

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
BUDONI (Olbia-Tempio)  
Loc. AGRUSTOS, Via Vespucci  
Tel. 0784 847051 Fax 0784 1828209



**DATI DELLA CLASSE**

**Nome:** 4°A partecipante al concorso **“Lo Sviluppo locale che vorrei”**

**Sezione 2 :** *Noi progettiamo uno sviluppo equo e sostenibile dei nostri luoghi*

**STUDENTI DI CUI È COMPOSTA LA CLASSE**

	<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>
1	<i>Nicolas</i>	<i>Bandinu</i>
2	<i>Alessandro</i>	<i>Bellu</i>
3	<i>Carlotta</i>	<i>Careddu</i>
4	<i>Fabrizio</i>	<i>Carta</i>
5	<i>Stefano</i>	<i>Carta</i>
6	<i>Maria Grazia</i>	<i>Dalu</i>
7	<i>Tiziana</i>	<i>Dalu</i>
8	<i>Stefano</i>	<i>Decandia</i>
9	<i>Roberto</i>	<i>Deiana</i>
10	<i>Fabrizio</i>	<i>Floris</i>
11	<i>Nico</i>	<i>Guidaciolu</i>
12	<i>Roberto</i>	<i>Murru</i>
13	<i>Mohamed</i>	<i>Nasrallah</i>
14	<i>Alessio</i>	<i>Occiganu</i>
15	<i>Pasquale</i>	<i>Pinna</i>
16	<i>Jacopo</i>	<i>Pitzus</i>
17	<i>Omar</i>	<i>Ruiu</i>
18	<i>Daniela</i>	<i>Saba</i>
19	<i>Andreina</i>	<i>Sanna</i>
20	<i>Valerio</i>	<i>Sanna</i>
21	<i>Antonella</i>	<i>Spanu</i>

**DATI INSEGNANTI DI RIFERIMENTO**

	<b>Nome</b>	<b>Cognome</b>	<b>Indirizzo e-mail</b>	<b>Telefono cellulare</b>
1	Alessandro	Tronci	<a href="mailto:tronci.alessandro@tiscalinet.it">tronci.alessandro@tiscalinet.it</a>	3886531006
2	Antonello	Fois	<a href="mailto:antonfois@libero.it">antonfois@libero.it</a>	3481442345

**RIFERIMENTI DELLA SCUOLA DI PROVENIENZA**

**Nome scuola:** IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE I.P.S.E.O.A. - I.P.S.A.R. BUDONI

**Città:** BUDONI

**Indirizzo:** VIA VESPUCCI LOC. AGRUSTOS

**NOME DELL'AZIENDA CHE SARÀ CREATA:** BUDONELLA MILK

## LETTERA DI PRESENTAZIONE

I nostri più sentiti ringraziamenti vanno all'associazione art.99 , ai membri della commissione *Lo sviluppo che vorrei*, all'Avvocato Elisa Di Massa, consulente ambientale; ci offrono una grande opportunità: vedere e apprezzare, con i nostri occhi, il mondo che ci circonda con la speranza di contribuire a costruire un futuro che si fondi sull'interazione delle sinergie.

Quest'anno scolastico ci ha offerto ampie prospettive: oltre a farci apprendere i rudimenti della nostra futura professione, ci ha permesso di riflettere sui progetti professionali di ciascuno di noi e di proiettarci nel futuro quando, una volta conseguito il titolo scolastico, saremo chiamati a essere uomini maturi e responsabili e, grazie alle competenze che avremo raggiunto, potremo contribuire a migliorare la società in cui viviamo. Diveniamo sempre più consapevoli che, per conseguire una certa maturità culturale e quindi professionale, non è più necessario abbandonare il nostro territorio per emigrare "in continente" – così noi Sardi affermiamo quando ci si sposta dalla nostra isola Sardegna per andare verso il nord al di là del mare – magari con l'illusione di un riscatto sociale, adattandosi anche a svolgere un ruolo diverso rispetto alle nostre ambizioni o comunque distante dalla nostra specifica cultura che ci rende unici.

