



Etichetta narrante. Quando il racconto di un prodotto valorizza un intero territorio

**Relatore: Patrizia Gionghi,
Ecomuseo della Giudicaria dalle
Dolomiti al Garda**



Ecomuseo della Judicaria dalle Dolomiti al Garda

**«Sperimentazione nell'utilizzo
dell'innovazione agroecologica come
strumento di marketing territoriale»**

Marketing territoriale



Photo: Fabio Parisi

Marketing territoriale

L'aumento degli scambi commerciali, dei processi di internazionalizzazione e della delocalizzazione degli investimenti, accresce l'esigenza dei territori di farsi conoscere, far conoscere le proprie potenzialità e differenziarsi nella competizione globale.

In questo quadro un ruolo fondamentale assume il **Marketing Territoriale**, ossia la definizione *di strumenti e strategie per la promozione del prodotto "Territorio", frutto di un'attività di studio e pianificazione strategica.*

Fonte: <https://www.comunikafood.it/marketing-territoriale-cose-come-fare-esempi-marketing-territorio/>

Le Giudicarie Esteriori

Criticità e possibilità di sviluppo sostenibile



IT / DE / EN /

TRENTINO

CERCA



TERME & BENESSERE

SPORT & NATURA

BAMBINI & FAMIGLIA

BORGHİ & CASTELLI

GUSTO & TRADIZIONI

INFO UTILI & GRUPPI

INFO
VACANZE
SICURE

Terme di Comano, fonte di salute e benessere



LUOGHI



ESPERIENZE



EVENTI E APPUNTAMENTI



DOVE DORMIRE

Send message



- TERME & BENESSERE
- SPORT & NATURA
- BAMBINI & FAMIGLIA
- BORGHİ & CASTELLI
- GUSTO & TRADIZIONI
- INFO UTILI & GRUPPI

Rango e San Lorenzo in Banale

LUOGHI

ESPERIENZE

EVENTI E APPUNTAMENTI

DOVE DORMIRE

Send message



Dove andare

Cosa fare

Dove dormire

Itinerari

Offerte

La tua vacanza

Caro diario ricette - YouTube
<https://www.youtube.com/playlist?list=PL1gNP--6G7LXI-2AibblZqTiQZBYfVDzq>





Museo Palafitte Fiavé

Hai presente il tuo passato?

