

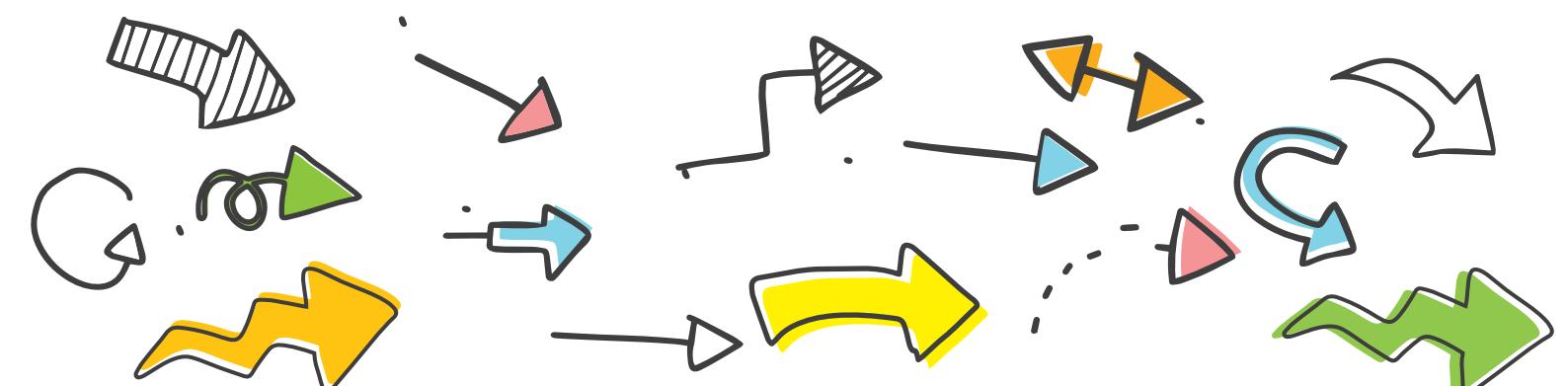
JOIN

JOB, INNOVATION and NETWORKING
IN THE RURAL AREA

Progetto di cooperazione transnazionale

Misura 19 "Sostegno allo sviluppo locale LEADER"

Misura 19.3.01 "Cooperazione interterritoriale e transnazionale"



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI

Regione
Lombardia



L'INNOVAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO IN AREE RURALI

REPORT DI PRESENTAZIONE DELLE IMPRESE INNOVATIVE
PRESENTI NEL TERRITORIO DEL GAL VALLE BREMBANA 2020



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



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



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI



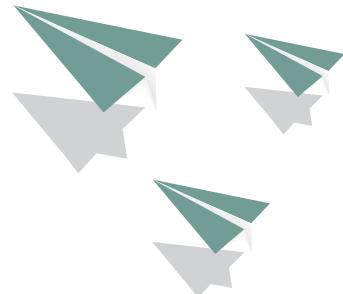
Regione
Lombardia

1ND1CE

- IL GAL
- IL PROGETTO JOIN
- LE FASI DEL LAVORO
- L'INDAGINE
- ELENCO DELLE ESPERIENE INNOVATIVE:

Agriturismo alle Baite,
Agriturismo Ferdy,
Antica Locanda Roncaglia,
A. F.A.V. B
Associazione Selvino Sport,
Azienda agricola Della Fara,
Azienda agricola Locatelli,
Azienda avicola Val di Piazza,
Azienda florovivaistica Natura Verde,
Brembo Kayak,
Centro Servizi Alta Val Brembana,
Consorzio tutela Strachitunt Valtaleggio,
Consorzio Formai dei mut,

Cooperativa Contatto,
Donne di Montagna,
Ecomuseo della Val Taleggio,
Effegi Service Group srl & Plastools sas,
Fattoria la Capra Campa,
Giovani Orme cooperativa sociale,
Green Ger,
Guide MTB Valle Brembana,
1 Raìs Cooperativa di comunità di Dossena,
Il Giardino della Frutta,
Mondo Asino latte d'asina di montagna,
Orto botanico di Carona,
Teknoforest

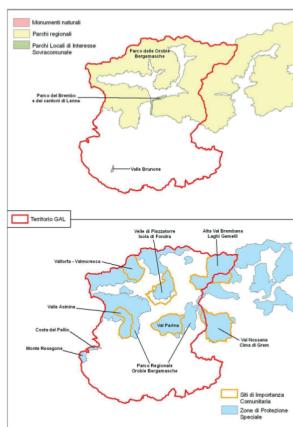


IL GAL

Il GAL (Gruppo di Azione Locale) è un gruppo composto da soggetti pubblici e privati che hanno l'obiettivo di favorire lo sviluppo locale di un'area rurale.

Obiettivo dei GAL è quello di coinvolgere il tessuto economico e sociale nella definizione delle nuove strategie, che costituiranno la struttura portante dei Programmi di sviluppo locale (PSL).

Il **Piano di Sviluppo Locale Valle Brembana 2020** interessa l'intero ambito amministrativo di 55 comuni, per una superficie complessiva di 77.109 ettari, che coprono la superficie territoriale della Comunità Montana della Valle Brembana e della Valle Imagna e parte del territorio della Comunità Montana della Valle Seriana, corrispondente ai comuni in sponda destra orografica della bassa valle.



La strategia definita dal PSL è la "Valorizzazione multifunzionale degli alpeggi delle produzioni di qualità e innovazione dei sistemi di ospitalità rurale"

La strategia si articola su tre linee strategiche di intervento, con specifici obiettivi, finalizzate a:

1. **Migliorare** la produttività del lavoro prestato in alpeggio e il valore aggiunto per le aziende;
2. **Assicurare** adeguate forme di utilizzo e di presidio territoriale dei sistemi malghivi
3. **Sostenere** il sistema dell'accoglienza rurale



CONOSCERE L'INNOVAZIONE PER PROMUOVERE PERCORSI DI SVILUPPO

IL PROGETTO JOIN

Il progetto di cooperazione transnazionale "JOIN", 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 Garda Valsabbia2020
Gal Valle Seriana e dei Laghi Bergamaschi
Gal Valle Brembana 2020
Gal Haute Provence Luberon
Gal Castagniccia Mare e Monti
Gal Alt Urgell-Cerdanya



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. Una volta effettuato questo primo screening, che per l'area del Gal Valle Brembana ha permesso di individuare cinquantatré 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;

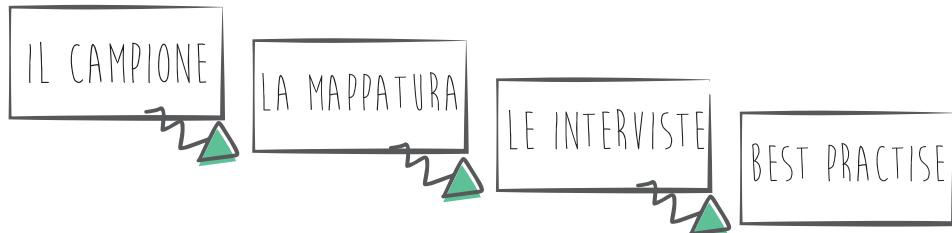
MERCATO: le innovazioni possono riguardare anche solo un mercato o un settore.



L'INDAGINE

L'indagine è 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 50 IMPRESE NEL TERRITORIO DEL GAL RISPONDENTI A SPECIFICI CRITERI DI "INNOVAZIONE"** E APPARTENENTI A DIVERSI SETTORI PRODUTTIVI
2. **LA MAPPATURA:** DELLE 56 IMPRESE, NE SONO STATE ANALIZZATE 26
3. **LE INTERVISTE:** SONO STATE INTERVISTATE 26 IMPRESE, SELEZIONATE TRA LE 56, 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 IMPRESE ANALIZZATE

Sono state individuate attraverso diverse fonti:

- Ascolto del territorio: telefonate, incontri e scambi di mail con enti, organizzazioni associazioni locali;
- Bandi di diverso livello sui temi dell'innovazione: nazionali, regionali, di istituti di credito, del gal stesso;
- Registri ufficiali: nazionali e regionali (es. Start up innovative; associazioni di categoria)

