

## ANAGRAFICA INIZIATIVA

<b>OPERAZIONE 19.2.1.</b>	ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO
<b>AZIONE 4.2.</b>	INTERVENTI A SOSTEGNO DELLE FILIERE AGROALIMENTARI
<b>DENOMINAZIONE INIZIATIVA</b>	AMPLIAMENTO E RIQUALIFICAZIONE AZIENDALE AGRIBIRRIFICIO MASO ALTO N.9
<b>BENEFICIARIO</b>	MASO ALTO N. 9 SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA
<b>LOCALIZZAZIONE INTERVENTO</b>	LOCALITA' MASO ALTO NEL COMUNE DI LAVIS
<b>ANNO DI PRESENTAZIONE DOMANDA</b>	BANDO 2022 DELL'AZIONE 4.2.

## DATI FINANZIARI

<b>SPESA AMMESSA</b>	Euro 196.600,00
<b>CONTRIBUTO CONCESSO</b>	Euro 78.640,00
<b>SPESA RENDICONTATA</b>	Euro 198.590,00
<b>CONTRIBUTO EROGATO</b>	Euro 78.640,00

## DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

Maso Alto è un agribirrificio di montagna costituito nel 2014 che ha sede in località Masi Alti di Pressano nel comune di Lavis. All'interno di un antico maso settecentesco che ospita anche un'attività agrituristica vengono prodotte birre artigianali ed alcune bibite analcoliche utilizzando delle materie prime di origine locale come l'acqua di fonte, l'orzo distico biologico ed il luppolo coltivato in Valle di Cembra, i mosti d'uva (Nosiola, Traminer e Teroldego) e delle erbe aromatiche pino mugo, ginepro e genziana). L'azienda negli anni ha recuperato delle antiche varietà di luppolo che produce autonomamente con metodo biologico all'interno del territorio provinciale. Tra i principali riconoscimenti ottenuti dall'azienda nel 2016 ed anche nel 2023 c'è l' "Oscar green

Coldiretti” per la regione Trentino Alto – Adige” per l’ “acqua tonica di montagna” ottenuta con infusioni a caldo di genziana, luppolo e ginepro.

Con questo nuovo finanziamento del GAL l’azienda ha potuto sostituire il precedente impianto di produzione (sala cottura) da 600 lt potenziandolo con l’acquisto di nuovi tini che hanno portato la produzione effettiva a 1500 lt consentendo anche una notevole riduzione delle tempistiche di produzione del mosto. Il nuovo sistema a tini riscaldati permette di ottimizzare in maniera sensibile da un lato i tempi di produzione e dall’altro i consumi energetici con notevole efficientamento dell’intero sistema di produzione. Le innovazioni introdotte nella sala cottura sono state implementate con l’acquisto di un nuovo generatore di vapore e di un nuovo gruppo refrigerante. Inoltre sono stati sostituiti due fermentatori aumentando così la capacità attuale da 1200 lt a 2.200 lt. Infine per andare incontro alle nuove esigenze del mercato è stata acquistata l’attrezzatura per il riempimento del prodotto in lattine.

