



NUTrire
MILANO



Slow Food® Italia

POLITECNICO DI MILANO

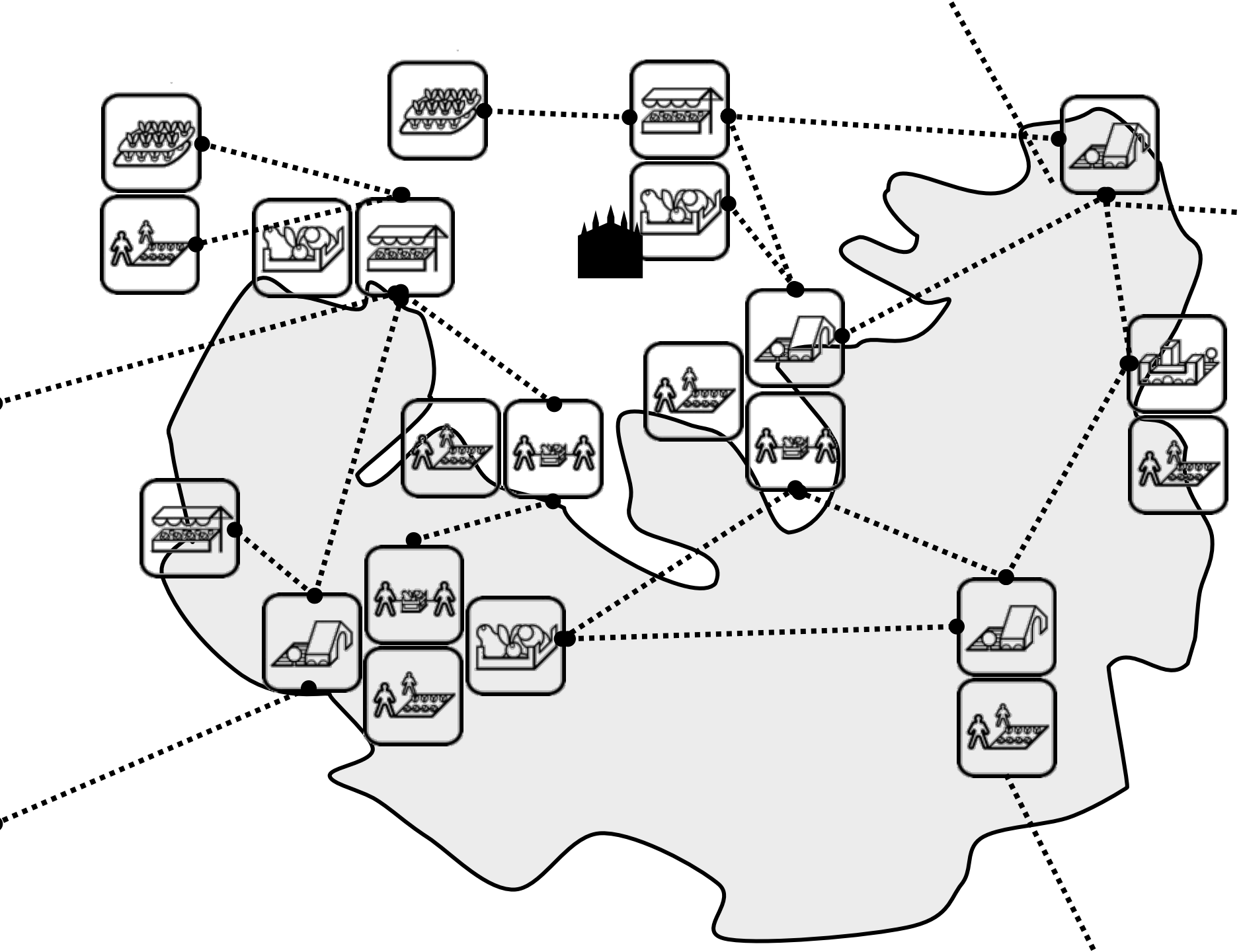


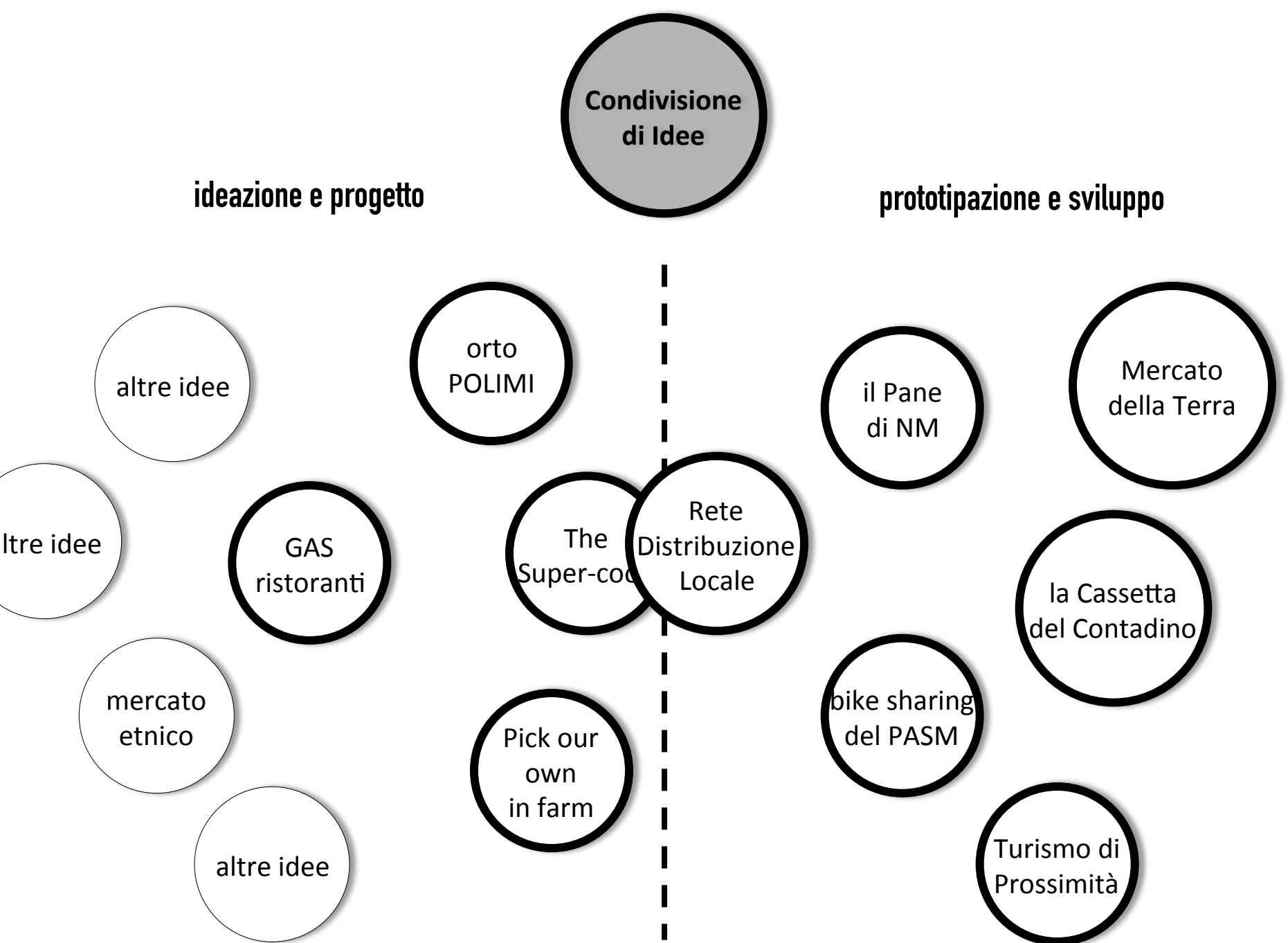
DIPARTIMENTO
INDACO



AVANZAMENTO PROGETTO

Fondazione Cariplo
Milano, 15 maggio 2012







comunicazione di iniziative culturali



Cucine di strada



co-design: la Bancarella di Condivisione di Idee



Laboratori del Gusto



workshop e incontri con esperti



tavoli conviviali



Vendita di prodotti locali



verso il
Mercato
della Terra
di Milano



LINEE GUIDA
PER LA GESTIONE
DEL SERVIZIO



a cura di: Paolo Biscione, Alessandro Caporin (Gruppo Terra),
Daria Carli, Maria Corbelli, Anna Menni, Giulia Tornatore (Associazione
di Milano - PIRALLO)
Il Mercato della Terra di Milano è un progetto di "Terra Milano, energia per il cambiamento",
realizzato con il contributo del Comune di Milano.

il Mercato della Terra

|| IL MERCATO DELLA TERRA

Fabbrica del Vapore (26 maggio)

Politecnico di Milano, campus Leonardo

Comitato di Gestione

Manuale per la gestione (e la replicazione) del servizio

Bancarella della Ricerca





La Cassetta del Contadino

|| LA CASSETTA DEL CONTADINO

messa a punto del servizio

2 test conclusi

nuovi punti di prossimità

sistema di prenotazione on-line

linee guida di funzionamento

(in previsione)

Assicurare continuità di produzione nel corso

Diversificare l'offerta di prodotti

Elevare la qualità dei prodotti e garantirne la salubrità

Valutare i costi aziendali e i ricavi potenziali



Mappa dei Punti di Prossimità

Scegli il tuo punto di prossimità **NUOVO LAYOUT** → PASSO 1. SCELTA DEL PUNTO DI PROSSIMITÀ

Scegli il punto di prossimità a te più comodo o vicino → DESCRIZIONE PASSO 1

NO FOTO MA LOGO DEL
MELO BIO



Punto di Prossimità 1

MioBio

via
telefono:
email:

data e orario di ritiro: mercoledì ore

.....

SELEZIONA

↓ IL TASTO SELEZIONA È PROVVISORIO?
COSÌ È TERRIBILE,

Punto di Prossimità 2

Bottegas

via
telefono:
email:

data e orario di ritiro: mercoledì ore

.....