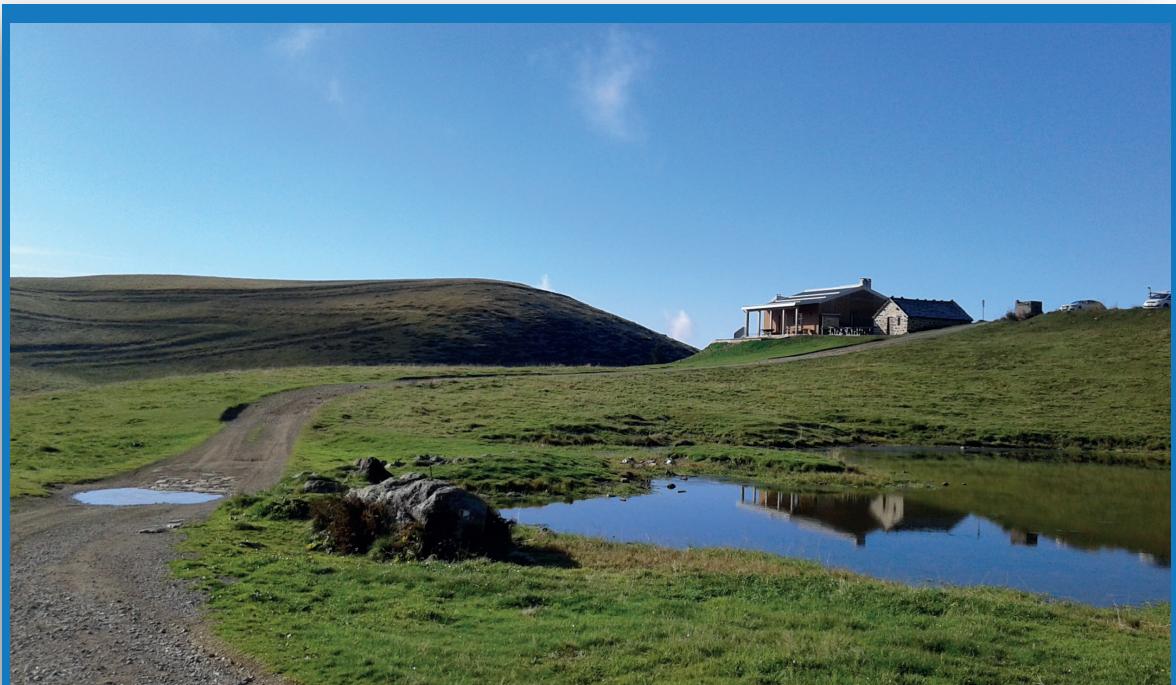


LE IMPRESE INTERVISTATE

- SONO TUTTE IN AREE SVANTAGGIATE
- SONO PRINCIPALMENTE IMPRESE DEL SETTORE AGRICOLO
- SONO PRINCIPALMENTE IMPRESE INDIVIDUALI

**Nel censimento complessivo sono state inserite tutte le imprese che rispondessero ai seguenti requisiti: a. diversità rispetto ai precedenti progetti; b. disponibilità al pubblico/immesso 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

ELENCO DELLE ESPERIENZE INNOVATIVE



5





SETTORE: AGRICOLTURA, TURISMO

TIPOLOGIA: AGRITURISMO

CONTATTI

Via Rivioni, 66 24010, Branzi
Bergamo,

Italia

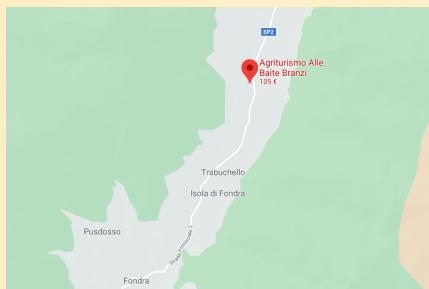


info@agriturismoallebaite.it

www.agriturismoallebaite.com

Tel.: +39 338 2113930

FB: [agriturismoallebaite](https://www.facebook.com/agriturismoallebaite)



AGRITURISMO ALLE BAITE

Agriturismo

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Nel 2010 una giovane coppia dà vita a una azienda agricola alle porte di Branzi, cui l'anno dopo si aggiunge l'agriturismo. "Alle Baite" nascono dal recupero di quasi 7 ettari di terreno in una zona abbandonata, costellata di stalle dismesse, già proprietà di vecchi bergamini. Le Baite hanno ridato dignità e nuova vita a un luogo ormai abbandonato: la costruzione del "Baitù", soprattutto, è avvenuta nel rispetto dei materiali locali (piode di ardesia, tipiche pietre di Branzi utilizzate per il rivestimento del tetto; legno di conifere per gli arredi interni e pietre locali lavorate a mano come una volta per la realizzazione dei muri perimetrali). In una zona pressoché dimenticata e priva di acqua è stata costruita una realtà completamente nuova.

Partendo dall'allevamento delle capre e quindi dalla pulizia dei prati, è stato dato avvio alla produzione di latte e quindi di formaggio. E' nato così un caseificio e all'attività agricola si è affiancata quella turistica. Un pascolo che si era perso e dimenticato ha trovato nuovo alimento. La ristorazione è completata con l'offerta dei piccoli frutti che sono coltivati in un'area del luogo.

6

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'agriturismo è innovativo innanzitutto perché ha scelto di posizionarsi in un'area da tempo abbandonata, attraverso il recupero di terreni non più coltivati, date anche le difficoltà di comunicazione con la città e la pianura. Pregevole è pure la volontà di controllare tutto il processo della filiera, partendo dalla produzione e dalla trasformazione, per arrivare al momento distributivo. Si è pure tenuto conto della fondamentale importanza di incentivare il turismo, attraverso l'offerta di alloggio, accanto alla ristorazione. La spinta è stata la consapevolezza che attività agricola e attività turistica hanno un rapporto di interdipendenza.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione della filiera
- Recupero di aree e pascoli abbandonati
- Multifunzionalità aziendale, promozione di attività educative connesse alla natura





SETTORE: AGROALIMENTARE,
TURISMO

TIPOLOGIA: AGRITURISMO

CONTATTI

Localita' Fienili, 24010 Lenna

Bergamo

Italia



info@agriturismoferdy.com

www.locandaroncaglia.it

Tel: +39 0345 82235

FB: @agriturismoferdy



AGRITURISMO FERDY

Agriturismo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Da iniziale azienda agricola con la sola attività di maneggio, l'agriturismo a conduzione familiare si è evoluto in una realtà in grado di integrare la ruralità con l'accoglienza, la didattica ed il turismo sostenibile.

Oltre al maneggio l'azienda ha realizzato alloggi caratterizzati da spazi verdi e riservati, dove è riconoscibile la tradizionale edilizia bergamasca.

La multifunzionalità organizzativa dell'agriturismo ha dato una connotazione turistica, incentivando e ampliando il bacino di utenza attraverso una intensa campagna di pubbliche relazioni sviluppata anche dalla nuova generazione.

L'abilità dei gestori sta nel saper comunicare l'unicità del posto, il lavoro agricolo e la vocazione delle montagne brembane, dove la fatica di generazioni di allevatori ha dato vita a un paesaggio ed a un sapere unici.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Elemento innovativo è stato, e continua ad essere, l'abilità di comunicare e raccontare le proprie attività e il contesto nel quale sono inserite, soprattutto attraverso l'uso dei principali canali social mostrando anche aspetti della produttività che solitamente rimangono nascosti e coinvolgendo così target di fruitori molti diversi fra loro.

Efficace è anche la capacità comunicativa di riuscire ad interagire e appassionare un'audience che è sempre più ampia e variegata.

Una forte spinta è stata data alla comunicazione visuale grazie alla condivisione di fotografie e video: attraverso questi ultimi i titolari riescono a raccontare dettagliatamente la loro attività e i valori fondanti della loro azienda.

COSA CI INSEGNA?

- Comunicazione multicanale
- Storytelling
- Capacità di attrarre target molto diversi tra loro e non storicamente connessi al sistema agricolo





SETTORE: CULTURA E TURISMO
TIPOLOGIA: OSTERIA CON CAMERE

CONTATTI

Via Roncaglia, 21 24030 Corna Imagna Bergamo Italia

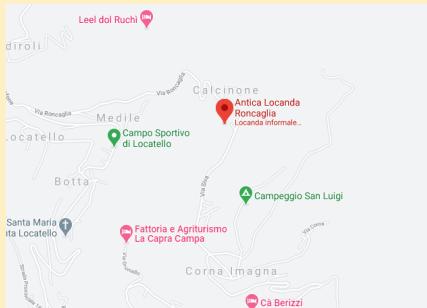


info@locandaroncaglia.it

www.locandaroncaglia.it

Tel: +39 349 4216170

FB: @anticalocandadellaroncaglia



ANTICA LOCANDA RONCAGLIA

Locanda con camere e spazi lettura

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Collocata in una frazione del comune di Corna Imagna -che è anche un luogo storico, in quanto si contende con altra frazione vicina i natali della famiglia di Papa Roncalli, Giovanni XXIII- e in funzione dal 2013, l'Antica Locanda si trova in un luogo polivalente volto al recupero delle tradizioni locali: consta di una osteria e di un punto informazioni per valorizzare il territorio. Imprescindibile per i gestori è il rispetto della tradizione anche a livello gastronomico: la cucina non è innovativa ma ripropone ricette del passato. Tutto punta a creare un luogo familiare, in un clima di collaborazione con le altre realtà esistenti nel comune, come Cà Berizzi.

E' una delle tante diramazioni del Centro Studi Valle Imagna e gode di una posizione geografica assai suggestiva. La struttura offre anche ospitalità con trattamento B&B in caratteristiche camere, ispirate alla cultura contadina. Nell'area antistante la Locanda ci sono pure l'antico essiccatore per le castagne e un'ampia corte esterna dove godersi il verde e la tranquillità. A gestirla sono due giovani non del luogo, che si sono proposti di dare un' impostazione più moderna a una zona da loro considerata un po' "chiusa" e immobile.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il principale elemento innovativo per la Roncaglia è la sua natura non di Museo, ma di luogo polivalente volto al recupero delle tradizioni locali: per questo essa è dotata di una sala lettura e di un punto informativo con materiale per la consultazione a disposizione degli ospiti e di chiunque voglia fruirne.

I vari locali sono inseriti nell'atmosfera evocativa del luogo, quasi un angolo di passato trasportato ai nostri giorni.

L'opera di restauro dell'edificio preesistente, abbandonato, è stata molto accurata e ha portato alla nascita di una locanda rispettosa dell'ambiente e dei materiali locali. Ciò è evidente anche nell'arredo delle camere e della cucina, che conservano mobili e vasellame vecchi.

