

RELAZIONE DESCRITTIVA AL BUSINESS PLAN

Format valido per la Sottomisura 4.2 PSR Lazio

Piano aziendale per lo sviluppo dell'impresa agricoltura

1 - L'impresa e i suoi protagonisti

1.1 Il soggetto proponente

- Anagrafica dell'azienda; *Società Cooperativa Veliniaper incremento e valorizzazione dei prodotti boschivi Società Cooperativa a responsabilità limitata, P.Iva 00122330574 C.F. 80006990578 codice IBAN cc tracciabilità flussi IT59L 08743 6553 0000 0201 01618*
- Legale rappresentante; *Mauro POMPEI Presidente pro-tempore del Cda, nato a Roma il 6 marzo 1960, residente a Borgo Velino , Via Romana 30, CF PMPMRA60C06H501P, email mauropompei@gmail.com e presidente@coopvelinia.it (delibera approvazione progetto da parte del Cda allegata)*
- Conoscenze e competenze professionali; *ultratrentennale esperienza professionale quale Ufficiale dei Carabinieri, studi classici, storici, sulla sicurezza interna ed internazionale e giuridici, Master di Secondo Livello in Peacekeeping and Security Studies, Master di Secondo Livello in Relazioni Internazionali. Esperienze professionali in organizzazioni Internazionali quali NATO, Nazioni Unite e Commissione Europea, attività con Status Diplomatico e supporto alle Imprese italiane all'estero. Pratica ultraventennale con i cavalli, la loro selezione e miglioramento e nell'ammansimento dei puledri.*
- Requisiti soggettivi (agricoltore attivo e IAP); *agricoltore attivo*

1.2 Descrizione generale dell'azienda

- Settore produttivo dell'azienda sulla base dello standard output, Superficie Aziendale totale, Superficie Agricola Utilizzabile (superficie coltivabile) totale, Superficie irrigua;

La Cooperativa non conduce direttamente fondi rustici che sono condotti direttamente dai soci iscritti sin dalla fondazione nel 1974

Si fa presente che i terreni condotti dai soci sono per la maggior parte nei comuni di:

- *Antrodoco;*
- *Borgo Velino;*
- *Castel S. Angelo;*
- *Micigliano;*
- *Cittaducale;*

ma sono in rapida estensione anche nei comuni di :

- *Petrella Salto;*
- *Cittareale;*
- *Amatrice.*

- Localizzazione (es. agro, località, inserita in aree SIC, ZPS, ZVN), distanza dell'azienda da parchi o aree protette e dai centri abitati, localizzazione in termini di zone altimetrica (es. pianura, bassa collina, alta collina, montagna); *in base ad una ricognizione con la cartografia vigente si evince che l'azienda non ricade all'interno di aree protette o in siti appartenenti alla Rete Natura 2000 (S.I.C. e/o Z.P.S.), da un punto di vista altimetrico l'azienda rientra nella zona montana interna. I terreni condotti dai soci della Cooperativa risiedono in una area circostante che situa entro i 50 Chilometri dalla sede della Velinia, luogo di lavorazione dei prodotti conferiti.*
- Descrizione dei diversi prodotti/servizi realizzati in azienda (colture arboree, colture erbacee, allevamenti), altre attività o produzioni (es. agriturismo, fattoria didattica, equitazione, produzioni di energie alternative), specificando le tecniche produttive attuate (es. ortaggi a pieno campo/in serra, allevamenti intensivi/estensivi) le rese unitarie, le rotazioni;

la castagna è quella tipica della zona, il Marrone Antrodocano, normalmente conferito alla locale Cooperativa di castanicoltori "Velinia". Nella stagione castanicola passata sono stati conferiti alla Cooperativa circa 22 quintali di prodotto selezionato dopo la raccolta meccanica. Continua l'opera di sistemazione dell'area percorsa dagli incendi del 2017;

Il Marrone Antrodocano designa i marroni riferibili alla specie Castanea sativa Miller, varietà locale correntemente conosciuta come Marrone Antrodocano, Caratterizzato da un sapore delicato e dolce, il marrone antrodocano presenta numero di frutti per riccio non più di tre e pezzatura corrispondente al numero di frutti per kg < 60 o pari a 80 - 85. La forma è rotondeggiante, con apice poco pronunciato con presenza di tomento e torcia anch'essa tomentosa; cicatrice ilare poco estesa, generalmente piatta e di colore più chiaro del pericarpo. Il pericarpo è di colore marrone chiaro, con striature quasi parallele evidenti in numero variabile, facilmente distaccabile dall'episperma che risulta essere facilmente asportabile di colore fulvo chiaro, con basso numero di solchi interni all'endosperma. Il seme è bianco e croccante. I marroni sono riconoscibili dalla castagna per la pezzatura, per una cicatrice ilare non particolarmente estesa, per un basso o nullo numero di solchi interni all'endosperma, con relativa scarsa lunghezza e larghezza dei solchi presenti. Tali caratteristiche rendono il marrone particolarmente adatto alle trasformazioni che richiedono una buona pelabilità, un aspetto esterno gradevole ed una taglia non eccessivamente grossolana. In provincia di Rieti, il castagno vegeta estensamente nelle aree della media montagna che si estendono da nord a sud, nella parte più interna del territorio, lungo il confine con le province di Ascoli Piceno, Teramo e Aquila. Si sviluppa nelle aree limitrofe alla valle del Velino, nella parte nord-orientale della provincia. Secondo la classificazione del Pavari, per la produzione del Marrone Antrodocano sono idonee le fustaie di castagno da frutto site nella zona fitoclimatica del Castanetum ubicate ad un'altitudine compresa tra i 400 e i 1200 metri s.l.m. e coltivate in terreni tipici acidi, molto sciolti, profondi, leggeri e freschi. La densità di piante per ettaro è compresa tra un minimo di 30 ad un massimo di 120. I sestri di impianto sono quelli in uso nella zona, ossia di tipo irregolare, con una densità massima per ettaro di 100 piante nei castagneti in piena produzione.

I frutti si raccolgono tra metà settembre e metà novembre

Mercato di riferimento: Locale, Abruzzo e Marche: Scarsamente penetrata su Roma città.

