



OPINTOMATKA

Pohjois-Italiaan kevät 2001



RAPORTTI

Keski-Suomen Maaseutukeskus r.y.
Keski-Suomen Maa- ja Kotitalousnaisten piirikeskus



PIEMONTE 23.-27.4.01

Wenla (Women for Entrepreneurship Network and Local Action) -naisyrittäjyysverkostot - hanke (ESR) toteutti opintomatkan Pohjois-Italiaan Piemonten maakuntaan 23.-27.4.2001. Hankeosallistujien lisäksi Keski-Suomesta matkalle osallistui Keski-Suomen TE -keskuksen edustaja, yritys-, koulutus- ja neuvontatyössä mukana olevia sekä matkaopas eli hyvin monipuolinen keski-suomalainen joukko. Osallistujaluettelo sivulla 11.

Matkan kohteena Italia (Pohjois-Italia) kiehtoi, koska on kyseessä maa, jonka verkostotyön kehitystä pidetään esimerkillisenä.

Matkareittimme kulki Milanosta Astiin, Bossolascon kautta Albaan ja Torinon kautta Biellaan. Matkan ohjelmakohteista on lyhyt esittely sekä raportin lopussa täydellinen ohjelma.

Raportin tekijät:

Tekstit: hankevetäjä AnnaMaija Nieminen ja matkaopas Oili Pöyliö.

Kuvat: Arto Leppänen (digitaalinen kamera), Marjatta Hänninen-Pellinen.

Taitto: Studioli Ky/Oili Pöyliö.

Tulostus ja nidonta: Kopijyvä 2001.

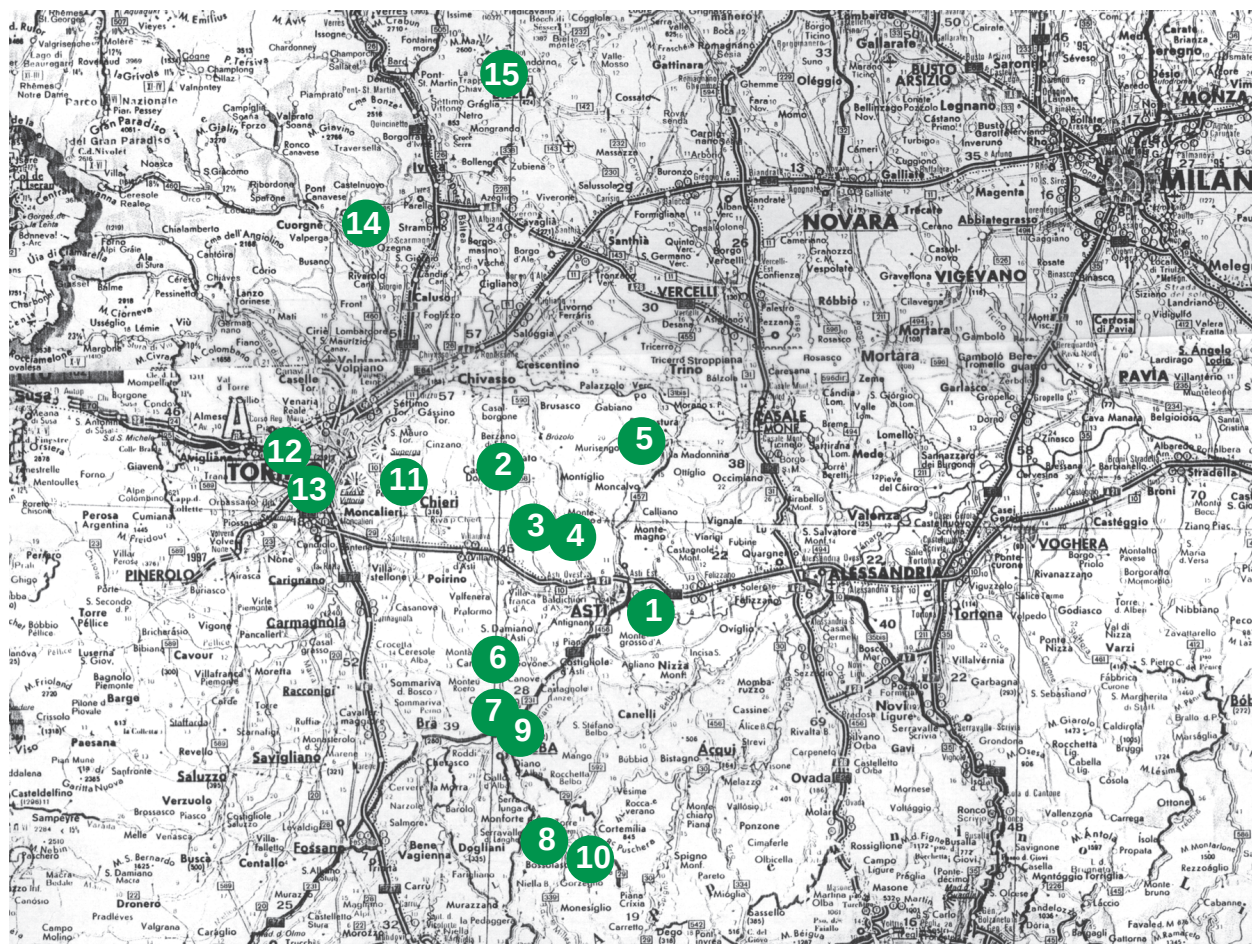
Matkakohteet numeroitain esitely seuraavilla sivulla.

MIKSI MATKA OLI TARPEELLINEN?

Opintomatkalle osallistuneet perustelivat kyselyssä opintomatkaa seuraavasti:

- tarve saada uutta osaamista
- halu ja motivaatio kehittyä tehtävissään
- ajan tasalla pysyminen
- halu muuntua, uudistua ja soveltaa omaan toimintaan
- irrottautuminen, henkinen jaksaminen
- myyntikanaviin perehtyminen
- yritys ympäristön ja maisemanhoidon merkitys kohdemaassa
- hinnoittelupolitiikka
- markkinoinnin organisoiminen
- liikeideat
- yritysten ylivoimatekijät
- saada tukea muilta saman alan ongelmien kanssa painiskelevilta
- saada keskustella
- kartoittaa yhteistyömahdollisuuksia sisäisesti
- löytää sisäisesti yhteistyökumppaneita
- riskien arviointi ja hallinta
- tietotekniikan hyväksikäyttö
- markkina- ja kasvunäkymät
- asiakkaan asemaan asettuminen, testata selviämistä vieraassa kulttuurissa
- kyseenalaistaa yrityksen toimintatapa jne.

Osallistajat voivat kukin arvioida täytyivätkö ne tarpeet, joita matkalta lähti hakemaan. Varmasti vertailukohteita omaan toimintaan löytyi. Lisäksi kokemuksia, uusia virikkeitä, yhteyksiäkin. Osallistujien kanssa verkostoituminen sisäisesti oli tiiviin yhdessäolon ansiosta mahdollinen. Italiasta tulee mieleen pasta, Fiat... Ehkä maailmankuvan avartuminen yleensä ja kohdemaasta uusien asioiden löytäminen olivat myös merkityksellisiä yrittäjänä toimimisen kannalta. Osallistujien kommentteja sivulla 9.





Coldiretti, Piemonte

Esimerkkejä toimialakohtaisista yhdistyksistä:

- Terranostra-yhdistys: yhdistää pienet maaseudun yritykset, jotka harjoittavat maaseutumatkailua ja tuottavat maataloustuotteita.
- CiFem-yhdistys: yhdistää pienet pääosin naisten omistamat yritykset, jotka harjoittavat yritystoimintaa maaseudulla.
- Fattoria Amica: kehittää ja järjestää suoramyyntiä maaseudun tuotteille Cuneon alueella.



1. Azienda da Elvira

MENU

Antipasto: Tilalla tuotettua raakakypsytettyä makkaraa, grissinejä, tuoretta leipää, paahdettuja leipäviipaleita freesattujen kasviksien kera, raakakypsytettyä naudanlihaa ohuina viipaleina, parsapate.

Primo piatto: Käsintehtyä raviolia (täytettyjä pastatyynyjä) parmesan-juuston kera, tagliatelle (ohuita nauhamakaronia) parsan kera. (Parsasesonki).

Secondo: Vasikanlihaa ja perunoita.

Kaksi jälkiruokaa. Juomina piemontelaiset, talon omat viinit ja jälkiruokan kanssa Spumante D'Asti-kuohuviiniä.

Virallinen organisaation nimi Italiassa: Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti.

Astin kaupungissa: Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Asti.