COSA CI INSEGNA?

- Recupero e volontà di tramandare le tradizioni locali
- Dare una nuova identità al luogo
- Coniugare tradizione e modernità





SETTORE: AGRICOLTURA,
FRUTTICOLTURA
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE

CONTATTI

Piazza 4 Novembre, 2 24010
Moio De' Calvi, Bergamo
Italia



info@afavb.com

www.afavb.com

Tel: +39 345 9576460

FB:@associazionefrutticoltori
agricoltorivallebrembana



ASSOCIAZIONE FRUTTICOLTORI AGRICOLTORI VALLE BREMBANA

Associazione

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'Associazione Frutticoltori Agricoltori Valle Brembana nasce nel 1992 a Moio De' Calvi, in Valle Brembana, con l'intento di coltivare meli, dopo aver dissodato terreni inculti, recuperando territori in abbandono.

I vari proprietari possiedono da 100 a 1000 piante e conferiscono le mele all'associazione stessa.

Chi è interessato può fruire di un campo scuola (ARCOBALENO DELLE MELE) con corsi tenuti da tecnici specializzati, aperti alla sperimentazione di nuove modalità di coltura e quindi di nuovi tipi di mele. I copiosi frutti che colorano le centinaia di terreni della Valle Brembana testimoniano come l'Associazione ha saputo ben diffondere la cultura della coltivazione delle piante da frutta e non solo.

9

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il primo elemento di innovazione è la diffusione della coltivazione delle piante da frutto e non solo in centinaia di terreni della Valle Brembana, con conseguente recupero di aree territoriali, secondo un sistema altamente organizzato.

Altra importante introduzione innovativa è la presenza, come consulenti, di tecnici specializzati.

Il merito maggiore dell'AFAVB è l'aver puntato sull'interesse per il sociale grazie all'inclusione di un numero notevole di coltivatori che prima, lavorando in proprio, non potevano beneficiare della collaborazione con i loro consimili.

COSA CI INSEGNA?

- Recupero di terreni in abbandono
- Rete di collaborazione
- Qualità e unicità dei prodotti





SETTORE: SPORT, TURISMO
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
SPORTIVA DILETTANTISTICA

CONTATTI

Corso Monte Rosa 8, 24020
Selvino, Bergamo
Italia



www.selvinosport.it
info.selvinosport@gmail.com
Tel.: +39 335 8056095
FB @ParcoAvventuraSelvino



ASSOCIAZIONE SELVINO SPORT

Associazione sportiva

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Partendo dall'insindibile binomio sport e natura, prende le mosse nel 2010 l'iniziativa del Team di Selvino Adventure Park di creare un'esperienza fruibile da grandi e piccoli all'insegna appunto dell'avventura: i percorsi avventura garantiscono un divertimento indimenticabile, di cui si può fare esperienza su tutto l'arco dell'anno.

Tra gli sospesi in aria fra tronchi, passerelle di legno, corde e divertentissime tyrolienne sono strutturati a diversi livelli di altezza, con impegno crescente in base alle difficoltà. Prima di sperimentare dal vivo i percorsi avventura, il personale del parco fornisce le attrezzature protettive che garantiscono totale sicurezza, priorità assoluta per il Team. Sulla cima del Monte Purito, a pochi passi dal Selvino Adventure Park, gli amanti della natura e delle emozioni possono sperimentare un percorso sensoriale e i più piccoli incontrare gli animali della Fattoria.

Sulla cima del monte c'è pure un rifugio (Rifugio 111). A 1000 m. di quota si apre un piccolo complesso sciistico che comprende una pista didattica con tapis roulant per principianti e meno esperti e la pista "Paola Magoni" per sciatori capaci, servita da una seggiovia biposto. Nella conca del monte Purito si possono utilizzare anche una pista di pattinaggio su roller e un tubing park. La piscina comunale di Selvino è un'altra delle offerte del Selvino Adventure Park.

10

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La più pregevole innovazione del Selvino Adventure Park è la creazione del percorso sensoriale, grazie al quale i visitatori scoprono o riscoprono bellezze, profumi, suoni, sapori spesso dimenticati.

Importante è pure l'attenzione al recupero di un territorio, nel caso specifico la piana del monte Purito, in nome della sostenibilità ambientale. Le attività, proposte all'interno dei parchi sensoriali, sono pensate per ricreare un ambiente accogliente, nel quale avviare un dialogo emotivo che comprenda grandi e piccini, rivolgendosi sempre e comunque alla natura. Proprio la fruibilità da parte di vari livelli generazionali costituisce un elemento nuovo, in quanto quello di Selvino non è soltanto un parco giochi per bambini o adolescenti.

Pregevole è anche il fatto che vari enti possano lavorare in sincrono per dare vita a una rete di occupazione ampia.

COSA CI INSEGNA?

- Puntare sull'experience
- Accordi intersetoriali
- Sostenibilità ambientale





AZIENDA AGRICOLA DELLA FARÀ

Azienda Agricola

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

L'azienda Della Farà nasce nel 2012 da una vocazione generazionale: la raccolta delle erbe spontanee. Il testimone è passato dai nonni, ai genitori, all'attuale titolare, Paola. La piccola azienda è a carattere familiare: tutti i fondatori partono da attività lavorative completamente lontane dal mondo dell'agricoltura, in quanto collegate al commercio. La titolare, quasi per casualità, ha cominciato a utilizzare erbe spontanee tipiche della terra orobica seguendo un cammino di ricordi, dai nonni ai genitori, in nome di una tradizione di utilizzo appunto delle erbe che la zona circostante all'attuale azienda offriva.

Partendo quindi da una antica usanza, l'intento è stato quello di recuperare una tradizione gastronomica del territorio, con la volontà di innovarla. La coltivazione che ha dato origine all'attività è quella del Paruch, il cosiddetto "Buon Enrico" o spinacio selvatico, a lungo non riconosciuto per le sue doti officinali, che invece sono numerose. Dalla coltivazione delle piante, l'azienda è passata alla produzione di salse, in pratica pesti, poi utilizzati come condimento a primi piatti e accompagnamento a formaggi. Quando il prodotto inizia il suo cammino distributivo è dotato di una accurata rete di tracciabilità, a garanzia della sicurezza del prodotto, estremamente importante per quei locali e ristoranti che intendono farne uso.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il punto di forza dell'azienda è il recupero di una tradizione passata, finalizzato non solo a utilizzare prodotti utili alla salute, ma ad allargare le offerte gastronomiche anche oggi apprezzate. Pure importante è la gestione della filiera, dal raccolto alla vendita.

Le erbe spontanee coltivate e trasformate in salse sono, oltre al Paruch, l'Ajlio Orsino, il Rabarbaro, i Cornaigì e il Carciofo Alpino. Della linea frutta fanno parte la Rosa Canina, il Sambuco, le Fragole, le Mele e le Castagne, anche essi naturalmente trasformati in confetture. L'azienda produce anche sciroppi e digestivi, utilizzabili per preparare bibite, tisane, aperitivi o cocktail.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione della filiera
- Unicità del prodotto
- Valorizzazione delle colture locali





SETTORE: ALLEVAMENTO
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Frazione Reggetto, 45, 24010
Reggetto Bergamo

Italia



soc.agricolaloca@gmail.com

Tel: +39 340 7722441

FB: [@aziendaagricolalocatelli](https://www.facebook.com/aziendaagricolalocatelli)



AZIENDA AGRICOLA LOCATELLI

Azienda agricola

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda agricola Guglielmo Locatelli, più in breve "Loca", si struttura in società nel 1997. Si trova a Vedeseta ed è gestita da una intera famiglia, che si divide fra l'alpeggio e il piccolo caseificio nella frazione di Reggetto.

Il progenitore Guglielmo è stato il "salvatore" dello Strachitunt, antenato del gorgonzola, uno dei pochissimi formaggi che erborinano spontaneamente, diventato DOP. L'altro prodotto caseario dei Loca è lo stracchino all'antica.

A far conoscere Guglielmo al mondo caseario è Giulio Signorelli, per tutti "Ol Formager", proprietario di uno storico negozio alimentare in Bergamo. L'azienda vende anche salami, pancette, lardo, coppa e altri prodotti di salumeria ricavati da maiali allevati, macellati e lavorati dall'azienda stessa secondo l'antica lavorazione tradizionale.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Punto di forza ed elemento assolutamente innovativo dell'azienda Locatelli è diventato il robot in uso da poco tempo nell'allevamento, una specie di piccolo carro che si muove da solo, senza intervento dell'uomo, garantendo la massima efficienza, con un risparmio energetico e di tempo, quindi economico. Anche la salute degli animali ne trae giovamento, grazie all'utilizzo di una corsia di alimentazione pulita giorno e notte. In conclusione l'azienda ha un aumento della produzione e della qualità del latte, un risparmio di tempo e denaro e una riduzione del grado di inquinamento, in quanto il sistema Lely è completamente elettrico ed evita l'utilizzo di mezzi a gasolio, abbattendo le emissioni nocive.

Il robot nutri-mucche ha permesso a un paese di montagna di muoversi in un ambito tecnologicamente innovativo.

