

ALIMENTAZIONE, BUONE PRASSI E PRODOTTI BIOLOGICI DEL DISTRETTO

DALLA MENSA SCOLASTICA,
ISPIRAZIONI PER UN BIO
LOCALE DI QUALITÀ

venerdì 12 settembre 2025

ORE 15:00 - 19:30

GAIOLE IN CHIANTI (SI),

EX CANTINE RICASOLI

(info point / Proloco)





TERRE**BIO** del CHIANTI

BIODISTRETTO
DEL CHIANTI



Living Lab



**ALIMENTAZIONE, BUONE
PRASSI E**



**PRODOTTI BIOLOGICI
DEL DISTRETTO:**



*DALLA MENSA SCOLASTICA,
ISPIRAZIONI PER UN BIO LOCALE
DI QUALITÀ*



**Venerdì 12 settembre 2025,
dalle 15:00 alle 19:30
GAIOLE IN CHIANTI (SI),
EX CANTINE RICASOLI**

***Il Progetto TERRE BIO DEL CHIANTI
è finanziato dal MASAF con l'Avviso
Distretti Biologici n. 109251
del 06/03/2024 CUP J65B24001390001**

**Associazione Biodistretto del Chianti
biodistrettochianti@gmail.com
Sede legale: Via Chiantigiana, 1
53011 Castellina in Chianti (SI)**



TERREBIO del CHIANTI

BIODISTRETTO
DEL CHIANTI

Programma Living Lab - venerdì 12 settembre 2025 ore 15

Apertura *Roberto Stucchi Prinetti*

Introduzione al Living Lab "Le ricchezze bio del Chianti"

Alba Pietromarchi e Monica Coletta

Living lab Sessione partecipativa e discussione

Degustazione guidata i prodotti biologici locali

Tutti i partecipanti



TERREBIO del CHIANTI

Intervento di apertura

Il Distretto Biologico del Chianti ***Progetto economico territoriale*** **&** ***TERRE BIO DEL CHIANTI****



*Il Progetto TERRE BIO DEL CHIANTI
è finanziato dal MASAF con l'Avviso
Distretti Biologici n. 109251
del 06/03/2024 CUP J65B24001390001

Associazione Biodistretto del Chianti
biodistrettochianti@gmail.com
Sede legale: Via Chiantigiana, 1
53011 Castellina in Chianti (SI)



- 2016 L'Associazione Biodistretto del Chianti si è costituita nel 2016 secondo la definizione e le linee guida di AIAB con lo scopo di **diffondere la cultura del biologico incentivando la conversione di territori vocati**.
Il suo Statuto è stato condiviso e deliberato da tutti i comuni del Chianti
- 2019 Il Biodistretto del Chianti contribuisce alla stesura della Legge regionale sui Distretti Biologici
- 2021 Con il Regolamento di Attuazione il Biodistretto avvia il percorso partecipativo per Costituire il Distretti Biologico del Chianti
- 2022 Approvazione Progetto economico territoriale, Insediamento del Distretto Biologico del Chianti a cui partecipano i 7 comuni e di cui l'Associazione è Soggetto referente
- 2023-2024 Avvio delle attività previste nel progetto economico territoriale
- 2025 **Finanziamento del progetto TERRE BIO DEL CHIANTI**



IL PROGETTO ECONOMICO TERRITORIALE

ASSE 1 Comunicare e sviluppare competenze e conoscenza diffusa del modello di produzione biologico e della sua evoluzione a scala locale

ASSE 2 Rafforzare le filiere biologiche locali e le forme di economia circolare

ASSE 3 Sostenere la conservazione delle risorse ambientali e la resilienza degli ecosistemi

