



**FUNGHI ESPRESSO**  
Cavalitati Funghi dal fondo di Caffè!



**LE BUONE PRATICHE**

**FUNGHI ESPRESSO S.A.R.L****\_ FUNGHI ESPRESSO**

Funghi Espresso è una startup innovativa fondata da Antonio Di Giovanni e Vincenzo Sangiovanni con l'obiettivo di realizzare un nuovo modello di agricoltura sostenibile basata sul riutilizzo degli scarti. Infatti, questa giovane impresa produce funghi freschi e kit per la coltivazione domestica di funghi, riutilizzando il fondo di caffè come substrato per la coltivazione. Grazie a questo modello di business è possibile valorizzare uno scarto organico destinato a diventare rifiuto producendo cibo sano e nutriente.

Il fondo di caffè una volta utilizzato per la produzione di funghi, torna ad essere un concime organico per il terreno, chiudendo in questo modo l'intero ciclo produttivo. Oggi Funghi Espresso ha avviato la sua prima attività produttiva nel comune di Capannori (LU), dove ogni giorno si recuperano decine di chilogrammi di fondi di caffè per la produzione di funghi.

[digiovanni.anto@gmail.com](mailto:digiovanni.anto@gmail.com)

**\_ FUNGHI ESPRESSO.**

*Funghi Espresso is an innovative startup founded by Antonio Di Giovanni and Vincenzo Sangiovanni with the aim of realising a new model of sustainable agriculture based on the recycling and use of waste. This young company produces fresh mushrooms and home growing kits, using coffee grounds as a substrate for cultivation. Thanks to this business model it is possible to reuse an organic waste producing healthy and nutritious food.*

*The coffee grounds, once used in the mushroom production, can be used as organic soil fertilizer, completing the whole productive cycle.*

*Today Funghi Espresso is producing in Capannori, in the Province of Lucca, where every day dozens of kilos of coffee grounds are recycled for mushroom production.*

**AZIENDA AGRICOLA GRAPPI****\_ LA FILIERA CORTA DEI CEREALI IN EQUILIBRIO TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ**

L'Azienda Agricola Grappi Luchino ha deciso di investire nella riorganizzazione della filiera per garantire la sostenibilità delle coltivazioni autoctone, integrando tutte le fasi della filiera produttiva dei cereali all'interno dell'azienda, in perfetto equilibrio tra tradizione e modernità!

Immersi nel cuore della Val d'Orcia, nel comune di Pienza, coltiviamo con metodo biologico dal 1992, cereali che maciniamo a pietra nel mulino aziendale ottenendo farine e semole utilizzate per la produzione della pasta trafilata in bronzo ed essiccata lentamente e a basse temperature. Prima di essere artigiani pastai siamo agricoltori ed è proprio questo che fa la differenza perché curiamo l'intero ciclo produttivo: tutta farina del nostro sacco, del nostro grano, dei nostri campi!

[mulino.valdorcia@libero.it](mailto:mulino.valdorcia@libero.it)

**\_ LOCAL PRODUCTION OF CEREALS BETWEEN TRADITION AND MODERNITY.**

*The Azienda Agricola Grappi Luchino has decided to invest in the reorganization of its supply chain in order to guarantee the sustainability of local crops, integrating all the stages of cereals production inside the company: a perfect balance between tradition and modernity. Set in Val d'Orcia, the company uses organic farming since 1992: the cereals are stone milled inside the farm, producing flours and brans used for bronze-cut pasta production. Before being pasta craftsmen, the Azienda Grappi is a farm and this create a different and unique product, impossible to copy.*



*\_AWARD FOR BEST PRACTICE OF COMMUNICATION TOWARDS CONSUMERS FOR THE AWARENESS OF SENSORIAL FEATURES OF FOOD.*

*ASSOCANTUCCINI developed, in collaboration with Bioagricert, a technical regulation (NT 06) that defined which chemical and physical features a Tuscan cantuccino should have in order to set standards in the appearance, smell and taste. With the support of the Laboratorio Chimico Merceologico of CCIAA in Florence, it contributed to codify new methodologies for the analysis of packaged goods. Lastly, it promoted a communication campaign to spread among consumers the characteristics and qualities of Tuscan almond cantuccini.*

