



NEWSLETTER 13.

14 MAGGIO 2021

RURAL LIVING LABS PER L'INNOVAZIONE DEI TERRITORI RURALI INTERNI DELLA CAMPANIA



RULAB INCONTRA TERRATOSTA- RETE ACQUISTO QUALITA', COMMERCE PER LA VENDITA DI SELEZIONATI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI.

L'incontro fa parte di un ciclo di Rural Living Lab organizzati per presentare le esperienze innovative di successo. Il team di TERRATOSTA ha risposto alla CALL FOR SOLUTIONS PER L'INNOVAZIONE DELLE IMPRESE CAMPANE finalizzata a promuovere e sostenere l'interazione fra la domanda di innovazione proveniente dalle imprese campane coinvolte nel progetto e l'offerta tecnologica presente attualmente sul mercato o da sviluppare.





RULAB

RURAL LIVING LABS
PER L'INNOVAZIONE
DEI TERRITORI RURALI
INTERNI DELLA
CAMPANIA

Terratosta è un marchio commerciale nato per promuovere e valorizzare cibo genuino e naturale, d'Irpinia e dintorni. **L'offerta incontra la sempre più diffusa consapevolezza che mangiare sano vuol dire vivere meglio e salvaguardare la propria salute.**

Intorno a Terratosta, ruotano tante piccolissime imprese agricole, in prevalenza d'Irpinia o dell'area appenninica. Sono realtà produttive fatte di braccia e volti autentici. Il Team di Terratosta lavora in collaborazione con esse per i molteplici clienti, che sono ristoratori famosi, o semplicemente persone che vivendo lontano dai luoghi di produzione, ma conoscendo la qualità dei prodotti, acquistano attraverso la rete.

Il tratto distintivo dell'azienda è la ricerca nella naturalità dei prodotti: tutti senza conservanti, coloranti, additivi o altre aggiunte chimiche e realizzati con procedure artigianali e tradizionali. Molta attenzione è posta a tutti i processi produttivi e, soprattutto, alla rigorosa selezione della qualità delle materie prime, sulla base di un'attenta politica di salvaguardia della Biodiversità del territorio.

Terratosta bandisce, infatti, le coltivazioni che contemplano trattamenti intensivi/sistemici e gli allevamenti intensivi; di contro, favorisce e persegue produzioni ed allevamenti fondati sul rispetto dei tempi della natura. A rafforzare questi principi, accanto ai prodotti a media o lunga conservazione, è stato attivato un servizio di forniture settimanale di prodotti freschi a Km0, naturali e di stagione. Il servizio, che si rivolge direttamente alle famiglie, è disponibile sul sito www.retequalita.it.



RULAB

RURAL LIVING LABS
PER L'INNOVAZIONE
DEI TERRITORI RURALI
INTERNI DELLA
CAMPANIA

Con il Programma Rete Acquisto Qualità, Terratosta, collabora con diverse aziende nell'area appenninica d'Irpinia, Sannio e dintorni per comporre ogni settimana, durante tutto l'anno, un paniere completo di prodotti freschi, genuini e tracciabili, da offrire ai clienti.

Questa Rete è un insieme di fili e legami tra piccoli produttori e consumatori. Privilegia la logica del cibo di prossimità, il cosiddetto Km0, e pertanto, in prevalenza, muove i prodotti entro un raggio di 60-80km. Ospita anche qualche prodotto che sarebbe introvabile tra le colline appenniniche, come gli agrumi, ad esempio, che provengono in un periodo dell'anno da Ragusa e poi, verso la primavera, dalla penisola Sorrentina, oppure il riso che viene prodotto in una cascina piemontese.

Terratosta, dunque, dà centralità e valore alle buone pratiche ed alle tipicità che persistono nella tradizione rurale dell'Appennino. Valorizza e propone quelle produzioni che sono escluse dal mercato e dai sistemi commerciali della GdO, anche con azioni di marketing innovativo fondato sullo storytelling e sulla trasparenza del rapporto tra prodotto e territorio di provenienza.

Infine, ha intrapreso collaborazioni a progetti collegati alle scuole del territorio e interagisce con alimentaristi ed esperti oncologi sui rischi patologici da alimentazione errata, partecipando anche a numerosi momenti pubblici di dibattito, con l'intento di divulgare i principi che propongono soprattutto tra le persone giovani, anche in chiave d'impresa.