



# ANSEMA

ristorante bioculturale



## ANSEMA = INSIEME

- Crediamo che la **collaborazione** tra gli operatori attivi sul territorio sia la base per lo **sviluppo** economico e sociale delle comunità.
- La nostra idea di ristorazione e il nostro approccio all'ospitalità si basa sul concetto chiave di **interrelazione: relazione reciproca = reciproca crescita**.
- Il nostro concetto di attività ristorativa vuole integrarsi nel **contesto** ambientale in cui nasce, ed essere specchio dei saperi ecologici tradizionali, i produttori e gli artigiani presenti in loco, e via dicendo.



## CHE COS'È UN RIFUGIO O RISTORO BIOCULTURALE?

Un rifugio bioculturale è un'area che protegge sia la biodiversità naturale che le culture e tradizioni locali. Integra la conservazione ambientale con il sapere tradizionale delle comunità locali, promuovendo pratiche sostenibili e valorizzando l'interazione equilibrata tra uomo e natura.

## ESEMPI DI RIFUGI BIOCULTURALI



Rifugio alpino Madonna della neve - Rosazza BI

## CHE COS'È UN RIFUGIO O RISTORO BIOCULTURALE?

Un rifugio bioculturale è un'area che protegge sia la biodiversità naturale che le culture e tradizioni locali. Integra la conservazione ambientale con il sapere tradizionale delle comunità locali, promuovendo pratiche sostenibili e valorizzando l'interazione equilibrata tra uomo e natura.

## ESEMPI DI RIFUGI BIOCULTURALI



Salvine - Valle Elvo, Biella

## CHE COS'È UN RIFUGIO O RISTORO BIOCULTURALE?

Un rifugio bioculturale è un'area che protegge sia la biodiversità naturale che le culture e tradizioni locali. Integra la conservazione ambientale con il sapere tradizionale delle comunità locali, promuovendo pratiche sostenibili e valorizzando l'interazione equilibrata tra uomo e natura.

## ESEMPI DI RIFUGI BIOCULTURALI



Alpe Lendine in Val Chiavenna (Sondrio)

## CARATTERISTICHE DEI RIFUGI BIOCULTURALI

- **Biodiversità:** tutela delle specie animali e vegetali locali;
- **Cultura e conoscenza locale:** valorizzazione e protezione delle pratiche, delle tradizioni e delle conoscenze delle comunità locali;
- **Sostenibilità:** promozione di uno sviluppo economico che rispetti le risorse naturali e che si basi su pratiche agricole e artigianali tradizionali;
- **Interazione uomo-natura:** il territorio è frutto di un equilibrio tra l'attività umana e gli ecosistemi naturali, che va preservato attraverso politiche partecipative;
- **Comunità:** i rifugi bioculturali sono luoghi di incontro della comunità locale, che se ne prende cura e ha a cuore la loro resilienza nel tempo.



**L'attività ristorativa agricola e i servizi offerti alla comunità**

- Agriturismo con **prodotti** dell'azienda agricola stessa e di altre aziende agricole;
- Ansema propone anche la formula del **ristorante conviviale**: tavolo unico e menù fisso;
- **Carretto gelati** con 4 tipi di gelati a base di aromatiche presenti nel giardino medievale o nell'area di Santo Stefano;
- **Punto vendita** prodotti del territorio o di aziende italiane specializzate nella trasformazione di erbe spontanee mangerecce;
- Area di sosta per **e-bike** con possibilità di ricarica;
- Gestione di eventi musicali, serate a tema nell'area del ristoro



# ANSEMA

ristorzo bioculturale

## OBIETTIVI

### Le attività didattiche

- **Didattica a cielo aperto** per le scuole sulle tematiche della biodiversità, paesaggi bioculturali, botanica del cibo;
- Organizzazione di **corsi** per bambini, ragazzi ed adulti: cucina, riconoscimento e utilizzo delle erbe spontanee, gestione dell'orto e del frutteto, potatura, ecc...
- Attività di **benessere in natura**: yoga, ortoterapia, ecc...
- Proposte di **tour guidati** del territorio per conoscere i custodi del paesaggio che operano nella zona del canavese e del biellese.
- Presentazioni di **libri** con autori
- Residenze artistiche incentrate sul valore della natura, la contemplazione di essa, e la sua trasformazione in opere d'arte in varie forme e oggetti.



ANSEMA  
ristorante bioculturale

## SOSTENIBILITA'

### L'impatto sociale



- La nostra volontà è quella di favorire l'**inserimento lavorativo** di persone svantaggiate o con particolari necessità all'interno dell'azienda agricola e del ristorante;
- Con le attività didattiche legate ad uno **stile di vita sano e sostenibile** si vuole incentivare uno sviluppo positivo della comunità locale;
- La nostra idea di ristorazione vuole promuovere il valore dell'**interrelazione e della condivisione**.

# ANSEMA

ristorante bioculturale

## SOSTENIBILITA'



### L'impatto ambientale e sul territorio

- Il ristorante si rifornirà il più possibile da **aziende agricole locali**, con **produzioni sostenibili e filiera corta**;
- Cucina **agroecologica**;
- Eventuale installazione di **pannelli solari** per produrre energia pulita e creare un'azienda a ciclo chiuso.

### L'impatto economico

- Il nostro obiettivo è quello di **creare posti di lavoro** all'interno dell'azienda agricola e del ristorante;
- Acquistando i prodotti del territorio o da aziende sensibili alle tematiche della sostenibilità ci poniamo l'obiettivo di incentivare **l'economia locale, la trasmissione dei saperi e la loro diffusione;**
- Collaborazioni lavorative con **esperti esterni** per la gestione dei corsi didattici e di formazione;
- Continuo consolidamento di una rete virtuosa di **collaborazioni tra operatori locali del settore di accoglienza e ristorazione**, al fine di promuovere lo sviluppo turistico sostenibile dei territori circostanti (**Primavera Gastronomica**, formazione rivolta agli operatori del settore gestita da esperti esterni).



# ANSEMA

ristorzo bioculturale

## AGROECOLOGIA AD ANSEMA

### ALCUNI ELEMENTI DELL' AGROECOLOGIA



Diversità



Creazione congiunta  
e intercambio dei  
concimi



Sinergie



Efficienza



Riciclo



Resilienza



Valori umani e  
sociali



Cultura e tradizioni  
alimentari



Gestione  
responsabile



Economia solidale  
circolare

### L'agroecologia applicata in cucina

La cucina agroecologica è un approccio alla preparazione e al consumo di cibo che si basa sui principi dell'agroecologia, ossia l'integrazione di pratiche agricole sostenibili, ecologiche e socialmente giuste. In breve, significa utilizzare ingredienti prodotti localmente e in modo sostenibile, rispettando la biodiversità e minimizzando l'impatto ambientale. Questo tipo di cucina valorizza le risorse naturali, riduce gli sprechi alimentari, promuove la stagionalità e sostiene le comunità agricole locali, tutto con un forte legame con la natura e l'ecosistema.



**Differenza tra cucina agroecologica e cucina a km0**

Mentre il Km 0 si focalizza sulla distanza di provenienza del cibo, la cucina agroecologica include anche la qualità ambientale e sociale del metodo di produzione. Include aspetti sociali, etici ed ecologici, come il rispetto dei diritti dei lavoratori agricoli e la salvaguardia delle risorse naturali.

