

CASEIFICIO



SABBIONARA

Il *Caseificio Sociale Sabbionara* è presente e attivo nella zona della Bassa Vallagarina sin dal 1911 e rappresenta un punto di riferimento sia per l'attività casearia locale che per la cooperazione trentina.

Nella primavera del 2015 sono stati ultimati i lavori di realizzazione della nuova sede del caseificio, nella quale è stata trasferita tutta l'attività produttiva a fine aprile 2015.

Questo ha consentito di rinnovare e ottimizzare l'attività casearia, riorganizzando le operazioni in una struttura moderna e decisamente più consona alle esigenze.

L'ingresso nella nuova struttura produttiva ha dato spazio a quell'aumento di conferimento del latte che prima era impedito dai limiti strutturali ed igienico-sanitari del vecchio caseificio. Già nell'esercizio 2015 vi è stato infatti un sensibile incremento nel conferimento del latte da soci ed a tale aumento di latte lavorato sono evidentemente conseguiti degli sviluppi di produzione.

In conseguenza di quanto sopra e nella prospettiva di produrre una nuova tipologia di formaggio - il *Mezzano Vallagarina* - si è quindi previsto di potenziare il magazzino di stagionatura, sfruttando una parte della superficie disponibile al primo piano dello stabile.

Il progetto prevedeva la realizzazione di un'area di circa 138 mq da destinare a magazzino stagionatura ed una di circa 64 mq come area di servizio, dotate dell'opportuna illuminazione e di pavimentazione in resina. A delimitazione delle aree interessate sono state previste pareti in pannelli sandwich; si è previsto di dotare i locali destinati a magazzino di impianto di trattamento aria, scaffalature per lo stoccaggio dei formaggi in stagionatura ed attrezzature casearie varie.

La realizzazione del suddetto progetto è stata possibile grazie alla concessione di contributo da parte della **Provincia Autonoma di Trento** in riferimento al **Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020**, ed in particolare con l'Operazione 4.2.1 "Sostegno a investimenti a favore della trasformazione/commercializzazione e/o dello sviluppo dei prodotti agricoli" che concorre a raggiungere gli obiettivi della Focus Area 3A "Migliorare l'integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni di produttori e le organizzazioni inter-professionali".

In dettaglio, è stata ammessa a contributo una spesa di € 82.250,00 e l'importo del contributo concesso ammonta ad € 32.900,00 (40% della spesa).

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



Programma di Sviluppo Rurale
Provincia Autonoma di Trento



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

CASEIFICIO



SABBIONARA

ACQUISTO DI APPARECCHIATURE ED ATTREZZATURE

OPERAZIONE 4.2.1 "SOSTEGNO A INVESTIMENTI A FAVORE DELLA TRASFORMAZIONE/COMMERCIALIZZAZIONE E/O DELLO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGRICOLI"

FOCUS AREA 3A "MIGLIORARE L'INTEGRAZIONE DEI PRODUTTORI PRIMARI NELLA FILIERA AGROALIMENTARE ATTRAVERSO I REGIMI DI QUALITÀ, LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI NEI MERCATI LOCALI, LE FILIERE CORTE, LE ASSOCIAZIONI DI PRODUTTORI E LE ORGANIZZAZIONI INTER-PROFESSIONALI"

Il Caseificio Sociale Sabbionara è presente e attivo nella zona della Bassa Vallagarina sin dal 1911 e rappresenta un punto di riferimento sia per l'attività casearia locale che per la cooperazione trentina.

Nella primavera 2015 è stata ultimata la realizzazione del nuovo caseificio, presso il quale si è resa possibile una razionalizzazione ed un miglioramento dei processi produttivi. È stato inoltre possibile valutare nuove tipologie di prodotto, più adeguate alle esigenze della clientela. In particolare, è stata acquistata una Ricottiera multifunzione che permette di ottimizzare la produzione della ricotta, operando sempre senza l'utilizzo di conservanti, e consentendo una omogeneizzazione ad alta temperatura ed il confezionamento in condizioni controllate del prodotto ottenuto. Il particolare processo produttivo, combinato con la modalità di confezionamento, consente di prolungare la vita del prodotto anche fino a 30 giorni. La Ricottiera, già utilizzata per la produzione ed il confezionamento di ricotta, ricotta di capra, mascarpone e panna cotta, potrà essere impiegata in futuro anche per prodotti quali yogurt e formaggi spalmabili.

Vista la crescente richiesta da parte della clientela di prodotti porzionati e confezionati sottovuoto, il Caseificio Sabbionara ha ritenuto opportuno l'acquisto di una nuova macchina confezionatrice adatta allo scopo. Si è valutato come idoneo un apparecchio della tipologia "a campana", con dimensioni minime della camera di cm 55x45x20 e doppia barra saldante, in modo da poter confezionare contemporaneamente fino a quattro confezioni. Un'ulteriore caratteristica preferenziale è stabilita dalla predisposizione per ATM (confezionamento in atmosfera modificata).

In dettaglio, è stato concesso un contributo in conto capitale di € 18.462,00, pari al 40% della spesa ammessa di € 46.155,00 e così suddiviso:

- 42,980% corrispondente alla quota di cofinanziamento della Ue - Fears pari ad € 7.934,97;
- 39,914% corrispondente alla quota di cofinanziamento dello Stato pari ad € 7.368,92;
- 17,106% corrispondente alla quota di cofinanziamento della Provincia Autonoma di Trento pari ad € 3.158,11.

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



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO