inizia una collaborazione al progetto AttivAree- Valli Resilienti. Andropolis, con 280 lavoratori, al 70% donne a part time, si occupa di pulizie civili e industriali, e proprio per la sua strutturazione, ha sentito l'esigenza di sviluppare servizi aggiuntivi per le proprie dipendenti, partendo con un primo centro d'acquisto aziendale di prodotti alimentari. In questa idea si inserisce AttivAree nel 2016, progetto a cavallo tra Valle Sabbia e Valle Trompia con il quale si avvia la progettazione volta alla valorizzazione dei negozi di vicinato, portando nuovi servizi nelle valli. Linfa, che si costituisce come cooperativa sociale di comunità, sviluppa la piattaforma comunitaria che include diversi elementi: portale e app scaricabili per comprare prodotti e servizi; un call center dedicato anche per acquisti telefonici; una rete di postini abilitati che fanno consegne e possono ricevere ordini di prodotti e servizi; punti commerciali/ negozi di vicinato in alta valle. A questo si aggiungono i progetti di comunità per il supporto a esigenze locali specifiche.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Linfa si configura come una piattaforma - digitale e reale - di rete che mette in connessione fornitori di prodotti e servizi e cittadini, principalmente nelle aree svantaggiate di Valle Sabbia e Valle Trompia. Vengono in questo modo attivati servizi sistemici per fasce deboli di popolazione, ad esempio, trasformando le botteghe di montagna in centri multifunzionali oppure lavorando sugli operatori della comunità, i postini, che non solo consegnano posta e prodotti, bensì hanno un ruolo di supporto alle fasce deboli. Certamente la piattaforma e le app connesse rappresentano un elemento di innovazione tecnologica, integrata alla presenza umana con forme di assistenza diretta (call center).

COSA CI INSEGNA?

- Lavoro in aree svantaggiate
- Servizi sistemici
- Tecnologia integrata al fattore umano
- Creazione di reti tra diversi settori





COOPERATIVA SOCIALE TEMPOLIBERO

Ostello Antica Pieve



SETTORE: SERVIZI E TURISMO
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Strada Provinciale 39, nr. 1,
Manerba del Garda Brescia,
Italia



Tel.: +39 0365 654488
info@ostelloanticapieve.it
www.ostelloanticapieve.it
FB: @ostelloanticapieve
FB: @cooptempolibero



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Tempolibero è una cooperativa sociale a scopo plurimo che dal 1987 opera al fine di perseguire l'interesse generale della comunità, la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini. Nell'ambito delle sue attività di inserimento lavorativo di persone con disabilità, ha preso in gestione tre strutture ricettive nel territorio del Gal per testare forme di occupazione in settori differenti e a contatto con il pubblico: l'Ostello Antica Pieve a Manerba, l'Hotel Miramonti a Gardone Riviera e i Fienili di Cima Rest. L'Ostello Antica Pieve nasce all'interno di un edificio storico ristrutturato in cui si ospitano turisti, famiglie e ragazzi europei che vengono a fare tirocini in Italia grazie al progetto Erasmus Plus, favorendo così l'incontro interculturale. Si organizzano inoltre concerti, convegni, eventi socio-culturali. Tutte e tre le strutture si avvalgono di collaborazioni con produttori locali per la ristorazione e collaborano con le associazioni del territorio per ideare iniziative ed eventi culturali. L'Hotel Miramonti gestisce, oltre al proprio ristorante, il servizio di mensa scolastica del Comune.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La cooperativa ha messo in connessione diversi settori e servizi, integrando la disabilità nel turismo. L'ostello, l'hotel e i fienili in gestione non solo si collocano in territori disagiati e quindi con un intento di collaborazione con la comunità locale, ma instaurano relazioni con le attività locali, ad esempio, i produttori locali per la ristorazione o i servizi di accoglienza rivolti al turista. Attraverso progetti internazionali, si creano relazioni e progetti sovra locali.

