



## LA POLENTA: UNA RICETTA ANTICA PROIETTATA AL FUTURO.

## CREAZIONE DEL NUOVO LABORATORIO DI PRODUZIONE

Progetto presentato con domanda di contributo a valere sul Bando:

POR FESR 2014-2020. Asse II - Promuovere la competitività delle PMI.

Azione 2.3 - Aiuti per investimenti in macchinari, impianti e beni intangibili e accompagnamento dei processi di riorganizzazione e ristrutturazione aziendale.

Attività 2.3.a - Aiuti agli investimenti e riorganizzazione e ristrutturazione aziendale delle PMI.

Linea di intervento 2.3.a.1 - Sostenere la competitività e l'innovazione tecnologica delle PMI nei diversi settori del sistema produttivo regionale, finanziando investimenti tecnologici -

Bando DGR 2638 del 28/12/2017.

Totale investimenti € 51.051,17

Progetto approvato e posizionato ai sensi della Graduatoria unica regionale al n° 18, a cui viene concesso un contributo ai sensi del regolamento (UE) n. 1407/2013 pari al 40% della spesa ammissibile.

Il progetto ha permesso un ampliamento del laboratorio esistente, con cambiamento del processo produttivo della polenta pronta precotta, principalmente tramite la realizzazione di un nuovo Miscelatore-Dosatore gestito da PLC e l'installazione di una camera di abbattimento della temperatura per il raffreddamento della Polenta. Si è così conseguita una riduzione dell'impatto ambientale, riducendo i consumi di acqua ed energia, garantendo una miglior qualità e durata del prodotto, una maggior sicurezza degli operatori ed un incremento occupazionale.