- PRESTO ONLINE -



PARCO NATURALE
ADAMELLO BRENTA
Geopark

IL PARCO
NATURALE

VIVERE IL
PARCO

COSA
FACCIAMO

RICERCA E
BIODIVERSITÀ

A SCUOLA
NEL PARCO



ENTE



Privacy & Cookies Policy




ITINERARI


PROGETTI


NEWS



Uno scrigno di biodiversità culturale e naturalistica

tra mondo alpino e mediterraneo

NEWSLETTER

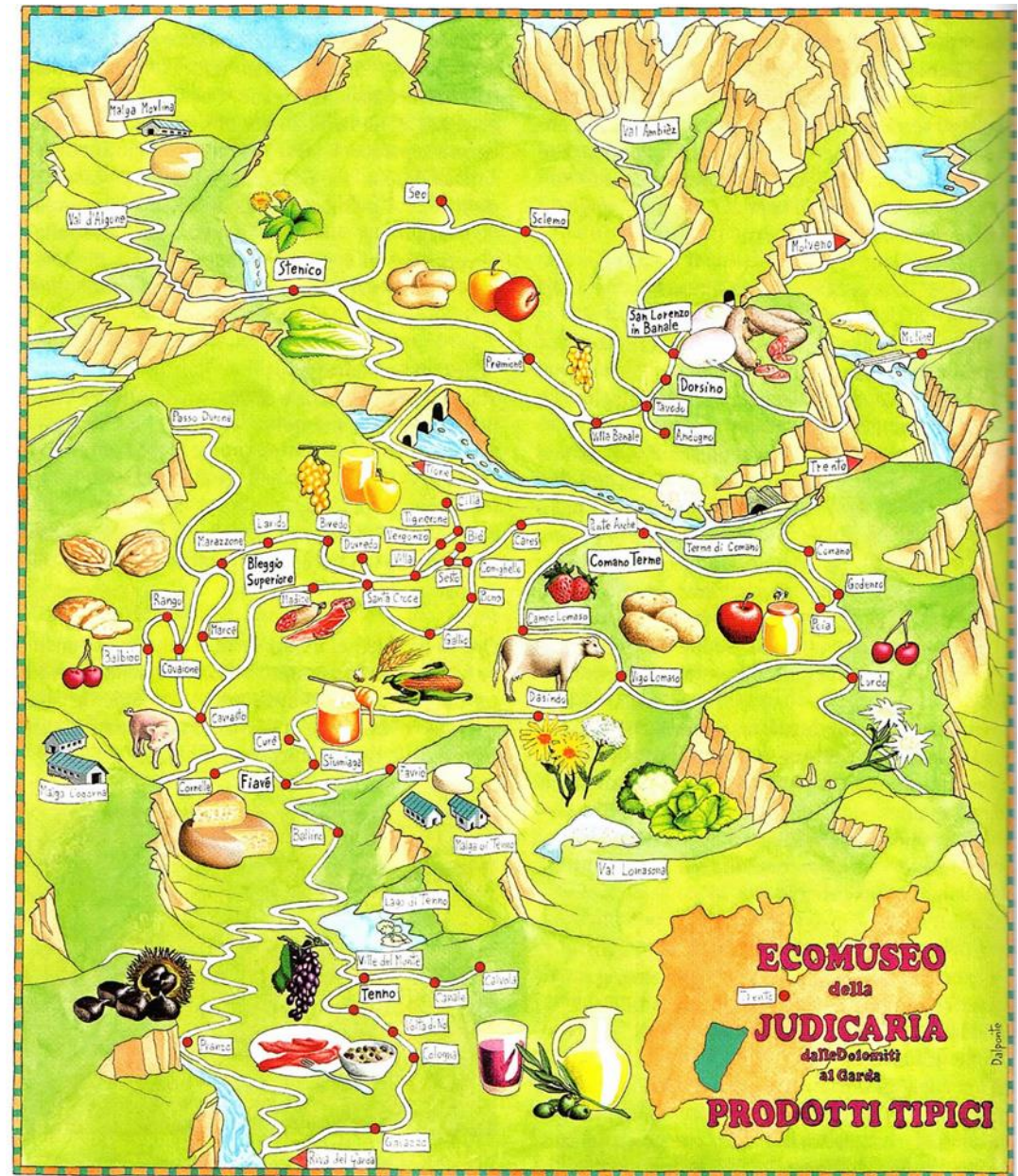
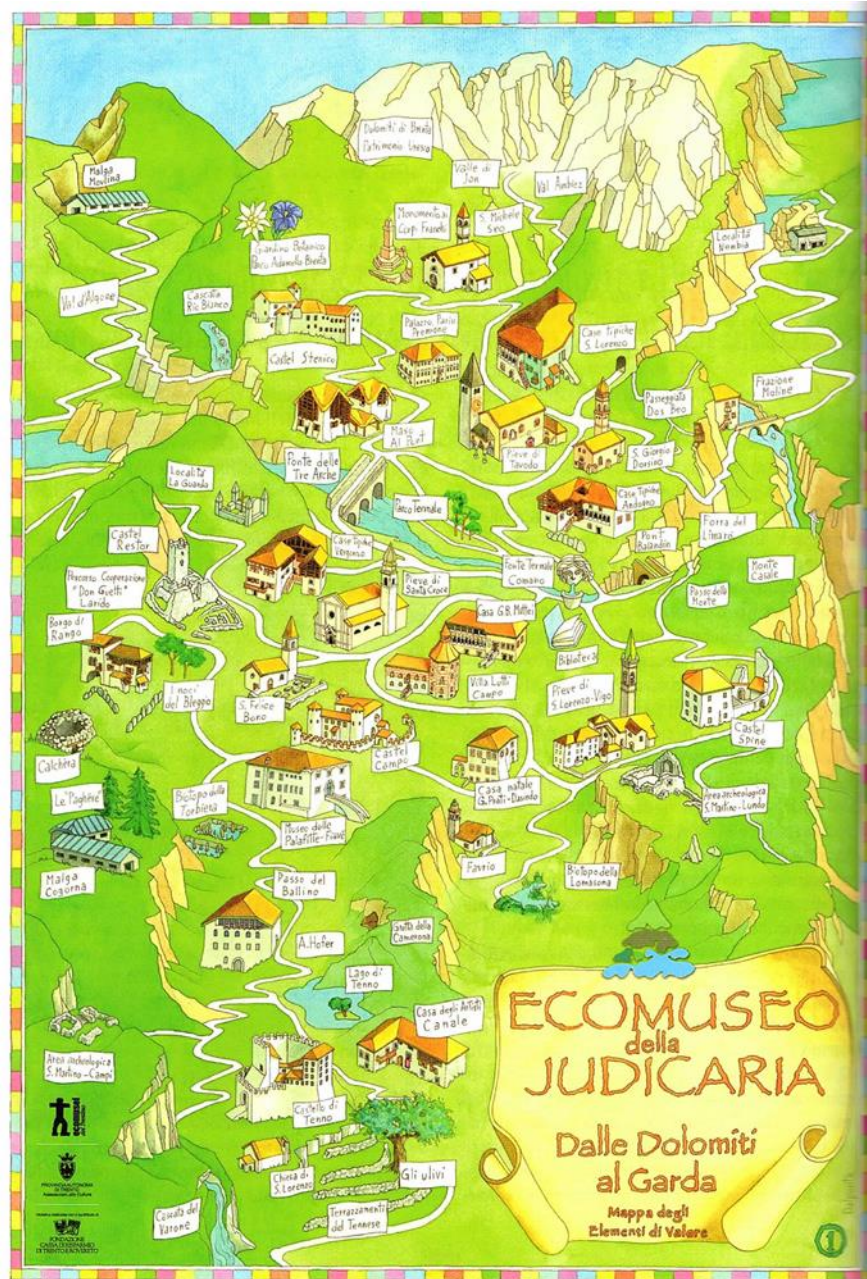


