



Klin: tra Carso e mare

RELAZIONE ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO E QUADRO RIEPILOGATIVO DELLA SPESA

Creazione d'impresa e sviluppo aziendale

- Breve storia della nascita dell'azienda e delle sue origini (evidenziando eventuali derivazioni o legami con altre imprese) e del suo sviluppo nel tempo.

L'azienda nasce nel giugno 2018, da una passione innata per la valorizzazione del territorio; si lavora in un'atmosfera familiare (impresa individuale con eventuali coadiuvanti). L'attività principale è la coltivazione dell'uva e l'organizzazione di eventi di degustazione vini. I terreni dell'azienda si trovano sui terrazzamenti di Kontovel- Contovello (zona Dlanja vas) con una vista panoramica su tutto il golfo di Trieste e il Castello di Miramare. L'attività non parte da zero, i vigneti e le altre colture sono stati impostati già da mio nonno se non prima: tendo alla produzione biologica e sono promotrice di un'agricoltura sostenibile. I vigneti trovandosi su terrazzamenti si possono definire eroici, poiché localizzati in zone impervie, ripagano il duro lavoro con prodotti di qualità seppur di minor quantità.

Punto basilare è quello di poter lavorare nei luoghi dove sono nata e cresciuta, per promuovere la totalità del nostro territorio a tutti gli avventori. L'obiettivo della mia attività è dunque quello di far scoprire sia ai turisti sia ai residenti un territorio del tutto particolare, ancora un po' selvaggio e naturale, di far conoscere la mia azienda, i prodotti tipici locali, promuovendo e vendendo i prodotti stagionali e a km0.

Uno tra i miei intenti, soprattutto in occasione delle *wine-experience*, è quello di creare legami congiunti con tutti gli attori presenti sul territorio per poter offrire al turista un'esperienza sempre più completa (collaborazioni con altre aziende agricole, associazioni, tour operator, ristoranti, artigiani del gusti, artigiani artistici, professionisti di eventi ecc.).

I mercati principali dei turisti a cui puntiamo sono principalmente dall'Austria, Germania, Italia, Slovenia. Con le degustazioni o *wine experience* puntiamo molto anche al turismo crocieristico, che è in forte crescita nella città di Trieste, quindi anche tutti gli altri mercati.

Prodotti, servizi e tecnologie

- Tipologie di prodotti e/o servizi dell'impresa, tecnologie impiegate, ciclo produttivo, ecc.

L'idea finale è quella di avere un'azienda agricola con vendita diretta dei propri prodotti ed alloggi particolari con vista sul mare.



I prodotti in vendita sono/saranno quelli autoprodotti: vino (imbottigliato), frutta (fresca e/o essiccata) e verdura, confetture e sciroppi, erbe aromatiche (fresche e/o essiccate). Il punto vendita diretta-sala degustazione è ancora in progetto.

Attualmente propongo degustazioni mirate o *wine experience* in collaborazione con produttori locali di salumi e formaggi, altri produttori di vino e associazioni di categoria e durante l'estate cene in vigna con *cooking show* del chef privato.

Stabilimenti e forza lavoro

- Ubicazione dell'impresa, superficie occupata, capacità produttiva, presentazione dell'impresa e del management nonché della forza lavoro occupata, ecc.

La sede operativa aziendale (cantina) si trova a Contovello-Kontovel vicino al n.450 (psc 795/2 Foglio 9) ed ha una superficie di circa 90mq. Attualmente l'attività principale è vitivinicola: l'azienda annualmente produce e detiene meno di 20HL di vino. I terreni coltivati sono sparsi su terrazzamenti e su circa 1000mq totali.

L'impresa individuale è nata nel giugno 2018 ma in futuro già si suppone l'aiuto di eventuali collaboratori famigliari (coadiuvanti). La creazione della mia impresa è l'espressione della voglia di crescere e far crescere il territorio. Da generazioni la mia famiglia coltiva la terra perciò è stato un passo quasi naturale quello di voler migliorare e perfezionare la mia esperienza personale di vivere la campagna.

