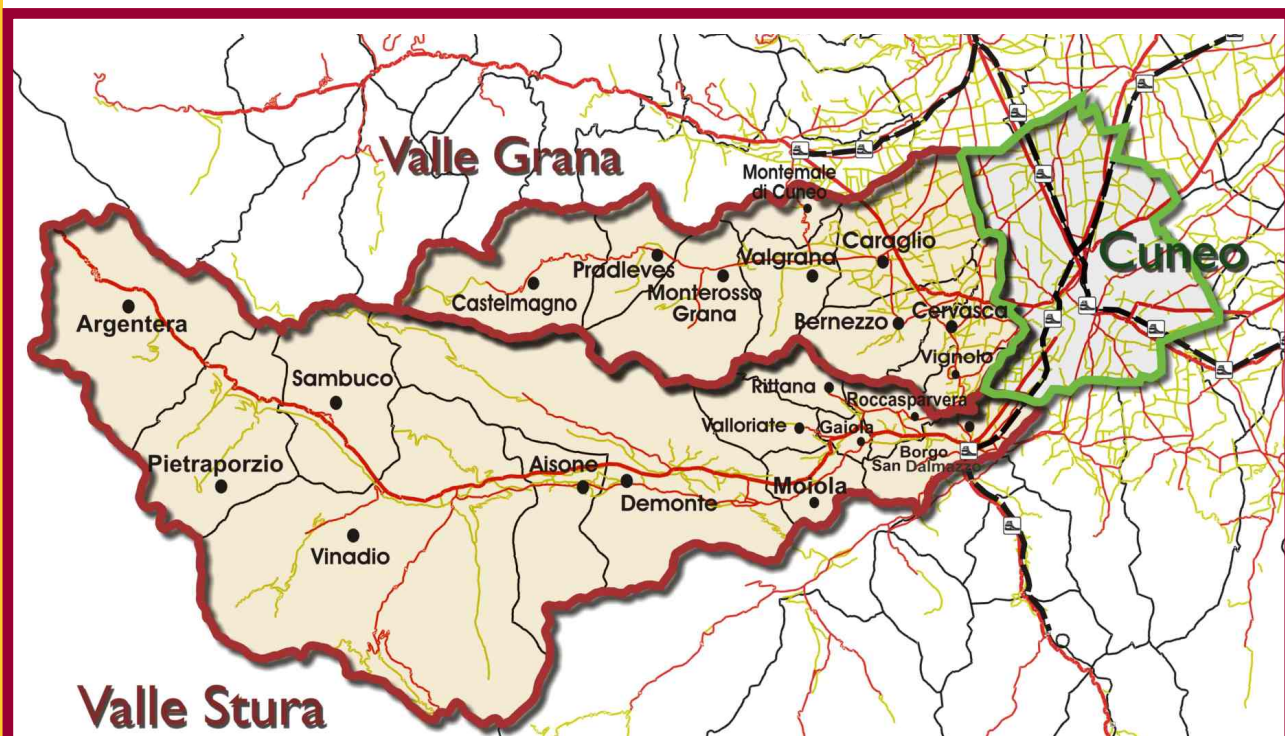


PROGRAMMA TERRITORIALE INTEGRATO - II FASE



SCHEDA DI INTERVENTO

“Individuazione delle nuove potenzialità produttive e turistiche delle produzioni della Valle Stura”

(PASS-AGR-7-P/P)

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

SCHEDA DI INTERVENTO

Codice intervento: PASS-AGR-7-P/P

Denominazione: Individuazione di nuove potenzialità produttive e turistiche delle produzioni della Valle Stura

Linea progettuale di riferimento: PRIORITA' I – INNOVAZIONE E TRANSIZIONE PRODUTTIVA - I.3 - Sviluppo dei sistemi produttivi locali e rafforzamento delle filiere produttive

Asse strategico di intervento: POLO AGROALIMENTARE DEI SERVIZI PER LO SVILUPPO – PASS - VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI A ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

Localizzazione: Comunità Montana Valle Stura

Intervento strategico: NO

1. QUADRO CONOSCITIVO

1.1 Descrizione dell'intervento

Il presente intervento si localizza nell'ambito del Comune di Demonte. In posizione geograficamente mediana dell'ampio solco vallivo che traccia il fiume Stura nel suo percorso più prettamente montano, defluendo dal lago della Maddalena e scendendo verso valle in direzione di Cuneo, si colloca il Comune di Demonte.

