

Regione Toscana
Dietro Valori Interventismo Sostenibilità



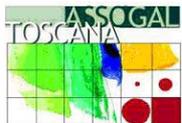
ORGANIZZARE L'OFFERTA IN AZIENDA



Laboratorio LEADER

Dott. GIOVANNI ALESSANDRI
Presidente GAL FAR Maremma

AREZZO 13 NOVEMBRE 2009
AGRI@TOUR



Regione Toscana
Dietro Valori Intersviluppo Sostenibilità



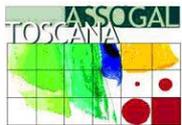
FAR
maremma



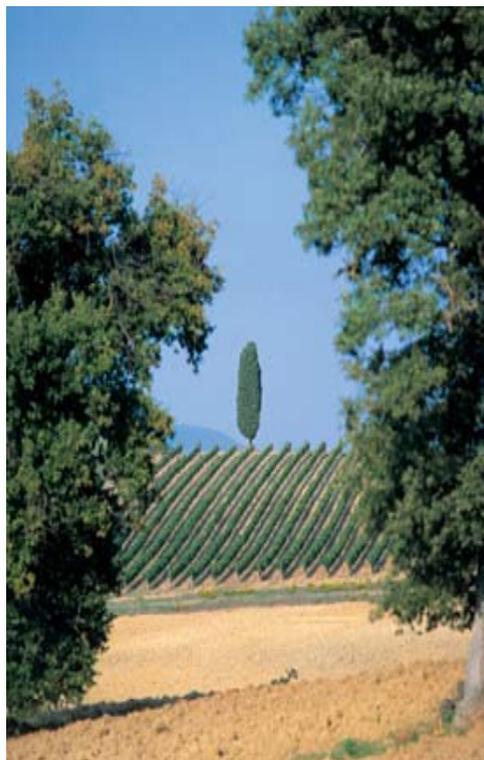
Il GAL F.A.R. Maremma – Fabbrica Ambiente Rurale Maremma - è una società consortile a responsabilità limitata, nata nel 2002 dall'accorpamento del GAL Consorzio Qualità Maremma e del GAL Amiata S.c.r.l..

Ad oggi il GAL è costituito da 66 soci, 39 pubblici (25 Comuni, 3 Comunità Montane, CCIAA, Parco Naturale della Maremma, Consorzi di Bonifica ecc.) e 27 privati (Consorzi di promozione turistica, Associazioni di categoria, Istituti di credito, Consorzi e Aziende private).

Le attività di F.A.R. Maremma coprono un'estensione territoriale di 26 comuni sui 28 complessivi della Provincia di Grosseto.



Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



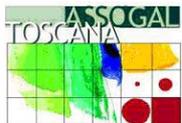
Il territorio LEADER
in Toscana:

7 GAL

e

**1 ASSOCIAZIONE
DEI GAL
ASSOGAL TOSCANA**





Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Nell'ambito del Piano di Azione Locale del GAL FAR Maremma, nella programmazione LEADER Plus la promozione dei prodotti tipici ha rappresentato il tematismo principale, per un totale di progetti finanziati di:

PROGETTI	INVESTIMENTI	CONTRIBUTO
77	€ 6.672.955,33	€ 2.592.289,13

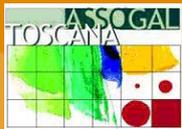
Ripartiti secondo la seguente suddivisione:



ENTI PUBBLICI	Tot. bandi emessi: 2	
N° PROGETTI FINANZIATI	TOTALE INVESTIMENTO	TOTALE CONTRIBUTO
12	€ 2.732.993,24	€ 1.114.018,05

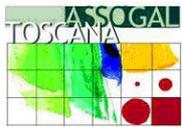


SOGGETTI PRIVATI	Tot. bandi emessi: 2	
N° PROGETTI FINANZIATI	TOTALE INVESTIMENTO	TOTALE CONTRIBUTO
57	€ 3.596.684,96	€ 1.204.401,71



