

OGGETTO: CONCESSIONE IN USO DI MALGA TELVAGOLA PER LE STAGIONI D'ALPEGGIO 2021/2025**OFFERTA TECNICA**

Il/La sottoscritto/a PIAZZA LUCIO _____
nato/a _____ il _____
in qualità di legale rappresentante dell'Impresa/della Società SOCIETA' AGRICOLA PIAZZA LUCIO E CARLO SS
C.F.: 01212950255 _____ P.IVA: 01212950255 _____ con sede legale in
FELTRE _____, via RUZZANTE _____, n. 20 _____
indirizzo PEC societapiazza@pec.it _____

ai fini della valutazione dell'offerta tecnica

DICHIARA 1. Esperienza specifica nella gestione delle malghe

Dal 2011 al 2013 ci siamo occupati della gestione delle malghe Arpaco, Vallarica di sopra, Vallarica di sotto, Vallorsella e Dotessa site nel Comune di Cinte Tesino monticando manze e vacche da latte nella Malga Arpaco dove abbiamo avviato l'attività di caseificazione e vendita al dettaglio.

Dal 2014 gestiamo ~~gestiamo~~ Malga Marande e Malga Cavallara monticando 35 vacche da latte e oltre un centinaio di manze e alleviamo maiali per il riutilizzo del siero.

In particolar modo presso Malga Cavallara abbiamo attivato un'ampia produzione di formaggi a latte crudo con vendita diretta e vendita presso negozi specializzati. Inoltre il negozio è stato allestito in modo tale da poter ospitare al suo interno anche i prodotti delle aziende del territorio: l'Orto Pendolo di Marina Fontana, Maso Tilio Bailo di Valentina Zotta e Maso Franz di Francesco D'Alfonso e Ilaria Nervo sono le tre aziende con le quali si è instaurato il legame più stretto e i loro prodotti vengono utilizzati nella creazione dei nostri prodotti: dallo yogurt con le confetture del Maso Franz e del Maso Tilio Bailo ai formaggi aromatizzati con le erbe e i fiori raccolti sul Passo Brocon dall'Orto Pendolo.

L'area esterna è stata adibita a zona dedicata alle degustazioni e alle merende.

 2. Valorizzazione della produzione lattiero casearia in malga

Dal momento che siamo fermamente convinti che sia proprio attraverso la trasformazione casearia che si riesce a dare dignità e valore al latte di animali al pascolo, il nostro progetto ha come punto cardine l'utilizzo del caseificio.

Proseguendo l'esperienza fatta a Malga Cavallara, la volontà è quella di creare una nuova linea di formaggi a latte crudo prodotti con innesti autoprodotti dedicati alla vendita in loco e alla

① *fpf*

collaborazione con ristoranti e negozi specializzati anche fuori regione, in modo da comunicare un territorio assieme al prodotto.

Oltre a classico formaggio di malga, ovvero il Nostrano, il Trentino di Malga e la Tosella, vogliamo produrre anche yogurt, panna cotta, ricotta, robiole, bevande fermentate a base di siero, formaggi a crosta lavata e erborinati.

Le parole chiave delle nostre produzioni sono latte crudo e lattoinnesto, i due aspetti che –a nostro avviso- permettono di esprimere al meglio un formaggio agricolo e artigianale.

Lavorare latte crudo significa mantenere tutte le caratteristiche che rendono unico quel prodotto e che permettono di far esprimere i pascoli e l'ambiente da cui nasce.

È grazie a questa filosofia che siamo riusciti a farci conoscere nel mondo Slow Food e nei negozi specializzati e questa è una strada che vogliamo proseguire e implementare.

➤ 3. Attestati di formazione inerenti lo svolgimento di attività casearia

Ad occuparsi delle produzioni casearie è Irene Piazza che ha iniziato l'attività casara nel 2011 presso Malga Arpaco.