I Locatelli sono gli unici a possedere questo robot in Bergamasca e probabilmente tra i primi ad averlo anche su tutto l'arco alpino.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale
- Utilizzo di tecnologie di ultima generazione
- Gestione della fliera





SETTORE: ALLEVAMENTO

TIPOLOGIA: AZIENDA AVICOLA

CONTATTI

Via Corna 24030 Corna Imagna,

Bergamo

Italia



Tel: +39 349 8409867

FB: @aziendaavicolavalpiazza



AZIENDA AVICOLA VAL DI PIAZZA

Azienda avicola

DESCRIZIONE ATTIVITA'

L'azienda avicola Val di Piazza si trova a Corna Imagna e si occupa esclusivamente di commercializzare uova biologiche e quindi di allevare galline ovaiole. Dario Carminati, titolare dell'azienda aperta nel 2017, punta sulla qualità del prodotto attraverso la cura delle sue galline e del loro ambiente di vita.

E' l'unica azienda di questo tipo, voluta dal proprietario con la volontà di stare in mezzo alla natura, lontano dalle industrie e volutamente diversificando gli animali allevati (non mucche, capre...) per non invadere campi già occupati.

La gallina diventa così un prodotto "di nicchia", assolutamente nostrano e questo attira la clientela, che può servirsi della consegna a domicilio o dell'acquisto delle uova nei mercati o in qualche negozio. La stalletta annessa alla zona ristoro conserva elementi del passato su cui sono innestati materiali moderni.

Da un po' di tempo il titolare vende anche la pollina, cioè il concime per piante e per fiori derivato dallo sterco degli animali che, essendo totalmente biologico, è abbastanza richiesto.

13

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il primo elemento innovativo dell'azienda è rappresentato dalla possibilità per il cliente di raccolpire con le proprie mani un prodotto che raggiunge veramente l'eccellenza: le galline razzolano in 2.000 mq di terreno, in parte boschivo e in parte prativo, con una alimentazione a km0: anche il granoturco è seminato in loco. Carminati consente a chi sale da lui di trovare in un'apposita cassetta le uova fresche, ancora calde, ben diverse da quelle vendute nei supermercati o comunque nei negozi. In una cassetta a fianco va inserito l'importo dovuto.

A dimostrazione della fiducia che l'allevatore ha per gli acquirenti, nulla è sottoposto a controllo: non esistono telecamere o altro, perché Carminati non nutre la diffidenza o il sospetto che di solito regnano oggi nei rapporti sociali.

Dunque la sua scommessa, apparentemente un po' utopistica, si è rivelata un successo.

COSA CI INSEGNA?

- Produzione biologica di alta qualità
- Allevamento etico
- Coinvolgimento diretto con il cliente





SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA
FLOROVIVAISTICA

CONTATTI

Via Cadamiani, 8, 24010
Sedrina, Bergamo
Italia

letizia.pesenti@gmail.com
Tel.: +39 340 7873874



AZIENDA FLOROVIVAISTICA NATURA VERDE

Azienda florovivaistica

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Natura Verde è un'azienda agricola florovivaistica fondata nel 2016 a Sedrina da Maria Letizia Pesenti che utilizza la tecnica del vermicompost, la parte viva del terreno, la quale si forma dopo un lungo processo trasformativo della sostanza organica. Dalla sua presenza si ricava l'indice di fertilità del suolo. I lombrichi ne sono i maggiori produttori al mondo.

Grazie all'humus le piante diventano più resistenti ai parassiti e alle malattie. Essendo l'azienda a vocazione florovivaistica, è evidente il vantaggio per le piante oggetto di vendita. Il ciclo di produzione è continuo: le piantine sono prodotte e vendute, il materiale di scarto viene reintrodotto nel terreno dove i lombrichi lo trasformano in humus creando l'habitat ideale per nuove piante. A questo punto il vermicompost, assemblato, viene confezionato in sacchi e venduto.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione assoluta è l'attività di Natura Verde, che non ha simili nel nostro territorio. L'idea che sta alla base dell'azienda è quasi rivoluzionaria ed è connotata da caratteri decisamente positivi: l'humus, inodore, è un concime naturale, privo di apporti chimici, che rende le piante più resistenti all'attacco di parassiti.

Inoltre, regola la nutrizione delle piante, facilitando l'assorbimento delle sostanze nutritive da parte di quella porzione di suolo che circonda le radici, la rizosfera. L'humus poi rende la terra più fertile, migliora l'assimilazione dei concimi minerali e fornisce azoto ai terreni impoveriti. Il ciclo produttivo del vermicompost elimina i problemi legati alla presenza di scarti e al loro smaltimento. Il bacino di utenza è ampio, pur se ancora piuttosto di nicchia.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotto totalmente naturale ed ecosostenibile
- Gestione della microfiliera, dalla produzione alla distribuzione
- Sostenibilità ambientale





SETTORE: SPORT
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
SPORTIVA

CONTATTI

Lago del Bernigolo Strada
Provinciale 3, 24010 Roncobello,
Bergamo

Italia



info@brembokayak.it
www.brembokayak.it
Tel: +39 340 5756588
FB: @brembokayak



BREMBO KAYAK

Associazione sportiva

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Brembo Kayak è un'Associazione sportiva nata nel 2010 dalla passione del titolare, Alessandro Gherardi, anche conosciuto in Valle Brembana come Il Geko. Questo progetto, indirizzato inizialmente ai più giovani, si pone come obiettivo principale la divulgazione della disciplina sportiva offrendo diverse opportunità, oggi rivolte anche ad un pubblico più adulto.

L'associazione è attiva sia nei periodi estivi presso il Lago del Bernigolo, nel comune di Moio de' Calvi, sia presso la piscina comunale di San Pellegrino Terme nei periodi invernali. L'area del Lago, in concessione, viene gestita dall'Associazione congiuntamente all'area verde limitrofa ed aperta a tutti. Il progetto prevede corsi per ragazzi e adulti della durata di una o più giornate per apprendere le tecniche di base di conduzione del kayak, corsi di eskimo e corsi di perfezionamento individuali oltre che, per persone che abbiano già esperienza, attività di guida turistica alla scoperta del fiume Brembo e dei suoi affluenti. Altro ruolo importante di questa realtà è l'impegno nell'insegnamento e nelle attività di tutela ambientale, legata soprattutto al rispetto dei corsi d'acqua che scorrono nella Val Brembana. L'Associazione infatti è coinvolta in diversi progetti di pulizia e manutenzione dei corsi d'acqua al fine di tutelare il patrimonio naturalistico che la Valle offre.

15

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Elemento innovativo dell'Associazione è l'aver ridato vita a un luogo dalle grandi potenzialità ma dimenticato. Molti interventi hanno pulito il territorio e garantito la sua fruibilità. Le sponde continuamente curate hanno consentito l'innalzamento dell'acqua e quindi l'utilizzo del lago per attività sportive. La manutenzione ha coinvolto tutta l'area circostante creando un'area pic-nic per la comunità e i visitatori.

Altro elemento innovativo è il tentativo di coinvolgimento dei giovani del luogo nelle attività, avvicinandoli allo sport e al rispetto ambientale, attraverso anche una riqualifica e manutenzione del prato. Altra attrattiva è l'unicità dell'esperienza sul territorio regionale, dove mancano esempi analoghi, ignorati anche nei laghi del Trentino.

COSA CI INSEGNA?

- Riqualificazione di un'area degradata
- Sostenibilità ambientale
- Rete di collaborazione





SETTORE: CONTACT CENTER
TIPOLOGIA: SOCIETA' DI SERVIZI

CONTATTI

Via Roma 124010, Ornica
Bergamo,
Italia



info@alpsword.it
www.alpsword.it
Tel: +39 848 780 761
fb: @alps'word



CENTRO SERVIZI ALTA VAL BREMBANA

Società di servizi

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il centro prende avvio nel 2016 dalla scommessa dell'allora sindaco di Ornica, Gino Quarteroni, di dare lavoro alla sua gente. Per Quarteroni grande stimolo è stato il centro omologo ad Albaredo in provincia di Sondrio, dove da vent'anni opera la "Alps'Word", società specializzata in servizi alle imprese e nella comunicazione come call center e contact center.

Sulla stessa Alps'Word poggia il call center di Ornica che pure, in base alle richieste delle imprese e formando gli operatori, offre servizi quali sondaggi d'opinione e raccolta reclami, ma anche gestione appuntamenti e prenotazioni delle aziende ospedaliere, segreterie in remoto per aziende e professionisti, quindi telemarketing.

Quanto al comune di Ornica, esso ha messo a disposizione i muri per la sede, poggiando però su una azienda esterna, valtellinese. Sempre il Comune provvede al pagamento delle apparecchiature telefoniche, ai collegamenti, alle bollette e al riscaldamento. 15 ragazzi locali o comunque della valle prestano la loro opera in questo centro servizi: esso è l'unico referente per l'intera vallata, al quale le varie aziende fanno riferimento per smistare le proprie offerte lavorative. Compito dei centralinisti non è ovviamente vendere prodotti, ma fornire informazioni.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Uno degli elementi che rendono il Centro Servizi innovativo è l'aver costituito una forma di contrasto allo spopolamento montano, dal momento che gli impiegati sono per la maggioranza di Ornica o dei paesi vicini.

Altro elemento innovativo è la prevalenza delle quote rosa nell'assunzione del personale.

E' pure elemento importante la giovane età dei dipendenti.

COSA CI INSEGNA?