SELEZIONA

↓ L'AZIONE
NON VA BENE



Punto di Prossimità 3

Soul Food

via
telefono:
email:

data e orario di ritiro: mercoledì ore

.....

SELEZIONA



PROBLEMA FONT:

MA QUANTI FONT

SONO USATI?

IL SITO DEVE AVERE

SOLO DUE FONT

ARIAL PER I TESTI

E QUELLO PER IL

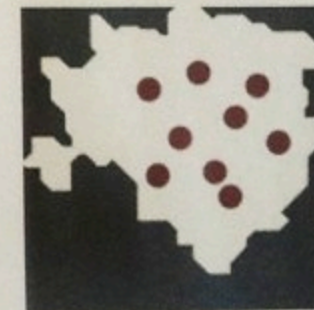
TITOLO/TITOLI

DEL QUALE PRIMO PRO

APRESSO NON RITORNIAMO

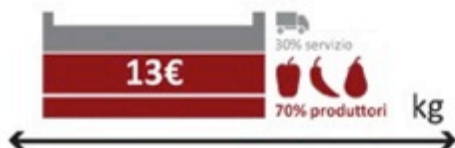
IL NOME

GOOGLE MAP CON IL SEGNAPOSTO
DEL PUNTO DI
PROSSIMITÀ
IN QUESTIONE



DIAMO PESO AL VALORE!

Offriamo un servizio di consegna al prezzo finale di 13€/settimana che contiene verdura per un valore di 9€. Questo significa che il peso della cassetta sarà variabile a seconda del tipo di verdura presente.



In questo modo riusciamo ad offrire all'utente un servizio di massima trasparenza sui prezzi dei prodotti (ogni settimana saranno pubblicati sul sito) ed a riconoscere al produttore il giusto valore per il suo lavoro (circa il 70% del prezzo finale).



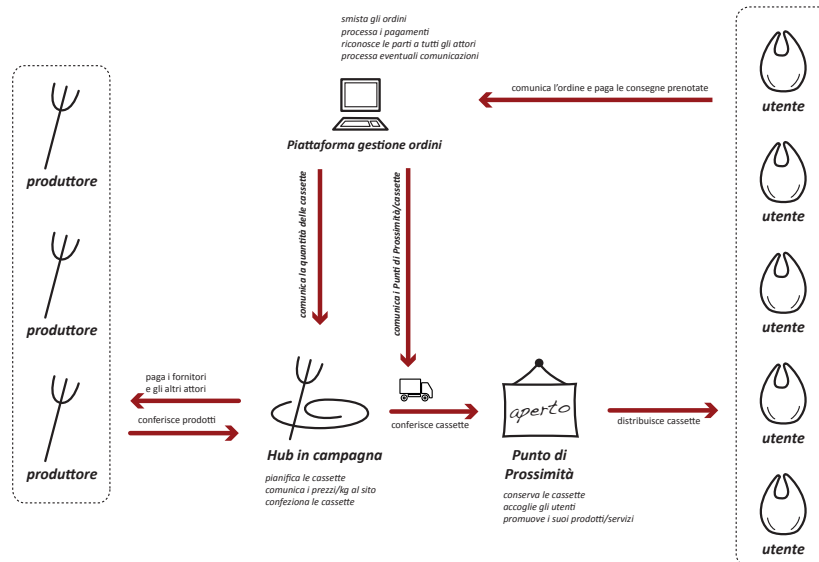
La cassetta contiene indicativamente verdura per 2-3 persone e viene consegnata ogni mercoledì a scelta dell'utente.

MER	MER	MER
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒
☒	☒	☒

La cassetta contiene verdura di stagione coltivata da produttori locali certificati "bio" o in fase di conversione. Viene consegnata in città presso un Punto di Prossimità della nostra rete, che è un luogo comodo per il ritiro.



COME FUNZIONA IL SERVIZIO



IL PUNTO DI PROSSIMITÀ

E' un collaboratore essenziale del servizio perchè è il primo punto di contatto tra la cassetta e l'utente, a cui può liberamente promuovere i suoi prodotti/attività. Con ogni Punto di Prossimità condividiamo visioni e valori per offrire cibo locale di qualità ai cittadini di Milano, riconoscendo il giusto valore al lavoro dei produttori.

COSA DEVE FARE

>> PRIMA

Comunicarci il numero max di cassette che può ospitare: vogliamo che la nostra verdura stia sempre comoda e non sia di intralcio alle normali attività del Punto. Comunicarci gli orari di ritiro della cassetta per l'utente così da pubblicarli sul sito.

>> ALLA CONSEGNA

Ricevere le cassette al momento della consegna da parte del trasportatore.

Mantenere le cassette fino al ritiro da parte dell'utente.

Controllare la ricevuta di pagamento che l'utente porterà con sé.

