

**Accordo di cooperazione per la realizzazione di un Gruppo Operativo (GO) del PEI AGRI – annualità 2017 “Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale” acronimo “QUALI\_BIRRE”**

**TRA**

La Società Agricola Opificio Birrario Società Semplice con sede in Lavoria (PI), Strada Provinciale 31 loc. Lorenzana, di seguito denominato “Capofila” Gruppo Operativo (GO) QUALI\_BIRRE, C.F. e P.IVA 02041680501, nella persona di Fabrizio Di Rado, nato a Pontedera (PI) il 10/12/1973 e residente in Via Poggio Pallone, n. 21 Fauglia (PI), in qualità di legale rappresentante;

**E**

- Cooperativa agricola La Diana Società Agricola Cooperativa (partecipante diretto), con sede in Siena (SI), Via Leonida Landucci n. 2, C.F. e P.IVA 01365520525, nella persona di Francesco Mazzuoli, nato a Siena (SI) il 24/06/1982 e residente in Siena (SI), in via Lippo Memmi n.8, in qualità di legale rappresentante;
- Az. Agricola Corzano di Gianassi Laura (partecipante diretto), con sede in Barberino di Mugello (FI), Via Maniera Corzano n. 4, C.F. GNSLRA48R45A632U e P.IVA 04003480482, nella persona di Gianassi Laura, nata a Barberino di Mugello (FI) il 05/10/1948 e residente in Barberino di Mugello (FI), via Maniera n.4/A, in qualità di legale rappresentante;
- Birrificio La Stecciaia – Az. Agr. Podere del Pereto di Riva Isabella (partecipante diretto), con sede in Repolano Terme (SI), Podere Pereto loc. Pereto, C.F. RVISLL54H62L746R e P.IVA 00845380526, nella persona di Isabella Riva, nata a Verbania (VB) il 22/05/1954 e residente in Repolano Terme (SI), Podere del Pereto loc. Pereto, in qualità di legale rappresentante;
- Foodmicro Team srl (partecipante diretto), con sede in Firenze (FI), Via Santo Spirito n. 14, C.F. e P.IVA 06466250484, nella persona di Simona Guerrini, nato a Vinci (FI) il 03/02/1971 e residente in Empoli (FI), via Rossellino n.32, in qualità di legale rappresentante;
- Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali - DAGRI dell'Università degli Studi di Firenze con sede in Piazza San Marco n. 4 – 50121, Firenze, C.F. e P.IVA 01279680480, nella persona del Prof. Orlandini Simone, C.F. RLNSMN64B24D612M, nato a Firenze (FI) il 24/02/1964 e residente nel Comune di Firenze (FI) in Via Gran Bretagna n. 14, non in proprio ma in qualità di procuratore del Rettore Prof. Luigi Dei, legale rappresentante dell'Università degli Studi di Firenze, Procura speciale, Repertorio n. 3.141 Registrato a Firenze il 22/03/2019 numero 8960 serie IT;
- D.R.E.AM. Italia Soc. Coop. Agr. For. (Partecipante diretto), con sede in Pratovecchio Stia (AR), Via Garibaldi n. 3, C.F. e P.IVA 00295260517, nella persona di Rodolfo Fornaciai, nato a Firenze (FI) il 20/02/1954 e residente in Bagno a Ripoli (FI), via Roma n.186, in qualità di legale rappresentante;