Abbiamo compreso, d'altra parte, quanto sia importantissimo il confronto, per crescere e arricchirsi, aprirsi dunque sia alla possibilità di ospitare persone esperte nell'attività che vorremmo intraprendere, sia di trascorrere periodi della nostra vita fuori dal nostro territorio, per ritornarvi poi con un bagaglio di conoscenze più ricco e una maggiore consapevolezza di quale siano le risorse e le vocazioni della nostra terra.

In questo modo può essere davvero raggiungibile il traguardo di un lavoro condiviso, che consenta lo sviluppo del nostro territorio e la creazione di un benessere collettivo, che coinvolga l'intera comunità di cui saremo parte e che nello stesso tempo si inserisca nel mondo con attenzione e rispetto per l'equilibrio della terra e le esigenze future degli uomini.

Siamo convinti che le difficoltà economiche che stiamo attraversando possano essere superate partendo proprio dall'insieme di tutte le risorse presenti nel nostro territorio: in particolare crediamo di poter risollevarlo sia il settore turistico, sia quello alimentare, in collaborazione con i produttori di latte del territorio, coloro che si occupano di coltivazione, il comune di Budoni (assessorato allo sviluppo economico, al turismo, sportello S.U.A.P.), l'Istituto Alberghiero di Budoni, le sezioni speciali della Camera di Commercio della Provincia di Olbia-Tempio, la Facoltà di Scienze Biologiche e Farmacia dell'Università degli Studi di Sassari, e in relazione sempre aperta e costante con chi ha il compito professionale di svolgere consulenza ambientale rivolta alla qualità dei prodotti alimentari e alla salvaguardia dell'ambiente.

Il nostro slogan, "... a un passo dal mio mondo", rinvia all'offerta di prodotti alimentari sani e genuini, provenienti direttamente dal territorio vicino, biologici e a *km zero*, nell'ottica del rilancio dell'economia locale. Vorremmo, col tempo, ampliare l'offerta delle nostre produzioni e affiancare alla linea dei prodotti

lattiero caseari (latte vaccino, ovino e caprino) quella derivante da una coltivazione nel nostro territorio di leguminose e cereali (soia e riso). Vorremmo, nel rispetto del principio della sostenibilità ambientale, usufruire pienamente delle elevate potenzialità offerte dai nostri terreni agricoli attualmente poco coltivati e popolati da una bassa concentrazione di animali da latte.

Diviene fondamentale, con l'ausilio degli enti e i professionisti sopramenzionati, elaborare e osservare, in modo attento e scrupoloso, codici di produzione che impongano alla nostra azienda e ai nostri fornitori la salvaguardia dell'ambiente. Per questo motivo attueremo una produzione che si avvalga di certificazione ambientale e di qualità e i cui prodotti di scarto e i rifiuti non arrechino danno al nostro territorio né a quello altrui.

La nostra futura azienda è di tipo profit e si occuperà di vendere beni e servizi. Lo scopo dell'iniziativa imprenditoriale verterà sul ricompattare il sistema economico locale porgendo al territorio conoscenze tecnico-professionali e offrendo prospettive di lavoro, capaci di gratificare le nostre ambizioni e prospettive, nel pieno rispetto dei principi di uno sviluppo sostenibile e nell'ottica di un significativo contributo al benessere collettivo alimentare, sociale e culturale.

#### **L'AREA GEOGRAFICA, IL TERRITORIO E IL SUO STATO ECONOMICO E SOIALE.**

L'area di intervento, localizzata nel nord-est della Sardegna, appartiene al territorio del Comune di Budoni, anche se è nostro obiettivo espanderci nel tempo, includendo i Comuni vicini inseriti nel territorio delle provincie di Olbia-Tempio e Nuoro: Gallura meridionale (San Teodoro, Padru e Loiri Porto San Paolo) e alta Baronia (Posada, Torpè, Lodè e Siniscola).

Budoni confina con entrambe queste aree ed è culturalmente impregnata della loro cultura caratterizzandosi così per un ricco e variegato patrimonio di conoscenze (lingua, tradizioni, alimentazione etc.).