Con una superficie complessiva pari a 127 kmq, ad un'altitudine di circa 780 m s.l.m., Demonte è un centro tipicamente alpino: circondato da boschi di latifoglie e di conifere, mantiene estese aree a pascolo e conserva un patrimonio floristico e faunistico di grande pregio costituito da una immensa varietà di specie endemiche, confermando la stessa origine latina del suo nome del Comune che significa "lassù, in alto, in mezzo ai monti.

Antico borgo alpino di origine romana, il Comune di Demonte ha acquistato lungo i secoli il ruolo di "capitale" della valle" non soltanto in ragione della sua posizione baricentrica, ma per l'importanza delle vicende storiche che hanno animato il proprio territorio.

L'evoluzione storica del Comune è d'altra parte testimoniata dai significativi ritrovamenti archeologici e dalle numerose emergenze architettoniche che, ancora oggi, connettono il suo tessuto urbano.

Con una dinamica del tutto simile rispetto alle altre valli alpine piemontesi, tanto nella sua componente demografica, quanto in quella economica ed occupazionale, il



territorio della Valle Stura è stato protagonista, in questi ultimi anni, di un fenomeno di diversificazione fra zone di fondovalle, (caratterizzate da un sensibile aumento demografico dovuto al loro minore decentramento rispetto ai grandi centri (un esempio importante è il Comune di Borgo San Dalmazzo), ed aree montane interessate invece da fenomeni quali il progressivo spopolamento ed il un maggiore livello di invecchiamento della popolazione.

Da questo punto di vista, il Comune di Demonte presenta un popolazione per lo più stabile negli ultimi anni. Il dato si spiega in ragione della minore marginalità dovuta alla maggiore accessibilità rispetto ai comuni più alti della valle. La serie storica evidenzia la sostanziale stabilità del livello demografico, assestatosi nel 2005 sulle 2.000 unità residenti con una densità abitativa pari a circa 16 persone per Km².

Nello specifico per quanto concerne questo Comune, le attività prevalenti restano l'agricoltura e l'allevamento (in particolare ovino e bovino), ottimo supporto allo sviluppo dell'industria casearia (a Demonte ha sede il Caseificio Valle Stura, cooperativa di produttori agricoli che raccoglie e trasforma il latte di 191 soci). La discreta stabilità di tali settori è attribuibile soprattutto alle strategie di specializzazione perseguite, le quali hanno condotto alla valorizzazione di alcune interessanti vocazioni produttive autoctone; su tutte, l'allevamento ovino, con il reinserimento della pecora sambucana.

Altrettanto rilievo assumono poi l'artigianato, basato sulla lavorazione di legno e ferro e sulla tradizione della distillazione della lavanda (le distillerie Rocchia risalgono all'Ottocento), ed il turismo soprattutto di natura culturale, (in ragione del ricco patrimonio locale), e sportiva grazie alle piste per lo sci di fondo di Festiona e alla possibilità di praticare la canoa sul fiume Stura. Di richiamo per i turisti sono infine la buona capacità ricettiva del Comune e l'offerta enogastronomica di qualità della cucina locale.

L'intervento intende completare le strutture di recente realizzazione create da due delle più rilevanti aziende produttrici del Comune di Demonte: **il Caseificio Valle Stura e la Cooperativa I**

Il primo intervento intende ultimare i lavori sino ad ora realizzati all'interno del Caseificio Valle Stura, portando a termine il locale preposto all'accoglienza dei visitatori, realizzando una area accoglienza, corredata di un locale preposto alla degustazione delle produzioni del caseificio e di un piccolo spazio museale dedicato all'attività della società cooperativa agricola che lo gestisce.