## PREMESSO CHE

- 1) La Regione Toscana, con decreto dirigenziale n. 17516 del 27 novembre 2017, ha approvato e pubblicato il bando per selezionare proposte progettuali (istanze) finalizzate ad attuare i Piani Strategici (Ps) e la costituzione e gestione dei Gruppi Operativi (Go) del Partenariato europeo per l'Innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura (PEI - AGRI).
- 2) La Regione Toscana con decreto dirigenziale n. 670 del 18 gennaio 2018, ha prorogato la scadenza del bando, dalle ore 13 del 31 gennaio alle ore 13 del 20 marzo 2018 e ha anche integrato le "Disposizioni generali e specifiche per le sotto misure collegate al Bando" (allegato B), per recepire l'avvenuta notifica dell'aiuto di stato sulla sottomisura 1.3.;
- 3) La Società Agricola Opificio Birrario, in qualità di capofila, ha presentato nei tempi richiesti alla Regione Toscana, in risposta al suddetto bando, l'ammissione al finanziamento per il GO **"Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale"** acronimo **"QUALI\_BIRRE"**, a cui partecipano i soggetti sopra riportati;
- 4) l'importo di spesa complessivo per il GO ammonta a €312.414,00 (trecentododicimilaquattrocentoquattordici/00) euro con un contributo richiesto di €279.511,20 (duecentosettantanovemilacinquecentoundici/20) ripartito fra i partecipanti diretti;
- 5) con Decreto n. 12927 del 07/08/18 "Regolamento (UE) n. 1305/2013. Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana. Bando relativo al Sostegno per l'attuazione dei Piani Strategici e la costituzione e gestione dei Gruppi Operativi (GO) del Partenariato Europeo per l'Innovazione in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura (PEI - AGRI) - Annualità 2017, approvato con decreto n. 17516 del 27/11/2017; approvazione della graduatoria, certificato il 10/08/2018, la Regione Toscana ha inserito il predetto GO tra quelli ammissibili ma non finanziabili per carenza di risorse;
- 6) La Regione Toscana con decreto dirigenziale n. 13600 del 7 agosto 2019 (Burt n. 34, Parte Terza, del 21/08/2019), ha approvato lo scorrimento della graduatoria del bando per Piani strategici dei Gruppi operativi, annualità 2017; con tale decreto il predetto GO è risultato finanziabile con un costo di € 312.414,00 (trecentododicimilaquattrocentoquattordici/00) euro con un contributo richiesto di € 279.511,20 (duecentosettantanovemilacinquecentoundici/20)
- 7) Il bando di misura dispone che i soggetti proponenti, per l'attuazione del progetto approvato, debbano costituire raggruppamenti temporanei di Imprese e/o enti nelle forme di un'Associazione temporanea di Imprese-Associazione Temporanea di Scopo o accordo di cooperazione, impegnandosi alla realizzazione del progetto secondo le modalità, i contenuti ed i costi di cui al progetto approvato dalla regione Toscana entro 90 giorni dalla comunicazione della graduatoria o comunque prima della presentazione delle singole domande di aiuto sul sistema informativo ARTEA;
- 8) Il Capofila ed i soggetti aderenti intendono, con il presente accordo, regolare il quadro giuridico e organizzativo dell'accordo di cooperazione predetto, nonché conferire al soggetto Capofila mandato collettivo speciale con rappresentanza, così come previsto dal Bando regionale. Tutto ciò premesso,

## SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

### Art. 1- Premesse

La narrativa che precede forma parte integrante del presente atto.

## **Art. 2- Oggetto dell'Accordo**

Il Capofila e gli associati, sottoscrivono con il presente accordo l'esclusivo scopo di gestire il partenariato di progetto della fase preparatoria al GO **"Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale"** acronimo **"QUALI\_BIRRE"**, così come meglio descritto nel progetto presentato di cui alla presente si allega estratto al fine di costituirne parte integrante.

I soggetti dichiarano di aver preso visione del bando e dei relativi allegati, ivi comprese le "Linee guida per la rendicontazione" e la scheda tecnica di progetto, e di conoscerne il contenuto; gli stessi dichiarano di essere in possesso, rispettivamente, dei requisiti di ammissibilità espressamente enunciati dal predetto bando. I medesimi soggetti si impegnano ad apportare il proprio contributo nell'ambito del progetto così come previsto dal progetto esecutivo di dettaglio.

