



Operazione 4.2.1

Sostegno a investimenti a favore della trasformazione e commercializzazione e/o sviluppo dei prodotti agricoli

Criteri 2019

Focus area 3°: rafforzare il legame delle filiere produttive e incrementare il legame tra i prodotti tipici locali e i mercati locali; adeguare ammodernare e razionalizzare i processi produttivi per migliorarne l'efficienza, l'efficacia e gli standard qualitativi e supportare la presenza sul mercato dei beneficiari.

Ampliamento strutturale del caseificio ed adeguamenti tecnologici innovativi propedeutici all'introduzione di nuovi prodotti, nuovi processi e nuove lavorazioni

Casearia Monti Trentini S.p.A. è un'azienda che opera nel settore lattiero-caseario e fin dagli albori - nei lontani anni '30 - la lavorazione del latte è stata una tradizione della famiglia Finco, da sempre al timone della Società.

Negli anni '50 Gianfranco Finco, attuale Presidente della Casearia Monti Trentini S.p.A., stabiliva la sua attività sull'altipiano di Asiago, ad Enego.

Nel tempo il Fondatore ha coinvolto anche quattro figli (Fiorenzo, Fabio, Florindo e Deodata Federica) che, negli anni '80 decisero di sviluppare una nuova azienda in Valsugana soprattutto in funzione del progressivo aumento dell'approvvigionamento della materia prima latte in Trentino. Nasceva così la Casearia Monti Trentini.

L'azienda lavora annualmente circa 40.000.000 di litri di latte producendo circa 4.500.000 di kg di formaggio.

Il latte viene raccolto direttamente e quotidianamente da circa 160 aziende agricole delle quali circa il 75% situate in Trentino ed il restante circa 25% in Veneto.

La raccolta del latte viene gestita direttamente dalla Casearia Monti Trentini S.p.A. che, con l'ausilio di 8 mezzi idonei al trasporto del latte, raggiunge quotidianamente le aziende agricole trentine collocate in una vasta area del territorio provinciale situato a puro titolo esemplificativo ma non esaustivo - nelle seguenti zone: Val dei Mocheni, Val Rendena, Campiglio, Val Lagarina, Altopiano di Pinè, Ala, Avio, Altopiano del Vezzena, Folgaria, Tesino, Fivè, Val di Ledro, Altopiano di Brentonico, Alta e Bassa Valsugana.

Le aziende agricole - talvolta anche di modeste dimensioni (3 - 6 vacche da latte) - con molte delle quali il rapporto di fiducia reciproca è instaurato da molti anni, sono remunerate mensilmente da Casearia Monti Trentini S.p.A. che si accolla l'onere della raccolta - anche in zone impervie - garantendo alle stesse la possibilità di condurre costantemente e proficuamente l'attività agricola - in moltissimi casi tramandata da generazioni - durante tutto l'intero arco dell'anno, compreso il duro periodo di salita nelle malghe.

La sinergia tra Casearia Monti Trentini e le Aziende agricole garantisce la salvaguardia dell'impervio territorio montano ed il sostentamento del settore primario dell'economia trentina, senza dimenticare che lo stesso fa da traino anche per il fiorente settore turistico.

Casearia Monti Trentini ritiene che la vastità della gamma offerta, l'introduzione di nuovi prodotti, l'ottimizzazione

dei flussi operativi e la garanzia della costanza della qualità dei prodotti sono elementi fondamentali per affrontare in maniera proattiva e prospettica il futuro ed in questa ottica ha deciso di puntare sui seguenti punti cardine del piano di investimenti:

Adeguamento/miglioramento tecnologico dei locali di lavorazione con strutture che non occupino nuovo suolo agricolo:

L'opificio verrà ampliato con la costruzione di una pertinenza che verrà adibita come camera di maturazione interamente dedicata ai prodotti affumicati con fumo naturale generato unicamente dalla combustione di tronchi di faggio alpino in modo tale che l'aroma possa essere tipizzato al massimo usufruendo di parametri di temperatura e di umidità dedicati esclusivamente a tale tipologia, evitando che le condizioni di "microclima" utili alla stagionatura degli altri prodotti possano alterarne il risultato finale.

Nella nuova ala in costruzione verrà introdotta per la prima volta in azienda una zona nella quale si potranno effettuare test pre-operativi per i nuovi macchinari di confezionamento in modo che gli stessi possano essere inseriti in reparto già collaudati evitando di pregiudicare la produttività delle singole linee di taglio, confezionamento ed etichettatura presenti. All'interno della nuova zona si potranno, inoltre, effettuare i test propedeutici all'introduzione di nuovi materiali per il confezionamento e l'imballaggio delle singole referenze. L'attenzione che Caseria Monti Trentini dedica alla salvaguardia e sostenibilità dell'ambiente è uno dei principi che hanno spinto la società in investimenti continui. In questo spazio si potranno monitorare concretamente gli esiti dei vari test che verranno effettuati con i materiali eco sostenibili (mono materiale, bio compostabili, ecc.) consentendo il loro ingresso in maniera proattiva nel mercato a beneficio dell'ambiente e dei consumatori.

Investimenti in termini di nuovi prodotti, nuovi processi e di nuove tecnologie nella trasformazione dei prodotti agricoli:

Nel reparto di confezionamento verrà inserita una nuova linea di taglio tecnologicamente all'avanguardia ed estremamente versatile che permetterà di porzionare svariate tipologie di formaggio a peso fisso. Tale sistema di taglio ha come cardine un sofisticatissimo sistema mecatronico di analisi del peso e della conformazione della forma da sottoporre a porzionatura.

Al fine di stabilizzare il flusso di vapore propedeutico alla standardizzazione del ciclo produttivo con l'intento di garantire uno standard qualitativo di alto livello al prodotto verranno introdotti dei bruciatori di nuova generazione alimentati a metano e servo-comandati da inverter che consentiranno di ridurre la quantità di metano utilizzato e ridurre lo scostamento della pressione dal set point per l'aumento o la diminuzione della potenza alla camera di combustione consentendo di mantenere una temperatura del vapore costante durante l'intero ciclo produttivo.

Investimenti che comportino forme di efficientamento energetico:

La società, da sempre attenta alle politiche relative al risparmio energetico, intende procedere con tale linea di condotta virtuosa sostituendo l'attuale illuminazione interna dello stabilimento costituita da corpi illuminanti dotati di lampade a ioduri metallici della potenza di 250 o 400W con lampade a LED che garantiscono un risparmio energetico, un minimo sviluppo di calore ed una maggiore durata di vita.

Spesa ammessa a contributo € 1.085.682,56

Contributo totale € 434.273,02 di cui

Quota UE € 186.650,55

Quota STATO € 173.335,73

Quota PAT € 74.286,74

-
Per maggiori informazioni sulle opportunità di finanziamento, visita il sito del PSR <http://www.psr.provincia.tn.it/> e della Commissione europea dedicato al FEASR https://ec.europa.eu/agriculture/ruraldevelopment-2014-2020_it