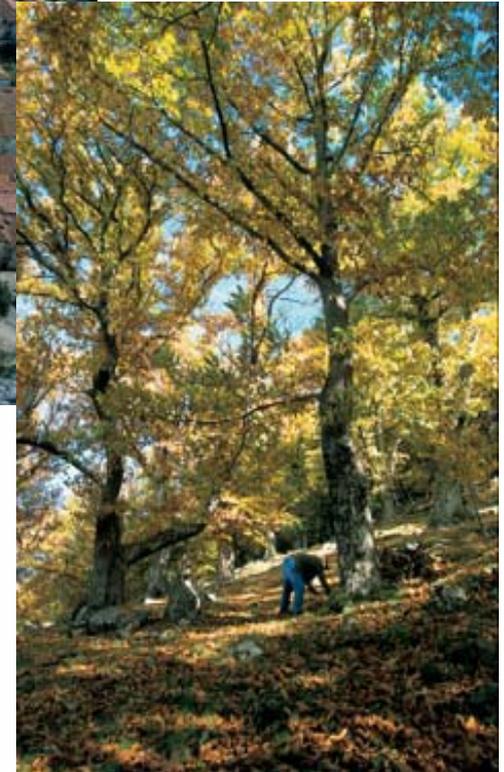
COOPERAZIONE	Progetto “ <i>Strada dei Sapori</i> ”	
N° SOTTOPROGETTI FINANZIATI	TOTALE INVESTIMENTO	TOTALE CONTRIBUTO
8	€ 343.277, 13	€ 273.869, 37

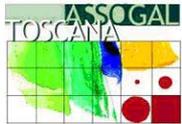




Regione Toscana

Diretti Volontari Interventisti Socioambientali





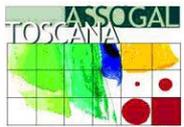
Le Strade dei Sapori della Maremma sono nate e si sono strutturate grazie a progetti territoriali nelle programmazioni LEADER II e LEADER + e grazie a progetti di cooperazione transnazionale come ADEP (Interreg III C) e Strada dei Sapori (LEADER +)

Nella Provincia di Grosseto ci sono Tre Strade del Vino e dei Sapori:

- **Strada del Vino e dei Sapori Colli di Maremma**
- **Strada del Vino e dei Sapori Monteregio di Massa Marittima**
- **Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata**

- **22 Strade del Vino e dei Sapori riconosciute in Toscana**
In base alla Legge Regionale n. 45 del 5 agosto 2003

Una Federazione Regionale delle Strade del Vino, dell'olio e dei Sapori



Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



LE STRADE DEL VINO E DEI SAPORI IN MAREMMA

Vantaggi

- Maggiore integrazione tra le strutture e gli enti presenti sul territorio
- Azione comune di comunicazione e promozione del territorio
- Economia su spese di promozione e risorse umane

Criticità

- Difficoltà di comunicazione tra le varie strutture e gli enti associati
- Difficoltà di integrazione e di interazione nelle azioni di promozione e nella realizzazione degli eventi

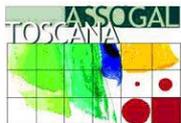


Azioni di Promozione Turistica

- Partecipazione alle fiere nazionali e internazionali sul turismo e sul turismo enogastronomico
- Catalogo commerciale dei pacchetti turistici
- Mappa delle Strade del Vino e dei Sapori

- Creazione di tour e percorsi giornalieri sul territorio (visita aziende, degustazioni prodotti, percorsi culturali e paesaggistici, ecc...)
- Creazione e realizzazione di eventi sul territorio per la promozione del territorio e dei prodotti tipici
- Aggiornamento siti internet e potenziamento dei collegamenti e dei links





Regione Toscana
Diritti Valori Innovazione Sostenibilità



Un esempio:



STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA

Struttura Amministrativa:

- **Giunta Esecutiva: 5 membri**
- **Consiglio Direttivo: 26 membri**
- **Assemblea: 166 soci**

Giunta Esecutiva

1. **Comunità Montana Amiata Grossetano**
2. **Consorzio di Tutela Vino Montecucco DOC**
3. **Associazione Castagna del Monte Amiata IGP**
4. **Consorzio di Tutela dell'Olio di Seggiano DOP**
5. **APT Maremma (Agenzia Promozione Turistica)**

Il Consiglio Direttivo

10 Comuni

1 Comunità Montana

3 Consorzi di Tutela (Vino, Olio, Fungo)

1 Consorzio Forestale

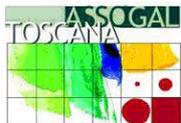
4 Associazioni di prodotti (Castagna, zafferano, genoma, erbe)

1 APT Maremma

2 Cooperative di produttori agricoli

4 Associazioni di categoria (2 commercio, 2 agricoltura)





Regione Toscana

Diretti Valori Innovazione Sostenibilità



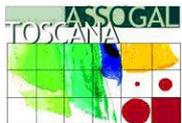
STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA

Struttura tecnico-operativa (7 persone):

