



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
"G. PENNA"



IST. TECNICO AGRARIO
c/o la sede di ASTI
Agraria, agroalimentare e agroindustria

IST. PROFESSIONALE
c/o sez. associata di S. DAMIANO D'ASTI
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



PREMIO MINERVA 2017 XVI EDIZIONE

**"IMPRENDITORIALITA' COOPERATIVISTICA GIOVANILE IN AGRICOLTURA -
STRATEGIE VINCENTI PER PROGETTARE UN BRAND DI SUCCESSO NEL
MERCATO GLOBALE"**

"VITE" ED "ANTICHI" SAPORI

Allievi : Carolina Lunardi 5^aA

Letizia Laustra 5^aB

Simone Matta 5^aC

Docente : Prof.ssa Pierpaola Laustra

Anno Scolastico 2016-2017



1. Nome brand : “VITE” ED “ANTICHI” SAPORI

2. Tipo di prodotto : VINO BARBERA D’ASTI D.O.C., MELE, NOCCIOLA TONDA GENTILE TRILOBATA, CONFETTURE

3. Offerte accessorie : DEGUSTAZIONI, PASSEGGIATE NEL VERDE, SALA CONFERENZE, PERCORSI ATTREZZATI

4. Destinatari : CONSUMATORI PRODOTTI KM.0 ; CONSUMATORI PRODOTTI BIOLOGICI E/O TIPICI; TURISTI PERCORSI NATURALISTICI

5. MOTIVAZIONI DELLA SCELTA

In un mondo sempre più globalizzato, dove le distanze geografiche sono sempre più ridotte e dove è sempre più facile trovare nei supermercati e sulle nostre tavole prodotti alimentari che arrivano dalle regioni più remote e lontane, assume particolare importanza la salvaguardia di antichi cibi , quali ortaggi, frutta e razze tradizionali di animali allevati.

Quando si parla di alimenti non si può non parlare di :

- ambiente e territorio tutelare e valorizzare gli alimenti significa tutelare le risorse della Terra salvaguardando la biodiversità
- salute e benessere : mai come oggi vengono associati alla corretta coltivazione, produzione e trasformazione degli alimenti.

Le verdure, la frutta, gli animali domestici e non e tutti i loro derivati vengono ad assumere, a prescindere dalla loro importanza come alimento, un duplice valore :

- 1) valore economico, in quanto rappresentano una fonte di reddito;
- 2) culturale, in quanto rappresentano la tradizione, gli usi, le abitudini, gli antichi cerimoniali di un popolo.

La conservazione della biodiversità e del patrimonio culturale di un popolo, la salute delle persone dipendono dalla qualità e dalla bontà delle cure che accompagnano il seme nella sua trasformazione in pianta ed in frutto.

E' con questa convinzione che sempre più giovani e non si dedicano all'agricoltura ed al suo indotto, il vero valore , la vera differenza nel mucchio selvaggio dell'offerta sono la qualità e la "storia" che evoca il prodotto che viene servito sulle nostre tavole.

Innanzitutto ai giovani si pongono diverse sfide che possono così essere riassunte :

1. trasformare la passione per l’agricoltura e l’ambiente in fonte di reddito
2. rendere competitivo e commercializzare un prodotto che gli acquirenti possono tranquillamente trovare su un banco del supermercato a prezzi magari più convenienti.

Lo spunto viene fornito dalla nostra scuola l’Istituto Agrario “G. Penna” e dalla annessa azienda agricola.

L’Istituto “G. Penna” ha a disposizione una superficie pari a 20 ettari, circa, destinati a vigneto, nocchieto, frutteto e seminativo, con un piccolo orto per la produzione di ortaggi e verdure di stagione, un giardino delle erbe aromatiche ed un’area attrezzata per le attività fisiche all’aperto. L’azienda agricola annessa si occupa della trasformazione dei prodotti, ovvero produce vini e marmellate, destinati alla vendita.