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra filiere e servizi
- Lavoro in contesti disagiati e aree interne
- Puntare sulla qualità oltre la disabilità
- Cooperazione internazionale





TIGNALE BIKE EXPERIENCE

Stefano Bartoli Guida MTB



CONTATTI

Via Roma 18, 25080 Tignale,
Brescia
Italia



Tel. + 39 0365 760285

FB: @BartoliStefano15



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Tignale Bike Experience offre percorsi e tour enogastronomici in bicicletta nel territorio dell'Alto Garda. Viene offerto un servizio di guida professionale di MTB, noleggio bici elettriche e muscolari, accompagnamento alla scoperta dei prodotti del territorio. La partenza è sempre da Tignale e, oltre a tour personalizzati per singoli, vengono settimanalmente offerti tour guidati in relazione a diversi livelli di preparazione:

- Tour Alpe del Garda, bike tour in ebike con guida allo stabilimento di produzione e degustazione.
- Tour a Costa in ebike, con pranzo all'agriturismo Al Vecchio Mulino, con prodotti dell'orto e formaggi auto-prodotti biologici e con erbe spontanee.
- Tour con bici muscolari, tutti i giovedì di 25 km, a metà tour merenda con degustazione torte fatte in casa.

A Tignale è gestita anche la piccola officina per la riparazione delle biciclette.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede nell'essere stato in grado di intercettare un target specifico in grande crescita. Il cicloturismo infatti si sta sviluppando in modo forte, peraltro abbinando a questa proposta l'enogastronomia: in questo modo si offre un percorso strutturato per il turista che vuole stare nella natura, diversificando l'offerta e passando attraverso una experience sensoriale. Inoltre, Bike Experience collabora con gli hotel del territorio e con l'Ufficio Turistico di Tignale per una offerta varia e integrata.

COSA CI INSEGNA?

- Integrazione tra filiere
- Intercettazione target emergenti
- Puntare sull'experience
- Accordi intersettoriali





**ESPERIENZE
IN EVIDENZA**



BBUONO

Shop online di prodotti tipici bresciani



SETTORE: COMMERCIO
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Fiamme Verdi 87
25078, Vestone (BS)
Italia



Tel: +39 0365 1870025
Cel: +39 333 544 0014
info@bbuono.it
www.bbuono.it
FB: bbuono.it



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Bbuono è una vetrina online che commercializza prodotti tipici del territorio della tradizione bresciana, nello specifico della Valle Sabbia, Valle Trompia, Lago di Garda e limitrofi, selezionando con scrupolosità i produttori che vengono inclusi in una vera e propria rete di promozione. L'idea nasce nel 2015 da Mattia Apostoli, il titolare, in ambito universitario e si evidenziano subito le opportunità dello shop online, che ancora non aveva competitor nell'area. Bbuono seleziona quindi piccoli produttori del territorio bresciano che producono eccellenze enogastronomiche di alta qualità e mantengono viva la tradizione bresciana, rispettando i valori di qualità, etica e fiducia, tradizione e genuinità. I produttori sono scelti nel rispetto di un vero e proprio manifesto di intenti che vuole mettere in evidenza il valore del locale e della tradizione tipica, dandone nota al consumatore finale che è invitato a visitarli. Le box vengono vendute in tutta Europa e sono in corso di sviluppo diversi progetti per organizzare tour enogastronomici e favorire esperienze dirette di fruizione.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'impresa risiede certamente nella tecnologia che permette la facile commercializzazione dei prodotti locali con ecommerce, attraverso un sistema automatico che distribuisce in tutta Italia e Europa. Le piccole imprese vengono quindi promosse e conosciute e possono vendere anche in luoghi lontani grazie al supporto tecnologico esterno. Importante l'aver messo in rete i produttori del territorio, i quali sottoscrivono una sorta di manifesto per la qualità, e a cui viene data visibilità con singole schede nel portale. L'intersectorialità è l'altro elemento di innovazione, grazie alle collaborazioni stipulate con imprese del settore turismo (hotel, B&B.), a cui vengono fornite delle box prodotti speciali e personalizzabili che invitano il turista alla visita del produttore direttamente in azienda.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotti di alta qualità
- Visione internazionale
- Manifesto di intenti per la qualità
- Rete di collaborazione
- Intersectorialità



Thank you.



