

ANAGRAFICA INIZIATIVA

| | |
|--------------------------------------|---|
| OPERAZIONE 19.2.1. | ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO |
| AZIONE 4.2. | INTERVENTI A SOSTEGNO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI |
| DENOMINAZIONE INIZIATIVA | REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO MULTIFUNZIONALE CON TRASFORMAZIONE DI PRODOTTI AZIENDALI, ADEGUAMENTO LOCALI ED ACQUISTO ATTREZZATURA |
| BENEFICIARIO | AZIENDA AGRICOLA MIRTILLA DI GIACOMOZZI MIRTA |
| LOCALIZZAZIONE INTERVENTO | GAGGIO NEL COMUNE DI SEGONZANO |
| ANNO DI PRESENTAZIONE DOMANDA | BANDO 2017 DELL'AZIONE 4.2. |

DATI FINANZIARI

| | |
|----------------------------|----------------|
| SPESA AMMESSA | Euro 77.592,08 |
| CONTRIBUTO CONCESSO | Euro 31.036,83 |
| SPESA RENDICONTATA | Euro 69.118,18 |
| CONTRIBUTO EROGATO | Euro 27.647,27 |

DESCRIZIONE DELL' INTERVENTO

L'azienda agricola biologica Mirtilla è un'azienda a carattere familiare che ha sede nella frazione di Gaggio nel Comune di Segonzano in Val di Cembra. È un'azienda di tipo misto che produce principalmente piccoli frutti ed ortaggi. La produzione aziendale occupa circa 600 mq di piccoli frutti e 2000 mq tra asparagi e ortaggi che viene commercializzata direttamente sia in azienda che nei mercati specializzati o mediante i Gruppi di acquisto solidali (GAS).

Allo scopo di lavorare i prodotti freschi in loco per evitare il trasposto della merce e conseguente deperimento oltre ad ampliare la gamma, è stato realizzato un piccolo laboratorio di trasformazione ottenuto dalla ristrutturazione di alcuni locali al piano terra di un vecchio edificio di proprietà dell'azienda. Questo laboratorio consente di prolungare la presenza dell'azienda sui mercati, ampliare i canali di vendita e diversificare l'offerta (es. succhi di frutta, confetture, integratori, essenze, etc..) da proporre anche ai fruitori del proprio agriturismo.

Con il finanziamento del GAL è stata realizzata la sistemazione e l' adeguamento strutturale ed impiantistico dei locali destinati al laboratorio e deposito del prodotto fresco; inoltre è stata acquistata l'attrezzatura per le varie fasi della filiera dalla preparazione, conservazione, deposito (frigo, abbattitore, scaffalatura acciaio, banchi, lavabi, estrattore, essicatoio), trasformazione (cuocitore sottovuoto , pastORIZZATORE, distillatore, gruppo fuochi a gas/elettrico, forno, etc..) fino al confezionamento del prodotto (macchina per il sottovuoto, stampante etichette).

