

le TRE porte

cibo ||| turismo ||| cultura

RIETI - VIA DELLA VERDURA, 21/25

Il primo centro enogastronomico, turistico, culturale e polifunzionale a Rieti



Cooperativa



Campagna Sabina

- Impresa femminile e start-up
- Vuol far gustare e vivere il meglio dell'enogastronomia del territorio reatino, rispondendo a un desiderio e ad un bisogno collettivo di sviluppo dell'economia locale legata alla vocazione agricola



Chi siamo



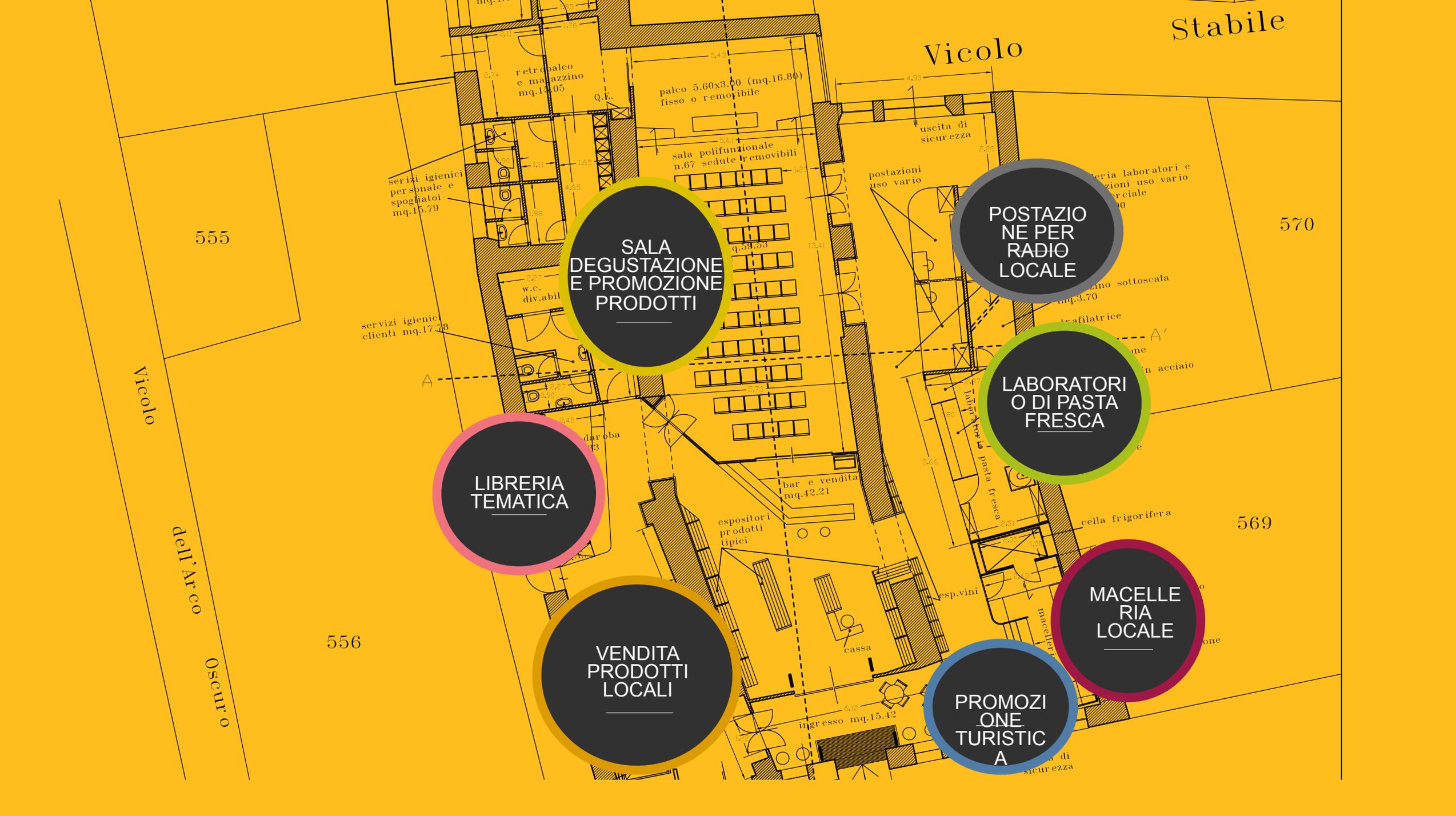
ESPERIENZE E COMPETENZE IN MARKETING E COMMERCIALE A LIVELLO INTERNAZIONALE, SCIENTIFICHE E AGRO-BOTANICHE, TURISTICHE, ENOGASTRONOMICHE , AMMINISTRATIVE, NELLA RISTORAZIONE LOCALE E NAZIONALE, IN PROGETTUALITA' COMPLESSE E PARTECIPATIVE, CONDITE DA...

