



PROGETTO TENUTA FUTURA 5A ENO

ISTITUTO
ALBERGHIERO
PELLEGRINO ARTUSI DI
CHIANCIANO-TERME





Il progetto **Tenuta Futura**, inizialmente, aveva il fine di dare nuova vita ad un bene confiscato alla mafia in Toscana: la tenuta di Suvignano. Visto ciò che è accaduto negli ultimi mesi l'obiettivo del progetto è mutato e mira alla riutilizzazione di un territorio a scelta del nostro istituto.

Il territorio da noi scelto è Chianciano Terme in quanto zona comune a tutti noi studenti. Proveniamo infatti, da diverse aree, partendo dalla provincia di Siena, a quella di Arezzo, per arrivare fino all'Umbria.





Chianciano Terme è un comune italiano della provincia di Siena, in Toscana.

È una località termale e terapeutica ben nota in Italia. La cittadina si sviluppa a cavallo tra la Val d'Orcia e la Valdichiana, tra le colline dei vini di Montepulciano e le attrattive rinascimentali di Pienza.



Dopo varie sedute di brainstorming siamo arrivati ad una conclusione: vorremmo proporre la realizzazione di un'azienda agricola sostenibile e biologica dove coltivare prodotti sani e freschi, con un allevamento di animali da cortile.





COLTIVAZIONE

- Coltivazione di prodotti stagionali, genuini e diversi tra di loro in modo da ripristinare la biodiversità, coltivando prodotti antichi persi nel tempo.
- Coltivazione delle piante tramite la permacoltura.

PERMACOLTURA

Metodo di coltivazione che, sulla base di principi e strategie ecologiche, permette di progettare insediamenti agricoli simili agli ecosistemi naturali, e quindi in grado di mantenersi autonomamente e di rinnovarsi con un basso impiego di energia.





ALLEVAMENTO

Per l'allevamento abbiamo pensato ad animali da cortile, come anatre, polli e galline per le uova. L'allevamento deve avvenire all'aperto e in modo sostenibile, senza lo sfruttamento degli animali e nutrirli con mangimi prodotti direttamente nell'azienda agricola.

STRUTTURA AMMINISTRATIVA DELL'AZIENDA



Tipo di attività: azienda agricola biologica e sostenibile con coltivazione e allevamento



Finanziamenti: a fondo perduto e tasso agevolato dall'EU sull'imprenditoria agricola giovanile



Luogo: territorio della Valdichiana



Marketing: fattoria didattica e anche per turisti, progetti per formazione nelle scuole, sito internet.



Utile: vendita di materie prime e prodotti finiti, fornitura per strutture alberghiere.

ALTRE ATTIVITA'

Collaborazione con il nostro istituto, per le materie prime.

Collaborazione con le terme di Chianciano, per lo sviluppo di determinati menù da proporre all'interno delle terme sensoriali.

Collaborazione con gli istituti agrari per quanto riguarda l'alternanza scuola-lavoro.

OBIETTIVI SOCIALI



informazione riguardo la sana alimentazione nelle scuole.



dare lavoro a coloro che ne hanno più bisogno, tramite contratti di lavoro giusti.



Far riscoprire l'importanza dei prodotti a chilometro zero alle persone.



Riutilizzo di un bene confiscato alla criminalità organizzata.



MENU' SOSTENIBILE

- ENTRE': pinzimonio con olio biologico
- ANTIPASTO: tuorlo d'uovo fritto con salsa di pomodoro e scaglie pecorino di Pienza
- PRIMO : picci al sugo di anatra
- SECONDO: pollo arrosto con patate al forno
- DOLCE: crostata con frutta di stagione
- CAFFE' E GELATO ALLA FRUTTA
- VINO BIOLOGICO





MENU' SOSTENIBILE VEGETARIANO

- ENTRE': pinzimonio con olio biologico
- ANTIPASTO: Gazpacho di pomodoro con cialda di patate e salsa al basilico/ prezzemolo
- PRIMO: picci all'aglione
- SECONDO: hummus con fiori eduli, pane croccante e carote cips
- DOLCI: meringa ripiena di frutta di stagione con culis di frutto di stagione
- CAFFE' e GELATO
- VINO BIOLOGICO

NEL FUTURO...