- Forma di contrasto allo spopolamento montano
- Unicità del servizio
- Legame con enti del territorio





SETTORE: AGROALIMENTARE

TIPOLOGIA: CONSORZIO

CONTATTI

Via A. Locatelli 55/A 24019

Zogno, Bergamo

Italia



formaidemutavbdop@gmail.com

www.formaidemut.info

Tel: +39 347 3029514

FB: @FormaideMut



CONSORZIO TUTELA “FORMAI DE MUT DELL’ALTA VALLE BREMBANA D.O.P”

Consorzio

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Il Consorzio Formai de Mut nasce nel 1997: è una piccola associazione volta a far conoscere, tutelare, valorizzare e promuovere il Formmai de Mut. Si tratta di una piccola associazione di nicchia che, nonostante le indiscusse difficoltà di gestione, vive dell'entusiasmo giovanile dei suoi consorziati.

Il Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana è prodotto e stagionato in un'area alpina di particolare rilevanza ambientale, interamente racchiusa nel perimetro del Parco delle Orobie Occidentali Bergamasche: tale area corrisponde al territorio amministrativo di ventuno comuni dell'Alta Valle Brembana, in provincia di Bergamo.

Dal punto di vista morfologico la zona di produzione include un ampio sistema di alpeghi nonché di prati di mezza costa e di fondovalle che, ancora oggi, sono condotti e governati in modo tradizionale, con tecniche culturali tanto datate quanto rispettose dei delicati equilibri che regolano i rapporti tra agricoltura e territorio. Tutte le fasi del ciclo produttivo (dalla produzione dei foraggi destinati all'alimentazione del bestiame, alla stagionatura del prodotto) hanno luogo in Alta Valle. La lavorazione del latte rappresenta ogni volta la fedele replica di un antico rituale, ora codificato in un disciplinare di produzione.

17

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento innovativo sta sicuramente nella giovane età dei fondatori, a partire dalla presidente, Francesca Monaci, appartenente alla terza generazione di una famiglia di allevatori e produttori di formaggio di Branzi.

La giovane età dei titolari delle aziende del consorzio garantisce un ricambio generazionale e allontana il pericolo dell'abbandono, puntando soprattutto sull'entusiasmo dei membri. Attualmente i consorziati sono 16.

COSA CI INSEGNA?

- Qualità e unicità del prodotto
- Legame con il territorio
- Tutela e valorizzazione di un prodotto locale





SETTORE: AGROALIMENTARE

TIPOLOGIA: CONSORZIO

CONTATTI

Piazza Don Arrigoni 724010

Vedeseta, Bergamo

Italia



alvaro.ravasio@casarrigoni.it

www.strachitunt.it

Tel: +39 335 5754211

FB: @strachituntDOP



CONSORZIO PER LA TUTELA DELLO STRACHÍTUNT VALTALEGGIO

Consorzio

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Il Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio è sorto con la finalità di difendere un formaggio unico perché nasce in una area geografica limitata, seguendo un disciplinare molto rigoroso, conservativo, con una tecnica irripetibile, radicata nei secoli. Il latte a crudo e il formaggio sono di altissima qualità, sono garanzie produttive.

Le cantine sono all'avanguardia e le analisi sul prodotto sono accurate e di alto livello. Quanto al latte, esso deve provenire da bovini allevati in aziende locali e appartenere a vacche di razza Bruno-Alpina, allevate con erba e fieno per il 65% del totale, provenienti per il 90% dalla zona della Val Taleggio.

Lo Strachitunt è il formaggio amato, apprezzato, mangiato e quindi acquistato dalla gente: è il "formaggio della gente".

Il Consorzio si propone di parlare della gente alla gente.

18

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il Consorzio è innovativo perché si pone sul mercato come filiera corta ma con grande attenzione a tutte le tappe della filiera stessa, da chi fornisce il latte, allo stagionatore del formaggio, al commerciante del prodotto finale.

Da risorsa per le famiglie lo Strachitunt è diventato fonte di lavoro per le aziende e incentivo per i giovani a dar vita a nuove attività in loco.

Il successo innovativo più tangibile del Consorzio è l'essere riuscito a passare inalterato il testimone di generazione in generazione.

Questa è senza dubbio una innovazione.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione della filiera, dalla produzione alla distribuzione
- Qualità e unicità del prodotto
- Legame con il territorio





SETTORE: SOCIALE E SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via Val Parina 6 24017, Serina
Bergamo
Italia

www.contatto.coop
info@contatto.coop
Tel: +39 0345 56207
FB:@contattocoopertivasociale
onlus



COOPERATIVA CONTATTO

Cooperativa sociale

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

La Cooperativa Contatto nasce e si sviluppa come offerta di opportunità di lavoro a portatori di disagi cognitivi sia psichici che in alcuni casi psichiatrici, nella convinzione che ogni individuo debba poter accedere a una attività di impiego. Nella cooperativa ci sono addetti al semplice montaggio industriale, ma anche dipendenti che elaborano operazioni complesse (cablaggi, quadristica, eletromeccanica e collaudi). Nata con questa valenza sociale, la cooperativa si è poi rivolta ad altre attività nel campo della agricoltura biologica, sempre proponendosi uno scopo di inserimento di persone con disabilità. È nato così il Raviolificio Con Cuore e il nome è...tutto un programma. I fondatori hanno espresso ed esprimono il loro radicamento al territorio con l'utilizzo di prodotti locali come ingredienti e la proposta di ricette tradizionali anche rivisitate.

Gli altri settori di intervento sono: -manutenzione e valorizzazione del verde pubblico e privato; -scansione, catalogazione e indicizzazione documentale; -servizi di pulizia continuativa per tutto l'anno.

Lodevole è il fatto che il 95% della manodopera è di provenienza locale.

19

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione della Contatto è data dall'inserimento nel mondo del lavoro di persone in situazione di svantaggio in area montana. Si tratta di una vera e propria impresa sociale che sviluppa diverse attività produttive e servizi in modo da valorizzare le abilità delle persone inserite. Un aspetto sociale che riesce a rispettare gli standard produttivi sempre più caratterizzati da precisione, velocità e automazione, in parte grazie all'impiego di tecnologia a supporto degli addetti.

Ma l'innovazione in Contatto non riguarda solo la produzione, è legata al modello di inclusione sociale che ha sviluppato insieme alle cooperative del Gruppo IN. Un sistema per cui è centrale il reinserimento sociale di utenti uscenti da comunità psichiatriche, i quali possono intraprendere un percorso di ritorno all'autonomia abitativa e al lavoro. Processi costruiti in zone di montagna dove si generano molti posti di lavoro e nuove economie locali, aspetti che contribuiscono a contrastare lo spopolamento della Val Serina generando un circolo virtuoso di welfare generativo.

Un sistema che verrà presto sostenuto anche dalla nuova impresa sociale del Gruppo, Alp Life - start up innovativa a vocazione sociale con deposito brevetto che è in fase di realizzazione a Serina.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Rete di collaborazione
- Generazione di nuove economie locali e nuovi posti di lavoro





SETTORE: TURISMO E FORMAZIONE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

CONTATTI

Via F.Ili Calvi, 80, 24010 Ornica,
Bergamo
Italia



info@albergodiffusoornica.com
www.albergodiffusoornica.it
Tel: +39 345 4108538
FB: @albergo.diffusoornica



DONNE DI MONTAGNA

Cooperativa sociale

DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Cooperativa Donne di Montagna nasce nel 2009 dalla volontà di un gruppo di donne locali di valorizzare Ornica, un piccolo borgo montano situato a 1000 m.s.l.m. con circa 100 abitanti, raggiungibile attraverso 3 km di strada impervia a tornanti. La cooperativa, composta da sole donne, ha portato avanti, come iniziativa principale, il progetto di ospitalità diffusa che è stato in grado di comprendere una serie di strutture distribuite su tutto il Paese per un totale di 10, 5 di pertinenza comunale e 5 seconde case di privati.

Oltre all'albergo l'Associazione Donne di Montagna è impegnata in una serie di attività capillari che vanno da laboratori didattici e formativi (come quello della lana, quello dedicato al formaggio, e la Radio Galena) ad escursioni dedicate alle pratiche tradizionali come la fienagione e l'alpeggio, passando poi agli eventi come le cene itineranti che coinvolgono gli abitanti di tutto il Paese.

20

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La potenzialità delle Donne di Ornica risiede nel fatto che ha generato una duplice opportunità: da un lato ha fornito impiego alle donne e le ha messe nelle condizioni di conciliare lavoro e famiglia; dall'altro ha consentito loro di rimanere nel proprio paese di origine.

Al contempo l'albergo diffuso e le sue attività collaterali hanno permesso di rigenerare Ornica, un paese situato in un'area svantaggiata, fortemente soggetta a spopolamento. Questo luogo, da punto di passaggio per escursionisti, è stato potenziato in chiave turistica e località di soggiorno rivalutando edifici altrimenti in disuso. Le tradizioni divengono spunti per iniziative e attività locali che si giovano della presenza di turisti nazionali ed internazionali.