In caso di rimostranze, suggerimenti o informazioni interessanti da parte degli utenti, invitarli a scrivere a cassetta@nutrire milano.it: le comunicazioni verranno recapitate direttamente agli attori coinvolti





Macinazione in mulino



Panificazione



Sperimentazione di varietà di grano da pane



Vendita al Mercato della Terra



Produzione di pane con il grano locale



Vendita nei negozi di quartiere

La filiera del pane locale

|| IL PANE DI NUTRIRE MILANO

(in previsione)

valutazione di sostenibilità di 3 aziende cerealicole (calcolo di indicatori di sostenibilità)

analisi economica della filiera, del calcolo del “prezzo giusto”

protocollo sperimentale per una prova in pieno campo di confronto varietale in ottobre 2012 (raccolta dati in estate 2013)

collaborazione con BIOREGIONE (prof. Bocchi/ UNIMI):

domanda di pane nelle mense pubbliche di MILANO

potenziale offerta di frumento tenero

trasformazione presso mulini di zona e panificazione in strutture adeguate nel milanese.

|| IL PANE DI NUTRIRE MILANO

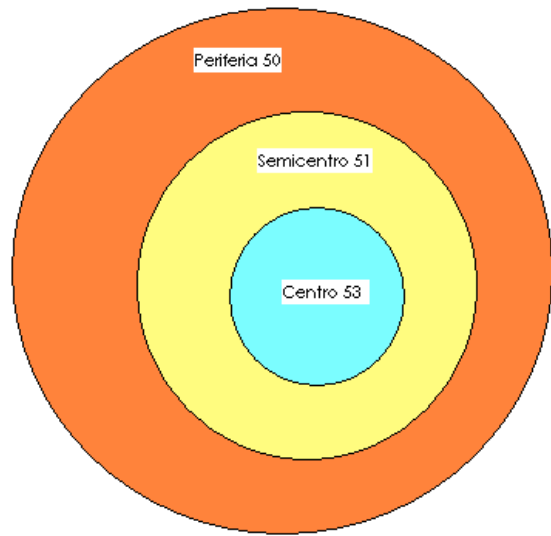
produttori/panificatori/mulini coinvolti

Visite in campo

Incontri con DESR

Benchmarking e consumo pane a Milano + altri canali di vendita

Comunicazione (sacchetti, roll-up, ostie...)





IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano

Corso di panificazione quotidiana con la
farina del Parco Agricolo Sud Milano
con Massimo Grazioli, panettiere di Legnano
Incontro 12/12 e Martedì 13/12, ore 10.30
in Open Café, via Pirena 10 - Milano



IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano

Corso di panificazione quotidiana con la
farina del Parco Agricolo Sud Milano
con Massimo Grazioli, panettiere di Legnano
Incontro 12/12 e Martedì 13/12, ore 10.30
in Open Café, via Pirena 10 - Milano



IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano

Corso di panificazione quotidiana con la
farina del Parco Agricolo Sud Milano
con Massimo Grazioli, panettiere di Legnano
Incontro 12/12 e Martedì 13/12, ore 10.30
in Open Café, via Pirena 10 - Milano



IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano

Corso di panificazione quotidiana con la
farina del Parco Agricolo Sud Milano
con Massimo Grazioli, panettiere di Legnano
Incontro 12/12 e Martedì 13/12, ore 10.30
in Open Café, via Pirena 10 - Milano



IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano

Corso di panificazione quotidiana con la
farina del Parco Agricolo Sud Milano
con Massimo Grazioli, panettiere di Legnano
Incontro 12/12 e Martedì 13/12, ore 10.30
in Open Café, via Pirena 10 - Milano



IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano



IL PANE DI MILANO

La Pilliera del Pane di Nutrire Milano



|| FILIERA ORTO-FRUTTA/AUTORACCOLTA

31 gennaio: prima riunione con i produttori interessati

Giugno: visita guidata all'Az. Agr. Micheletti



raccolta casi studio

Mercati della Terra



aiutaci a progettare il servizio
LA TUA RACCOLTA
partecipa al test!!

ottobre 2011

Bancarella della Condivisione di Idee









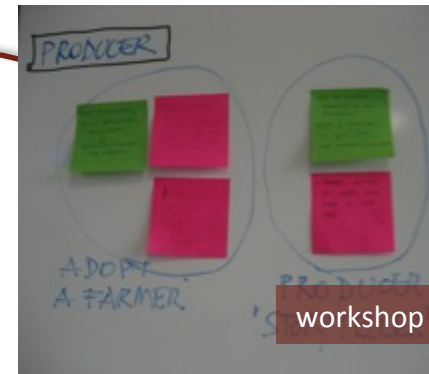
|| FILIERA DELLA CARNE

visite in azienda con tecnico
disciplinare di produzione

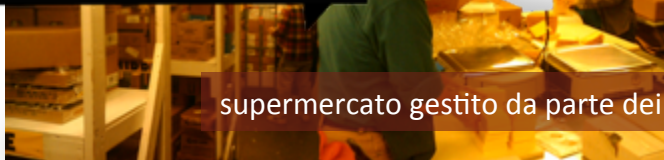




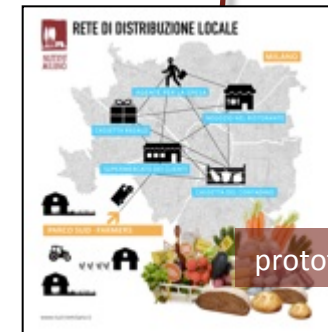
Lab. Design dei Servizi, POLIMI 2011



workshop progettuale



supermercato gestito da parte dei clienti-soci



prototipazione rapida



Lab. Design dei Servizi, POLIMI 2012



Vendita alimenti e prodotti locali

Rete di Distribuzione Locale

|| RETE DI DISTRIBUZIONE LOCALE

attivazione Dottorato di Ricerca in Design (Regione Lombardia, 2011-2014)