COMINCIOLI

Azienda agricola



SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Roma 10, frazione
Castello, 25080 Puegnago del
Garda, Brescia, Italia

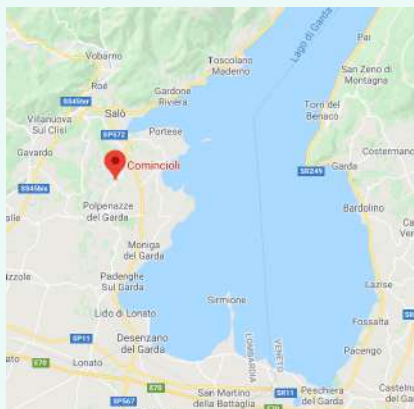


Tel: + 39 0365 65 1141

info@comincioli.it

www.comincioli.it

FB: @Az.Agr.Comincioli



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda Agricola Comincioli si trova a Puegnago, in Valtenesi, sulla sponda occidentale del Lago di Garda Bresciano. In località Castello si trova la casa padronale della famiglia, dove sorgono anche la cantina e il frantoio. L'azienda nasce nel 1552 e ora alla 14esima generazione, con una conduzione familiare. I terreni aziendali, collocati nelle diverse frazioni del paese e limitrofi, sono così suddivisi: 14 ettari coltivati a vigneto e 26 coltivati a uliveto. La produzione di olio e vino è condotta in modo integrato, eliminando l'uso di fitofarmaci e insetticidi. Sono possibili visite in azienda e degustazioni.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'impresa risiede nell'ottica di continua sperimentazione di modalità innovative di produzione, applicando nuove tecnologie alla produzione del vino e dell'olio, ma anche nella scelta di varietà tradizionali e non convenzionali per l'ottenimento di un prodotto di alta qualità. La sostenibilità ambientale, per i trattamenti su vigne e uliveti, a basso impatto e nell'uso di energia pulita e la sostenibilità sociale, con una forte etica del lavoro, rappresentano i punti di forza dell'azienda. La ricerca e la sperimentazione, attraverso la collaborazione con istituti di ricerca e università, è volta ad un continuo miglioramento e una riduzione degli impatti, a completamento della già attiva produzione integrata che ha eliminato insetticidi e fitofarmaci che non garantiscono salubrità al prodotto.

COSA CI INSEGNA?

- Produzione di alta qualità
- Innovazione tecnologica
- Etica del lavoro
- Sostenibilità ambientale
- Ricerca scientifica



GAL GARDA
2020 VALSABBIA



COOPERATIVA SOCIALE CO.GE.S.S.

Ostello Sociale e Casa Maer



DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Sociale Co.Ge.S.S. gestisce diverse strutture, tra le quali l'Ostello Sociale Borgo Venno e Casa d'artista "Maer" in Valle Sabbia, nell'ambito del progetto Labis. Il Laboratorio di Inclusione Sociale si pone l'obiettivo di attuare un intervento che permetta alle persone con disabilità di stare all'interno di ambienti socializzanti, quali due Bar (uno a Lavenone e uno a Serle) e un Ostello, e al tempo stesso, di trovare una risposta reale per tutti coloro i quali, per peculiarità personali, si collocano in uno spazio intermedio tra i servizi strutturati e il collocamento lavorativo mirato. La finalità di Labis risiede nella volontà di creare dei laboratori protetti destinati a persone in condizione di fragilità, iniziando sin da subito col favorire l'acquisizione di competenze tecniche e relazionali e stimolare spirito di motivazione e senso di responsabilità. L'Ostello e Casa Maer si trovano all'interno dello stesso immobile e promuovono il turismo sociale e l'accoglienza solidale attraverso diversi servizi: pernottamento e servizi targettizzati: per famiglie, per una nicchia interessata all'arte (Casa Maer), per famiglie con bambini autistici, per turisti interessati all'outdoor; offerta di pacchetti solidali con servizi speciali per bambini fragili; una convenzione in esclusiva con Airbnb per la promozione della struttura artistica tematica; si promuovono diverse experiences: laboratori e corsi targettizzati (esempi: mungitura, raccolta uova...); pacchetti personalizzati sul territorio

