



Interreg



UNION
EUROPÉENNE



PRO
ME
TEA

MARITTIMO-IT FR-MARITIME

Fonds européen de développement régional



CATALOGO DIGITALE DEI CASI ESEMPLARI DI MODELLI MULTIFUNZIONALI E SOSTENIBILI CATALOGUE PROMOTIONNEL TOSCANA IT-FR

La cooperazione al cuore del Mediterraneo

La coopération au cœur de la Méditerranée

REGIONE
TOSCANA



Quinn

Consorzio Universitario in Ingegneria per la Qualità e l'Innovazione



Laore

Agenzia regionale
pro sviluppo in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE D'AJACCIO
ET DE LA CORSE-DU-SUD

AViTeM

Agence des Villes et Territoires
Méditerranéens Durables

INDICE

1. AZIENDA AGRICOLA PRATO AL POZZO	3
2. MONASTERO SILOE S.S.A	5
3. AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA LA PODERINA TOSCANA.....	6
4. S.A.S MURCETI.....	8
5. HORTULANUS SRL SOCIETÀ AGRICOLA	10
1. ENTREPRISE AGRICOLE PRATO AL POZZO	11
2. MONASTÈRE SILOE SOCIÉTÉ AGRICOLE SIMPLE	13
3. LA PODERINA TOSCANA FERME BIOLOGIQUE	14
4. ENTREPRISE AGRICOLE MURCETI	16
5. HORTULANUS SRL ENTREPRISE AGRICOLE	18

1. Azienda Agricola Prato al Pozzo [Cinigiano] - Podere Prato al pozzo, 58044 Cinigiano GR

1. Struttura e storia aziendale

L'azienda è situata nell'alta maremma toscana, alle pendici del monte Amiata, sulla collina a sud di Montalcino, nel cuore della denominazione Montecucco. Dal 2003 è di proprietà di Francesca Quiriconi ed è composta da c.a. 11 ettari di cui 1,5 piantati a vigneto, i restanti sono occupati da oliveto e seminativi. L'azienda nasce per realizzare il sogno di vita della proprietaria e del suo compagno, di vivere immersi nella natura e creare vini di qualità.

2. Prodotti e specificità; Qualità/Innovazione

Produzione di vino e olio. Per i vini rossi: *Arpagone* (Montecucco Sangiovese DOCG), *Piede Rosso* (Doc Maremma Toscana) e per il bianco *Vermentino Prato al Pozzo* (Maremma toscana Vermentino DOC).

L'olio extravergine di oliva "*Prato al Pozzo*" viene prodotto con le varietà di olive Frantoio, Leccino, Olivastra, con il sistema della brucatura a mano ed estrazione a freddo, a ciclo continuo.

Per la proprietaria innovazione significa "migliorare il proprio business con qualcosa di nuovo", come è stato fatto con la costituzione della rete di impresa "Le signore dell'olio", finalizzata alla commercializzazione in Italia e in Europa dell'olio sotto un unico brand. La rete mira ad un segmento di mercato elevato, in grado di apprezzare la qualità raffinata dei propri prodotti; la scelta del packaging rispecchia questo orientamento, presentando tre oli preziosi racchiusi in boccette da profumo, contenute in una scatola/scrigno che diventa supporto per la presentazione in tavola.

3. Strategie aziendali e organizzazione produttiva: multifunzionalità

Oltre alla centralità assegnata alla qualità dei propri prodotti l'azienda riserva una forte attenzione al marketing e alla comunicazione. La qualità del prodotto viene veicolata anche attraverso il coinvolgimento diretto dei consumatori, che possono partecipare alla vendemmia. Dal 2009 partecipa al progetto "Amiata Responsabile" attuando progetti di agricoltura sociale assieme alla Società della salute amiatina accogliendo bambini/ragazzi seguiti dai servizi sociali e seguendoli in attività agricole.