Lauri.

ora

La cooperativa, che ad oggi riunisce 191 produttori, da oltre cinquant'anni opera nel settore della trasformazione del latte. Inizialmente produttori di solo latte fresco, le referenze proposte si sono allargate ai formaggi freschi e stagionati, al burro, alla panna, ai gelati ed ultimamente nello spaccio aziendale sito presso la sede a Demonte, anche alla carne prodotta dai suoi soci. Dei trecento quintali di latte raccolti ogni giorno duecento sono destinati al confezionamento del latte fresco e u.h.t., il resto è destinato alle altre produzioni.

Il Caseificio Valle Stura rappresenta oggi uno dei migliori esempi di **filiera corta**, proponendosi come realtà significativa che lega il produttore al consumatore attraverso la valorizzazione del territorio delle valli. Nel suo percorso di filiera il latte segue un disciplinare di produzione e di trasformazione, tale da garantirne il processo produttivo, le condizioni igieniche sanitarie, il rispetto della catena del freddo, la scelta ben precisa del tipo di confezionamento, e la garanzia di vita del prodotto.

L'iniziativa intende portare a termine i recenti investimenti promossi negli ultimi anni dal caseificio, (recuperando un'area limitrofa al centro produttivo pari a ben 25.000 mq.), portando a termine un investimento di ben due milioni di euro che ha portato alla realizzazione di una nuova linea di produzione di gelati e una nuova impiantistica per la produzione di latte a lunga conservazione.

L'intervento in questione intende favorire la fruizione del centro produttivo, implementando l'attività del caseificio secondo finalità promozionali e turistiche, integrando la promozione delle nuove linee di produzione (yogurt e gelati soprattutto), con la realizzazione di nuove strutture attigue al centro di lavorazione e vendita. E' infatti intenzione della cooperativa promuovere nei prossimi anni una serie di investimenti nell'attigua area del centro produttivo, dando vita al Museo del latte, ad un Ristorante Bianco, ad una nuova vetrina espositiva e commerciale delle produzioni di valle (latte, formaggi, carne bovina, yogurt, gelati, pecora sambucana,...) accanto ad una attrezzata area sosta esterna destinata all'accoglienza turistica dei visitatori.

L'obiettivo della cooperativa è infatti quello di trasformare il sito in un luogo di produzione esemplare, interamente aperto al pubblico, integrando l'originaria finalità produttiva ed economica del centro a quella turistica di valorizzazione del contesto montano e delle sue risorse e peculiarità, promuovendo e diffondendo le sue vocazioni produttive tradizionali più autentiche.



Il secondo intervento è invece promosso dalla Cooperativa I Lauri della frazione Rialpo di Demonte, specializzata nella produzione e trasformazione di carni e pesce. Si tratta di una cooperativa agricola che riunisce produttori agricoli, artigiani del gusto e soci lavoratori. La sede è collocata nel complesso Terredoc, una ampia struttura di recente realizzazione

che racchiude i laboratori con le stazioni di affumicatura per carni e pesce, le sale di stagionatura a ventilazione naturale, lo spaccio aziendale, l’open space per momenti di degustazione, incontri e seminari.

La gamma dei prodotti interessa vari tipi di carne, dal bovino di razza piemontese all’agnello sambucano, dal maiale biologico agli avicoli alla selvaggina, tutta materia prima di alta qualità che viene valorizzata attraverso l’affumicazione e la stagionatura.



All’origine dei Lauri c’è la scuola gastronomica di Franco Ariano, esperto affumicatore che negli Anni Ottanta ha prodotto per la prima volta la trota salmonata e il salame di trota, la pancetta al



barolo e i prosciutti di selvaggina. Oggi la Cooperativa produce affumicati di pesce, carpacci di carne, prosciutti di agnello affumicato, affettati vari, salumi, carni bianche, marmellate. Tutte le produzioni escludono l’uso di additivi e conservanti e sono realizzate artigianalmente.

A partire dalla primavera 2008 I Lauri intendono lanciare sul mercato una nuova linea di prodotti in barattolo, che comprende nella fase iniziale cinque Patè e altrettanti Ragout. La valutazione che ha spinto alla creazione della nuova linea è di carattere produttivo e commerciale. I Patè e i Ragout consentono di ottimizzare la resa della materia prima fornita dai soci; in parallelo si risponde a una richiesta di mercato che sempre più va nel senso di privilegiare il cibo naturale, sano, gustoso ma anche portatore di identità.

