

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

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

SOGGETTO RICHIEDENTE

Azienda	
CUAA:	RTLDA41E6386191
PARTITA IVA:	01361420357
DENOMINAZIONE:	ARTOLI ADELE
INDIRIZZO:	VIA F. CONFALONIERI, 2
COMUNE:	REGGIO EMILIA
PROVINCIA:	REGGIO EMILIA

TITOLO DEL PROGETTO

POTENZIAMENTO DELLA MECCANIZZAZIONE AZIENDALE PER LA PRODUZIONE DI FORAGGI

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Il L'azienda agricola "Artoli Adele" è una ditta individuale già attiva e consolidata da molti anni ubicata nel Comune di Reggio Emilia, località Pieve Modolena. Trattasi di zona normale non svantaggiata. Trattasi di Impresa Agricola che coltiva principalmente foraggiere e cereali.

Il progetto di investimenti aziendale verte sul miglioramento/innovazione della meccanizzazione, azione strategica nel contesto del processo produttivo di tale azienda. In particolare l'investimento in oggetto mira al potenziamento della meccanizzazione della fase di fienagione.

I foraggi sono alimenti destinati al bestiame costituiti da piante intere, utilizzate fresche appena sfalciate o dopo conservazione.

L'aspetto che negli anni è cambiato molto è l'organizzazione dei sistemi zootecnici e con questa la dimensione delle aziende, il

livello produttivo delle bovine, il grado di meccanizzazione e la disponibilità di manodopera. La produzione e l'utilizzazione dei foraggi segue questi cambiamenti, che richiedono:

- specie più produttive in termini di quantità e qualità;
- modifiche dei cantieri di lavoro per rendere più efficienti la raccolta e la conservazione dei prodotti, riducendo le perdite;
- una migliore conoscenza del valore nutritivo dei foraggi, indispensabile per fare fronte alle esigenze nutrizionali di bovine più produttive.

Sebbene siano stati fatti notevoli passi in avanti nella meccanizzazione dei cantieri di fienagione, le basi agronomiche per la produzione sono sostanzialmente rimaste invariate nel tempo. L'intensificazione dell'allevamento delle bovine da latte ha però spostato l'obiettivo produttivo dalla sola quantità anche alla qualità, aumentando l'attenzione sulla scelta delle specie e delle cultivar da seminare e sulle tecniche di coltivazione, di raccolta e conservazione dei fieni, al fine di ridurre le perdite di sostanza secca e preservare le qualità nutritive.

Il disciplinare di produzione licenziato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano impone rigide regole da rispettare circa la quota di produzione di fieno interna all'azienda e sulla provenienza di eventuali foraggi acquisiti esternamente.

Un disciplinare molto serrato su questo tema, permette di mantenere quella tipicità che è rilevabile successivamente nella qualità del latte e del prodotto trasformato finale.

La produzione di fieni di buona qualità è infatti il risultato di molte e coordinate scelte aziendali che partono dalla scelta delle sementi fino al corretto svolgimento delle pratiche agronomiche che prevedono le concimazioni, i diserbi e il razionale uso dell'irrigazione. Spingendoci ancora più in là si può dire che la qualità dei fieni dipende da una serie di fattori che iniziano dalla scelta delle varietà colturali per continuare con le condizioni climatiche, le caratteristiche del terreno, la sua gestione, la fase vegetativa della pianta all'epoca dello sfalcio, le tecniche impiegate per la raccolta, l'essiccazione e soprattutto la successiva conservazione del prodotto finito. Nelle comuni condizioni operative, i fattori che incidono maggiormente sulle caratteristiche qualitative dei fieni sono rappresentati dal momento dello sfalcio, dalla capacità di raccogliere le foglie e dalla possibilità di ridurre il contenuto di acqua entro valori del 13-14% il più rapidamente possibile e non da ultimo la fase di conservazione del foraggio in fienile. Tutti questi fattori non si limitano a modificare la quantità di sostanze nutritive presenti nel fieno, ma ne condizionano la digeribilità, ossia la quantità di nutrienti che l'animale avrà a disposizione per la produzione di latte.