4. Reti e Relazioni

L'azienda Prato al Pozzo fa parte del Consorzio DOC Montecucco, nel cui ambito la proprietaria, è membro del CDA, oltre a svolgere attivamente un ruolo di valorizzazione della realtà vinicola del territorio. Collabora alla realizzazione di iniziative per lo sviluppo locale promosse dal GAL "Faremaremma" e di quelle sostenute dai consorzi e marchi territoriali di cui fa parte: Doc Montecucco, Doc Maremma, Strada del Vino.

Partecipa, inoltre, insieme ad altre due aziende (Azienda agricola Villino e Tesorino di Elena Neri; Azienda agricola La Forcola di Anna Barberini), alla rete di impresa "Le signore dell'olio".

2. Monastero Siloe Società Semplice Agricola [Cinigiano] - Str. S. Benedetto, 1, 58044 Poggi del Sasso GR

1. Struttura e storia aziendale

Comunità monastica benedettina situata su di un alto colle che domina la valle dell'Ombrone, che dista un chilometro dal paese di Poggi del Sasso e 10 da Paganico. Oltre ai membri stabili, sono ospitate persone che vi soggiornano per periodi più o meno lunghi condividendo la vita della Comunità. Il monastero non fa dunque agriturismo vero e proprio, ma affitta delle casette per ritiro spirituale o per inserimenti socio-terapeutici, con offerta libera di denaro da parte degli ospiti.

2. Prodotti e specificità; Qualità/Innovazione

Tutti i loro prodotti, oltre ad essere coltivati naturalmente, sono lavorati e trasformati artigianalmente affinché rimangano sani e conservino le caratteristiche nutrizionali, il gusto e i sapori originali. Innovazione per loro significa adozione di nuovi metodi di coltivazione sostenibile. La qualità è ricercata attraverso il legame col territorio e attraverso l'approccio di coltivazione biologico, che rispetta l'ecosistema.

Prodotti dell'azienda: Vino doc Maremma Toscana Ciliegolo; olio extra vergine di oliva; peperoncino macinato; zafferano purissimo in stimmi; patè a base di olive e olive in salamoia; miele; sughi di pomodoro fresco; cereali: farro dicocco e grano duro triticum turanicum; cece nero e lenticchie; farine di farro dicocco, di grano duro triticum turanicum, di cece nero; pasta artigianale di farro e pasta artigianale di grani antichi.

3. Strategie aziendali e organizzazione produttiva: multifunzionalità

Collaborano con il progetto Amiata Responsabile, per la realizzazione degli inserimenti socio-terapeutici. Tra gli eventi da loro promossi si richiamano il Festival del monastero (realizzato internamente al monastero) ed eventi culturali religiosi (esterni).

4. Reti e Relazioni

I principali riferimenti, prevalentemente ai fini di acquisizione delle informazioni e competenze necessarie allo svolgimento delle attività, sono costituiti dalla Coldiretti e da altri monasteri. Questi ultimi, insieme al sito internet aziendale e alla Conad di Grosseto costituiscono inoltre i più importanti canali per la commercializzazione dei prodotti.

3. Azienda Agricola Biologica La Poderina Toscana [Castel del Piano] - Localita' Poderina, 53024 Castelnuovo dell'Abate SI

1. Struttura e storia aziendale

Si tratta di una ditta individuale, ereditata dal proprietario nel 2005. La Poderina Toscana è un'azienda agricola biologica situata nel comune di Castel del Piano (Gr), che produce olio, vino e svolge attività di ristorazione e agriturismo. E' vincitrice di prestigiosi premi nazionali ed internazionali, come "Olive Japan 2015 International Extra Virgin Olive Oil Competition" dove si è aggiudicata la medaglia d'oro per Etichetta Bio D.O.P. All'interno dell'Azienda La Poderina si trova anche il ristorante L'Oliustra, con cucina biologica, dove la maggior parte dei prodotti sono forniti dall'azienda stessa.