Elementi di tradizionalita' del processo produttivo: Ecotipo locale

Materiali utilizzati nella tradizione locale I materiali utilizzati per la produzione del Marrone Antrodocano sono: recipienti per la raccolta, silos in acciaio o legno per la cura e asciugatura; impianto di spazzolatura, lucidatura e calibratura; contenitori per alimenti in retina o sacchi di juta.

Locali utilizzati nella tradizione locale I locali utilizzati per la produzione del Marrone Antrodocano sono: locale di stoccaggio del marrone, locale o ambiente esterno con tettoia di cura e asciugatura; locale in cui è posto l'impianto di spazzolatura, lucidatura e calibratura e confezionamento.

Storia tradizionale del Prodotto Il castagno da frutto ha da sempre caratterizzato il paesaggio della valle del Velino grazie alle condizioni pedoclimatiche favorevoli. Fin dall'VIII secolo è la

componente principale della dieta delle popolazioni montane della zona. All'indomani della conquista normanna (metà secolo XII) si assiste all'impianto di nuovi castagneti da frutto, ridisegnando quasi completamente il paesaggio. Ma con l'industrializzazione il territorio, già povero, ha subito un ulteriore impoverimento, con l'abbandono di coltivazioni tipiche, tra cui la castagna. Dal 1974, invece, grazie ad una Cooperativa di produttori si ha un rilascio della coltura. Ogni anno, ad ottobre, nel territorio si svolgono Sagre dedicate, una specialità è il gelato ai marroni di Antrodoco. Il comune di Borgovelino, all'interno del museo civico, ha ricostruito le fasi di produzione e lavorazione del Marrone Antrodocano, secondo criteri e tecniche del passato.

La Cooperativa Velinia ha scelto di ricorrere a tecniche di lavorazione naturali, come la idroterapia e la termoidroterapia, dove non avviene l'utilizzo di sostanze chimiche. In questo modo si garantisce un prodotto sano e naturale, le cui proprietà organolettiche e alimentari si mantengono nel tempo.

Una volta terminate le varie fasi di cura e asciugatura del frutto, si procede alla cernita manuale del prodotto: castagne e marroni vengono fatti scorrere lungo un nastro trasportatore dove il personale specializzato elimina i frutti bacati, alterati e difettosi.

Affinché si possa garantire un prodotto eccellente, le lavorazioni descritte possono essere ripetute più volte fino a quando i controlli di qualità, che vengono effettuati frequentemente durante il corso della lavorazione, attestano la sanità del prodotto, requisito fondamentale è la qualità finale del prodotto.

Si procede quindi al confezionamento del prodotto fresco in sacchi di juta da 3 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, e sacchi in rete da 1 kg, 3, kg, 5 kg, 10 kg.

A questo punto il prodotto, di qualità ineccepibile e conservato in modo ottimale, viene trasportato, tramite camion dotati di celle frigo, presso i mercati all'ingrosso e presso la grande distribuzione. Avendo puntato sul commercio di prodotto fresco, la distribuzione è caratterizzata da elevata stagionalità, si concentra infatti dal mese di ottobre a quelli di febbraio/marzo.

- Prevalenza di prodotti aziendali certificati biologico, DOC, DOCG, DOP, IGP, IGT o AQUA o delle materie prime per l'ottenimento di prodotti ottenuti da trasformazione e certificati biologico, DOC, DOCG, DOP, IGP, IGT o AQUA; *Al momento non sono state ottenute certificazioni di qualità, ma è stato iniziato un percorso DE.CO. con i Comuni dell'area di maggiore conferimento che possa servire per sperimentare le procedure al fine di giungere a conseguire più significative certificazioni;*
- Situazione occupazionale (lavoratori autonomi quali coltivatori diretti o IAP; OTI occupati tempo indeterminato, OTD occupati tempo determinato compresi avventizi); *la Cooperativa ha attraversato gli anni della crisi del Cinipite con una dipendente a tempo indeterminato riveniente da una contrattualizzazione degli anni '90 e due braccianti avventizi;*
- Dimensione economica dell'impresa espressa in termini di standard output "SO" alla data di presentazione della presente domanda; *la dimensione economica dell'azienda alla presentazione della domanda di aiuto è pari a:*
 - ✓ *il dato del patrimonio è pari ad € 65.794*
 - ✓ *Le immobilizzazioni materiali nette ammontano ad € 48.446*
 - ✓ *Il volume di affari al 31.12.2018 è di € 369.376*
 - ✓ *I ricavi al 30.06.2019 ammontano ad € 369.429*

La Cooperativa Velinia è proprietaria di un immobile industriale, distinto alla particella 1244 del Foglio 8 del catasto urbano del Comune di Borgo Velino (provvedimento trasferimento allegato).

E' inoltre affittuaria dell'immobile di proprietà dell'Arsial ove ha sede in via della Cooperazione n. 2 in Borgo Velino, nello stabilimento per la lavorazione delle Castagne sito in Comune di Borgo Velino, distinto in Catasto di detto Comune al Foglio 9, particella 797, sub 1 (contratto affitto allegato).

- Dotazione di mezzi (es. trattori gommati, trattori cingolati, etc.), dotazione di attrezzature (es. aratri, erpici, trincia-sarmenti, etc.), giudizio sulla dotazione di mezzi e di attrezzature dell'azienda (es. insufficiente, adeguata, più che sufficiente), dotazione di fabbricati rurali, vetustà e stato di manutenzione, disponibilità di impianti (es. frigoriferi, trasformazione, cantine, frantoi, caseifici, condizionamento, altro); *Sono stati acquisiti ed utilmente utilizzati macchine e attrezzi per compiere le normali lavorazioni nei diversi cicli produttivi. E precisamente:*
 - ✓ *carrello elevatore OM alimentazione elettrica capacità 20 qli e batterie di ricarica;*
 - ✓ *5 silos acciaio e 5 silos vetro resina della capacità di 80-90 qli di marroni ognuno, per curatura tradizionale ;*
 - ✓ *4 personal computer collegati in una LAN, due stampanti, uno scanner ed una fotocopiatrice ;*
 - ✓ *Bilance di vario tipo e capacità ;*
 - ✓ *Cucitrici di diverse capacità;*
 - ✓ *Macchina spazzolatrice per castagne;*
 - ✓ *Impianto e apparecchiature scaccia-topi ;*
 - ✓ *Circa 200 bins dogati in pioppo di capacità da circa 10 quintali di marroni ognuno;*
 - ✓ *Vaglio selezionatore marroni per procedura conferimento ;*
 - ✓ *Vaglio selezionatore marroni per procedura confezionamento dopo selezione;*
 - ✓ *10 carrelli ruotati e ribaltabili per trasporto prodotti;*
 - ✓ *Tramogge e nastri trasportatori;*
 - ✓ *Furgone FIAT Doblò;*
 - ✓ *Registratore di cassa;*
 - ✓ *Braceri varie dimensioni per caldarroste;*
 - ✓ *4 gazebo 5 x 5 per manifestazioni e sagre;*
 - ✓ *Nastro orizzontale per selezione manuale;*
 - ✓ *Tras pallett varie capacità;*
 - ✓ *Impianto antincendio;*
 - ✓ *Vasche e cestelli con impianto termo idroterapia per pastorizzazione marroni;*
 - ✓ *Macchina convogliatrice aria e vaglio rotante per asciugatura forzata;*
 - ✓ *Macchina insacchettatrice con pesatura elettronica.*

