

# Raccogli fondi per il progetto della tua associazione: scopri il Bando Fundraising

La Cassa Rurale Adamello Giudicarie Valsabbia Paganella promuove il "Bando Fundraising di Comunità", una nuova opportunità per gli enti senza scopo di lucro e le associazioni del nostro territorio.

"Si tratta di un bando sfidante, ma con un obiettivo avvincente, - sostiene La Presidente Monia Bonenti - con il quale La Cassa Rurale intende sostenere le associazioni che investono in iniziative innovative in grado di portare valore, crescita e sviluppo territoriale, promuovendo il coinvolgimento e la partecipazione attiva dell'intera Comunità".

Come funziona il Bando Fundraising? L'associazione presenta a La Cassa Rurale un progetto in grado di generare un elevato impatto in ambito culturale, turistico e sociale, che deve prevedere una spesa minima di Euro 80.000. Sono ammissibili a contributo tutte le spese

strettamente connesse alla realizzazione del progetto quali costruzione, valorizzazione e ristrutturazione di edifici, interventi finalizzati alla valorizzazione del patrimonio artistico, storico e ambientale, realizzazione di supporti multimediali/informatici, iniziative formative/divulgative volte a favorire lo sviluppo del progetto e interventi/acquisti strettamente connessi alla realizzazione del progetto.

Unitamente al progetto, l'associazione deve presentare un programma di raccolta fondi a sostegno dell'iniziativa, il fundraising appunto, descrivendo tutti gli strumenti e i canali che verranno utilizzati per sensibilizzare e coinvolgere la comunità di riferimento sul progetto presentato.

Il coinvolgimento della popolazione attraverso la campagna di fundraising è un requisito fondamentale per la partecipazione al bando, poi-

ché è prerogativa de La Cassa Rurale, in quanto ente finanziatore, sostenere un'idea che le persone che vivono sul territorio condividono, appoggiano e incoraggiano.

Il contributo assegnato sarà pari alla somma che l'associazione si pone l'obiettivo di raccogliere attraverso la campagna di Fundraising, per un importo compreso tra i 10.000 e 20.000 Euro.

Una volta raggiunto l'obiettivo della raccolta fondi e realizzato il progetto, La Cassa Rurale eroga all'associazione il contributo, raddoppiando in questo modo le risorse donate dalla Comunità e valorizzando così un progetto sostenuto da tutta la popolazione.

Il regolamento completo e la modulistica per partecipare al "Bando Fund Raising di Comunità" sono disponibili sul sito [www.lacassarurale.it](http://www.lacassarurale.it). Le domande dovranno essere inoltrate entro il 15 novembre 2023.



**La Cassa Rurale**  
Adamello Giudicarie Valsabbia Paganella

## BANDO FUND RAISING DI COMUNITÀ

### RADDOPPIA LA TUA DONAZIONE!

Bando per il sostegno di progetti ad elevato impatto in ambito culturale, turistico e sociale.

ASSOCIAZIONE ↔ COMUNITÀ ↔ LA CASSA RURALE

Termine di presentazione delle domande: 15 novembre 2023

Regolamento e modulistica del Bando sono disponibili sul sito [www.lacassarurale.it](http://www.lacassarurale.it).  
Per maggiori informazioni è possibile contattare l'Ufficio Relazioni:  
Mail: [relazioni@lacassarurale.it](mailto:relazioni@lacassarurale.it) Telefono: 0465 896510 • 0465 896511.

[www.prendilvolò.it](http://www.prendilvolò.it) [www.lacassarurale.it](http://www.lacassarurale.it) [in](#) [f](#) [@](#) [v](#)

Per qualsiasi informazione mail [relazioni@lacassarurale.it](mailto:relazioni@lacassarurale.it).  
l'Ufficio Relazioni rimane it e ai numeri 0465 896510 -  
a disposizione all'indirizzo 0465 896511.

