

» Per i documenti progettuali stanziati 803mila euro che dovranno essere prodotti entro 180 giorni

Territorio

# al via la progettazione



rivitalizzare l'intera area, realizzare nuove attività, anche museali, legate al passato industriale della struttura. "A base di gara, per la progettazione definitiva ed esecutiva,

andranno 803mila euro. Una volta assegnata la gara, sono previsti 180 giorni per la presentazione degli elaborati previsti nel bando.

Il Cipe ha deliberato un finanziamento di 4,8 milioni. A questa cifra, si è aggiunto un importo di 1,8 milioni per i lavori di vulnerabilità sismica e restauro, deciso dal Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo. La nostra Regione ha inoltre destinato 300mila euro per la rivitalizzazione e riqualificazione dei centri urbani, con i quali l'amministrazione comunale ha lavorato per analizzare lo stato dell'immobile. In accordo con la Soprintendenza, il Comune di Ruda ha aperto alla possibilità di individuare

un'unica gara di progettazione nella quale coordinare i canali di finanziamento in un'unica visione complessiva opportunamente suddivisa per le debite competenze e conseguenti separate rendicontazioni.

L'intervento che il Comune di Ruda intende realizzare consiste nel recupero strutturale dell'immobile.

"La riqualificazione e valorizzazione dell'ex Amideria Chiozza - continua Lenarduzzi - vuole prima di tutto mettere in sicurezza il patrimonio di archeologia industriale presente, con l'obiettivo di creare anche le condizioni per la realizzazione di un Museo del processo industriale. Una progettualità importante, una grande battaglia: abbiamo in-

trapreso un percorso molto significativo, superando anche critiche ingiustificate, che ci impegnerà in uno sforzo davvero rilevante nei prossimi anni". Dal 1994 in poi il Comune di Ruda ha provveduto, utilizzando i fondi a disposizione e le risorse messe a disposizione della Regione, alla manutenzione straordinaria di parti della copertura al fine di evitare un deperimento di quel patrimonio di archeologia industriale.

A oggi la struttura dello stabilimento si presenta ancora secondo l'assetto derivato dalla ristrutturazione del 1902 con le conseguenze visibili e immaginabili di un deterioramento strutturale e impiantistico.

IL CASEIFICIO ALTO BUT SPERIMENTA LA PRODUZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

## La scommessa del biologico in Carnia

Il Caseificio Alto But di Suttro è capofila del **Progetto BIO CASEUS** che si pone l'obiettivo primario di verificare la sostenibilità della riconversione di un caseificio convenzionale in caseificio per la lavorazione e trasformazione del latte ottenuto secondo il metodo biologico. Nella fase iniziale di progetto sono state selezionate due aziende locali a conduzione biologica, l'Azienda Agricola Flora Davide e Mentì Pappina e la Società Agricola Adami Matteo e Luca, gestite da giovani appassionati e convinti dell'importanza e dell'impatto dell'agricoltura biologica.

Contestualmente è stato condotto uno studio di fattibilità sulla potenziale conversione delle aziende dall'a-

gricoltura convenzionale a quella biologica e un'analisi di mercato che ha coinvolto tre segmenti (famiglie, ristorazione commerciale e punti vendita al dettaglio di generi alimentari), in merito all'introduzione del biologico nella catena di consumo-distribuzione.

Il Caseificio Alto But ha quindi noleggiato l'attrezzatura idonea per sperimentare la nuova linea produttiva. Ne sono derivati due prodotti, lo **yogurt bianco biologico** e il **formaggio spalmabile bio**. Dopo un mese di ricerca a livello produttivo è iniziata la fase di test con la clientela dello spaccio di Suttro, per poi procedere con i gestori della ristorazione locale. Il riscontro è stato positivo fin da subito ed ha permesso anche di



migliorare le caratteristiche organolettiche di entrambi i prodotti.

