

insieme

NOTIZIE DALLA BANCA DI CREDITO COOPERATIVO DI
VIGNOLE E MONTAGNA PISTOIESE

Publicazione della Banca di Credito Cooperativo di Vignole e Montagna Pistoiese: Via IV Novembre 108, Olmi Quarrata (PT).
Registrazione tribunale di Pistoia N° 137/1993. Speciazione in abb. postale 70% filiale di Pistoia. Conitene I.P.

EDITORIALE

Una Banca solida
per le sfide del futuro

PAGINA DEL DIRETTORE

Ecco i primi sportelli "virtuali"

VITA DELLA BANCA

Semestrale in utile
Il bilancio di coerenza

LA MOSTRA

Bellezza divina: tra Van Gogh,
Chagall e Fontana

SPECIALE A TEATRO

A teatro con lo sconto

L'AZIENDA

Alimont
I Medici
Dea

IL MONDO DELLE BCC

L'assemblea nazionale
di Federcasse



Banca di Vignole
e Montagna Pistoiese

Presente nel tuo futuro dal 1904



CENTRO MULTIFUNZIONALE AGRICOLO I MEDICI A QUARRATA LA “CASA” DELLA FILIERA CORTA

Una bottega di filiera corta, un laboratorio di trasformazione delle materie prime, l'ingrosso per aziende agrituristiche, ma anche un'aula per la formazione e presto, un orto didattico. Il tutto finalizzato alla promozione dei prodotti agricoli a chilometro zero, biologici e di qualità. C'è tutto questo e molto altro nel Centro multifunzionale agricolo di Quarrata, uno dei progetti integrati di filiera (Pif) più innovativi finanziato dalla Regione Toscana (il contributo - a fronte di un investimento complessivo di oltre 1,4 milioni - ammonterà a circa 500 mila euro), operativo da luglio scorso e che il 3 settembre ha visto il taglio del nastro ufficiale della sede di via Vecchia Fiorentina I tronco 109/4. Il Centro Multifunzionale agricolo I Medici srl è una società composta da otto aziende agricole situate nella zona fra le province di Pistoia e Pisa, territorio anticamente posseduto dalla famiglia fiorentina de' Medici, da cui si ispira il nome. Alle otto imprese fondatrici - Az. Agr. Betti di Betti Guido e Gherardo, Az. Agr. Bio Colombini, Az. Agr. Polla del Duca Cav. Banci Giuseppe di Banci Alberto Vasco, Az. Agr. Fratelli Pellegrini, Az. Agriturstica Il Calesse, Oasi Agriturstica Baugiano, Az. Agr. Carradori Gino e figli, Oleificio Cooperativo Montalbano e il Consorzio produttori di Campagna Amica - si aggiungono altri soggetti coinvolti nel progetto, per un totale di 30 sostenitori, tra cui 27 produttori e un'azienda artigianale panificio, tutti nel raggio di 70 chilometri.

La sede de I Medici

All'interno della sede - una struttura di nuova costruzione di 650 metri quadri, realizzata con tecnologie ecocompatibili - si trovano: la bottega per la vendita diretta di prodotti a Km zero; la piattaforma di distribuzione per rifornire agriturismi, altre strutture ricettive, ristoranti, mense scolastiche e aziendali; l'area delle celle frigo per garantire la giusta conservazione e la qualità dei prodotti; il laboratorio multifunzionale per la trasformazione delle materie prime e il confezionamento, dotato di attrezzature quali il mulino per la produzione di farine, il forno per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, la gelatiera per la produzione di yogurt e gelato, la macchina per la produzione di pasta fresca, oltre ad attrezzature per la trasformazione e il confezionamento di conserve, salse e marmellate. Al primo piano trova spazio l'aula didattica, dotata di impianti audio-visivi, dove vengono organizzati corsi di formazione per adulti e bambini, incontri sulla salute e il mangiar sano, seminari informativi su tecniche di agricoltura sostenibile ed eventi dedicati alla degustazione dei prodotti. L'investimento privato alla base del progetto, che ha ottenuto il finanziamento della Bcc Vignole e Montagna Pistoiese e della