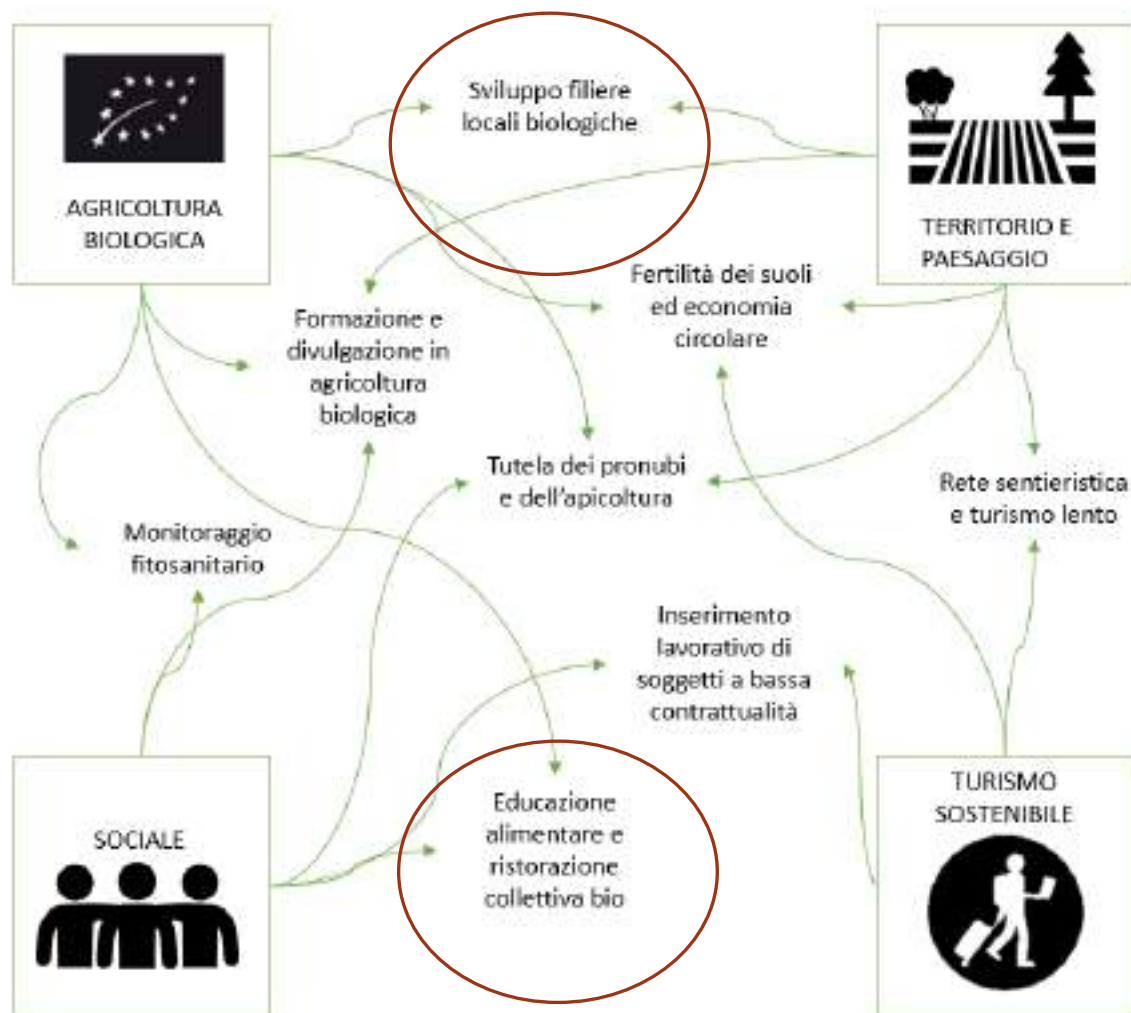
ASSE 4 Favorire forme di turismo orientate alla sostenibilità, alla valorizzazione dei paesaggi e delle produzioni biologiche locali, delle tradizioni culturali ed enogastronomiche incluse le PAT