- Indicazione della partecipazione a organizzazione di produttori, cooperative consorzi di tutela del prodotto o associazioni coerenti con il settore di investimento;
 - Al momento non esistono O.P. nel settore castanicolo e la Velinia aspira essa stessa a divenire prossimamente una Organizzazione di produttori assoggettando il territorio di conferimento alla nuova normativa UE sulle produzioni biologiche. Questa disciplina finora aveva richiesto la condizione che ogni singolo produttore fisico si assoggettasse individualmente alla disciplina BIO, mentre la nuova norma richiede che un territorio si assoggetti ai vincoli virtuosi di queste produzioni agricole in sinergia con le attività degli operatori.*
 - La cooperativa VELINIA nasce nel 1974 per iniziativa di alcuni proprietari e produttori dei comuni di Antrodoto, Borgovelino, Castel S. Angelo e Micigliano e sotto la spinta delle rispettive Amministrazioni che avevano ed hanno in animo di rivalutare la conoscenza e la produzione del Marrone Antrodocano.*
 - Una sfida, quella di far diventare gli agricoltori della zona degli azionisti di un modo nuovo di fare impresa e di rivalutare i propri prodotti. Il successo dopo 45 anni di attività è evidente: la*

quasi totalità dei proprietari di castagneti o marroneti sono soci della cooperativa cui conferiscono il loro prodotto.

La sede si trova a BORGVELINO, in un'area industriale che fiancheggia il fiume Velino. Qui si svolgono sia le operazioni di lavorazione del marrone che la vendita. Al conferimento il prodotto viene valutato per il calibro ed il peso per poterne valutare successivamente il prezzo finale.

Le fasi di lavorazione sono: la cura del castagneto e la raccolta.

La cura del castagneto è necessaria se si vuole avere una buona produzione. La pulizia del terreno e la potatura (febbraio/marzo) sono le principali operazioni.

La raccolta avviene con i metodi classici, della raccolta e della estrazione del marrone dal riccio ora attraverso l'uso della macchina aspiratrice che al suo interno provvede alla separazione delle diverse parti del materiale aspiratomarroni, ricci, foglie.

Nella curatura dei marroni tutto il prodotto viene concentrato presso lo stabilimento della cooperativa velinia dove i marroni vengono scaricati nelle tramogge e, attraverso i nastri trasportatori collocati nei silos riempiti d'acqua per la scuratura con metodo tradizionale, ovvero ora e nel prossimo futuro anche che la metodica della pastorizzazione realizzata sempre biologicamente in termo - idroterapia che dopo adeguata sperimentazione si è compreso che per questo frutto è maggiormente efficace alla temperatura di 48 gradi la quale, in più rispetto al raggiungimento dell'obiettivo di conservazione, esalta la componente zuccherina senza turbare le qualità organolettiche della materia, come confermano le analisi effettuate presso i laboratori merceologici della Camera di Commercio di Roma .

Dopo alcuni giorni si vuotano i silos e si trasferiscono i marroni nelle casse di legno di pioppo per l'asciugatura. Attualmente vengono utilizzati anche macchinari ad asciugatura ad aria naturale forzata per mezzo di generatori e convogliatori di flussi di aria. Dopo l'asciugatura si procede alla spazzolatura a macchina, attraverso nastri trasportatori e alla successiva cernita a mano, per eliminare i frutti bacati. La macchina procede poi, grazie ai nastri trasportatori e ad un cilindro forato, alla selezione dei marroni di primo, secondo e terzo calibro, in base alla grandezza. La stessa macchina procede automaticamente allo insaccamento.

Il ciclo durante la stagione si conclude con la vendita che è però già iniziata in parte sin dai primi giorni di conferimento nei quali commercianti e clientela vengono ad acquistare il prodotto fresco e cioè mancante della fase di curatura.

Al termine della stagione castanicola più propria che nel nostro territorio va normalmente dagli ultimi giorni di settembre fino alla prima decade di novembre, si comincia la trattazione della parte di prodotto da vendere dopo trasformazione attraverso le nostre attrezzature da laboratorio che al momento sono minime e che con questa progettazione vorremmo ampliare e qualificare . Si inizia quindi la fase di essicazione in forno prima che la qualità del frutto cominci a decadere, per quella quantità di prodotto che si genera con la sbucciatura e che viene in parte destinata alla vendita sottovuoto ed in altra parte alla farina che con questo progetto vorremmo realizzare in autonomia con l'acquisto di un mulino a pietra.

La produzione annua è attualmente, dopo il flagello del Cinipite, non superiore ai 2.000 quintali, che tuttavia non soddisfano la domanda di questo pregiato prodotto. Uno degli obiettivi principali è quello di giungere alla produzione di 4000 quintali annui ed un riconoscimento qualitativo ulteriore del prodotto.