ricerca qualitativa casi interessanti

workshop di progetto per la realizzazione della RDL milanese

contatti con associazioni/attori locali

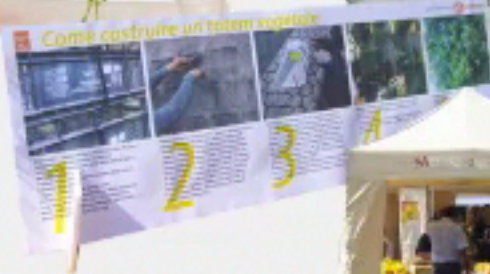
filiere interessate

progettazione e avvio corso laurea magistrale

RETE DI DISTRIBUZIONE LOCALE

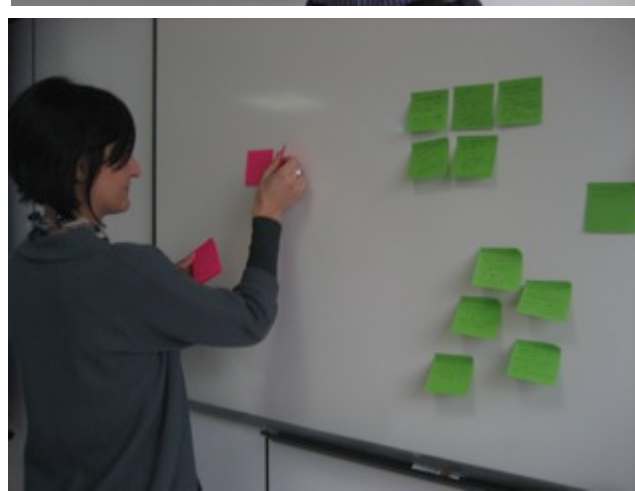
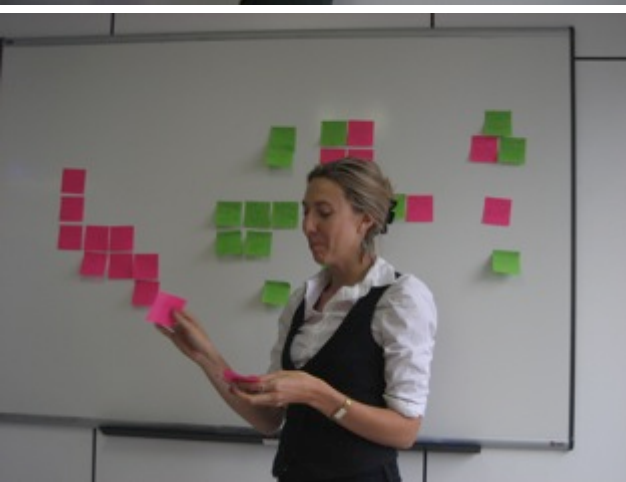


