

COOPERATIVA AGRICOLA VALLI UNITE Costa Vescovato (AL)



Dal 1981 con METODO BIOLOGICO

Scelta colturale e culturale

Contesto sociale



- **Organizzazione orizzontale, 30 persone che vivono e lavorano con 100 ha di terra**
- **Attenzione agli aspetti umani e comunitari (mensa) valore aggiunto lavoro collettivo**
- **Condivisione di valori e saperi con nuove generazioni**
- **Giovani soci, estrazioni sociali varie, laureati e professionisti**
- **Stimolo, modello e appoggio per nuovi insediamenti**
- **Inserimenti persone con disagio sociale, wwoof**
- **Appoggio, sostegno di amici e clienti ai progetti**



PRODUZIONE

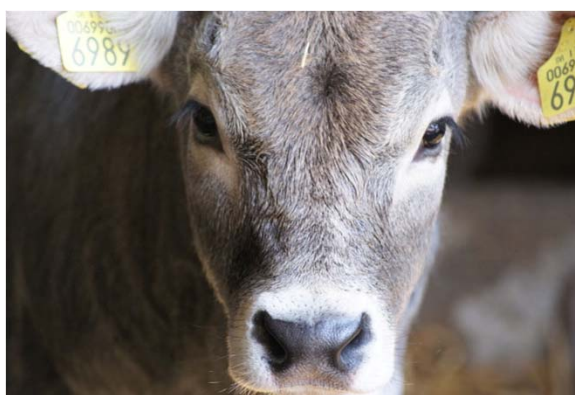


- ✓ Produzione vitivinicola, 18 ha vitati, 9 tipologie vino imbottigliato e vino sfuso
- ✓ Ingrasso di bovini da carne con filiera completa: macellazione e vendita diretta
- ✓ Allevamento suino con pascolamento estivo, produzione salame nobile del Giarolo
- ✓ Coltivazione di cereali





- ✓ Piccola produzione lattiero casearia
- ✓ Punto vendita diretta prodotti interni e del territorio, circuito bio ed equosolidale
- ✓ Attività Agrituristiche ristorazione e accoglienza in appartamenti e agricamping, fattorie didattiche e proposte di turismo sostenibile.





La scelta del biologico

- ✓ Biologico su tutta la filiera
- ✓ Contadinità come valore, scelta lavoro manuale
- ✓ Energie alternative: officina elettrica fotovoltaico/recupero acque
- ✓ Recupero materie ed energie: edilizia, pulizia boschi per riscaldamento
- ✓ Vini naturali
- ✓ Ciclo chiuso nella produzione





Strategie già in atto comuni al PSR

- Energie alternative
- Minor impatto ambientale
- Tracciabilità
- Sostenibilità ambientale dei cicli produttivi
- Qualità dei prodotti
- Filiera corta e locale, GAS relazione produttore-consumatore
- Creazione di occupazione

Il legame con il territorio



- ✓ Varietà locali
- ✓ Vitigni autoctoni - Timorasso
- ✓ Lavorazioni artigianali: Salame nobile del Giarolo
- ✓ Nuovi insediamenti e attività produttive
- ✓ Ripopolamento aree rurali
- ✓ Mantenimento e cura territorio



PROGETTO COFINANZIAMENTO PSR



MAGAZZINO VINI

Come le cantine della tradizione: Interrato per limitare l'impatto ambientale e sfruttare l'inerzia termica del terreno. Coperto da tetto a verde e rivestito in facciata da paramento in "pisé". Concepito per elevate prestazioni termiche con il minimo impiego di sistemi meccanizzati.

CONCIMAIA

Coperta per mantenere totalmente le proprietà concimanti delle deiezioni animali e rivestita in ottica di mitigazione ambientale.

PADDOCK MAIALI

Spazi aperti per garantire il benessere animale.

NUOVE ATTREZZATURE VINIFICAZIONE

Modernità e miglioramento qualitativo del prodotto con attenzione alla tracciabilità della produzione.



Quadro finanziario

- 60% psr a consuntivo (2014)
- 40% di cui
 - 1/3 finanziamento interno da soci
 - 1/3 finanziamento a progetto da clienti/amici
 - 1/3 banca

Cronoprogramma del progetto da idea progettuale a sua implementazione



2° Semestre 2010 REALIZZAZIONE DELLA CONCIMAIA

1° Semestre 2011 REALIZZAZIONE Paddock SUINI E
INIZIO LAVORI MAGAZZINO DEL VINO

2° Semestre 2011 ACQUISTO ATTREZZATURA
CANTINA E COMPLETAMENTO CANTIERE
MAGAZZINO DEL VINO



Grazie per l'attenzione.



www.valliunite.com