



## ARTE LATTE CARNIA

**PROMUOVERE LA  
COMPETITIVITÀ  
DELLE PICCOLE E MEDIE  
IMPRESE**



**APPROFONDIMENTI**

[latteriaovaro.it](http://latteriaovaro.it)

## INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ, E C'È PIÙ GUSTO A PRODURRE LO YOGURT

Una nuova linea per la produzione di yogurt grazie alla realizzazione di due impianti sinergici nel ciclo produttivo dell'azienda Artelatte: uno per la fase di riempimento e l'altro per quella di etichettatura del prodotto. L'applicazione del **nuovo processo** ha evidenziato evidenti ricadute sulle prospettive di mercato contribuendo alla **crescita aziendale**, sia attraverso l'incremento delle vendite, sia grazie alla **valorizzazione del brand** nel suo complesso.

L'investimento progettuale, inoltre, si inserisce perfettamente nelle politiche strategiche aziendali volte all'utilizzo delle **materie prime locali** e all'aumento dei volumi di acquisto presso produttori dell'**area montana**. Un modo efficace per contribuire al **miglioramento economico-sociale e ambientale del contesto territoriale della Carnia** in cui l'azienda opera.

Lo yogurt è infatti prodotto con latte fresco intero pastorizzato dalla latteria di Ovaro, ed è il fiore all'occhiello della produzione artigianale del caseificio che distribuisce i prodotti con il marchio Artelatte del Gruppo Pezzetta di Fagagna.

Le ricadute positive del progetto si possono valutare anche in termini di **sviluppo sostenibile e tutela ambientale**: la linea di riempimento utilizza contenitori in vetro perfettamente riciclabili, mentre la nuova macchina etichettatrice permette di migliorare le informazioni al consumatore per gli aspetti relativi a rintracciabilità, valori nutrizionali e sostenibilità ambientale.

Il progetto è infatti finanziato nell'ambito del bando per l'**Area Interna "Alta Carnia"** che dà attuazione ad uno degli interventi di sviluppo locale previsti dalla Strategia denominata "**Futuro Alta Carnia**".

## OBIETTIVI



**Ampliare la produzione e la capacità produttiva** dello stabilimento esistente, attraverso l'acquisto di un nuovo impianto, per aumentare la **crescita aziendale**, sia in termini di incremento delle vendite sia di immagine del brand complessivo, **salvaguardando** contestualmente sia **il consumatore** attraverso il miglioramento delle condizioni di **sicurezza ed igiene alimentare** che supportando il **contesto economico della Carnia** attraverso l'aumento degli acquisti di materie prime locali.

BENEFICIARIO

**ARTELATTE  
SRL**



COSTO TOTALE  
109.840,00 Euro

**Contributo concesso POR FESR FVG  
76.888,00 Euro  
(50% UE, 35% Stato, 15% Regione)**



**OVARO  
(UDINE)**