## **Art. 3- Durata dell'Accordo e referenti per ogni partner**

Il Capofila ed i soggetti aderenti si impegnano a svolgere le attività descritte per il setting-up del GO **"QUALI\_BIRRE"**, ciascuno per i compiti descritti e a partire dalla data di presentazione della domanda di aiuto sul sistema ARTEA e comunque nei termini previsti dal contratto e riepilogati in allegato al presente accordo. I referenti del progetto **"Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale"** acronimo **"QUALI\_BIRRE"** sono:

1. Fabrizio Di Rado per Società Agricola Opificio Birrario Società Semplice;
2. Dario Tiziano Perondi per Società Cooperativa agricola La Diana;
3. Walter Lenzi per Az. Agricola Corzano;
4. Claudio D'Agnolo per Az. Agricola Podere del Pereto;
5. Simona Guerrini per Foodmicro Team srl.
6. Silvio Menghini per Università degli Studi di Firenze;
7. Andrea Triossi per D.R.E.AM. Italia Soc. Coop. Agr. For.;

I proponenti, nelle rispettive qualità, danno atto che il presente accordo verrà meno automaticamente, senza bisogno di alcun altro adempimento, al verificarsi delle seguenti condizioni:

- Conclusione del progetto e/o liquidazione di tutti i rapporti giuridici ed economici relativi.

## **Art. 4- Responsabilità del Capofila**

Al Capofila viene conferito il relativo mandato collettivo speciale con rappresentanza, affinché, con riferimento a quanto richiesto nel citato bando regionale approvato, curi tutti i necessari adempimenti per la corretta preparazione del GO **"Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale"**, adempia a tutti gli obblighi derivanti dall'atto di concessione dell'aiuto, svolga direttamente, nonché a coordini e gestisca, le attività elencate nel Progetto, predisponga e presenti documentazioni e dichiarazioni, faccia, in una parola, tutto quanto richiesto dal citato Bando Regionale.

## **Art. 5- Mandato di rappresentanza esclusiva**

Per l'espletamento del mandato al Capofila, e per essa al suo rappresentante, che accetta, è conferita speciale procura con rappresentanza esclusiva, anche in sede processuale, affinché possa agire a tutti gli effetti in nome e per conto degli aderenti all'accordo, con facoltà di rappresentarlo nei confronti della Regione Toscana, ente finanziatore, per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dal suddetto incarico, fino allo scioglimento di ogni rapporto.

#### **Art. 6-Finanziamento del Progetto**

I beneficiari sono consapevoli che, nel caso in cui decada il progetto per qualsiasi voglia ragione, non potranno vantare diritti né porre pregiudiziali nei confronti dell'Amministrazione Regionale che, fin d'ora, si ritiene esonerata da qualunque obbligo o vincolo nella concessione dell'aiuto che resta subordinato alla definitiva approvazione ed esecuzione del progetto complessivo.

#### **Art. 7- Impegni del soggetto capofila e degli associati**

a) Secondo le modalità, la ripartizione delle attività e la tempistica indicati nei Moduli A e B della Proposta per la preparazione del Gruppo Operativo, il capofila si obbliga a:

- **Redigere una relazione sull'attività svolta**
- **Redigere una bozza di regolamento del potenziale GO**
- **Redigere il piano strategico del GO**
- **Presentare il piano strategico nella seconda fase di attuazione del GO**

b) ferma restando la responsabilità solidale verso la Regione di tutti i soggetti partecipanti al presente accordo, ciascun associato eseguirà le prestazioni di propria competenza in totale autonomia fiscale, gestionale ed operativa, con personale responsabilità, verso gli altri associati, anche in termini di manleva nei confronti della Regione, in ordine alla corretta esecuzione dei compiti a ciascuno affidati e relazionati;

c) gli associati si impegnano, a collaborare coordinando le attività e prestazioni ad ognuno assegnate al fine di dare esatta esecuzione al progetto secondo quanto concordato con il Capofila e in particolare si impegnano a rispettare la normativa comunitaria, nazionale e regionale relativa alla sua gestione, ad applicare la normativa di riferimento per l'utilizzo dei fondi destinati a questa azione, nonché l'impegno a fornire tutti i dati relativi alla rendicontazione ai soggetti che conferiscono risorse;