ECOMUSEO DELLA JUDICARIA DALLE DOLOMITI AL GARDA

ECOMUSEO TERRITORIO PERCORSI PROGETTI NEWS

Cos'è l'Ecomuseo





Criticità

INVERSION è un primo passo, un tentativo di aprire un dialogo e un confronto costruttivo con il sistema zootecnico «tradizionale» che si è affermato in valle.

INVERSION lavora per sperimentare e sviluppare pratiche e strumenti a favore della sostenibilità dell'allevamento di montagna.

Dal punto di vista della comunicazione...

Quali sono le esigenze dei nostri
allevatori?

RACCONTARE e FAR COMPRENDERE...

- il percorso di vita della propria azienda
- la visione che ne sta alla base
- il tipo di allevamento e le attività che porta avanti
- i prodotti che offre
- le caratteristiche e peculiarità di questi prodotti

Arrivare a quella fetta di mercato in continua espansione, a quei consumatori che oggi richiedono alimenti di qualità prodotti nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

L'ETICHETTA NARRANTE

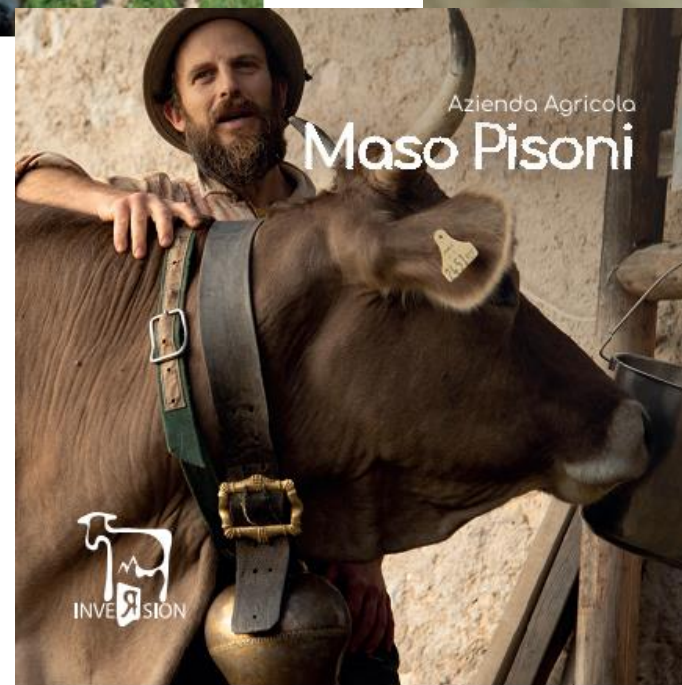
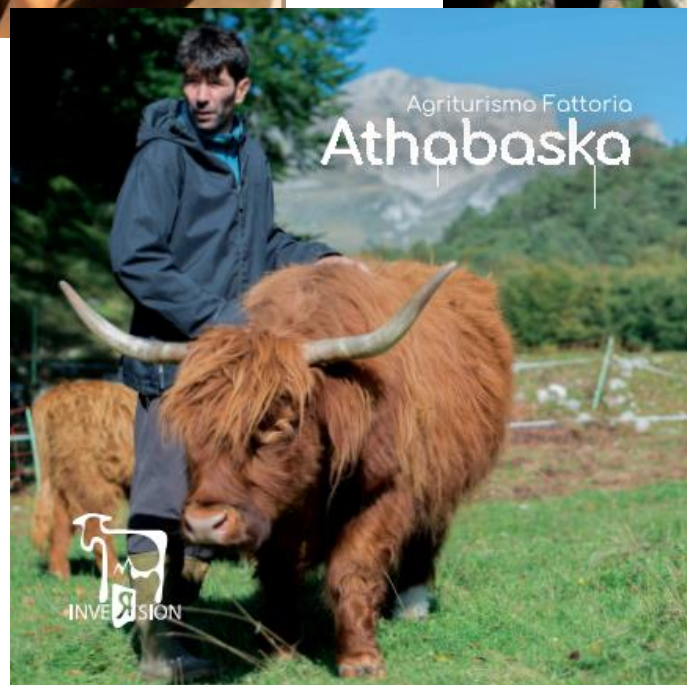
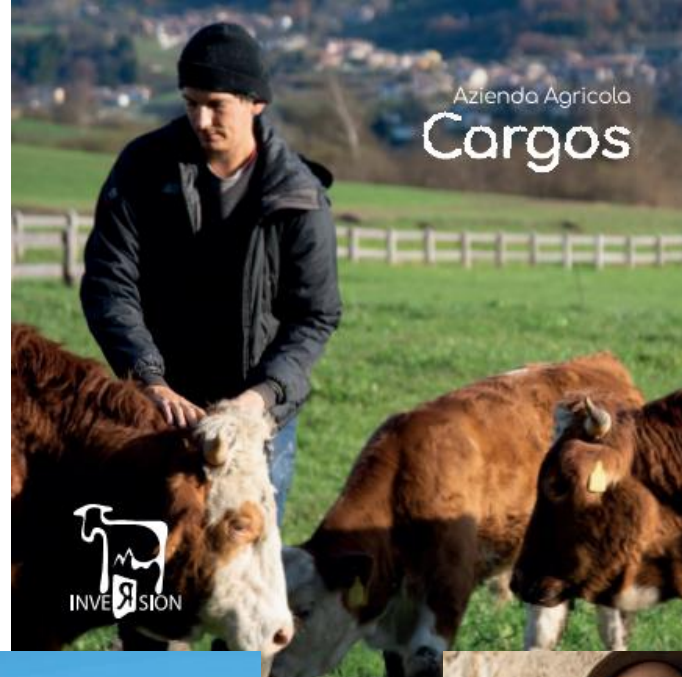
L'etichetta narrante