ASSE 5 Interventi rivolti alla comunità locale per una maggiore coesione sociale



TERREBIO del CHIANTI

201





OBIETTIVI tematici				ASSI STRATEGICI E INTERVENTI	ANNO 1		ANNO 2		ANNO 3		ANNO 4		POSSIBILI FINANZIAMENTI
				ASSE 4 Favorire forme di turismo orientato alla <u>sostenibilità</u> , alla valorizzazione dei paesaggi e delle produzioni biologiche locali, delle tradizioni culturali ed enogastronomiche e delle PAT									
				4.1 Collaborare per le reti di mobilità lenta tra le aziende agricole bio del Chianti	GL	GL							PSR (16.2., 16.4., 16.9, ecc.), Misure di <u>cooperazione</u>
				4.2 Promuovere un escursionismo legato alle produzioni locali bio	GL	GL							
				4.3 Educazione ambientale ed escursionismo nelle scuole	GL	GL							Amministrazioni comunali PNRR, FSE Fondo Sociale Europeo Plus, Sponsor privati,
				4.4 Eventi sul territorio per la valorizzazione del turismo lento	GL	GL							
				4.5 Altre opportunità	GL	GL	GL	GL	GL	GL	GL	GL	
				ASSE 5 Interventi rivolti alla comunità locale a supporto di una maggiore coesione sociale									
				5.1 Inserimento di alimenti bio locali nella ristorazione scolastica	GL	GL							PSR, bando mensa biologica, sponsor privati, Amministrazioni comunali
				5.2 Educazione alimentare	GL	GL							
				5.3 Rete di agricoltura sociale	GL	GL	GL	GL					PSR (16.9, 16.2., ecc.), FSE Fondo Sociale Europeo Plus FESR Fondo Europeo di Sviluppo Regionale e di Coesione Fondi per il sociale,
				5.4 Valorizzazione del lavoro regolare e continuativo in agricoltura	GL	GL	GL	GL	GL	GL			
				5.5 Pendolarismo, Mobilità sostenibile e accesso alla casa per lavoratori non residenti	GL	GL	GL	GL	GL	GL	GL	GL	Giovani, Sponsor privati, Amministrazioni comunali Campagne di fund-raising
				5.6 Altre iniziative coerenti con gli obiettivi di progetto in funzione di bandi e sostegni pubblici (es. valorizzazione dei prodotti da agricoltura biologica sociale, garanzia partecipata dei prodotti biologici da agricoltura sociale etc.)	GL	GL	GL	GL	GL	GL	GL	GL	



TERREBIO del CHIANTI

Il Progetto TERRE BIO DEL CHIANTI

- **ENTE FINANZIATORE:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste – **Avviso Distretti Biologici**
- **Data di concessione:** 25/11/2024
- **Durata:** Biennale (2025-2026)
- **Obiettivo:** Transizione verso l'agricoltura biologica degli operatori del Distretto Biologico
 - **Ambizione:** esempio di sviluppo agricolo sostenibile



📌 **AIUTI per lo SCAMBIO di CONOSCENZE, CONSULENZA e PROMOZIONE**

(Reg. UE 2022/2472)

➤ **Formazione e Informazione (Art. 21)**

Corsi di formazione, seminari, conferenze e coaching, attività dimostrative e azioni di informazione, promozione dell'innovazione nel settore biologico

➤ **Consulenza (Art. 22)**

Supporto alle aziende agricole e ai giovani agricoltori, servizi di consulenza specializzata

➤ **Promozione (Art. 24)**

Partecipazione a concorsi, fiere ed esposizioni, pubblicazioni per sensibilizzare il pubblico su prodotti biologici e filiere sostenibili

Obiettivo: Rafforzare il settore biologico attraverso conoscenza, supporto tecnico e valorizzazione dei prodotti



La Mensa scolastica rappresenta un laboratorio e una ricchezza del territorio

Il Comune di Gaiole in Chianti aveva siglato nel 2013, anno di costituzione del «Biodistretto di Gaiole in Chianti» l'impegno a implementare la mensa biologica

I criteri applicati alla mensa scolastica possono ispirare una ristorazione sostenibile anche nelle strutture agrituristiche (orto biologico, stagionalità etc)

2016

Nel tempo anche grazie al progetto SOSTENIBILMENSE sostenuto dalla Fondazione Monte dei Paschi di Siena e condotto da esperti con Foodinsider

il Comune di Gaiole in Chianti ha implementato e migliorato la mensa introducendo nel menù una percentuale di prodotti biologici molto superiore a quella indicata dai CAM

Questa esperienza ce la potranno raccontare meglio gli attori della mensa scolastica

...



Menù

Comune di Gaiole in Chianti



IL PASTO A SCUOLA

Il pasto a Scuola costituisce un momento importantissimo per promuovere abitudini alimentari e stili di vite salutarì.
Educare il gusto, mangiare un po' di tutto, scandire il ritmo dei pasti secondo orari regolari evitando di mangiare di continuo e limitare il consumo di snack e dolciumi ed alta densità calorica e a bassa qualità nutrizionale.
Per facilitare la digestione è importante mangiare saggio, non introdurre alimenti troppo caldi o troppo freddi, consumare il pasto in un ambiente tranquillo, e non dimenticare se, qualche volta, il bambino non ha appetito e mangia meno, il giorno dopo si regolarizza.