Infatti, come per il catalogo della salumeria e degli affumicati, i Patè e i Ragout de I Lauri tengono conto del territorio e delle sue valenze economiche e culturali. Per questo la scelta dei nomi delle varie specialità ha un riscontro nel lessico della tradizione; inoltre ogni etichetta è personalizzata con disegni che richiamano la materia prima e su ogni barattolo è riportato la croce occitana, simbolo del Gal Tradizione delle terre occitane che ha finanziato circa dieci anni fa la realizzazione del centro di Rialpo e ne rafforza chiaramente nel logo identificativo la provenienza.

Le nuove lavorazioni implicano il ridisegno della logistica produttiva. Nella prima fase si è ritagliato lo spazio nell’ambito dell’attuale stabilimento, attraverso lavori mirati a garantire le compatibilità igienico-sanitarie e all’installazione delle attrezzature e tecnologie di produzione. In un secondo tempo occorrerà valutare l’ipotesi di un ampliamento in una nuova struttura confacente, unitamente all’avvio di una nuova

attività parallela che comprenda la degustazione delle produzioni locali e la possibilità di soggiornare sull’area creando una nuova area di accoglienza attrezzata a favore dei turisti di passaggio.

La nuova area di accoglienza prevede infatti la realizzazione di una nuova struttura prefabbricata destinata ad ospitare il punto di degustazione delle produzioni locali ed una piccola foresteria con dei posti letto; un piccolo laghetto per la produzione delle trote; una stalla didattica in cui allevare pecore sambucane; un’area sosta attrezzata corredata da un nuovo parcheggio.

Nell’ambito della presente progettualità si candida un primo lotto di intervento, relativo alla realizzazione della struttura prefabbrica a due piani destinata ad ospitare il punto degustazione e la piccola foresteria.

L’obiettivo della cooperativa è ampliare le attività della struttura, sviluppando un sistema adeguato di accoglienza dei visitatori e dei potenziali acquirenti, in modo da valorizzare ulteriormente le proprie produzioni, stimolandone la degustazione, promuovendo contemporaneamente il territorio da cui traggono origine e favorendo la permanenza sull’area dei turisti.

Attraverso l’avvio di queste nuove attività complementari, la cooperativa intende qualificare il rapporto tra produttore e consumatore, promuovendo una offerta che affida proprio ai sensi la presentazione del territorio di origine.

1.2 Sinergie espresse sul territorio

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

Valle Stura:

LA PECORA SAMBUCANA: INTERVENTI DI QUALIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E AVVIO DI NUOVE LINEE DI PRODUZIONE	PASS.AGRO-9-P/P
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

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

LA VALLE DEL BIOLOGICO: SVILUPPO E INNOVAZIONE IN VALLE GRANA	PASS.AGRO-4-P/P
REALIZZAZIONE DI PUNTI VENDITA QUALIFICATI PRESSO LE AZIENDE PRODUTTRICI DI CASTELMAGNO	PASS.AGRO-5-P/P

Il presente intervento risulta inoltre essere coerente con il documento denominato **“Per un nuovo Piano Territoriale Regionale”**. L'intervento risponde in effetti 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 del documento 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 microfiliere del tipico e del biologico, importanti per l'attivazione di circuiti turistici e commerciali innovativi.

Entrambi i soggetti promotori collaborano costantemente con le Amministrazioni locali (Comune di Demonte e Comunità Montana), oltre che con il GAL Tradizione delle terre occitane, nel dar vita ad iniziative di vario genere (eventi, manifestazioni, progetti di

sviluppo) tesi alla promozione e alla valorizzazione delle produzioni di qualità della valle.