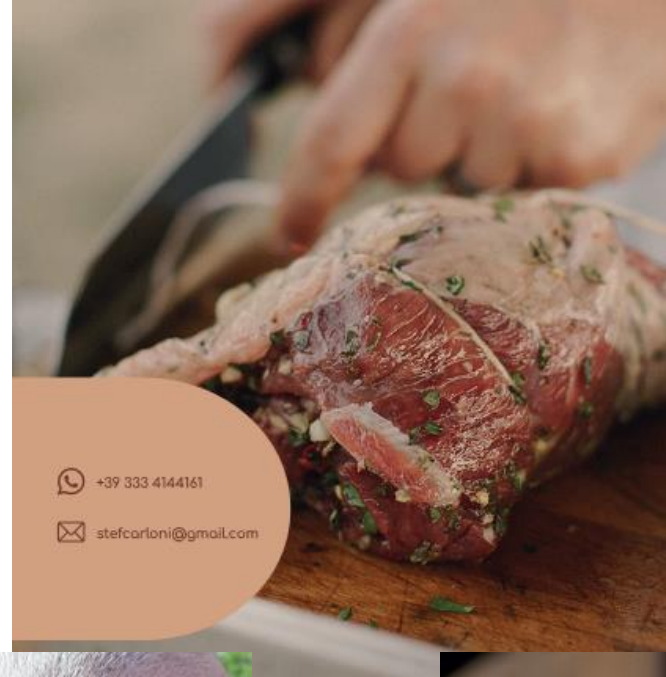
Una rivoluzione nella comunicazione del cibo

Piccola guida alla compilazione



L'etichetta narrante non sostituisce quella obbligatoria, ma la completa con informazioni aggiuntive che riguardano varietà e razze, metodi di coltivazione, produzione, allevamento e trasformazione, aree d'origine, benessere animale, per consentire scelte consapevoli e oculate





L'AZIENDA

L'Agriturismo Fattoria Athabaska si trova nell'incautevole località di **Deggla** o **San Lorenzo Dorsino** (620 m di quota), comune settentrionale delle **Giudicarie Esteriori**, nel Trentino sud-occidentale. L'azienda nasce con una forte attenzione al benessere animale e alla sostenibilità ambientale e ha fatto della multifunzionalità il suo punto di forza. Maurizio Cattafesta e i suoi collaboratori gestiscono un **agriturismo** e una **fattoria didattica** con allevamento di lama, alpaca, asini, maiali e piccoli animali da cortile, bovini di razza Highland e Rendena e cani da slitta per l'attività invernale di **dogsledding**. L'allevamento è funzionale sia alle attività ludico-formative, come laboratori e trekking, sia alla produzione di carne e salumi per l'agriturismo.

IL PRODOTTO

Athabaska produce, a partire dai propri suini allevati allo stato semibrado, **salami, cotechini, speck, lonze e pancette** per il proprio agriturismo. Le materie prime sono una carne con un ottimo rapporto tra parte magra e grassa e un lardo ricco di sapori intensi. La lavorazione artigianale, effettuata da Brenta Salumi, l'aggiunta di sale e spezie e la stagionatura in una cantina tradizionale dell'azienda ne esaltano le qualità regalando un prodotto finale che aprigiona i profumi e i sapori del territorio da cui nasce.



+39 333 1328490



info@athabaska.info



www.athabaska.info



LE PRATICHE

I bovini, gli asini, i lama, gli alpaca e i maiali sono **allevati all'aperto tutto l'anno** con alimentazione a pascolo, sia erbacea che arborea, integrata con fieno durante l'inverno. L'azienda ha lavorato all'organizzazione di un **pascolo a rotazione** che permette lo spostamento razionale degli animali nei pascoli e boschi attorno all'azienda, dalla valle del torrente Bondai (400 m di quota) nel periodo autunnale e invernale ai prati alti di Bael (a quota 1085 m) in primavera ed estate.