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La componente principale d'innovazione risiede nell'essere rivolti all'accoglienza e ristorazione solidali, con particolare attenzione a differenti nicchie di ospite: dal turista interessato all'arte, all'outdoor, alle famiglie, fino alle famiglie con bambini autistici o altre disabilità, offrendo tour e percorsi personalizzati. La struttura Casa Maer è unica per la tematizzazione artistica e ha un'offerta tematica di qualità.

COSA CI INSEGNA?

- Targettizzazione del prodotto
- Rivolgersi a una nicchia
- Pacchetti turistici tematici
- Pacchetti solidali



SETTORE: SERVIZI, TURISMO
ACCOGLIENZA SOLIDALE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Roma 24, 25074
Lavenone, Brescia
Italia



borgovenno@coopcogess.org
www.coopcogess.org
Cel: +39 342 94 011 60
FB: @ostelloborgovenno
FB: @casamaer





TERRE SOLIVE

DI NABACINO GIOVANNI

Imprenditore agricolo professionale

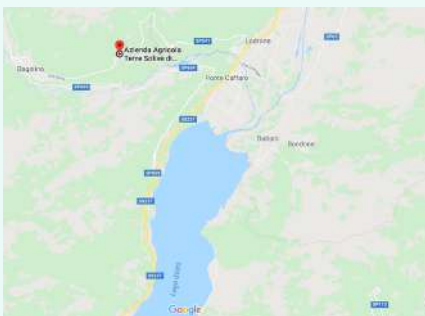
SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: IMPRESA INDIVIDUALE

CONTATTI

Via Cerreto 29
25072 Bagolino, Brescia
Italia



terresolive@gmail.com
terresolive.business.site
Tel.: +39 366 5242132
FB: @terresolive



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Azienda Agricola Terre Solive nasce a Bagolino dalla grande passione di Giovanni per l'agricoltura. Nella primavera del 2015 si avvia la coltivazione di una piantagione di circa 600 piante di mirtilli nel prato dietro casa. L'entusiasmo è molto e nel 2016, come naturale conseguenza, l'azienda si espande e si intraprende la coltivazione di more, lamponi ed alcune erbe di montagna come gli asparagi di monte (*Aruncus dioicus*), il radicchio dell'orso (*Cicerbita alpina*) e l'arnica montana. Si introducono poi anche le api che, oltre a svolgere un ruolo fondamentale per la corretta impollinazione dei fiori, nelle stagioni favorevoli, riescono a produrre un surplus di miele. E' da poco stato avviato un laboratorio per la trasformazione dei prodotti all'interno dell'azienda dove vengono preparate e invasettate confetture, succhi, nettari, salse, e conserve sott'olio.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede innanzitutto nei prodotti che Giovanni ha scelto di coltivare: considerate erbe selvatiche, vengono ora da lui coltivate in modo unico, perché non ci sono altre imprese analoghe nell'area. I prodotti sono biologici, crescono solo dove il terreno e l'aria sono puri ad una precisa altitudine. La materia prima naturale e selvatica è eccezionale, e viene anche trasformata in crema e salse nel laboratorio locale. A breve partiranno le attività didattiche, la fattoria didattica e verranno introdotti degli asini, per attività ludiche.

COSA CI INSEGNA?