Budoni (in logudorese Budùne, in gallurese Budùni) è un comune di 5064 abitanti (novembre 2013 dati Istat <http://demo.istat.it/bilmens2013gen/index.html>) facente parte della provincia di Olbia-Tempio. Zona abitata sin dal periodo neolitico (ca. 4000 a.C.), è legata alla presenza del fiume *Salamaghe* che rende fertile il territorio circostante. Nella zona in cui sfocia il fiume, ricca di una vegetazione di tamerici e giunchi, non è difficile, durante le passeggiate serali nella lunga stagione primaverile, incontrare numerosi insediamenti di fenicotteri rosa.



Nel territorio di Budoni, a testimonianza della presenza umana sin dall'età neolitica, si può visitare la domus de janas di *l'agliola* nella frazione di *Solità*.

Del periodo nuragico (ca 1700-800 a.c) restano alcuni frammenti ceramici, il nuraghe *Conca e Bentu* e il nuraghe *Su Entosu*, una monotorre con funzione di vedetta, ubicata su una vetta granitica; rare sono le testimonianze risalenti al periodo romano anche se la storia ci conferma la presenza di numerosi centri abitati proprio in quel periodo come quello di "Augustus Populus" nei pressi dell'odierna frazione

di *Agrustos* e il porto "Portiolu", attuale porto turistico di *Ottiolu*. A causa delle incursioni barbariche, avvenute con la caduta dell'impero Romano, si abbandona il territorio che nel Medioevo è rioccupato da popolazioni provenienti dall'interno della Sardegna e che praticano attività agricola e pastorizia. Nell'età giudiciale (1000-1420 ca.) l'agro passa al Giudicato di Gallura (curatoria di Posada) poi al dominio Pisano. Nel Liber Fondachi - registro dei beni posseduti nell'isola dalla città di Pisa - si ricordano la *villa di Sortinissa* e quella di *Tamarispa* come tributarie del fisco pisano; lo storico Dionigi Panedda colloca, quasi con certezza, la villa di *Sortinissa* nella frazione di *San Pietro* e quella di *Tamarispa* a breve distanza da quella odierna che ne ricorda anche il nome, mentre il toponimo di *Sortinissa* si è perso in quanto la villa decade a partire dall'inizio del XV secolo. Budoni conquista la sua autonomia nel 1958 e sino ad allora, sia sotto il dominio aragonese che durante quello spagnolo e sabaudo, è legato al Comune di Posada da cui subisce le alterne vicende.

Il territorio è ricco di costruzioni tipiche dell'architettura legata al mondo agro pastorale gallurese, con influenza, tal volta della cultura architettonica baroniese, e che insieme alle numerose frazioni, ben 23, rappresenta l'economia e il modo di vivere nel passato degli abitanti di questi territori: il pastore, il contadino non vive in un centro abitato ma dimora, con la sua famiglia, ne "*lu stazzu*" costituito da una casa rurale posta all'interno di una superficie agraria in cui pratica allevamento e agricoltura. La casa è costituita da un'unica camera, con mansione di cucina e camera da letto, da uno stanzino per il forno e da un magazzino per gli utensili da lavoro e per la legna. Il tetto a doppio spiovente o a un'unica falda è coperto da tegole fermate da sassi. La porta d'ingresso alla costruzione è decentrata rispetto alla facciata e non si apre mai a nord per evitare vento di tramontana. Per la costruzione di queste abitazioni vengono usati materiali facilmente reperibili: fango, argilla, pietre e legno per le travi. Esse sono isolate dalla intemperie frammischiando all'argilla sughero sbriciolato.



L'economia del territorio, nel passato, si è basata totalmente sull'allevamento, oltre che ovino e caprino, come in tutta la Sardegna, anche con capi vaccini e sull'attività agricola con colture cerealicole.

Attualmente nel comune di Budoni, pur con qualche difficoltà, si affiancano alle attività agropastorali quelle del turismo prettamente di tipo balneare, attività che in parte hanno cercato di sostituire. Ciò ha permesso solo in parte - a poche persone del posto e dei paesi limitrofi- di poter condurre, attraverso i redditi percepiti da tale attività, una vita dignitosa con le proprie famiglie. Una buona parte degli abitanti del territorio è, invece, costretta ad abbandonare il proprio paese alla ricerca di un posto di lavoro che gli permetta di poter vivere decorosamente.