Si è laureata nel 2017 in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione presso l'Università di Padova con una tesi di Laurea in "Il formaggio nella gastronomia italiana: storia, degustazione, abbinamenti e ricette".

Ha inoltre lavorato presso la Latteria Perenzin come aiuto casara, magazziniera, capo magazziniera e responsabile del reparto affinamenti.

Nello stesso anno ha svolto il corso di Arti Casarie dell'Accademia Internazionale delle Arti Casarie dove ad oggi è collaboratrice, docente e si occupa della Ricerca e Sviluppo.

Successivamente ha svolto l'incarico di responsabile di stabilimento delle produzioni biologiche di Lattebusche in Comelico Superiore.

Dal 2019 è consulente e docente di Arti Casarie e in ambito formativo collabora con Slow Food Italia, L'Istituto Agrario Della Lucia di Feltre, l'Accademia Internazionale delle Arti Casarie, Lattebusche e L'Ateneo del Gusto.

*Si allega Curriculum Vitae

Inoltre, seguirà l'attività anche Carlo Piazza, diplomatosi Agrotecnico nel 1975, del quale si allegano gli attestati di alcuni corsi specifici seguiti, *attualmente socio della soc. agr. Piazza L.e.C e in precedenza titolare dell'AZ. AGR. PIAZZA CARLO, con pluridecennale esperienza nella gestione di AZ. agricole e zootecnica.*

✶ 4. Coinvolgimento dei giovani attraverso l'organizzazione di percorsi formativi ed informativi da effettuarsi mediante il coinvolgimento delle scuole

Ad oggi l'azienda accoglie stagisti e tirocinanti dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e dall'Istituto Agrario Antonio Della Lucia sia nel periodo estivo che nel periodo invernale.

Inoltre a Malga Cavallara abbiamo già ospitato studenti dell'Università di Padova e dell'Università di Bologna ed è nostro interesse mantenere questi rapporti collaborativi.

Inoltre, vista la collaborazione con l'Accademia Internazionale delle Arti Casarie, vorremmo proporre un corso per dieci allievi dedicato alle produzioni di malga da tenere presso la malga nel mese di settembre, momento più calmo nel quale è possibile gestire l'attività nel migliore dei modi.

① f

Abbiamo poi un dialogo aperto con l'Istituto Alberghiero Trentino di Levico e in particolar modo con il direttore dell'istituto Federico Samaden per collaborare alla realizzazione di un corso di alta formazione per casari e per la formazione di futuri camerieri e cuochi per far conoscere loro il mondo della trasformazione.

Il progetto è ad oggi in fase di costruzione in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura di Trento, la Camera di Commercio, l'Istituto di San Michele all'Adige e la Fondazione Edmund Mach.

5. Adesione alle iniziative del territorio quali, per esempio, "Adotta una mucca" "Trentino di Malga"

L'intenzione è di mantenere e implementare le collaborazioni già in atto ovvero:

- Adotta un mucca

In riferimento a questo ci siamo già confrontati con l'Agenzia per il turismo per capire la fattibilità nel poter iniziare a farne parte già a partire dalla stagione 2021. Se per questioni tempistiche non sarà possibile intraprendere il percorso in quest'anno, ci attiveremo nel 2022.

- Trentino di Malga

Come azienda siamo già produttori di Trentino di Malga con lattoinnesto e sieroinnesto e vorremmo estendere questa attività anche nella Malga Telvagola.

- Fondazione Edmund Mach

Partecipando alla rassegna annuale dei formaggi di malga della Valsugana.

- Aziende del territorio

Vogliamo collaborare anche con le altre aziende private nella creazione di sinergie. Al momento l'azienda produce già yogurt utilizzando le confetture dell'Azienda Agricola Tilio Bailo e Maso Franz, il formaggio "Oro del Tesino" con lo zafferano coltivato dal campeggio Valmalene, le robiolate affinate con le erbe e i fiori dell'Azienda Agricola Orto Pendolo, esercita attività di degustazione di birre e formaggi con il birrifico Bionoc e di vini e formaggi con L'Azienda vitivinicola biodinamica Foradori.