Yhteyshenkilö: Sihteeri Mauro Barella.

Yhteystiedot: Cso Felice Cavallotti 41, Asti, puh. 0141 380 400, fax 0141-355 138, Barella gsm 0335 750 2106.

Kansallinen maaseudun etujen ajaja, joka on suurin maaviljelijöiden ammattijärjestö Euroopassa. Paolo Bonomi perusti järjestön 31.10.1944 ja se yhdistää nykyään yli miljoona italialaista maanviljelijäperhettä. Järjestö edustaa italialaisia kansallisella, kunnallisella ja kansainvälisellä tasolla.

Perusajatuksukset:

1. Järjestö toimii kaikilla tasoilla - myös lakia säätävällä - puolustukseen maaseudulla toimivien oikeuksia ja kohentaakseen heidän taloudellisia ja yhteiskunnallisia elinolosuhteita. Erityisesti niiden perheiden, jotka saavat toimeentulonsa suoraan maanviljelyksestä.
2. Lisäksi Coldiretti edistää ja tukee yksityisten maanviljelijäperheyrytysten kaikkia aloitteita ja tarpeen vaatiessa harjaannuttaa heitä suoraan tai sopivien elinten kautta kaikkeen toimintaan, jota he ovat kehittämässä.
3. Järjestö suojelee italialaista maanviljelyä ja yleensä maataloutta ja maaseutua.

Kolme pääsuuntaa: La Federazione, il Movimento Giovanile ja il Movimento Femminile. Järjestöllä erilliset maakunnalliset paikallisorganisaatiot ja toimialakohtaiset yhdistykset.

Sihteeri Mauro Barella osallistui edustamansa järjestön kautta vierailuihin (Elvira ja Muscandia) sekä opasti ryhmämme Muscandian ravintolaan ja myyntipisteeseen.

Azienda da Elvira.

Yhteyshenkilö: Elvira Rivella.

Yhteystiedot: Via Santo Stefano, 69, 14048 Montegrosso d'Asti (AT), puh. 0141 956 138.

Sijainti: Montegrosso d'Asti, Astin etelään noin 6 km.

Rivellan perheen omistama maaseutumatkailuyritys, joka kuuluu Terranostra-yhdistykseen. Tilalla työskentelevät vanhempien lisäksi poika, joka opiskelee viinitarhursiksi. Azienda da Elvira on viininviljelytila, jonka yhteydessä on 45-paikkainen ravintola. Viiniä tuotetaan myyntiin asti. Asiakkaat suurimmaksi osaksi yksityisiä ihmisiä, jotka hakevat vuosittain itse viinin tilalta. Rouva Elvira valmistaa ruuat huippumodernissa keittiössä, ja aviomies hoitaa tarjoilun ravintolasalisissa. Kaikki ruuat ja juomat pyritään tuottamaan itse, jotka ovat perinteisiä piemontelaisia herkuja.





2. Agriturismo Muscandia

MAISTIAISET

Espressoa, kuivattuja omenaviipaleita, maissikeksejä ja käsintehtyjä vohveileita.

Ferreron perheen viinitalalla (13 ha viljelyssä) työskentelevät Giorgion lisäksi vaimo ja vanhemmat. Tilan vanhimmat rakennukset ovat vuodelta 1774. Viinin vuosituotanto 50 000 litraa myydään Saksaan, piemontelaisiin ravintoloihin sekä yksityistalouksiin. Tiloihin kuuluvat viinikellari, tilat tuotannolle, pullotukselle ja varastoinnille.

Cooperativa Muscandia, Agriturismo Muscandia
Yhteyshenkilö: Giorgio Ferrero.
Yhteystiedot: via Maestra 55, 14020 Pino d'Asti (AT),
puh./fax 011 992 54 92.
Sijainti: Astista Torinon suuntaan noin 50 min.

Yritysesittely: Nuorten luomuviljelijöiden osuuskunnan Muscandian ravintola, joka on Ferreron perheen luomuviinitalalla.



Osuuskunnassa on kuusi yksityisyrittäjästä sekä 20 yksityisyrittäjän osuuskunta. Osuuskunta kuuluu Coldiretin Terranostra-maaseutumatkailuyhdistykseen.

Ravintolassa on kiinteä myyntinäyttely viljelijöiden tuotteista sekä nykyaikainen keittiö 20 m². Hyvin varustetun keittiön kokki on palkattu osuuskunnan ulkopuolelta. Ruuat valmistetaan pääosin oman osuuskunnan luomutuotteista.

Sesonkiluonteisesti hankintaan tuotteita myös muilta, hyvin tunnetuilta lähiseudun viljelijöiltä. Lisäksi mm. appelsiinia tuodaan Etelä-Italiasta, koska sitä ei kasva Piemontessa.



3. Casa dei Cavalli ja L'ASCI-pientuottajayhdistys

MAISTIAISET

Kohteessa tarjottiin yrttiteetä ja kotitekoisia piirakkapaloja ja myytiin tuotteita piha-alueella.

L'ASCI-pientuottajayhdistys on kansallinen, vuonna 1995 perustettu luomuyhdistys, jonka tavoitteena ei ole tuottaa voittoa vaan puolustaa pientuottajien oikeuksia Italian maaseudulla. Jäseninä pienviljelijöitä, joiden tuotteet tuotetaan ilman kemiallisia ja synteettisiä lisäaineita sekä ilman geenimanipulaatiota. Yhdistys elvyttää maaseutua ja pyrkii saamaan toimintaansa mukaan nuoria ihmisiä, joiden aatteet ovat yhteneväisiä yhdistyksen toiminnan kanssa.

Tuotteet myydään suoraan ilman välikäsiä toreilla mm. Vercellissä, Acquitermessä, Astissa, Pinerolossa, Casale Monferratossa ja Torinossa. Tuottajat myyvät tuotteensa itse ja samalla saavat palautteen kuluttajalta suoraan. Myöskin uusia, nuoria ihmisiä saadaan toimintaan mukaan juuri tapaamalla heitä toreilla. Tulevaisuuden suunnitelmissa on saada viiden vuoden sisällä kansallinen oma oppilaitos, jossa perinteisiä viljelymenetelmiä opetetaan.

Casa dei Cavalli ja L'ASCI-pientuottajayhdistys

Yhteyshenkilö: Sergio Mantovani
Yhteystiedot: via Valroino 26, 14010 Cortazzone (AT), puh./fax 0141 995 212,
e-mail: a.s.c.i@libero.it, www.rfb.it/asci/
Sijainti: Pino d'Astin ja Settime d'Astin välillä.

Yritysesittely: **Nuorten luomuviljelijöiden luomutila Casa dei Cavalli** eli Hevosten talo, jossa asuu kaksi perhettä. Tilalla

viljellään luomuvihanneksia, joista saadaan satoa kolme kertaa vuodessa, 1,5 kuukauden välein. Tuotteet myydään suoraan toreilla kuluttajille. Tuholaisten torjuntaan käytetään mm. mehiläisvahasta tehtyä sekoitetta. Vesi viljelmille pumpataan 15 metrin syvyydestä kahteen kaivoon.

'Hevosten talon' vanhin osa (yli 300 vuotta) on toiminut aikaisemmin myllynä. Nykyiset omistajat ovat asuneet talossa kolme vuotta. Tilalla on hevosia, joilla ratsasteaan vapaa-aikana sekä muina eläiminä kuusi koiraa. Tilan asukkaat eivät syö liharuokaa.

Perheiden tulevaisuuden suunnitelmiin kuuluu ravintolan rakentaminen olemassa olevaan vanhaan myllyrakennukseen sekä vuodepaikat vintille.

Meitä varten oli tullut esittelemään tuotteitaan kaksi yhdistyksen jäsentä korkealuokkaisine luomutuotteineen.
- **Luomuviininviljely- ja tuottajayritys F.lli Renosio**, Vitecoltori vini da Agricoltura Biologica. Luomutuotantoa jo 15 vuotta kahdella eri saman perheen omistamalla viljelmällä 10 km säteellä Casa dei Cavallista. Yrityksellä oma vientirengas, jossa ovat mukana kaksi veljestä vanhempineen. Luomuviinin keskihinta 10 000 ITL/plo.
- Nuori **mieskeramiikkataiteilija** käsityönä tehnyt 10 vuotta keramiikkaa. Käsinkoristelu metalliväreillä, polttolämpötila 1300C°.



4. Punto di vendita, Muscandia

Cooperativa Muscandia, Punto di vendita.
Yhteyshenkilö: Giorgio Ferrero.
Yhteystiedot: fraz. Meridiana 29, 14020 Settime d'Asti, puh. 0141 209 383.