2. Prodotti e specificità; Qualità/Innovazione

Produce alcuni tra i più importanti vini ed oli del territorio amiatino (IGP, DOC e DOP), tra cui Marracone, un Montecucco Sangiovese, e l'Olio Extravergine di Oliva Biologico .

Per questa azienda innovazione significa "dare un taglio moderno a un procedimento brevettato del passato, utilizzando nuove tecniche, strategie di prodotto e di comunicazione web". La qualità viene perseguita adottando standard di produzione elevati che siano riconosciuti da analisi e anche dal consumatore, la si raggiunge per tentativi, per strade diverse. Inoltre il territorio deve essere adatto a produrre qualità, e bisogna anche saper vendere.

3. Strategie aziendali e organizzazione produttiva: multifunzionalità

La produzione avviene secondo il disciplinare dell'agricoltura biologica ed utilizzando esclusivamente energia rinnovabile. Sin dall'inizio viene implementato il rispetto della natura e dell'ambiente, attraverso l'adozione delle certificazioni biologiche più restrittive, la frequenza di corsi di biodinamica (presso Apab Firenze) e con l'acquisto della caldaia alimentata da nocciolino di olive (residuo del frantoio) e legno di olivo (residuo di potature) e dal 2009 da un impianto fotovoltaico da 20 kw, il primo nel comune di Castel del Piano.

Altre innovazioni di processo rilevanti vengono introdotte sull'impianto di estrazione olio, utilizzando macchinari di ultima generazione con elevato risparmio di acqua e totale assenza di ossigeno, in collaborazione con tecnici dell'università di Firenze e della ditta Agrivision.

Analogamente, per il vino, vengono introdotte presse molto delicate per l'estrazione del mosto, il ghiaccio secco per le fermentazioni e i tonneau di rovere per vinificare e invecchiare i vini. Tutto deve essere il più naturale possibile, pochissime aggiunte di SO₂, anche in annate particolarmente difficili, sedimentazioni naturali, e fermentazioni spontanee.

Per la produzione dell'olio sono previste tre selezioni aziendali, con etichette e formati dedicati:

- *Etichetta Oro* è la selezione monocoltivar di Olivastra Seggianese, certificata D.O.P. Seggiano, un olio di fruttato medio con punte di amaro e piccante molto accentuate, ottimo per zuppe di legumi, bruschette al pomodoro, e zuppe di pesce come gamberoni al guazzetto.
- *Etichetta Argento* è il blend composto dalle varietà Correggiolo, Frantoio, Leccino e Olivastra. E' un olio armonico, equilibrato, dal fruttato intenso e da una complessità gustativa notevole, con sentori di cardo e di mandorla, ottimo su pesce crudo.
- *Gocce di Montegiovi* è la selezione riservata ai ristoranti, con un classico blend di Olivastra, Frantoio e Leccino, non filtrato ma anch'esso conservato in acciaio inox sotto azoto.

Dal 2006 l'azienda ha avviato un progetto di gastronomia di qualità, aprendo un ristorante con cucina tipicamente amiatina e biologica, incentrata su prodotti di stagione e sul raggiungimento di un giusto equilibrio tra qualità e prezzo. Il ristorante "L'Olivastra" è aperto 12 mesi all'anno, con 50 coperti e una sala dotata di veduta panoramica sul Monte Amiata, con scorci sulla valle dell'Orcia, Seggiano e sul castello di Potentino. Per l'attività agrituristica l'azienda offre 9 posti letto.

E' possibile inoltre prenotare visite guidate in azienda con degustazione dei prodotti. Organizzano corsi sulle fasi di produzione dell'olio, escursioni con guide ambientali esterne all'azienda, visite al paese. Ospitano convegni e sponsorizzano sagre e eventi locali.

