

## ANAGRAFICA INIZIATIVA

<b>OPERAZIONE 19.2.1.</b>	ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO
<b>AZIONE 6.4.a.</b>	QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI, DEI SERVIZI E DELLA PROMOZIONE TURISTICA
<b>DENOMINAZIONE INIZIATIVA</b>	COSTRUZIONE DI UN NUOVO MAGAZZINO INTERRATO, DI UN NUOVO LOCALE DI PRESENTAZIONE DEI PRODOTTI E VENDITA CON SALA DI ACCOGLIENZA ED UN NUOVO PERCORSO PER VISITE AZIENDALI
<b>BENEFICIARIO</b>	DISTILLERIA PILZER
<b>LOCALIZZAZIONE INTERVENTO</b>	FAVER NEL COMUNE DI ALTAVALLE
<b>ANNO DI PRESENTAZIONE DOMANDA</b>	BANDO 2020 DELL' AZIONE 6.4.a.

## DATI FINANZIARI

<b>SPESA AMMESSA</b>	Euro 200.000,00
<b>CONTRIBUTO CONCESSO</b>	Euro 80.000,00
<b>SPESA RENDICONTATA</b>	Euro 389.736,82
<b>CONTRIBUTO EROGATO</b>	Euro 80.000,00

## DESCRIZIONE DELL' INTERVENTO

La distilleria Pilzer ha sede a Portegnago, una piccola frazione di Faver nel Comune di Altavalle, ed opera da parecchi decenni nel settore della distillazione prima utilizzando le vinacce reperibili in zona e passando poi gradualmente alla distillazione di altri prodotti come la frutta, il vino, il ginepro con la produzione non solo di grappa, ma anche di acquaviti, brandy, gin ed altri distillati. Un altro filone di attività è rappresentato dall'infusione di erbe, radici e bacche per la produzione di amari e

grappe aromatizzate e per altre aziende anche di miele fermentato, bucce di limone e melassa. Questa vasta gamma di distillati viene venduta sul mercato locale, nazionale ed estero.

L'azienda aveva bisogno da un lato di razionalizzare la filiera produttiva con una nuova volumetria ed un ampliamento della sede operativa con nuove vasche per la vinaccia, un nuovo deposito - magazzino al piano terra per la maturazione dei distillati e di uno spazio per la presentazione e vendita dei prodotti aziendali in modo da riorganizzare così anche il percorso delle visite guidate.

Infatti l'attività didattico - informativa, che assume sempre più importanza nell'attività aziendale, aveva bisogno di spazi adeguati per presentare e far degustare i prodotti in un ambiente riservato dove raccontare al visitatore la storia del prodotto e dell'azienda ed in questo modo trasmettere un'immagine in linea con la grande qualità dei propri prodotti, testimoniata dai numerosi riconoscimenti ottenuti.

Con il finanziamento del GAL è stata ampliata la sede aziendale realizzando così dei nuovi spazi per la lavorazione, il deposito e la vendita/degustazione dei prodotti aziendali.