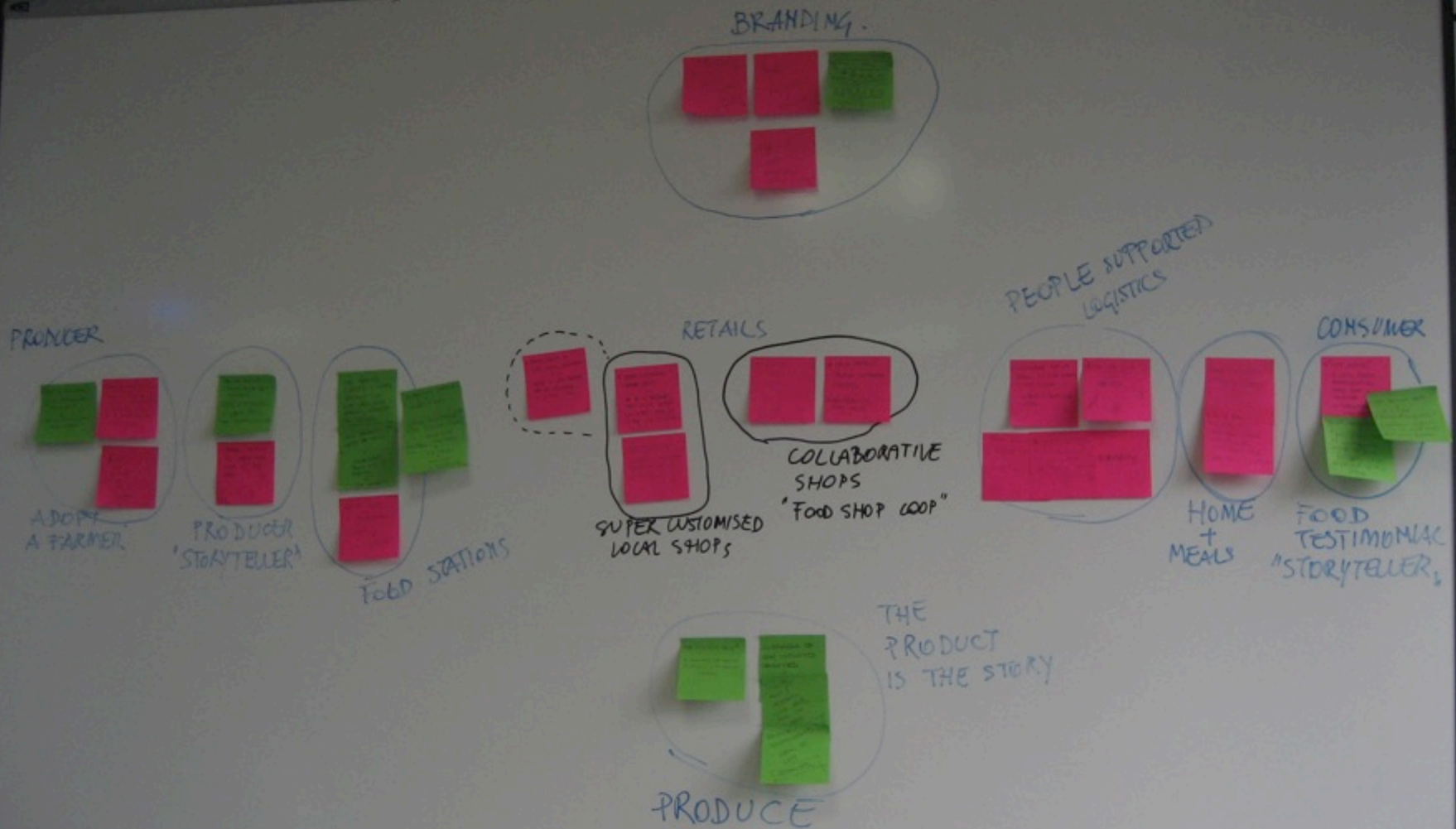
Local Distribution System





Milano, 6 marzo 2012
POLIMI/QUT (prof. Sam Bucolo)

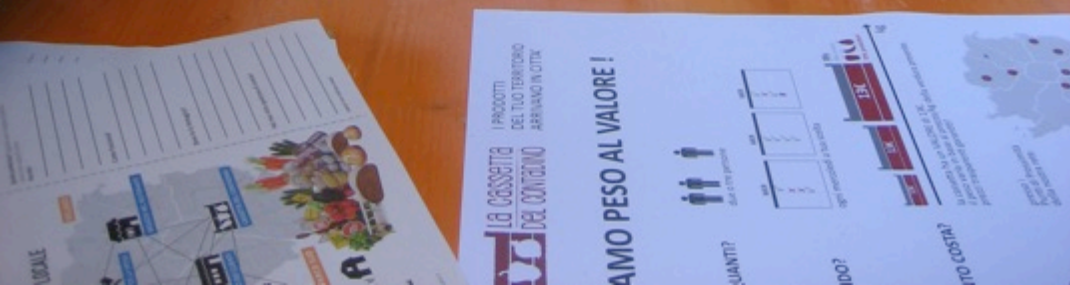
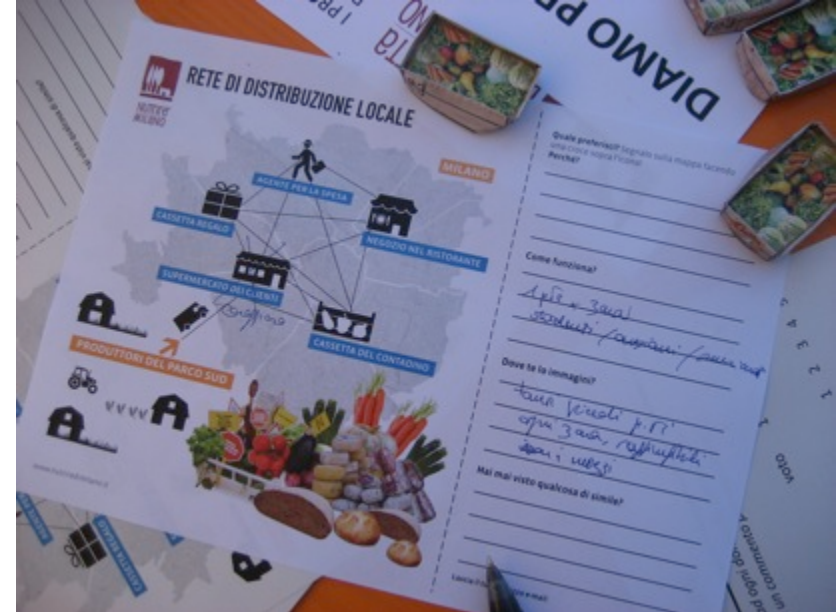




Milano, 6 marzo 2012
POLIMI/QUT (prof. Sam Bucolo)



Milano, 31 marzo 2012
FA' LA COSA GIUSTA



Milano, 21 aprile 2012
BANCARELLA DELLA CONDIVISIONE IDEE

|| ORTO UNIVERSITARIO – POLIMI/INDACO

Nutrire Milano + Human Cities

600 mq

3 studenti + 4 docenti

rete con gli altri orti zona 9

2 workshop di co-design con personale Polimi e quartiere Bovisa



Progetto Pilota: “C’è Giardino per Tutti”.