Collabora con l'azienda cosmeceutici Domus Olea Toscana (San Giuliano Terme-Pisa) alla quale fornisce materie prime (es. Olio e foglie di vite bio) per le sue produzioni.

4. Reti e Relazioni

L'impresa è legata al consorzio di tutela IGP Toscano, aderisce allo Slow food, alla Strada del vino di Montecucco e dei sapori d'Amiata.

4. Società semplice agricola Murceti [Castell'Azzara] - 58034 Castell'azzara GR

1. Struttura e storia aziendale

Azienda di allevamento ovini (240 capi) e produzione casearia è stata fondata da 4 soci nel 2008. La superficie totale dell'azienda è di 60 ha, di cui 40 costituiti dalla superficie utilizzata per il pascolo naturale e per erbai misti. Fino al 2010 svolgevano attività di agriturismo ed erano fattoria didattica. Attualmente seguono gli inserimenti lavorativi di persone svantaggiate.

2. Prodotti e specificità; Qualità/Innovazione

Realizzano prodotti caseari. Qualità: si raggiunge studiando e migliorandosi, curando i dettagli, confrontandosi con altre aziende. Il prodotto è buono se è etico e fatto nel miglior modo possibile data la tecnologia oggi a disposizione.

3. Strategie aziendali e organizzazione produttiva: multifunzionalità

La strategia è stata specializzarsi come lavoratori nei diversi settori dell'azienda, per ogni impiego specializzato c'è qualcuno competente che lo fa. Inoltre innovazione telematica e macchinari moderni per professionalità in ogni settore lavorativo. Producono diverse tipologie di formaggio: pecorino stagionato, semistagionato, stracchino, marzolino, ricotta di pecora, yogurt e raveggiolo. A queste si aggiunge la produzione di marmellate. Tengono inoltre corsi di formazione sul processo di caseificazione.

La vendita diretta avviene a domicilio con furgone attrezzato. I consumatori vengono coinvolti attraverso visite al caseificio.

Svolgono attività di agricoltura sociale sostenendo percorsi di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, in collaborazione con Amiata Responsabile e l'ASL.

Con riferimento ad attività turistiche di tipo esperienziale organizzano degustazioni dei propri prodotti all'interno dell'azienda.

4. Reti e Relazioni

Aderisce al consorzio di imprese agricole "Il Tipico Maremmano", alla Strada del Vino e dei Sapori di Montecucco ed è legata alla cooperativa Terrafutura.

I rapporti di collaborazione con altre aziende sono considerati importanti ma non facili da instaurare, le aziende menzionate dall'intervistato a questo proposito sono:

- Caseificio La Valle degli Ulivi
- Caseificio Il Formaggione della Triana
- Azienda Agricola La Sorgente
- Azienda Agricola Le Sorgenti

5. Hortulanus Srl Società Agricola [Seggiano] - Podere Bugnanese, 4, 58038 Seggiano GR

1. Struttura e storia aziendale

L'azienda Hortulanus Srl è dal 2009 di proprietà di una società olandese, ed è situata a Podere Bugnanese, un complesso rurale completamente ristrutturato che si estende per oltre 20 ettari nelle campagne di Seggiano, di cui 14 destinati ad uliveto e 1,5 a vigneto.

2. Prodotti e specificità; Qualità/Innovazione

L'azienda produce olio e vino biologici. In riferimento alla qualità la strategia dell'azienda si sviluppa su un doppio binario:

- ▶ centralità della materia prima: fondamentali sono il territorio e la varietà che vi si coltiva
- ▶ attenzione al processo di produzione e ricorso a fornitori e contoterzisti più idonei.

Innovazione per loro significa saper cogliere la qualità del prodotto e la peculiarità del paesaggio toscano. Sul fronte delle innovazioni di processo è stata introdotta la fermentazione spontanea dei vini senza interventi esterni.