Sijainti: Astista Torinon suuntaan noin 40 min.

Yritysesittely: Nuorten luomuviljelijöiden osuuskunnan Muscandian suoramyyntipiste, joka on perustettu asiakkaiden kysynnän perusteella joulukuussa 1999. Myynnissä vain korkean laadun omaavia tuotteita: lihaa, vihanneksia, hedelmiä, pastaa, hilloja, mehuja, kuivattuja yrttejä, suklaata ym. makeisia, viinejä ja grappaa. Työssä on kaksi ulkopuolista työntekijää, joista toinen on lihamestari.

Myyntipisteessä on tilava kylmätiski liha- ja juustotuotteille, muut tuotteet ovat hyvin esillä hyllyissä kauniisti pakatuissa pakkauksissa. Tilat ovat jo nyt käyneet liian pieniksi, joten viljelijöiden suunnitelmissa on lähiaikoina laajentaa tiloja samassa kiinteistössä.



LOUNAS-BUFFET

Antipasto: Raakakypsytettyä makkaraa, pinaattimuna- kas, vaaleaa leipää, oliiveja.

Primo piatto: Pastaa (penne).

Viinimaistaiset: Tilan omista DOC-viineistä.

Muuta: Kertakäyttöastiat.

5. Tenuta la Tenaglia

Agriturismo Tenuta La Tenaglia.
Yhteyshenkilö: Delfina Quattrococo.
Yhteystiedot: Via Santuario di Crea 6, 15020 Serralunga di Crea, puh. 0142 940 252, fax 0142 940 546.
www.barbera.it/explorer/Tenaglia/

Sijainti: Astista pohjoiseen noin yksi tunti.

Delfina Quattrococo ja hänen tyttärensä omistama viininviljelytila sijaitsee Monferraton korkeimmalla vuorella 450 metriä merenpinnan yläpuolella Santuario di Crea-matkailunähtävyyden välittömässä läheisyydessä kansallispuiston rajalla. Pihapiirissä kasvaa suojeltu, alueen ainoa oliivipuu. Tilan on perustanut 600-luvulla Moncalvon kuvernööri Giorgio Tenaglia, jonka nimi on ikuistettuna tilan viineissä.

Tilava, panoraamaravintola on avoinna ryhmille tilauksesta, josta myydään viiniä ja postikortteja. Keittiössä auttaa yksi ulkopuolinen työntekijä tarvittaessa.



6. Pasticceria Sacchero SNC

MAISTAISET

Herkullista pähkinäkakkua 'La Duchessea', talon erikoisuutta kuohuviinin kera sekä makeita suklaaleivoksia.



Pasticceria Sacchero SNC
Yhteyshenkilö: Giuseppe Sacchero
Yhteystiedot: via Roma 29, Canale (CN) puh. 0173 95617.
www.chococlub.com/pasticceria/

sacchero/

Sijainti: Canalen keskustassa.

Yritysesittely: Suklaaseen erikoistunut Giuseppe yhdessä vaimonsa ja siskonsa sekä kahden ulkopuolisen työntekijän kanssa valmistavat herkkuja käsityönä jo kolmannessa sukupolvessa. Laboratoriossa valmistuvat klassiset pähkinäkakut ja erilaiset suklaaherkut, jotka pienimmät pakataan käsin yksittäispakkauksiin. Sesonkien aiheuttamat vaihtelut näkyvät mm. muodoissa. Pasticceria on erikoistunut tekemään yksilöllisiä tuotteita, jotka ovat taidetta saajalleenkin. Yritys kuuluu 'kuninkaallisten käsityöläisten omaan 'Chocolubiin'

Siistit ja tarkoituksenmukaiset tilat, jossa suklaatuotteille oma valmistustila 'laboratorio'. Myyntitila kaunis, tuotteet asetettu hyvin esille lasivitriineihin ja kylmäkaappeihin. Asiakkaat paikallisia asukkaita sekä matkailijoita.



7. Enoteca Vignaioli Piemontesi

MAISTIAISET

Paikallista DOC-viiniä pähkinäkakun kera.



8. Azienda Casina Castellera

ILLALLISEN MENU

Antipasto: Kevätsalaatti majoneesin kera.

Primo: Ravioleja voin ja salvian kera.

Secondo: Öljyssä paistettuja vihanneksia ja lihaa.

Jälkiruoka: Uunipersikat, pähkinäkakkua ja espresso-kahvia. Viinit omia talon DOC-viinejä.

Viinimymälä Enoteca Vignaioli Piemontesi.

Yhteysthenkilö: Franchesca Flori.

Yhteystiedot: Via Alba 15, 12050 Castagnito, puh. 0173 211261, fax 0173 212223, e-mail: info@vignaioli.it

Sijainti: Castagniton keskustassa.

Yritysesittely: Suurimman italialaisen viinintuottajayhdistyksen viinimymälä, jossa myydään viinituotteita pullotettuna sekä suoraan tankeista. Myynnissä lisäksi makeisia ja liköörejä. Työntekijöitä 25 henkilöä. Yhdistyksessä 54 viinikellaria ja 2000 yksittäistä viinilayrittäjää.

Azienda Agrituristica Casina Castellera.

Yhteysthenkilö: Silvia Veglia

Yhteystiedot: Via Villa 2, 12050 Serravalle Langhe (CN), puh./fax 0173 748 264.

Sijainti: Langhen viljelyalueella Cuneossa.

Yritysesittely: Veglian perheen omistama luomuviljelytila (27 ha), jossa kasvatetaan viiniä, pähkinöitä (3 ha), papuja, vihanneksia, viljaa, kananmunia, kaneja, kanoja ja vuhia. Tuotteet myydään omasta tilamymälästä sekä niitä käytetään raaka-aineena oman ravintolan keittiössä. Tilalla asuvat ja tekevät työtä Veglian pariskunnan lisäksi vaimon vanhemmat. Maaseutumatkailu aloitettu vuonna 1987 hakeutumalla Terranostrayhdistykseen. Nykyään myös Fattoria Amica -suoramyyntiyhdistyksen jäsenyys. Ravintolassa on 60 asiakaspaikkaa, vuodepaikkoja yhteensä 25.

Tilava, yksinkertaisesti talonpoikaistapaan kalustettu ravintola, jossa pitkät kauniisti katetut pöydät. Silvia vanhempien valmisti herkulliset ateriat keittiössä ja aviomies tarjoili ruuat ravintolaan. Ruokailun päätteeksi tehtiin lyhyt toiminnan esittely, jossa olivat mukana koko perhe lapsineen (pieniäkin mukana).



9. Enoteca Confetteria Carosso

MAISTIAISET

Torrone - perinteinen piemontelainen pähkinämakeinen sekä pähkinätorttua DOC-viinien kera (Barolo ja Ginato).

Tuottajat: 250 viinintuottajaa Alban alueella. Toimittajat sijaitsevat 10-15 km säteellä liikkeestä. Tuottajat tai välittäjät/edustajat käyvät esittelemässä tuotteita liikkeessä, toimitukset heidän kauttaan suoraan. Uusia tuotteita saadaan myös käymällä näyttelyissä (esim. Torinossa makeisnäyttely sekä Albassa juustonäyttely). Pakkaukset ovat tuottajien itsensä tekemiä.

Enoteca Confetteria Carosso.

Yhteysthenkilö: Walter Carosso.

Yhteystiedot: Via Vittorio Emanuele 23, 12051 Alba, puh./fax 0173 440 600, e-mail: enocarosso@carosso.it, www.carosso.it



Sijainti: Alban vanhassa kaupungissa, roomalaisten rakentamien muurien keskellä.

Yritysesittely: Walter ja Nadja Carosson omistama Piemonten maakunnan herkkuihin erikoistunut kaunis myymälä, jossa pariskunnan lisäksi työskentelee Walterin veli ja isä. Walterin isä perustanut liikkeen jo siirtomaatavarakaupaksi 1920-luvulla, sukupolvenvaihdos tehty 1972. Liiketilat ovat vuodelta 1891, vanhin osa rakennuksesta roomalaisten rakentama.

Myymä: Nykyinen kehityssuunta valittu 1992, kalusteet uusittu vuosi sitten vanhojen antiikkisten kalusteiden mukaiseksi. Näyteikkunat kauniisti somistettuja. Tuotteet kaikki korkealuokkaisia: Piemonten DOC- ja DOCG-viinejä, gourmet-tuotteita, juustoja, makeisia (Torronea, Albesinea), tryffeli- ja pähkinäherkuja.