- Altre informazioni rilevanti.
 - *I principali castagneti sono nel territorio di Borgo Velino e soprattutto intorno alla frazione di Collierinaldo che è sempre stata la comunità locale di maggiore produzione e conferimento alla Cooperativa;*
 - *Esiste la possibilità di miglioramento futuro delle infrastrutture soprattutto attrezzando il capannone limitrofo alla sede ;*
 - *Dal 2011 - 2012 si è affacciato sul territorio il parassita del Cinipite che ha significato un decremento molto significativo della produzione, sino al suo completo annichilimento in alcune*

stagioni. Sulla scorta di altre esperienze agli albori sul territorio nazionale, è stato scelto il mezzo della lotta biologica al Cinipite con il suo antagonista Torymus che si è dimostrata scelta efficace nel tempo ;

- *Nelle ultime due annualità si è riscontrata una ripresa della produzione ad 800 e 1200 quintali, comunque lontana dalla mediadi un decennio orsono, la quale superava abbondantemente i 2000 quintali annui;*
- *È stato prima rigenerato e poi sostituito con i voucher del MISE per la digitalizzazione un sito web www.coopvelinia.it che annovererà a breve anche una piattaforma e-commerce che sarà uno degli elementi di necessaria innovazione della commercializzazione dei prodotti della Velinia;*
- *è stata anche realizzata ed attrezzata una LAN interna con 4 postazioni che verranno attrezzate per una gestione avanzata delle procedure di lavoro;*
- *Si intende ampliare l'attività dell'azienda attraverso il funzionamento di un laboratorio multi-funzione per la trasformazione dei prodotti del bosco conferiti dai soci;*
- *Verificata nel tempo la sostenibilità economica, è all'attenzione un tentativo di ottimizzazione dei canali di commercializzazione privilegiando sempre più la filiera corta e quindi la vendita più diretta possibile a consumatore finale.*

2. PROGETTO DI IMPRESA

2.1 Descrizione del progetto proposto

- Descrizione sintetica del progetto di impresa completo di:
 - **Tappe essenziali ed obiettivi del progetto.**
 1. *Tra gli obiettivi principali vi è l'allargamento dei tempi della stagione castanicola ad un arco maggiore di tempo che non finisca con la metà di dicembre perchè il frutto non si conserva ma vada a coprire il periodo natalizio e possa scorrere sino al carnevale ;*
 2. *Essenziale per raggiungere la sostenibilità economica aziendale è anche una diversificazione dei prodotti che venga da una parte dall'allargamento della base di conferimento dai soci di nuovi prodotti da lavorare e commercializzare, e da altra parte provenga da una lavorazione dei prodotti principali in diversi sottoprodotti ;*
 3. *Una cura innovativa dei marroni è prerequisito essenziale anche per combattere le conseguenze del Cinipite che ha attivato fenomeni di nuovi marciumi che, infingardi, non appaiono all'esterno del frutto che quindi non riesce ad essere completamente sanato neanche con la procedura di selezione manuale ;*
 4. *La nuova ed innovativa linea di pastorizzazione iniziata, di conseguenza, va completata con:*
 - a. *Coperchi coibentati delle vasche che consentano di evitare grandi dispersioni termiche;*
 - b. *Separazione ed ulteriori coibentazione delle pareti delle vasche ora unite, con realizzazione di postazione di lavoro per operatore destinato alla schiumatura del frutto galleggiante;*

c. Dotazione di un cheller industriale che consenta l'abbassamento a temperatura idonea della vasca fredda nonostante le masse di frutto immerse nella linea di curatura .

- 5. Tali macchinari consentono la realizzazione inoltre un virtuoso risparmio idrico rispetto alla curatura tradizionale in silos della capacità di 80-90 quintali di marroni immersi completamente in acqua per giorni e che spesso doveva essere sostituita ;*
- 6. L'asciugatura diviene altra tappa fondamentale del raggiungimento di obiettivi di migliore conservazione del frutto che diviene perciò meno attaccabile dalle muffeche si propagano nelle concentrazioni di marroni umidi ;*
- 7. Accorgimenti di efficientamento delle procedure di essiccazione in forno sono anche esse strumentali al raggiungimento dell'obiettivo di risparmio energetico e di sottrazione di quantità di frutto ai processi di deterioramento perchè la conseguente macinatura a pietra dei marroni per la realizzazione della preziosa farina sia tappa obbligata per raggiungere livelli di qualità sul mercato ;*
- 8. Un efficace confezionamento sottovuoto dei prodotti trasformati è mandatorio per mezzo di strumentazione adeguata;*
- 9. Il risparmio energetico con la realizzazione di un carrello fotovoltaico, in attesa che le finanze consentano più produttivi interventi sui tettidelle strutture utilizzate, è l'inizio di un processo virtuoso di adeguamento dellaVelinia a standard superiori ;*
- 10. Insacchettamenti veloci, precisi e riscontrati elettronicamente sono condizione di raggiungimento di standard di produzione più elevati e meglio rispondenti alla domanda del mercato e perciò è essenziale l'acquisizione di una bilancia elettronica verificabile sia sulla postazione della insacchettatrice e sia per la vendita dei prodotti a banco ;*
- 11. La realizzazione ed attrezzatura di un laboratorio di trasformazione che possa trattare un panorama ampliato di prodotti è la chiave tanto per avere una destinazione remunerativa per il frutto e sia perchè l'azienda possa essere maggiormente presenti sul mercato ;*
- 12. La cessione della sbucciatura dei marroni essiccati ed una parte dello scarto dellaselezione ad azienda che corrisponde in cambio una quantità di humus per la vendita privilegiata ai soci conferitori è una delle azioni di miglioramento sia del processo di lavoro che della fornitura ai boschi di castagno del ricostituente organico più qualificato (accordo di scambio di materiali allegato).*

L'obiettivo è quello di consolidare definitivamente la sostenibilità economica dell'azienda proseguendo logicamente il percorso iniziato. La diversificazione dei prodotti e la messa in sistema delle produzioni sono il concetto alla base dell'organizzazione aziendale.

○ **Organizzazione del ciclo produttivo aziendale;**

Il fondamento dell'organizzazione aziendale.è la diversificazione e la messa in sistema delle diverse attività .

Le attività preesistenti l'attuale ampliamento, quali sostanzialmente la commercializzazione dei marroni conferiti, continuano ad essere ampliate e migliorate con la realizzazione di opere e l'acquisizione di strumenti.