3. Strategie aziendali e organizzazione produttiva: multifunzionalità

Consapevoli del fatto che la loro zona costituisce un fattore di attrazione di turismo di qualità, la loro strategia è quella di puntare sulla "rarietà", producendo un olio di Olivastra Seggianese, "Jill Georges", certificato Bio e Seggiano Dop; e per quanto riguarda il vino, un Rosso Doc Maremma Toscana; dal 2013 hanno introdotto una linea selezionata di quattro vini a fermentazione naturale da uve Merlot, Cabernet franc, Sangiovese. Tutta la loro produzione vinicola è certificata bio e, nella misura di circa il 30%, biodinamica. Il podere dispone di una sala degustazione dove i clienti possono assaggiare i prodotti dell'azienda.

4. Reti e Relazioni

L'azienda è legata al consorzio di tutela IGT Toscana, al Consorzio dell'olio Seggiano DOP. Collabora inoltre con il GAL Faremaremma per progetti locali.

1. Entreprise agricole Prato al Pozzo[Cinigiano] - Podere Prato al pozzo, 58044 Cinigiano GR

1. Structure et historique de l'entreprise

L'entreprise agricole est située dans la haute Maremme toscane, sur les pentes du Mont Amiata, sur la colline au sud de Montalcino, au cœur de la dénomination Montecucco. Depuis 2003, elle appartient à Francesca Quiriconi et se compose d'environ 11 hectares, dont 1,5 ha de vignes, le reste étant occupé par des oliveraies et des terres arables. L'entreprise est née pour réaliser le rêve de vie de la propriétaire et de son partenaire, vivre en pleine nature et créer des vins de qualité.

2. Produits et spécificités ; Qualité/Innovation

Production de vin et d'huile. Pour les vins rouges : *Arpagone* (Montecucco Sangiovese DOCG), *Piede Rosso* (DOC Maremma Toscana) et pour le blanc *Vermentino Prato al Pozzo* (Maremma Toscana Vermentino DOC).

L'huile d'olive vierge extra "*Prato al Pozzo*" est produite avec les variétés d'olives Frantoio, Leccino, Olivastra, avec le système de récolte manuelle et extraction à froid, dans un cycle continu.

Pour le propriétaire, l'innovation signifie "améliorer son entreprise avec quelque chose de nouveau", comme cela a été fait avec la création du réseau d'affaires "Le signore dell'olio", visant à commercialiser l'huile en Italie et en Europe sous une seule marque. Le réseau s'adresse à un segment de marché élevé, capable d'apprécier la qualité raffinée de ses produits; le choix de l'emballage reflète cette orientation, présentant trois huiles précieuses enfermées dans des flacons de parfum, contenues dans une boîte/coffre qui devient un support pour la présentation à table.

3. Stratégies d'entreprise et organisation de la production : multifonctionnalité

En plus de la centralité accordée à la qualité de ses produits, l'entreprise accorde une grande attention au marketing et à la communication. La qualité du produit est également véhiculée par l'implication directe des consommateurs, qui peuvent participer à la récolte.

Depuis 2009, elle participe au projet "Amiata Responsabile" (Amour Responsable), mettant en œuvre des projets d'agriculture sociale en collaboration avec l'Amiata Health Society, accueillant des enfants/jeunes suivis par des services sociaux et les suivant dans des activités agricoles.

4. Réseaux et relations

Prato al Pozzo fait partie du Consorzio DOC Montecucco, dont le propriétaire est membre du Conseil d'Administration, tout en jouant un rôle actif dans la valorisation de la réalité viticole du territoire. Elle collabore à la réalisation d'initiatives pour le développement local promues par le GAL "Faremaremma" et de celles soutenues par les consortiums et marques territoriales dont elle fait partie : Doc Montecucco, Doc Maremma, Strada del Vino.

Elle participe également, avec deux autres entreprises (Azienda agricola Villino et Tesorino di Elena Neri; Azienda agricola La Forcola di Anna Barberini), au réseau des entreprises "Le signore dell'olio".

