

AVVISO 4/2017 FONDIMPRESA

Relazione Finale

**SOGGETTO PROPONENTE:
FORMAMENTIS SRL**


TITOLO DEL PIANO FORMATIVO:



AVS/007D/17I

SOGGETTO PROPONENTE

FORMAMENTIS SRL

 Formamentis Srl nasce nel 2003 come ente per la formazione, specializzato nella progettazione e realizzazione di corsi di formazione finanziata. Grazie a competenze trasversali e all'enorme esperienza maturata nel corso degli anni, è diventato ente formativo leader nel mezzogiorno con sedi operative in tutto il Sud Italia: Campania, Calabria, Puglia, Molise e Basilicata, proponendo un'offerta formativa ampia e diversificata per tematiche e destinatari al fine di intercettare le reali esigenze del mercato, favorire l'inserimento lavorativo e l'arricchimento professionale. L'attenzione al territorio e il dialogo costante con il tessuto imprenditoriale e sociale permette oggi di proporre soluzioni integrate per aziende e privati, diventandone unico interlocutore finale. Oltre ai servizi formativi, Formamentis propone un'articolata attività di tipo consulenziale e un insieme di servizi per il lavoro rivolti ai cittadini e alle PMI.

SOGGETTI E DELEGATI E PARTNER

DELEGHE	descrizione	attività
FEDERALIMENTARE	<p>Federalimentare Servizi è la società operativa controllata al 100% da Federalimentare, Federazione aderente a Confindustria che, con le sue 15 Associazioni di categoria, oltre alle 3 Associazioni aggregate, rappresenta e tutela l'Industria alimentare in Italia, seconda industria manifatturiera del Paese dopo quella metalmeccanica.</p> <p>Federalimentare è impegnata a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contribuire allo sviluppo della competitività dell'industria alimentare in Italia e nel mondo; • sostenere la qualità e la sicurezza del prodotto alimentare industriale e consolidare una politica della qualità del prodotto alimentare italiano sempre più attenta all'evoluzione dei modelli di consumo e delle esigenze di garanzia e informazione del consumatore; • promuovere una politica di sinergia e di efficienze dell'intera filiera agroalimentare (dall'agricoltura, ai trasporti, alla distribuzione tradizionale e moderna); • rafforzare la proiezione internazionale delle imprese alimentari, sempre più necessaria allo sviluppo del settore che ha proprio nell'export le maggiori potenzialità di crescita; • far conoscere l'industria alimentare italiana nelle sue caratteristiche economiche, nelle sue articolazioni e nella sua evoluzione produttiva e commerciale; • garantire un'adeguata preparazione e applicazione degli accordi stipulati in sede UE e WTO, in modo da assicurare all'industria alimentare un quadro d'azione equilibrato e competitivo nel mondo; • contribuire alla formazione di un quadro giuridico che assicuri alle imprese italiane condizioni analoghe a quelle in cui operano le imprese dei principali paesi concorrenti; • favorire una politica ambientale integrata con i nuovi indirizzi dello sviluppo sostenibile, che consideri le specifiche priorità ed esigenze della trasformazione alimentare; • rafforzare la capacità contrattuale dell'industria alimentare, con una gestione coordinata dei temi orizzontali delle Associazioni aderenti; • sostenere politiche di promozione di un corretto stile di vita, inteso come binomio inscindibile tra un'alimentazione equilibrata e una sempre maggiore consuetudine al movimento; • promuovere investimenti in innovazione tecnologica e ricerca per aumentare la capacità competitiva dell'industria alimentare italiana; 	<p>Diffusione e trasferimento dei risultati</p>