PASSIONE E AMORE PER IL NOSTRO TERRITORIO



“Le TRE PORTE”

Un edificio di due piani (per un totale di 600 mq), sito in pieno centro storico, a ridosso del ponte romano e di via Roma, a due passi dal quartiere del «Borgo». Saranno le porte di entrata, prima conoscenza e promozione dell'intera provincia per CIBO, TURISMO e CULTURA. Un impegno messo a disposizione di tutte le eccellenze agricole, turistiche e culturali del territorio, offrendo spazio e risonanza.



Stabile

Vicolo

555

570

Vicolo

dell'Arco

Oscuro

556

569

SALA
DEGUSTAZIONE
E PROMOZIONE
PRODOTTI

POSTAZIO
NE PER
RADIO
LOCALE

LABORATORI
O DI PASTA
FRESCA

LIBRERIA
TEMATICA

MACELLE
RIA
LOCALE

VENDITA
PRODOTTI
LOCALI

PROMOZI
ONE
TURISTIC
A

retrobalco e magazzino mq.15.05

palco 5.60x3.00 (mq.16.80) fisso o removibile

sala polifunzionale n.67 sedute rimovibili

servizi igienici personale e spogliatoi mq.15.79

servizi igienici clienti mq.17.78

w.c. div.abil

daroba

bar e vendita mq.42.21

espositori prodotti tipici

esp.vini

cella frigorifera

cassa

ingresso mq.15.42

uscita di sicurezza

postazioni uso vario

macchina sottoscala mq.3.70

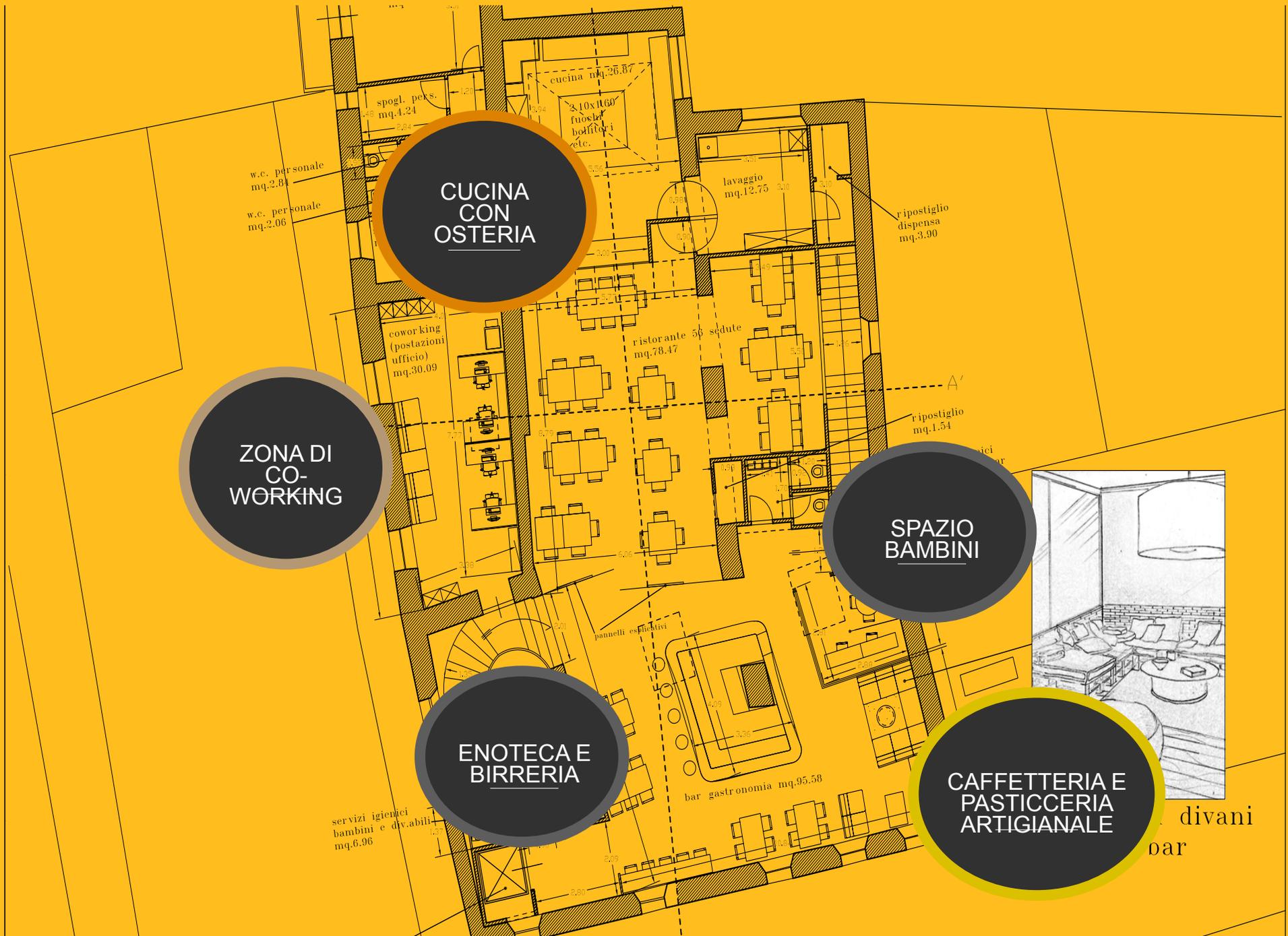
trafilatrice

macchina acciaio

laboratori pasta fresca

macelleria

uscita di sicurezza



**CUCINA
CON
OSTERIA**

**ZONA DI
CO-
WORKING**

**SPAZIO
BAMBINI**

**ENOTECA E
BIRRERIA**

**CAFFETTERIA E
PASTICCERIA
ARTIGIANALE**



divani
bar



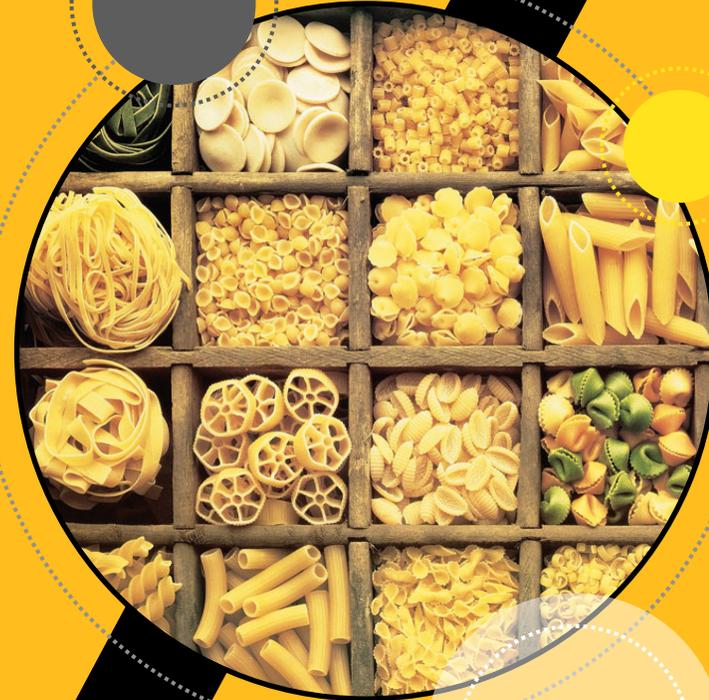
A chi ci RIVOLGIAMO





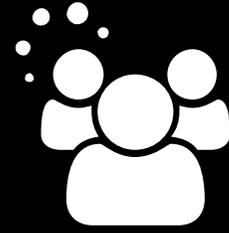
Non si vendono
semplicemente
prodotti alimentari

ma la **cultura** che
c'è dietro, permettendo ai
clienti di farne parte