Novembre, 2011

MNG

GARD

MAINTEN

NETW

DAILY

REQUEST
MNG FOR
DISSEMINATION

PRESENCE
REGISTER
MNG

WAITING
LIST MNG

WELCOMING

COMPOSTING WATERING

DOOR
KEEPING

CLEANING

NOTICE
BOARD
MNG
NETW

WEEKLY

INDUCTION

ADMINISTRAT

HARVESTING PACKING
BOXES

INTERNAL
COMMUNIC.

TOOL
"OILING"
THE TOOLS

NETWORKING
WITH MILAN
GARDENS

MAILING
LIST

WEBSITE
MNG

BOARD
MEETINGS

PURCHASING
FUND
RAISING

EDUCATION
ACTIVITIES
MNG

TASK
ASSIGNM.

TRANSPLANT

SOWING

SEASONAL
CONSULTING

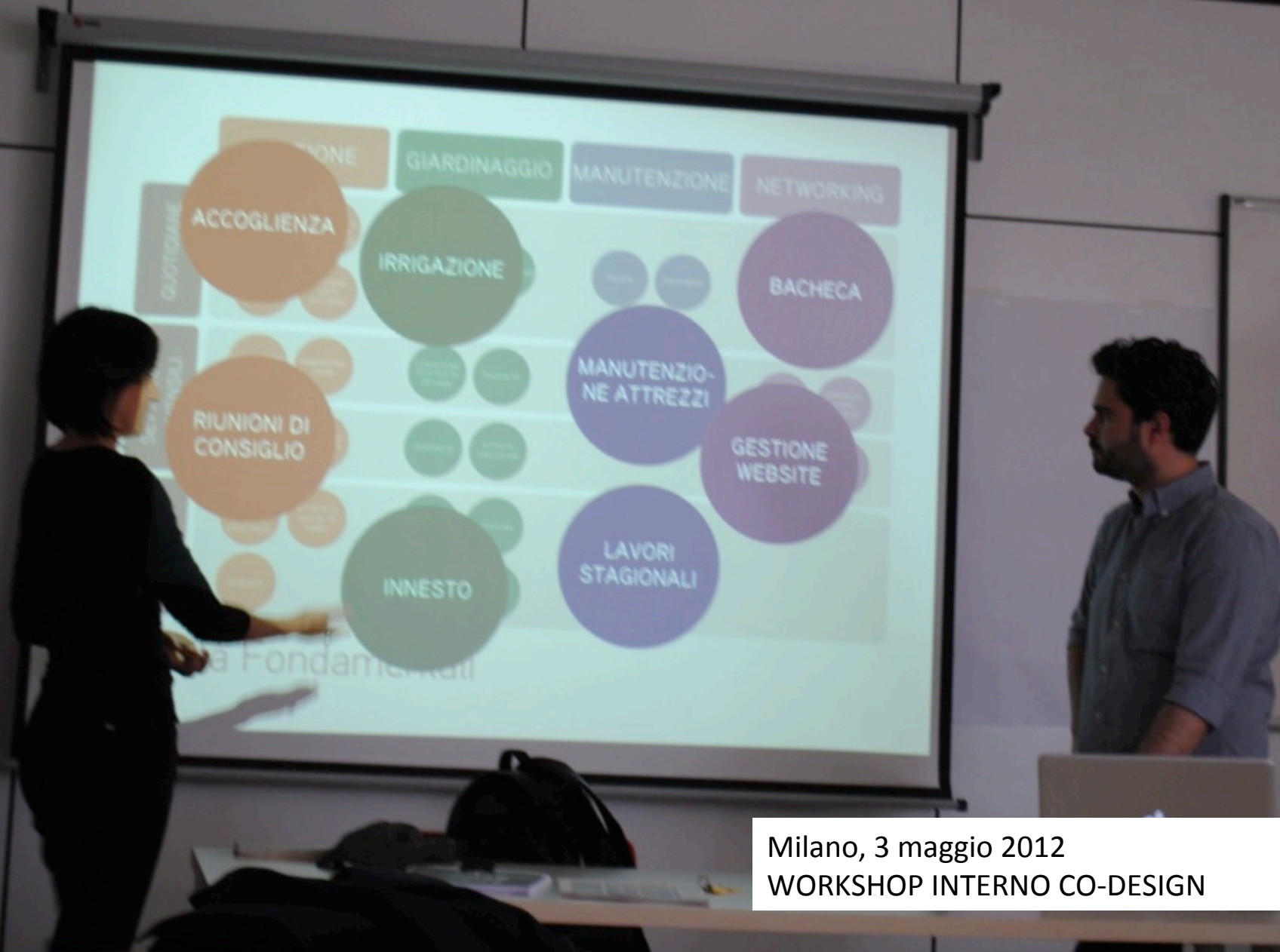
EXTRA
FOOD
ACTIVITIES

GRAFTING

PRUNING

SEASONAL
ARRANGMNT

ADVERTIS.