Spuntino di metà mattina (5% delle calorie della giornata)

Imponendo correttamente la distribuzione dei pasti, la merenda di metà mattina si limita ad un piccolo spuntino, uno yogurt, prodotti da forno di semplice preparazione come pane e olio, crackers, biscotti secchi o fette biscottate. Consumare alimenti con troppi grassi e zuccheri o sale (frittocchie, pizze, patatine, ecc.) oltre a fornire un elevato apporto calorico, richiede un lungo periodo di digestione che può compromettere la capacità di prestare attenzione.

Il pranzo (35- 40% delle calorie della giornata)

Rispetto alle nostre tradizioni alimentari rappresenta il pasto principale della giornata ed è composto da un primo a base di cereali, un secondo piatto che fornisca proteine (carne, pesce, legumi, uova o formaggio) un contorno a base di verdure accompagnati da pane e frutta.
Per impostare correttamente le abitudini alimentari del bambino è stato introdotto in questo menù il piatto unico (carne e legumi, fagioli o pizza, che sostituisce il "primo e secondo", sempre accompagnato da verdura e frutta.
Tutti gli alimenti vengono cucinati in maniera semplice e facilmente digeribile.

Merenda del pomeriggio (10% delle calorie della giornata)

Per la merenda di metà pomeriggio è sempre prevista frutta fresca di stagione per evitare un'eccessiva carenza di zuccheri e non arrivare al pasto successivo affamati. E' inoltre opportuno non accontentarsi di alimenti che apportino calorie "vuote" e conservanti, infatti fonti di componenti alimentari non essenziali che se assunti in quantità eccessive, favoriscono solo un aumento di peso.

Il menù è elaborato nel rispetto dei LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti nazionali) per la fascia di età a cui è rivolto.

Le percentuali

100% Di produzione biologica

100% Frutta e Verdura, Pasta, latticini, legumi, uova
di origine biologica d'Italia.

75% Cereali, pane prodotti da forno, riso e grano

75% Carne, uccello

75% Carne, pesce

20% Carne di suino

Tutti i prodotti sono provenienti dalle zone di pesca FAD 2/3 e sono certificati MSC, principale schema di certificazione della pesca sostenibile a livello internazionale.



TERREBIO del CHIANTI

Menù primavera

Aprile / Settembre

Comune di Gaiole in Chianti

Anno scolastico 2024/25



	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 1 dal 25/03 al 04/04 dal 05/04 al 09/04 dal 19/04 al 12/05 dal 14/07 al 14/07 dal 15/08 al 15/08	Ricotta al parmigiano Involtata di cipollo Insalata S.T.	Pasta al pesto Arista al forno Patate al forno S.T.	Chiedo di verdure di stagione con pane Cioccolato di legumi Carote julienne S.T.	Pasta integrale al pomodoro Piatto di pesce al forno Fagioli all'olio S.T.	Riso e piselli Formaggio fresco Miele di verdure al forno S.T.
SETTIMANA 2 dal 07/04 al 11/04 dal 12/05 al 16/05 dal 19/06 al 23/06 dal 27/07 al 31/07 dal 22/08 al 26/08	Ravioli burro e salsa Hamburger in vitello o pollo al forno Cavolo cappuccio S.T.	Pizza Insalata di carota S.T.	Pasta rose Piatto di pesce al forno Lattuga S.T.	Pasticcio di verdure con salsa di sughero Crocchette di legumi Salsiccia di ortaggi S.T.	Ris e verdure di stagione Coccia di pollo al forno Zucchini trifolati S.T.
SETTIMANA 3 dal 14/04 al 18/04 dal 19/05 al 23/05 dal 23/06 al 27/06 dal 28/07 al 01/08	Pasta al sugo di vitello Formaggio olio extravergine Miele di verdure saltate S.T.	Pasta integrale al pomodoro Piatto di pesce al forno Carote all'olio S.T.	Pasta alla marinara Omlette Patate lesse S.T.	Frittata di verdure Piatto di pollo alla birra e arrosti di Carne appiccata S.T.	Pasticcio di verdure con salsa di sughero Crocchette di legumi Lattuga S.T.