#### **CIÒ CHE È EMERSO INTERVISTANDO LE PERSONE DEL NOSTRO TERRITORIO (ANCHE NOSTRI COETANEI):**

- buona parte degli abitanti del territorio non conosce quali possano essere le potenzialità del territorio e quindi le strategie da adottare per riavviare un processo che ci permetta di uscire dall'attuale fase di stagnazione;
- ci si sente molto lontani dalle Istituzioni, cui si rimprovera di averci lasciati soli a gestire gravi problemi sociali come la disoccupazione determinando così il diffondersi di un grande senso di impotenza;
- il senso di impotenza si estende anche verso alcune situazioni di vita reale, come ad esempio la mancanza di alternative nella scelta di cibi non pienamente sani e genuini, impostici da soggetti che non conosciamo;
- non sempre si è a conoscenza di come le Istituzioni territoriali possano svolgere un importante ruolo attraverso la formazione e il fornire utili strumenti di analisi e obiettivi da raggiungere per rendere le persone cittadini responsabili e protagonisti dello sviluppo locale, inteso non solo come economia, ma anche come sviluppo culturale e sociale;
- è mancata una buona conduzione delle disponibilità finanziarie, che non sempre sono state gestite in modo corretto per ottenere risultati economici attenti allo sviluppo di un benessere equo e sostenibile da parte di tutto il nostro territorio (protezione del territorio e delle fasce sociali deboli).

#### **DESCRIZIONE GENERALE DELLE ATTIVITÀ CHE INTENDIAMO REALIZZARE**

La nostra azienda è una società cooperativa a responsabilità limitata avente come scopo quello di creare e offrire opportunità di lavoro all'interno nel territorio di Budoni dove intende localizzarsi attraverso l'avvio di un motore capace di stimolare e creare altre aziende che con la nostra intrattengano rapporti commerciali. Noi, oltre a orientare la nostra attività produttiva, vogliamo indicare e prescrivere, ai nostri fornitori, metodologie di produzione che permettano di orientarsi verso un benessere equo e sostenibile di tutto il territorio. La nostra attività aziendale si concentrerà, nella fase iniziale, sul settore lattiero caseario con trattamento del latte proveniente dai nostri fornitori presenti nel territorio di Budoni e Comuni limitrofi. Il latte sarà sottoposto a controlli che verifichino e attestino la costante qualità organolettica nonché lo stato di benessere degli animali e i metodi di lavorazione.



Vorremmo, già in fase di progettazione, iniziare un percorso che ci permetta di acquisire certificazione ambientale con l'integrazione di audit periodici volti a certificarci e a ottenere l'accreditamento da enti esterni. Siamo consapevoli che queste scelte porteranno un sostenimento di costi non del tutto indifferenti, siamo convinti, però, di riuscire ad ammortizzare tali costi attraverso la fiducia che i consumatori riporranno verso noi, nonché attraverso economie vantaggiose che si instaureranno in fase produttiva e ci permetteranno così di attenuare i costi totali.

A tutti i nostri fornitori daremo indicazioni, strategie e linee guida da adottare per far sì che possano appartenere al nostro mondo costantemente orientato verso una sana e giusta alimentazione.

Proporremo beni da consumare principalmente nel mercato locale, attraverso la vendita diretta e presso rivenditori ed erogatori di servizi (negozi specializzati, bar, pasticcerie, ristoranti), affiancando una pubblicizzazione dei prodotti che ne illustri ai consumatori finali i principi adottati in fase lavorativa, essenzialmente volti, come si è detto, alla salvaguardia dell'ambiente e a un raggiungimento di equo benessere.

I nostri prodotti sono latte e derivati realizzati con cagli vegetali, aromatizzati con erbe e frutta di stagione e confezionati, con un package rispettoso dell'ambiente ma soprattutto offerto in piccole parti, tali che possano essere consumate in quantità minime anche da singoli consumatori. I nostri prodotti mirano a esser consumati in alcune nicchie di mercato con pochi competitors, e comunque principalmente da un target di consumatori attenti alla propria salute, al rispetto dell'ambiente e disponibili a sostenere margini di costi maggiori per acquistare prodotti qualitativamente alti. Sempre a questa fascia di consumatori sarà rivolta la nostra attenzione per offrire opportuni incontri di degustazione organizzati periodicamente con il contributo degli enti (scuola e università) che collaborano con la nostra azienda. Altro target di consumatori sarà rappresentato dal mercato degli anziani ed eventuali aziende operanti nel campo dei prodotti alimentari per bambini.