Bcc di Masiano, ha consentito un'immediata ricaduta positiva sul territorio: sono state impiegate forniture e maestranze locali nell'impiantistica, acquisto macchinari, realizzazione finiture, opere murarie, pro-



gettazione e arredamento, consentendo di dare una spinta all'economia locale, per oltre un milione di euro nell'arco di 12 mesi. Importante anche il risvolto occupazionale: dai sei iniziali, sono già nove i posti di lavoro creati con vari ruoli e mansioni. Si sviluppano continuamente, infatti, nuove necessità, richieste anche dai clienti stessi del centro, che sta riscuotendo un buon successo di pubblico locale, grazie alla genuinità e freschezza dei prodotti.

La bottega e l'orto didattico

Nella bottega di filiera corta si possono trovare frutta e verdura fresca, biologica e convenzionale, verdura cotta, pane con farine toscane e da grani antichi (fra cui il grano Verna a basso contenuto di glutine), schiacciata, pizza, yoghurt, gelato e birre artigianali, conserve, marmellate, olio, vino e molto altro ancora. «I Medici sono il risultato dell'impegno, fianco a fianco, di tante imprese, associazioni e istituzioni. Siamo contenti e motivati - spiega Roberta Giuntini, amministratore de I Medici e imprenditrice agricola -. Il nostro progetto è nato con l'ottica multifunzionale, pensiamo a produrre buon cibo, al giusto prezzo e anche a far apprezzare i valori genuini del buon cibo anche ai bambini». Per questo, i prossimi passi saranno la

realizzazione di un orto didattico aperto alle famiglie e alle scolaresche, e di uno spazio per gli animali da cortile. I bambini potranno così imparare le tecniche di semina, travaso e piantagione; ma anche conoscere il processo di trasformazione dal latte al formaggio, e dal grano alla farina, fino alla creazione di dolci e biscotti.

La filiera fa la forza

Il progetto consente alle aziende agricole di arrivare direttamente al consumatore finale; a quest'ultimo di acquistare un prodotto con un giusto rapporto qualità/prezzo e di "toccare con mano" i passaggi all'interno della filiera corta. Infine permette alle aziende agrituristiche del territorio di approvvigionarsi di quella materia prima che non producono autonomamente, ma che in base alla recente normativa della Regione Toscana, devono reperire presso altre aziende agricole. Il Centro I Medici si pone anche lo scopo di diventare una piattaforma per la distribuzione di prodotti, oltre che per gli agriturismi, anche per altre strutture ricettive, ristoranti, mense aziendali e scolastiche. Il progetto ha posto le radici nel 2012. Come siete riusciti a realizzarlo, mettendo insieme così tanti soggetti, anche concorrenti? «Alla base di tutto c'è lo strumento messo in campo dalla Regione Toscana con il



Pif, il progetto integrato di filiera, che prevede proprio la collaborazione e la creazione di reti tra imprese - risponde Roberta Giuntini -. Tuttavia non è facile collaborare in perfetta sintonia sempre. Ci vogliono strategie condivise, pazienza e chiarezza nell'obiettivo finale. In questo caso, tra le aziende fondatrici, ci sono realtà molto diverse tra loro per tipo di produzione, che in comune hanno le dimensioni medie e l'interesse ad avere un punto di vendita e di smistamento del proprio prodotto».



Qual è stato il ruolo della Bcc Vignole e Montagna Pistoiese?

«È stata la prima Banca a credere nel progetto e si è rivelata molto importante, sia sotto l'aspetto umano, nei momenti in cui gli imprenditori erano sfiduciati davanti alla burocrazia, sia nella rapidità di risposta che ha consentito di poter partecipare al bando della Regione. Il personale della Banca di Vignole e Montagna Pistoiese - continua l'amministratore de I Medici - è venuto nelle singole aziende per conoscerle da vicino, oltre a studiare i numeri di bilancio e valutare la bontà del progetto».

Dario Zona