Offriremo a un pubblico ampio cibi di qualità a prezzi ragionevoli comunicando, al tempo stesso, i **metodi produttivi**, il **volto** e la **storia** di tanti produttori che costituiscono il meglio del territorio



Il nostro obiettivo è di aumentare il numero
di chi si alimenta con consapevolezza,
scegliendo prodotti di prima qualità
e dedicando una particolare
attenzione alla provenienza
e alla lavorazione delle materie prime

Con “Le Tre Porte”:

- Internazionalizzazione dei prodotti locali
- Consegna a domicilio del “paniere” dei prodotti
 - E-commerce

Rete d’impresa con:

- Azienda nazionale per piattaforma e logistica consegna a domicilio
- Azienda internazionale per le filiere dell’internazionalizzazione



Green and share

1

Si mette in pratica l'impegno, ispirato da Slow Food, del buono pulito e giusto. Il consumatore diventa coproduttore, cosciente di determinare con le sue scelte la qualità e la quantità dei cibi. Responsabile, quindi, non solo della qualità della propria vita, ma anche di chi produce: contadini, allevatori, pescatori, affinatori, trasformatori

2

Un luogo in cui viene ampliato il volano di sviluppo del territorio: produttori locali buoni puliti e giusti che possono incentivare gli altri a seguire questo modello; partecipazione alla valorizzazione turistica del territorio; sviluppo della parte culturale legata al valore olistico del cibo; educazione alimentare e avvicinamento ulteriore alle proposte culturali della città attraverso il fascino e il piacere della convivialità

Le Relazioni Territoriali



«Il giorno in cui il cibo perderà la sua storia e il suo valore non ci sarà più speranza per nulla»

Carlo Petrini

