POR CREO FESR 2014-2020 - Azione 3.4.2 "Incentivi all'acquisto di servizi a supporto dell'internazionalizzazione in favore delle PMI" per la concessione delle agevolazioni a sostegno dell'export delle PMI toscane operanti nei settori del manifatturiero (sub azione a) ed a sostegno della promozione sui mercati esteri del sistema di offerta turistica toscana (sub azione b).

Periodo di realizzazione del progetto: novembre 2016-gennaio 2017

Importo progetto: 141.000,00

Tasso di cofinanziamento dell'Unione: 40%

Unità locale presso cui sono state realizzate le spese oggetto del progetto: Castel del Piano Via Cellane, 9 (GR)

Corsini Bakery Dolci e Biscotti Srl

Progetto "CORSINI FOR CHINA" finanziato nel quadro del POR FESR Toscana 2014-2020"

Corsini è già presente in molti Paesi Europei e attraverso la realizzazione del progetto *"Corsini for China",* ha deciso di intraprendere un programma di penetrazione del mercato asiatico e in particolare del mercato cinese considerando le ampie prospettive offerte da quest'ultimo; i prodotti di Corsini si collocano qualitativamente, in una fascia medio-alta perfettamente in linea con le aspettative del consumatore cinese.

Il programma ha previsto la partecipazione di Corsini alla FHC China che rappresenta il più importante appuntamento fieristico dedicato al settore agroalimentare della Cina, svoltasi a Shangai a novembre 2016.

L'azienda si è inoltre rivolta ad una Società che ha messo a disposizione di Corsini uno spazio adibito ad ufficio/spazio espositivo all'interno di un immobile ubicato a Shangai, e che ha curato la gestione dello stesso attraverso un professionista di elevato profilo il quale si è occupato dello sviluppo e gestione dell'ufficio e dell'organizzazione e gestione degli incontri con potenziali clienti e partner attuando le strategie e le prospettive di Corsini in linea con le direttive aziendali.

Il progetto ha inoltre previsto l'implementazione una soluzione web in grado di soddisfare requisiti di interfacciabilità tra diversi sistemi di comunicazione con i diversi clienti/fornitori nazionali ed esteri, tramite la ricezione, traduzione, modifica e gestione di dati al fine di valorizzare la brand image di Corsini.

Corsini è stata quindi supportata e guidata nella realizzazione di un piano comunicativo idoneo a insediarsi nel mercato cinese, attraverso uno studio del mercato e dei canali di comunicazione considerati più efficienti e performanti.

Corsini Bakery Dolci e Biscotti Srl

Project "CORSINI FOR CHINA" co-financed under Tuscany POR FESR 2014-2020"

Corsini is already present in many European Countries and it is with the project "Corsini For China" that Corsini decided to embark on a program for the Asian market penetration, and in particular, into Chinese market, considering the large opportunities that this latter can offer. Corsini products are qualitatively identified as products in a medium/high sector, fully in line with Chinese customers' expectations.

The program has included the Corsini participation to the FHC China, held in Shanghai in November 2016, the most important Chinese exhibition event for Agri-Food sector.

Furthermore, Corsini turned to a company to have a space in Shanghai to use as an office and as an exhibition area. The same company, through a high-professional figure, managed the development and operation of the office and they managed the organization of business meetings with partners and potential clients, by implementing Corsini strategies and perspectives to be in line with the company policy.

The project has also included the implementation of a web solution that it is able to satisfy interfaceability requirements among different communications systems with several clients/ national and foreign suppliers. This is possible through the data reception, traduction and modification in order to enhance the Corsini brand image.

Corsini has therefore been supported and led into the realization of a communication plan that is suitable for the Chinese market through a study that regarded researches on the target market and analyses on communication channels that was considered more efficient and best performing.

