



UNIONE EUROPEA  
Fondo Europeo Agricolo  
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali

## SOGGETTO RICHIEDENTE

COLLINE DI CANOSSA SRL  
VIA PODGORA, 1,  
42049 SANT'ILARIO D'ENZA (RE)

## TITOLO DEL PROGETTO

AMMODERNAMENTO TECNOLOGICO DEI PROCESSI DI PRODUZIONE DEL  
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP

## ABSTRACT/BREVE DESCRIZIONE

Per garantire il massimo della qualità, la Colline di Canossa srl ha puntato sempre all'adeguamento tecnologico delle metodologie di produzione, pur all'interno del rigido Disciplinare stabilito e controllato dal Consorzio di tutela e dal Dipartimento Controllo Qualità del Parmigiano Reggiano (OCQPR). Negli anni, infatti, sono stati effettuati continui miglioramenti sia per la raccolta del latte in cisterne, sia per la sua conservazione nei punti di raccolta e nei caseifici.

Oltre ai controlli previsti dal disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano, vengono anche effettuate ispezioni settimanali per verificare la pulizia degli impianti e le condizioni delle attrezzature, analisi sul latte impiegato e interventi di monitoraggio del processo nella delicata fase di formazione della "cagliata"; momento in cui "nasce la forma" e porta con se buona parte delle sue chance di diventare "scelta".

Le straordinarie qualità del latte di montagna, unite ad una sapiente ed attenta metodologia di produzione, hanno permesso al formaggio dei caseifici di ottenere nel tempo grandi riconoscimenti.

Il sito produttivo di Selvapiana nel 2012 ha subito un intero processo di ristrutturazione e rinnovamento sia negli ambienti che nelle attrezzature produttive, rendendo in tal modo ancora più efficace e controllato l'intero iter di produzione del Parmigiano Reggiano.

Nel 2020 sono terminati i lavori di ampliamento del caseificio di Carpineti, facendolo diventare il più grande caseificio dell'area di montagna del comprensorio. L'investimento, profuso in due anni, ha consentito di aumentare significativamente la capacità produttiva e di incrementare la forza lavoro impiegata. Da una produzione di 90 forme al giorno di Parmigiano Reggiano, il caseificio è ora in grado di arrivare a 150 forme. Al suo interno è stata ampliata l'area della sala di asciugatura – dove riposano le forme nei primi giorni successivi alla produzione – ed è stato realizzato un nuovo salatoio ad immersione, adeguato ai nuovi livelli di produzione.

Nel corso degli anni la società ha infatti sempre investito nella ristrutturazione e ammodernamento delle tecnologie e nel potenziamento delle attività produttive dei propri siti produttivi.

In questa ottica di continua crescita, in un momento di congiuntura favorevole per il settore che ancora regge nonostante le problematiche internazionali, la Società intende da un lato investire nell'acquisto di impianti e macchinari innovativi al fine di peseguire una sempre migliore qualità del prodotto in tutte le fasi produttive e al contempo investire in impianti e macchinari che rendano

il processo produttivo sempre più automatizzato, così da ridurre al minimo la movimentazione manuale dei carichi e di conseguenza preservare la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Per quanto riguarda gli investimenti in progetto, in entrambi i caseifici, riguardano l'introduzione di nuovi impianti e macchinari ad elevata innovazione tecnologica al fine di evitare o limitare gli sforzi di movimentazione manuale dei carichi da parte del personale del caseificio come sancito dalle Norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro al Titolo VI del DLgs 81/2008, quali l'impianto di sollevamento e trasporto forme, la linea di movimentazione automatica per scarico e carico forme su gabbie dalla salamoia e l'impianto di voltatura automatica delle forme del 2° e 3° giorno di asciugatura.

Investimenti che permetteranno altresì la velocizzazione del processo produttivo e un migliore controllo dello stesso così da ottenere una maggiore qualità del prodotto in tutte le sue fasi.

Al fine di garantire sempre la massima qualità del prodotto offerto è previsto anche un investimento rivolto alla sostituzione dell'impianto di condizionamento del magazzino di stagionatura presente in entrambi i caseifici, con unità più efficienti ed in grado di mantenere un controllo costante della temperatura ottimale al fondamentale processo di stagionatura.

Nel dettaglio il piano di investimenti, che riguarda entrambi i caseifici, è così composto:

E' prevista l'installazione di un impianto trasporto fagotti studiato per il sollevamento e trasporto della cagliata dalle caldaie portandola a mezzo di un carrello automatizzato direttamente nella posizione di scarico prestabilita. In questo modo viene evitata la classica movimentazione dei carrelli nei locali del caseificio e si elimina il sollevamento manuale della cagliata (D.lgs. 81/08) o con attrezzature precarie. L'impianto di sollevamento e trasporto forme composto da una guidovia aerea e sollevatori meccanici azionati manualmente che si occupano di sollevare il "fagotto", atto a divenire forma, dalla caldaia, trasportarlo direttamente in sala asciugatura e inserirlo all'interno della fascera. L'investimento è volto alla eliminazione della attuale movimentazione manuale dei carichi relativi a questa fase della produzione.

E' prevista l'installazione di un impianto di voltatura automatica delle forme del 2° e 3° giorno di asciugatura. L'impianto è automatico e si occupa di effettuare delle voltature delle forme temporizzate in base ai tempi di produzione. La voltatura è una fase necessaria per l'asciugatura uniforme di entrambi i piatti delle forme. L'investimento è volto alla eliminazione manuale dei carichi attuale relativamente a questa fase della produzione oltre che volto al miglioramento della qualità di asciugatura e del prodotto garantendo la voltatura delle forme agli orari precisi in quanto temporizzati automaticamente.

Introduzione di un impianto di caricamento e scaricamento gabbie del salatoio ad immersione che è presente nei caseifici. L'impianto in maniera meccanica, azionato manualmente, procede alla movimentazione delle forme per la messa/fuoriuscita delle forme nelle gabbie. L'investimento è volto alla eliminazione della movimentazione manuale dei carichi attuale relativamente a questa fase della produzione con l'introduzione dell'automatizzazione di questa.

E' prevista altresì la sostituzione dell'impianto di condizionamento del magazzino di stagionatura presente nei caseifici. L'investimento è volto ad aumentare le performance di mantenimento della temperatura e dell'umidità all'interno del magazzino garantendo alle forme una asciugatura corretta e uniforme, oltre che un calo peso regolare, al fine di ottenere una migliore qualità interna del prodotto e al mantenimento delle caratteristiche organolettiche.

## **COSTO DEL PROGETTO**

L'importo totale dell'investimento è pari ad euro € 2.595.640,00

Importo del contributo concesso: € 908.474,00