Una realtà produttiva frazionata, con superfici che da sole non garantiscono la redditività e la competitività sul mercato, tuttavia se unite in modo sinergico esse diventano fonte di guadagno e di sostentamento.

Valorizzando le risorse già presenti sul territorio si è pensato ad un brand che consenta, in funzione della sua unicità, di avere successo nel mercato globale, sempre più convinti che la globalizzazione sia possibile solo dove c'è valorizzazione del prodotto locale ed autoctono.

Si è scelto di offrire una serie di servizi accessori, quali sala convegni e/o "caffè letterario", area attrezzata per attività sportive, passeggiate nel verde, oltre alle degustazioni dei prodotti ed alla visita alla cantina, in quanto si è ritenuto che la miglior forma di "sponsorizzazione" dei prodotti tipici sia legata alla conoscenza del territorio/azienda di provenienza, del processo di coltivazione e trasformazione, magari coniugati ad attività/eventi ludico-culturali.

6. SIGNIFICATO DEL NOME DEL BRAND : "VITE" ED "ANTICHI" SAPORI

La parola vite ha un duplice significato (da qui le virgolette), ovvero la pianta della vite, emblema del nostro territorio, tanto che qualcuno vede nella sagoma della provincia di Asti la forma di un grappolo d'uva, e vite come plurale di vita, ovvero la storia quotidiana delle genti che hanno abitato il nostro territorio.

"Antichi" parola che evoca storie e ricordi del passato, in questo caso associata a sapori, affinché il vino ed i frutti della nostra terra facciano riemergere in ciascuno sensazioni di un tempo, riportino alla memoria le storie dei nonni, o di quando si era bambini, o di una vacanza, o di un camino in un pomeriggio d'autunno....



"VITE " ed "ANTICHI" SAPORI soc.coop.

"...Proviamo a mantenere vivi i prodotti della nostra terra coniugandoli sia con il benessere che con la salvaguardia del territorio, non dimenticando il ruolo fondamentale delle piante e delle coltivazioni nella protezione dal dissesto...."

Mettendo insieme le forze, o meglio i nostri "piccoli" terreni con le nostre piccole produzioni, individuando un "luogo" dove poter offrire i nostri prodotti a chi pur trovando lo stesso vino, la stessa mela, la stessa marmellata al supermercato volesse non solo cibo,

ma anche storie di antichi sapori, profumi ed aromi che evocassero ricordi ed emozioni, o più semplicemente volesse fare un tuffo nel verde e nella natura pur rimanendo a due passi dalla città. Ma non siamo, forse, a due passi dal SIC “I boschi di Valmanera” , a 10 min dal SIC “Stagni di Belangero” , 15 min dalla Riserva Paleontologica di Valle Andona Allora nella bella stagione ed in autunno, quando le vigne ed i boschi si colorano, organizziamo passeggiate con merende sinoire, degustazioni, legate alla possibilità di acquisto....

Ma cibo e natura non possono essere scollegati da:

- salute : è stata creata una piccola area attrezzata, dove poter esercitare attività fisica all’aperto
- Cultura , discussione, innovazione ed apprendimento : è stato creato un luogo dove poter discutere e poter confrontarsi o più semplicemente “parlare” di agricoltura, cibo, natura, salute e benessere..... il nostro “Caffè letterario”.....già, perché da sempre anche la letteratura, la poesia, l’arte si sono occupate di cibo, di natura ed allora cosa c’è di meglio che raccogliersi in luogo dove ascoltare la lettura di brani o poesie degustando un ottimo vino autoctono ed assaggiando dolcetti alle nocciole e frittelle di mele?

Nella cascina hanno trovato sede : il punto vendita, la sala degustazioni, l’enoteca, il “Caffè Letterario” (ampio salone con terrazza sede di eventi, apericene, convegni, ecc..). Il terreno incolto è stato trasformato nell’area attrezzata per attività sportive all’aperto.