Si chiamano Marco Salvotelli e Alba Zanetti, sono sposati dal 2015 e genitori di due splendidi bambini. Da aprile hanno abbracciato una sfida professionale ambiziosa e ammirevole diventando non solo compagni di vita, ma anche compagni di lavoro. Hanno aperto un laboratorio artigianale di pasticceria a Lodrone spinti dalla smisurata passione di Marco per il mondo dolciario, sbocciata già in giovane età.

Salvotelli è diplomato presso l'IPSSAR "Giacomo Perlasca" di Idro, si è laureato poi presso l'Università degli Studi di Padova, in "Scienze e Tecnologie Alimentari". Negli anni successivi ha frequentato periodicamente corsi di perfezionamento e specializzazione nel settore dolciario. Inoltre, dal 2010 presta attività di insegnamento presso il CFP Enaip Alberghiero di Tione, come insegnante di scienze dell'alimentazione.

«La Pasticceria Salvotelli - raccontano con entusiasmo i due coniugi - nasce dapprima come attività limitata al servizio del ristorante di famiglia Miralago e, solo successivamente, ci siamo lanciati sul mercato. Le cose sono andate in crescendo e

## È stata creata

anche per questioni di spazio ci siamo staccati dal laboratorio interno al ristorante di Baitoni ed abbiamo alzato la saracinesca qui a Lodrone, in via 24 maggio 1915».

Ciò che rende la nuova apertura di Marco e Alba davvero straordinaria e fuori dal comune è la loro filosofia di produzione. Non si tratta della classica pasticceria e caffetteria, ma di un luogo unico nel suo genere che come mission ha il concetto di "made to order", per dirla all'inglese. Questo significa che ogni dolce, ogni prelibatezza viene prodotta solo su ordinazione. Tale approccio garantisce non solo prodotti di altissima qualità sempre freschi e personalizzati, ma contribuisce anche a ridurre in

modo significativo lo spreco alimentare, evitando la produzione in eccesso o l'accumulo di ingredienti inutilizzati. Anche la scelta delle materie prime è molto attenta e scrupolosa, vengono utilizzati solo ingredienti di eccellenza, con una predilezione per quelli a "km 0", sempre freschi e genuini: dalla farina ai piccoli frutti, dal miele alla frutta secca.

La loro gamma di prodotti spazia dal fresco al confezionato. Realizzano su prenotazione torte personalizzate per ogni ricorrenza, mignon, buffet dolci e salati per eventi privati ed aziendali. Il cavallo di battaglia di Marco sono i lievitati, dai panettoni ai pandori nel periodo natalizio alle colombe durante le festività pa-



squali. A tutto ciò si aggiunge una linea sempre disponibile in negozio di biscotteria e torte secche che forniscono anche ad altri rivenditori. «Periodicamente - raccontano i due imprenditori - promuoviamo prodotti a tema, legati alla stagionalità o a festività particolari che i nostri

clienti possono ordinarci e poi passare nel giorno stabilito a ritirare». Oltre alla vendita nel loro nuovo locale, sono spesso presenti ad eventi di zona con la loro offerta per sponsorizzare e far degustare i loro dolci. Un'altra loro peculiarità è l'attenzione alle esigenze del cliente nel

realizzare le creazioni desiderate nel migliore modo possibile e nell'accoglierlo sempre con calore per farlo sentire a casa quando arriva in laboratorio.

«Cerchiamo di offrire ai nostri clienti soluzioni moderne, ma ponendo sempre il giusto occhio di riguardo alla tradizione, nutrizionalmente bilanciate ed esteticamente accattivanti. E continuano spiegando: Facciamo continui aggiornamenti e talvolta sono i professionisti che vengono per fare consulenze internamente al nostro laboratorio. Ci piace fare rete con enti ed imprenditori del nostro territorio - concludono - siamo aperti a qualsiasi collaborazione ed iniziativa».

In un mondo in cui la qualità, la sostenibilità e il servizio personalizzato sono sempre più apprezzati, Marco e Alba dimostrano di aver fatto con passione, impegno e sacrifici una scelta lungimirante.

## La dolce sfida di Marco e Alba