



Trasformazione del farro

IDEA D'IMPRESA

Trasformazione del farro.

GENESI DELL'IDEA

L'idea nasce dal ritorno di interesse per la coltura del farro per la quale il territorio della Comunità Montana è particolarmente vocato. Recenti ricerche hanno evidenziato le potenzialità di trasformazione di questo cereale, visto l'allargamento della sua utilizzazione a prodotti tradizionalmente preparati con il frumento tenero e duro.

Il prodotto finale è rappresentato da alimenti da forno dietetici a base di cereali minori ed in particolare di farro. Gli alimenti da forno sono classificabili in prodotti da forno dolci (biscotti) e prodotti sostitutivi del pane. In particolare dovrebbero essere prodotti pane, panini croccanti, crackers, fette biscottate e biscotti.

POTENZIALITA' DEL MERCATO

La coltura del farro è diffusa principalmente nell'Italia centrale. Buona parte delle colture sono effettuate secondo tecniche biologiche.

A livello nazionale la produzione di granella di farro si aggira attorno alle 1.500 tonnellate l'anno. Il target specifico di consumatori finali dei prodotti da forno è costituito dalle persone attente all'alimentazione e ai suoi contenuti calorici e dagli amanti dei prodotti artigianali e/o collegati alla tradizione. I potenziali clienti sono rappresentati da negozi specializzati in alta gastronomia, erboristerie, farmacie, supermercati, operatori della Grande Distribuzione Organizzata. Le aziende fornitrici della materia prima sono localizzate prevalentemente in Puglia, Basilicata e Campania.

Ambito geografico

L'ambito geografico di riferimento è rappresentato dal mercato locale, nazionale ed estero.

ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Un processo produttivo automatizzato, associato ad un'organizzazione di tipo "artigianale" della produzione, garantirebbe una riduzione dei costi e contemporaneamente un elevato standard qualitativo. Il risparmio nei costi di produzione, ottenuto grazie alle economie di scala ed all'automazione del processo, rappresenterebbe un vantaggio competitivo rispetto ai produttori locali artigianali. Le fasi principali del processo produttivo sono la preparazione del prodotto, la cottura ed il confezionamento.

Investimenti

L'investimento previsto è di circa € 500.000,00 comprendente macchinari, attrezzature, arredo e macchine da ufficio, escluse eventuali opere murarie.

Competenze

Esperto panettiere, responsabile commerciale e amministrativo. E' necessario inoltre il coinvolgimento di circa 6 operai da impiegare nel processo produttivo.

ADEMPIMENTI

Costituzione di società, apertura di partita IVA e iscrizione al registro delle Imprese o all'Albo delle Imprese Artigiane presso la C.C.I.A.A.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI

- D.P.R. n.128 del 7 Aprile 1999 - Regolamento recante norme per l'attuazione delle direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini;
- Regolamento CE n.2092/91 sul metodo di produzione biologico di prodotti agricoli.

Per saperne di più

www.isnet.it/isc/davide.htm (la varietà di farro "Davide" è la prima varietà di farro migliorato geneticamente dai ricercatori dell'Istituto Sperimentale per la cerealicoltura, sezione operativa di Foggia).

www.sinab.it/erbacee/web1480.htm

www.politicheagricole.it

Per le agevolazioni fare riferimento a: a L.95/95; L.488/92; L.215/92; P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.1 Azione C "Sistema di ampliamento della base produttiva".

La tipologia di attività è agevolabile anche ai sensi dell'art.51 L.448/98 (coop. sociale di tipo B).