L'azienda è inoltre ovviamente interessata a collaborare con altre realtà eventualmente presenti nel territorio del Tesino.

6. Miglioramento del pascolo mediante lotta alle infestanti nitrofile e mantenimento degli spazi aperti (sulla base degli interventi che saranno indicati dal Comune)

L'azienda si impegna chiaramente a gestire correttamente l'attività di pascolo, in particolar modo facendo uso di pascolo turnato con l'ausilio di recinzioni elettriche mobili e riducendo al minimo il tempo di permanenza del bestiame in stalla evitando il conseguente accumulo di liquami difficilmente distribuibili nelle zone più impervie.

Fatto salvo la priorità data agli interventi eventualmente indicati dal Comune, si propone di focalizzare l'attenzione sui seguenti punti:

- Lotta al rimboschimento in atto soprattutto nel lato a nord della Telvagola e a sud del Pra del Capitano, con taglio dei piccoli abeti e arbusti vari presenti e già in fase di attiva crescita;

①

- Messa in sicurezza con adeguata recinzione dei fabbricati del Pra del Capitano per evitare il pericoloso accesso di animali e persone;
- Asportazione degli alberi schiantati e sradicati che costituiscono pericolo ed ostacolo per la circolazione del bestiame;
- Lotta alle infestanti nitrofile presenti nelle zone limitrofe alla stalla dove più abbondante è stata, nel passato, la distribuzione di liquame;
- Miglioramento e straordinaria manutenzione della recinzione esistente.

L'Azienda si impegna a fornire 5 giornate di lavoro/uomo/anno pur essendo consapevole che una risoluzione adeguata dei vari punti esposti richiede un intervento di straordinaria portata da studiarsi e attuarsi mediante interventi e contributi pubblici.

7. Tinteggiatura interna della casara

L'azienda si impegna ad effettuare la tinteggiatura secondo le regole dell'arte.

8. Cura, pulizia e ordine della zona immediatamente circostante la malga e la stalla con abbellimento tramite, anche, l'esposizione di fiori

Oltre ad impegnarci nel mantenimento della pulizia dell'area circostante la malga, vorremmo allestire il negozio con delle scaffalature in legno per ospitare i prodotti del territorio, ripulire la struttura esterna adibita a legnaia e riadattarla come area tavoli e panche in cui ospitare i visitatori e allestire gli esterni con segnaletiche in legno e fiori, sfruttando anche il lato sud della casara particolarmente visibile dalla strada.

Data, 17/03/21

FIRMA

Piotto Lucio

1
[Handwritten signature]



Modulo C (fac simile offerta)

OGGETTO: CONCESSIONE IN USO DEL COMPLESSO ZOOTECNICO "MALGA TELVAGOLA" PER LE STAGIONI D'ALPEGGIO 2021/2025

OFFERTA ECONOMICA

Il/la sottoscritto/a WGO PIAZZA nato/a a [REDACTED] il [REDACTED] e
residente a [REDACTED] in via/piazza [REDACTED] n. [REDACTED]
C.F. [REDACTED]

in nome e per conto proprio

oppure

in qualità di legale rappresentante della ditta SOCIETÀ AGRICOLA PIAZZA WGO E CARROSS
con sede in FELTRE via RUZZANTE, 20
n. 20 C.F./P.IVA 012129580255

pec societapiazza@pec.it

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000, conscio degli effetti in caso di false attestazioni,

DICHIARA

di aver valido titolo di impegnare la ditta offerente (solo nel caso di persone giuridiche);

di offrire, per la concessione in uso in oggetto, il seguente canone annuale 8230,00

(ottomileduecentotrenta,00).

Si allega fotocopia del documento d'identità del dichiarante.

Distinti saluti.

FIRMA

[Handwritten signature: Piazza Luigo]