Il vigneto, il meleto ed il nocchioleto sono collegati da sentieri, che a loro volta si congiungono ai diversi itinerari naturalistici.

Sono stati cercati ed instaurati accordi con le diverse associazioni di categoria, in modo da ospitare alcuni dei loro eventi, al termine dei quali è possibile degustare ed acquistare i nostri prodotti.

Sono state contattate agenzie turistiche che propongono visite nel Monferrato e nelle Langhe, affinché inseriscano nei pacchetti proposti anche una visita presso la nostra cantina, con possibilità non solo di degustazione, acquisto, ma anche di trascorrere una giornata in vigna o in cantina.

Dove trovarci :

Sede : Loc. Viatosto 54 - 14100 Asti (AT) – Piemonte - Italia

Telefono* : 0141170000 - 300 348 296

E-mail* : info@vitesapori.com

Sito internet* : www.viteedantichisapori.com

ORARI APERTURA PUNTO VENDITA : 10,00 – 18,00 da ottobre a marzo – chiuso il lunedì

9,30 – 20,30 da marzo a settembre – chiuso il lunedì da
marzo a fine maggio

ORARI APERTURA E VISITA CANTINA : 10,00 – 18,00 da ottobre a marzo – chiuso il lunedì

9,30 – 20,30 da marzo a settembre – chiuso il lunedì da
marzo a fine maggio

ORARI APERTURA AREA ATTREZZATA : 10,00 -17,00 da novembre a marzo; 8,00-20,00 da
aprile a settembre

POSSIBILITA' DI VISITA ALLA CANTINA ED AL VIGNETO

AFFITTO SALA "CAFFÈ' LETTERARIO NEL VERDE", COMPRESIVA DI TERRAZZA ALL'APERTO
NEI MESI ESTIVI

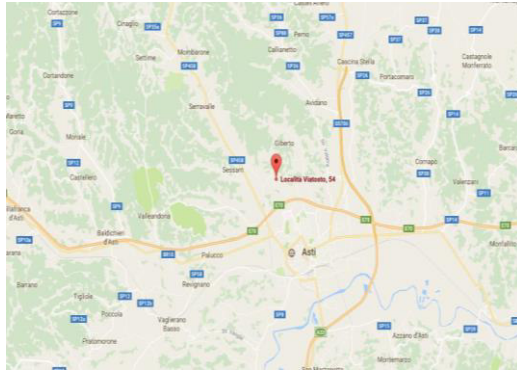
CORSI : - DEGUSTAZIONE E CUCINA TENUTI DA ESPERTI E CONSULENTI ESTERNI

- RICONOSCIMENTO ERBE AROMATICHE ED ESTRAZIONE OLII ESSENZIALI PER USO
CULINARIO E BENESSERE

EVENTI : Convegni, seminari, conferenze su tematiche legate alla biodiversità, alla
salvaguardia dell'ambiente, al benessere ed alla salute

NEWS

*dati fittizi



1. Localizzazione geografica



2. Il vigneto (vigneto Istituto "G.Penna")



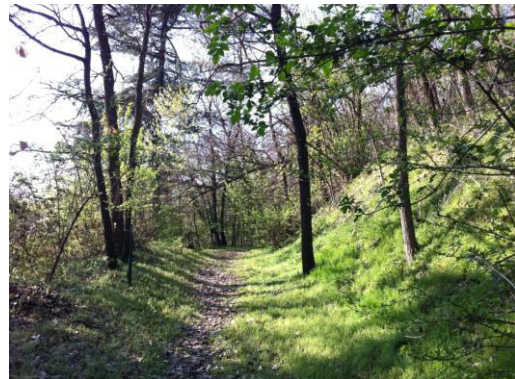
3. La cantina (cantina Istituto "G.Penna")



4. Il punto vendita (Istituto "G.Penna")



5. Sala degustazioni annessa al punto vendita (Istituto "G.Penna")



6. Passeggiata nel bosco (tratto da Internet)