POR FESR 2014-2020 – "Bandi per aiuti agli investimenti in ricerca, sviluppo e innovazione" Bando 2. Progetti di Ricerca e Sviluppo delle PMI.
Periodo di realizzazione del progetto: 02/01/2018 – 18/01/2020
Importo progetto: Euro 465.321,75
Tasso di cofinanziamento dell'Unione: 45%
Unità locale presso cui sono state realizzate le spese oggetto del progetto: Castel Del Piano, Via Cellane, 9 Grosseto (GR)- Paese: ITALIA

Corsini Bakery Dolci e Biscotti Srl

Produzione innovativa di una linea bakery a base di estratti naturali funzionali per il benessere e lo sport
Acronimo: **NAT BACKERY INNOV**

L'azienda Corsini da gennaio 2018, in collaborazione con le aziende partner Italcol S.p.A. e Consulente Enologica S.r.l., è coinvolta in un progetto che mira alla creazione di una filiera sostenibile biologica, dedicata allo sviluppo di una innovativa linea di prodotti da forno nutraceutici, realizzati con semilavorati destinati alla stabilizzazione naturale degli alimenti. I nuovi prodotti potranno essere rivolti a consumatori attenti alla naturalità delle materie prime, al benessere e alla valorizzazione dell'alimentazione mediterranea; dunque a coloro che desiderano condurre un corretto stile di vita, agli sportivi ed alle persone con particolari patologie e/o sensibilità allergiche. Grazie alla collaborazione delle tre PMI con gli organismi di ricerca (GESAAF–UNIFI e PIN); si prevede lo sviluppo di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali naturalmente "irrobustiti": nutraceutici da forno e bakery-funzionali, per sport e benessere. Al termine del progetto, potrà essere realizzata una partnership commerciale tra il capofila Corsini e i partner Italcol S.p.A. e Consulente Enologica S.r.l.; con l'obiettivo di rivolgersi ad un target di consumatori, sempre più, coscienti delle potenzialità di tali alimenti funzionali. La rete commerciale Corsini potrà contribuire al successo della commercializzazione della nuova linea di prodotti, con ricadute positive sui partner di progetto.
Con il progetto Nat-Backery-Innov verrà sviluppata una nuova linea functional-food ad elevato valore aggiunto, realizzata mediante un processo sostenibile e tracciato. Tale linea destinata al benessere, allo sport ed alla salute potrà distinguersi sul mercato in quanto basata su principi attivi naturali a carattere nutraceutico e antiossidanti, antimicrobici e conservanti naturali, ottenuti da specie officinali (e non), caratteristiche della macchia mediterranea.
Come ricadute secondarie, si segnala che gli estratti a carattere antimicrobico ed i semilavorati ottenuti dalle diverse lavorazioni, potranno essere impiegati anche come nuovi prodotti prototipali per la sanitizzazione di processi food o divenire nuove referenze, ad elevato valore aggiunto, per l'agricoltura green; da sfruttare ad esempio nel settore vitivinicolo, settore armonico ad uno dei partner, come valida sostituzione di prodotti chimici tradizionalmente utilizzati.
Il progetto interviene anche nell'innovazione di processo, sia nella produzione degli estratti naturali che in quella dei prodotti da forno, in quanto sarà sviluppato da Corsini un prototipo in piccola scala di forno dotato di sensoristica IOT di processo, che permetta attraverso il monitoraggio di alcuni parametri di processo, di conservare la presenza di principi attivi naturali a carattere antiossidante e antimicrobico. Il Capofila testerà inoltre l'applicazione dell'Additive Manufacturing alla realizzazione di prodotti dolciari.
Infine per il progetto Nat-Backery-Innov sarà progettato e implementato un sistema HW\SW rivolto all'integrazione di una linea di produzione con il confezionamento e la distribuzione al fine di monitorare ogni elemento del processo e realizzare una tracciatura di prodotto in modo automatico.