2. Monastère Siloe société agricole simple [Cinigiano] - Str. S. Benedetto, 1, 58044 Poggi del Sasso GR

1. Structure et historique de l'entreprise

Communauté monastique bénédictine située sur une haute colline surplombant la vallée d'Ombrone, à un kilomètre du village de Poggi del Sasso et à 10 du Paganico. En plus des membres permanents, il y a des personnes qui y restent pour des périodes plus ou moins longues partageant la vie de la communauté. Le monastère n'est donc pas un véritable agritourisme, mais loue des maisons pour des retraites spirituelles ou pour des insertions sociales et thérapeutiques, avec les dons en espèces des hôtes.

2. Produits et spécificités ; Qualité/Innovation

Tous leurs produits, en plus d'être cultivés naturellement, sont traités et transformés à la main pour qu'ils restent sains et conservent leurs caractéristiques nutritionnelles, leur goût et leurs saveurs originales. Pour eux, l'innovation signifie l'adoption de nouvelles méthodes de culture durable. La qualité est recherchée par le lien avec le territoire et par l'approche de l'agriculture biologique, qui respecte l'écosystème.

Produits de l'entreprise: Maremma Toscana Ciliegiole DOC ; huile d'olive vierge extra ; huile d'olive vierge; piment moulu; safran pur en stigmates; olive et pâte d'olive en saumure; miel; sauces tomate fraîche; céréales: épeautre dicocco et blé dur triticum turanicum; pois chiches et lentilles noirs; farine de blé dur dicocco, triticum turanicum et pois chiche; pâtes artisanales en grains anciens et pâte artisanale d'épeauto.

3. Stratégies d'entreprise et organisation de la production : multifonctionnalité

Ils collaborent avec le projet Amiata Responsabile, pour la réalisation des insertions socio-thérapeutiques. Parmi les événements qu'ils promeuvent, il y a la fête du monastère (à l'intérieur du monastère) et les événements culturels et religieux (à l'extérieur).

4. Réseaux et relations

Les principales références, principalement dans le but d'acquérir les informations et les compétences nécessaires pour mener à bien les activités, sont constituées par les Coldiretti et autres monastères. Ce dernier, avec le site web de l'entreprise et la Conad di Grosseto sont également les canaux les plus importants pour la commercialisation des produits.

3. La Poderina Toscana Ferme Biologique[Castel del Piano] - Localita' Poderina, 53024 Castelnuovo dell'Abate SI

1. Structure et historique de l'entreprise

Il s'agit d'une entreprise individuelle dont le propriétaire a hérité en 2005. La Poderina Toscana est une ferme biologique située dans la commune de Castel del Piano (Gr), qui produit de l'huile, du vin, de la restauration et de l'agritourisme. Elle est lauréate de prestigieux prix nationaux et internationaux, tels que le "Concours International d'Huile d'Olive Vierge Extra Olive Japon 2015" où elle a reçu la médaille d'or pour le Label Bio D.O.P. Au sein de l'entreprise La Poderina est également le restaurant L'Olivastra, avec cuisine biologique, où la plupart des produits sont fournis par la société même.

2. Produits et spécificités; Qualité/Innovation

Elle produit quelques-uns des vins et des huiles les plus importants de la région de l'Amiata (IGP, DOC et DOCG), dont Marracone, un Sangiovese Montecucco, et l'huile d'olive vierge extra biologique.

Pour cette entreprise, l'innovation signifie "donner un avantage moderne à un procédé breveté du passé, en utilisant de nouvelles techniques, stratégies de produits et communication web". La qualité est recherchée en adoptant des normes de production élevées qui sont reconnues par l'analyse et aussi par le consommateur, elle est obtenue par essais et erreurs, selon différentes voies. De plus, le territoire doit être propice à la production de qualité, et il faut aussi savoir comment vendre.

