

## RELAZIONE DESCRITTIVA PROGETTO

da pubblicare ai sensi dell'art. 27, comma 1 del D. Lgs. n. 33/2013

### SOGGETTO RICHIEDENTE

Ragione sociale AZ. AGR. BISMANTOVA DI VALENTINI LUCA E MARCO  
CUAA 01733510356  
VIA PREGHEFFIO 5 CASTELNOVO NE' MONTI RE  
telefono fisso e cellulare: 0522/811192

### TITOLO DEL PROGETTO

introduzione di nuove tecnologie rivolte al settore cerealicolo e foraggero

### ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Descrizione dettagliata delle azioni progettuali previste (specificando per ciascuna gli obiettivi specifici, le modalità di svolgimento, le risorse necessarie e i tempi di realizzazione)

Il progetto prevede di migliorare la produzione e la qualità del foraggio (sempre nella reg- biologica) che viene venduto all'interno della filiera del Parmigiano-Reggiano.

L'idea dell'azienda è la concreta realizzazione di economie di scala all'interno dell'azienda favorendo e razionalizzando il processo della coltivazione e della fienagione in modo da essere competitivi riducendo gli sprechi e diminuendo i costi di produzione.

L'impresa intende realizzare i seguenti investimenti:

- Ranghinatore
- Falciacondizionatrice
- Rotopressa

Il foraggio ed il cereale sono gli alimenti alla base della razione alimentare e determinano il benessere dell'animale e la qualità e la qualità della sua produzione.

Le differenze, in termini di quantità di sostanza secca e di qualità, tra foraggi sfalciati nel momento più idoneo e ottenuti con tempi di essiccazione e raccolta tempestivi e quelli prodotti in condizioni meno ideali possono essere notevoli.

Le perdite dovute al metabolismo cellulare per il prolungamento dei tempi di permanenza in campo a causa di piogge possono arrivare al 20% inoltre le precipitazioni possono dilavare sali minerali, zuccheri, amidi, acidi organici e composti azotati semplici fino al 40% della sostanza secca.

I foraggi, rivestono un'importanza fondamentale nell'alimentazione delle bovine da latte specialmente quando il latte viene destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano. Il disciplinare del Consorzio di tutela del formaggio Parmigiano-Reggiano impone, tra l'altro, che «nella razione giornaliera almeno il 50% della sostanza secca dei foraggi sia rappresentato da fieni». Da qui l'importanza vitale del processo di fienagione e della massima garanzia riguardo all'assenza di contaminazioni indesiderate, che potrebbero avere conseguenze sia sulla salute delle bovine che sulla produzione del formaggio.

Tra i batteri i clostridi sono fra i principali responsabili della comparsa di difetti, anche gravi, nei formaggi a lunga stagionatura, con ripercussioni importanti sulla qualità del prodotto finale con conseguente forte deprezzamento economico. I clostridi sono batteri anaerobi che vivono nel terre-no in misura più o meno rilevante in funzione sia della sua tessitura (i suoli ricchi di scheletro contengono meno spore), sia della quantità e qualità delle concimazioni derivanti da deiezioni zootecniche. Maggiore è la quantità di terra «raccolta» insieme ai foraggi, maggiore è la probabilità di trovare inquinamento da spore di clostridi nel latte e di conseguenza nel formaggio.

Per questo motivo l'azienda ha deciso di acquistare il carrellone

Con la riduzione dei tempi di lavoro si conseguiranno nuove economie di scala che andranno a ridurre i costi di produzione e migliorare l'organizzazione del lavoro aziendale.

L'acquisto della attrezzatura punta a migliorare il processo produttivo della fienagione in particolar modo la fase in campo di trasporto.

L'azienda inoltre aderisce al sistema di qualità regolamentata ai sensi del REG.CE 834/2007 produzioni con metodo biologico grazie alla stipula di nuovi contratti d'affitto. Il regolamento vieta l'utilizzo di sementi OGM, concimi chimici e diserbanti: si possono utilizzare solo semi biologici e concimi organici. Le infestanti vengono ridotte attraverso la rotazione colturale e con l'apporto di concimi organici si pone l'obiettivo di ottenere una produzione di foraggio di qualità superiore rispetto alle coltivazioni convenzionali.

**Tempo DI REALIZZAZIONE PI 12 mesi.**

**COSTO DEL PROGETTO**

Riepilogo delle risorse necessarie per la realizzazione delle singole azioni progettuali previste

Risorse necessarie = risorse proprie dei soci

Tempo di realizzazione = 12 mesi

Spesa al netto di iva = 97.500,00

Luogo e data

Castelnovo Ne' Monti, 12/10/2023

  
Firma