d) a tal fine gli associati concordano che avranno diritto alla sola quota di finanziamento in relazione alle attività che si sono impegnati a svolgere e che effettivamente svolgeranno nell'ambito del Progetto; in particolare si fa espresso rinvio a quanto riportato nel progetto, secondo lo schema indicato nell'allegato B del bando inerente il piano finanziario;

e) secondo le procedure e le scadenze previste dall'Ente finanziatore, ciascun associato si impegna a inviare la documentazione amministrativa e tecnica richiesta, in relazione allo stato di avanzamento del progetto e con riferimento alle attività di propria competenza e allo stesso affidate;

f) i soggetti attuatori si impegnano inoltre sin da ora a fornire il più ampio quadro di collaborazione per la realizzazione dell'intervento; in particolare si impegnano a fornire al soggetto capofila, con la cadenza richiesta, i resoconti sullo svolgimento dell'attività di loro competenza, così come indicato nel precedente comma e in aderenza al Piano delle attività di ciascun associato.

#### **Art. 8-Doveri dei soggetti attuatori**

a) Le modalità circa la preparazione del GO sono affidate agli associati soggetti attuatori secondo quanto indicato nel Progetto.

b) Ogni erogazione di somme in favore dei soggetti è subordinata alla elaborazione del rendiconto di tutte le spese effettivamente sostenute per la realizzazione delle attività loro affidate, nel rispetto della normativa vigente e delle procedure stabilite dalla Regione Toscana. I soggetti si impegnano, inoltre a fornire, per quanto di loro competenza, tutte le informazioni, relativamente alla propria attività, per il monitoraggio fisico e finanziario e la documentazione necessaria allo svolgimento del Progetto, compresa la relazione finale.

c) gli stessi dovranno inoltre partecipare a tutte le fasi/attività di loro competenza previste per la realizzazione del progetto.

#### **Art. 9- Controllo e ripartizione delle spese**

a) Il capofila e i soggetti associati sono tenuti al rispetto delle procedure definite dalla Regione Toscana per quanto riguarda l'effettuazione e il controllo delle spese sostenute nell'ambito del Progetto;

b) ciascuna parte si fa comunque carico delle spese autonomamente assunte per l'esecuzione delle attività, rilevando indenne il Capofila e gli altri firmatari del presente atto, da qualsiasi responsabilità in ordine alla loro ammissibilità e alle conseguenze riguardo al loro finanziamento, con la precisazione che ove non ammesse, nulla sarà dovuto.

#### **Art. 10-Riservatezza**

a) Tutta la documentazione e le informazioni di carattere tecnico e metodologico, fornite da uno dei soggetti attuatori ad un altro, dovranno essere considerate da quest'ultimo di carattere confidenziale. Esse non potranno essere utilizzate, per scopi diversi da quelli per i quali sono state fornite, senza una preventiva autorizzazione scritta dal soggetto che le ha fornite.

b) Ciascun soggetto avrà cura di applicare le informazioni e le documentazioni ottenute.

#### **Art. 11- Inadempimento e risoluzione anticipata del contratto**

Nel caso che il finanziamento pubblico per la preparazione del **"Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale"** acronimo **"QUALI\_BIRRE"** decadesse per cause dipendenti da uno dei soggetti, il soggetto responsabile dell'inadempimento, dovrà provvedere a rimborsare agli altri soggetti tutti i danni economici derivanti dalla decadenza del finanziamento ed a manlevare e tenere indenne gli altri soggetti da richieste della Regione e/o di terzi.

#### **Art.12 - Recesso**

I soggetti associati per gravi e giustificati motivi potranno recedere dal partenariato dell'Accordo, formalizzando per iscritto tale decisione al Capofila, che ne dà immediata comunicazione agli altri Partner. Il Capofila comunica tempestivamente il recesso unilaterale all'AdG del PSR, secondo le modalità da essa previste, provvedendo a garantirne la sostituzione tramite nuova adesione in modo che siano assicurati il ruolo e le attività previste nel progetto, secondo gli impegni assunti con l'AdG.

Il recesso unilaterale ha effetto per l'attività futura del progetto e non incide sulle attività progettuali già eseguite. Il Partner rinunciatario dovrà rimborsare le spese eventualmente sostenute nel suo interesse e quelle relative a impegni già assunti al momento del recesso, fatto salvo il maggior danno derivante agli altri Partner dalla sua rinuncia.

Tutte le variazioni nella composizione del gruppo di cooperazione devono comunque essere oggetto di domanda di variante ed essere approvate dall'AdG, secondo le modalità da essa prevista.

#### **Art. 13- Diritti di proprietà intellettuale**

Le Conoscenze preesistenti di ciascun partner sono e restano di piena ed esclusiva proprietà del soggetto stesso, anche qualora fossero messe a disposizione degli altri partner per lo svolgimento delle attività del Progetto.

A ciascun partner spetterà la piena ed esclusiva titolarità dei diritti di proprietà industriale ed intellettuale e dei conseguenti diritti di sfruttamento relativi alle conoscenze da esso autonomamente sviluppate nell'ambito del Progetto.

Quando i risultati della ricerca sono tali da rendere non separabile e imprescindibile il contributo dei singoli partner (proprietà intellettuale congiunta), i partner interessati verranno considerati Contitolari per quote di partecipazione proporzionali al contributo inventivo dei soggetti stessi. In ogni caso tali partner, fermi i principi espressi nel presente Accordo, s'impegnano a stabilire con separato e specifico accordo scritto la ripartizione della proprietà, i termini di esercizio dei relativi diritti di proprietà industriale ed intellettuale e i conseguenti diritti di sfruttamento industriale relativi alle conoscenze sviluppate in comune, concordando le modalità attraverso le quali verrà esercitata la titolarità comune.

#### **Art. 14- Responsabilità e adempimenti in materia di lavoro dipendente, previdenza e assistenza**

Ciascun partner tiene indenni gli altri da qualsiasi danno e responsabilità che a qualunque titolo possano derivare a persone e cose dall'attività prevista nell'esecuzione del presente accordo. Si impegnano ad osservare le norme e le prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori. Sono altresì obbligati a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa.

#### **Art. 15-Domicilio**

Ai fini del presente atto, i soggetti proponenti, in persona dei rappresentanti, eleggono domicilio presso la sede del Capofila in Strada Provinciale 31 Lorenzana - Cucigliana, Lavoria, Pisa. Per quanto non espressamente previsto dal presente accordo si richiamano tutte le norme vigenti in materia e le norme del codice civile, in quanto applicabili.

#### **Art. 16-Norme applicabili e Controversie**

Tutte le controversie concernenti il presente accordo o connesse allo stesso, che dovessero insorgere fra le parti, il Foro di Pisa sarà competente in modo esclusivo per qualsiasi controversia dovesse sorgere tra i contraenti in relazione al presente Accordo.

#### **Art. 17- Modifiche e integrazioni**

Le modifiche o integrazioni al presente accordo dovranno essere fatte obbligatoriamente per iscritto.

#### **Art. 18- Registrazione**

Il presente atto verrà registrato in caso d'uso ai sensi degli articoli 5 e 8 del D.P.R. 131 del 26 aprile 1986 e successive modificazioni, a cura e spese della parte richiedente. Le spese saranno a carico dell'azienda Capofila.

#### **Art. 19- Espressa approvazione**

Le parti, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 secondo comma del Codice Civile, dichiarano di aver preso visione e di accettare senza riserva alcuna tutti i patti e le condizioni previste nel presente atto e di accettare espressamente le disposizioni ai seguenti articoli: Art. 3 (Durata della ricerca e dell'accordo), Art. 11 (Inadempimento e risoluzione anticipata del contratto), Art. 12 (Recesso) e Art. 16 (Norme applicabili e Controversie).

Il presente accordo viene letto dalle parti ed approvato.