1.3 Risultati ed effetti attesi

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

- ◆ completare le opere di ampliamento e di qualificazione del caseificio Valle Stura e della cooperativa I Lauri
- ◆ sostenere in maniera integrata la produzione, promozione e commercializzazione delle migliori produzioni della Valle Stura, nell’ambito di spazi consoni, accessibili ed adeguatamente attrezzati ad accogliere i visitatori di passaggio, rendendo visibili le varie fasi di lavorazione al pubblico
- ◆ favorire la diversificazione delle attività produttive delle aziende produttrici locali
- ◆ incentivare una innovativa e stimolante conoscenza del territorio e delle sue risorse, tramite la visita diretta ai principali centri di produzione e di lavorazione dei prodotti locali
- ◆ creare nuovi siti di attrazione turistica sul territorio della Valle Stura, 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,...
- ◆ qualificare l’immagine della valle sotto il profilo produttivo e turistico
- ◆ intercettare nuovi acquirenti delle produzioni locali fidelizzando ulteriormente i clienti già consolidati, sia italiani che francesi

1.4 Soggetto attuatore dell’intervento/erogatore del servizio

I soggetti coinvolti nella realizzazione dell’intervento sono la società cooperativa agricola che gestisce il caseificio Valle Stura, la Società Cooperativa Agricola I Lauri e la Comunità Montana Valle Stura.

1.5 Modalità di gestione

Per quanto attiene il primo intervento, le aree oggetto di intervento, risultando di pertinenza del caseificio, saranno evidentemente gestite dalla stessa società cooperativa agricola promotrice dell’intervento. A tale fine, la cooperativa individuerà un nuovo addetto preposto alla attività di accoglienza e all’accompagnamento dei visitatori entro la struttura unitamente ad un cuoco e ad un cameriere part - time preposti ai momenti dedicati alle degustazioni.

Per quanto attiene il secondo intervento, la nuova struttura di accoglienza sarà gestita dalla stessa Cooperativa, che individuerà almeno n. 3 nuovi addetti preposti all'accoglienza e alla organizzazione delle degustazioni.

2. FATTIBILITA' TECNICA

2.1 Scelte tecniche di base

L'intervento interessa due zone all'interno del Comune di Demonte e precisamente il Caseificio della Valle Stura e lo stabilimento della Cooperativa I Lauri.

Il progetto per il Caseificio della Valle Stura consiste nell'allestimento di una parte del nuovo fabbricato che ospita la produzione dei gelati. Si tratta di arredare il piano terra andando a realizzare un'area di accoglienza tramite l'inserimento di un bancone per il punto informazioni e una zona di attesa arredata con divani. Sempre al piano terra, oltre ai servizi igienici sarà previsto anche un ufficio, e una sala per le degustazioni di tutta la produzione tipica del caseificio. Una scala elicoidale in legno permette di raggiungere il piano primo dell'edificio e di visitare quindi il piccolo museo dedicato alla tradizione della produzione casearia. Da questa sala sarà anche possibile vedere, tramite una parete vetrata, il laboratorio di produzione. Sempre al piano primo sarà presente una saletta per le proiezioni di filmati o per eventuali conferenze e riunioni. Lo stile dell'arredo sarà in linea con quello già presente all'interno del punto vendita del Caseificio e quindi saranno utilizzati materiali locali come il legno, il marmo e la pietra. Per rendere il locale accessibile a tutto il pubblico sarà inserito anche un vano ascensore. La superficie da arredare si aggira intorno ai 350 mq.

Il progetto per la Cooperativa I Lauri consiste nella realizzazione di un edificio prefabbricato di 400 mq sviluppato su due piani fuori terra. La realizzazione del fabbricato nasce da un'esigenza dettata dall'aumento e dall'introduzione di nuove produzioni all'interno della cooperativa. L'edificio ospiterà al piano terra una saletta degustazioni, una cucina e un locale dispensa/magazzino per la conservazione dei prodotti. Al piano primo saranno realizzate cinque camere doppie con servizio igienico annesso. La parte sinistra dell'edificio ospiterà un alloggio per il custode/gestore della struttura ricettiva. Pur essendo una struttura prefabbricata sarà possibile personalizzare lo stile delle facciate e degli interni secondo le tradizioni delle vallate alpine.

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

Caseificio Valle Stura: Foglio 59, mapp. 365.

Cooperativa I Lauri: Foglio 46, mapp. 278.

2.4 Stima parametrica del costo di costruzione e di realizzazione

La valutazione del costo di realizzazione degli interventi previsti è dettagliata nel Quadro Tecnico Economico riportato di seguito.