Dunque avvieremo la produzione lattiero casearia rivolgendoci ai seguenti destinatari, individuati dai nostri studi e analisi di mercato:

- persone attente al rispetto del proprio corpo, agli animali e al mondo intero;
- anziani sottoposti ad alcune diete alimentari;
- case produttrici di prodotti alimentari per bimbi.

Non escludiamo, col tempo di inserire altre linee produttive atte a soddisfare coloro che non consumano alimenti lattiero caseari di derivazione animale per esigenze di salute e di cultura (intolleranza al latte e ad alcuni suoi componenti, vegani etc.).

#### **ULTERIORI IMPLICAZIONI DELL'INIZIATIVA**

Vorremmo unire la vocazione turistica del nostro territorio alla vocazione agropastorale che sempre caratterizza la nostra terra. La nostra idea imprenditoriale, infatti, permetterà ai turisti di gustare cibi sani



e delicati con produzione a kilometro 0 , e s’inserirà nel progetto di rinforzo dell’attività turistica mediante la creazione di eventi speciali, nei periodi di bassa stagione turistica, incentrati sull’insegnamento e l’individuazione di strategie finalizzate a una buona e corretta alimentazione. Ci piacerebbe, col tempo e con la collaborazione di un attivo e presente partenariato, far divenire Budoni polo regionale e nazionale per la cultura alimentare. Potremo così contribuire ad “allungare” la stagione turistica, a rendere visibile Budoni non solo come location in cui vi sono preziose spiagge e bellissimi territori di inestimabile valore, ma anche come luogo in cui si ripone molta attenzione alla dieta alimentare e al benessere fisico e mentale. La nostra azienda, oltre a usare packaging con impatto ambientale minimo, farà uso di energia proveniente dall’installazione di pannelli solari e impianto fotovoltaico. Si studieranno forme di utilizzo di energia ottenuta dagli scarti di produzione (deiezioni animali e scotta del latte), e in attesa di poter avviare questo processo, si smaltiranno gli scarti nel nostro territorio valorizzandoli nella concimazione dei terreni. Non meno importante sarà l’aspetto che permetterà la fidelizzazione dei nostri clienti: si cercherà di avere dei contatti sempre attivi, anche nella fase post-vendita, tali da permetterci di individuare i nostri punti deboli e le esigenze dei consumatori al fine di adeguare così la produzione. La nostra azienda favorirà l’assunzione di persone svantaggiate e l’accesso delle donne all’occupazione cercando di ridurre le disparità di genere.

#### **LE NOSTRE MISSIONI:**

- “..... a un passo dal mio mondo”: consentire il rispetto del mondo locale a cui si appartiene e di quanto esso contiene; consentire alle persone di consumare prodotti sani e genuini tali che li facciano star bene e soprattutto permettano loro di capire che il consumo di tali prodotti non danneggia l’ambiente in cui si vive, bensì contribuisce a creare un benessere socio economico che crea sbocchi occupazionali duraturi e migliora le condizioni economiche, sociali e professionali del territorio; tutelare indirettamente l’interesse generale delle persone che vivono in questo contesto, sostenendo percorsi di recupero per soggetti in condizioni di disagio socioeconomico e per persone svantaggiate;
- valorizzare le risorse offerte dal territorio cercando modalità che possano utilizzarle nel modo migliore e più efficiente possibile;
- capire le esigenze di alcune nicchie di mercato del settore alimentare e turistico offrendo qualità, competenza ed efficienza in questi campi;
- costruire proposte imprenditoriali innovative e competitive collaborando con le istituzioni, le organizzazioni no profit e gli altri soggetti presenti nel territorio.