Da tutto ciò consegue una importante rivalsa sociale per la popolazione femminile e quindi una innovazione nella vita del paese e nelle sue potenzialità.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Recupero edifici in disuso
- Valorizzazione del patrimonio culturale locale per diversificare l'offerta turistica





SETTORE: CULTURA E TURISMO

TIPOLOGIA: ECOMUSEO

CONTATTI

Via Giovanni Paolo 11 2983,
24010, Taleggio, Bergamo

Italia



info@ecomuseovaltaleggio.it

www.ecomuseovaltaleggio.it

Tel: +39 339 2795050

FB: [@ecomuseovaltaleggio](https://www.facebook.com/ecomuseovaltaleggio)



ECOMUSEO DELLA VAL TALEGGIO

Ecomuseo

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Come ogni ecomuseo anche questo della Val Taleggio è insieme territorio, popolazione, e patrimonio, perché rappresenta e rende più visibili le caratteristiche del paesaggio, la storia, la memoria e l'identità di un luogo. Inoltre fa del popolo il suo vero soggetto-oggetto, quale creatore del paesaggio e del patrimonio territoriale. Esso raccoglie memorie del passato e costituisce per le generazioni più giovani stimolo a non cancellare le radici, anche per creare il proprio futuro.

In specifico l'Ecomuseo Val Taleggio si sviluppa secondo 3 video installazioni esperienziali, dislocate in varie baite ("In Vaccanza", "Tu Casaro" e "Stagionàti"), che ripercorrono la produzione, la lavorazione e la stagionatura del Taleggio e dello Strachitunt DOP. La struttura offre anche possibilità di pernottamento (Baite & Breakfast). L'Ecomuseo si avvale anche di 5 itinerari: la "Via delle Baite tipiche e delle dimore locali", la "Via degli Ecosistemi", la "Via del Paesaggio Sacro e della Storia", la "Via degli Alpeghiatori", la "Via del Taleggio e dello Strachitunt", che accompagnano il visitatore nel cuore del territorio.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Innovative nell'Ecomuseo sono le 3 installazioni che coinvolgono dal vivo l'utente, il quale vive le varie fasi produttive. I bambini poi possono produrre il formaggio e godere dell'ascolto di fiabe della tradizione popolare.

Sicuramente nuovo è il percorso di avvicinamento dei visitatori più giovani al mondo della caseificazione, partendo da un iniziale incontro con installazioni artistiche multimediali. La principale novità introdotta dall'Ecomuseo Val Taleggio è la creazione di 4 Baite&Breakfast: i visitatori interessati all'iniziativa possono prenotare una di queste baite, gestendo autonomamente il soggiorno in camera matrimoniale (con possibilità del terzo letto), servizi igienici, zona benessere, sauna a raggi infrarossi e una piccola cucina dove viene servita la colazione, composta esclusivamente da prodotti locali artigianali.

COSA CI INSEGNA?

- Accoglienza e gestione del visitatore
- Recupero delle tradizioni locali





SETTORE: INDUSTRIALE
TIPOLOGIA: SOCIETÀ

CONTATTI

Via Piazzalunga 74
24015 San Giovanni Bianco,
Bergamo, Italia



moira@plastools.it
plastools.it |
effegiservicegroup.com
Tel: +39 0345 43164
FB: @plastoolssnc |
@effegiservicegroupsl



EFFEGI SERVICE GROUP SRL & PLASTOOLS SAS

Produzione materie plastiche

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Le Effegi e la Plastools sono due aziende situate a San Giovanni Bianco, appartenenti a settori completamente diversi, accomunate dalla stessa identità dei titolari, i coniugi Fumi.

La Effegi rientra nel settore industriale in quanto si occupa del montaggio e collaudo di macchine per il beveragè; è stata fondata 53 anni fa e conta 5 dipendenti. La Plastools è invece un'azienda artigiana che lavora soprattutto il nylon da pesca; ha 5 anni di vita e conta 30 dipendenti e 50 artigiani collaboratori. Durante il lockdown, data la chiusura obbligata delle loro attività, i titolari si sono domandati in che modo potevano dare il loro contributo in una situazione emergenziale. Di qui l'idea di fare mascherine anti Covid, richieste dal mercato e all'inizio quasi introvabili.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il vanto delle due aziende è oggi ovviamente la Ergomask: frutto di studi approfonditi sulla massima utilità, efficacia e durata nel tempo del prodotto, la mascherina è stata progettata dai fornitori dei Fumi e poi da loro stampata in un materiale delicato, lo stesso dei ciucci dei bambini, filtrante al massimo (99.5%) , colorato con additivi medicali, perché fosse anallergico, senza alcuna preoccupazione per l'estetica e riutilizzabile per 5 anni.

Altro merito dell'iniziativa è stato il coinvolgimento di più aziende. Dopo una fase iniziale in cui la mascherina veniva regalata (scuole, Protezione Civile), oggi essa è acquistabile tramite Amazon.

La Ergomask non è che l'ultima creatura di una azienda, la Plastools, che già lavorava la plastica secondo una vocazione green, nell'ottica della compostabilità dei materiali. Nel packaging, ad esempio, viene utilizzata una plastica al 100% riciclabile dal mare.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità e rinconversione aziendale
- Prodotto realizzato con materiale certificato e antibatterico





SETTORE: AGRICOLTURA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Malisetti, 3 24030 Corna
Imagna, Bergamo
Italia



prenota@fattorialacapracampa.it
www.fattorialacapracampa.it
Tel: +39 389 4369975
FB: @fattoriaeagriturismolacapra
campa



FATTORIA LA CAPRA CAMPA

Azienda agricola vegana

DESCRIZIONE ATTIVITA'

La fattoria Vegana La Capra Campa, situata in Valle Imagna nel comune di Corna, è un piccolo agriturismo nato dal sogno di una coppia, animata da una filosofia di vita all'insegna del totale rispetto della natura e dalla quasi totale autonomia produttiva, che fornisce frutta e verdura in modo 100% naturale, senza l'utilizzo di alcun pesticida, diserbante o fertilizzante chimico.

I frutti della terra, coltivati con il metodo bio-intensivo, vengono poi venduti una volta alla settimana, acquistandoli direttamente in campo.

La fattoria ospita anche diversi animali, come capre, pecore, galline, asini, oche e maiali che non vengono sfruttati in alcun modo.

E' un rifugio per animali sottratti da allevamenti intensivi: è un "santuario".

23

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

E' ovviamente innovativa tutta l'impostazione della fattoria, che risponde a una filosofia di vita assolutamente particolare, alternativa, condivisibile certo da una clientela piuttosto selezionata, perché mossa da un ideale comune. In cucina vengono utilizzati solo prodotti provenienti dall'orto senza l'aggiunta di sostituti quali tofu o seitan.

La Fattoria La Capra Campa vive solo di coltivazione biointensiva, che è un sistema agricolo pensato per ottimizzare ogni centimetro di terreno, nel pieno rispetto della natura e del ciclo delle piante.

Nel ristorante vengono serviti piatti vegani senza utilizzo di alimenti di derivazione animale.

COSA CI INSEGNA?

- Coltivazione biointensiva con prodotti di alta qualità
- Santuario degli animali
- Sostenibilità ambientale





LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI
2014-2020



GIOVANI ORME COOPERATIVA SOCIALE

Cooperativa sociale

SETTORE: SOCIALE E FORMAZIONE
TIPOLOGIA: COOPERATIVA SOCIALE

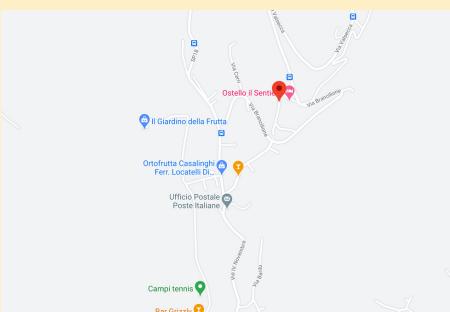
CONTATTI

Via Castagni 14, 24030
Cornà Imagna, Bergamo

Italia



lacasadeisemi@gmail.com
www.ostelloilsentiero.it
Tel: +39 334 5743963
FB: @lacasadeisemi



ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione è il più importante punto di forza: essa sta soprattutto nell'attenzione rivolta all'ambito sociale per creare opportunità di impiego giovanile sul territorio, con una rete diversificata di servizi.

In questo modo si mantengono vive tradizioni e tecniche agricole e artigiane tipiche della zona, impedendo che vada disperso un prezioso patrimonio.

La creazione di attività e servizi nell'ambito dell'ospitalità facilita flussi in entrata sul territorio con ricadute positive.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Creare opportunità di impiego
- Cooperazione con altre realtà locali





SETTORE: SERVIZI AMBIENTALI
TIPOLOGIA: IMPRESA BOSCHIVA

CONTATTI

via dell'Industria, 4
24010 Lenna, Bergamo
Italia

info@greenger.it
www.greenger.it
Tel: +39 0345 317841



GREEN GER S.R.L.