Corsini Bakery Dolci e Biscotti Srl

Project title: "**Innovative production of a bakery line based on natural functional extracts for wellness and sport**
Project co-financed under Tuscany RS - POR FESR 2014-2020 -BANDO n.2 –
Research and development projects of the SMEs
Acronym***: NAT BACKERY INNOV***

Since January 2018, Corsini company, in collaboration with the partner companies Italcol S.p.A. and Consulente Enologica S.r.l., is involved in a project that aims to create a sustainable organic supply chain, dedicated to the development of an innovative line of nutraceutical bakery products, made with semi-finished products intended for food natural stabilization. The new products may be addressed to consumers aware of the naturalness of raw materials, well-being and enhancement of Mediterranean food; therefore, addressed to those who wish to lead a healthy lifestyle, to athletes and to people with particular diseases and/or allergic sensitivities. Thanks to the collaboration of the three SMEs with the research organizations (GESAAF-UNIFI and PIN) the development of a new line of "naturally fortified" functional food products is envisaged: bakery-nutraceutical and bakery-functional products, also for sports and wellness. At the end of the project, a commercial partnership can be established between the project leader Corsini and the project partners Italcol S.p.A. and Consulente Enologica S.r.l., with the aim of addressing to a target of consumers, increasingly aware of the potential of such functional foods. Corsini sales network will be able to contribute to the successful marketing of the new product line, with positive effects also on the project partners.
With the Nat-Backery-Innov project, a high added value new functional-food line will be developed, realized through a sustainable and traced process. This line focused to wellness, sport and health can be distinguished on the market as it is based on natural active ingredients with nutraceutical characteristic, and antioxidant, antimicrobial and natural preservatives obtained from officinal plants (and not), typical of the Mediterranean Maquis.
As collateral impact of the project, it is worth noting that the antimicrobial extracts and the semi-finished products obtained from the various processes can also be used as new prototype products for the sanitization of food processes or become new references, with high added value, for green agriculture, to be exploited, for example, in the wine sector, pertaining to one of the partners, as a valid replacement of chemical products conventionally used.
The project also intervenes in process innovation, both in the production of natural extracts and in that of bakery products, as Corsini company will develop a small-scale oven prototype equipped with IOT process sensors, which allows monitoring of some process parameters to preserve the presence of natural antioxidant and antimicrobial active ingredients. The lead partner will also test the application of Additive Manufacturing to the production of confectionery products.
Finally, for the Nat-Backery-Innov project, a HW/SW system will be designed and implemented, aiming at integrating a production line with packaging and distribution areas in order to monitor every element of the process for an automatic product tracing system.

POR FESR 2014-2020 Azione 1.1.2 B e 1.1.3. BANDO B “Sostegno a progetti innovativi di carattere strategico o sperimentale

Periodo di realizzazione del progetto: aprile 2020- giugno 2021

Importo progetto: € 100.000,00
L’importo del contributo assegnato è pari a € 60.000,00
Unità locale presso ci sono state realizzate le spese oggetto del progetto: Castel del Piano (GR) – Via Cellane, 9– 58033 Italia

CORSINI BAKERY DOLCI E BISCOTTI S.R.L. “Progetto finanziato nel quadro del POR FESR Toscana 2014-2020”
Titolo Progetto: **NITROGENIO**

Corsini Bakery Dolci e Biscotti ha preso parte al progetto NITROGENIO condotto unitamente ad altre imprese toscane. Il progetto ha preso spunto dall’utilizzo industriale dell’azoto e delle tecnologie IoT per costruire un ecosistema di progetto, multipurpose e flessibile, che coinvolge attori con posizioni rilevanti lungo filiere orientate ad applicazioni in settori diversificati.

