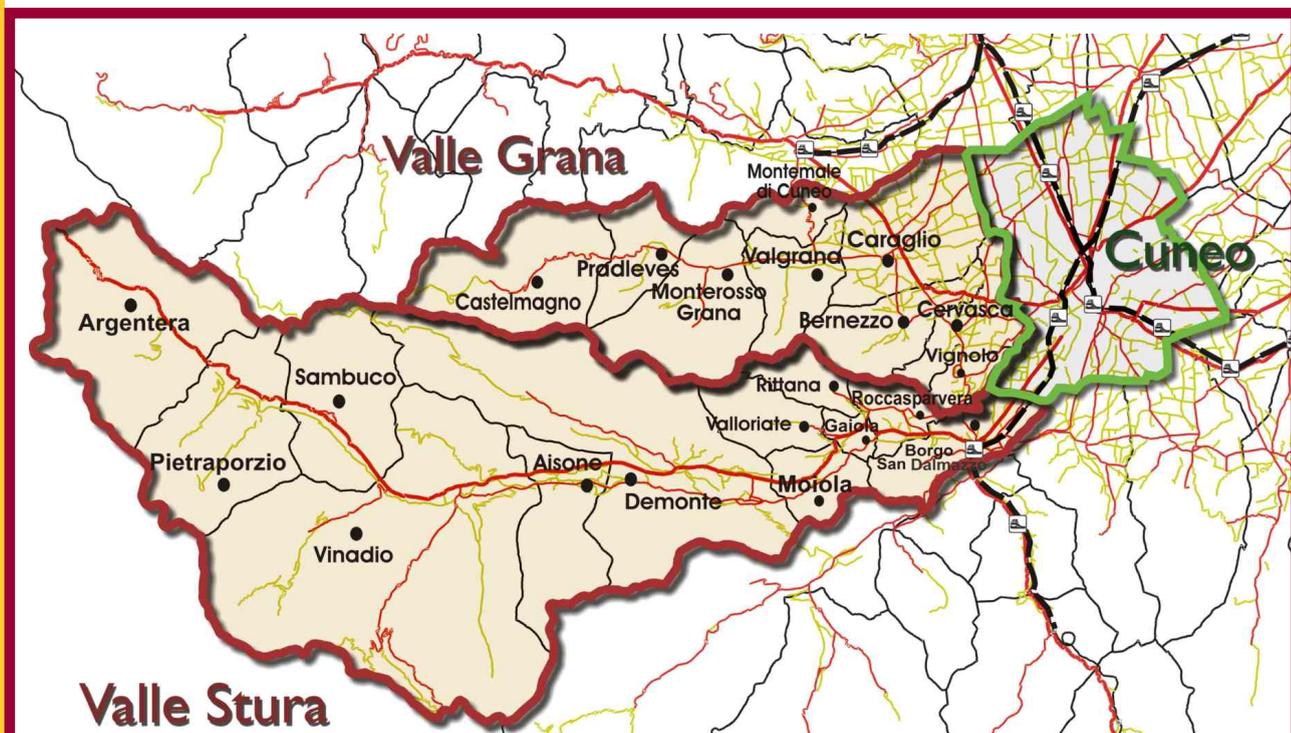


PROGRAMMA TERRITORIALE INTEGRATO - II FASE



SCHEDA DI INTERVENTO

“Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno”

(PASS-AGR-5-P/P)

**CUNEO E LE SUE VALLI:
IL POLO AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIALE DI QUALITA'**

SCHEDA DI INTERVENTO

Codice intervento: PASS-AGR-5-P/P

Denominazione: Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno

Linea progettuale di riferimento: PRIORITA' I – INNOVAZIONE E TRANSIZIONE PRODUTTIVA - 1.3 - Sviluppo dei sistemi produttivi locali e rafforzamento delle filiere produttive

Asse strategico di intervento: VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI A ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

Localizzazione: Comunità Montana Valle Grana

Intervento strategico: SI

1. QUADRO CONOSCITIVO

1.1 Descrizione dell'intervento

L'intervento consiste nel dotare il territorio di produzione del Castelmagno DOP (la Valle Grana) di punti vendita adeguati per la promozione e la commercializzazione del prodotto.

In particolare in questa sede si intende intervenire unicamente presso i locali del Caseificio Cooperativo collocato nel Comune di Pradleves, in modo da apportare i massimi benefici ai produttori dell'alta valle.

Il Comune di Pradleves, collocato a quota 822 m slm in Valle Grana, conta ad oggi 344 abitanti. Il piccolo centro Pradleves si sviluppa per circa un chilometro ai lati della strada provinciale alla sinistra del torrente Grana. Il paese ha vocazione prevalentemente turistica, tipicamente estiva, che contribuisce allo sviluppo dell'economia locale, basata sull'agricoltura e sulla lavorazione artigianale del legno e del ferro.



L'intervento intende realizzare un nuovo punto vendita all'interno di tale struttura ed un nuovo locale destinato alla stagionatura del prodotto, nell'intento di qualificare e adeguare alle attuali normative i locali destinati alla lavorazione del prodotto. Una terza tipologia di intervento, legata alla qualificazione del prodotto, è il recupero dei pascoli collocati in alta valle, ormai troppo inselvatichiti e bisognosi di nuove recinzioni.

E' utile sottolineare in questa sede che inizialmente questa progettualità prevedeva la realizzazione di più punti vendita presso le aziende produttrici di Castelmagno; ora, in fase di stesura della scheda di intervento, l'ente proponente ha deciso di concentrare l'intervento presso il caseificio cooperativo, considerando questo come un intervento pilota ed esemplare capace di generare le massime ricadute sul contesto, favorendo la qualificazione del processo produttivo e promozionale a favore del maggior numero di produttori coinvolgibili, quelli per l'appunto associati nella cooperativa.

Questa iniziativa mira dunque al rafforzamento del **legame tra territorio e prodotto tipico locale**: l'attrazione gastronomica, è dimostrato, ha ormai assunto un richiamo turistico di valenza internazionale. La valorizzazione dei prodotti locali di qualità non può prescindere, dunque, dalla valorizzazione ambientale e del contesto di produzione, rendendo accessibili ai fruitori i luoghi della lavorazione, in modo da avvicinarli ai processi produttivi ed invitarli al contempo a conoscere ed a relazionarsi agli operatori locali.

La Cooperativa Produttori Alta Valle Grana è nata nel 2000, conta ad oggi una decina di soci, di cui 9 imprenditori agricoli e la stessa Comunità Montana Valle Grana, che ha promosso la costruzione del Caseificio cooperativo nel Comune di Pradleves. La stessa cooperativa conduce già ad oggi i visitatori a conoscere i luoghi di produzione, con visite guidate al caseificio ed alle cantine grazie alla collaborazione con l'associazione La Cevitou. Si tratta di una associazione culturale senza scopo di lucro, nata nel 1994 ed operante in alta valle Grana, tra i Comuni di Monterosso Grana, Pradleves e Castelmagno.



Il Castelmagno, che ha origini antichissime, risalendo al XII secolo, è un formaggio pressato a pasta semidura, a volte erborinato se stagionato, ottenuto con latte bovino, eventualmente, addizionato con piccole quantità di latte ovino e/o caprino.

Le forme sono cilindriche a facce piane, il peso va da un minimo di 2 kg ad un massimo di 7 kg.

La Denominazione di Origine Protetta si estende su un territorio estremamente delimitato, quasi a sottolineare la particolarità di questo "re dei formaggi". Il Castelmagno può essere infatti prodotto e stagionato esclusivamente nei comuni di Monterosso, Pradleves e Castelmagno, piccoli centri della parte medio-alta della Valle Grana.

PTI CUNEO E LE SUE VALLI
 Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno”

Nelle tabelle seguenti sono riportate la produzione media annua di prodotto unitamente alla consistenza degli allevamenti in valle al dicembre 2007 (Fonte Comunità Montana).

ANNO	QUANTITA' DI PRODOTTO
2003	180 T/ANNO
2004	156 T/ANNO
2005	207 T/ANNO
2006	200 T/ANNO

COMUNE	BOVINI	OVINI	CAPRINI	SUINI
VALGRANA	331 capi	20 capi	32 capi	230 capi
MONTEROSSO	560 capi	22 capi	23 capi	3 capi
MONTEMALE	176 capi	24 capi	24 capi	-
TOTALE	1.067	66	79	233

(Fonte: Comunità Montana Valle Grana)

1.2 Sinergie espresse sul territorio

L’iniziativa si integra perfettamente con le altre progettualità localizzate nell’ambito della stessa Valle Grana e inerenti il sostegno alle attività produttive locali, ed in particolare manifesta sinergie con le seguenti iniziative appartenenti al medesimo Asse strategico:

Valle Grana:

LA VALLE DEL BIOLOGICO: SVILUPPO E INNOVAZIONE IN VALLE GRANA	PASS.AGRO-4-P/P
---	-----------------

Asse strategico: “Valorizzazione delle produzioni alimentari a elevati standard qualitativi”

AVVIO DI NUOVE ATTIVITA' IMPRENDITORIALI LEGATE ALLE PECULIARITA' PRODUTTIVE DELL'ALTA VALLE	PASS.AGRO-8-P/P
INTERVENTI TESI ALLA PRODUZIONE ED ALLA PROMOZIONE DELLE ERBE OFFICINALI IN VALLE STURA	PASS.AGRO-6-P/P
INDIVIDUAZIONE DELLE NUOVE POTENZIALITA' PRODUTTIVE E TURISTICHE DELLE PRODUZIONI DELLA VALLE STURA	PASS.AGRO-7-P/P
LA PECORA SAMBUCANA: INTERVENTI DI QUALIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E AVVIO DI NUOVE LINEE DI PRODUZIONE	PASS.AGRO-9-P/P

Il presente intervento risulta inoltre essere coerente con il documento denominato **“Per un nuovo Piano Territoriale Regionale”**; è infatti possibile collocare la Valle Grana tra i citati *“sistemi a composizione multifunzionale (servizi, industria, agricoltura, turismo), dotati di coesione interna e di identità territoriale”*, gravitante intorno alla città di Cuneo. L’intervento risponde ad uno degli orientamenti del Piano: *“valorizzare il capitale territoriale esistente soprattutto dove l’azione collettiva dei soggetti locali è particolarmente intensa (cioè territorializzata) e le dotazioni locali sono correttamente riconosciute e immesse in un circuito di valore”*, nell’ottica dell’*“integrazione delle azioni compiute, delle funzioni che si svolgono in un determinato territorio, dei soggetti e delle loro forme di relazione e interazione.”*

Il presente intervento risulta inoltre coerente con il **Piano Territoriale Provinciale** che pone l’attenzione sull’ *“immenso patrimonio di giacimenti alimentari del Cuneese, nell’abbinamento prodotto/territorio, che può offrire alla Provincia l’opportunità di innescare un nuovo meccanismo di sviluppo”*; la valorizzazione delle produzioni alimentari ad elevati standard qualitativi si pone quindi come obiettivo rilevante per la risoluzione di uno dei punti deboli prioritari individuati dal Piano: lo spopolamento del territorio montano.

Nello specifico, questa tipologia di intervento risulta del tutto coerente con l’Asse inserito nella Relazione riferita alla Compatibilità ambientale, relativo al *“Rafforzamento della competitività del sistema cuneese in ambito regionale, padano e internazionale, con riferimento al sistema delle aree agricole e della filiera agro-alimentare”*.

In particolare l’iniziativa rientra nell’Azione A 14.5 relativa alle *“Politiche di valorizzazione e di sviluppo della commercializzazione delle produzioni tipiche e di qualità”*.

Nell’ambito della Relazione illustrativa del PTP si sottolinea infatti che nelle zone rurali svantaggiate, *“l’agricoltura svolge ormai sempre più marcatamente un ruolo di presidio del territorio, di governo del paesaggio e di mantenimento dell’identità locale.”*

L’agricoltura in questi casi può alimentare piccole ma preziose microfiliera del tipico e del biologico, importanti per l’attivazione di circuiti turistici e commerciali innovativi.

L’intervento si integra inoltre con un Progetto Integrato realizzato alcuni anni fa a valere sulla L.R. 16/99 destinato a promuovere *“Interventi di qualificazione produttiva della filiera del Castelmagno”*.

In secondo luogo ogni anno la Comunità Montana intraprende azioni promozionali dedicate alla valorizzazione del formaggio Castelmagno promuovendo la partecipazione ad eventi locali e regionali, (quali ad esempio Cheese di Bra, il Salone del gusto, la Fiera del marrone di Cuneo, la Fiera del Tartufo di Alba), grazie anche a contributi regionali erogati a valere sulle Leggi Regionali n.63/78 art. 41 e n. 13/99 art.8.

1.3 Risultati ed effetti attesi

Con la realizzazione del presente intervento, si intendono perseguire le seguenti finalità:

- ◆ sostenere in maniera integrata la produzione, la promozione e la commercializzazione del Castelmagno, nell’ambito di uno spazio unico, costantemente accessibile ed adeguatamente attrezzato ad accogliere i visitatori;
- ◆ qualificare la produzione locale di Castelmagno;
- ◆ sostenere l’occupazione dei produttori dell’alta Valle Grana favorendo la produzione e la commercializzazione del prodotto;
- ◆ sostenere la qualità professionale degli operatori locali;
- ◆ favorire una innovativa e stimolante conoscenza del territorio e delle sue risorse, tramite la visita diretta ai centri di produzione e di lavorazione dei prodotti tipici locali;
- ◆ promuovere le produzioni tipiche di valle caratterizzanti l’area ed in grado di esercitare un rilevante richiamo turistico;
- ◆ favorire l’accesso alle aziende produttrici e la partecipazione ai processi produttivi tradizionali;
- ◆ qualificare l’immagine della valle sotto il profilo produttivo e turistico;
- ◆ creare un nuovo sito di attrazione turistica all’interno di un ampio spazio produttivo, in grado di rappresentare efficacemente le tipicità di valle;
- ◆ promuovere nuove occasioni economiche di sviluppo a favore dell’intera valle, in termini di investimenti, occupazione locale, flussi turistici, commercializzazione dei prodotti,...

1.4 Soggetto attuatore dell’intervento/erogatore del servizio

I soggetti promotori del presente intervento risultano essere la Comunità Montana Valle Grana e il Caseificio Cooperativo di Castelmagno di Pradleves.

1.5 Modalità di gestione

Il caseificio cooperativo presso il quale trova sede l’intervento è di proprietà della Comunità Montana Valle Grana. Il nuovo punto vendita e l’annesso locale destinato alla stagionatura del prodotto saranno gestiti direttamente dalla cooperativa dei produttori dell’alta Valle Grana, di cui la Comunità Montana, soggetto proponente, è socia.

2. FATTIBILITA' TECNICA

2.1 Scelte tecniche di base

L'intervento si localizza all'interno del Caseificio Cooperativo del Comune di Pradleves ove si intendono realizzare degli spazi destinati alla lavorazione ed alla stagionatura del Castelmagno. Altro intento è quello di ampliare e qualificare i locali destinati alla commercializzazione del prodotto.

Il progetto prevede la realizzazione di 120 mq al piano seminterrato – ove viene collocato il locale preposto alla stagionatura - e 65,5 mq al piano terra – spazio preposto alla vendita -.

Nell'intervento è prevista la demolizione di alcune tramezze e la successiva realizzazione di altre.

L'ingresso al negozio avverrà dal cortile che si affaccia sulla Strada Provinciale della Valle Grana. Appena entrati, sulla sinistra, verrà sistemata la cassa, da qui tramite una porta sarà possibile accedere allo spogliatoio e al servizio igienico del personale.

Di fronte all'ingresso sarà collocato il banco-frigo per la vendita dei prodotti del caseificio ed a fianco verrà allestito un piccolo spazio per la degustazione dei prodotti.

Sotto il profilo della manutenzione ordinaria del fabbricato, sarà necessario effettuare il rifacimento degli impianti, il pavimento e la tinteggiatura delle pareti.

Anche per i locali di stagionatura sarà necessario rendere a norma tutti gli impianti.

Nel costo di realizzazione delle opere sono inseriti tutti gli arredi necessari, destinati sia al punto vendita che ai locali preposti alla stagionatura.

2.2 Planimetria e cartografia dell'area interessata

Per la localizzazione planimetrica si rimanda alla tavola progettuale.

2.3 Elenchi catastali delle aree e degli immobili oggetto del programma

Comune di Pradleves Foglio 8, mapp. 434.

2.4 Stima parametrica del costo di costruzione e di realizzazione

PTI CUNEO E LE SUE VALLI
Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno”

La valutazione del costo di realizzazione dell'intervento previsto è riportata nel quadro tecnico-economico seguente:

SCHEMA B1 - IMPORTO DEI LAVORI			
QUADRO ECONOMICO SINTETICO			
a) totale importo appalto	€		232.005,89
b) Somme a disposizione della stazione appaltante			
b1) arredi, indagini, allacciamenti, imprevisti	€		118.439,46
b2) acquisizione aree o immobili			
b3) spese tecniche, collaudo, ecc.	€		30.732,42
b4) IVA totale	€		48.822,23
		<i>parziale</i>	
	€		197.994,11
Totale costo realizzazione	€		430.000,00

2.5 Eventuali costi di acquisizione delle aree e/o degli immobili con assenso dei proprietari

Non si rilevano costi di acquisizione delle aree e/o degli edifici oggetto di intervento.

2.6 Eventuali oneri aggiuntivi a carico del comune (opere di urbanizzazione, adeguamento infrastrutture, trasferimenti occupanti e attività, ecc.)

Relativamente alla progettualità in oggetto, non si rilevano oneri aggiuntivi a carico dei soggetti proponenti.

2.7 Eventuali problemi su cui porre l'attenzione in fase progettuale

E' necessario provvedere alla messa in sicurezza delle aree non soggette a intervento. Per la realizzazione delle opere si dovrà tenere conto di una ampia interruzione dei lavori nel periodo invernale a causa delle eventuali precipitazioni nevose che, considerata la quota e localizzazione del sito, sono mediamente abbondanti e presenti per diversi mesi l'anno. In tal senso il periodo più certo per le operazioni di cantiere sarà identificabile da maggio a novembre.

3. COMPATIBILITA' URBANISTICA, AMBIENTALE E PAESAGGISTICA

3.1 Compatibilità urbanistica

Schema URB

L'intervento è assoggettato alle seguenti disposizioni generali, urbanistiche ed edilizie, vigenti od operanti in salvaguardia:

Piano Regolatore Generale o Variante:

Vigente P.R.G.I., approvato con D.G.R. numero 72/15684 in data 23/09/1987;
 Variante 1999 al suddetto strumento urbanistico (progetto preliminare approvato con delibera di C.C. n.19 del 23/07/1999 – progetto definitivo approvato con delibera di C.C. n.13 del 26/06/2000), controdeduzioni trasmesse con nota nr. 15024/19.09 PPU del 27.09.2002, adottate con D.C. n. 15 del 21.12.2002, approvazione con D.g.r. n. 10-9721 del 26.06.2003 pubblicata sul B.u.r. n. 28 del 10.07.2003;
 Variante n.2 di adeguamento delle norme tecniche di attuazione del P.R.G.I. al Regolamento Edilizio Tipo approvato (progetto definitivo approvato con delibera di C.C. n.7 del 27/03/2004).

Area urbanistica in cui è compreso l'intervento:

Zona H1 “Aree agricole produttive”

Allegati:

Estratti delle Norme Tecniche di Attuazione

Prescrizioni derivanti da altri piani o programmi:

Prescrizioni derivanti da regolamenti comunali:

Vincoli e altre prescrizioni normative:

- _ Vincolo Legge Galasso
- _ Vincolo idrogeologico

L'intervento è:

■	CONFORME	alle disposizioni generali, urbanistiche ed edilizie, vigenti od operanti in salvaguardia
■	PARZIALMENTE CONFORME	
■	NON CONFORME	

In caso di non conformità:

Tipo di variante urbanistica necessaria:

■	
■	
■	
Tempi previsti:	

PTI CUNEO E LE SUE VALLI
 Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno”

3.2 Descrizione sintetica dell’impatto ambientale dell’opera

COMPONENTI AMBIENTALI	STATO DI FATTO	IMPATTI AMBIENTALI DOVUTI ALL’OPERA	MISURE COMPENSATIVE
NATURA E BIODIVERSITA’	Il Comune di Pradleves è localizzato in Alta Valle Grana e il singolo edificio del Caseificio Cooperativo sorge vicino al Torrente Grana.	Si vuole promuovere la produzione dell’Alta Valle Grana per poter esercitare un richiamo turistico.	Questa iniziativa mira al rafforzamento del legame tra territorio e prodotto tipico locale.
ARIA	La qualità dell’aria è caratterizzata da valori vicini alla naturalità e non risente del traffico veicolare.	Il progetto non danneggia la qualità dell’aria.	
RISORSE IDRICHE	Lo stato complessivo dei corsi d’acqua è da ritenersi buono.	Il progetto non danneggia la qualità dei corsi d’acqua.	
SUOLO	Il suolo risulta idoneo ad ospitare l’intervento.	Il suolo non risente di nessun effetto negativo dovuto all’intervento.	
GESTIONE RIFIUTI	La gestione dei rifiuti non è soggetta a particolari problemi.	I rifiuti prodotti durante la fase di cantiere saranno debitamente smaltiti.	Il turismo sostenibile che si vuole incrementare all’interno della zona intende limitare la produzione di rifiuti sul territorio.
RUMORE	La zona non risulta soggetta a problematiche di inquinamento acustico.	La fase più rumorosa sarà quella di cantiere.	Questo incremento dell’attività di produzione e vendita del Castelmagno non comporterà comunque problemi di inquinamento acustico.

3.3 Descrizione sintetica dell’inserimento paesaggistico dell’intervento

COMPONENTI PAESAGGISTICHE	STATO DI FATTO	IMPATTI PAESAGGISTICI DOVUTI ALL’OPERA	MISURE COMPENSATIVE
PAESAGGIO URBANO	Il Caseificio risulta prossimo alle porte del paese di Pradleves.	Il contesto urbano in cui è inserito non risulta intaccato dal progetto.	Si intende valorizzare il contesto rendendo più accessibili i luoghi della lavorazione del prodotto in modo da avvicinare i fruitori ai processi produttivi e invitarli a relazionarsi agli operatori locali.
PAESAGGIO NATURALE	Il Caseificio sorge in Alta Valle Grana nei pressi del Torrente appena fuori dal centro del paese immerso in un tipico paesaggio montano.	Il paesaggio non risulta intaccato dal progetto perchè si tratta di intervenire su un edificio già esistente.	La valorizzazione dei prodotti locali di qualità non può prescindere dalla valorizzazione ambientale e dal contesto di produzione.

3.4 Documentazione fotografica del sito in cui sorgerà l'opera

Per la documentazione fotografica si rimanda alla tavola progettuale.

4. SOSTENIBILITA' FINANZIARIA

Già attualmente, all'interno del caseificio, è presente uno spaccio, aperto tutto l'anno, dal lunedì al sabato (e su richiesta di eventuali visitatori o acquirenti, anche la domenica).

Oggi giorno, secondo le stime elaborate dalla stessa cooperativa, il numero medio di acquirenti è di 3.300 persone l'anno.

Di questi, il 50% visita anche i laboratori della struttura.

Nell'attuale spaccio, annualmente, sono venduti mediamente al dettaglio circa 4.250 kg di formaggio Castelmagno, al prezzo di 18 euro/kg, generando in tal senso un ricavo (relativo alla sola vendita al dettaglio) pari a 76.500,00 euro.

All'interno dello spaccio opera regolarmente un solo addetto.

La realizzazione del presente intervento consentirà di qualificare lo spazio di vendita attuale ed ampliare i locali di lavorazione, migliorandone la produzione ed ampliando al tempo stesso gli spazi di visita aperti al pubblico.

Con la realizzazione dell'iniziativa (supportata da una adeguata campagna promozionale) si prevede un incremento di clienti pari ad almeno il 25% (+660) ed un netto aumento del numero dei visitatori (+ 30%), intercettando soprattutto scolaresche, gruppi in visita, studenti di istituti professionali alberghieri, famiglie,...

I potenziali acquirenti e visitatori del caseificio sono infatti da individuare nei residenti della valle, nei turisti di passaggio e nei gruppi che volontariamente riconoscono nell'alta Valle Grana la propria meta di viaggio.

Tabella 3 – Valle Grana: presenze turistiche 2001-2006

	Presenze turistiche					Arrivi	Permanenza media
	Alberghiere	Extralberghiere	Italiani	Stranieri	Totali	Totali	
2001	18.050	467	14.485	4.032	18.517	5.953	3,1
2002	17.210	777	13.399	4.588	17.987	5.666	3,2
2003	14.953	506	11.990	3.469	15.459	5.103	3,0
2004	12.840	264	9.721	3.383	13.104	4.960	2,6
2005	18.151	155	14.154	4.152	18.306	5.938	3,1
2006	15.448	572	11.738	4.282	16.020	5.911	2,7

E' inoltre da sottolineare che lo stesso spaccio, già attualmente, distribuisce il proprio prodotto oltre che all'interno dello spaccio, direttamente a grossisti, rivenditori della zona e ristoratori locali.

PTI CUNEO E LE SUE VALLI
 Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno”

A seguito della realizzazione delle opere saranno adeguatamente incrementati e qualificati i momenti delle visite, promuovendo degustazioni, laboratori del gusto ed attività didattiche, anche proseguendo la collaborazione già in essere con l’associazione culturale locale *La Cevitou*.

Per quanto riguarda l’attività di pulizia e di manutenzione degli alpeggi, trattandosi di aree comunali, sarà di competenza dell’amministrazione comunale di Castelmagno.

Di seguito, si riportano, all’interno della tabella, le modalità di copertura dei costi per la realizzazione dell’intervento:

STIMA COSTO SPESE DI INVESTIMENTO	RISORSE PRIVATE	RISORSE PUBBLICHE				
		LOCALI			REGIONALI E NAZIONALI	
		Comunali	Provinciali	Altro	Regionali	Intesa Istituzionale
430.000,00	110.000,00			100.000,00	220.000,00	

5. PROCEDURE

5.1 Idoneità dell’area all’intervento e disponibilità delle aree e/o degli immobili;

Sia l'area l'intervento che il singolo edificio risultano idonei e disponibili ad ospitare l'intervento in oggetto.

5.2 Descrizione puntuale dei passaggi procedurali che si intendono attuare per ottenere nulla osta, autorizzazioni, etc. e stima dei tempi previsti;

Tutte le autorizzazioni necessarie saranno disponibili trascorsi i 90 giorni.

5.3 Cronoprogramma

PERIODI	2008		2009		2010		2011		2012	
	I Semestre	II Semestre								
STUDIO DI FATTIBILITA'										
PROGETTO PRELIMINARE										
PROGETTO DEFINITIVO										
RICHIESTA AUTORIZZAZIONI										

PTI CUNEO E LE SUE VALLI
 Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Realizzazione di punti vendita qualificati presso le aziende produttrici di Castelmagno”

PROGETTO ESECUTIVO										
AGGIUDICAZIONE										
INIZIO-FINE LAVORI										
COLLAUDO										
AVVIO ESERCIZIO										

Foto aerea



Estratto mappa catastale



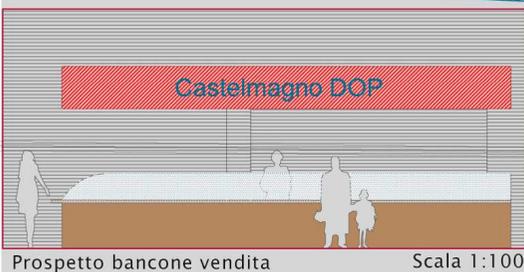
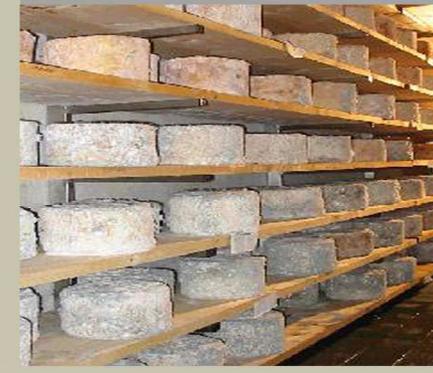
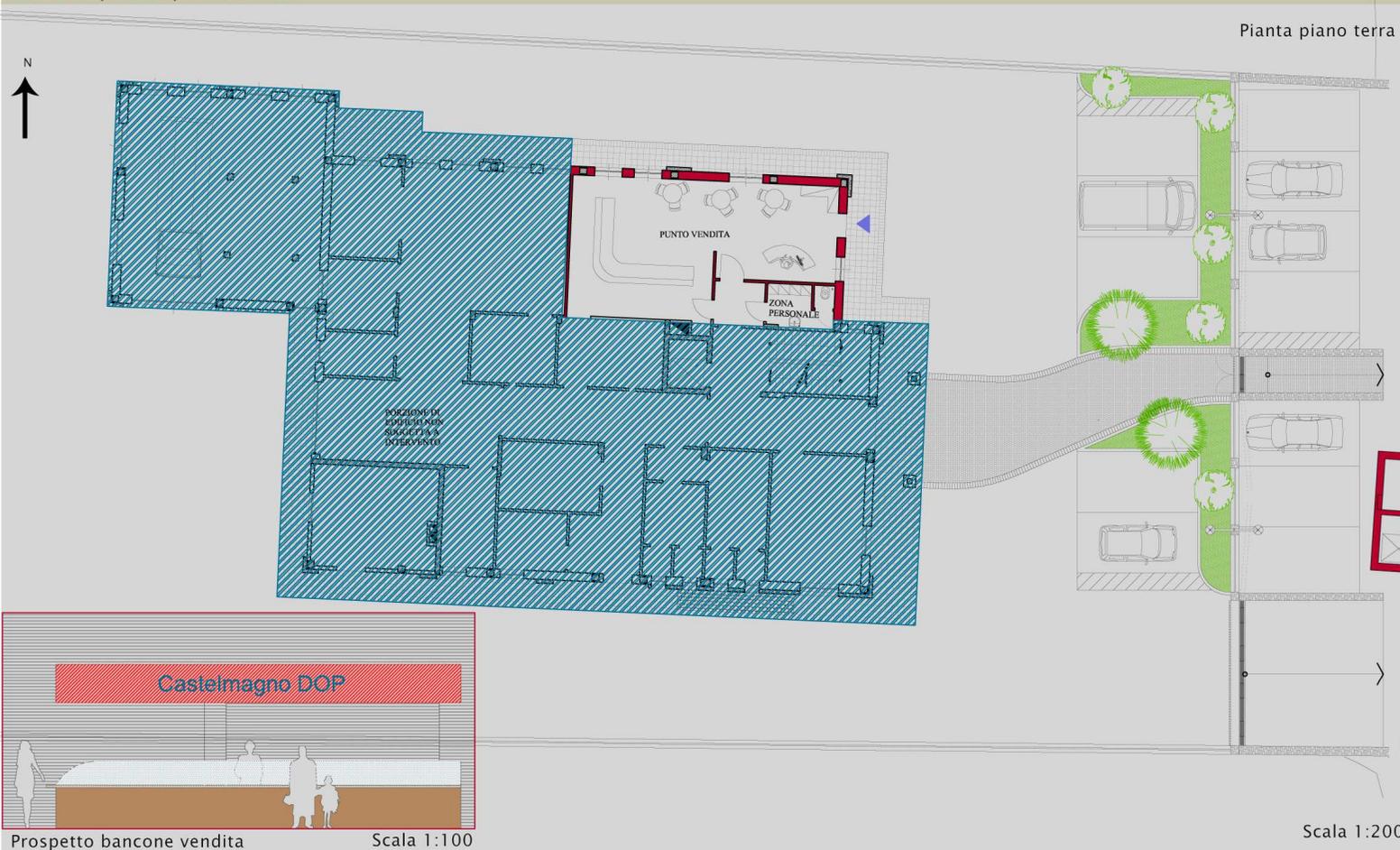
Estratto PRG



Documentazione fotografica



Lotto B: pianta piano terra



Scala 1:200

Pianta piano interrato

Comune di Castelmagno_Realizzazione di punti vendita qualificati per le aziende produttrici di Castelmagno