Presentazione personale: Katrin Štoka, nata a Trieste il 1.8.1985, possiedo una Laurea specialistica in Architettura. Ho svariati anni di esperienza in campo agricolo, vitivinicolo, ristorativo e promozionale, nell'organizzazione di eventi culturali, musicali ed enogastronomici. Sono sommelier e parlo diverse lingue: Sloveno, Italiano, Inglese, Spagnolo, Serbo-Croato e Tedesco (Ich lerne immernoch).;

Descrizione dettagliata del progetto:

- Analisi e approfondimento delle caratteristiche del progetto di imprenditoria giovanile e degli investimenti effettuati e/o previsti:

Trieste è un punto di arrivo e un punto di partenza per altre destinazioni, la nostra intenzione è in primis quella di migliorare lo stato attuale delle strutture ed poi di offrire un alloggio e un'esperienza alternativa nel nostro territorio, prolungando così il pernottamento dei turisti.

La città è ben servita dai trasporti, cosa essenziale per gli ospiti; la vicinanza all'aeroporto di Ronchi e Lubiana, ma anche la rete di servizi pubblici, sia in città che nei dintorni, è buona (taxi, bus, NCC).

Nelle vicinanze ci sono già aziende che aprono annualmente le osmize (6), allargando il raggio si possono trovare 4 punti di vendita diretta (Šuc: formaggi, salumi e carni bovine e suine, frutta, verdura, vino; Bajta:



salumi e carne suina, vino; Žbogar: formaggi caprini e vaccini, salumi e carni bovine e suine, frutta, verdura, vino, Zidaric: formaggi vaccini)

Attualmente sul Carso esistono varie possibilità di pernottamento (agriturismi, b&b, airb&b, hotel). Con il nostro progetto offriremo un'esperienza affiancata alla possibilità di comprare prodotti stagionali e locali. Eco-turismo allo stato puro, immersi nella natura e in camere che grazie ad un mix di riconversione, architettura e design ci permetteranno di offrire esperienze uniche.

Il progetto consiste nel convertire una parte della cantina in zona degustazione/punto vendita, ristrutturare un fabbricato esistente con funzione di deposito attrezzi e aggiungere degli alloggi temporanei ecosostenibili, cosiddette *glamping tents* oppure botti.

Se gli spazi interni da ristrutturare hanno una funzione fortemente connessa al lavoro in vigneto, gli alloggi temporanei saranno dedicati ai viaggiatori e alle famiglie che amano la natura e il relax, viaggiatori eco-sostenibili, amanti del vino e del buon cibo.

Si tratta di alloggi insoliti ed eco-sostenibili. Sono unità abitative removibili, di solito abbinate tra loro e realizzate in legno e/o tessuto idrorepellente ecosostenibile.

L'obiettivo? Individuare soluzioni di soggiorno che consentano di esaltare le caratteristiche del territorio e delle tradizioni di chi lo abita. Le botti o tende vengono proposte come alloggi originali e inconsueti, e rappresentano così un investimento e un incentivo a conoscere e a esplorare soprattutto aree di grande pregio paesaggistico, ambientale e produttivo come quelle vocate all'enologia.

Vogliamo far vivere un'esperienza fuori dal comune nel nostro vigneto e offrire la possibilità di dimorare in alloggi davvero originali.

La parte ricettiva verrà localizzata sui terreni di proprietà e in futuro nei terrazzamenti vicini (in fase di acquisto). Gli alloggi delle tende strutturate o delle botti di vino nelle quali saranno organizzate le stanze (max 3 stanze e max 10 ospiti): si tratta dunque di alloggi alternativi vista mare con servizi igienici separati e comuni. Per allietare il soggiorno, gli ospiti avranno a disposizione la sauna e la tinozza riscaldata esterna. Gli ospiti avranno la possibilità di fare la colazione con tutti i prodotti naturali (prodotti stagionali e locali), le degustazioni (se richieste) invece saranno servite tra i vigneti in un'atmosfera molto suggestiva oppure in caso di pioggia nella sala degustazioni che verrà opportunamente ristrutturata. Per gli ospiti verrà realizzato in seguito un parcheggio dedicato su una terrazza vicino agli alloggi.



- Indicazioni sul mercato, sulle caratteristiche della concorrenza e su fattori critici (punti di forza e punti di debolezza dell'impresa, opportunità e minacce rispetto al mercato di riferimento):