Preparazione e vendita di prodotti finiti come sughi di carne, marmellate, legumi.



Espandere il nostro mercato, anche all'estero.



Continuare con gli obiettivi sociali legati a questo progetto.

INCONTRI EFFETTUATI

1) Sindaco di Chianciano terme

2) Camera del lavoro di Chianciano terme

3) Professor Palaia

4) Suzie Alexander

5) Arci

ATTRAVERSO L'INCOTRO CON IL SINDACO....

- Siamo venuti a conoscenza di un bene confiscato alla criminalità organizzata nel territorio di Chianciano.
- Se richiesto, e con la presentazione di un progetto valido, ci potrebbe venir concesso in usufrutto la villa confiscata.

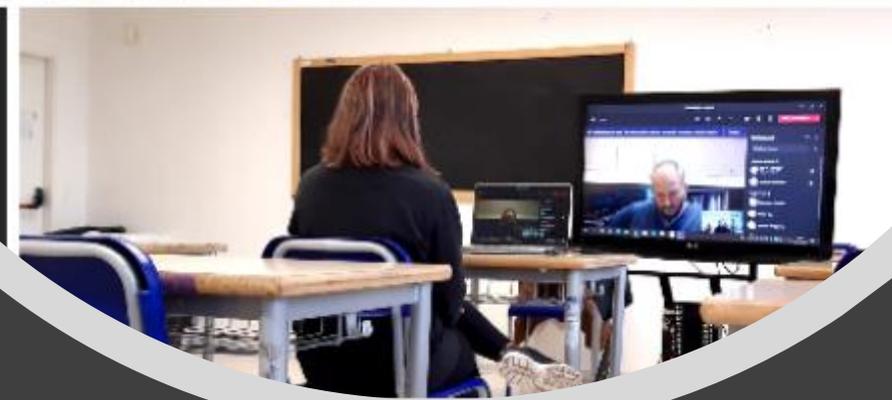
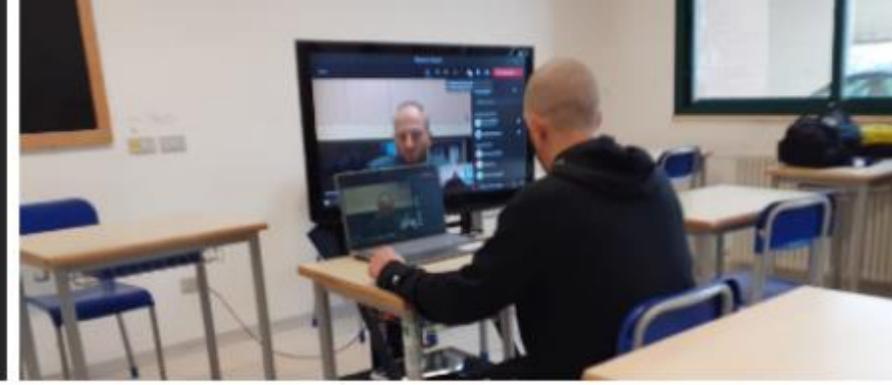




Foto dell'esterno della villa, situata sotto l'hotel Fortuna a Chianciano Terme

INCONTRO CON CAMERA DEL LAVORO DI CHIANCIANO TERME

Ci hanno
fornito informazioni sulla tipologia del lavoro.

L'importanza di un contratto valido a tutti
i nostri dipendenti.

Piccola presentazione di Di Vittorio.





INCONTRO CON IL PROFESSORE UNIVERSITARIO PALAIA

- spiegazione dettagliata della vita di Di Vittorio e delle sue battaglie.

INCONTRO CON SUZIE ALEXANDER



- Informazioni sul biologico e tipi di coltivazione
- Informazioni sugli aspetti pratici dell'azienda.
- Informazioni sui prodotti da coltivare.





INCONTRO CON ARCI

- Approfondimento sulla tenuta di Suvignano.
- Approfondimento sulla criminalità organizzata.



PERCHE' ABBIAMO SCELTO L'AZIENDA AGRICOLA?

- L'importanza dei prodotti genuini e freschi per il nostro indirizzo scolastico.
- L'importanza di portare avanti prodotti biologici e sostenibili nelle case delle persone.

