

# Masserie Giovannelli

La forza della famiglia rurale



1

## L'azienda

Masserie Giovannelli si trova a 1.000 msl nel Comune di Cercemaggiore in provincia di Campobasso, zona riconosciuta come **Sito di Interesse Comunitario dal Ministero** per i Beni e le Attività Culturali nel 2009. L'Azienda è nata nel 2010, quando Raffaele e Giovannina Felice hanno partecipato alla **misura 113 "Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli" del PSR Molise 2007/2013**, grazie alla quale il figlio Michele è subentrato nella conduzione dell'attività. Durante lo stesso periodo di programmazione Michele Felice, che oggi ha 35 anni, ha aderito al **"Pacchetto giovani"** del PSR, (**misure 112 "Insediamento giovani agricoltori", 121 "Ammodernamento delle aziende agricole" e 111 "Formazione, Informazione e Diffusione della conoscenza"**), grazie al quale ha chiuso **la filiera del latte** e realizzato la **filiera corta**, con la produzione di formaggi, realizzati nel nuovo mini-caseificio e venduti in azienda.

La **gestione è familiare** e coinvolge il titolare, le due sorelle, Lucia e Rosangela e collaborano anche i genitori e il fratello Angelo, agronomo, che ha progettato il nuovo piano aziendale.

L'**azienda** si sviluppa su una superficie di 30 ha, destinati a cereali a foraggiere reimpiegati totalmente per l'alimentazione del bestiame allevato: bovini da latte e da carne delle razze Frisona, Bruna e Pezzata rossa, e suini da ingrasso per la produzione di salumi ed insaccati, lavorati in un laboratorio aziendale ed essiccati, tra gennaio e marzo, nello stesso locale della stagionatura dei formaggi; gli animali sono allevati al pascolo, durante il periodo che va dalla



primavera all'autunno.

## L'azienda prima dei finanziamenti

Prima del subentro di Michele, l'azienda era condotta dai genitori; venivano allevate vacche per la produzione di latte. Le dimensioni erano contenute, commisurate alla forza lavoro utilizzata. A causa della scarsa remuneratività della produzione di latte, il reddito aziendale non garantiva più il sostentamento della famiglia. Di fronte al bivio, se chiudere o ammodernare, la famiglia Felice con il sostegno del PSR ha rilanciato l'attività facendola diventare più competitiva.

## Gli interventi realizzati con il PSR Molise 2007/2013

Il progetto aziendale ha previsto il nuovo insediamento di un **giovane agricoltore** e contemporaneamente il **rilancio dell'attività di famiglia**. Il percorso imprenditoriale attivato è partito dall'opportunità finanziaria concessa della **misura 113** "Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli" del **PSR Molise 2003/2013**, che ha incentivato l'avvicendamento tra il figlio e i genitori, che hanno beneficiato di un premio annuo, fino al raggiungimento dell'età pensionabile, rispettivamente di € 9.264 e di € 3.500.

Il giovane imprenditore per realizzare il progetto ha partecipato alla Progettazione Integrata Aziendale (**Pacchetto Giovani**) combinando insieme le **misure 112** "Insediamento Giovani Agricoltori", **121** "Ammodernamento Aziende Agricole" e **111** "Formazione, Informazione e Diffusione della conoscenza".

### "Pacchetto Giovani" Molise

È la combinazione di **almeno 2 misure** contenute nel PSR. I giovani imprenditori agricoli possono accedere ai finanziamenti attivando obbligatoriamente due misure: la **112 "Insediamento giovani agricoltori"** e la **121 "Ammodernamento delle aziende agricole"**, e anche combinazione con altre misure ed in particolare con: formazione dell'agricoltore (**111**), consulenza aziendale (**114**), partecipazione dell'azienda a sistemi di qualità (**132**).

Gli interventi realizzati hanno riguardato:

- **Misura 112** "Insediamento Giovani Agricoltori" che prevede un premio a fondo perduto di € 35.000,00
- **Misura 121** "Ammodernamento delle aziende agricole", è stato ammesso a finanziamento un progetto di € 107.382,65 con contributo pubblico concesso pari a € 42.158,39 per:
  - l'acquisto di attrezzature per la realizzazione di un mini-caseificio aziendale e relativo punto vendita (macchina Polyfood - che racchiude diverse funzioni con



elevata versatilità idonea per trattamenti termici su una grande varietà di alimenti - Addolcitore, Vasca raccolta cagliata e serio, Tramoggia, Carrello porta ricotta, Pompa autoadescente, Cestello filtro, Spanarola, Banco gastronomia per formaggi, Bilancia elettronica, Cella refrigerazione)

- la realizzazione di un impianto per la produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili (fotovoltaico)
- **Misura 111** “Azioni nel campo della formazione professionale e dell’informazione” che ha finanziato la partecipazione ad un corso su tecnologie casearie per la trasformazione dei prodotti, per un importo pari a € 3.000,00

L'imprenditore ha beneficiato anche della **misura 113** “Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli” a favore del padre Raffaele, contributo annuale € 9.264,00 e della madre Giovannina, contributo annuale €3.500,00

## L'azienda Masserie Giovannelli e la forza della famiglia rurale

Per Michele Felice la scelta di continuare la **tradizione agricola familiare**, lasciando la sua precedente attività nel campo edile, ha significato il **ritorno alle origini**, verso quella che un tempo rappresentava il **motore dell'economia del territorio: la famiglia rurale**. Grazie agli investimenti fatti, che hanno portato competitività pur nel rispetto delle tradizioni locali, Michele ha creato una realtà che, con l'aiuto del **PSR**, ha messo a sistema le **competenze di tutti i familiari**, creando una piccola realtà produttiva autonoma, in grado di sostenere l'intera famiglia.

La **rete familiare** è alla base della costruzione dell'azienda; l'eredità lasciata dai genitori di Michele ne è una testimonianza. A ciò, tuttavia, va associata la capacità di **guardare al futuro**, scegliendo però di mantenere in vita un'azienda che rispetta le produzioni tradizionali locali.

Michele ha realizzato il suo progetto, basato su un nuovo piano aziendale con il contributo del **fratello Angelo, agronomo**, che segue l'attività di famiglia, assicurando un continuo aggiornamento sulle nuove norme e sulle innovazioni del settore. I **genitori**, anche'essi vicini alla nuova attività, sostengono i figli, soprattutto nella produzione agricola.

Il giovane imprenditore, oltre che sulla rete familiare, ha puntato anche sulla **formazione** e con l'aiuto della **misura 111** ha acquisito le conoscenze necessarie per la conduzione dell'azienda, frequentando un corso di tecnologie casearie per la trasformazione dei prodotti. Contestualmente, la **sorella Lucia** ha iniziato un tirocinio di apprendistato presso un “casaro” del luogo, per imparare le tecniche di lavorazione tradizionali, conoscenze poi trasferite anche alla **sorella minore Rosangela**. Le due sorelle si occupano a tempo pieno della **lavorazione e trasformazione del latte**. Lucia, oltre a gestire il caseificio, è delegata per la provincia di



Campobasso della sezione “**Giovani Impresa**” in seno a **Coldiretti Molise**.

L'azienda agricola Masserie Giovannelli è la testimonianza di come le **risorse del PSR** possono contribuire al **rilancio dell'attività agricola**, creando **opportunità di lavoro** e recuperando i **valori tradizionali** del mondo agricolo.

#### **I fattori dell'eccellenza rurale**

**1. Giovane imprenditore** che ha scelto di investire nel settore primario, subentrando ai genitori, con un piano aziendale che punta su innovazione nel rispetto della tradizione agricola e agroalimentare dell'area interna molisana

**2. Rete familiare:** l'attività è gestita dal giovane imprenditore che può contare su una salda ed efficiente rete familiare; le sorelle sono parte attiva nel processo imprenditoriale produttivo, occupandosi del caseificio, e i genitori sostengono e contribuiscono alla gestione aziendale. Il padre è stato fondamentale nell'avvio dell'azienda grazie al prepensionamento in favore del figlio. Il fratello agronomo segue gli aspetti tecnici e amministrativi

**3. Filiera:** l'azienda ha chiuso la filiera corta, passando da un indirizzo zootecnico da latte, alla produzione di formaggi, aumentando la competitività dell'azienda; la vendita diretta assicura un maggiore valore aggiunto

#### **I Numeri dell'azienda**

##### **Organizzazione del lavoro**

3 lavoratori impiegati a tempo pieno

2 lavoratori coadiuvanti stagionali

1 consulente agronomo

##### **Superficie**

- 30 ha:

- 3 ha cereali

- 27 ha foraggiere

##### **Produzioni**

1.000 q/anno di latte vaccino (per le trasformazioni di prodotti freschi e stagionati)

Energia elettrica da fonti rinnovabili – fotovoltaico utilizzato per attività aziendali

##### **Allevamento**

- 50 capi (vacche da latte, vitelli, vitelloni da carne, manze)

- 15 pecore

- 20 suini

- 4 cavalli

##### **Prodotti finiti aziendali**

- Latticini, formaggi freschi e stagionati, yogurt

- Carni fresche macellate di bovini, ovini e suini

- Salumi tipici, prosciutti ed insaccati vari



**PSR Molise 2007/2013**

**Misura 113** "Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli" a favore del padre Raffaele (contributo annuale € 9.264,00) e della madre Giovannina (contributo annuale €3.500,00)

**"Pacchetto Giovani"**

**Misura 112** "Insediamento Giovani Agricoltori" - € 35.000,00 a fondo perduto

**Misura 121** "Ammodernamento delle aziende agricole" - Investimento ammesso € 107.382,65 di cui contributo pubblico € 42.158,39

**Misura 111** "Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione" - Investimento ammesso € 3.000,00 € finanziato al 100%

A cura di Mena Izzi

I dati sono aggiornati ad aprile 2013