Impresa boschiva

DESCRIZIONE ATTIVITA'

I boschi locali possono diventare un importante motore per l'economia di oggi e di domani. Green Ger nasce per creare un combustibile proveniente da fonti rinnovabili tracciabili e dichiarate, per un utilizzo più consapevole delle biomasse. Giovanni Gervasoni è proprietario di 4 imprese: la Meccanica Gervasoni che produce valvole per oleodotti e gasdotti, la Molinari srl che costruisce mulini per la tritazione di materiali riciclabili, la Green Ger, che è un'azienda boschiva, e l'azienda agricola Montesole. Dal 2018 Green Ger ha portato posti di lavoro in Valle Brembana, ha organizzato corsi di formazione sulla sicurezza nel bosco, si è attrezzata con mezzi d'opera e di trasporto. Inoltre ha già eseguito numerosi interventi in aree inaccessibili per il recupero di boschi distrutti dalla Tempesta Vaia, abbattutasi sul Triveneto nel 2018. Attualmente è in corso la costruzione di un impianto di pelletizzazione da legno vergine, per dare compimento al progetto di circular & green economy: dal bosco all'energia, passando per una gestione consapevole delle risorse forestali e della produzione di combustibile da fonti rinnovabili. La Repubblica Italiana riconosce il patrimonio forestale nazionale come parte del capitale naturale nazionale e come bene di rilevante interesse pubblico da tutelare e valorizzare per la stabilità e il benessere delle generazioni presenti e future.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'azienda vuole ricreare la filiera del legno come lo era fino a due generazioni fa, recuperando antiche passioni e competenze che permettono di tutelare e valorizzare il patrimonio forestale. La volontà è quella di valorizzare la molteplicità delle funzioni del bosco ed innescare percorsi di sviluppo locale legati alla green economy. Con il grande aiuto della tecnologia, si sta creando un modello di green circular economy che garantisca le multifunzionalità delle risorse forestali, salvaguardando l'ambiente.

I principali punti di forza della Green Circular Economy sono: la creazione di un nuovo indotto, locale, la rinascita di una filiera - con gestione di tutto il ciclo produttivo- e la creazione di nuovi posti di lavoro. Si mira ad attuare una gestione forestale sostenibile attraverso l'attivazione di convenzioni con i Comuni e i privati nel medio-lungo periodo, garantendo un indotto annuale ai concessionari. Inoltre vanno migliorati i soprassuoli forestali, va limitato il rischio di dissesti idrogeologici e vanno valorizzati le funzionalità ecosistemiche, cui va aggiunta la creazione di energia proveniente da fonti rinnovabili (cippato e pellet certificato venduto a vivaisti, centri commerciali e piscine) ad uso caldaie e stufe. La green ger è la 1 azienda lombarda per attrezzature boschive ed è iscritta sia nelle ditte della Provincia Autonoma di Trento sia in quella delle imprese boschive di Regione Lombardia.

COSA CI INSEGNA?

- Gestione della filiera
- Produzione di materiali riciclabili
- Sostenibilità ambientale





GUIDE MTB VALLE BREMBANA

Associazione sportiva

SETTORE: SPORT, TURISMO
TIPOLOGIA: ASSOCIAZIONE
SPORTIVA DILETTANTISTICA

CONTATTI

Via G. Donizetti, 109/111/B2,
24030 Brembate di Sopra
Bergamo, Italia



info@quidemtb-valbrembana.it
www.quidemtb-valbrembana.it
Tel: +39 335 5466948
FB:@guideMTBvalbrembanaASD



DESCRIZIONE ATTIVITA'

Nel 2011, sotto la presidenza di Claudio Locatelli, nascono le Guide MTB Val Brembana: sorte come forme aggregative di bikers conosciutisi in web, hanno poi dato vita a un sito dedicato a tracciati e itinerari mappati con i primi qps, ancora oggi visibili on line.

Scopo principale era far scoprire agli appassionati di bicicletta i sentieri più belli della Valle, le vie storiche e le mulattiere attraverso le quali si comunicava nei secoli passati. Gli itinerari potevano e possono essere di poche ore o di più giorni, pernottando nei rifugi delle Prealpi ed Alpi Orobiche.

Tanti anni passati a pedalare e tanti posti visitati hanno aperto gli occhi sulle reali caratteristiche del territorio che potevano e possono rappresentare un'auspicabile meta per gli appassionati.

Ne è conseguita la presa di coscienza che occorreva creare un'associazione a fianco delle strutture di accoglienza locali, in chiave turistica e di allungamento stagionale: non più solo sci alpinismo ma anche percorsi bike.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento di innovazione principale è costituito dall'utilizzo di bike con mobilità assistita, che favoriscono la pedalata e allargano la rosa dei possibili fruitori. Il loro mercato è infatti in esplosione e intenso è l'afflusso di bikers dall'estero, specie dal nord Europa, grazie all'aeroporto di Orio al Serio dove un tour operator fornisce pacchetti completi decisamente costosi, e quindi piuttosto elitari, che però fanno rete con altre realtà del territorio.

Nasce così una sinergia con aziende del settore agricolo e turistico locale.

COSA CI INSEGNA?

- Puntare sull'experience
- Accordi intersetoriali
- Rivolto ad un target di nicchia





SETTORE: SOCIALE E SERVIZI
TIPOLOGIA: COOPERATIVA D1
COMUNITÀ'

CONTATTI

Via Chiesa, 13, 24010
Dossena, Bergamo
Italia

coopirais@gmail.com
coopirais.wordpress.com
Tel.: +39 3473883782
FB: @coopirais



"1 RAIS" COOPERATIVA D1 COMUNITÀ D1 DOSSENA

Cooperativa di comunità

DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Fondata nel 2016 dall'idea di un gruppo di ragazzi già attivi sul territorio nella promozione e nel rilancio turistico, la Cooperativa 1 Raìs nasce dall'esigenza di dare continuità ai progetti di rilancio già avviati, incrementandoli con servizi necessari al paese di Dossena.

La cooperativa ha come esplicito obiettivo quello di coinvolgere i giovani al fine di creare opportunità in loco, volte a rivitalizzare il Paese e a mantenere giovani energie su un territorio di montagna svantaggiato.

Le attività avviate riguardano la ristorazione, il catering, pasti a domicilio, manutenzione del verde, lo sviluppo di servizi turistici ed Info-point, attività educative, servizi di pulizia ed infine la partecipazione ad un Gruppo Operativo finanziato nell'ambito della Misura Partenariati Europei per l'innovazione, che prevede la stagionatura del formaggio (Formai del Minadur) presso le Miniere di Dossena che vengono in questo modo ulteriormente valorizzate.



ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La peculiarità più evidente è la componente giovane: la Cooperativa è nata da una decina di ragazzi di età media di 22 anni, talmente innamorati del proprio paese da investire in esso e rischiare.

Con loro la Comunità non si è tirata indietro, ma a sua volta è stata contagiata da questo spirito "del fare": è il capitale umano e sociale che distingue Dossena dai paesi limitrofi, dando vita a una esperienza innovativa.

COSA CI INSEGNA?

- Modello cooperativo di gestione coordinata
- Coinvolgimento dei giovani del luogo al fine di creare nuove opportunità di lavoro
- Valorizzazione del patrimonio locale





LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERE RADICI

Regione
Lombardia



IL GIARDINO DELLA FRUTTA

Azienda agricola

SETTORE: AGRICOLTURA, ORTOFRUTTA
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Via Cà Andreane, 3, 24030
Cornà Imagna, Bergamo

Italia



az.aqr.ilgiardinodellafrutta@gmail.com
www.ilgiardinodellafrutta.com

Tel.: +39 366 2594351

FB: @aziendaagricolailgiardino
dellafrutta



DESCRIZIONE ATTIVITÀ

Figlio e nipote di venditori e coltivatori di frutta, Giovanni Locatelli, 33 anni, ha aperto nel 2011 il suo Giardino della Frutta nel comune di Cornà Imagna. Azienda agricola a conduzione familiare, il Giardino coltiva con metodi naturali con certificazione biologica. La coltura prevalente è quella del melo e le qualità presenti sono: royal gala, golden, stark, renetta, ruggine, fuji, morghen, biancaneve.

Altri frutti sono albicocche, pesche, prugne, pere, castagne, noci, cachi, uva. Inoltre coltiva ortaggi di stagione in pieno campo e prepara succhi, marmellate, sciroppi, sugo di pomodoro, giardiniera, verdure in salamoia, frutta essicidata e altro. L'azienda fa parte della rete Agrimagna e i prodotti vengono venduti in mercati rionali o tramite consegne a domicilio.

Per il futuro Giovanni sogna la creazione di un B&B e l'aggiunta di noci e castagne quali frutti da raccogliere direttamente da parte degli ospiti.

28

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

Il primo elemento innovativo del Giardino è la coltivazione con certificazione biologica. In più il giovane titolare ha ripreso un'attività antica dei suoi antenati, introducendo però colture nuove, soprattutto per quanto concerne i tipi di mele. Pure innovativa è la sua iniziativa degli ultimi anni -unica nel suo genere- di aprire i suoi terreni all'auto-raccolta delle mele nei fine settimana di settembre e ottobre: chiunque può cogliere i frutti direttamente dell'albero e così l'attività consegue un valore aggiunto perché aumentano i clienti.

Altra sua intuizione è stata quella di affiancare alla coltura dei frutti la loro trasformazione in succhi, confetture e sciroppi.

COSA CI INSEGNA?

- Produzione biologica di alta qualità
- Sostenibilità ambientale
- Accoglienza e gestione del visitatore





SETTORE: ALLEVAMENTO E
PRODUZIONE
TIPOLOGIA: AZIENDA AGRICOLA

CONTATTI

Strada Provinciale 624010
Olmo Al Brembo, Bergamo
Italia



mondoasino@gmail.com
www.mondoasino.business.site
Tel: +39 333 1457539
FB: @mondoasino



MONDO ASINO LATTE D'ASINA DI MONTAGNA

Azienda Agricola

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Mondo Asino è un'azienda agricola a conduzione familiare, con titolare Leonardo Belotti, avviata nel 2010, che oggi conta 30 asine. Il nucleo principale dell'azienda agricola si trova a Olmo al Brembo ma l'attività si estende su vari pascoli che l'azienda contribuisce a pulire in alta montagna. Si tratta di una produzione di sussistenza, non intensiva, alla cui base c'è una filosofia di vita responsabile ed ecosostenibile: da un'asina infatti si ottiene circa 1 litro di latte al giorno, una quantità limitata poiché questo animale produce poco più del latte necessario per sfamare i piccoli.