SCHEMA B1 - IMPORTO DEI LAVORI		
QUADRO ECONOMICO SINTETICO		
a) totale importo appalto	€	330.475,00
b) Somme a disposizione della stazione appaltante		
b1) arredi, indagini, allacciamenti, imprevidi	€	324.181,00
b2) acquisizione aree o immobili		
b3) spese tecniche, collaudo, ecc.	€	40.301,60
b4) IVA totale	€	103.042,40
	<i>parziale</i> €	467.525,00
Totale costo realizzazione	€	798.000,00

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

Non sussistono ulteriori costi di acquisizione di aree e/o immobili.

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

Relativamente alle opere in progetto, non si rilevano oneri aggiuntivi a carico dei soggetti proponenti.

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

Prima di decidere il posizionamento del prefabbricato sarà necessario sondare il terreno per scegliere un corretto alloggiamento.

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:
Piano Regolatore Intercomunale di C.M. (approvato con D.G.R. n.61-31052 del 08/07/1980) Variante parziale di adeguamento al P.A.I.

Area urbanistica in cui è compreso l'intervento:
Zona IR "Zone per complessi produttivi di riordino e completamento". Zona IN "Zone per complessi produttivi di nuovo impianto".

Allegati:
Estratti delle Norme Tecniche di Attuazione

Prescrizioni derivanti da altri piani o programmi:
Prescrizioni derivanti da regolamenti comunali:

Vincoli e altre prescrizioni normative:				
L'intervento è:				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 15%; background-color: yellow;">CONFORME</td> <td>alle disposizioni generali, urbanistiche ed edilizie, vigenti od operanti</td> </tr> <tr> <td style="background-color: yellow;">NON CONFORME</td> <td>in salvaguardia</td> </tr> </table>	CONFORME	alle disposizioni generali, urbanistiche ed edilizie, vigenti od operanti	NON CONFORME	in salvaguardia
CONFORME	alle disposizioni generali, urbanistiche ed edilizie, vigenti od operanti			
NON CONFORME	in salvaguardia			

In caso di non conformità:

Tipo di variante urbanistica necessaria:
Tempi previsti:

3.2 Descrizione sintetica dell' impatto ambientale dell'opera

COMPONENTI AMBIENTALI	STATO DI FATTO	IMPATTI AMBIENTALI DOVUTI ALL'OPERA	MISURE COMPENSATIVE
NATURA E BIODIVERSITA'	Gli interventi saranno localizzati in uno dei comuni più noti della Valle Stura (Demonte) e interesseranno impianti produttivi inerenti a prodotti tipici della valle.	La realizzazione del progetto non comporterà impatti ambientali, nel caso del Caseificio perchè si tratta di un progetto interno ad un edificio esistente, mentre per il fabbricato della Cooperativa si tratteranno	L'intervento prevede l'utilizzo di materiali locali quali il legno e la pietra.

PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità

“Individuazione di nuove potenzialità produttive e turistiche delle produzioni della Valle Stura”

		le facciate secondo le tipologie tipiche del luogo.	
ARIA	La qualità dell'aria è abbastanza buona nonostante entrambi gli interventi siano localizzati nei pressi della strada veicolare principale che attraversa la valle.	Non sono previsti effetti negativi sulla qualità dell'aria.	
RISORSE IDRICHE	Lo stato complessivo dei corsi d'acqua è da ritenersi buono.	Il progetto non comporta effetti negativi allo stato dei corsi d'acqua del territorio.	
SUOLO	L'area risulta idonea ad ospitare l'intervento.	L'intervento non compromette lo stato attuale del suolo.	
GESTIONE RIFIUTI	Non risultano particolari problemi di gestione dei rifiuti.	I rifiuti prodotti durante la fase di cantiere saranno smaltiti in modo corretto.	La fruizione di un turismo sostenibile intende limitare la produzione di rifiuti sul territorio.
RUMORE	La zona risulta tranquilla e non soggetta a problematiche legate all'inquinamento acustico.	Il progetto non comporta problemi legati all'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 è abbastanza vicino al centro storico del Comune di Demonte mentre il laboratorio della Cooperativa è localizzato nel tratto di strada tra Demonte e Moiola.	L'area non risente di alcun tipo di impatto in quanto l'intervento rispetta i canoni architettonici locali.	L'aderenza del progetto al sito, al contesto si sviluppa anche attraverso l'intenzione di valorizzare e consolidare il turismo sostenibile.
PAESAGGIO NATURALE	Gli interventi sono localizzati lungo la strada veicolare principale che attraversa e collega tutta la valle, questo è un punto strategico che permette la visibilità da parte dei turisti.	L'intervento è finalizzato a migliorare il contesto naturale locale e contribuisce a collegare il contesto urbano con il paesaggio.	L'intervento favorisce la manutenzione, la conservazione e la messa in sicurezza del territorio.