3. Stratégies d'entreprise et organisation de la production: multifonctionnalité

La production se fait selon les règles de l'agriculture biologique et en utilisant uniquement des énergies renouvelables. Dès le début, le respect de la nature et de l'environnement est mis en œuvre, à travers l'adoption des certifications biologiques les plus restrictives, la participation à des cours de biodynamie (à Apab Florence) et l'achat de la chaudière alimentée par des pierres d'olivier (résidus de moulin à huile) et du bois d'olivier (résidus de taille) et depuis 2009 par un système photovoltaïque 20 kW, le premier sur la municipalité de Castel del Piano.

D'autres innovations importantes sont introduites dans l'usine d'extraction d'huile, en utilisant des machines de dernière génération avec des économies d'eau élevées et une absence totale d'oxygène, en collaboration avec des techniciens de l'Université de Florence et l'entreprise Agrivision.

De même, pour le vin, des pressoirs très délicats sont introduits pour l'extraction du moût, de la glace sèche pour la fermentation et des tonneaux de chêne pour la vinification et le vieillissement des vins. Tout doit être aussi naturel que possible, avec très peu d'apports de SO₂, même les années particulièrement difficiles, de sédimentation naturelle et de fermentation spontanée.

Pour la production d'huile, il existe trois sélections d'entreprises, avec des étiquettes et des formats dédiés :

- *Etichetta Oro* est la sélection monoculturelle d'Olivastra Seggianese, certifiée D.O.P. Seggiano, une huile moyennement fruitée aux notes amères et épicées, excellente pour les soupes de légumes, bruschetta al pomodoro, et les soupes de poissons comme les crevettes à la gouache.
- *Etichetta Argento* est l'assemblage des variétés Correggiolo, Frantoio, Leccino et Olivastra. C'est une huile harmonieuse et équilibrée, au goût fruité intense et d'une remarquable complexité, avec des notes de chardon et d'amande, excellente sur le poisson cru.
- *Gocce di Montegiovi* est la sélection réservée aux restaurants, avec un mélange classique d'Olivastra, Frantoio et Leccino, non filtré mais aussi conservé en acier inoxydable sous azote.

En 2006, l'entreprise a lancé un projet de gastronomie de qualité, en ouvrant un restaurant avec une cuisine typique Amiata et biologique, en se concentrant sur les produits de saison et en atteignant le juste équilibre entre qualité et prix. Le restaurant "L'Olivastra" est ouvert 12 mois par an, avec 50 places assises et une salle avec vue panoramique sur le Mont Amiata, avec vue sur la vallée de l'Orcia, Seggiano et le château du Potentino. Pour l'activité agritouristique, la ferme offre 9 lits.

Il est également possible de réserver des visites guidées de la ferme avec dégustation des produits. Ils organisent des cours sur les phases de la production de huile, des excursions avec des guides environnementaux en dehors de l'entreprise, des visites dans le pays. Ils organisent des conférences et commanditent des festivals et des événements locaux.

Elle collabore avec l'entreprise cosméceutique Domus Olea Toscana (San Giuliano Terme-Pise) à laquelle elle fournit des matières premières (huile et feuilles de vigne biologiques) pour ses productions.

4. Réseaux et relations

L'entreprise est liée au consortium pour la protection de l'IGP toscane et est membre de Slow Food, de la Route du Vin Montecucco et des Saveurs Amiata.

4. Entreprise agricole Murceti [Castell'Azzara] - 58034 Castell'azzara GR

1. Structure et historique de l'entreprise

La ferme ovine (240 têtes) et de production laitière a été fondée par 4 associés en 2008. La superficie totale de l'exploitation est de 60 ha, dont 40 ha sont constitués de la superficie utilisée pour les pâturages naturels et les prairies mixtes. Jusqu'en 2010, ils étaient engagés dans des activités d'agritourisme et étaient une ferme éducative. Actuellement, ils suivent l'emploi des personnes défavorisées.