Relazione sullo stato di avanzamento delle attività del Piano - SAPORI

	<ul style="list-style-type: none"> • sviluppare politiche di promozione delle esportazioni e la visibilità dell'intero sistema alimentare all'estero con l'organizzazione delle manifestazioni fieristiche CIBUS, nelle sue più diverse articolazioni (CIBUS di Parma, CIBUS Roma, CIBUSTEC) e insieme ad Anuga all'estero. • promuovere l'istituzione di organismi europei, come il consorzio SPES (Spread European Safety), per favorire la realizzazione di Progetti Integrati, strumenti previsti dalla Commissione Europea per restituire competitività alle imprese attraverso la mobilitazione di una massa critica di risorse e competenze in materia di ricerca e sviluppo tecnologico (tra i quali SMEs NET e TRUEFOOD, la Piattaforma Tecnologica FOOD FOR LIFE e il Cluster AGROOD). 	
PARTNER		
<p>CRMPA – CENTRO DI RICERCA IN MATEMATICA PURA ED APPLICATA (SA)</p>	<p>Centro di Ricerca in Matematica Pura ed Applicata è un organismo di Ricerca conforme alla Disciplina Comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore di Ricerca, Sviluppo e Innovazione. Svolge, senza scopo di lucro, attività di ricerca di base, di ricerca industriale e di sviluppo sperimentale nel campo della Matematica Pura e Applicata, dell'Informatica, dell'Ingegneria, dell'Information and Communication Technology e di tutte le materie connesse; promuove attività di diffusione dei risultati, mediante l'insegnamento, la pubblicazione o il trasferimento di tecnologie; sostiene attività di divulgazione scientifica in generale. Il Centro è organizzato in struttura a rete ed ha sede legale ed amministrativa presso l'Università degli Studi di Salerno.</p>	<p>Predisposizione programmi operativi di formazione per personale aziendale</p>
<p>ISTITUTO TECNICO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI", BATTIPAGLIA (SA)</p>	<p>L'Istituto Tecnico di Istruzione Superiore "Enzo Ferrari" nasce nel 1970 come Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato. Negli anni l'Istituto conosce un forte incremento, diventando uno dei principali punti di riferimento per i giovani alle prese con scelte formative e professionalizzanti. Oggi offre la possibilità di intraprendere diversi indirizzi curriculari:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato (I.P.I.A. - SARI02901V) ✓ Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.E.O.A - SARH02901B) ✓ Istituto Tecnico Agrario, Agroalimentare, Agroindustria (I.T.A. - SATF02901Q) <p>l'Istituto "E. Ferrari" ha saputo evolversi alla luce dei cambiamenti sociali, economici e normativi e rappresenta una consolidata risorsa per gli operatori economici del settore. Ha ricevuto negli anni attestazioni di benemeranza e certificazioni che premiano la qualità dei servizi offerti, ha messo in campo una serie di sinergie con il territorio (alternanza scuola-lavoro, stage</p>	<p>Certificazione delle competenze</p>

	professionali), ha attivato percorsi didattici innovativi (CLIL) e sviluppato collaborazioni con importanti aziende del settore ed associazioni di categoria, con l'obiettivo di costruire profili professionali sempre più capaci di rispondere alle richieste del mondo del lavoro	
--	--	--

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

La certificazione delle competenze ha riguardato i corsi di "Food Safety Management System: la ISO 22000", "Il Packaging alimentare" e "Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)" per un totale di 492 ore, pari al 21,6% delle ore di formazione totali del Piano. I dipendenti hanno avuto la possibilità di ottenere un riconoscimento formale delle competenze acquisite secondo le modalità dell'accordo regionale per le certificazioni, condiviso dalle parti sociali e in coerenza con le indicazioni contenute nel D.M. 30.06.2015. Nel complesso i percorsi individuali di valutazione e certificazione delle competenze realizzati nel Piano sono stati n. 107.

Per la valutazione e l'attestazione delle competenze, in linea con le indicazioni contenute nel D.M. 30/06/2015, il presente Piano si avvarrà della collaborazione dell'Istituto Tecnico di Istruzione Superiore "Enzo Ferrari", quale organismo di parte terza in possesso di comprovata capacità ed esperienza curriculare idonea ad accertare e certificare le competenze acquisite dal lavoratore.

