



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

SOGGETTO RICHIEDENTE

COOPERATIVA CASEARIA CASTELNOVESE - SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA
VIA CAVIDOLE, 6
41051 CASTELNUOVO RANGONE (MO)

TITOLO DEL PROGETTO

“PROGETTO DI AMPLIAMENTO, POTENZIAMENTO E INNOVAZIONE TECNOLOGICA DI STRUTTURA CASEARIA.”

ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

La Cooperativa, intende da un lato investire nell'acquisto di impianti e macchinari innovativi al fine di adeguare tecnologicamente due siti produttivi e dall'altro la ristrutturazione e il potenziamento del caseificio Valnirano così da far fronte all'incremento produttivo del latte conferito dai soci.

La ristrutturazione ed il potenziamento del caseificio Valnirano si rende necessaria in quanto l'aumento del numero dei soci, la ristrutturazione delle stalle degli stessi soci per adeguarle al benessere animale e alle nuove tecnologie di allevamento, porta e ha portato ad un considerevolmente aumento della quantità di latte in conferimento. Attualmente il latte in esubero, che le tre strutture non riescono a lavorare, è conferito fuori. L'intervento porterà la potenzialità di trasformazione dalle attuali 80 a 108 forme al giorno, diventando in tal modo una delle strutture casearie più importanti del Comprensorio del Parmigiano Reggiano, ubicata nel contesto del parco delle salse di Nirano, a servizio dei produttori di latte dell'area pedecollinare, di Modena e Reggio Emilia.

Nello specifico Si provvederà alla realizzazione delle opere per l'alloggiamento di 26 doppi fondi di cui 13 “doppi fondi” saranno installati e gli altri 13 saranno da considerarsi come predisposizione. Verranno acquistati impianti e macchinari, quali l'impianto trasporta fagotti, per velocizzare il ciclo produttivo e per ridurre la movimentazione manuale dei carichi da parte degli operatori. Verrà inoltre realizzato un impianto di raccolta e raffreddamento del siero.

L'impianto di raccolta e raffreddamento del siero è una struttura fondamentale per l'attività del Caseificio, in quanto il siero è un co-prodotto derivante dalla trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano, rappresenta circa l'85% del latte trasformato, contiene due elementi molto importanti lattosio e Siero-proteine, utilizzati dall'industria agroalimentare, farmaceutica e cosmetica, che sostituiscono l'utilizzo precedente come alimento zootecnico dei suini, eliminando i problemi di impatto ambientale, che tale allevamento implica. Con la realizzazione di tale impianto si potrà pertanto vendere il siero all'industria.

Inoltre verranno sostituite, tra le 96 gabbie di salatura presenti da 15 forme, n. 36 da 15 forme ad elevata innovazione tecnologica e con la relativa piattaforma di sollevamento. Questo investimento porterà migliori condizioni di lavoro degli operatori che non devono più spostare dei pesi per mantenere le gabbie sul fondo del salatoio. Le nuove gabbie infatti sono zavorrate e quindi rimangono sul fondo senza bisogno di aggiungere pesi. In ultimo essendo di dimensioni maggiori, rispetto a quelle attuali, eliminano il rischio che le forme si righino e quindi preservano e migliorano la qualità

del prodotto, evitando altresì che gli operatori si feriscano in quanto realizzate senza alcuna sporgenza metallica

Per quanto riguarda invece il Caseificio di Ca' Vecchino le opere in progetto riguardano l'introduzione di nuovi macchinari in sostituzione di altri aventi consumi energetici maggiori e un minor prelievo di energia elettrica dalla rete dovuta alla produzione della stessa da impianti fotovoltaici. Inoltre verranno sostituite le 48 gabbie di salatura presenti con 45 da 20 forme ad elevata innovazione tecnologica e con la relativa piattaforma di sollevamento. Questo investimento porterà migliori condizioni di lavoro degli operatori che non devono più spostare dei pesi per mantenere le gabbie in fondo. Le nuove gabbie infatti sono zavorrate e quindi rimangono in fondo senza bisogno di aggiungere pesi. In ultimo essendo di dimensioni maggiori, rispetto a quelle attuali, fanno sì che le forme non si righino e quindi di migliore qualità, evitando altresì che gli operatori si feriscano.

L'immersione in soluzione salina è uno dei processi fondamentali nella produzione di Parmigiano Reggiano, per mantenerne le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche. Si tratta di gabbie per la salatura a immersione dove le forme sono disposte in gabbie e immerse totalmente nella soluzione salina. Tali gabbie sono realizzate in acciaio inox con piani forati, ideali per garantire una perfetta, costante e omogenea diffusione della salamoia su tutta la crosta. Equipaggiate di bilancino per l'immersione automatica, sono semplici da gestire, e dotate di una struttura sicura e stabile. Offrono molteplici vantaggi: risparmio di spazio grazie allo sviluppo verticale; miglioramento del risultato grazie al trattamento omogeneo delle forme; risparmio di tempo, si riducono i tempi necessari all'operazione; risparmio di risorse dal momento che non occorre impiegare personale per la movimentazione delle forme. L'introduzione di un sollevatore per l'estrazione delle gabbie dalla salamoia garantirà sia la velocizzazione del processo produttivo e minore sforzo fisico per gli operatori.

Concludendo si può affermare che il presente piano di investimenti ha come obiettivi:

- oltre alla sensibile riduzione dei costi fissi legati all'utilizzo di strutture esterne, in particolare il netto miglioramento qualitativo della produzione che si otterrà grazie alla possibilità di controllare direttamente tutte le fasi di tutta la produzione del Caseificio all'interno dello stesso, in una nuova struttura concepita ed attrezzata secondo i più moderni criteri costruttivi e tecnologici del settore. Si eviterà allo stesso tempo il degrado del latte nelle fasi di trasporto esterno, causato sia dagli sbalzi di temperatura ed umidità, sia dalla maggiore carica microbica cui esso è sottoposto.
- La minore manipolazione delle forme da parte degli operatori, dovuta al fatto che verranno introdotte delle attrezzature e delle macchine per automatizzare il processo con una drastica riduzione delle fasi manuali di carico e scarico nel salatoio, consentirà un apprezzabile miglioramento della qualità del prodotto finale e un minor numero (sempre più prossimo allo zero) di forme scartate in quanto non conformi alla DOP.
- Come conseguenza secondaria, ma non meno importante, si riscontrerà il miglioramento delle condizioni di lavoro degli operatori, sia dal punto di vista della fatica fisica, sia per quanto riguarda i livelli di rischio legati alle operazioni di movimentazione suddette, che comporterà tra l'altro risparmi assicurativi connessi alla riduzione dei potenziali infortuni.

COSTO DEL PROGETTO

L'importo totale dell'investimento è pari ad euro 2.685.849,59.

Importo del contributo concesso: € 938.094,36