

POR FESR 2014-2020 – "Bandi per aiuti agli investimenti in ricerca, sviluppo e innovazione" Bando 2.

Progetti di Ricerca e Sviluppo delle PMI.

Periodo di realizzazione del progetto: luglio 2015/agosto 2018

Ente erogante: Regione Toscana - Direzione Attività produttive

Settore Politiche di sostegno alle imprese, per il tramite dell'Organismo intermedio

Sviluppo Toscana S.p.A.

Estremi atto di assegnazione: Decreto n. 10750 del 30 settembre 2016 pubblicato su B.U.R.T n. 44, parte III, del 2 novembre 2016

Importo progetto: 1.600.438,20 €

Tasso di cofinanziamento dell'Unione: 40%

Importi liquidati:

Esercizio 2017	Esercizio 2018	Esercizio 2019
Euro 448.122,70		Euro 192.052,58

Unità locale presso cui sono state realizzate le spese oggetto del progetto: Scarperia (FI), Via della Torre 14/H cap 50038

"LA MARZOCCO S.r.l. Progetto finanziato nel quadro del POR FESR Toscana 2014-2020"

Titolo Progetto: ***Dal chicco alla tazzina: innovazione nella produzione di caffè espresso di qualità***

Acronimo: **COFFEENHANCED**

Progetto di ricerca e sviluppo di una nuova serie di prodotti e accessori pensati per risolvere le principali criticità nella preparazione e somministrazione professionale del caffè espresso, che oggi ne limitano la qualità finale: conservazione e macinazione del chicco, qualità dell'acqua utilizzata per l'estrazione, assenza sul mercato di macchine per la preparazione presso tavolo di consumazione e di macchine per cialde ad elevata performance.

"LA MARZOCCO S.r.l. Project co-financed under Tuscany POR FESR 2014-2020"

Project title: ***Dal chicco alla tazzina: innovazione nella produzione di caffè espresso di qualità***

Acronym: **COFFEENHANCED**

Research and development project for of a new series of products and accessories designed to solve the critical issues in the preparation and professional delivery of espresso coffee, which now reduce its final quality: grain preservation and grinding, quality of the water used for the extraction, absence of machines for the preparation at a table of consumption, and for high performance pod espresso.