Internet-kauppa: Ollut 2 vuotta käytössä, liikevaihto kasvaa koko ajan, 2-3 tärkeää tilausta/viikko. Ylläpito-kustannukset 1-4 miljoonaa ITL/vuosi.

Asiakkaat: Ympäristön asukkaat kanta-asiakkaita (myös kesä-asuntojen omistajat Itävallasta, Sveitsistä ja Saksasta), alueen 200 ravintolaa, matkailijat. Sesonkiaika 4 kk (syys-joulu), jolloin tehdään joka päivä töitä.

Kierrätys: Paperitavara haetaan kierrätyksestä varten keskiviikkoisin, itse viedään kierrätyspisteisiin lasi, muovi ja metalli. Pienissä kylissä ei vielä kierrätys toimi kunnolla, koska kansallista lakia ei ole.



10. Agriturismo Cascina Pistone

LOUNASMENU

Antipasto: Leikkele-salamilautanen (makkara naapurin tekemää, joka auttaa tilalla tarvittaessa), täytetty kananmuna (tahnessa tonnikalaa, anjovista, keltuaista ja persiljaa), leipää.

Primo: Raviolia (täytteenä vuohenjuustoa, pinaattia).

Secondo: Kania ja perunoita, kasvisruokana kaksi erilaista munakaskasvispiirasta, paistettuja etanoita.

Jälkiruoka: Omenapiirakka ja hedelmäsalaattia.

Juomat Dolcetto d'Alba (pun.) ja Langhe Favorita (valk.)

Agriturismo Cascina Pistone.
Yhteyshenkilö: Riccardo Meris.
Yhteystiedot: Loc. Valletto 2, Corzegno (CN), puh./fax 0173 860 35,
e-mail: cascinaapistone@libero.it,
www.welcome.to/cascinaapistone
Sijainti: Cuneon alueella, Albasta etelään.



Yritysesittely: Luomutila 7 ha, jota viljelee Meriksen perhe, nuorin poika ja vanhemmat. Isä eläkkeellä pankkivirkailijan toimesta, hankkinut tilan pojalleen (hevostenhoitaja) 1994 ja perhe aloittanut toiminnan vuosi sitten. Tilan vanhin rakennus talli on rakennettu jo v. 1693. Yritys kuuluu Coldiretin Terranostra -maaseutu-matkailuyhdistykseen. Tila sijaitsee erittäin rauhallisella luonnonkauniilla paikalla. Tilan metsät ovat lampaiden ja vuohien kesäisiä laidunalueita, joissa myös villisiat asuvat. Omat metsästysseurat villisian metsästyksen, vuonna 2000 saaliina 150 villisikaa.

Tuotteet ja palvelut: Etanat (tuontia myös Suomeen), vehnä, pähkinät, siat, siipikarja, vuohet ja lampaat, mehiläisten tarhaus (hunajaa) ja kastanjahillo (keräilytuote jatkojalostettu). Ratsastustalli 200 metrin päässä. Ohjelmapalvelut: maastoratsastus ja ratsastuskoulutus, kalastus, vaellus ja maastopyöräily. 25-paikkainen ravintola, jossa kokkina Riccardon äiti, tarvittaessa auttaa yksi nainen kylästä. Majoitusta täysihoidolla 11 henkilölle yläkertaan rakennetuissa huoneissa.

Piha-alueella iso vesiallas, jota kylän naiset käyttivät vaatteiden pesemiseen vielä 70 vuotta sitten sekä ulkouuni, jossa kyläläiset ovat paistaneet leipää. Vuorilta tulee makea vesi kalaisasta järvestä putkia pitkin. Etanat talvehtivat maan alla ja kesäisin syövät rikkaruohon vihannestarhasta. Etanoita kerätään tarvittaessa käsin vain 50 kpl/päivä.

Azienda Agricola Molinetto.
Yhteyshenkilö: Piergiorgio Miravalle.
Yhteystiedot: Strada Virana nr 52, Pecetto Torinese.
Sijainti: Torinon vieressä Pecetton kylässä lähellä Chieria.

Yritysesittely: Miravallen perheen omistama viljelytila, jossa sukupolvenvaihdos tehty 1992 Piergiorgio-pojalle. Tilalla töissä Piergiorgion lisäksi vanhemmat, sisar ja serkku.

Tuotteet: Puutarhassa omenat, kirsikat, aprikoosit, parsat, perunat, sipulit, yrtit, kiivi, kasvihuoneissa mansikat, paprikat, tomaatit, kesäkurpitsat ja niiden kukat.

11. Azienda Agricola Molinetto

Myynti: Oma tilamyymälä, jossa myydään myös naapuri-viljelijöiden tuotteita. Suora-myyntiä toreilla silloin kun kaikkia ei ehditä myymään tilamyymälästä (Moncalieri, Torino).



LOUNASMENU

Antipasto: Pastaa ja papuja.

Primo: Gnoccheja lihakastikkeen kera.

Secondo: Vasikanlihaa piemontelaisittain, vasikanleike milanolaisittain, uuniperunat, sekasalaattia.

Jälkiruoka: Hedelmäsalaatti, espresso.

Juomat Barbera-punaviini ja vesi.

12. Trattoria Valenza

Trattoria Valenza.
Yhteyshenkilö: Walter Braga.
Yhteystiedot: Via Borgodora 39, Torino, puh. 011-521 3914. e-mail: gpgbr@tin.it, www.tigulliovinio.it
Sijainti: Torinon vanhassa kaupunginosassa Dora-joen rannalla, suuri kirpputori lauantaiais alueella.

Yritysesittely: Walter Bragan perhe (vaimo ja poika) pitävät vanhaa paikallista perinnettä kunnioittaen pientä trattoriaa (50 asiakaspaikkaa), joka suosii Slow Food-periaatetta. Ruoka nautitaan hitaasti ja Bragan trattoriasa ei käytetä maitotuotteita lainkaan. Kaikki raaka-aineet hankitaan mahdollisimman läheltä. Ruuat valmistetaan perinteisellä, pohjoisitalialaisella tavalla ja nautitaan hyvän viinin kera.

Paikassa järjestetään musiikillisia lauluiltoja hyvän ruuan merkeissä sekä paikallisen Slow Food- ja Tigulliovinoyhdistysten koulutus- ja tapaamisiltoja.



13. AS Design di Antonella Saitta

Yhteistyö: Näyttelytilassa esillä myös muiden taiteilijoiden töitä (puu-, paperi). Antonella Saitta tutustui Elämän Värit- osuuskunnan tekstiilitöihin ja haluaisi ehdottomasti aloittaa yhteistyön esim. jälleenmyyjänä Torinossa.

AS Design di Antonella Saitta.
Yhteystenkilö: Antonella Saitta.
Yhteystiedot: Via Provana 7, 10123 Torino (TO), puh./ fax 011-817 0666.
Sijainti: Torinon kaupungissa, kauniin puiston vieressä.

Yritysesittely: Myyntinäyttelytila sekä ateljee, jossa työskentelytilat, yhteensä 150 m². Saittan lisäksi työllistää 2 naista. Näyttelytilassa mallikirjasto.

Antonella Saittan isoäiti ollut myös artesaani. Työssään hän käyttää vanhoja 1800-luvulta peräisin olevia aiheita. Antonella on mukana kansainvälisessä Designingcraft-Europe- hankkeessa, jonka näyttely on toukokuussa 2001 Espanjassa. Ko. näyttelyyn hän tehnyt 'Ikkunastani näen kaupungin katot'- työn, jonka tekemiseen on mennyt aikaa kuusi kuukautta. Mahdollisesti Saitta on tulossa näyttelyyn mukana Helsinkiin v. 2002.

Tuotteet: Kodintekstiilit ja tekstiilit julkisiin tiloihin (verhot, vuodevaatteet ym). Materiaalina puuvilla ja silkki. Suunnittelu tehdään ensin käsin, jonka jälkeen työt siirretään tietokoneelle. Aplikoinnit tehdään joko käsin tai koneella.

Asiakkaat: Kaikki työt tilaustöitä, asiakkaina rikkaat torinolaiset, jotka haluavat erikoisuuksia sekä julkiset laitokset (pankit esim.).



14. Maria Teresa Rosa

Yhteistyö: Ranskassa yhteistyökumppani, jossa uunin polttolämpötila on 1300 C°. Castellamonten ateljeessa kollega, joka tekee muotteja käsin kaivertamalla.