*MARTEDÌ e GIOVEDÌ alla mattina a settembre saranno sostituiti con piatti a scelta





TERREBIO del CHIANTI

Menù primavera		Comune di Gaiole in Chianti			 	
Aprile / Settembre		Anno scolastico 2024/25				
		LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
SETTIMANA 4 dal 21/04 al 25/04 dal 26/05 al 30/05 dal 31/05 al 04/06 dal 05/06 al 09/06		Pasta di pasta 🍝 Filetto di pesce al forno 🐟 Bastoncini di carota 🥕 14,00	Pasta di pasta 🍝 Formaggio (solo secondaria) 🧀 Insalata di pomodoro 🍅 12,50	Riso al pomodoro 🍚 Coscia di pollo al forno 🍗 Patate al forno 🥔 9	Pasta di pasta 🍝 Dolcetti di legumi 🍲 Insalata 🥗 12,00	Pasta al Ragù di verdure 🍝 Frittata di verdure di stagione 🍳 Pugliesi di Pollo 🍗 12,75
					 TerreBio del Chianti	
SETTIMANA 5 dal 26/04 al 30/04 dal 01/05 al 05/05 dal 06/05 al 10/05 dal 11/05 al 15/05		Pasta integrali al pomodoro 🍝 Scolopino di pollo 🍗 Insalata mista 🥗 10	Pasta di pasta 🍝 Crisolito 🍲 Pomodori e cipollini 🍅 12,50	Risa integrali 🍚 Bastoncini di ortaggi crudi 🥕 17	*Crisolito di verdure di stagione 🍲 Formaggio 🧀 Legumi di Pollo 🍗 12,00	Pasta alla napoletana 🍝 Filetto di pesce al forno 🐟 Zucchini trifolati 🍆 18
		 TerreBio del Chianti		 TerreBio del Chianti		
*GARANZIA di CIBO da maggio a settembre sempre sostituito con piatti simili						
Ogni giorno come completamento del pasto sarà servita frutta fresca di stagione, ad eccezione di un giorno al mese che dalla cucina prepareremo una torta casareccia						
PER IL NIDO tutti i giorni e secondo richieste sono disponibili verdure cotte						
N.B. i contorni, i condimenti dei primi piatti e la frutta, varieranno in relazione alla stagionalità						



TERREBIO del CHIANTI

Living Lab "Le ricchezze bio del Chianti"

Le ricchezze bio del Distretto



*Il Progetto TERRE BIO DEL CHIANTI
è finanziato dal MASAF con l'Avviso
Distretti Biologici n. 109251
del 06/03/2024 CUP J65B24001390001

Associazione Biodistretto del Chianti
biodistrettochianti@gmail.com
Sede legale: Via Chiantigiana, 1
53011 Castellina in Chianti (SI)



La nostra iniziativa è tra le attività Articolo 21 – Seminari e Living Lab

Alimentazione, buone prassi e prodotti biologici del Distretto

Dalla mensa scolastica ispirazioni per un bio locale di qualità

Cosa abbiamo comunicato

In Terre Bio del Chianti mettiamo in rete chi produce, chi trasforma, chi vende, chi cucina e chi mangia, per creare un sistema alimentare più giusto, sano e locale.

Il seminario/living lab punta a trovare soluzioni concrete

Il nostro incontro non sarà una semplice conferenza:

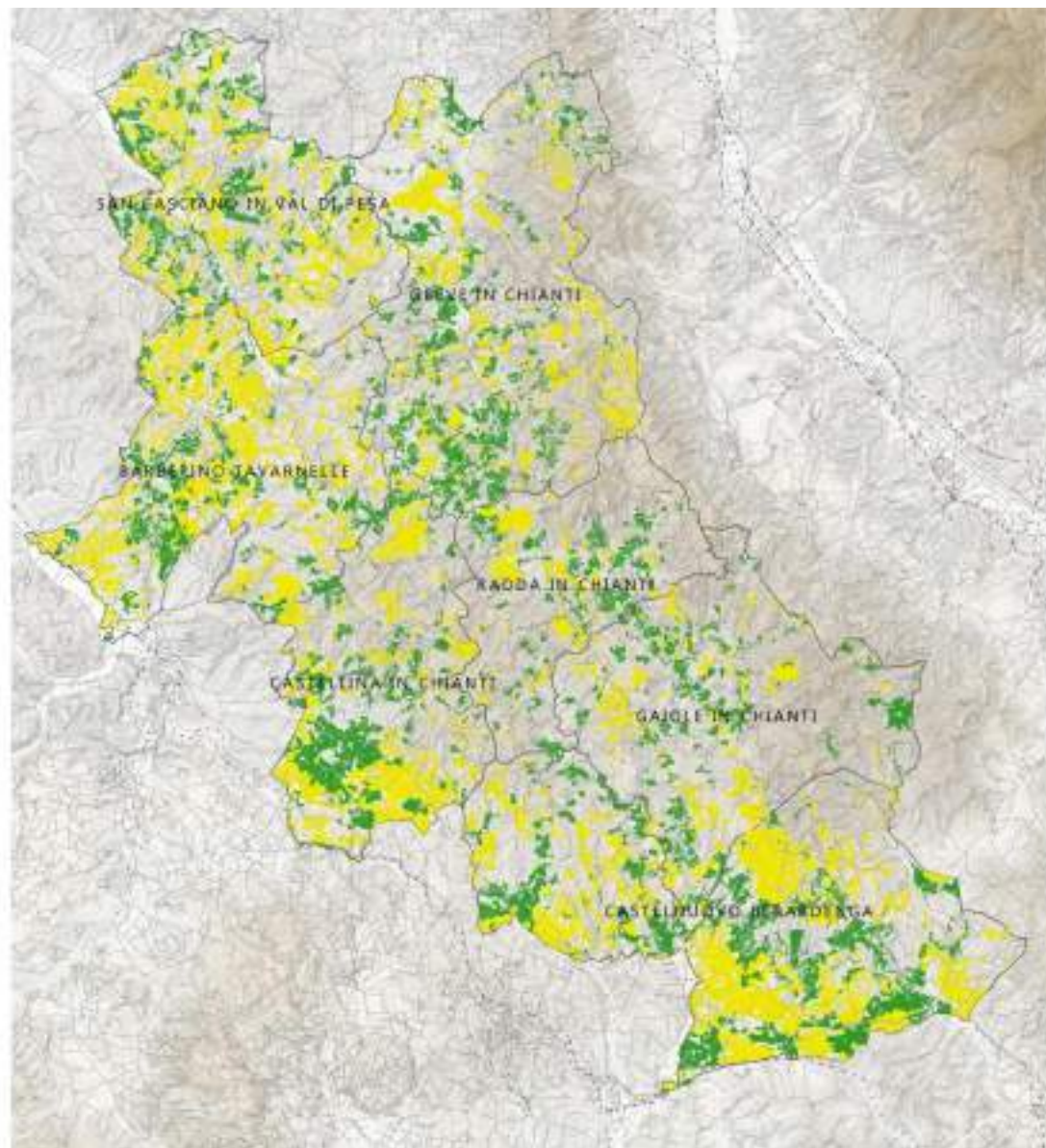
- partiremo dai bisogni reali (es. come portare più prodotti bio nelle mense scolastiche o negli agriturismi);
- coinvolgeremo gli attori del territorio;
- esploreremo idee sul campo, trasformandole in azioni concrete per il territorio.

Con il Living Lab del 12 settembre 2025, il Distretto Biologico del Chianti non si limita a “parlare di biologico”: lo costruisce insieme alla comunità. Ti aspettiamo!