Nell'alimentazione delle bovine da latte per il foraggio Parmigiano-Reggiano, gioca un ruolo di enorme importanza la componente dei foraggi, questi infatti influenzano in maniera determinante le caratteristiche sensoriali, compositive e tecnologiche del latte e, in definitiva, le peculiari e uniche caratteristiche qualitative del Parmigiano-Reggiano. L'evoluzione del numero e delle dimensioni delle aziende del comparto produttivo e il continuo miglioramento del potenziale produttivo delle bovine evidenzia sempre più la necessità di poter disporre di fieni di ottima qualità e ben conosciuti per la loro storia di produzione e per le caratteristiche nutrizionali; queste ultime condizionano anche la natura e la qualità dei complementi utilizzati per equilibrare le razioni giornaliere e influenzano il costo di produzione del latte. In generale, l'impiego di foraggi di buona qualità va promosso anche per ragioni che attengono al mantenimento di un ottimale stato di benessere e salute degli animali, e perciò alla loro redditività, oltre che per rafforzare il legame fra territorio e tipicità del formaggio. Inoltre, bisogna ricordare che purtroppo dal momento dello sfalcio in poi si hanno solo perdite, che nella fienagione tradizionale possono arrivare al 30-40%. Per produrre fieni della migliore qualità occorre pertanto intervenire sui fattori (conservazione dei foraggi) che determinano perdite importanti sul valore nutritivo e prendere provvedimenti atti a ridurle al minimo.

Uno stoccaggio non corretto o soggetto agli agenti abiotici (meteo) pone il serio rischio che l'umidità residua contenuta nelle stesse possa formare pericolose condense, che va a innescare processi di fermentazione che distruggono nel tempo il valore nutritivo del prodotto, riducono drasticamente la sua digeribilità e determinano lo sviluppo periodico di muffe. Ciò determinerebbe inevitabilmente l'impossibilità per l'azienda di vendere il foraggio: gli allevatori non acquisterebbero prodotto che potrebbe contaminare il latte e apportare rischi per la salute delle bovine che ingeriscono il foraggio in questione, con un danno economico notevole.

Queste cautele sono necessarie perché le muffe possono produrre sostanze tossiche (micotossine) pericolose per gli animali e, in alcuni casi, anche per il latte prodotto.

Lo sviluppo di muffe e la formazione di micotossine può essere prevenuta, imballando il foraggio a un'umidità non eccessiva e garantendo una buona ventilazione negli ambienti di stoccaggio.

L'acquisto in oggetto verte su una nuova Rotoimballatrice in quanto, l'azienda è in possesso di una rotoimballatrice molto vecchia e obsoleta, datata 1985. Tale situazione può determinarsi per vari fattori, che spaziano dalla scarsa efficienza delle macchine e delle attrezzature utilizzate dagli operatori, alla poca accortezza degli stessi.

La riduzione dei costi è quindi accompagnata da un maggior controllo diretto da parte dell'impresa sulla filiera del foraggio, con tutti i vantaggi che ne conseguono dal punto di vista della qualità dei foraggi stessi, tutti aspetti che si riverberano positivamente nella produzione di latte.

Il miglioramento qualitativo dei foraggi sarà garantito, oltre che dagli aspetti già menzionati, anche dalle caratteristiche tecniche innovative e moderne del macchinario interessato. Ad esempio, la distanza ridotta tra il rotore e i denti del pick-up assicura un flusso di foraggio uniforme alla camera di pressatura. Il design di questo tipo di alimentazione forzata velocizza il lavoro per una maggiore produttività e un minore rischio di danni al foraggio.

I denti dritti del pick-up aiutano a rilasciare il foraggio e a ridurre il rischio di avvolgimento. Il rullo del pick-

up comprime l'andana, limitando così la perdita di prodotto e aumentando l'efficienza della rotopressa livellando l'andana.

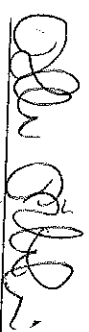
Le balle che si formano nella camera a volume variabile si caratterizzano per avere un "cuore duro", ovvero una densità costante, grazie agli organi di contenimento che ampliandosi man mano che il foraggio entra nella camera mantengono una pressione costante durante l'intera formazione della palla cilindrica.

Nel complesso la rotoimballatrice è un investimento, nel contesto dell'azienda agricola Artioli Adele, che possiamo ritenere assolutamente prioritario in relazione ai fabbisogni del settore aziendale: foraggero. In particolare, per le motivazioni esposte si ritiene pertinente il fabbisogno specifico incentivare progetti per l'innovazione di processo e di prodotto a livello di caratteristiche intrinseche al fine di rendere maggiormente sostenibile il processo produttivo.

COSTO DEL PROGETTO

Il costo del progetto è pari a 41.000,00 € IVA esclusa e sarà sostenuto grazie a prestito bancario e fondi accantonati derivanti dall'attività d'impresa.

DATA, 10/06/2022


(firma Titolare)

N.B. Il presente documento sarà reso pubblico nella sezione "Amministrazione Trasparente" del sito della Regione Emilia-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.