<p style="text-align: center;">FORZA</p> <p>Location unica. Prodotti di qualità e fortemente legati al territorio. Presenza di specializzazioni settoriali: aziende agrituristiche e di agricoltura biologica, produzione vitivinicola, presenza di piccoli artigiani. Spiccata vocazione agricola del territorio. Presenza di agriturismi e B&B. Dinamicità e vivacità imprenditoriale. Presenza di vini e prodotti agroalimentari tipici locali. Presenza di produzioni artigianali locali. Possibilità di finanziamenti per la valorizzazione del territorio e prodotti tipici. Posizione di passaggio e contigua a numerose aree di interesse socio-artistico e naturale. Esistenza di numerose sagre e manifestazioni folkloristiche legate alla cultura contadina del luogo. Ricchezza del patrimonio storico e naturalistico. Possibilità di praticare molte attività sportive o ricreative all'aria aperta. Buona presenza di fattorie e maneggi.</p>	<p style="text-align: center;">DEBOLEZZA</p> <p>Difficoltà nel settore commerciale. Difficoltà a progettare iniziative comuni per la promozione e la commercializzazione dei prodotti. Frammentazione di denominazioni, prodotti. Poca visibilità dell'enogastronomia locale. Mancanza di un piano di valorizzazione dei prodotti tipici. Difficoltà a progettare e a realizzare iniziative di promozione di nuovi itinerari. Mancanza segnaletica turistica; Mancanza di segnaletica didattico-informativa degli itinerari escursionistici. Povertà di attrezzature per la fruizione culturale, ambientale e di svago. Mancanza di aree attrezzate per gli escursionisti.</p>
<p style="text-align: center;">OPPORTUNITA'</p> <p>Possibile crescita economica legata al potenziamento del segmento turismo. Disponibilità di alcuni operatori economici locali a cooperare (B&B, agriturismi, maneggi, artigiani...) Valorizzare le identità locali su cui costruire le eccellenze turistiche al fine di differenziare l'offerta da quelle delle regioni confinanti. Possibilità di sinergie tra settori economici diversi, cultura turismo, servizi turismo... Sostenere il recupero e la conservazione del patrimonio naturale e culturale, offerta di prodotti slow. Rivitalizzazione delle aree rurali nel loro complesso. Valorizzazione e riproduzione dei prodotti e dei sistemi di coltivazione tradizionali. Possibile margine di sviluppo delle attività economiche e turistiche. Coinvolgimento esperienziale del turista. Promozione delle eccellenze. Coinvolgimento attivo delle comunità locali e dei privati per la creazione e la condivisione di un marchio dei prodotti enogastronomici. Riqualificazione della Strada del Terrano o strade del Vino. Possibile crescita economica del territorio legata al potenziamento del segmento turismo enogastronomico. Politiche di valorizzazione del territorio.</p>	<p style="text-align: center;">MINACCE</p> <p>Diffidenza degli operatori economici a sperimentare nuove forme di sviluppo locale e di progetti turistici congiunti. Contrazione dei comparti tradizionali. Debole azione degli enti di promozione locali per ciò che riguarda la promozione dell'immagine dei prodotti tipici della zona. Diffidenza da parte dei privati a sperimentare nuove forme di sviluppo locale congiunto e progetti comuni.</p>



Proposta di nuovi prodotti in funzione di potenziali forme di turismo in grado di differenziare e specializzare l'offerta del territorio.	
---	--

- Illustrazione degli investimenti effettuati e/o programmati specificando la funzionalità delle singole spese per la realizzazione del progetto;

Gli investimenti principali che verranno fatti nella fase del progetto sono la ristrutturazione della sala degustazione/punto vendita e della struttura deposito attrezzi e l'acquisto degli alloggi e l'acquisto delle strutture per la parte ricettiva.

L'azienda agricola può già partire con la vendita di prodotti freschi (verdura, frutta) ed erbe aromatiche (fresche/essiccate). Sono da posizionare i cartelli stradali per agevolare l'arrivo dei clienti e l'insegna della cantina / vigneto.

Con il progetto si mira a creare il sito internet dell'azienda, che sia fruibile e piacevole (già presenti sui social).

La prerogativa per iniziare il progetto degli alloggi è quella di comprare/affittare i terrazzamenti vicini a quelli già di nostra proprietà per creare un'area dedicata (in trattative).

Previsione d'investimento: 92.485,00€

- spesa per ripristino magazzino attrezzi: 36.515,00€
- spesa messa a norma laboratorio/cucinotto: 5.000,00€
- spesa per sala degustazione/punto vendita: 5.000,00€
- spesa alloggi eco-sostenibili (3 tende *glamping* o botti): 21.690,00€
- struttura bagno: 10.720,00€
- spesa per acquisto di struttura per toilette compostabile: 12.550,00€
- spesa per acquisto di tinozza/*hot-tube* e sauna: 5.000,00€
- realizzazione sito internet aziendale: 3.730,00€
- spese di progettazione: 3.000,00€

- Illustrazione degli obiettivi che si intende raggiungere per l'impresa tramite gli investimenti indicati;



