Un piccolo goloso laboratorio

Anche per chi da generazioni lavora la terra ed alleva animali i bandi del Gal Laghi e Monti V.C.O. sono stati un'opportunità per creare qualche cosa di importante per la propria azienda, come nel caso di Giacomina Bevilacqua, allevatrice di Masera ed ora produttrice grazie alla misura 121 relativa all'ammodernamento delle aziende agricole. L'azienda necessitava di un laboratorio multifunzionale per poter trasformare, secondo tutte le prescrizioni e le normative igienico-sanitarie, tutti i prodotti dell'attività aziendale. Importante per l'azienda di Giacomina è poter commercializzare direttamente i propri prodotti nei vari mercati dell'Ossola e nei vari appuntamenti gastronomici che si tengono nel territorio; ciò è stato reso possibile anche grazie all'acquisto di un mezzo idoneo per il trasporto dei prodotti lavorati, portando al consumatore prodotti a chilometro zero e lavorati nella nuova unità produttiva, realizzata con l'importante contributo fino al 50% dei fondi comunitari del PSR, elargiti dal Gal. Inoltre, l'azienda aderisce agli accordi di filiera con numerose altre microimprese ossolane per la commercializzazione dei prodotti.

L'INTERVISTA

"La nostra ditta si occupa di allevamento animali, abbiamo sia bovini che caprini, ma anche api- spiega Giacomina Bevilacqua- facciamo poi anche la lavorazione del prato e del campo con la produzione e raccolta di fieno per gli animali, ma anche la produzione di frutta, di verdura e di altre cose, ad esempio di funghi freschi, che si raccolgono e vendono quando la normativa lo prevede. Siamo a Masera, ma lavoriamo anche in comune di Trontano, nelle frazioni di Paiesco e di Marone. Lavoriamo la terra, alleviamo e coltiviamo da generazioni, siamo figli di contadini ed abbiamo deciso di partecipare a questo bando per poter lavorare il latte, confezionare il miele, trasformare frutta in marmellata. Sono cose importanti per la nostra economia ma occorre farle in locali adeguati, ed ovviamente aver le attrezzature idonee. Per questo abbiamo realizzato un laboratorio per trasformare il latte e produrre formaggi, yogurt, ecc., ma anche per confezionare marmellate e miele. Non ci sono altri caseifici a Masera. Le pratiche per avere i fondi sono state complessivamente veloci, e poi noi contadini non ci arrendiamo facilmente... Certo servirebbero altri finanziamenti per completare il progetto o avviarne di simili, ma prima vediamo come va il lavoro".

Intervento realizzato

Bevilacqua Giacomina

Masera Via della Stazione 15 bis
Tel. 347/8020210 giacobevilacqua@gmail.com
Importo intervento: 76.067,00 euro
Finanziamento erogato: 33.281,26 euro