

COMUNICATO n. 901 del 30/04/2019

Visita oggi dell'assessore provinciale allo sviluppo economico

Bomè srl: allo studio un accordo negoziale per supportare l'ampliamento del polo produttivo

Visita oggi dell'assessore provinciale allo sviluppo economico e lavoro, accompagnato dai dirigenti e dai tecnici dell'assessorato, alla Bomè srl di Pieve di Bono, azienda familiare leader nella produzione di salumi, dallo speck alla pancetta alla carne salada. Nata nel 1962 come piccola macelleria, la Bomè si è poi evoluta in azienda "certificata", che dà lavoro oggi a 22 unità lavorative (oltre ai tre soci, Silvietto, Dario e Nora Bomè, figli del fondatore Odorizio), e che intende ora ristrutturare e ampliare il suo polo produttivo. E' allo studio un accordo negoziale a sostegno del progetto, che avrà una durata complessiva di 3 anni, dall'ottobre del 2018 al settembre 2021 - la realizzazione dell'immobile sarà però ultimata a fine 2019 - e che avrà un costo complessivo stimato in 5.534.000 circa. Il contributo di parte provinciale dovrebbe attestarsi attorno ai 880.000 euro circa. Previste ricadute positive sia sul versante dell'indotto - stimato in circa 1,6 milioni all'anno per tre anni - sia sul piano occupazionale, con una crescita delle Ula di 5 unità. A ciò si aggiungerà il coinvolgimento di giovani in percorsi di alternanza scuola-lavoro o altre forme di tirocinio.

Nel corso della visita la delegazione della Provincia ha incontrato i tre soci ai vertici dell'azienda assieme ai giovani nipoti Fabio e Daniela, ovvero la terza generazione della famiglia.

Il nuovo stabilimento previsto nel progetto illustrato all'assessore, che andrà ad aggiungersi a quello già esistente, si caratterizzerà per un impatto ambientale ridotto e per l'utilizzo di impianti e macchinari innovativi, con benefici sia sul versante dei volumi di produzione che sulla qualità finale dei prodotti. Questo importante investimento, è stato spiegato, si è reso necessario a causa del forte sviluppo della domanda dei mercati anche esteri, in particolare di Nord America, Europa e Paesi Arabi. La produzione di salumi e soprattutto di speck a marchio di qualità Trentino sta riscontrando infatti presso questi mercati un crescente successo.