La *mission* aziendale è quella di far crescere, quantitativamente e qualitativamente, di anno in anno la produzione (comprando/affittando altri terrazzamenti vicini). L'obiettivo è quello di far conoscere il nostro territorio promuovendo l'enogastronomia locale, l'artigianato artistico, i prodotti tipici, la multiculturalità. Sottolineo che la promozione di un'alimentazione sana e sostenibile sarà sempre presente, puntando sui prodotti locali e stagionali, si lavorerà con una serie di eventi mirati e di laboratori didattici. La parte ricettiva sarà anche in futuro mantenuta nella dimensione di partenza, poiché vorrei mantenere un rapporto personale, familiare e rilassato con gli avventori. L'immagine futura dell'azienda è dunque rappresentata da un mix tra produzione, vendita diretta, eventi e la parte ricettiva.

Oltre alla ristrutturazione, alla nuova immagine della cantina / vigneto e agli alloggi, l'impresa avrà il valore aggiunto di offrire diverse attività/eventi in vigna: risvegli spirituali con merenda e degustazione, degustazioni, cene in vigna, yoga, eventi tematici, ecc.;

- Illustrazione dei risultati che ci si attende dall'avvio/realizzazione del progetto imprenditoriale

I risultati che ci attendiamo dall'avvio del progetto sono l'incremento della forza lavoro, il miglioramento della formazione professionale, l'aumento del numero di turisti nella zona, l'aumento di eventi sia per residenti che per i turisti, coinvolgimento congiunto con altre aziende agricole, associazioni culturali e sportive locali, progetti congiunti con altri attori presenti sul territorio.

- Il progetto è teso allo sviluppo di sinergie con altre iniziative di promozione di nuove idee imprenditoriali realizzate da enti pubblici e privati (descrizione):

Il progetto tende a seguire le linee strategiche turistiche regionali e se ci sarà la possibilità l'impresa collaborerà in progetti congiunti realizzati da enti pubblici e privati.

Insieme all'agenzia turistica Prosecco escapes abbiamo creato la *wine-experience* "Prosecco origins" dove l'avventore scopre e degusta i nostri territori tra Carso e mare. Collaboro anche con le guide naturalistiche di Estplore creando camminate con degustazioni tra i pastini vista mare.

Sono socia e collaboro con l'associazione Prosekar che ha come fine lo sviluppo e la valorizzazione dei luoghi e dei vini che hanno origine sui terrazzamenti da Contovello-Kontovel a S.Croce-Križ;

Sono aspirante socia dell'Associazione dei viticoltori del Carso-Kras che ha come fine la valorizzazione e lo sviluppo del territorio carsico anche come meta eno-gastronomica.

- Il progetto è legato alla valorizzazione della creatività (descrizione):



Per la mia impresa e per me come persona, la diffusione della cultura e il rafforzamento del sistema culturale e creativo costituiscono uno tra gli obiettivi principali. Il progetto è legato alla valorizzazione della creatività, vista anche l'originale idea degli alloggi ecosostenibili con vista mare. Per dare un'idea delle potenzialità del sistema culturale creativo dell'impresa ribadisco che dal punto di vista del marketing aziendale ci impegneremo a sviluppare una campagna pubblicitaria che coinvolgerà non solo l'azienda agricola in se ma coinvolgerà tutto il territorio. Inoltre il rapporto tra cultura e turismo, il patrimonio artistico-culturale rappresenta per molti turisti il driver e il punto di partenza della loro esperienza di vacanza. Il settore culturale diventa una componente chiave nello sviluppo del territorio quando, accanto alla presenza di attrattori quali paesi storici e beni storico-culturali, vi è un'adeguata offerta di strutture di accoglienza e di servizi destinati al turista e la possibilità di integrare il soggiorno culturale con altre attività che spaziano dall'enogastronomia al folklore, e che sono finalizzate a rendere il turista attivo partecipante dell'esperienza di viaggio. In questo modo otterremo anche l'effetto moltiplicatore.

- Il progetto è finalizzato all'innovazione tecnologica del processo e di prodotto (descrizione):

Con l'aumento della produzione puntiamo ad incrementare l'efficienza dei sistemi produttivi meccanizzandoli (soprattutto per i lavori in cantina); l'innovazione del prodotto è invece legata all'offerta ricettiva (diversificazione dei prodotti in base all'evento).

6) Durata

Data presunta di avvio del progetto primavera 2021.

Data presunta di fine del progetto inverno 2021.