

# VALLESANTA - COOPERATIVA DI COMUNITA'



E' un esempio di innovazione sociale e un esempio di economia collaborativa. E' formata da soci appartenenti a realtà lavorative diverse, con competenze complementari in grado di svolgere vari servizi:

- La produzione agricola, la trasformazione del prodotto fresco, la promozione e valorizzazione del Tortello alla Lastra
- La promozione del territorio e lo sviluppo turistico
- La gestione di servizi essenziali per la comunità

Il primo obiettivo sul quale si è concentrata la Cooperativa di Comunità è la produzione del tortello attraverso l'avvio della filiera della patata e la strutturazione di un percorso agricolo-alimentare completo e articolato; con una condivisione del valore aggiunto su tutti gli stadi di produzione e lavorazione.

# I SOCI



Ristorante a conduzione familiare a Corezzo che produce piatti della tradizione culinaria toscano-romagnola, con molte materie prime a km 0 o biologiche



Cooperativa che opera in diversi settori legati all'ambiente, tra cui l'allevamento di pesce per fini alimentari di alta qualità e servizi di escursionismo e promozione del territorio



Cooperativa sociale di inclusione lavorativa attiva in numerosi campi e con svariate professionalità, che per dimensioni, forza e capacità progettuale si colloca ad essere la più importante della Provincia di Arezzo



Azienda agricola a conduzione familiare che si occupa dell'allevamento e trasformazione di carni suine in prodotti di alta qualità



Cooperativa di tipo A che opera nelle valli del Casentino e della Valtiberina principalmente con minori, anziani, disabili, dipendenze, migranti.



Associazione senza scopo di lucro che opera per la promozione del territorio e dei prodotti tipici.. Ideatrice della "Festa del Tortello alla Lastra", che è stata insignita al Senato della Repubblica con il marchio "Sagra di qualità"



Agenzia Formativa che offre formazione su vari ambiti tra cui: servizi alla persona, servizi per il pubblico e per il privato, interventi sociali in risposta a bandi pubblici e privati



Consulente gestionale e amministrativo con esperienza con enti di ogni tipo: associazioni di volontariato, fondazioni d'impresa, ONG internazionali, reti associative nazionali, cooperative

# IL TERRITORIO

- Area montana caratterizzata da un mosaico di paesaggi diversificati, con un ambiente ben conservato, ricco di biodiversità e torrenti.
- L'agricoltura è stata in buona parte abbandonata per l'arrivo del regime intensivo, per la difficoltà di accesso ai terreni e per il crollo dell'economia di montagna del secolo precedente.
- D'altro canto, le produzioni ottenute in questi territori incontaminati presentano qualità organolettiche e nutritive eccezionali.



# LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA

- Semina tardiva ad Aprile –Maggio.
- Varietà coltivate: Patata Rudolph a pasta bianca, o Patata Bianca kennebech (seconda varietà)
- Maturazione dei tuberi variabile tra Agosto e Settembre



# LA COLTIVAZIONE DELLA PATATA

- Rotazioni a quattro anni con cereali (alternando con orzo per birra, ceci o leguminose)
- Sfide: la correzione dei terreni (in particolare la sostanza organica e i microelementi), la gestione delle lavorazioni del suolo, l'irrigazione mediante l'accumulo delle acque, la meccanizzazione



# IL TORTELLO ALLA LASTRA

- Il Tortello alla Lastra di Corezzo è un piatto della tradizione montana tosco-romagnola, conosciuto fin da tempi antichi.
- La sfoglia, composta da solo farina di grano tenero, acqua e sale, viene stesa rigorosamente a mano
- Il ripieno è un impasto di patate lesse, condite con un sugo saporito, i cui ingredienti sono ancora un segreto conservato con cura



# IL TORTELLO ALLA LASTRA

- Le materie prime privilegiate sono a km 0
- Un tempo veniva cotto su una lastra di pietra calda, da qui deriva il suo nome
- E' un marchio registrato ed ormai è un prodotto apprezzato e distribuito in tutta la valle del Casentino e nella città di Arezzo

*.. può essere mangiato da solo, con prosciutto oppure con un filetto di trota marinata.*

*Le possibilità sono tante.. e tutte ottime per il palato!*



# PRODOTTI DI MONTAGNA E SERVIZI COLLEGATI

- Gestione di servizi legati al turismo: punti informazioni, musei, spazi ricreativi
- Opportunità per raccontare paesaggi, storia e tradizioni
- Sviluppo del concetto di salute alimentare e benessere
- Salvaguardia e uso consapevole delle risorse naturali

Il risultato è l'offerta di soggiorni e vacanze in immersione totale nella natura, con laboratori del cibo, avvicinamento alla montagna attraverso lo sport, osservazione faunistica, conoscenza e scoperta della biodiversità del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e di itinerari legati a cammini (Via Romea, Via di Francesco)



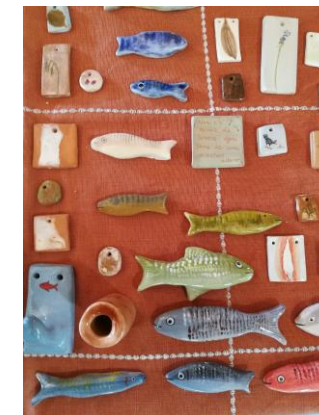
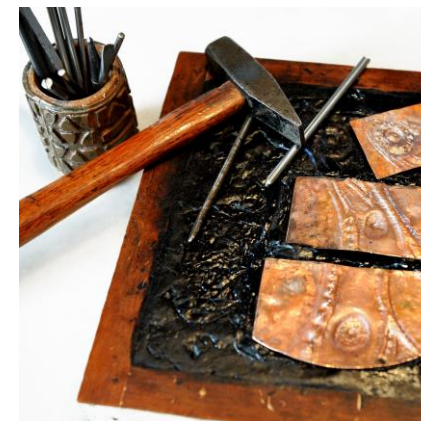


# EVENTI GIA' PRESENTI NEL TERRITORIO



*Libra Casentino Book Festival*

*Mercatale della Vallesanta*



# DIRETTRICI DI ARRIVO DEI TURISTI