Il progetto affronta varie applicazioni che hanno in comune l'utilizzo di risorse rinnovabili nell'ottica dell'economia circolare. Le aziende partner hanno condiviso la capacità di trasformare materie di origine naturale riciclabili e la possibilità di utilizzare per i propri processi l’azoto. Questo gas ha la caratteristica di essere ricavato dall'aria, o meglio dall’atmosfera, della quale costituisce più del 78%, e di poter essere reimmesso senza provocare effetti dannosi. L’azoto oltre che essere prodotto in modo sostenibile, ha il vantaggio di essere un gas inerte, ben raffreddabile, di svolgere le sue funzioni senza alcuna reazione chimica tanto da garantire una grande flessibilità di applicazione, e di essere reimmesso, dopo le diverse funzioni, con bassissimi rischi di impatto ambientale sia qualitativo che quantitativo. Nell'ottica della riduzione dell'utilizzo di energia all'interno dei processi di trasformazione, il progetto NITROGENIO ha promosso, a seconda delle applicazioni, l'utilizzo di materie prime seconde di origine locale o l'utilizzo di materie di composizione metallica completamente riciclabili e la produzione di manufatti che siano a loro volta riciclabili; in campo alimentarel’azoto permette di operare nei processi, in fasi diverse quali di trasformazione, confezionamento, stabilizzazione e altro, migliorando sia gli aspetti qualitativi che di stabilità permettendo di ridurre utilizzo di additivi chimici di sintesi e gravi rischi di contaminazione microbica.

CORSINI BAKERY DOLCI E BISCOTTI S.R.L. “Project financed under the POR FESR Tuscany 2014-2020 "
Project Title: **NITROGENIO**

Corsini Bakery Dolci e Biscotti took part in the NITROGENIO project conducted together with other Tuscan companies. The project was inspired by the industrial use of nitrogen and IoT technologies to build a project ecosystem, multipurpose and flexible, which involves actors with relevant positions along supply chains oriented to applications in diversified sectors.

The project addresses various applications that have in common the use of renewable resources in the perspective of the circular economy. The partner companies shared the ability to transform recyclable materials of natural origin and the possibility of using nitrogen for their processes. This gas has the characteristic of being obtained from the air, or rather from the atmosphere, of which it constitutes more than 78%, and can be reintroduced without causing harmful effects. In addition to being produced in a sustainable way, nitrogen has the advantage of being an inert gas, which can be cooled well, that it performs its functions without any chemical reaction, so as to guarantee great flexibility of application, and that it can be re-introduced after the various functions. , with very low risks of both qualitative and quantitative environmental impact. With a view to reducing the use of energy within the transformation processes, the NITROGENIO project has promoted, depending on the applications, the use of secondary raw materials of local origin or the use of completely recyclable metal materials. and the production of artifacts that are in turn recyclable; in the food field, nitrogen allows to operate in the processes, in different phases such as transformation, packaging, stabilization and more, improving both the qualitative and stability aspects, allowing to reduce the use of synthetic chemical additives and serious risks of microbial contamination.

PROGETTO: CORSINIINVEST

Importo Progetto: € 195.440,72
Tasso di Cofinanziamento : 50%

Il progetto «Corsini Invest» è stato realizzato nell'ambito degli «Aiuti finalizzati al contenimento e al contrasto dell'emergenza epidemiologica COVID-19» «Fondo Investimenti Toscana – aiuti agli investimenti anno 2020» con la finalità di sostenere l'azienda nel sul processo di sviluppo. Il progetto riguarda l'ampliamento della struttura situata in Via Cellane, 9 in risposta alle esigenze produttive aziendali unitamente all'istallazione di un ascensore meccanico per lo spostamento delle merci. L'obiettivo è quello di sostenere il comparto logistico incrementando l'efficienza nella gestione delle merci.

PROJECT TITLE: CORSINIINVEST
The project «Corsini Invest» was carried out as part of the «Aid aimed at containing and combating the epidemiological emergency COVID-19» «Fondo Investimenti Toscana - investment aid year 2020» with the purpose of supporting the company in its development process. The project concerns the extension of the structure located in Via Cellane, 9 in response to the production needs of the company together with the installation of a mechanical lift for the movement of goods. The objective is that to support the logistic section increasing the efficiency in the management of the goods.

2014 2020 POR CreO REGIONE TOSCANA FONDO EUROPEO DI SVILUPPO REGIONALE | UNIONE EUROPEA | REPUBBLICA ITALIANA | Regione Toscana