- 1 Direttore della Strada (Serenella Marini)
- 2 Collaboratori della Strada punto APT (Silvia Guitton, Alessio Gennari)
- 1 collaboratore Associazione Castagna (Elisa Bindi)
- 1 collaboratore Consorzio di Tutela del Vino (Becchi Daniele)
- 1 collaboratore Consorzio di Tutela dell'Olio (Beatrice Raffi)
- 1 addetto comunicazione (Cristiano Bernacchi)





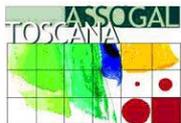


Regione Toscana

Diretti Valori Innovazione Sostenibilità



I progetti co-finanziati con lo strumento dei bandi hanno riguardato la promozione di un **sistema integrato** di valorizzazione del territorio attraverso il **potenziamento** dell'offerta di servizi delle aziende: realizzazione di punti vendita diretta e strutture ricettive di tipo turistico, promozione della filiera corta, dei prodotti tipici e del turismo enogastronomico.



Regione Toscana

Diretti Volontari Innovazione Sostenibilità

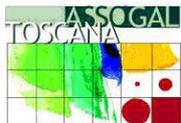


Colline Amiatine Scrl Cinigiano

PUNTO DI COMMERCIALIZZAZIONE BORGO S.RITA

Per poter garantire un futuro economico in crescita e la conseguente evoluzione del comparto agricolo della zona, la Cooperativa Agricola si è affidata a nuovi metodi di sviluppo basati sulla valorizzazione delle caratteristiche e delle tipicità locali.



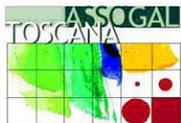


Regione Toscana

Diretti Volontari Responsabili Sostenibilità



Viene favorita la commercializzazione e la competitività dei prodotti dei soci (grano duro, grano tenero, avena, orzo, girasole, favette, lana, olio di oliva e lupini) con la creazione di un nuovo punto vendita nelle adiacenze dei magazzini aziendali opportunamente allestito con mobili espositivi, banco bar e alimentari.



Regione Toscana

Diretti Volontari Interventano Svolgono Attività

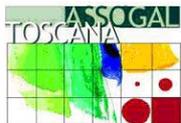


Azienda Agricola Le Chiuse Manciano

COSTRUZIONE SALA DEGUSTAZIONI E RISTORANTE

L'Azienda agrituristica "Le Chiuse" svolge l'attività di agriturismo con somministrazione di pasti per gli ospiti, la produzione di olio di buona qualità e possiede inoltre un allevamento equino che offre la possibilità di organizzare escursioni a cavallo all'interno dell'azienda.





Regione Toscana

Diretti Volontà Innovazione Sostenibilità



L'intervento proposto e realizzato dall'azienda è servito per dare un'immagine migliore all'attività di ristorazione ed ha portato alla realizzazione di una sala ristorazione e degustazione di prodotti tipici, dotata di cucina, giardino antistante e la possibilità in futuro di creare anche un punto vendita di prodotti tipici per gli ospiti.

Azienda Agricola Massai Cinigiano REALIZZAZIONE PUNTO VENDITA AZIENDALE DI CARNI CON SERVIZIO A CHIAMATA

La realizzazione di un punto vendita carni aziendale con annesso laboratorio di preparazione fa sì che l'allevatore possa accrescere

la propria attività diventando al tempo stesso macellaio, preparatore e venditore dei prodotti, un risultato innovativo che permette di chiudere la filiera carne.





Dal lato commerciale l'azienda offre un servizio nuovo, comunicato alla popolazione tramite opuscoli informativi, ovvero la possibilità del servizio a chiamata per i residenti che viene incontro alle esigenze della popolazione anziana del luogo.



Regione Toscana
Diretti Volontà Innovazione Sostenibilità



Azienda Agricola Montauto Manciano

REALIZZAZIONE PUNTO VENDITA PER I PRODOTTI AZIENDALI

L'Azienda produce olio, vino e cereali. L'intervento ha permesso all'azienda di passare da uno schema di distribuzione esclusivamente esterno all'aumento delle potenzialità commerciali con la realizzazione di un punto vendita in loco. Questo permette di entrare in contatto diretto con il consumatore finale e di creare una relazione di fiducia e conoscenza, sensibilizzandolo sul consumo dei prodotti locali e nazionali.





Realizzazioni:
 ristrutturazione di
 un annesso agricolo
 adibito a punto
 vendita dei prodotti
 direttamente
 trasformati
 dall'azienda,
 acquisto di PC e
 schermo al plasma
 per la proiezione
 del video delle varie
 fasi di lavorazione
 dei prodotti.