L'Istituto nominerà una Commissione di valutazione che, in qualità di garante della terzietà, collegialità, oggettività e indipendenza del processo, provvederà al riconoscimento delle competenze acquisite e al rilascio della relativa certificazione. Il percorso di certificazione si articolerà in tre distinti momenti:

1. identificazione, in cui saranno predisposte le azioni generali per a) preparare la documentazione necessaria all'avvio del procedimento; b) ricostruire le esperienze dell'allievo e predisporre un apposito Dossier; c) individuare e codificare le competenze relative alle qualificazioni di interesse per la validazione; d) comporre il "Documento di trasparenza" per la messa in evidenza delle competenze acquisite;

2. valutazione, in cui sarà accertato il possesso delle competenze riconducibili alla qualificazione di riferimento mediante un colloquio tecnico e una prova prestazionale. La procedura di verifica, i relativi criteri di valutazione e tutta la documentazione prodotta saranno tracciabili attraverso sistemi documentali predisposti allo scopo;

3. attestazione, in cui sarà rilasciato il "Documento di trasparenza", predisposto secondo il modello contenuto nel D.M. 30.06.2015.

ID	TITOLO/AZIONE	ORE
1754281	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32
1754035	Il Packaging alimentare	20
1754043	Il Packaging alimentare	20
1754283	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32
1753952	Food Safety Management System: la ISO 22000	32
1754037	Il Packaging alimentare	20
1754284	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32
1754298	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32

1753953	Food Safety Management System: la ISO 22000	32
1754045	Il Packaging alimentare	20
1754050	Il Packaging alimentare	20
1753956	Food Safety Management System: la ISO 22000	32
1754046	Il Packaging alimentare	20
1754288	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32
1754290	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32
1753960	Food Safety Management System: la ISO 22000	32
1754047	Il Packaging alimentare	20
1754296	Panoramica dei sistemi per la certificazione di qualità (GLOBAL GAP, BRC, IFS)	32

Il Comitato Tecnico Scientifico

Ai componenti del team per il Coordinamento Tecnico Scientifico (CTS) del Piano sono attribuite competenze e funzioni coerenti con le linee strategiche e di indirizzo definite in fase di pianificazione/progettazione. Tra i principali compiti, il CTS supervisiona e valida le metodologie intraprese per l'implementazione delle attività del Piano, con riferimento sia alle attività preparatorie e di accompagnamento sia alle attività non formative, nonché alle azioni formative, a garanzia della qualità delle attività programmate.

I professionisti che compongono il CTS si distinguono per la loro certificata qualificazione scientifica e per l'esperienza maturata negli ambiti di intervento del Piano.

Nominativo	Descrizione sintetica del profilo e competenze
Gaetano Chirico	Professore universitario presso l'Università di Salerno e Presidente del Centro di Ricerca in Matematica Pura e Applicata (CRMPA) della stessa Università. Tra le attività di docenza universitaria, Le ultime attività svolte nell'Università hanno riguardato la docenza universitaria del corso di Project management e Supporto per l'utilizzo delle nuove tecnologie e metodologie per il trattamento della documentazione, dell'informazione e della conoscenza, presso il Dipartimento di Ingegneria dell'Informazione dell'Università degli studi di Salerno.
Vincenza Tufano	Ricercatrice dell'Università degli Studi di Salerno. Gli ultimi incarichi hanno riguardato progetti di ricerca scientifica applicata in ambito accademico, e Concept Solutions
Carmine Fago Mastrangelo	Professional Coach regolarmente iscritto al Registro Nazionale, si interessa anche di consulenze aziendali in life, team, corporate, financing, business coaching, selezione

Relazione sullo stato di avanzamento delle attività del Piano - SAPORI

	risorse umane. Si occupa anche di formazione PNL con certificazione internazionale e progettazione sociale e direzione di strutture sociali
	Ruolo nel CTS
	<ul style="list-style-type: none">• consultazione, consulenza e orientamento tecnico-scientifico;• indirizzo dell'attività formativa prevista dal Piano;• validazione dei contenuti dei moduli programmati, prestando particolare attenzione alla corrispondenza tra l'attività erogata e i profili dei destinatari, i fabbisogni espressi dalle aziende e le competenze dei formatori;• individuazione dei contenuti del materiale informativo da divulgare in fase di disseminazione dei risultati del Piano.

Il Comitato Tecnico Scientifico ha lavorato in collaborazione con gli altri soggetti partner (Istituto Tecnico di Istruzione Superiore "Enzo Ferrari" e CRMPA - Centro di Ricerca in Matematica Pura ed Applicata) incaricati del coordinamento tecnico-metodologico relativo alla progettazione formativa (obiettivi, contenuti, modalità didattiche) e alle attività non formative, preparatorie e di accompagnamento del Piano.

DESCRIZIONE DEL PIANO FORMATIVO

Il piano SAPORI è rivolto a 64 aziende tutte appartenenti al settore dell'Agroalimentare e localizzate in regioni del Sud Italia. All'interno del settore Agroalimentare, le caratteristiche produttive delle imprese beneficiarie del Piano esprimono una sostanziale rappresentazione della filiera: ci sono coltivatori/allevatori, trasformatori/produttori (artigianali e industriali) di alimenti e bevande, produttori di vino e altri alcolici, attività di commercio all'ingrosso e distribuzione di prodotti alimentari.

La logica di costruzione del piano è il prodotto di un lavoro di ricerca ed analisi a più livelli, secondo un processo bottom-up per il quale, sono state intervistate in prima istanza le imprese aderenti al piano per definire prime tendenze e tracce progettuali, e realizzare l'analisi dei progetti di competitività; in finale, si sono individuati raccordi entro indirizzi di programma, strategie competitive e scenari di lettura del contesto, sia settoriali, che territoriali.

Il processo di progettazione ha cercato di privilegiare una visione integrata di settore, cercando di individuare le connessioni e i rapporti tra le esigenze delle imprese e i movimenti e scenari del futuro, rispetto al settore, provando a declinare gli obiettivi del Piano entro indirizzi di programma, al fine di sostenere le aziende partecipanti ad agganciare driver di competitività caratterizzanti il settore. Nell'analisi della letteratura sulle dinamiche strategiche del settore, per identificare soprattutto i nuovi scenari entro cui le aziende hanno proiettato le loro prossime sfide, molta attenzione è rivolta al legame tra le innovazioni organizzative e lo sviluppo delle risorse umane. La sfida per i prossimi anni è quella di incoraggiare e supportare le imprese nell'innovazione per far fronte ai cambiamenti derivanti dall'evoluzione dei mercati. Analizzando l'attuale contesto, si profila un quadro contingenziale che spinge all'attuazione in una serie di strategie per stimolare la competitività: la ricerca e l'innovazione, la formazione del capitale umano, la coesione territoriale e sociale e la tutela dell'ambiente.

Investire sulle risorse umane e sulla organizzazione diventano infatti leve indispensabili per riqualificare un settore per troppo tempo ritenuto residuale nelle politiche di sviluppo dei territori e di bassa valenza in termini di professionalità necessarie. L'evidenza dimostra che non solo è un settore ad alto potenziale di sviluppo, in grado di sfruttare enormi margini d'affari derivanti dall'apprezzamento delle eccellenze tipiche e per questo inimitabili, certamente sul territorio nazionale, ma soprattutto sull'ampio scenario internazionale. Per questo rinnovato impulso, serve però introdurre massicciamente alcuni ingredienti di competitività:

- Costruire e diffondere una cultura del valore (gastronomiche, nutrizionali, ecc.) delle qualità intrinseche dei prodotti agroalimentari tipici, nazionali, regionali, locali, sia in Italia che all'estero;
- Rafforzare e diffondere il legame tra alimento tipico e territori, in termini di cucina, tradizioni, modelli culturali sociali: è oramai indissolubile il rapporto esistenze tra il settore del turismo e parti consistenti della filiera agroalimentare, dai coltivatori/allevatori, ma anche e soprattutto dagli artigiani, e commercianti, sino ad arrivare ai ristoratori. Nell'insieme, si coagulano sistemi economici locali altamente competitivi e brand di territorio assolutamente vincenti, che si posizionano in circuiti di mercato che hanno un profilo del tutto nuovo rispetto alle logiche più tradizionali dei settori;
- Promuovere modelli innovativi di leggere ed interpretare l'imprenditorialità nel settore, agganciando quei trend maggiormente trainanti (marchi di provenienza, biologico, ecosostenibile, salutare, ecc.) e maggiormente valorizzati dal mercato, nazionale ed internazionale;
- Innovare i metodi di lavorazione e i processi produttivi per elevare la tradizione artigianale a sistemi di produzione capaci di rivolgersi a aree sempre più significative di mercato, senza sacrificare le qualità originali e distintive del prodotto;

Queste sfide vanno portate avanti con la consapevolezza della necessaria professionalizzazione del capitale umano.

