



Lo Sportello Filiera Corta è l'evoluzione del servizio Sportello Biologico nato grazie alla collaborazione decennale con il Coordinamento Toscano Produttori Biologici.

Lo sportello fornisce sostegno tecnico (aspetti agronomici, amministrativi e igienico sanitari) per l'avvio e la conduzione delle imprese agricole. Contribuisce alla conoscenza e alla formazione della rete fra agricoltori, trasformatori e consumatori. Nell'ambito dell'attività di promozione della filiera corta si occupa di sviluppare progetti speciali quali: supporto per lo sviluppo delle produzioni locali in collaborazione con istituti di ricerca; programmi di attività con le scuole e le associazioni per approfondire la conoscenza del cibo e dell'agricoltura; azioni per l'innovazione commerciale legata alla vendita diretta e alla distribuzione dei prodotti agricoli.

### **Dal grano al pane**

A partire dallo stimolo fornito dai G.A.S. e dall'esperienza di un forno che panifica "vecchie" varietà con lievitazione naturale, nel 2010 è stato avviato un progetto in grado di contribuire alla riqualificazione della filiera del pane.

Il progetto, inserito all'interno di un programma sperimentale regionale che favorisce la cerealicoltura biologica e sostiene il metodo di miglioramento partecipativo, si è avvalso della collaborazione della Scuola di Agraria dell'Università di Firenze.

Il progetto è partito considerando che un pane a lievitazione naturale, ottenuto da farine di grani biologici di "antiche" varietà, è un pane migliore. È stato deciso di valutare la coltivazione di questi grani, sia in purezza che in miscela, in ambienti differenti. Coinvolti i produttori di cereali locali, sono state impostate le prove in campo scegliendo quattro aziende rappresentative della provincia. Contemporaneamente si è provveduto alla moltiplicazione dei piccoli quantitativi delle varietà scelte. Oltre alla valutazione agronomica in campo sono state effettuate le analisi sui grani e sull'attitudine alla panificazione delle farine ottenute sia dalle miscele che dai grani in purezza. (creare link) I fornai locali, che già autonomamente panificavano usando lievito madre e varietà "antiche", hanno partecipato con molto entusiasmo apportando il loro prezioso contributo.

Il progetto si è concluso il 13 dicembre 2013 con un convegno finale e con la pubblicazione del testo "Pane nuovo da grani antichi" (creare link) Nel corso del triennio i forni coinvolti hanno panificato le differenti miscele permettendone, negli anni, la valutazione organolettica e reologica. La curiosità e l'interesse dei consumatori, su questo particolare aspetto, ha stimolato lo Sportello di Filiera Corta ad organizzare due incontri di guida alla degustazione dei pani (creare link)

## **Orticoltura**

Al fine di potenziare la quantità e l'assortimento dei prodotti orticoli del territorio provinciale, sono stati realizzati alcuni incontri in campo, presso aziende significative del territorio, ed uno alla bottega di Stigliano. In quest'ultimo incontro sono stati coinvolti un agronomo esperto di orticoltura, alcune aziende toscane che hanno maturato un'esperienza particolarmente stimolante e significativa nella realtà di Filiera Corta ed un esperto di marketing. Questi appuntamenti hanno permesso un confronto sugli aspetti culturali e soprattutto sulle problematiche legate all'organizzazione commerciale.

## **Il Cibo Senza Valigia**

Il "Cibo senza valigia" è un percorso educativo proposto agli alunni della Scuola Primaria dallo Sportello Filiera Corta - Settore Sviluppo Rurale della Provincia di Siena. La finalità era quella di arrivare ai ragazzi ed alle loro famiglie per promuovere la conoscenza dei prodotti di filiera corta e sostenere la catena alimentare locale. La prima edizione è stata realizzata nell'anno scolastico 2011-2012 con l'adesione delle classi V dei Comuni di Castelnuovo Berardenga, Monteriggioni, Murlo, Pienza e Sinalunga. La bellezza e la qualità dei lavori presentati dai ragazzi e dai loro insegnanti, l'allegria della giornata conclusiva, che si è svolta al Tartarugone a Siena, hanno motivato la prosecuzione del progetto. Nell'anno scolastico 2012-2013 sono state coinvolte altre sei classi della Scuola Primaria di Castellina in Chianti, Chiusi e Sarteano. Il progetto negli anni ha mantenuto le stesse finalità e modalità operative che prevedevano tre incontri in ciascuna classe realizzati dalla Cooperativa Aranciablù e dall'Associazione Erbandando. I laboratori, utilizzando un approccio didattico attivo ma, allo stesso tempo ludico, hanno permesso ai bambini di elaborare e fare propri alcuni concetti fondamentali legati al cibo locale e al suo ambiente di produzione.

Ciascuna classe autonomamente ha poi scelto un tema da sviluppare nel corso dell'intero anno scolastico, da riproporre e presentare all'incontro finale. Nel 2013 la presentazione conclusiva

dei lavori si è svolta in Loc. La Casetta, all'interno dell'Oasi Naturalistica del Lago di Montepulciano. E' stata una bellissima festa che ha regalato a tutti i partecipanti, amici e genitori compresi, emozioni e conoscenze nuove.

## **Orti scolastici**

Avvicinano i ragazzi in età scolare alla conoscenza della stagionalità e della produzione degli alimenti, attraverso un'attività ludica che consente loro un contatto più stretto con la terra, con i cicli e i ritmi della natura. Il recupero della dimensione del fare consente ai ragazzi di apprezzare il cibo da loro prodotto e scoprire senza pregiudizi nuovi sapori.

L'esperienza è iniziata con il Comune di Torrita di Siena ed è proseguita con il Comune di Castellina in Chianti.

## **Progetto Mediss**

L'obiettivo del progetto MEDISS è il rafforzamento della capacità d'innovazione delle imprese agro-alimentari a partire dalla loro messa in rete nella "Filiera degli aromi e dei sapori del Mediterraneo". A livello locale, il progetto mira ad identificare gli attori inconsapevoli della filiera delle piante officinali in provincia di Siena, i bisogni e gli strumenti necessari allo sviluppo competitivo, per innescare una dinamica di sviluppo su tutta la catena produttiva.

## **Fattorie didattiche**

Contenuto in costruzione...