

RELAZIONE DESCRITTIVA SINTETICA DEL PROGETTO

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

SOGGETTO RICHIEDENTE

Azienda

CUAA:	CSNMTT86P23I496K
PARTITA IVA:	02731700353
DENOMINAZIONE:	CASINI MATTEO
INDIRIZZO:	VIA MONTECASALE, 8
COMUNE:	BAISO
PROVINCIA:	REGGIO EMILIA

TITOLO DEL PROGETTO

Realizzazione HANGAR per ricovero attrezzi e fienile, acquisto attrezzature di stalla e macchinari

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Il progetto prevede di migliorare la produzione, la qualità e la tipicità del latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano, incrementare il benessere degli animali e ridurre l'impatto ambientale dell'allevamento.

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, con la latteria e con gli altri operatori 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.

L'impresa intende realizzare i seguenti investimenti:

- Ampliamento sala mungitura
- Acquisto attrezzature zootecniche e interventi legati al benessere animale e all'efficientamento energetico
- Realizzazione n. 2 hangar: fienile e ricovero attrezzi

Gli interventi in progetto mirano a migliorare la produzione, la qualità di latte da destinare alla trasformazione in Parmigiano Reggiano grazie all'ampliamento della stalla con relativo aumento del numero dei capi. La realizzazione degli hangar ad uso fienile garantiranno la qualità dei foraggi, fondamentale per ottenere latte di qualità. Con le attrezzature scelte si andrà a migliorare il benessere animale.

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.

Nell'ambito del comprensorio del Parmigiano Reggiano DOP, l'autoproduzione dei fieni assume ancor più valore rispetto a molte altre realtà lattiero-casearie Emiliane ed Italiane. Il disciplinare di produzione licenziato dal Consorzio 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.

L'azienda agricola Casini Matteo, circa il tema "autoproduzione di foraggio", prevede un investimento che si prefigge due obiettivi principali:

- Efficientare il processo produttivo;
- Miglioramento della qualità.

Con la realizzazione di prefabbricato ad uso fienile ed uso deposito attrezzi si punta a migliorare il processo produttivo della fienagione e di tutte le coltivazioni.

Tale miglioramento si ripercuote in modo esponenziale sul processo produttivo del Parmigiano Reggiano. Il miglioramento qualitativo dei foraggi sarà garantito, oltre che dagli aspetti già menzionati, anche dalle caratteristiche tecniche innovative e moderne del macchinario interessato.

L'impresa ha intenzione di migliorare anche la meccanizzazione aziendale andando ad acquistare un nuovo trattore e un nuovo erpice che andranno a sostituire attrezzature ormai obsolete.

COSTO DEL PROGETTO

Il costo del progetto è pari a 811.123,11 € IVA esclusa e sarà sostenuto grazie ai fondi aziendali.

Ricovero attrezzi - opere edili	505 mq	141.073,81	F.Ili Billa prev. Del 5/07/2022	138.307,68
Ricovero attrezzi - struttura	505 mq		DMG strutture metalliche srl prev del 16/06/2022	98.772,41
Fienile - opere edili	624 mq	185.220,94	Guarino Gaetano prev. Del 13/07/2022	182.442,63
Fienile - struttura	624 mq		DMG strutture metalliche srl prev del 16/06/2022	204.209,58
Spandiletame	1		F.Ili Annovi srl prev. Del 10/06/2022	23.000,00
Trattore	1		Tabelle costi standard	102.100,92
Ampliamento Sala mungitura	1		BCF snc del 20/06/2022	38.290,00
Erpice	1		Lucenti srl prev. Del 09/06/2022	24.000,00
totale investimenti				811.123,22

DATA,
Baiso, 15/07/2022


(firma Legale
Rappresentante

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.