## SEGMENTI DI MERCATO E LORO CARATTERISTICHE

**Segmento 1: “Attento al mio corpo, appassionato al mio mondo”.** Sono tutti coloro che pongono attenzione e rispetto al proprio fisico consapevoli dei benefici di una sana e corretta alimentazione e, allo stesso tempo, sono convinti che tutto ciò non comporti rinunce a uno stile di vita in cui non manchino occasioni di svago e divertimento. La dimensione di tale nicchia di mercato non è grande anche se prevediamo sia in crescita. Non è comunque nostro obiettivo avere una produzione esageratamente elevata quantitativamente poiché per noi conta l’aspetto qualitativo.

**Segmento 2: “Non più giovani ma neppure anziani” .** Persone anziane che, pur non volendo rinunciare ai piaceri della vita, devono sottostare, per problemi di salute, a una dieta alimentare caratterizzata da alimenti sani, povera di additivi, agenti conservanti, zuccheri aggiunti. I prodotti rivolti a questa fascia saranno principalmente a base di latte di vacca e di capra. Le dimensioni del segmento sono significative e si prevede tendano ad aumentare. Soprattutto a questa fascia di persone vorremmo proporre i nostri servizi, in collaborazione con Università, Istituto Alberghiero e disponibilità degli albergatori del posto, volti a fornire indicazioni utili per una sana e corretta dieta alimentare ed un buon stile di vita.

**Segmento 3: “Il mondo mi aspetta”.** Il nostro intento è quello di fornire la materia prima ad aziende già operanti nel campo per produrre prodotti e alimenti per la prima infanzia.

## VISIONE SINOTTICA.

Punti di forza	Intensità ( 0 - 10)	Punti di debolezza	Intensità ( 0 - 10)
valorizzare risorse in collaborazione con enti specializzati nello sviluppo economico e culturale (aziende speciali C.C.I.A.A., Assess. Prov. Ufficio SUAP, Università SS, dipartimenti economici);	10	nel periodo iniziale dell'attività sussiste la necessità di creare accreditamento	9
ricco patrimonio agricolo e zootecnico rappresentato da grandi superfici fertili in grado di rappresentare un potenziale produttivo assai elevato sia sotto l'aspetto qualitativo che quantitativo;	10	burocrazia e autorizzazioni elevati tempi e costi per l'ottenimento di concessioni e autorizzazioni all'avvio dell'attività	8
incentivi fiscali a livello nazionale e regionale per attività aziendali intraprese da giovani, con possibilità di concedere opportunità di lavoro a persone con disagi socio economici, disabili e appartenenti al sesso femminile;	8		
novità dell'attività aziendale capace di creare ricadute positive sull'intero territorio e che, attraverso la diffusione di una cultura basata sul rispetto della natura degli altri e del proprio corpo, crea eventi culturali che potrebbero essere proposti in bassa stagione contribuendo così a creare un indotto economico e finanziario anche in periodi dell'anno non pienamente positivi per l'economia turistica del territorio.	7		
<b>Opportunità</b>	<b>Intensità ( 0 - 10)</b>	<b>Minacce</b>	<b>Intensità ( 0 - 10)</b>
possibilità di analizzare e mettere in correlazione tutte le risorse presenti nel territorio	7	difficoltà nell'ottenimento di finanziamenti esterni.	6
possibilità di cooperare con i diversi attori (settore pubblico e privato) a livello nazionale e internazionale permettendo a Budoni di divenire polo per le attenzioni riposte sull'importanza di una dieta alimentare	10		
finanziamenti agevolati (POR Sardegna) per ridurre disparità di genere, inserimento soggetti svantaggiati, promozione ricerca e innovazione con creazione reti università centri ricerca	10		

## SCHEMA DI PRODUZIONE CON RELATIVA ANALISI DEI FATTORI DI RISCHIO AMBIENTALE

INPUT	AZIONE	OUTPUT
<p><b>Materie prime:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>latte prodotti ausiliari e imballaggi;</li> </ul> <p><b>Sostanze chimiche pericolose:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>detergenti e disinfettanti per il lavaggio delle autocisterne e i serbatoi.</li> </ul> <p><b>Risorse energetiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>energia elettrica per i serbatoi di stoccaggio latte</li> </ul> <p><b>Risorse idriche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>acqua per il lavaggio delle autocisterne e dei serbatoi di stoccaggio</li> </ul>	<p>Ricevimento e stoccaggio latte</p>	<p><b>Rifiuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>residui della depurazione fisica del latte derivati dalla filtrazione o dalla centrifugazione;</li> <li>imballaggi e taniche delle sostanze utilizzate.</li> </ul> <p><b>Emissioni in atmosfera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>gas di scarico delle autocisterne e gas da serbatoi di stoccaggio</li> </ul> <p><b>scarichi idrici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reflui da sversamenti di latte e reflui da risciacquo</li> <li>di autocisterne e serbatoi di stoccaggio latte.</li> </ul> <p><b>Rumore:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>da transito automezzi</li> <li>da serbatoi</li> </ul>