L'ANALISI DEI FABBISOGNI

Con il Piano SAPORI, si mirerà a supportare imprese meridionali del settore agroalimentare proprio all'intrapresa di strategie di innovazione organizzativa, introducendole proprio sui trend definiti dall'analisi di scenario. Dall'analisi dei fabbisogni formativi delle aziende partecipanti, infatti, si è identificata la tendenza generale di aderire a leve di competitività connesse allo sviluppo del modello organizzativo, sull'ampliamento o il ridisegno delle attività e/o dei processi. Anche lì dove espressi fabbisogni di competenze tecnico-professionali e di qualificazione dei processi produttivi, effettuando una lettura attenta ad includere anche una analisi delle motivazioni (analisi della domanda di formazione aziendale) sottostanti, ci si è comunque sempre confrontati con programmi

e traguardi aziendali di cambiamento organizzativo, indirizzato all'introduzione di elementi di innovazione, in accordo con le opportunità strategiche del settore, sopraricordate. Si tratta, nello specifico, di un insieme di aziende che ha scelto di puntare sulla valorizzazione del capitale umano come fattore prioritario nell'intrapresa di sviluppo; ed anche questo dato qualifica e caratterizza il comportamento imprenditoriale delle imprese partecipanti al Piano; anche questo dato non è scontato e configura la sostanziale trasformazione che sta avvenendo all'interno del tessuto produttivo agroalimentare meridionale. Rilevante è anche la capacità delle aziende del Piano di riconoscere nella formazione finanziata un concreto strumento di supporto alla crescita, e l'entusiasmo e la densità delle attese espresse durante la fase di analisi della domanda di formazione aziendale, ci convince che esiste una forte vitalità e il desiderio, condiviso tra imprenditori e lavoratori, di cogliere la sfida di riqualificare l'agroalimentare e valorizzarlo nel contesto economico dell'area come il driver del rilancio del mezzogiorno.

OBIETTIVI E STRUTTURA DEL PIANO

OBIETTIVI GENERALI:

Gli obiettivi generali del piano sono stati definiti a partire dalle tendenze strategiche di settore, sopraricordate:

- 1) Contribuire a realizzare innovazione nelle organizzazioni delle aziende meridionali agroalimentari
- 2) Contribuire ai programmi di internazionalizzazione delle imprese meridionali
- 3) Facilitare l'utilizzo di metodi e sistemi gestionali innovativi basati sull'impiego di standard internazionali
- 4) Migliorare i processi interni e le relazioni di lavoro
- 5) Facilitare nell'impostazione organizzativa dei processi l'introduzione di metodi e tecniche produttive nuove, più allineate con le domande del mercato o di maggiore efficienza in termini di performance produttive
- 6) Sostenere il ruolo del consumatore e la domanda di partecipazione e creazione di nuovi prodotti/innovazioni espressa dal consumatore attraverso l'attenzione alla brand e web reputation
- 7) Sostenere lo sviluppo e la definizione di profili professionali nel settore agroalimentare
- 8) Rafforzare il rapporto tra formazione continua e competitività di impresa

OBIETTIVI SPECIFICI

Le imprese che partecipano al Piano, nel condividere le criticità e gli svantaggi tipici del meridione, hanno espresso interessanti fabbisogni formativi, attraverso i quali è possibile riconoscere la loro capacità di intraprendenza e di lettura ed interpretazione delle opportunità del mercato. Dalla combinazione dei fabbisogni formativi delle aziende con le caratteristiche priorità dell'avviso 4/2017, si sono definiti gli obiettivi specifici del Piano.