○ **Mercato di riferimento, strategia commerciale ed integrazione con il territorio;**

Il tradizionale mercato di riferimento :

- ✓ L'aquila ha rappresentato una flessione della domanda dovuta all'assenza di prodotto durante gli anni del flagello Cinipite, la quale ha permesso l'ingresso di altri prodotti che hanno evidentemente soddisfatto;
- ✓ L'abruzzo in genere ha subito lo stesso processo del capoluogo regionale e si ritiene di dover reperire contatti diretti con nuovi punti vendita al dettaglio al fine di recuperare il tradizionale rapporto del passato;
- ✓ Le marche hanno confermato un interesse per il prodotto soprattutto attraverso il consolidato rapporto con i grossisti. Si pensa a ricercare spazi nella grande distribuzione;
- ✓ Per la vicina Roma il discorso appare più complicato ed i tentativi effettuati presso i mercati generali hanno faticato ad ottenere risultati. La pezzatura tradizionalmente ridotta del prodotto non incontra la domanda romana;

Circa le nuove produzioni;

- Occorre organizzare campagne che garantiscano maggiore conoscenza e la sapidità del nostro prodotto;
- Una piattaforma e-commerce accompagna la rivisitazione del nuovo sito che ha cambiato dominio, dovrebbe fornire capacità e penetrazione sulla utenza, ma vanno reperite le risorse umane idonee a gestire tale nuova realtà;
- Si conferma la volontà di perseguire la strategia di aumentare i rapporti diretti con un numero sempre maggiore di punti vendita.

2.2 Descrizione degli investimenti/operazioni che si intendono realizzare in AZIONI

- Descrizione dettagliata degli investimenti materiali ed immateriali proposti;

AZIONI

1. Completamento della innovativa linea di cura per idrotermoterapia

- a. Con coperchi coibentanti per le vasche al prezzo di Euro 1200;
- b. Con acquisizione di un cheller industriale al prezzo di Euro 9.200;
- c. Con coibentazione della separazione tra le vasche e realizzazione della postazione per operatore addetto alla schiumatura del frutto galleggiante al prezzo di Euro 700.

2. Acquisizione di una Serra

Dimensioni 10 x 20 da posizionare sul retro del capannone in affitto con possibilità futura di fotovoltaico sulla falda a sud al costo di Euro 19.190 ;

3. **Bilancia elettronica e verificabile** da adattare sia per l'uso continuo con insacchettatrice e sia per la vendita dei prodotti a banco ottimizzando così anche la gestione del magazzino al prezzo di Euro 1.300 ;
4. **Realizzazione di un carrello fotovoltaico** della capacità di 8 kilowatt senza accumulatori ma con scambio sul posto e dotato di sistema di orientamento ottimizzato di 30 gradi che consenta la migliore produzione energetica al costo Euro di 21.000 ;
5. **Acquisizione di un mulino a pietra** per la trasformazione di qualità dei frutti essiccati e trasformati nella preziosa farina al costo di Euro 5.150
6. **Acquisizione di una macchina professionale per sottovuoto** per l'adeguato confezionamento dei prodotti trasformati al costo di Euro 442,62
7. **Cessione della sbucciatura scarto di lavorazione** e di parte dello scarto della selezione manuale a ditta produttrice di humus che fornisce una quantità di humus per la vendita privilegiata ai soci conferitori (accordo di concambio allegato)
8. **Realizzazione di un laboratorio di trasformazione**
con le seguenti attrezzature ;
 - Forno a convezione
 - Abbattitore alimentare
 - autoclave adeguata
 - tavolo e lavamani
 - lavatoio a vasche e sifone
 - phmetro e termometro
 - pentole e teglie necessarieal costo di 12.253,27 euro più 1.065,49 attrezzi necessari
9. **Acquisizione di due congelatori di grandi capacità**
I due congelatori sono asserviti tanto al laboratorio quanto alla linea di vendita per il mantenimento di aliquote di frutto oltre i limiti della stagione, al costo di Euro 1.625 .

- **Investimenti incidenti su meccanismi virtuosi :**

- A. **Risparmio energia ed acqua**

- a. **Carrello fotovoltaico**

- Nella impossibilità di disporre per ragioni di proprietà e strutturali dei tetti dei locali a disposizione, una innovativa soluzione per utilizzare la opzione fotovoltaica è rappresentata dalla ipotizzata realizzazione di una struttura

ruotata in metallo portante pannelli orientabili per ottimizzarne la resa secondo la metodica di cui al punto che segue

b. Orientamento mobile pannelli solari

La strumentazione Logo va ad ottimizzare per quanto possibile la resa della pannellatura fotovoltaica che può essere diminuita in efficienza a causa della impossibilità della migliore esposizione, ruotando la struttura ruotata a seguire la ricerca della migliore luce.

c. Cheller industriale

Il Cheller andrebbe a sostituire quanto realizzato sinora in economia con adattamento speditivo di congelatori commerciali e Glicole per raffreddare l'acqua della vasca fredda del procedimento di pastorizzazione e idrotermocuratura dei marroni. Oltre al consistente risparmio energetico per via dell'efficientamento del raffreddamento, il Cheller consente anche risparmio di acqua (non dovendo sostituire quella ormai riscaldata nel procedimento in economia) e maggiori quantità di frutto curabile nell'unità di tempo.

d. Separazione vasche, coibentazione e posto operatore schiumatura

Le vasche ora contenute in una unica struttura in ferro andrebbero divise in due contenitori separati da coibentare nella parete posteriore che si verrebbe a creare al fine di limitare la dispersione termica consentendo ulteriore risparmio energetico. Il posto operatore schiumatura consente di eliminare buona parte del frutto bacato così consentendo passaggi più veloci e meno dispendiosi ai nastri di selezione manuale.

e. Coperchi coibentati per le vasche di idrotermocuratura

Le vasche sia di acqua fredda che calda attualmente non sono state potute coprire per carenza di risorse quindi disperdono molto nell'ambiente rendendo necessario un consumo elettrico notevole che andrebbe diminuito con l'intervento.