- Puntare su prodotti agroalimentari unici
- Coltivare secondo il metodo biologico
- Gestire la filiera di produzione (dalla produzione alla lavorazione)
- Offrire servizi accessori, come la fattoria didattica





TOSCOLANO 1381

Bottega Artigiana della carta



SETTORE: ARTIGIANATO
TIPOLOGIA: IMPRESA, SAS

CONTATTI

Via Valle delle Cartiere, 25088
Toscolano Maderno, Brescia
Italia



cartiera@toscolanopaper.com

www.toscolanopaper.com

Tel: +39 0365 641 882

FB: @fattoamanoinitalia



DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'impresa artigiana per la produzione di carta di qualità fatta a mano nasce nel 2015 grazie ad un bando di Fondazione Tim, che ha permesso di formare un mastro cartai in modo professionale e di attivare una vera e propria bottega di produzione operativa nella Valle delle Cartiere, un luogo dove storicamente dal 1381 viene prodotta la carta. Pressoché in modo ininterrotto dal 1381 e fino al '900, la Valle ha visto la produzione di carta con la formazione di maestria artigiana, che è appunto poi stata coinvolta dal 2011 per questo progetto quando alcuni ex operai cartai hanno trasmesso le tacite conoscenze di questa arte. Il mastro cartai formato durante il corso, ora socio dell'impresa, non solo realizza fogli di carta fatti a mano, ma questi vengono venduti su mercati specifici e personalizzati in base alle esigenze del cliente, tra cui ci sono ristoranti stellati, musei internazionali, accademie, e grandi artisti. I soci collaborano attivamente con il Museo Valle delle Cartiere e con le attività che vengono proposte volte a sensibilizzare il pubblico riguardo il patrimonio storico della Valle e la valenza di questa produzione unica in Italia.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'impresa artigiana risiede sia nei processi produttivi di per sé, che nelle caratteristiche del lavoro: si tratta infatti di una delle sole 5 botteghe artigiane di carta fatta a mano presenti in Italia, attraverso il recupero di una storica tradizione di produzione locale, con origini antichissime. Gli artigiani sono stati in grado di connettersi al territorio, attraverso il legame con il Museo della Carta e quindi l'apertura al pubblico. La rivisitazione della produzione ha permesso di offrire oggi carta di elevata qualità, per un mercato di nicchia, specialistico e interessato all'unicità del prodotto. I processi produttivi tradizionali sono stati ottimizzati alle esigenze della modernità (esempio: l'uso di stampanti 3D per stampare le filigrane).

COSA CI INSEGNA?

- Prodotto artigianale di alta qualità
- Unicità della produzione/del prodotto
- Rivolgersi a mercati di nicchia
- Coniugare conoscenze tradizionali e modernità
- Legame con enti del territorio
- Personalizzazione del prodotto

GAL GARD
2020 VALSABBIA





GIOVANI IMPRENDITORI E INNOVAZIONE:

**LE ESPERIENZE FINANZIATE DAL BANDO OP. 6.2
DEL GAL**



OPERAZIONE 6.2.01

Incentivi per il rafforzamento delle filiere nelle zone svantaggiate e non svantaggiate da parte di giovani imprenditori

L'operazione, rivolta ai giovani di età compresa tra i 18 e i 40 anni, ha inteso sostenere le spinte imprenditoriali di micro scala per la concretizzazione di idee, supportandole con un contributo economico nella fase di start-up. L'obiettivo dell'operazione era quello di incrementare le opportunità di avviare o migliorare piccole realtà imprenditoriali non agricole dando così maggiori possibilità occupazionali per chi vive nel territorio del GAL. Di seguito si presentano in sintesi i giovani che hanno ottenuto finanziamento delle proprie idee progetto.

FACCHETTI ILARIA - DIGITALIZZAZIONE DELLE IMPRESE

Servizio di digitalizzazione per le PMI del territorio della Valle Sabbia e del Garda Bresciano, inquadrato in un contesto rurale e ricettivo, attraverso la creazione di una piattaforma di racconto delle storie, persone e prodotti locali.



DEMONTI GIACOMO - TERRITORIO IN BOTTEGA

Installazione di una enoteca e minimarket in un comune svantaggiato, offrendo servizi di degustazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti tipici integrandosi e promuovendo le attività produttive locali.

FERRARI FABIO - MADERNO VESPA RENT

Servizio di noleggio di "vespa" sul Lago di Garda e presentazione di itinerari, anche digitali, per la scoperta del territorio rurale, muovendosi in modo alternativo.



ZOLANI MONICA - IN PUNTA DI PIEDI

Progetti di danza localizzati all'aperto ed in contesti particolari, a contatto con la natura per un approccio particolare alla disciplina artistica.

BONZANINI MATTIA - VALORIZZAZIONE FORESTALE

Valorizzazione delle risorse forestali locali e recupero di aree marginali non utilizzate, attraverso la produzione di legna da ardere e connessi servizi di manutenzione.



LANCINI STEFANO - CASCINA TRAVERSANTI

Recupero di una cascina in Valle Sabbia per l'offerta di un servizio di ristorazione e accoglienza rurale, rivolgendosi al target del turismo lento che intende scoprire la natura e le tradizioni culinarie locali.

OPERAZIONE 6.2.01

Incentivi per il rafforzamento delle filiere nelle zone svantaggiate e non svantaggiate da parte di giovani imprenditori

BRESCIANINI PETER - CASA VACANZE AI GRILLI

Recupero di un fabbricato storico sito in area rurale per la valorizzazione di nuove forme di accoglienza per il turista che si trova in Valle Sabbia ed interessato alla natura e outdoor.



BOEM ALBERTO - CONSULENZA PER IL RURALE

Servizi di consulenza e formazione per accompagnamento delle start up e di progetti innovativi per le imprese del territorio rurale in materia progettuale ed economico-finanziaria attraverso un software dedicato.

PIZZO FEDERICO - ECO ARCHITETTURA

Eco sostenibilità e miglioramento della qualità della vita nelle aree rurali: nuovi approcci di bio-architettura per l'integrazione dei manufatti con chi vi abita e l'ambiente naturale in cui sono inseriti.

NEDROTTI DANIEL - VALORIZZAZIONE DEI SERVIZI

Commercio al dettaglio di prodotti alimentari in una zona marginale per valorizzare i prodotti tipici locali e offrendo servizi utili al cittadino, ad oggi carenti nella frazione dell'Alto Garda.



PASINETTI FEDERICO - PROMOZIONE ATTRAVERSO I CONTENUTI DIGITALI

Servizio di creazione di contenuti digitali, lavorando su nuovi e integrati canali, per la promozione digitale a favore delle diverse imprese del territorio.

LUGLI MATTIA - FASHION CAFFE'

Eventi, degustazioni, aperitivi a km0 per la promozione dei prodotti tipici del territorio ed in collaborazione con le imprese locali, ma anche infopoint e supporto informativo ai turisti che si trovano sul Garda.



MENASIO LUCA - BAR ROMA

Punto di riferimento per la valorizzazione e promozione dei prodotti del territorio, attraverso la vendita ed organizzazione di eventi, oltre che punto di informazione ai turisti

UN LAVORO "APERTO" E VOLTO ALLA CONSULTAZIONE DEL TERRITORIO

UN INVITO ALLA PARTECIPAZIONE

Il Report si presenta come il primo passaggio formalizzato relativo al progetto di cooperazione Join. Le schede offrono uno sguardo al territorio, con delle descrizioni di sintesi, consapevoli che il censimento abbia lasciato sfuggire alcune esperienze degne di interesse.

Invitiamo a mandarci segnalazioni a questa mail: join@galgardavalsabbia2020.it

Le schede sono degli strumenti nelle mani dei nostri operatori, convinti che gli elementi di innovazione evidenziati possano essere utili ad altri per capire fattori ostativi o favorevoli all'innovazione. La riflessione che ne emergerà potrà essere utile per tutto il territorio e costruiremo nei prossimi mesi dei momenti dedicati per incontrare gli stakeholder.

Sui nostri canali verranno pubblicati tutti gli aggiornamenti dell'analisi, così come gli appuntamenti previsti.

UNO SGUARDO AL SITO PER ESSERE INFORMATI

Sul sito del progetto JOIN, si segnalano inoltre materiali, video e documenti di approfondimento: www.join-leader.com



WWW.GALGARDAVALSABBIA2020.IT
INFO@GALGARDAVALSABBIA2020.IT
TEL.: + 39 0365 651085



PHOTO CREDIT: NICOLÒ BRUNELLI E LEONARO MODONUTTO

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