## ASSOCANTUCCINI

**“NT 06: QUALITÀ GARANTITA”. PREMIO QUALE MIGLIORE PRASSI IN MATERIA DI “AZIONI DI COMUNICAZIONE VERSO I CONSUMATORI PER LA RICONOSCIBILITÀ DELLE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEGLI ALIMENTI”.**

ASSOCANTUCCINI, con il progetto “NT 06: Qualità Garantita”, ha sviluppato in collaborazione con l’ente di certificazione Bioagricert una norma tecnica, la NT 06, che ha definito quali proprietà chimico-fisiche dovesse avere i cantuccini toscani alle mandorle per garantire standard minimi di aspetto, di fragranza e sapore. Quindi con il supporto del Laboratorio Chimico Merceologico della CCIAA di Firenze ha contribuito a codificare nuove metodologie di analisi sul prodotto confezionato. Infine ha realizzato una campagna di comunicazione ad hoc per far conoscere ai consumatori caratteristiche e qualità dei cantuccini toscani alle mandorle certificati.

segreteria@assocantuccini.org



*FARMERS KEEPERS ASSOCIATION  
\_THE TUSCAN FOOD AND RENEWABLE ENERGIES COMMUNITY.*

*It was born in 2007 in the geothermal areas of Tuscany, promoted by the CoSviG (Consortium for the development of Geothermal areas) and by Slow Food Tuscany and it is composed by farmers who produce high quality crops using innovative systems, renewable energies and raw materials from Tuscany.*

*The companies are then characterised by local supply chain, sustainable farming and the use and recovery of endangered breeds and cultivars.*



## ASSOCIAZIONE AGRICOLTORI CUSTODI CCER

**\_LA COMUNITÀ DEL CIBO AD ENERGIE RINNOVABILI DELLA TOSCANA**

La Comunità del Cibo ad Energie Rinnovabili della Toscana, ideata e promossa da CoSviG (Consortio per lo Sviluppo delle aree Geotermiche) con Slow Food Toscana, è nata nel 2007 nei territori geotermici ed è composta da imprenditori del settore agroalimentare che realizzano produzioni di alta qualità con sistemi innovativi, ovvero impiegando energie rinnovabili in maniera dominante nei processi produttivi ed utilizzando materie prime toscane. Le aziende sono pertanto caratterizzate da presenza di filiera corta, agricoltura sostenibile e recupero di razze e cultivar a rischio scomparsa.

presidente@comunitadelciboenergieinnovabili.it



## ASSOCIAZIONE LABORATORIO STUDI RURALI 'SISMONDI' \_IL PIANO DEL CIBO DELLA PROVINCIA DI PISA

Il Piano del Cibo è un progetto di coordinamento territoriale delle politiche pubbliche, delle iniziative della società civile e delle attività delle imprese per favorire l'accesso ad un'alimentazione salutare e sostenibile per tutta la popolazione. È nato nel 2010 con il coinvolgimento di ricercatori, associazioni, amministratori, produttori, cittadini-consumatori e la realizzazione di un social network ([pianodelcibo.ning.com](http://pianodelcibo.ning.com)). Dal confronto partecipato tra gli attori sono nati due documenti programmatici: la Carta del Cibo e la Strategia per il Cibo in cui sono enunciati i principi e gli obiettivi per garantire la sicurezza alimentare dei cittadini e rafforzare la filiera agroalimentare locale. Gli strumenti per concretizzare gli obiettivi sono l'Accordo di Programma, che regola l'azione delle pubbliche amministrazioni e i Consigli del Cibo, agorà in cui si confrontano associazioni, produttori, cittadini per stimolare l'azione del decisore pubblico.

[laboratorio.sismondi@gmail.com](mailto:laboratorio.sismondi@gmail.com)



*\_THE FOOD PLAN IN THE PROVINCE OF PISA. The food plan is a territorial coordinating project between administration, society and companies to support the access to a healthier and more sustainable diet for the whole population.*

*Born in 2010, it involves researchers, associations, administrations, producers and consumers. The aim is to promote the collaboration of the various players in order to stimulate public and collective actions.*

## ASSOCIAZIONE OMNIA \_OLIMPIADI DELLA NUTRIZIONE O TRIPLA A

L'Associazione OMNIA con MangiaeGioca si dedica da molti anni a progetti di educazione nutrizionale rivolti ai soggetti in età evolutiva. I bambini hanno qualcosa di magico e di incredibilmente potente che MangiaeGioca vuole coltivare per indurli con la creatività, il colore e il gioco a prendersi cura delle risorse agroalimentari del pianeta.