Milano, 3 maggio 2012
WORKSHOP INTERNO CO-DESIGN



Milano, 3 maggio 2012
WORKSHOP INTERNO CO-DESIGN



Percorsi tra i monumenti



Spesa in fattoria



Visita fattorie agrituristiche



Bikesharing di campagna

YES, WEEKEND!

turismo fai da te

turismo di prossimità

A bright blue sky with scattered white clouds. The clouds are of various sizes and shapes, some appearing as soft, fluffy masses and others as more elongated, wispy streaks. The sky is a deep, vibrant blue, providing a clear background for the text.

YES, WEEKEND



Informazioni sui servizi speciali



Informazione sull' offerta di prodotti e servizi



Mappe del territorio e delle fattorie



Organizzazione e comunicazione iniziative



Progettazione partecipata



Piattaforma digitale Nutrire Milano

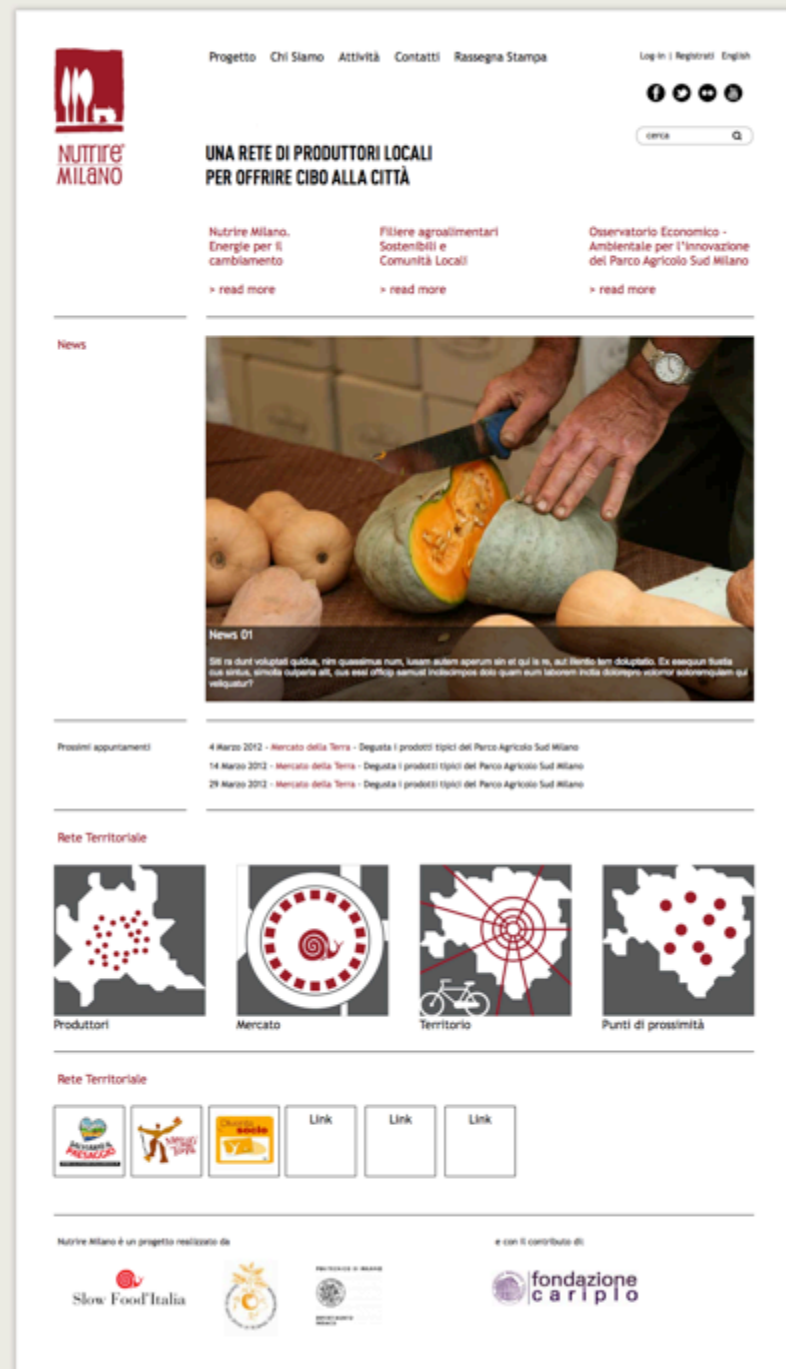


Networking, condivisione e convivialità

www.nutrire milano.it

www.nutrireemilano.it

sviluppo grafica, struttura
e contenuti del sito





NUTrire MILANO



Slow Food® Italia

POLITECNICO DI MILANO



DIPARTIMENTO
INDACO