B. Innovazione procedure di lavoro

a. Laboratorio trasformazione

Gli indici di trasformazione dei prodotti conferiti sono stati finora molto bassi e limitati ai Marroni. Si intende ampliare la base di conferimento e dare modo al laboratorio di effettuare una variegata gamma di lavorazioni.

b. Mulino a pietra

Una macchina così darebbe la possibilità di aumentare la qualità del prodotto lavorato ai massimi livelli possibili, in modo da poter immettere sul mercato standard qualitativi evoluti.

c. Confezionamento Sottovuoto

Un efficace confezionamento sottovuoto è condizione di conservazione del prodotto quando viene posto in vendita successivamente alla lavorazione.

C. Procedure di miglioramento e rispetto ambientale

a. Cessione della sbucciatura scarto di lavorazione e bacato

La sbucciatura del frutto essiccato e lo scarto riveniente dalla selezione manuale vengono ceduti con un accordo di concambio ad azienda socia che produce humus da Lombricoltura, la quale ne cede una quantità commisurata al valore

dello scarto così da poter effettuare una campagna di vendita a prezzo agevolato per i soci conferitori, finalizzata ad incentivare lo spargimento nei frutteti dell'efficace ricostituente organico. Questo in modo particolare vale per gli impianti di castagni debilitati negli ultimi anni dal parassita Cinipite che ha lasciato alberi deboli ed esposti ad altre affezioni, nonché il frutto facilmente attaccabile dai Marciumi. L'Humus con le sue proprietà e soprattutto con la sua componente azotata risponde in modo eccellente a questa necessità.

2.3 Piano finanziario

- Dettagliato piano finanziario distinto per i seguenti interventi indicando le previste fonti di finanziamento del progetto integrative dell'aiuto PSR:
 - Tipologie di intervento attivate sulle misure PSR;
 - Tipologie di intervento del PSR per le quali l'azienda prevede l'accesso individuale;
 - Interventi (eventuali) non finanziati dal PSR.

[per compilare questo paragrafo fare riferimento a quanto indicato sul BPOL nella maschera "Piano di copertura" e nella sezione "Debiti finanziari"]

2.4 Cronoprogramma degli interventi

- Indicare la durata complessiva dei lavori, la data prevista di inizio e di ultimazione, i tempi necessari per l'ottenimento delle autorizzazioni amministrative e per l'avvio dell'attività. Indicare i possibili fattori di rischio che possono determinare ritardi nelle varie fasi operative;
- Dettagliato cronoprogramma degli interventi programmati secondo lo schema riportato in tabella:

Cronoprogramma interventi attivati sul PSR										
Tipologia di intervento	Avanzamento costo sostenuto									Totale costo previsto euro
	1° Bimestre (%)	2° Bimestre (%)	3° Bimestre (%)	4° Bimestre (%)	5° Bimestre (%)	6° Bimestre (%)	7° Bimestre (%)	8° Bimestre (%)	9° Bimestre (%)	
Intervento 1 Completamento curatura	100									1200 11.224 700
Intervento 2 Serra								100		19.190
Intervento 3 Bilancia verificabile			100							1300
Intervento 4 Carrello fotovoltaico						30	30	40		21.000
Intervento 5 Mulino					100					5.150

Intervento 6 Confezionamento Sottovuoto		100								442,62
Intervento 7 Cessione scarto e Distribuzione humus		25	25				25	25		
Intervento 8 Laboratorio e accessori		30	30	20	20					13.318,76
Intervento 9 congelatori							50	50		1.625
			T	O	T	A	L	I		
MACCHINE E ATTREZZATURE										54.033,76
MIGLIORAMENTO										19.190,00
TOTALE										73.223,76
SPESE GENERALI										4.428,79
TOTALE PROGETTO										77.652,55
RICHIESTA FINANZIAMENTO										46.591,53
CARICO COOPERATIVA										31.061,02

	Specificare se previsto	cronoprogramma ulteriori interventi attivati
Altri interventi del PSR non finanziati nel presente Bando	SÌ/NO	Specificare la scansione temporale, coerente con la data di scadenza stabilita per attuazione piano aziendale
Altri investimenti non finanziabili dal PSR	SÌ/NO	Specificare la scansione temporale, coerente con la data di scadenza stabilita per attuazione piano aziendale

Criteri di selezione e attribuzione dei punteggi

Attribuzione punteggi

PSR 2014/2020 del LAZIO - 4.2.1 Investimenti nelle imprese agroalimentari (approccio singolo, di sistema e innovazione del PEI)