Nel maggio del 2014 si è svolta la IV edizione delle Olimpiadi della Nutrizione o Tripla A (Alimentazione, Ambiente, Attività fisica), evento in cui i bambini hanno messo a prova le loro conoscenze nutrizionali e la loro abilità fisica sfidandosi con i giochi che un tempo i ragazzi organizzavano spontaneamente.

L'originalità del progetto:

- 1) Coinvolgimento contemporaneo di alunni, genitori, insegnanti su Nutrizione, Ambiente, Attività fisica.
- 2) Competizione nel lungo termine finalizzata a tenere vivo l'interesse dei soggetti coinvolti.
- 3) Trattazione sinergica di temi strettamente legati tra loro: alimentazione, ambiente, attività fisica.

Chi meglio dei bambini ha energia per la vita!

Ecco perché per nutrire il pianeta bisogna prima nutrire le loro menti, considerando il bambino nella sua interezza e nella sua meravigliosa unicità, non quindi semplicemente un adulto in miniatura, ma una persona con i propri gusti, le proprie esigenze e i propri diritti.

[giulio@mangiaegioca.com](mailto:giulio@mangiaegioca.com)

## OMNIA ASSOCIATION

*\_FOOD OLYMPIC GAMES. The Association Omnia together with MangiaeGioca are committed to the creation of projects of food education to children. In May 2014, the fourth edition of the Food Olympic Games took place, in an event where children were challenged on their knowledge of food and played old traditional games. The project is original for its involvement of children, parents and teachers, for the challenge and competition aimed at keeping the attention of children high and the synergical use of food, environment and sport. Children are the key to keep the planet alive and the first step is to feed their minds, as they are able to express very personal taste, needs and rights.*



**ASSOCIATION FARMER'S VAN  
\_A PROJECT OF LOCAL SUPPLY.**

*The association, constituted by producers and buyers, promoted the local supply chain and aims at creating income in happy economies, made of relationships and solidarity, in harmony with nature and health. It works through a website and a Facebook page and with the van that stops in the suburbs as well and that materially links producers and consumers. Lastly, meeting and talks promote the sharing of ideas and convivial moments.*



**ASSOCIAZIONE PULMINO CONTADINO**

**\_PULMINO CONTADINO: UN PROGETTO DI PICCOLA DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA**

L'associazione costituita da produttori e acquirenti, promuove una piccola distribuzione organizzata a partire dai temi del consumo critico, vuole incanalare reddito verso economie felicitanti, fatte di relazioni e solidarietà, in pace con la natura e la salute. Opera attraverso:

- a) il sito, la pagina facebook
- b) la "corriera" che con fermate, anche in contesti marginali, collega fisicamente produttori-prodotti-gruppi di acquirenti
- c) incontri: per confrontarsi, approfondire e vivere momenti conviviali.

sauro pareschi@gmail.com



**SIENA TRUFFLE SELLERS ASSOCIATION  
\_USE OF INNOVATIVE METHODS FOR THE CERTIFICATION OF TUSCAN WHITE TRUFFLE.**

*The Association, based in San Giovanni d'Asso, guarantees 100% traceability of its truffle, as it purchases them from its associates who work in the area of the Crete Senesi. For this reason we decide to create a cooperative which produces truffle spreads and pâtés. The white truffle spread is then analysed by the University of Siena that certifies the DNA match with the White Truffle of Crete Senesi. A second stage, performed by the company Qr-Quality, allows consumers to trail the origin of the product through their smartphones.*