Negli ultimi anni ha sviluppato anche un **piccolo allevamento di suini**, che pascolano liberamente nelle aree recintate di prato e bosco di latifoglie e conifere. La loro alimentazione viene integrata con scarti di ortaggi aziendali e siero di latte di aziende locali. Grazie al **pascolo libero**, gli animali hanno la possibilità di grufolare, giocare, rotolarsi nel terreno e socializzare tra di loro. Il pascolamento di bovini e suini, se turnato e gestito con lavorazioni migliorative, fornisce un ottimo nutrimento, favorisce **la salute e la fertilità** degli animali, **mantiene pulite le aree di sottobosco** riaprendo anche antichi sentieri, tutela **la biodiversità degli ecosistemi** e permette la **riqualificazione paesaggistica** di aree marginali. L'azienda possiede grandi **competenze sul comportamento degli animali**, sperimenta metodi di gestione basati sulla collaborazione e sul benessere, anche attraverso nuove tecnologie come il tracciamento tramite sistema di navigazione satellitare dei bovini liberi di pascolare in ampie zone di bosco. L'azienda utilizza la **fitoterapia** per la cura degli animali.

L'AZIENDA

L'Azienda Agricola Maso Pisoni è situata in località Marcè nel Bleggio Superiore (628 m di quota), un altopiano soleggiato delle Giudicarie Esteriori, nel Trentino sud-occidentale. È una piccola azienda a conduzione familiare che alleva **vacche da latte di razza Bruna Alpina Originale e Rendena per la produzione di formaggi a latte crudo**. Seguendo il loro desiderio di sviluppare un'azienda sostenibile e legata al territorio, nei mesi estivi Leonardo e Barbara si spostano con gli animali e tutta la famiglia a **malga Tovre** (a quota 1460 m) dove svolgono anche attività di agriturismo e fattoria didattica, oltre a gestire un allevamento di maiali allo stato semi-brado per la produzione di salumi artigianali.

IL PRODOTTO

Maso Pisoni produce **yogurt, ricotta, tosella e varie tipologie di formaggi a latte crudo** (pradolina, cuor di maso e mezzano) a partire da latte di bovine alimentate prevalentemente al pascolo e con fieni di montagna. Il formaggio a latte crudo prevede l'utilizzo di latte appena munto o riscaldato non sopra i 42° C; questo permette di mantenere inalterate nel prodotto finale le preziose proprietà nutrizionali della materia prima (proteine, vitamine, antiossidanti, grassi insaturi, calcio). Anche il sapore di questi formaggi è unico e cambia di volta in volta in base alle condizioni ambientali, alla flora batterica e al tipo di foraggio di cui mantengono aromi e profumi.

+39 329 7921809

info@masopisoni.it

www.masopisoni.it



LE PRATICHE

L'azienda alleva una decina di vacche da latte di **razze rustiche** molto adatte ai pascoli di alpeggio, che in passato hanno popolato le vallate alpine e che oggi sono considerate **in via di estinzione**. Gli animali sono allevati in stalla e in un recinto adiacente durante il periodo invernale, in alpeggio durante i mesi estivi; in primavera e autunno pascolano nei prati collinari del Bleggio con la tecnica del **pascolo a rotazione** che prevede la divisione in settori e lo spostamento degli animali in base alle fasi di crescita dell'erba.

L'alimentazione è basata soprattutto su **erba e ottimi fieni di montagna** autoprodotti, integrati con cereali di produzione locale senza aggiunta di soia. Una buona alimentazione foraggera sta alla base della **riduzione di molte patologie dei bovini, del miglioramento del benessere animale** e influisce notevolmente sulla **qualità dei prodotti**.

Il monitoraggio e la prevenzione sanitaria hanno permesso di ridurre l'utilizzo di farmaci e di curare, quando possibile, con **trattamenti fitoterapici ed omeopatici**.

La **relazione tra persone e animali** è particolarmente curata; si utilizza l'etologia collaborativa stimolando i comportamenti animali tramite la fiducia e i contenuti emotivi gratificanti.

Il siero di latte derivante dalla lavorazione dei formaggi viene valorizzato come mangime per i maiali, i quali hanno anche libero accesso ai pascoli.





Photo: Samuele Guetti

Grazie per l'attenzione