2. Produits et spécificités; Qualité/Innovation

Ils fabriquent des produits laitiers. Qualité: elle s'obtient par l'étude et l'amélioration, le soin des détails, la comparaison avec d'autres entreprises. Le produit est bon s'il est éthique et fabriqué de la meilleure façon possible compte tenu de la technologie disponible aujourd'hui.

3. Stratégies d'entreprise et organisation de la production: multifonctionnalité

La stratégie a été de se spécialiser en tant que travailleurs dans les différents secteurs de l'entreprise, pour chaque poste spécialisé il y a quelqu'un de compétent qui le fait. En outre, l'innovation télématique et des machines modernes pour le professionnalisme dans tous les domaines de travail. Ils produisent différents types de fromages: pecorino vieilli, pecorino demi-sec, stracchinato, marzolino, ricotta di pecora, yaourt et raviggiolo. A cela s'ajoute la production de confitures. Ils organisent également des cours de formation sur le processus de fabrication du fromage.

La vente directe a lieu à domicile avec un van équipé. Les consommateurs sont impliqués par le biais de visites à la laiterie.

Ils mènent des activités d'agriculture sociale en soutenant des parcours d'insertion professionnelle pour les personnes défavorisées, en collaboration avec Amiata Responsabile et l'ASL.

En référence aux activités touristiques à caractère expérimental, ils organisent des dégustations de leurs produits au sein de l'entreprise.

4. Réseaux et relations

Elle rejoint le consortium d'entreprises agricoles "Il Tipico Maremmano", la Route des vins et des saveurs de Montecucco et est liée à la coopérative Terrafutura.

Les relations de collaboration avec d'autres entreprises sont considérées comme importantes mais pas faciles à établir, les entreprises mentionnées par le répondant à cet égard le sont :

- Fromagerie La Valle degli Ulivi
- Fromagerie Il Formaggione della Triana
- Ferme La Sorgente
- Ferme Le Sorgenti

5. Hortulanus Srl entreprise agricole [Seggiano] - Podere Bugnanese, 4, 58038 Seggiano GR

1. Structure et historique de l'entreprise

La société Hortulanus Srl est détenue depuis 2009 par une société néerlandaise et est située à Podere Bugnanese, un complexe rural entièrement rénové qui couvre plus de 20 hectares dans la campagne de Seggiano, dont 14 pour les oliveraies et 1,5 pour les vignes.

2. Produits et spécificités; Qualité/Innovation

L'entreprise produit de l'huile et du vin biologiques. En termes de qualité, la stratégie de l'entreprise repose sur une double voie:

- la centralité de la matière première: le territoire et la variété qui y est cultivée sont fondamentaux
- l'attention portée au processus de production et le recours aux fournisseurs et entrepreneurs les plus appropriés.

Pour eux, innover signifie savoir saisir la qualité du produit et la particularité du paysage toscan. En termes d'innovations de procédés, la fermentation spontanée des vins a été introduite sans intervention extérieure.

3. Stratégies d'entreprise et organisation de la production: multifonctionnalité

Conscients que leur région est un facteur d'attraction pour le tourisme de qualité, leur stratégie est de se concentrer sur la "rareté", en produisant une huile d'Olivastra Seggianese, "Jill Georges", certifié Bio et Seggiano DOP, et pour le vin, un rouge DOC Maremma Toscana, de 2013 ont introduit une ligne sélectionnée de quatre vins à fermentation naturelle de raisins Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese. Toute leur production de vin est certifiée biologique et, dans la mesure d'environ 30%, biodynamique. La ferme dispose d'une salle de dégustation où les clients peuvent déguster les produits de l'entreprise.

4. Réseaux et relations

La société est liée au consortium pour la protection de IGT Toscana, au Consortium de Seggiano DOP oil. Elle coopère également avec le GAL Faremamma pour les projets locaux.