Distribuzione territoriale dei terreni
condotti con metodo biologico

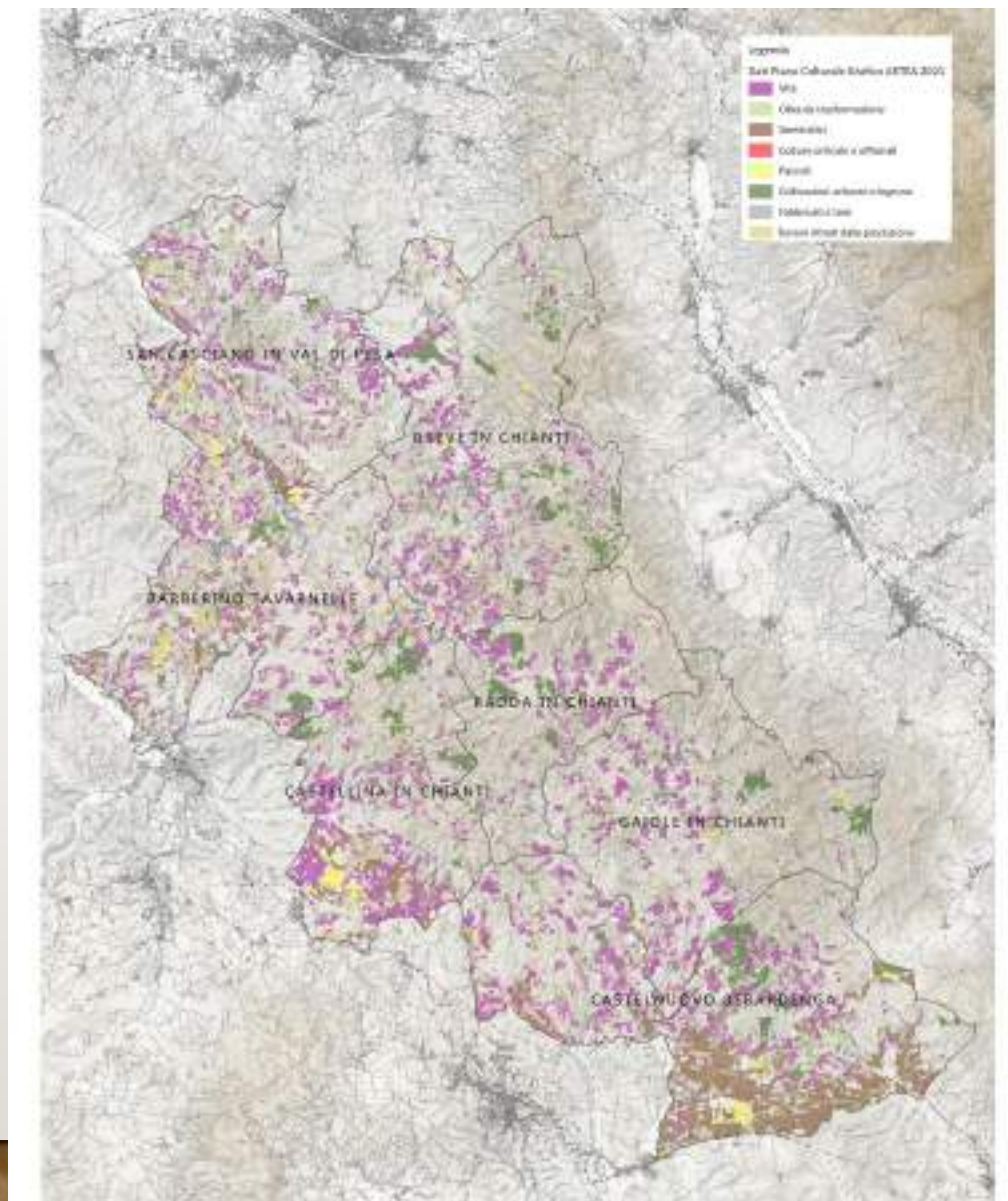
2016





Colture condotte con metodo biologico

2016





Dati per comune SAU, SAU BIO e produttori biologici

comune coltivazione	NumAzBio	haSau	haBio	haConv	totale Superficie Bio (inc conv)	%
BARBERINO TAVARNELLE	84	4.205,61	1.061,02	408,74	1.469,76	34,9%
CASTELLINA IN CHIANTI	75	3.092,63	1.352,91	353,48	1.706,39	55,2%
CASTELNUOVO BERARDENGA	94	6.772,26	2.305,18	446,50	2.751,68	40,6%
GAIOLE IN CHIANTI	56	1.884,04	814,59	113,10	927,69	49,2%
GREVE IN CHIANTI	129	3.232,20	1.550,96	310,59	1.861,56	57,6%
RADDA IN CHIANTI	47	1.048,30	680,76	58,42	739,19	70,5%
SAN CASCIANO IN VAL DI PESA	106	3.869,92	1.379,18	511,69	1.890,86	48,9%
TOTALE	591	24.104,96	9.144,60	2.202,52	11.347,13	47,1%