CRITERI DI SELEZIONE

TIPOLOGIA DI PRIORITA'	PRINCIPIO	CODICE	CRITERIO	PUNTEGGIO PER CRITERIO	PUNTEGGIO MASSIMO PER GRUPPO DI CRITERI	PUNTEGGIO MASSIMO PER TIPOLOGIA DI PRIORITA'
PRIORITA' AZIENDALI	Garanzie oggettive di positiva ricaduta dei benefici dell'investimento sui produttori agricoli di base, tenendo conto di indicatori/parametri oggettivi e valutabili quali la certezza dei conferimenti/acquisti e il trasferimento del valore aggiunto e dimostrazione che il progetto comporti valutabili ed oggettivi vantaggi occupazionali	4.2.1.Ca	Contratti di fornitura/acquisto del prodotto nel medio periodo o certezza del conferimento per una quota compresa tra il 75% e il 90% del prodotto lavorato dall'impianto oggetto dell'investimento. La priorità viene attribuita se, al momento della presentazione della domanda di sostegno, vengono presentati contratti di fornitura/acquisto per almeno due anni a decorrere dalla realizzazione del progetto stipulati secondo le normative vigenti o nel caso in cui il conferimento del prodotto all'impianto oggetto di lavorazione sia effettuato dagli stessi soci con obbligo di conferimento per almeno il 75%.	5	8	13
		4.2.1.Cb	Contratti di fornitura/acquisto del prodotto nel medio periodo o certezza del conferimento per una quota maggiore del 90% del prodotto lavorato dall'impianto oggetto dell'investimento. La priorità viene attribuita se, al momento della presentazione della domanda di sostegno, vengono presentati contratti di fornitura/acquisto per almeno due anni a decorrere dalla realizzazione del progetto stipulati secondo le normative vigenti o nel caso in cui il conferimento del prodotto all'impianto oggetto di lavorazione sia effettuato dagli stessi soci con obbligo di conferimento maggiore del 90%.	8		
		4.2.1.D	Contratti di acquisto stipulati con OP riconosciute come definiti dall'art. 152 del Reg. (UE) n. 1308/2013. La priorità viene riconosciuta alle OP che, in qualità di soggetti beneficiari, realizzano un investimento per la trasformazione/commercializzazione di prodotti agricoli provenienti esclusivamente da produttori primari soci della stessa OP, con vincolo di conferimento.	8	8	
		4.2.1.H	Aziende che aderiscono a sistemi di gestione certificati sulla sicurezza.	5	5	
		4.2.1.I	Aziende che dispongono di certificazione di processo/prodotto o energetiche per la tracciabilità dei prodotti.	6	6	
		4.2.1.L	Progetti dedicati al consolidamento e allo sviluppo di produzioni di qualità. La priorità è attribuita nel caso in cui la prevalenza, in termini quantitativi, del prodotto agricolo di base conferito sia ottenuta nell'ambito di un Sistema di Qualità Riconosciuta.	8	8	
PRIORITA' SETTORIALI	Progetti relativi ai seguenti comparti produttivi: zootecnico, ortofrutticolo, vitivinicolo e olivicolo. Nell'ambito di ciascun comparto produttivo regionale, saranno attribuite priorità specifiche in coerenza con le indicazioni programmatiche riportate nell'analisi SWOT e nella strategia	4.2.1.Ma	Progetti che prevedono interventi per la trasformazione/commercializzazione di prodotti nel settore zootecnico.	13	13	18
		4.2.1.M	Progetti che prevedono interventi per la trasformazione/commercializzazione di prodotti nel settore ortofrutticolo.	8		
		4.2.1.Mc	Progetti che prevedono interventi per la trasformazione/commercializzazione di prodotti nel settore vitivinicolo.	10		
		4.2.1.Md	Progetti che prevedono interventi per la trasformazione/commercializzazione di prodotti nel settore olivicolo.	13		
		4.2.1.N	Priorità specifiche individuate a livello di ciascun settore/comparto coerenti con le indicazioni dell'analisi SWOT.	10	10	
PRIORITA' RELATIVA AGLI OBIETTIVI TRASVERSALI DELLO SVILUPPO RURALE	Maggiore impatto positivo sull'ambiente e sul clima	4.2.1.O	Acquisizione della prevalenza del prodotto agricolo da trasformare nel raggio di 70 Km di distanza. La priorità viene attribuita se la prevalenza del prodotto agricolo da trasformare proviene da contratti di conferimento stipulati con produttori di base il cui centro aziendale ricade a distanza di 70 Km dall'impianto di trasformazione (riduzione di CO ₂).	13	13	22
		4.2.1.P	Interventi che prevedono ricadute positive sul clima e sull'ambiente. La priorità è attribuita in relazione alla tipologia dell'intervento finanziato che dovrà avere ricadute positive sull'ambiente. La priorità è attribuita alle operazioni che comportano almeno una delle seguenti condizioni: - riduzione dei consumi energetici; - riduzione dei consumi di acqua; - utilizzo di imballaggi biodegradabili; - reimpiego dei sottoprodotti ottenuti dai processi di lavorazione.	9	9	
	Introduzioni di oggettive innovazioni tecnologiche	4.2.1.Qa	Innovazione di prodotto/processo/organizzativa: investimenti in macchinari/attrezzature/impianti brevettate nei cinque anni precedenti la pubblicazione del bando.	8	8	
		4.2.1.Qb	Investimenti che introducono innovazioni di prodotto/processo/organizzativa: investimenti con una diretta connessione con le innovazioni incluse nell'elenco (catalogo) regionale delle innovazioni elaborato sulla base della Mis. 124 del PSR 2007/2013 e della misura 16.2 PSR 2014/2020.	12	12	
PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE					100	53
APPROCCIO COLLETTIVO	Progetti integrati e per quelli che si inseriscono all'interno di filiere organizzate	4.2.1.A	Progetti inseriti in "Filiere organizzate" per l'integrazione lungo la filiera. Il criterio si applica esclusivamente nei casi in cui contestualmente al bando pubblico per la raccolta delle domande della presente misura sia attivo anche il bando pubblico relativo alla misura 16.10 "Filiere Organizzate"	20	20	30
		4.2.1.B	Progetti inseriti in "Filiere organizzate" per la valorizzazione di produzioni tipiche in zone montane. Il criterio si applica esclusivamente nei casi in cui contestualmente al bando pubblico per la raccolta delle domande della presente misura sia attivo anche il bando pubblico relativo alla misura 16.10 "Filiere Organizzate"	10	10	
PUNTEGGIO MASSIMO OTTENIBILE CON IL CRITERIO 4.2.1.A E 4.2.1.B					130	83
<p>PUNTEGGIO MINIMO: 25 PUNTI DA OTTENERE CON ALMENO 2 criteri. Per il calcolo del punteggio minimo non può essere utilizzato il criterio 4.2.1.A relativo a "Progetti inseriti in filiere organizzate".</p>						

3 - I CAMBIAMENTI A SEGUITO DELL'INSEDIAMENTO

3.1 Le variazioni sulle produzioni aziendali e sui fattori di produzione

- Previsione del settore produttivo prevalente dell'azienda al termine del PA;

L'attività principale della cooperativa Velinia, Cooperativa a Mutualità Prevalente, continuerà ad essere la raccolta, il trattamento, la commercializzazione e la trasformazione del Marrone Antrodocano, ma certamente con un aumento della componente "trasformazione" dovuta al lavoro del Laboratorio che si andrà a realizzare.

- Descrizione dei diversi prodotti/attività che si intendono realizzare (colture/allevamenti/prodotti trasformati/attività connesse) a seguito della realizzazione dell'investimento o del progetto di insediamento del giovane;

Con l'ampliamento della base di conferimento ad altri prodotti del bosco, si spera di poter far lavorare il Laboratorio su una gamma di prodotti in costante adeguamento, pur mantenendo una centralità da dedicare a quanto derivabile dalla lavorazione del Marrone. La serra potrà sicuramente lavorare sulla orticoltura stagionale tanto foraggiando il laboratorio, quanto offrendo produzione IN HOUSE di prodotti suggeriti dalladomanda dei Soci. La prospettiva poi di poter realizzare la riproduzione in serra dei rari Cultivar che la biodiversità della Valle del Velino offre, rappresenta un elemento forte della programmazione strategica del CdA in carica.