Maria Teresa Rosan keramiikka-ateljee.
Yhteystenkilö: Maria Teresa Rosa.
Yhteystiedot: Castellamonte, puh. 0124 582 583, e-mail: rosaceramiche@yahoo.it
Sijainti: Castellamonten keramiikkakaupungissa, ison ostoskeskuksen yhteydessä.

Yritysesittely: Myyntinäyttelytila sekä ateljee, jossa työskentelytilat. Lisäksi pienempi ateljee Ivrean kaupungissa. Maria Teresan lisäksi 2 muuta työntekijää.

Maria Teresa Rosa s. 1952, on keramiikkataiteilija toisessa sukupolvessa. Hän on erikoistunut koristeluissaan 1400-luvun aiheisiin. Käyttää punasavea (terra rosa).

Tuotteet: Käyttö- ja koristekeramiikkaa pääasiassa tilaustöinä koteihin ja julkisiin tiloihin. Kaikki tehdään käsin, myös freijaukset ja koristelut metalliväreillä. Lasitukset lähtöisin Arabiasta ja Mallorcalta. Kaksi polttovaihetta, muotoonpolto 1000 C° ja lasituspolto 960-970 C°.

Asiakkaat: Matkailijat ja julkiset laitokset sekä kunnat.



15. La casina dei Prapien

ILLALLISMENU

Aperitiivi. Antipasto: Tuorejuusto, hanhenpasteija, kanasalaatti, erilaiset vihannekset, tuulihatut sienitäytteellä, siansorkkia.

Primo: Parsarisotto.

Secondo: Uunissa paistettu karitsanliha, juustolautanen.

Jälkiruoka: Espresso ja grappa.

Juomat: Barbera-punaviini ja vesi.

La casina dei Prapien - Ristoro Agriturismo - Vendita Prodotti Agricoli.

Yhteystenkilö: Rita Barbera.

Yhteystiedot: Reg. Prapiano, 13822 Mosso (BI), puh. 015 757 162, fax 015 756 423, e-mail: prapien@quasarcom.com

Sijainti: Biellan kaupungin pohjoispuolella vuorilla, 1000 metrin korkeudessa.

Yritysesittely: Rita Barbera kasvattaa vuohia (yli 150 kpl), jatkojalostaa vuohenmaidosta juustoja ja valmistaa herkullisia ruokia ravintolan keittiössä. Apurina hänellä on yläastetta käyvä oma poika sekä kylästä palkattua työvoimaa keittiössä ja tarjoilussa. Aikaisemmin Barbera on toiminut markkinointitehtävissä vientiyrityksessä. Aloittaessaan vuohien kasvatuksen tilalla, hän toimi osaaikaisesti Biellan kaupungissa neuvontatyössä, josta sitten siirtyi päätoimiseksi yrittäjäksi. Ravintola uudistettu vanhasta tallista. Tilalta upeat näkymät koko Monferraton alueelle yli Apenniinien ja Milanoon.

Tuotteet ja palvelut: Juustojen valmistus ja ravintolapalvelut. Suoramyyntipiste.

Asiakkaat: Ympäri vuoden tulevat lähinnä Milanon alueelta, koska matkaa on noin 100 km.

Osallistujien havaintoja sellaisenaan kuin he itse ovat ne antaneet:



Mikä pienyrittäjyydessä korostui?

- Oman työnsä arvostus ja kunnioitus perinteitä ja perheyteisöä kohtaan. Miestarjoilijat (työasua ei varsinaisesti ollut).

- Perheyriityksiä, pääosin toimivat 'kotona'. Yhteistyö pienyrittäjien välillä (=aina muidenkin tuotteita myynnissä).

- Yrittäjyys/perhe-elämän yhteensovittaminen luonnollista - ei ehkä onnistuisi meillä sellainen, että 'ravintola' on kotona ja lapset pyörivät jaloissa.

- Perheyrittäjyys. Yrittäjät kaupungista muuttaneita tai muista tehtävistä siirtyneitä. Yhteisyrittäjyys.

- Luomu. Perhekeskeisyys.

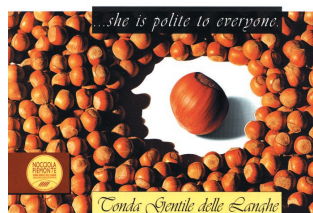
- Palvelualltius/ystävällisyys. Pieni on kaunista. Kulttuuri/ paikallisuus korostui. Luomutuotanto. Ateriapalvelutilojen keittiöt olivat hyvin koneellistettuja. Erikoistuminen esim. vuohenmaidon jatkojalostus. Suklaapuoti. Potentiaalisia asiakkaita lähellä ja paljon.

- Osuustoiminta pelaa. Palveluhenkistä. Pakkaukset kauniita ja yhtenäinen ulkoasu.

- Ystävällisyys, palvelualltius. Yhteistyö muiden yrittäjien kanssa. Perheet ja eri sukupolvet yhdessä työskentelivät.

- Oman tuotteen jopa hieman liioitteleva arvostus. Koko perheen/suvun/kyläyhteisön yhteistoiminta ja sitoutuminen aiheeseen.

- Perheyrittäjyys. Lähiverkostot.



Vertailu Keski-Suomen ja Italian maaseudun monimuotoisessa yrittäjyydessä?

- Molemmissa paljon ruokapaikkoja, Italiassa vähemmän majoitusta (laki?), mutta enemmän suoramyyntiä (asukas-/asiakasmäärä lähietäisyydellä suurempi).

- Maatiloilla montaa 'lajiketta' ei ainoastaan yhteen aiheeseen keskittynyt. Yhteistyön hyödyntäminen erittäin tehokasta muidenkin kanssa.

- Italiassa maaseutumatkailussa internet puree hyvin! Pienillä tiloilla siellä eletään ja monipuolista toimintaa harjoitetaan.

- Suomessa lait yms. 'rajoittavat' esim. elintarviketoiminnassa. Koen omavalvonnan yms. hyväksi. Liekö Italiassa samat kriteerit?! Luomu tulevaisuuden 'hitti' molemmissa. Italian luonnonolosuhteet otolliset monimuotoisemmalle tuotannolle. Miehet mukana yrittämisessä.

- Italiassa tilalla esim. viljellään hirmu monia kasveja sekä kasvatetaan erilaisia eläimiä. Suomessa erikoistutaan johonkin yhteen kasviin tai eläimeen.

- Kulttuurista otetaan Italiassa kaikki irti, erityisesti viinikulttuurista.

- Paljon 'kaukana pääteistä' sijaitsevia yrityksiä, jotka eivät ainakaan näkyvästi 'ulkoisesti' mainosta itseään. Mutta silti asiakkaita ilmeisesti riittää - lähellä olevat suuret kaupungit.

- Italiassa on erikoistuttu alueittain esim. Langhe pähkinöihin ja hdelmiin, Monferrato viininviljelyyn.

Vertailu kehittämistyössä ja toimijoissa?



- Palkattuja ihmisiä ja innokkaita osallistujia - meillä usein 'yhdistystoiminta' on vapaaehtoisien varassa, toimijat vuodesta toiseen samat.

- Yhteistyö vaikutti pidemmälle viedyltä käytyjen kohteiden perusteella.

- Italialaiset eivät ole tehneet hankkeissa vielä opintomatkoja ulkomaille, ainoastaan omassa maassaan.

- Italiassa ehkä alkeellisempaa toimintaa kuin Suomessa.

Vertailu Keski-Suomen ja Italian (ao. alueen) hanketoiminnan välillä?



- Naisyrittäjyys hankkeet toimineet vasta pari vuotta.

- Ovat ilmeisesti pidemmällä EU-rahojen käyttämisessä - johtunee pitkästä kokemuksesta. Meillä vaaditaan suuria investointeja tai ainakin paljon osallistujia - vaikeaa, koska meitä suomalaisia on niin vähän!

- Italiassa tuntuu kaikki toimivan jonkun hankkeen alla, Suomessa se taitaa olla vasta tulolla.

- Jäi epäselväksi, jotain projekteja naisille ym. ryhmille rahoitusta (EU?).

- Italiassa osataan erittäin tehokkaasti hyödyntää hankkeita ja saada sitä kautta tietoa ja apua yrityksiin.

- Vaikea sanoa, mutta jotenkin kuvastui, että hanketoimintaa ei pidetty vaikeana ja ehkä rahoitusten ja toiminnan kanssa ei 'temppuilla' niinkuin Suomessa.

Vertailu henkisessä ilmapiirissä?

- Yrittäjyysajattelu pidemmällä kuin Suomessa. Positiivinen ajattelu ja perhesidonnaisuus vaikuttavat henkiseen hyvinvointiin ehkä paremmin kuin Suomessa.