- 1) Supportare le aziende ad introdurre innovazioni organizzative
- 2) Supportare le aziende sui loro programmi di internazionalizzazione
- 3) Supportare le aziende a sviluppare logiche di confronto, scambio di esperienze e collaborazione imprenditoriale, nell'indirizzo di sviluppare partenariati
- 4) Tutte le azioni formative esiteranno in percorsi di verifica delle competenze
- 5) Qualificare le competenze dei lavoratori, per supportare il riconoscimento del valore delle persone che operano nel settore, e risaltare la differenziazione e il livello tecnico-professionale delle varie figure che operano nel settore
- 6) Realizzazione di un convegno conclusivo per condividere l'esperienza attuativa del Piano

PRIORITA' E OBIETTIVI DELL'AVVISO: stato di avanzamento del Piano

	Priorità Avviso	Valore del Piano	obiettivo	valore raggiunto
I	Presenza nel Piano di azioni formative interaziendali, ciascuna delle quali prevede il coinvolgimento di lavoratori di più imprese aderenti, per una durata complessiva superiore del 10% del totale delle ore di formazione del Piano	14,90%	228 ore	468 ore
II	Significativa presenza nel Piano di azioni formative che prevedono la certificazione delle competenze, nelle forme indicate nell'accordo di condivisione del Piano e/p nell'ambito del Comitato paritetico di Pilotaggio	21,60%	456 ore	492 ore
III	lavoratori destinatari della formazione nel Piano	357	343	350
	Significativo coinvolgimento rispetto al totale dei lavoratori destinatari della formazione nel Piano, di:			
	a) donne lavoratrici	38,00%	127	146
	b) lavoratori over 50, lavoratori sospesi (cassa integrazione, solidarietà), lavoratori stranieri	20,10%	72	83
	c) lavoratori giovani con età compresa tra i 18 e i 29 anni.	14,80%	36	86
IV	Partecipazione alla formazione del Piano, in misura superiore al 10% del totale delle imprese iscritte al Fondo beneficiarie del Piano, di aziende aderenti che, a partire dal 1° gennaio 2007 e fino alla data di invio della dichiarazione di partecipazione al Piano, non hanno mai partecipato con propri dipendenti ad azioni formative finanziate dagli avvisi del Conto di Sistema di Fondimpresa che non hanno mai presentato a Fondimpresa piani aziendali o interaziendali che richiedono il contributo del Conto di Sistema aggiuntivo alle risorse del proprio conto aziendale nell'ambito degli avvisi del conto formazione (con esclusione dei Piani annullati).	25,00%	13	18

ELENCO AZIENDE

Denominazione Impresa	Stabilimento /i interessato/i al Piano (Provincia/e)	N. Totale dipendenti	N. dipendenti destinatari della formazione	Dichiarazione di partecipazioni e al Piano: A (Allegata al Piano presentato); N (Nuova, non allegata al Piano presentato); R (Rinuncia)
NATURA VERDE DI AGIZZA ANDREA & C. SAS SOCIETA' AGRICOLA	Campania	5	5	A
DOLCIARIA MONARDO S.R.L.	Calabria	5	5	A
PUNZO GABRIELE	Campania	2	2	A
FILOVERDE	Campania	1	1	A
PANIFICIO AZZURRO DI PUNZO ENRICO	Campania	1	1	A
NICOLA COLAVOLPE & C. S.N.C.	Calabria	5	5	A
Ditta IMEPA Srl	Campania	5	5	A
SAN VINCENZO DI FERNANDO ROTA S.R.L.	Calabria	5	5	A
LANARO DARIO	Campania	5	5	A
SAL DE RISO COSTA D'AMALFI SRL	Campania	5	5	A
SOCIETA' COOPERATIVA VER FRESH	Puglia	2	2	A
KIWI SUD SOCIETA' AGRICOLA S.R.L.	Campania	2	2	A
FATTORIA BIAGINO DI NOCERINO SANTINA	Campania	5	5	A
"LA DOLCE VOGLIA"DI COTUGNO ANTONIO	Puglia	11	11	A
PANIFICIO AZZURRO SRL	Campania	10	10	A
FINSAL S.A.S. DI DE RISO SALVATORE & C.	Campania	5	5	A
PREMIATO PASTIFICO AFELTRA	Campania	5	5	A
PODERE DEI LEONI S.A.S. DI PONTICELLI LUISA E C.	Campania	5	5	A
CASEIFICIO MEDITERRANEO SOCIETA' COOPERATIVA	Campania	6	6	A
SAOR ITALIA S.R.L.	Calabria	20	20	A
TORREFAZIONE SVEVO CAFFE' SAS DI PORRO V. & C	Puglia	3	3	A
ROAN SOCIETA' AGRICOLA SRL	Campania	17	17	A
MARGIU' DI GIUSEPPE PUNZO & CO. SAS	Campania	1	1	A
ANSELMO S.R.L.	Calabria	6	6	A
IOVINE SAVERIO "CAFFE' KICO"	Campania	5	5	A
LA CONTADINA	Campania	5	5	A
GRILLO SRL	Puglia	10	10	A
M.D.R. INDUSTRIA	Campania	6	6	A
SALUMIFICIO MENOTTI S.R.L.	Calabria	5	5	A
CAFFE' MOTTA SPA	Campania	5	5	A
SINISI	Puglia	7	7	A
AGRUMARIA REGGINA S.R.L.	Calabria	8	8	A
AGRICOLA AVERSANA SOCIETA' AGRICOLA A R.L.	Campania	6	6	A
CASEIFICIO DELIZIE DELLA NATURA S.R.L.	Calabria	6	6	A
ELLEBI DI BIFULCO MICHELE & C.	Campania	5	5	A
GABRO S.R.L.	Calabria	5	5	A
CASEIFICIO ALVANO DI A. SANSEVERINO & C.	Campania	5	5	A