I risultati del progetto saranno presentati il **giorno 20 marzo 2020, alle ore 10.30** a Suttro nella sala di fronte alla Cjose dal Len, in viale Val Coida 1, in occasione del convegno finale "La scommessa del Caseificio Alto But sul biologico". Interverranno Cristina Micheloni, Presidente dell'AIAB, che illustrerà il valore del biologico in montagna, Sergio Simeoni dell'IRTEF che detaglierà quanto emerso dall'analisi di mercato, Patrizia Nicoloso, che analizzerà il costo di produzione del latte bio a convenzionale in montagna e Claudio Pessoron, Presidente del Ca-

seificio Sociale Alto But. I partecipanti avranno la possibilità di degustare in anteprima i nuovi prodotti bio. Il programma dell'evento e i risultati del progetto sono disponibili sul sito [www.altobutbio.it](http://www.altobutbio.it), realizzato dallo staff del Consorzio Innova FVG di Amaro che ne ha curato la progettazione e l'implementazione.

Il Progetto Bio Caseus è un'iniziativa finanziata nell'ambito del PSR - Piano di Sviluppo Rurale FVG 2014-2020, Misura 16.2.1 Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera.

Per ulteriori informazioni:  
[info@caseificioaltobut.it](mailto:info@caseificioaltobut.it)  
tel. 0433 778045



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE. L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI



IL CASEIFICIO ALTO BUT SPERIMENTA LA PRODUZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

# La scommessa del biologico in Carnia

Il Caseificio Alto But di Sutrio è capofila del **Progetto BIO CASEUS** che si pone l'obiettivo primario di verificare la sostenibilità della riconversione di un caseificio convenzionale in caseificio per la lavorazione e trasformazione del latte ottenuto secondo il metodo biologico. Nella fase iniziale di progetto sono state selezionate due aziende locali a conduzione biologica, l'Azienda Agricola Flora Davide e Mentil Pepina e la Società Agricola Adami Matteo e Luca, gestite da giovani appassionati e convinti dell'importanza e dell'impatto dell'agricoltura biologica.

Contestualmente è stato condotto uno studio di fattibilità sulla potenziale conversione delle aziende dall'a-

gricoltura convenzionale a quella biologica e un'analisi di mercato che ha coinvolto tre segmenti (famiglie, ristorazione commerciale e punti vendita al dettaglio di generi alimentari) in merito all'introduzione del biologico nella catena di consumo-distribuzione.

Il Caseificio Alto But ha quindi noleggiato l'attrezzatura idonea per sperimentare la nuova linea produttiva. Ne sono derivati due prodotti, lo **yogurt bianco biologico** e il **formaggio spalmabile bio**. Dopo un mese di ricerca a livello produttivo è iniziata la fase di test con la clientela dello spaccio di Sutrio, per poi procedere con i gestori della ristorazione locale. Il riscontro è stato positivo fin da subito ed ha permesso anche di



migliorare le caratteristiche organolettiche di entrambi i prodotti.

I risultati del progetto saranno presentati il **giorno 20 marzo 2020, alle ore 10.30, a Sutrio**, nella sala di fronte alla Cjase dal Len, in viale Val Calda 1, in occasione del convegno finale "La scommessa del Caseificio Alto But sul biologico". Interverranno Cristina Micheloni, Presidente dell'AIAB, che illustrerà il valore del biologico in montagna, Sergio Simeoni dell'IRTEF, che detaglierà quanto emerso dall'analisi di mercato, Patrizia Nicoloso, che analizzerà il costo di produzione del latte bio o convenzionale in montagna e Claudio Peresson, Presidente del Ca-

seificio Sociale Alto But. I partecipanti avranno la possibilità di degustare in anteprima i nuovi prodotti bio. Il programma dell'evento e i risultati del progetto sono disponibili sul sito [www.altobutbio.it](http://www.altobutbio.it), realizzato dallo staff del Consorzio Innova FVG di Amaro che ne ha curato la progettazione e l'implementazione.

Il Progetto Bio Caseus è un'iniziativa finanziata nell'ambito del PSR - Piano di Sviluppo Rurale FVG 2014-2020. Misura 16.2.1 Creazione di poli o reti per lo sviluppo di progetti di innovazione aziendale e di filiera.

Per ulteriori informazioni:  
[info@caseificioaltobut.it](mailto:info@caseificioaltobut.it)  
tel. 0433 778045



**PSR**  
2014-2020

**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE  
DELLA REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA**



Fondo europeo agricolo  
per lo sviluppo rurale: l'Europa  
investe nelle zone rurali



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI