r_emiro.Giunta - Rep. AGOPR 14/07/2022.0034442.E

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013

SOGGETTO RICHIEDENTE

Domanda AGREA n. 5513232

Ragione sociale AZIENDA AGRICOLA MAGLIANI MICHELE DI BOSCHINI FRANCESCA

CUAA: BSCFNC84A54H223F

Sede aziendale

VIA ENZO BAGNOLI, 3
COMUNE: VENTASSO (REGGIO EMILIA)

SETTORE di intervento: OVICAPRINO

TITOLO DEL PROGETTO

Innovazioni di processo e introduzione di nuove tecnologie: acquisto di un rimorchio e una cisterna per il trasporto del latte

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Il progetto imprenditoriale proposto mira a migliorare la qualità del latte conferito e competitività con la gestione e l'ottimizzazione dei processi produttivi con l'acquisto di una cisterna inox per il trasporto di latte ovino ed un rimorchio.
Attualmente l'azienda dispone di un piccolo rimorchio e solo di bidoni per il trasporto, ormai obsoleti per la situazione aziendale attuale e in vista di una futura espansione. Infatti l'azienda ad oggi si trova ad affidare a terzisti il trasporto del latte, andando ad aumentare notevolmente i costi aziendali.

I vantaggi legati agli investimenti proposti si inquadrano in un miglioramento della situazione aziendale in termini di produzione come qualità e quantità attraverso l'aumento delle caratteristiche organolettiche del latte e quindi dei suoi prodotti. La qualità e la quantità del latte sono strettamente legate al benessere dell'animale e a tutti i fattori che lo compongono come l'alimentazione.
L'idea dell'azienda è la concreta realizzazione di economie di scala all'interno dell'impresa in modo da essere competitivi riducendo gli sprechi e diminuendo i costi sia come risparmio energetico e gestione delle attività sia come maggior qualità e maggior attenzione all'alimentazione e al benessere animale.
Qualitativamente parlando l'acciaio inox è di gran lunga il materiale migliore per la conservazione degli alimenti. L'acciaio inossidabile è, quindi, impiegato in maniera diffusa nell'industria alimentare. Questo materiale, infatti, resiste alla corrosione causata da molti cibi e bevande. Fondamentale è il fatto che il prodotto non viene in alcun modo "contaminato" dall'acciaio inox, evitando sia alterazioni di sapore che colorazione di cibi e bibite. Oltre a questo fattore determinante, l'acciaio inox è un materiale che si pulisce con estrema facilità, assicurando l'igiene durante la lavorazione degli alimenti in generale. In ultimo, l'acciaio inossidabile è estremamente resistente e può essere "sagomato" ad hoc al fine di

effettuare la lavorazione e lo stoccaggio degli alimenti stessi.
Questo investimento contribuirà a far crescere l'autonomia aziendale e a ridurre notevolmente i costi, poiché l'azienda eseguirà il processo di trasporto da sola, senza l'ausilio di terzisti.
quantità: 1 rimorchio e 1 cisterna
localizzazione: Comune **Ventasso (RE)**
dati catasto urbano □ / catasto terreni: **Foglio 31 Mappali 516**.

PERCENTUALE INVESTIMENTI PRIORITARI (TAB. 5) **100 %**
PERCENTUALE INVESTIMENTI QUALITA' REGOLAMENTATA (TAB. 5) **100 %**

COSTO DEL PROGETTO

Il costo del progetto è pari a **10.487,00** € IVA esclusa e sarà sostenuto grazie ai fondi aziendali.

DATA,
Ventasso, 12/07/2022

(firma Legale
Rappresentante

N.B. Il presente documento sarà reso pubblico nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito della RegioneEmilia-Romagna in relazione a coloro che risulteranno ammissibili e finanziabili. Pertanto si invita a limitarsi all'illustrazione degli elementi essenziali dell'intervento per il quale il vantaggio economico sarà concesso.

r_emiro.Giunta - Rep. AGOPR 14/07/2022.0034442.E