

Al COMUNE DI FIORENZUOLA D'ARDA (PC)

Comune di Fiorenzuola d'Arda
Piazzale San Giovanni, 2 - 29017

Alla cortese attenzione del **Signor Sindaco**

Signor Romeo Gandolfi

Alla cortese attenzione del

Responsabile del Procedimento Urbanistico

Arch. Elena Trento

protocollo@pec.comune.fiorenzuola.pc.it

Fiorenzuola d'Arda, 04/05/2026

OGGETTO: Richiesta di attivazione procedimento unico (art. 53 LR n.24/2017) da parte della scrivente società Valcolatte S.R.L. per il progetto di ampliamento dell'attività produttiva in essere.

Con la presente, la sottoscritta VILLA LILIANA nata a Bettola il 17/09/1961, codice fiscale VLLLLN61P57A831M residente in Pontenure (PC) - CAP 29010 - VIA FIRENZE 16 - Tel. 0523519043 P.E.C. amministrazione@pec.valcolatte.it in qualità di Legale rappresentante della ditta/società VALCOLATTE SRL Partita IVA 00973690332 con sede in Pontenure, Via Firenze 16 C.A.P. 29010 Tel. 0523519043 P.E.C. amministrazione@pec.valcolatte.it in qualità di Amministratore Unico dell'immobile, sulla scorta delle valutazioni inerenti la propria attività che hanno determinato la necessità di potenziare e migliorare l'assetto funzionale e produttivo dello stabilimento Ex Saviola come meglio illustrato nella relazione tecnica allegata illustrativa con la presente chiede attivazione procedimento unico (art. 53 LR n.24/2017) da parte della scrivente società Valcolatte S.R.L. per il progetto di ampliamento dell'attività produttiva in essere.

L'acquisizione dell'unità operativa di Fiorenzuola avvenuta nel Settembre 2024 e dedicata alla produzione di formaggio duro stagionato con latte italiano, risponde a una duplice logica strategica da parte della Valcolatte S.R.L.:

1. Il primo obiettivo è quello di internalizzare la produzione di una referenza già presente da anni nel nostro portafoglio commerciale a marchio Valcolatte: il formaggio duro porzionato e grattugiato. Autoprodurre questa referenza consente di aumentare il controllo sulla filiera e ottimizzare i costi;
2. Il secondo vantaggio è di natura strategica: il formaggio stagionato, per sua natura, non è soggetto a stagionalità nelle vendite, e si affianca perfettamente alla tradizionale produzione di mozzarella, che registra storicamente un incremento del 30% dei volumi nei mesi estivi. Questa complementarità permette di redistribuire i volumi di latte lavorato tra le due produzioni nel corso dell'anno, garantendo una maggiore stabilità e continuità negli acquisti in particolar modo della materia prima.

Dopo la prima fase di riassetto e riorganizzazione funzionale dell'attività produttiva oltre che di rinnovo, voltura delle pratiche amministrative la ditta Valcolatte presso l'unità locale di Fiorenzuola, il Consiglio di Amministrazione ha valutato di:

- Realizzare un nuovo magazzino di stagionatura forme (fase 1) per aumentare internamente le capacità di stoccaggio e contestualmente aumentare la zona delle caldaie e della rivoltatura delle prime 24 h aumentando le altezze sotto-trave fino a 500 cm al fine di rendere i reparti il più possibile automatizzati, non eliminando personale ma riducendone la fatica fisica si sollevamento. Nella fase 1 è prevista inoltre adiacente al nuovo magazzino di stagionatura anche la realizzazione di una baia di carico con rampa inclinata a -125 cm per la gestione del carico e scarico del prodotto;
- Nella fase 2 è previsto l'ampliamento di un fabbricato in opera con funzione di collegamento/locale filtro tra la zona grigia e gli spogliatoi oltre che la ristrutturazione edilizia del fabbricato attualmente destinato alle attuali saline su più livelli che hanno problematiche di rivoltatura del prodotto ove è sempre necessario l'intervento dell'operatore manuale nel quale viene previsto il cambio di destinazione d'uso in ulteriore magazzino di stagionatura. Sempre nella fase 2 è prevista la conversione e miglioramento sismico della porzione di fabbricato destinato attualmente a magazzino di stagionatura in salamoia dinamica su più livelli la quale permetterà di rendere invariate le quantità di stoccaggio ma concentrando le quantità;
- Nella fase 3 è prevista la demo-ricostruzione del fabbricato antistante attualmente con destinazione uso uffici e casa custode al piano primo dove viene prevista la conversione a sala rivoltatura prime 24 h e sovrastante blocco uffici amministrativo.

La ristrutturazione e l'ampliamento dei manufatti edilizi esistenti permetterà di porre in atto una serie di misure finalizzate a migliorare le capacità dei flussi di stoccaggio (riducendo pertanto anche i flussi in ingresso e uscita dallo stabilimento e pertanto l'inquinamento) oltre che il benessere dei lavoratori inteso come riduzione della fatica fisica, con la prospettiva di assumere nuovo personale.

Il progetto che si propone, prevede all'interno della superficie fondiaria esistente di 12.582 mq la trasformazione di un'area attualmente già in parte impermeabilizzata, per la costruzione di un nuovo impianto produttivo di stagionatura e per la produzione di formaggi di pasta dura e di manufatto a servizio come meglio illustrato nella relazione tecnica illustrativa.

Il soggetto proponente è la società Valcolatte S.R.L. con sede in Pontenure (PC), società da oltre 100 anni sul mercato, che ha basato la filosofia aziendale sulla continua ricerca dell'eccellenza e la sua missione è quella di coniugare la più genuina tradizione artigianale, con le più moderne tecnologie di produzione garantendo al consumatore finale prodotti di alta qualità ed elevate garanzie igienico-sanitarie.

Tutti i processi produttivi e la necessità di sviluppo perseguono l'impiego di tecnologie all'avanguardia, così come il miglioramento sia in termini costruttivi, che prestazionali che impiantistici nel quale si inserisce il nuovo ampliamento.

In questo contesto di crescita si pone la richiesta di ampliamento della Nostra attività produttiva dell'Unità Locale di Fiorenzuola, la quale permetterà un positivo riscontro anche dal punto di vista dell'incremento occupazionale. Il presente titolo abilitativo, non viene richiesto per un incremento della capacità produttiva (non vi è aumento di quantità di latte lavorato/ trasformato rispetto a quanto autorizzato con AUA –DET-AMB-2025-4832 del 26/08/2025).

Conscio che il procedimento unico richiesto, deroga all'iter abilitativo previsto dall'attuale pianificazione comunale, per consentire una corretta valutazione e presa d'atto della richiesta, lo scrivente nel seguito relaziona per sommi capi, l'attività in essere da parte della società e le prospettive che la stessa può perseguire proponendole nell'ottica dell'imprenditore di nuova generazione.

In conclusione per le motivazioni sopra esposte viene richiesto allo spettabile Comune l'ampliamento della attività produttiva nel rispetto degli strumenti urbanistici vigenti per conseguire le motivazioni di cui sopra.

Fiorenzuola d'Arda, 25 Maggio 2025

Villa Liliana