- Hyvin samanlaista. Paljon työtä, pitkiä päiviä, valitaan kuinka valtiovalta sortaa.

- Italiassa ilmapiiri vapaampaa kuin Suomessa.

- Italiassa varmaankin vapaampaa, terveystarkastukset ym.

- Italiassa vapaampaa/rennompaa meininkiä. Tarttui myös meihin.

- Italia välittömämpi, asiakaskeisempi, ei ehkä niin 'kateellinen' kuin suomalainen toista kohtaan.

- Olisiko puuhaaminen hieman rennompaa Italiassa.

- Innostus ja yhteenpuhaltaminen näytti luonnolliselta - onkohan 'naapurikateutta' kuten meillä!

- Kotiinpäin enemmän kuin 'Brysseliin'.

HUOM! Vastauksissa huomioitava matkakohteiden valikoituminen ja sen vaikuttaminen havaintoihin ja johtopäätöksiin.

Opintomatkan jälkeisiä ajatuksia eri kulttuureista ja kansainvälistymisestä

Jokainen kulttuuri toimii oman traditionsa varassa. Se on sopeutunut luonnonoloihin, se on muovautunut osin kulttuurisista kosketuksista naapureihin, se säilöo yhteisön kokemukset ja kulttuurin eri muodoista nousee se luova voima, jota yksilöt käyttävät eri tavoin.

Italiassa, Piemonten maakunnassakin tuli taas todistetuksi, että kulttuuri laajasti käsitettynä ja ymmärrettynä on siinä elävien ihmisten kannalta jotakin, jonka varassa ihmiset ovat vuosisatojen ajan tulleet toimeen. Kulttuurin jotkut osa-alueet saattavat ulkopuolisista toimia huonosti, vaikka osa-alueet olisivatkin juuri kohdemaan vuosisatojen vanhaa perinnettä, ylpeydenaiheita. Vieras kulttuuri ei niitä vain ymmärrä. Kulttuuriarvoja ei voi noin vain järkyttää ja vaihtaa toiseen.

Ilman hyvää ja ehkä tietyllä tavalla nöyrääkin kohde-kulttuurin ja sen syntytaustan tuntemusta yhteistyö eri kulttuurien välillä johtaa pettymyksiin, turhautumisiin ja väkivaltaankin. Kulttuurin tuntemusta tarvitaan. (Suomi) Ei saa käpertyä itseensä. Tarvitsemme aika ajoin uutta avautumista jo itsemmekin takia. Ihmisen henkiset tai kulttuuriominaisuudet ovat osa elämän tarkoitusta, arvo sinänsä. Samalla ne ovat osa monen työn vaatimaa



pätevyyttä. Niitä tarvitaan tasapainottamaan rutiinittomuutta ja aina, kun ihminen tarvitsee

henkistä vahvuutta selvitäkseen. Aina ei tarvitse tietysti lähteä merta edemmäksi, että uutta avautumista tapahtuu.

Suomi menestyy Euroopan yhdentyvillä markkinoilla ennen muuta henkisen voimansa ja laatutyön varassa. Kulttuuri on talouden edellytys.

Wenlojen opintomatalla oli useita tavoitteita. Sillä oli ajankohtaisia yhtymäkohtia, esim. ympäristökasvatukseen, yrittäjäkasvatukseen, moniin ammatteihin, käsityöhön ja siihen liittyvien toimeentulon hankkimisen tapoihin, kansainvälisyyskasvatukseen, edellytyksien luomiseen kansainväliselle kumppanuutta toteutettavalle maaseudun naisyrittäjyysshankkeelle jne.

Olen iloinen matkasta, jonka teimme. Olen iloinen, että vapauduin itse ainakin osasta ennakkoluuloja, jota Italiaa kohtaan maana tunsin. Jotkut asiat "kutsuivat" niin vahvasti, että olisi halunnut jäädä hetkeksi kulkemaan samaa matkaa asioita toteuttavien kanssa. Olemme iloisia, jos tulevaisuudessa saamme vastaanottaa italialaisia opintomatkalaisia tänne Keski-Suomeen.

Kuten aina ennenkin bussissa syntyi oma energinen tunnelma vaikka keskityimme oppimiseen, maisemista nauttimiseen ja vain ihmettelemään erilaisuutta tai samanlaisuutta kulttuuriemme välillä.

Lisätietoja opintomatkan raportista ja opintomatista AnnaMaija Niemiseltä.



WENLA -naisyrittäjyysverkostot -hanke

Mitä? WENLA -naisyrittäjyysverkostot on Keski-Suomen maa- ja kotitalousnaisten piirikeskuksen käynnistämä keski-suomalaisen naisyrittäjien yhteistyöhön tähtäävä hanke. Hankkeen kesto on 1.1.2000-30.9.2001.

Hankkeen tavoitteena on lisätä erityisesti maaseutualaisten naisyrittäjien keskinäistä yhteistyötä ja sen kautta lisätä työllisyyttä ja parantaa yritysten kannattavuutta, laatua ja kilpailukykyä. Keskeisimmät kehittämisskohteet ovat yrittäjien yhteistyö, yritysten tuotteiden ja palveluiden laatu sekä markkinointi. Hankkeen aikana luodaan edellytykset kansainvälistä kumppanuutta toteuttavalle maaseudun naisyrittäjyysshankkeelle.

Miksi? Maaseutuyrittäjyyden avaintekijät ovat tuotekehitys, laatu, yhteistyö ja markkinointi. Yhteistyöhön keskeisesti panostamalla pyritään maaseutuyritysten kesken toimialat ylittäviin osaamisketjuihin. Maakunnan sisäisellä verkottumisella, osaamista yhdistämällä haetaan monipuolisia, markkinoitavia palvelu- ja tuotekokonaisuuksia.

Miten? Hankkeen keskeisinä toimintamuotoina ovat täsmäkoulutus, neuvonta, toimivan yhteistyön rakentaminen ja opintomatkat, joihin keskeisesti liittyy yritysten arviointityö yrittäjyyden ja yrityksen kehittämisen pohjaksi.

Hanketta rahoittavat Keski-Suomen TE -keskus, Euroopan sosiaalirahasto ESR, kunnat ja hankkeen osallistajat.

Lisätietoja: AnnaMaija Nieminen puh. 014-4437 210/0400- 971 779.





OSALLISTUJAT:

1. Oksanen Marjo, Tahkokorventie 61, 41325 LAUKKA-VIRTA, puh. 837 115, e-mail: tahkosalon.tila@co.inet.fi.
2. Rätty Anne-Mari, Pirtinmutka 1 as 4, 41400 LIEVES-TUORE, puh. 862 007, anne-mari.raty.aja@jypoly.fi.
3. Markonsaari Arja, Peltotie 9, 41230 UURAINEN, puh. 811 744, 040-715 1968, amarkonsaari@yahoo.com.
4. Piesala Marja, Teivaalantie 135, 41240 KYYNÄMÖI-NEN, puh. 817 258, 050-524 7723, marja.piesala@pp.inet.fi.
5. Katainen Pirjo, Kuusisentie 50, 41340 LAUKAA, puh. 832 188, 050-545 7727.
6. Nukarinen Riitta, Nokintie 128, 41325 LAUKKAVIRTA, puh. 837 132, 040-734 0344, riitta.nukarinen@reppu.net.
7. Fredin Viola, Harjunlahdentie 760, 41730 KIVISUO, puh. 875 134, viola.fredin@pp.inet.fi.
8. Matilainen Terttu, Havusalmentie 595, 41540 RISTI-MÄKI, puh. 847 556, 0400-919 684.
9. Ässämäki Eija-Liisa, Räsälentie 207, 41900 PETÄJÄ-VESI, p. 857 719, 0400-344 968, hannu.assamaki@pp.inet.fi.
10. Heimonen, Leena, Vähäjärventie 97, 41120 PUUP-POLA, p. 632 625, 040-748 8594, antti.puttonen@solutions.fi.
11. Suhonen Pirjo, TE -keskus, Yrityspalvelupiste, PL 44, 40101 JYVÄSKYLÄ, puh. 410 4601, pirjo.suhonen@te-keskus.fi.
12. Hänninen, Kaisa, Rannankyläntie 445, 40950 MUURAME, puh. 631 496.
13. Kallio Marja, Vilppulantie 51, 41370 KUUSA, puh. 838 531, 838 551, markus.kallio@varjola.com.
14. Kallio, Kyösti, Vilppulantie 51, 41370 KUUSA, puh. 838 531, 838 551, markus.kallio@varjola.com.