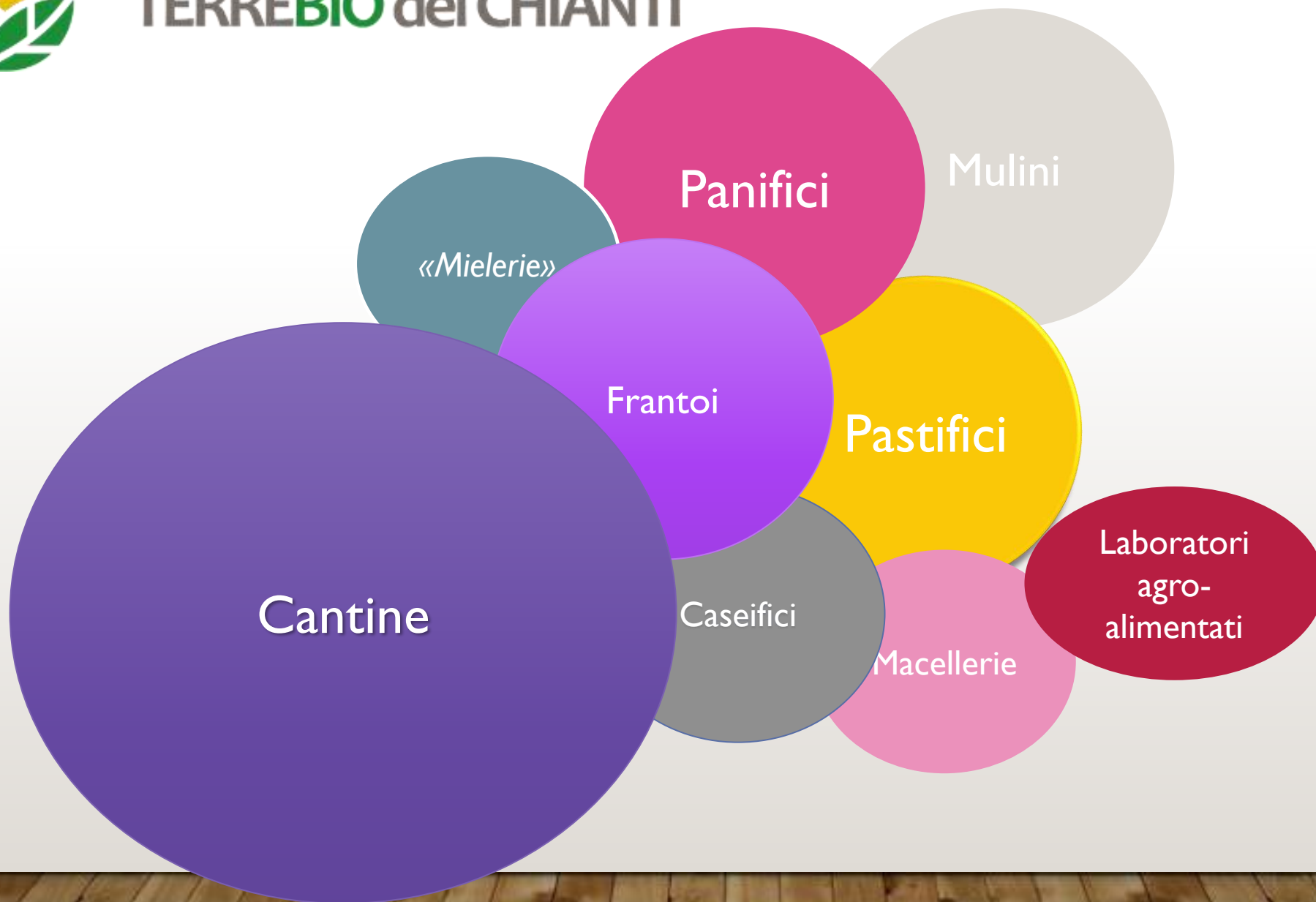


Colture biologiche

Biodistretto del Chianti		
COLTURE	ETTARI BIO 2024	% per coltura
OLIVETI	2.553,7	22,51%
VIGNETI	5.781,9	50,96%
SEMINATIVI / COLTURE DA GRANELLA	1.216,6	10,72%
SEMINATIVI / FORAGGERE	1.686,4	14,86%
FRUTTETI	36,1	0,32%
ORTICOLE	12,0	0,11%
DIVERSE: PIANTE AROMATICHE E MEDICINALI, SPEZIE, TARTUFI E FUNGHI	60,2	0,53%
TOTALI SAU	11.347,0	100%



TERREBIO del CHIANTI





TERREBIO del CHIANTI

2016



TERREBIO del CHIANTI

Living Lab "Le ricchezze bio del Chianti"

Sessione partecipativa



*Il Progetto TERRE BIO DEL CHIANTI
è finanziato dal MASAF con l'Avviso
Distretti Biologici n. 109251
del 06/03/2024 CUP J65B24001390001

Associazione Biodistretto del Chianti
biodistrettochianti@gmail.com
Sede legale: Via Chiantigiana, 1
53011 Castellina in Chianti (SI)



TERREBIO del CHIANTI

2016



TERREBIO del CHIANTI

Living Lab "Le ricchezze bio del Chianti"

Assaggio guidato



TERREBIO del CHIANTI

Living Lab

ALIMENTAZIONE, BUONE PRASSI E PRODOTTI BIOLOGICI DEL DISTRETTO:

DALLA MENSA SCOLASTICA, ISPIRAZIONI PER UN BIO LOCALE DI QUALITÀ

Grazie !