Relazione sullo stato di avanzamento delle attività del Piano - SAPORI

PERANO ENRICO & FIGLI	Campania	20	20	A
IL FORNAIO S.N.C. DI FERRARA RAFFAELE & C.	Campania	1	1	A
DI FLUMERI	Puglia	5	5	A
F.LLI FERRARA DI FERRARA MAURO & C.	Puglia	2	2	A
ITALCASTAGNE	Campania	5	5	A
RIVIZZIGNO PASQUALE	Puglia	5	5	A
CAV.UFF. PIETRO GRIMALDI	Campania	5	5	A
EREDI CASEIFICIO LA VILLANELLA DI D'ANIELLO C.	Campania	4	4	A
NOCERA FRUTTA S.R.L.	Campania	1	1	A
GR.A.M.M. GRUPPO ALIMENT. MEDITERRANEO MILO	Puglia	7	7	A
IACULLI ANTONIO	Puglia	8	8	A
FINAGRICOLA Soc. Coop.	Campania	8	8	A
LERNA DAMIANO	Puglia	5	5	A
FIN.SUD IMPORT	Puglia	8	8	A
CALABRIA FOOD S.R.L.	Calabria	5	5	A
SUPER FRUTTA 1 SRL	Campania	4	4	A
DOMUS S.R.L.	Calabria	6	6	A
GIAGUARO S.P.A	Campania	206	5	N
Le Specialità Italiane SRL	Campania	138	10	N
IDEA NATURA SOCIETA' AGRICOLA DI MELLONE PAOLO & GIOVANNI	Campania	50	10	N
PANIFICIO TOMAS DI CAPECE ROSINA	BAsilicata	6	5	N
NATURAL CROPS SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE	BAsilicata	6	5	N
INDUSTRIA VINICOLA E OLEARIA ANGARANO S.R.L.	Puglia	10	5	N
JOMI SPA	Campania	33	5	N
TERRA ORTI SOCIETA' COOPERATIVA	Campania	11	6	N
BONTA' SRL	Campania	3	3	N
D'ORAZIO S.R.L.	Puglia	5	5	N
POLARIS SRL	Campania	4	4	N
SG VIVAI SOCIETA' AGRICOLA A RESPONSABILITA' LIMIT	Campania	10	8	N
MASSERIA VAGONE DI ANNALISA E PIERSANDRO VACCA S.S.	Puglia	4	4	N
VALLE FIORITA CATERING	Puglia	39	5	N
MARINO DOC di MARINO GIUSEPPE V.	Calabria	5	5	N
CASEIFICIO SAN MARTINO S.R.L.	Campania	23	10	N
M2 CONSERVE S.R.L.	Puglia	8	5	N

Il Referente di piano

Valentino Villecco

Valentino Villecco