15. Seuranen Marja, Niitynpääntie 16, 40800 VAAJA-KOSKI, puh. 444 6502, marja.seuranen@jypoly.fi.
16. Partanen, Hilikka, Alvettulanmutka 21, 40520 JYVÄSKYLÄ, puh. 641 827, hilikka.partanen@jypoly.fi.
17. Turkki Pirkko, Rannankyläntie 582, 40950 MUU-RAME, puh. 631 854, 040-847 7159, pirkko.turkkila@nic.fi.
18. Turkki, Ilpo, Rannankyläntie 582, 40950 MUURA-ME, puh. 631 854, ilpo.turkkila@nic.fi.
19. Nieminen AnnaMaija, Lemettiläntie 2 E 33, 41340 LAUKAA, puh. 832 105, 0400-971 779, annamaija.nieminen@ksmsk.fi.
20. Nieminen, Veli Matti, Lemettiläntie 2 E 33, 41340 LAUKAA, puh. 832 105.
21. Ilén Pekka, Visalankuja 2 H 59, 40270 PALOKKA, puh. 4437 208, pekka.ilen@ksmsk.fi.
22. Leppänen Arto, Kenttätie 7, 40950 MUURAME, puh. 4437 232, arto.leppanen@ksmsk.fi.
23. Pellinen Hänninen Marjatta, Venekoskentie 155, 41520 HANKASALMI, puh. 841 208, 0400-768 441.
24. Hänninen Seppo, Venekoskentie 155, 41520 HANKASALMI, puh. 841 208, 0400-768 441.
25. Oksanen Katriina, Sademäentie 55, 41560 SÄKIN-MÄKI, puh. 846 407.
26. Pietiläinen Tarja, Kovalanrannantie 790, 41520 HANKASALMI, puh. 848 510, 0400-808 970, fax 848 517, tarja.pietilainen@iobox.fi.
27. Matkanjohtaja Pöyliö Oili, Puolukkarinne 5, 41340 LAUKAA, puh. 832 281, 040-596 5031, fax 832 206, oili.poylio@studioiili.inet.fi, www.studioiili.com.

Opintoretki Pohjois-Italian Piemonten maakuntaan

23.-27.4.2001 (5 pv)



Keski-Suomen Maaseutokeskus r.y./Keski-Suomen Maa- ja kotitalousnaisten piirikeskus järjestää Wenla-naisyrittäjyysverkostot ESR-hankeessa retken Pohjois-Italiaan. Kohteena on yli 3 miljoonan asukkaan Piemonten maakunta, jonka pääkaupunki on Torino. Retki toteutetaan linja-autolla Pohjois-Italiassa sekä lentomatkat Finnairin lennoilla (Hki-Mil-Hki). Matkanjohtajana Oili Pöyliö. Vastuullinen matkanjärjestäjä Suomen Matkatoimisto, Jyväskylä.



Ma 23.4. MAASEUTUMATKAILUPÄIVÄ

Kokoontuminen Maatalon eteen klo 2.45. (Kauppak.19)

Klo 3.00 Lähtö JYVÄSKYLÄSTÄ

Klo 7.30 Saapuminen Vantaan lentokentän ulkomaan terminaaliin, lähtöselvitys.

Klo 8.45 Lähtö Helsingistä, lentoaika n. 4 tuntia, jonka aikana tarjotaan lämmin ateria.

Klo 11.55 Saapuminen Milanoon (pa).

Tuloselvitys.

Klo 13.00 Lähtö linja-autolla Milanosta (Scandi Tour).

n. klo 15.30 ASTI

-Majoittuminen hotelliin Albergo Rainero.

Klo 17.00- MONTEGROSSO D'ASTI

-Tutustuminen Maaseutumatkailuyritys Azienda Da Elviraan (om. Elvira Rivella) sekä Federazione Coldiretin toimintaan. -Piemontelainen illallinen.

-Maaseutumatkailuyritys Azienda Da Elvira, om. Elvira Rivella, Via Santo Stefano, 69. Kuuluu Terranostra-maaseutumatkailuyhdistykseen. Tuotteet: viini, sesonki-tuotteet, majoitusta 2 huoneessa, ravitsemispalvelut 45-paikkaisessa ravintolassa.

Anche per te.



-COLDIRETTI viranomaisesittely **sihteeri Mauro Barella ja CiFemistä edustaja, Asti, Federazione Provinciale Coldiretti.** www.coldiretti.it/

Jäseninä piemontelaiset maatalousyrittäjät ja yhteistyöyritykset, perustettu 1945, suurin italialaisten ammattiviljelijöiden organisaatio, joka kehittää, neuvoo ja auttaa maaseudun yrittäjiä kehittämään toimintaansa ja verkostoitumaan. Coldiretin projektit sekä kansallisia että kansainvälisiä.

- "Cifem" Coordinamento per l'imprenditoria femminile-**Coldiretin maaseudun naisyrittäjien verkostoitumisen ja kehittämisen edistäminen**, tarkoitettu kaikille maaseudun yli 26-vuotiaalle naisille, jotka omistavat ja tekevät perheyrietyksessään/maatilallaan töitä.



"Terranostra" –Coldiretin tuotemerkki maaseutumatkailuyrityksille. Omat yhdistykset Piemonten maakunnassa. Jäseninä maaseudun pienet yritykset (tarjonta) ja kaupunkilaiset jotka haluavat viettää lomansa maalla (kysyntä).

Tuotteina tyyppilliset ja aidot maaseudun elintarvikkeet sekä käsityöt, jotka pohjautuvat kulttuuriin ja paikallisiin tapoihin.

- "Terre Alessandrine" –tuotemerkki maaseudun tuotteille **Alessandriassa.** Korkean laadun tae maataloustuotteille 'agroalimentari'. Tuotekehitys yhteistyössä kuluttaja- ja kauppiasyhdistysten kanssa.

- **Fattoria Amica, Cuneossa toimiva suoramyyntiyhdistys,**

- **Agricoltura di gruppo** – taloudellinen yhteistyö.

- **Ufficio Stampa** – tiedotus- ja markkinointi lehdissä, televisiossa ja radiossa.

- **Movimento Giovanile**- 16-28 -v. maaseudun nuorille.

Ti 24.4 TUOTTAJAPÄIVÄ

Klo 7.00-7.30 Aamupala, klo 7.45 lähtö hotellista.

Klo 8.30-9.30 PINO D'ASTI, La Cooperativa Muscandia, Giorgio Ferrero. Tutustuminen nuorten luomuviljelijöiden yhteistyöhön osuuskunnassa, joka on perustettu Monferraton alueen perheyrietyksille 1998. Tuotantoa biologisilla menetelmillä: viiniä, naudanlihaa, viljaa, hedelmiä, puutarhatuotteita. Kahvit.

Klo 9.45- 11.15 CORTAZZONE

- Tutustuminen Sergio Mantovanin luomutilaan, joka viljelee biologisesti hedelmiä ja vihanneksia sekä aatteellisen L'ASCI-pientuottajayhdistyksen esittely. Sen periaatteisiin ei kuulu hyödyn tavoittelu vaan italialaisen maaseudun elvyttäminen ja puolustaminen. Perustettu v. 1996, jäseninä pienet ammatikseen maata viljelevät tuottajat, jotka kunnioittavat ympäristöä, perinteitä, ja toteuttavat kestävä kehityksen periaatetta suojellen luontoa -ilman kemikaaleja ja geneettistä manipulointia. Yhdistys toimii jäsentensä ja viranomaisten välillä. www.rfb.it/asci/

Klo 11.30-12.15 SETTIME D'ASTI, La Cooperativa Muscandian myyntipisteen esittely.

n. 13.15-15.30 SERRALUNGA DI CREA

- Yritysvierailu, viinimaistiaiset ja lounasbuffet, Agriturismo Tenuta La Tenaglia –viinitila/maaseutumatkailutilalla, Via Santuario di Crea 6. Tila sijaitsee Monferraton alueen korkeimmalla vuorella 450 metrin korkeudessa La Tenaglian kansallispuiston rajalla. Historiallinen viinitila on toiminut jo 600-luvulta lähtien, jolloin sen perusti Moncalvon kuvernööri Giorgio Tenaglia. Kävelymatkan päässä historiallinen matkailukohde Santuario di Crea. Vierailu ihanteellisen kauniissa maisemassa, jossa viljellään viinirypäleitä, hedelmiä, viljaa ja oliivipuita. Tuotteina viini, grappa, makeiset, ruokaöljy, imelleyt hedelmät, pasta. Esittelijänä johtaja Delfina Quattrocchio. www.barbera.it/explorer/Tenaglia/



n. 16.15-17.15 CANALE

- Yritysvierailu käsityöläisyriety Pasticceria Sacchero SNC, via Roma 29. Tapaamme Chococlubiin kuuluvan Giuseppe Saccheron, joka on erikoistunut suklaaseen ja sen muotoihin. Clubiin kuuluvat 'kuninkaalliset käsityöläiset' Pasticceria Regina del Cioccolato. www.chococlub.com/pasticceria/sacchero/



n. klo 17.30-19.00 CASTAGNITO

- Vierailu Enoteca Vignaioli Piemontesi - paikallisten viinintuottajien suoramyyntipaikassa. Esittelijänä signora Fransescana Flori, Via Alba 15. Suurin maakunnallinen yhdistys Italiassa, jäsenet viinintuottajia. Yhdistys perustettu 1996, yhdistää 52 cantine cooperativea (osuustoiminn. viinikellareita) ja 2000 yksittäistä viiniviljelijää, kaikkiaan n. 13 000 viinintuottajaa. Toiminta-alue Piemonte, edustaa 40% maakunnan viinintuotannosta. www.vignaioli.it

n. klo 19.30 **BOSSOLASCO**
- Majoittuminen **Albergo La Panoramica**, Via Circonvallazione.