Azienda Agricola Casangeli Istia e Poggio Cavallo

UN PRIMO PASSO VERSO LA MULTIFUNZIONALITA'



L'azienda ha una forte identità produttiva riguardo le produzioni tipiche del territorio: vino e derivati, olio d'oliva e miele.

L'intervento ha permesso la realizzazione di un punto vendita aziendale che potesse fungere da modello per tutte le aziende della zona, mirando a incoraggiare la vendita diretta e la filiera corta.

Realizzazioni: ristrutturazione e allestimento del punto vendita negli annessi nella tenuta di Poggio Cavallo, creando uno spazio di ospitalità e accoglienza alla clientela.



Azienda Agricola Fontefossoli Vigna Grande, Massa Marittima

REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA INFORMATICO PER LA PROMOZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI E SERVIZI DELL'AZIENDA

L'intervento ha colmato la
necessità dell'azienda di accrescere
e stabilizzare i rapporti

con la clientela, passando da un sistema basato su relazioni
personali e richieste estemporanee a una strategia basata sulla
riconoscibilità, la visibilità sul web e il collegamento informatico con
le organizzazioni territoriali e i circuiti del turismo eno-gastronomico:
APT, Strada del Vino, etc.

Realizzazioni:
 approntamento dei
 servizi internet-based
 (acquisto di software
 gestionale e per l'e-
 commerce,
 progettazione veste
 grafica, assistenza e
 training).





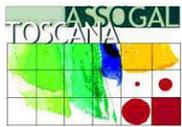
Caseificio Il Fiorino Paiolaio, Roccalbenga

INTERVENTO DI PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI

Il Caseificio tratta circa 180 quintali di latte al giorno, producendo 8 differenti tipi di formaggio con le mungiture provenienti dai pascoli delle Colline di Maremma e del Monte

Amiata. L'intervento ha messo in atto una strategia di promozione che mira a coniugare l'alta qualità del prodotto e la tipicità del territorio, affermando il "Made in Maremma" come efficace strumento di marketing.

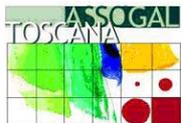




Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



Tra le realizzazioni del progetto: ristrutturazione e messa a punto dei locali adibiti a punto vendita e sala degustazione, arredo del locale adibito a sala d'accoglienza per i clienti, progetto della linea grafica aziendale.



Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



Azienda Le Calle Cinigiano

AGRIBUS – PERCORSI TURISTICO GASTRONOMICI IN AGRIBUS, RIORGANIZZAZIONE MAGAZZINO E PUNTO VENDITA

L'azienda Le Calle specializzata nella produzione di vino e olio, con la scelta di diversificare la propria attività attraverso la commercializzazione dei propri prodotti e la realizzazione di un

agriturismo ha operato una ristrutturazione di un vecchio annesso agricolo adibito ora a magazzino prodotti tipici e divenuto direttamente funzionale al punto degustazione.



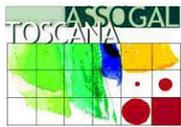
Per valorizzare la produzione sono stati realizzati tours enogastronomici con l'acquisto di un rimorchio agribus per l'organizzazione di visite guidate per gli ospiti.



Consorzio Poggi di Maremma Roccastrada

SINERGIE PER UNA PROMOZIONE INNOVATIVA

Il consorzio poggi di maremma attraverso una promozione di tipo nuovo, lavora per il raggiungimento di una maggiore fruibilità del territorio attraverso la rappresentazione dei consorziati ponendosi come interlocutore unico nei confronti dei soggetti terzi.

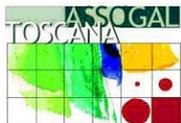


Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



L'organizzazione di seminari informativi e formativi sulla valorizzazione turistica e la collaborazione con altri consorzi da la possibilità fornire prodotti originali e personalizzati all'utenza che può ad esempio organizzare la propria vacanza superando la logica implicita nelle offerte di tipo tradizionale.





Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



Società agricola di San Felo Magliano in Toscana

REALIZZAZIONE ANGOLO DEGUSTAZIONE E VENDITA PRODOTTI AZIENDALI

Gli investimenti effettuati dall'azienda hanno riguardato sia il patrimonio immobiliare che tutta la produzione di olio, vino e prodotti vegetali.

Il progetto ha permesso di attivare delle produzioni di qualità certificata finalizzate alla vendita diretta in azienda.