**ASSOCIAZIONE TARTUFAI SENESI**

**\_UTILIZZO DI METODI INNOVATIVI PER LA CERTIFICAZIONE DEL TARTUFO BIANCO PREGIATO TOSCANO**

L'Associazione Tartufai Senesi, ha sede a San Giovanni d'Asso, cuore delle Crete Senesi. Noi operiamo nella conduzione, mantenimento e miglioramento di aree tartufigene. Siamo sempre stati convinti che il nostro sistema garantisce al 100% la tracciabilità del prodotto, infatti l'Associazione Tartufai Senesi acquistando i tartufi dai propri soci, ritrovati nelle tartufige da noi gestite all'interno dell'area geografica delle Crete Senesi, siamo sicuri di garantire al cliente la provenienza del prodotto. È per questo motivo che alcuni anni fa abbiamo avuto l'idea di creare una Cooperativa di tartufai. Essa realizza nel laboratorio situato a San Giovanni d'Asso creme e patè utilizzando il Tartufo delle Crete Senesi. Il tartufo bianco trasformato in una crema viene analizzato dall'Università di Siena, Dipartimento di Scienze della Vita, effettuando il controllo per la tracciabilità del prodotto basato sul DNA che ci garantisce ciò che è stato dichiarato sull'etichetta, cioè che dentro il vasetto abbiamo usato il Tartufo Bianco delle Crete Senesi. Una seconda fase di certificazione, realizzato dalla ditta QrQuality, applicando al prodotto il sistema brevettato di etichettatura QrQ permettendo di tracciare tramite smartphone l'origine del prodotto.

valdambrini.paolo@alice.it



## BBS Srl

### **\_STRADE DEL VINO DI TOSCANA IN RETE: INNOVAZIONE E TECNOLOGIA PER LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE VINICOLE TOSCANE**

Strade del Vino di Toscana in rete è un progetto di accoglienza e promozione turistica basato su tecnologia multiplatforma (25 totem, APP IOS e Android, e web) che permette di fornire informazioni e servizi sempre aggiornati su tutti i dispositivi agli utenti in visita sui territori delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori di Toscana. I contenuti del progetto saranno fruibili per tutta la durata di EXPO2015 anche sulla piattaforma KUBE™ di BBS installata all'aeroporto di Milano Orio al Serio.

elena.ercoli@bbsitalia.com



### *BBS Srl\_ ONLINE WINE TRAILS IN TUSCANY: INNOVATION AND TECHNOLOGY FOR WINE PRODUCERS.*

*Online Wine trails in Tuscany is a project of promotion based on multiplatform technologies (25 interactive kiosks, IOS and Android APPs and websites) providing updated informations and services on the devices of tourists on the wine, oil and flavour trails in Tuscany. The content will be available all throughout the EXPO2015 on the KUBETM platform by BBS, installed at the Milan Orio al Serio airport.*



## BIO&MARE

### **\_PARTECIPAZIONE FEMMINILE PER LO SVILUPPO E APPLICAZIONE DELLA FILIERA CORTA NEL SETTORE DELLA PICCOLA PESCA COSTIERA, PROMUOVENDO IL CONSUMO DEL PESCE POVERO PRESSO I GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALI (GAS).**

Bio e Mare nasce nel gennaio del 2011 da un gruppo di ragazze dipendenti della cooperativa di pescatori Maestrale di Marina di Carrara, dall'esperienza che ognuna di noi ha potuto fare con i pescatori, matura quest'idea di costituirci a nostra volta in cooperativa. La pesca sostenibile è per noi la missione più importante. Il rispetto dell'ambiente in cui noi operiamo e la salvaguardia delle risorse alieutiche.

La cooperativa Bio e Mare svolge la propria attività con particolare attenzione alle reali esigenze degli utenti e viste le possibilità che il nostro pescato offre inizia un percorso rivoluzionario per un'impresa di pesca, la trasformazione e la gastronomia con un disciplinare biologico, novità assoluta per la piccola pesca in Italia, creando nuove opportunità di lavoro per giovani e riducendo lo sforzo di pesca attraverso l'utilizzo di specie ittiche meno pregiate. Si tratta della prima esperienza del genere in Italia in cui l'impresa di pesca trasforma direttamente il proprio pescato con disciplinare biologico. Una vasta gamma di prodotti sott'olio e sott'aceto e condimenti pronti per sfiziosi crostini, antipasti, stuzzichini per aperitivi, ma anche sughi e creme per condire la pasta e il riso. Preparati con pesce povero pescato di giornata.

amministrazione@bioemare.it

*\_BIO&MARE. Born in 2011 from a group of fishermen, the cooperative pays particular attention to the actual needs of consumers and environment alike. Its aims are the respect and safekeeping of the resources: that's why the cooperative fishes less valued breeds. It is the first experience of its kind in Italy where the fishing company transforms its own catch of the day in products such as preserves, sauces or spreads. Bio&Mare promotes organic products in the small fishing sector in Italy.*