- Descrizione dei diversi prodotti/servizi realizzati in azienda (colture arboree, colture erbacee, allevamenti), altre attività o produzioni (es. agriturismo, fattoria didattica, equitazione, produzioni di energie alternative), specificando le tecniche produttive attuate (es. ortaggi a pieno campo/in serra, allevamenti intensivi/estensivi) le rese unitarie, le rotazioni:

Le Talee degli Ulivi adattati alle condizioni dell'Alta Valle del Velino e l'innesto di marrone Antrodocano sono uno degli obiettivi a cui dedicare l'attività della Serra.

Gli ortaggi in serra saranno una forte indicazione proveniente dall'Assemblea dal Mercato locale nell'ottica di una filiera corta.

- Operazione finalizzata ad attività di trasformazione: specificare il prodotto ottenuto e fornire informazioni relative alla prevalenza aziendale (60%) della materia prima;

Il prodotto prevalente, come detto, sarà comunque quello derivante dalla lavorazione del Marrone.

- Previsione di adesione a regimi di qualità delle produzioni (descrizione delle tipo di certificazione cui l'azienda intende aderire al termine);

E' allo studio la nuova normativa comunitaria sulle produzioni biologiche, nella prospettiva di poter assoggettarne l'intero bacino di produzione e conferimento a tale disciplina attraverso l'a. della Cooperativa

3.2 L'organizzazione del lavoro in azienda

- Descrivere l'organizzazione del lavoro in azienda (partecipazione del titolare alle attività aziendali, la manodopera familiare, la manodopera extra-familiare, la ripartizione di compiti e ruoli;

La Cooperativa ha un dipendente a tempo indeterminato che ha inquadramento da impiegato con compiti ragionieristici e 2 braccianti agricoli avventizi con contratti non continuativi durante l'anno. In funzione delle diverse lavorazioni e dell'attività del futuro laboratorio, anche in ragione della domanda riveniente dal mercato, si intende perseguire l'obiettivo di aumentare il Manpower aziendale.

- Situazione occupazionale (lavoratori autonomi quali coltivatori diretti o IAP; OTI occupati tempo indeterminato pieno o parziale, impiegati agricoli, OTD occupati tempo determinato compresi avventizi.

2 occupati a tempo determinato ed un impiegato a tempo indeterminato.

3.3 Descrizione del mercato di riferimento per le produzioni aziendali

- Descrizione della previsione mercato di riferimento per area geografica (provinciale, regionale, nazionale, internazionale) e per canale commerciale (grossisti, grande distribuzione, intermediari, dettaglio, vendita diretta) al termine del PA;

Il tradizionale mercato di riferimento della Velinia è rappresentato da L'aquila (che ha avuto una flessione della domanda dovuta all'assenza di prodotto durante gli anni del flagello Cinipite), L'abruzzo in genere e Le marche che hanno confermato un interesse per il prodotto soprattutto attraverso il consolidato rapporto con i grossisti.

Si pensa a ricercare spazi nella grande distribuzione soprattutto con i prodotti lavorati. Si conferma la volontà di perseguire la strategia di aumentare i rapporti diretti con un numero sempre maggiore di punti vendita.

Per la vicina Roma il discorso appare più complicato ed i tentativi effettuati presso i locali mercati generali hanno faticato ad ottenere risultati. La pezzatura tradizionalmente ridotta del prodotto non incontra la domanda romana, normalmente viziata da prodotti esteri di grandi dimensioni, provenienti soprattutto da Portogallo e Spagna.

- Previsione di partecipazione a filiere o altre forme aggregative coerenti con il tipo di investimento proposto per la commercializzazione del prodotto.

SI INTENDE ADERIRE AD UN PROGETTO DI FILIERA

Gli investimenti proposti sono coerenti con la priorità P3 "promuovere l'organizzazione della filiera alimentare compresa la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, e la gestione dei rischi nel settore agricolo" visto l'indirizzo produttivo canalizzato nella produzione della castagna e dei suoi prodotti lavorati. La cooperativa Velinia fortemente orientata al ritiro dei marroni, alla loro lavorazione (curatura e calibratura) e ad una trasformazione e successiva commercializzazione, impersona il concetto di filiera come canale di mercato preferenziale con riduzione dei costi a vantaggio del reddito aziendale dei soci. Pertanto a tal fine l'azienda, nel perseguire il fine statutario, al fine di migliorare la competitività dei produttori primari, trova la sua Missione nella filiera agroalimentare perseguendo l'acquisizione di regimi di qualità con la creazione di valore aggiunto per i produttori agricoli, la promozione delle filiere corte e dei prodotti nei mercati locali.

4. CONCLUSIONI

La Cooperativa Velinia propone investimenti che:

- a. sono **coerenti con la Priorità P3** cui l'operazione stessa concorre ed infatti promuove l'organizzazione della filiera agroalimentare, compresa la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, con particolare riferimento al prodotto di punta, il Marrone, ma prevedendo di estendere la base di conferimento ad altri prodotti con la prospettiva di loro lavorazione per mezzo del laboratorio che si andrà ad organizzare;

- b. sono **coerenti con la Focus Area 3A** in cui si colloca poiché migliora la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i produttori agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte e tutte le iniziative a supporto di una migliore commercializzazione e cura del frutto di punta, attraverso il completamento delle innovazioni di cura, ma anche attraverso l'opportunità di conferire anche altre coltivazioni ;

- c. mirano a consolidare la sostenibilità economica complessiva dell'azienda in un territorio ricadente nell'area del **“Cratere” del sisma 2016**, nel quale è fondamentale creare opportunità nuove e rivitalizzare quelle esistenti che per svariate ragioni hanno subito flessioni di rendimento negli anni appena trascorsi;

- d. mirano al soddisfacimento dei **fabbisogni**:
 - ✓ di investimenti a supporto della competitività e innovazione;
 - ✓ di promozione dell'innalzamento della qualità delle produzioni agricole;
 - ✓ di miglioramento dell'integrazione e dell'efficienza di filiera.