Il latte viene poi trasformato in svariati prodotti che spaziano dall'agroalimentare - latte crudo e pastorizzato, formaggelle miste di latte di capra e di asina e prodotti da forno come biscotti, gelati e liquore - proseguendo con una linea di cosmetici naturali e bio - creme corpo, creme viso, creme riparatrici per dermatiti e psoriasi, creme antirughe e creme da bagno.

Questi prodotti vengono poi distribuiti tramite vendita diretta o appoggiandosi ad un E-commerce con servizio di consegna a Bergamo e Milano ma anche durante fiere, sagre e mercatini.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione dell'azienda è la sua unicità nella produzione di latte di asina con la continua sperimentazione su un alimento prezioso e limitato nella produzione. Questo latte, oltre che ottimo sostituto di quello materno, risulta efficace per chi soffre di allergie o intolleranze alimentari come pure nella cura di alcune patologie dermatologiche.

Altro punto di forza sta nella creazione di una rete per ottenere i vari derivati del prodotto, collaborando con altre attività territoriali. Assai importante è anche il conseguente mantenimento della pulizia del territorio, dal momento che gli animali vivono sempre all'aperto.

COSA CI INSEGNA?

- Multifunzionalità aziendale
- Gestione della filiera
- Unicità del prodotto





SETTORE: AGRICOLTURA, TURISMO

TIPOLOGIA: ORTO BOTANICO

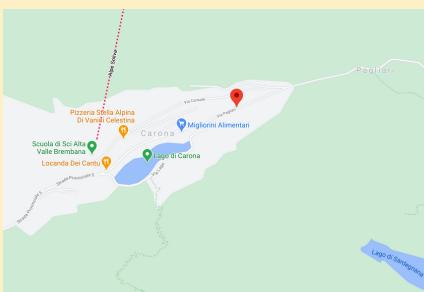
CONTATTI

Via Pagliari 24010, Carona
Bergamo,
Italia



salvetti.flavio@virgilio.it

Tel: +39 333 3672949



ORTO BOTANICO DI CARONA

Orto botanico

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Immerso nella natura incontaminata dell'Alta Val Brembana, l'Orto Botanico di Carona, situato a fianco della centrale ENEL, si raggiunge mediante un percorso pedonale, accessibile anche ai disabili. L'orto è organizzato come un giardino anche per disabili e non vedenti c'è la possibilità di conoscere tutte le specie vegetali, essendo segnalate con specifici indicatori botanici, targhe in Braille e mappe tattili. L'orto vuole promuovere l'ambiente e il reinserimento delle colture locali.

E' gestito da Flavio Salvetti, titolare dell'azienda agricola Il Sentiero, specializzata nella lavorazione delle erbe officinali e aromatiche da cui si producono tisane, sali, miscele pronte e salse. Comprende anche attività di bouldering con 100 mq. di parete attrezzata, percorsi su ciottoli in brevi corsi d'acqua con vantaggi a livelli circolazione sanguigna, momenti di didattica.

Una visita all'orto può essere arricchita da attività di tiro con l'arco ed equitazione in un maneggio poco distante.

30

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede nella varietà delle specie prodotte in azienda e nella gestione sostenibile della produzione stessa, nella quale non viene utilizzato nessun agente chimico di sintesi per le integrazioni, quali spezie o specie non coltivabili in quota: tutti i prodotti sono certificati da agricoltura biologica. Decisamente innovativa è la possibilità di fruire del luogo anche da parte di visitatori con difficoltà motorie o di altro tipo: le targhe in Braille e le mappe tattili consentono ai non vedenti di fare un'esperienza del tutto nuova.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotti biologici di qualità
- Sostenibilità ambientale
- Percorsi tattili per non vedenti





SETTORE: AGRICOLTURA, TURISMO

TIPOLOGIA: ORTO BOTANICO

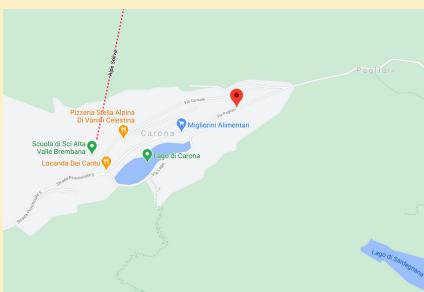
CONTATTI

Via Pagliari 24010, Carona
Bergamo,
Italia



salvetti.flavio@virgilio.it

Tel: +39 333 3672949



ORTO BOTANICO DI CARONA

Orto botanico

DESCRIZIONE ATTIVITA'

Immerso nella natura incontaminata dell'Alta Val Brembana, l'Orto Botanico di Carona, situato a fianco della centrale ENEL, si raggiunge mediante un percorso pedonale, accessibile anche ai disabili. L'orto è organizzato come un giardino anche per disabili e non vedenti c'è la possibilità di conoscere tutte le specie vegetali, essendo segnalate con specifici indicatori botanici, targhe in Braille e mappe tattili. L'orto vuole promuovere l'ambiente e il reinserimento delle colture locali.

E' gestito da Flavio Salvetti, titolare dell'azienda agricola Il Sentiero, specializzata nella lavorazione delle erbe officinali e aromatiche da cui si producono tisane, sali, miscele pronte e salse. Comprende anche attività di bouldering con 100 mq. di parete attrezzata, percorsi su ciottoli in brevi corsi d'acqua con vantaggi a livelli circolazione sanguigna, momenti di didattica.

Una visita all'orto può essere arricchita da attività di tiro con l'arco ed equitazione in un maneggio poco distante.

30

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'innovazione risiede nella varietà delle specie prodotte in azienda e nella gestione sostenibile della produzione stessa, nella quale non viene utilizzato nessun agente chimico di sintesi per le integrazioni, quali spezie o specie non coltivabili in quota: tutti i prodotti sono certificati da agricoltura biologica. Decisamente innovativa è la possibilità di fruire del luogo anche da parte di visitatori con difficoltà motorie o di altro tipo: le targhe in Braille e le mappe tattili consentono ai non vedenti di fare un'esperienza del tutto nuova.

COSA CI INSEGNA?

- Prodotti biologici di qualità
- Sostenibilità ambientale
- Percorsi tattili per non vedenti





SETTORE: SILVICOLTURA, SERVIZI
AMBIENTALI

TIPOLOGIA: IMPRESA BOSCHIVA

CONTATTI

Via Pagliaro, 25 24012 Val
Brembilla, Bergamo,
Italia



teknoforest@virgilio.it

teknoforest.it

Tel: +39 331 9029322



TEKNOFOREST

Impresa boschiva

DESCRIZIONE ATTIVITA'

La Teknoforest è un'impresa boschiva nata 5 anni fa, con sede in Val Brembilla, nel cuore della Valle Brembana, creata da Daniel Pesenti, ex muratore. Con il titolare lavorano un collaboratore artigiano, un dipendente e, in caso di necessità, il padre pensionato. Iniziata come seconda attività lavorativa del titolare, ora rappresenta il suo unico impegno.

L'impresa produce legna da ardere e cippato, proveniente direttamente dai boschi tagliati da Daniel e da chi lo aiuta. Vengono eseguiti lavori forestali di vario genere: dal taglio di piante pericolanti al taglio ed esbosco di legname con l'utilizzo di macchine forestali e gru a cavo.

La Teknoforest, con preventiva selezione, acquista boschi in piedi, sia privati che pubblici, per ricavare legna da ardere e legname, offrendo così un servizio di manutenzione e pulizia dei boschi stessi. Attualmente il cippato va ad alimentare soprattutto la centrale a biomassa di Sedrina. Altri indirizzi di vendita sono le piccole caldaie soprattutto a Camerata Cornello: comunque il commercio non supera i confini della Bergamasca. Daniel ritiene importante incrementare l'utilizzo del cippato, che in Valle Brembana possiede già un soddisfacente uso, aumentando il discorso sulle piccole caldaie. Anche per la legna da ardere esiste oggi una soddisfacente richiesta, pur essendoci già molti venditori.

ELEMENTI DI INNOVAZIONE

L'elemento innovativo della Teknoforest, pur non essendo l'unica a fornirlo, è il cippato ecologico, biomassa di origine legnosa. Il cippato è legname residuale da filiera corta (i tempi e i consumi per il trasporto avvengono entro un raggio di chilometri limitato), tritato e ridotto in scaglie. Esso deriva da crescita naturale dei boschi e diradamenti boschivi; pulizia di spazi verdi; potatura di siepi, parchi e giardini; scarti derivanti da raccolta di colture agricole. Il cippato è dunque un carburante economico e amico dell'ambiente, prezioso alleato dell'uomo per dotarsi di energia pulita. Per fare ciò si utilizzano strumenti con basso impatto energetico per la lavorazione del legname, quali seghes manuali ed elettriche.

COSA CI INSEGNA?

- Manutenzione e pulizia del territorio boschivo
- Produzione di materiali ecologici





WWW.GALVALLEBREMBANA2020.IT



INFO@GALVALLEBREMBANA2020.IT



TEL. 0345/92354

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



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