Klo 20.15 Lähtö hotellista.



n. 20.30-23.00 **SERRAVALLE LANGHE**

- Illallinen ja esittely **Maatila Azienda**

Casina Castellera, om. **Silvia Veglia**.

Majoitusta 8 h+ 1 apartementos, 19 vuodep.

Tilalla tuotetaan ja jatkojalostetaan mm.

lihatuotteita (kana, kani, makkarat), kananmunia, vihanneksia ja viiniä. Ravintolapaikkoja 45-50. Kuuluu Terranostraan.

- Esittely "Fattoria Amica". Coldiretin Cuneossa

toimiva yhdistys, joka on keskittynyt edistämään maaseudun tuotteiden suoramyyntiä "Vendita diretta Prodotto Agricoli".

Ke 25.4. Italiaisten kansallinen juhlapäivä (vapaapäivä)

Klo 7.30-8.00 Aamupala, klo 8.15

lähtö hotellista.

Klo 9.00-11.00 ALBA

- **Enoteca Confetteria Carosso**, Via Vittorio

Emanuelle 23, Nadia e Walter Carosso.

Esittely ja tutustuminen, maistiaiset, ostosm.

1920-luvulla perustettu perheyritys, joka

sijaitsee vanhan kaupungin sydämessä. Myy Piemonten alueen parhaita viinejä (D.O.C. ja D.O.G.C), gourmet-ruokaa, vanhoilla resepteillä tehtyjä makeisia 'Albesine', rommi- ja Barolo-creamilla täytettyjä suklaita, tryffeli- ja pähkinäherkuja. Myynti liikkeessä sekä internetissä <http://www.carosso.it>



Klo 12.00-16.00 GORZÉGN

- **Agriturismo Cascina Pistone**, Meris

Riccardo, Loc. Valletto 2. **Yritysvierailu,**

lounas ja Terranostra/Cuneo -esittely,

ulkoilu.

- Monipuolinen luomutila, jossa lihatuotantoa

(siipikarjaa), maanviljelyä ja maaseudun

tuotteiden jatkojalostusta sekä maaseutu-

matkailua ja matkailun ohjelmalveluja. - Tilalla metsäsikoja, fasaaneja, jäniksiä, märeitä, haukkoja ja muita eläimiä.

- Tuotteita tehdään mm. seuraavista: etanat, kanat, kanit, kalkkunat, sorsat, hanhet, lampaat, vuohet, siat, vehnä, ohra, metsämarjat, mansikat, pähkinät, hunaja. -Ravintola 25 henkilölle tilauksesta, majoitus 11 henkilölle.

www.primitaly.it/agriturismo/cascinapistone/

- 200 metrin päässä kilpatalli, hevoset ovat loma-asukkaiden käytettävissä (ratsastuskoulu).



n. 17.30-18.30 **PECETTO TORINESE**

- **Azienda Agricola Molinetto**, Strada Virana nr 52,

Piergiorgio ja Rosanna Miravalle, vihanne- ja hedelmätuot-

tuotantoa. Perheyritys, jossa viljellään vihanneksia (salaattia,

tomaattia, kesäkurpitsaa, parsaa, fenkolia, kaalia, kukka-

kaalia, pinaattia, perunoita, paprikaa, munakoisoa) ja

hedelmiä (omenaa, persikoita, aprikoosia, kiiviä, mansikoita,

viinirypäleitä, kirsikoita, viikunoita). Myynti tilamyymälästä

(avoinna iltapäivisin ja pe-la aamulla) sekä yleisillä kaupp-

areilla Torinon ympäristössä.

n. klo 19.00 **TORINO**

- Majoittuminen **Hotel Liberty**, Via Micca 15. Historiallisessa kaupunginosassa sijaitseva, 1800-luvulta oleva hotelli.

Klo 20.00 Lähtö hotellista.

Klo 20.30-23.00 BALDISSERO TOR

- **Trattoria Bel Doit**, Via Superga 58. Illallinen kauniissa

maalaiskylässä 15 km Torinosta. Kukulalla vanhan kirkon

vieressä sijaitsevassa trattoriassa 80 asiakaspaikkaa, josta

on erittäin kaunis näköala koko Torinon kaupunkiin.

To 26.4. KÄSITYÖLÄISTEN PÄIVÄ

Klo 7.00-7.30 Aamupala, jonka jälkeen lähtö hotellista.

klo 8.00-10.00 TORINO

- **Tutustuminen Euroopan suurimpaan kauppatoriin**

Piazza della Repubblica, shopping. Vaihtoehtona to-

rinolaisten suosima, turvallisempi ja paremmat tuotteet

omaava paikka, esim. Mercato della Crocetta.

Klo 10.30-12.30 TORINO

- **Yritysvierailu artesaani AS Design di Antonella Saitta, Via Provana 7.**

- Tutustuminen 150 m² studioon sekä myymälään, mahdollisuus ostoksiin. Kuuluu kansainväliseen Designingcraft-Europe-projektiin, joka vierailee ensi vuonna myös Suomessa. Kiinnostunut suomalaisesta yhteistyöstä. Valmistaa asusteita, kodin tekstiilejä kankaasta, puuvillasta ja muista luonnonmateriaaleista. www.designingcraft-europe.org

Klo 13.00-14.30 TORINO

- **Lounas Trattoria Valenza, Via Borgodora 39.**

Kuuluu Slow Food ja Tigulliovinoyhdistykseen, jotka kampanjoivat puhtaasta lähiruusta. www.tigulliovinoyhdistys.fi



n. 15.00-17.00 **CASTELLA-MONTE**

- **Keramiikka-artsaani Maria**

Teresa Rosa - yritysvierailu

Castellamonten keramiikka-

kaupunkiin. Naisyrittäjä Maria

Teresa Rosa, käyttö- ja

koristekeramiikkaa, tunnettu koristeellisuudestaan ja käsintekemisestään. Syntynyt v. 1952 tunnettuun keramiikkaperheeseen, studiot Castellamontessa ja Ivreassa, opiskelee suomenkieltä ja kuuluu kansainväliseen EU-hankkeeseen. Kaupungissa paljon keramiikan tuotantoa, kuuluisia kaakeliuunin tekijöitä, museota, tapahtumia. www.comune.castellamonte.to.it/CULTURA/maria.htm.

Klo 17.30

BIELLA, majoittuminen Hotel Europa.

Klo 18.30

Lähtö hotellista kauniista vuoristotietä,

joka lähtee 800 metristä, nousee 1500 metriin ja lasketaan takaisin 800 metriin. Kaunis ja upea maisema, joka tähän aikaan on kukkia täynnä. Ajomatka on vain 10 min. pitempi.

n. klo 19.15 **MOSSO S. MARIA**

- Paikan esittely ja illallinen **Ristoro di montagna la Cascina**

dei Prapien, om. Rita Barbera. Paikan ravintola noudattaa

myös Slow Food-periaatteita.

Pe 27.4. PALUUPÄIVÄ

n klo 8.00-9.00 **Prima colazione (aamupala)**

Klo 11.00

MILANO

- **Saapuminen Milanon kentälle,**

lähtöselvitys.

Klo 12.45

Lähtö Milanosta.

Klo 18.05

Helsinki. Tulokset.

n. klo 19.00

Lähtö linja-autolla kohti Jyväskylää.

n. klo 23.00

JYVÄSKYLÄ.