

SCHEDA AZIENDALE

SCHEDA INFORMATIVA DA ALLEGARE IN PDF

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO
<p>1. INTRODUZIONE (ELEMENTI DI CONTESTO, STORIA AZIENDA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO)</p> <p>L'azienda è ubicata a Colle Umberto I, (periferia di Perugia). Sono stati adeguati dei locali di proprietà da adibire a magazzino di stoccaggio, laboratorio e punto vendita; la totalità dei terreni in cui l'azienda esercita la propria attività sono condotti in affitto ed ubicati nelle immediate vicinanze del centro aziendale.</p> <p>La localizzazione dell'impresa, frutto di un'attenta analisi di mercato, è stata determinata tenendo conto sia della logistica aziendale che degli eventuali competitor presenti nel territorio circostante.</p> <p>L'azienda agraria "Ora come Allora" nasce nel 2016 come impresa agricola dedita alla coltivazione dei terreni con l'obiettivo di vendere autonomamente i propri prodotti nel mercato locale in un piccolo punto vendita allestito rievocando l'arredamento di una tipica casa colonica umbra.</p> <p>Fondamentale nella crescita dell'impresa è stata la creazione del logo che subito ha permesso di identificare e distinguere i prodotti rispetto agli altri competitor.</p> <p>Inizialmente l'azienda si sviluppava su circa 4 ha poi di anno in anno, la crescente domanda di prodotti ha determinato un incremento della superficie coltivabile tanto che ad oggi risulta più che raddoppiata.</p> <p>L'impresa all'origine commercializzava esclusivamente prodotti tal quali e farine rigorosamente macinate a pietra poi, sia per diversificare la gamma dei prodotti offerti sia per guadagnare un maggior segmento di mercato, si è specializzata in prodotti pronti o con tempi di cottura inferiori rispetto ai prodotti secchi evitando i tempi di ammollo.</p> <p>Nello sviluppo dell'impresa sono stati di grande importanza sia il sito web che i social network in quanto hanno permesso di far conoscere l'azienda ad un maggior numero di persone e soprattutto a rendere noto il nostro marchio.</p> <p>L'azienda effettua in proprio la coltivazione dei terreni eseguendo tutte le operazioni colturali ad eccezione delle trebbiature, la raccolta, la lavorazione compresa l'essiccazione ed il confezionamento dello zafferano, la pulitura dei legumi ed il relativo confezionamento e il confezionamento delle farine mentre si affida a terzi per tutte le lavorazioni relative a molitura/perlatura dei cereali, la preparazione ed il confezionamento delle paste, la preparazione delle confetture dolci e delle creme di legumi.</p>
<p>2. DESCRIZIONE (INDICARE LE PRATICHE AGRONOMICHE SOSTENIBILI ADOTTATE)</p> <p>L'azienda agraria Ora come Allora coltiva i propri terreni, notificati in biologico dallo scorso dicembre 2023, con tecniche a basso impatto ambientale infatti si avvale di rotazioni lunghe nella quali sono avvicendate colture depauperanti a colture miglioratrici.</p> <p>Vengono effettuate lavorazioni superficiali al fine di preservare la fertilità del suolo lasciata nel terreno dalle colture precedenti qualora queste appartengano alla famiglia botanica delle leguminose con lo scopo di utilizzare l'azoto fissato da queste ultime a beneficio delle colture depauperanti successive.</p>

Nei cereali vengono effettuate concimazioni con prodotti organici ammessi da disciplinare.
La gestione delle erbe infestanti avviene esclusivamente con processi meccanici che prevedono la preparazione anticipata del letto di semina con lo scopo di far germinare quante più infestanti possibili in modo tale da estirparle con un'erpatura superficiale prossima alla semina.
Qualora se ne riscontri la necessità, la rimozione delle erbe infestanti sui cereali viene eseguita mediante strigliatura.
La gestione delle fitopatie avviene indirettamente mediante l'utilizzo di varietà resistenti e semine a ridotta fittezza.

3. APPROFONDIMENTO (ELEMENTI RELATIVI AI 4 TEMI: INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ, QUALITÀ, COOPERAZIONE)

L'azienda, sia nelle tecniche colturali adottate che nelle lavorazioni successive alla raccolta, cerca di massimizzare la qualità dei prodotti successivamente commercializzati selezionando operatori qualificati che utilizzano tecniche tradizionali a basso impatto ambientale, effettua analisi volte a valutare la qualità dei prodotti raccolti presso laboratori specializzati, seleziona varietà in base alla destinazione d'uso finale del prodotto ottenuto.

I nuovi prodotti verso i quali l'impresa si sta dirigendo, in particolare i legumi cotti e le creme di legumi permetteranno anche alle persone con ritmi di vita più frenetici ma particolarmente attenti alla qualità del cibo di gustare i prodotti "Ora come allora" in quanto nonostante la destrutturazione dei pasti, sempre più frequente e diffusa nella nostra società che tende a far consumare cibi pronti, un vasetto di ceci lessati e una crema di legumi, si sposano bene con questo nuovo stile di vita.

Altro prodotto degno di nota è la pasta, alimento caratteristico della dieta mediterranea, presente nella nostra alimentazione nel quotidiano, oggi preparata con semole altamente raffinate. La nostra sfida è quella di offrire una pasta semi integrale rievocativa dei sapori di un tempo preparata con una semola parzialmente raffinata ottenuta dalla macinazione di un grano coltivato senza input chimici.

4. INTERVENTI FINANZIATI DAI PSR/CSR ED EVENTUALI RISULTATI RAGGIUNTI

L'azienda ha aderito alla misura 6.1.1 – Insediamento giovani del P.S.R. Umbria 2014 – 2020 con il quale ha potuto ristrutturare i locali di proprietà adibiti a magazzino di stoccaggio/conservazione, laboratorio e punto vendita, ha acquistato un trattore ed altre attrezzature finalizzate all'allestimento dei locali in cui viene esercitata l'attività agricola.

Grazie al premio ottenuto è stato possibile svolgere autonomamente quasi tutte le operazioni colturali necessarie e diversificare le attività aziendali aumentando la qualità e di conseguenza il valore dei beni commercializzati con una conseguente riduzione dei costi d'esercizio.