INPUT	AZIONE	OUTPUT
<p><b>Materie prime:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>fermenti lattici sale caglio e altri prodotti.</li> </ul> <p><b>Sostanza chimiche pericolose:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>detergenti disinfettanti</li> </ul> <p><b>Risorse idriche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>acqua per processo produttivo (pastorizzazione filatura e salatura);</li> <li>acqua per lavaggio impianti e macchinari;</li> <li>acqua per impianto depurazione reflui.</li> </ul> <p><b>Risorse energetiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>carburante per alimentazione centrale termica;</li> <li>energia elettrica per celle di stagionatura e serbatoi di stoccaggio</li> </ul>	<p>lavorazione del latte</p>	<p><b>Sotto prodotti e prodotti finiti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>siero e formaggi</li> </ul> <p><b>Rifiuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prodotti danneggiati o non idonei, imballaggi taniche sostanze chimiche;</li> <li>fanghi da impianto depurazione reflui</li> </ul> <p><b>Scarichi idrici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>residui di latte siero non riutilizzabili, acque di filatura salamoie esauste;</li> <li>reflui lavaggio impianti e depuratore.</li> </ul> <p><b>Emissione in atmosfera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>gas di combustione della caldaia;</li> <li>da serbatoi di stoccaggio refrigerati;</li> <li>da pastorizzatore e da affumicatoio</li> </ul>

INPUT	AZIONE	OUTPUT
<p><b>Materie prime:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Siero, starter microbici, sale.</li> </ul> <p><b>Sostanze chimiche e preparati pericolosi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>acidi, basi, detersivi e disinfettanti.</li> </ul> <p><b>Risorse idriche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>acqua per processo produttivo (pastorizzazione crema e siero, lavaggio ed impastamento massa burro)</li> <li>acqua lavaggio impianti e macchinari</li> </ul> <p><b>risorse energetiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>carburante per alimentazione centrale termica;</li> <li>energia elettrica per serbatoi di stoccaggio siero e crema, camere di raffreddamento crema.</li> </ul>	<p>Lavorazione siero</p>	<p><b>Prodotti finiti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ricotta, burro</li> </ul> <p><b>Rifiuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prodotti danneggiati o non idonei al consumo;</li> </ul> <p><b>Scarichi idrici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reflui lavorazione (residui di siero, scotta, latticello);</li> <li>reflui lavaggio impianti.</li> </ul> <p><b>Emissioni in atmosfera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>gas di combustione della caldaia;</li> <li>da serbatoi di stoccaggio refrigerati;</li> <li>da pastorizzatore</li> </ul> <p><b>Rumore:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>rumore macchinari e centrale termica</li> </ul>

INPUT	AZIONE	OUTPUT
<p><b>Materie prime:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>formaggi ricotta burro, carte, buste, pellicole e contenitori in plastica per imballaggi primari</li> </ul> <p><b>Risorse idriche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>acqua per confezionamento formaggi a pasta filata e freschi</li> <li>acqua nper lavaggio impianti e macchinari;</li> </ul> <p><b>Risorse energetiche:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>energia elettrica per macchinari di confezionamento;</li> </ul>	<p>Confezionamento e distribuzione</p>	<p><b>Prodotti finiti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>formaggi confezionati.</li> </ul> <p><b>Rifiuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prodotti non idonei al consumo;</li> <li>confezioni danneggiate e imballaggi non utilizzabili;</li> </ul> <p><b>scarichi idrici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>reflui lavaggi impianti;</li> </ul> <p><b>emissioni in atmosfera:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>gas di scarico degli automezzi;</li> </ul> <p><b>Rumore:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>automezzi distribuzione prodotti;</li> </ul>