## **Estratto GO**

**"Miglioramento della qualità delle birre agricole toscane nelle dinamiche di mercato e nelle strategie di diversificazione multifunzionale" acronimo "QUALI\_BIRRE"**

Tematiche di riferimento: Miglioramento quali-quantitativo e valorizzazione delle produzioni agricole e forestali

Forma di aggregazione del partenariato: **ACCORDO DI COOPERAZIONE**

Denominazione dell'impresa capofila:

**Società Agricola Opificio Birrario società semplice**

Denominazione delle imprese partner:

**Cooperativa agricola La Diana**

**Azienda Corzano**

**Birrificio la steccala – Az. Agricola podere del Pereto**

**Università degli studi di Firenze**

**Foodmicro Team srl.**

**Università degli studi di Firenze**

**D.R.E.A.M. Italia Soc. Coop. Agr. For.;**

La produzione della birra artigianale rappresenta un'attività in continua e rapida crescita e l'inserimento dal 2010 della produzione del malto e della birra tra le attività agricole sta determinando un importante impulso nell'ambito del settore primario. Attualmente (fonte CCIAA, 2018; [www.microbirrifici.org](http://www.microbirrifici.org), 2018) si contano in Toscana 79 birrifici artigianali dei quali 10 brewpub. Circa il 25% di tali opifici è riconducibile ad imprese agricole e tale consistenza sarebbe superiore considerando anche le Beer Firm, ossia quelle realtà che fanno produrre la birra sulla base di una propria ricetta da un opificio esterno. L'ampliamento dell'ordinamento produttivo che si ha con l'introduzione della produzione della birra rappresenta una importante forma di diversificazione multifunzionale delle imprese agricole toscane e tale aspetto, oltre ad elevare le opportunità di reddito per le imprese rappresenta un'importante opportunità per sostenere la produzione cerealicola locale incapace di competere sui mercati globali. Lo scopo del presente progetto è quello di elevare le conoscenze che gli imprenditori agricoli hanno in merito alle tecniche di produzione brassicola, curando in particolare gli aspetti relativi alla qualità e serbevolezza del prodotto artigianale che, non potendo essere pastorizzato e filtrato, richiede particolari accortezze e forme di monitoraggio sia nelle fasi di produzione, sia in quelle successive di stoccaggio e commercializzazione: il tutto in funzione di una precisa evoluzione della domanda che orienta non solo le caratteristiche di qualità del prodotto finale ma sollecita anche forme di commercializzazione destinate a rendere sempre più articolate le fasi commerciali, elevando i rischi che le peculiarità artigianali del prodotto non pastorizzato e filtrato generano in termini di maggiori rischi di instabilità ovvero minori performances in termini di shelf life. Per questi motivi il progetto prevede da un'indagine preliminare condotta per valutare la qualità chimica e microbiologica sia dei processi di produzione della birra artigianale, sia del prodotto finito durante la sua shelf life. In questo modo sarà possibile individuare eventuali criticità e sulla base di esse trasferire ai birrifici le conoscenze necessarie ad innovare il processo di produzione con lo scopo di migliorare la qualità e la stabilità nel tempo dei prodotti finiti. La conoscenza dei punti critici nei vari processi di produzione consentirà poi di inserire sistemi di

controllo semplici che daranno la possibilità agli operatori di prevenire eventuali problemi e di intervenire prontamente. Infine, sulla base di tutte le informazioni raccolte e delle innovazioni inserite nei vari processi di produzione sarà predisposto un documento per le buone pratiche e sarà prevista una formazione per gli operatori del settore.

**I risultati attesi sono:**

1. Identificazione di descrittori delle proprietà sensoriali, contesti e modalità d'uso che possono essere utilizzati per la comunicazione sul mercato
2. Identificare le proprietà sensoriali associate al gradimento del prodotto da parte di consumatori familiari
3. Identificazione di un tempo di vita di scaffale *ottimale* tale da garantire il rispetto delle proprietà sensoriali del prodotto fresco e da non modificare il giudizio di gradimento espresso da consumatori familiari
4. Identificare il tempo *tollerabile* di vita di scaffale tale da garantire l'assenza di difetti e l'accettabilità del prodotto da parte di consumatori familiari;
5. Realizzazione, in collaborazione con i partner, dei report e della Relazione finale;
6. Realizzazione, in collaborazione con tutti i partner del Manuale sulle buone pratiche tecniche ed economiche.



