



Operazione 4.2.1

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

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 alla produzione di nuove linee di formaggi e all'introduzione di 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 '60 Gianfranco Finco 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, Fivà, 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:

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 per il formaggio Grana Padano, verrà altresì inserito una nuova cubettatrice per la produzione di cubetti per rispondere alle richieste del mercato. Questa nuova linea sarà dotata dei più avanzati sistemi di pulizia e di sanificazione.

Nel reparto di produzione formaggio Asiago verrà installato un nuovo sistema di controllo e gestione della produzione con registrazione delle variabili di produzione e archivio delle stesse per ogni fase di lavorazione. Nello stesso reparto verrà installato un nuovo pastorizzatore per il trattamento del latte.

Nel reparto di produzione formaggio Grana Padano DOP sarà installato un nuovo sistema di lavorazione del latte con nuovi braccetti di miscelazione e taglio della cagliata con possibilità di monitoraggio, registrazione e correzione delle variabili di produzione.

Investimenti che comportino forme di efficientamento energetico e di risparmio idrico:

La società, da sempre attenta alle politiche relative al risparmio energetico, intende procedere con tale linea di condotta virtuosa introducendo processi per la riduzione dei consumi attraverso sistemi di controllo.

L'azienda installerà altresì una nuova torre evaporativa e nuovo chiller per il raffreddamento dei fluidi alimentari.

Spesa ammessa a contributo € 1.118.000,00

Importo Contributo Totale (40%) € 447.200,00

Quota STATO € 370.701,97

Quota PAT € 76.498,03