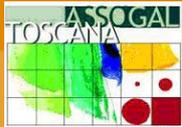




Attraverso la realizzazione di un canale di filiera corta si è incrementata la redditività con l'individuazione di un target di mercato di nicchia.

Inoltre con il recupero e il restauro del patrimonio immobiliare è stato realizzato uno spazio apposito dedicato alla degustazione e alla vendita dei prodotti aziendali.

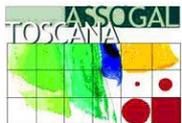




Le aziende che hanno realizzato i progetti avevano l'obbligo di stipulare delle convenzioni con le associazioni dei prodotti tipici della Maremma e di associarsi alla strada del vino e dei sapori di propria competenza.







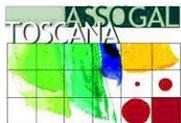
Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



I prodotti del GAL FAR Maremma:

VINO MORELLINO DI SCANASANO DOCG
VINO MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC
VINO PARRINA DOC
VINO SOVANA DOC
VINO CAPALBIO DOC
VINO ANSONICA MONTE ARGENTORIO DOC
VINO BIANCO DI PITIGLIANO DOC
VINO MONTECUCCO DOC
VINO MAREMMA TOSCANA IGT
CASTAGNA DEL MONTE AMIATA IGP
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SEGGIANO DOP
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TOSCANO IGP
VITELLONE DELL'APPENNINO IGP
VACCA MAREMMANA
VACCA CHIANTINA
PECORINO TOSCANO DOP
FUNGO DELL'AMIATA
TARTUFI
ZAFFERANO DI MAREMMA
MIELE DI MARRUCA
BISCOTTO SALATO DI ROCCALBEGNA
BOTTARGA DI ORBETELLO





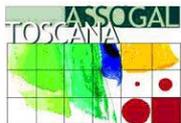
Regione Toscana
Dritti Volontà Innovazione Sostenibilità



Il Progetto di Cooperazione Transnazionale

La Strada Europea dei Sapori





Regione Toscana

Diretti Volontari Imprenditori Sostenibilitabili



Il progetto “Strada dei Sapori” ha coinvolto i partner europei
GAL Consorcio Eder (Spagna), GAL Cadwyn Clwyd (Galles),
GAL Mid-South Roscommon Leader Programme (Irlanda),
GAL Cesky Zapad (Repubblica Ceca),
Hungarian Institute of Culture (Ungheria), il GAL Zakole Dolney
Wisly (Polonia) e il GAL Kenakap (Grecia).







I sistemi museali (Sistema Museale Amiata e Sistema Museale di Massa Marittima)

I Musei della Vite e del Vino: Montenero d'Orcia, Scansano e Roccastrada

Esposizione di oggetti e strumenti per la lavorazione dell'uva e per la produzione del vino in uso nelle nostre campagne fino all'avvento delle tecniche moderne

Percorsi esplicativi che descrivono la cultura della vite e del vino nel nostro territorio con cenni storici e descrizioni tecniche sulla coltivazione e lavorazione delle uve, esposizione di bottiglie delle attuali produzioni



Materiale cartaceo informativo e promozionale sul territorio

Il Punto vendita dei prodotti della Strada del Vino Montecucco e dei Sapori d'Amiata:

LA BOTTEGA RESPONSABILE **Centro Storico, Paganico**



Il Punto vendita sarà gestito da una cooperativa sociale:

- è finanziato dalla Regione Toscana nel Progetto Filiera Corta;
- fa parte di un progetto più ampio di Agricoltura Sociale denominato Amiata Responsabile fra Università degli Studi di Pisa, CoeSo, Società della Salute Amiata Grossetana e GAL FAR Maremma.

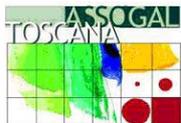
All'interno si troverà tutta la gamma di prodotti dei soci della strada:

- vini, grappe, oli, birre;
- castagne e derivati, frutta e verdure fresca e confezionata;
- mieli, marmellate e confetture;
- formaggi, salumi e carni
- biscotti e dolci;
- gadgets della strada (borse, magliette ecc.).

Il punto vendita farà anche attività di e-commerce

I prodotti saranno dati dalle aziende in conto vendita





Regione Toscana

Diretti Valor Innovazione Sostenibilità



GRAZIE

Giovanni Alessandri

GAL FAR Maremma:

Tel 0039 0564 405252 - Fax 0039 0564 405460

info@farmaremma.it

www.farmaremma.it