### Quadro complessivo della proposta

| Partner attuatore (ID)   | Sottomisura | WP           | Costo € | Contributo€ |
|--|-------------|--------------|---------|-------------|
| Società Agricola Opificio Birrario Società Semplice  | 16.2        | 1-10         | 21.000  | 18.900      |
| Università degli Studi di Firenze - Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali | 16.2        | 2-3-4- 6-7-9 | 166.500 | 149.850     |
| Foodmicro Team srl   | 16.2        | 5-8          | 19.300  | 17.370      |
| Cooperativa agricola La Diana Società Agricola Cooperativa   | 16.2        | 11           | 13.000  | 11.700      |
| Az. Agricola Corzano di Gianassi Laura   | 16.2        | 12           | 13.000  | 11.700      |
| Birrificio La Stecciaia - Az. Agr. Podere del Pereto di Riva Isabella  | 16.2        | 13           | 13.000  | 11.700      |
| D.R.E.Am. Italia   | 1.3         | 14           | 25.000  | 20.000      |
| D.R.E.Am. Italia   | 1.2         | 15           | 25.000  | 25.000      |
| D.R.E.Am. Italia   | 1.1         | 16           | 16.614  | 13.291,20   |
| Totale   |             |              | 312.414 | 279.511,20  |

### Cronoprogramma

| mesi   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|---|
| Wp. 1  | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  |   |   |
| Wp. 2  | X | X | X | X | X |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |
| Wp. 3  |   |   | X | X | X | X |   | X | X | X  | X  |    | X  | X  | X  | X  |    | X  | X  | X  | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |
| Wp. 4  |   |   | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |   |   |
| Wp. 5  |   |   | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  |    |    |    |    |    |    |    |   |   |
| Wp. 6  | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X |   |
| Wp. 7  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X |   |
| Wp. 8  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X |   |
| Wp. 9  |   |   |   |   |   | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |
| Wp. 10 |   |   | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |
| Wp. 11 |   |   | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |
| Wp. 12 |   |   | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |
| Wp. 13 |   |   | X | X | X | X | X | X | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |
| Wp. 14 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | X  |    |   |   |
| Wp. 15 |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |
| Wp. 16 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | X  | X  | X  | X  | X  | X  | X | X |

Pistoia 22/11/2019

Francesco Mazzuoli . COOP LA DIANA

Fabrizio Di Rado per Società Agricola Opificio Birrario Società Semplice;

SOC. AGR. OPIFICIO BIRRARIO SOC. SEMPLICE  
Via Cuccigliana Lorenzana 79F  
Loc. Laveria - 56040 CRESPIGA (PI)  
c.f. e p.i. 02041680501

Francesco Mazzuoli per Società Cooperativa agricola La Diana;

Laura Gianassi  
AZ. AGRICOLA GIANASSI LAURA  
**AGRI TURISMO CORZANO**  
Via di Maniera 4 - Via Bolognese, 26c  
50031 BARBERINO MUGELLO (FI)  
C.F. GNS LRA 48R45 A632U - P.I. 04003480482  
Tel. e Fax 055 841403 - Cell. 338 7012567

Gianassi Laura per Az. Agricola Corzano;

Isabella Riva - LA STECCIAIA

Isabella Riva per Az. Agricola Podere del Pereto;

Simona Guerrini

**FOOD  
MICRO  
TEAM** FoodMicroTeam  
Spin-Off Accademico  
dell'Università degli Studi di Firenze  
Sede legale: Via Santo Spirito, 14 50125 Firenze  
C.F. e P.IVA: 06466250484

Simona Guerrini per Foodmicro Team srl.

Simone Orlandini ←

Simone Orlandini per Università degli studi di Firenze;

D.R.E.A.M. ITALIA Soc. Coop. Agr. For.  
Rodolfo Fornaciai  
PRESIDENTE

Rodolfo Fornaciai per D.R.E.A.M. Italia Soc. Coop. Agr. For.;