3.4 Documentazione fotografica del sito in cui sorgerà l'opera

Per la documentazione fotografica si rimanda alla tavola progettuale.

4. SOSTENIBILITA' FINANZIARIA

Per quanto attiene il caseificio Valle Stura la copertura dei costi sarà garantita dai ricavi generati dalle visite organizzate entro il caseificio e dagli attuali fruitori del centro produttivo. Tale sito infatti gode già attualmente di un'ampia utenza fidelizzata, per lo più di provenienza francese e di passaggio durante il fine settimana. Tali fruitori risultano infatti abituali consumatori di tutta la gamma dei prodotti in vendita presso il caseificio, spaziando dal latte, ai suoi derivati, ai gelati, alla carne di produzione locale.

Non a caso, durante il 2007, gli introiti ricavati dalla sola attività del punto vendita sono ammontati ad oltre 1.700.000,00 euro.

Il modello di gestione prevede che il sito sia visitabile tutto l'anno, mantenendo l'attuale apertura della domenica mattina.

In ragione dell'affluenza stimata, si può fin da oggi prevedere nel periodo scolastico (circa 25 settimane complessive nei cinque mesi utili per le gite scolastiche: marzo, aprile, maggio, settembre, ottobre e novembre) l'apertura della struttura ai ragazzi in visita almeno tre mattine la settimana. Contando una media di tre visite a settimana per gruppi di 25 ragazzi, si ipotizzano 1.875 ragazzi l'anno, al costo di 12,00 euro l'ingresso, (comprensivo di visita, degustazione e laboratorio didattico). Tale attività porterebbe ad un ricavo medio di **22.500,00 euro**.

Tabella – Comunità Montana Valle Stura: presenze turistiche 2001-2006

	Presenze turistiche					Arrivi	Permanenza media
	Alberghiere	Extralberghiere	Italiani	Stranieri	Totali	Totali	
2001	28.901	34.479	56.353	7.027	63.380	18.975	3,3
2002	30.831	32.064	56.454	6.441	62.895	19.740	3,2
2003	27.381	34.607	55.789	6.199	61.988	21.167	2,9
2004	22.756	35.684	52.845	5.595	58.440	17.466	3,3
2005	43.396	32.602	67.752	8.246	75.998	22.733	3,3
2006	55.540	36.815	81.459	10.896	92.355	26.172	3,5

Se si considerano i flussi turistici rilevati sul territorio della Comunità Montana, a fronte di 26.000 arrivi censiti mediamente in un anno, si ipotizza che il caseificio sia in grado di attrarre mediamente almeno il 15 % di tali flussi (offrendo anche la possibilità di degustare ed acquistare le produzioni locali). Se si considerano 3.900 presenze, con un ingresso che includa un momento di breve degustazione ed uno di visita, al costo di 6,00 euro, si prevede un introito pari a **23.400,00**.

In linea con questo genere innovativo di presentazione e di promozione del centro produttivo, il caseificio organizzerà una serie di degustazioni a tema (dedicate ad esempio ai gelati, ai formaggi in abbinamento ai vini, alle carni di produzione locale –

la pecora sambucana - ,...), anche in collaborazione con le cooperative, i produttori ed i consorzi presenti in valle (Consorzio Escaroun, Cooperativa I Lauri,...). Durante questi momenti degustativi, i visitatori potranno anche accedere ai laboratori del caseificio e acquistare all'interno del punto vendita. Se si considera una utenza media pari al 10% delle presenze turistiche censite in valle – anche a fronte di una adeguata campagna promozionale -, si ipotizzano 2.600 persone partecipanti, al costo medio di 18,00 euro degustazione. Tale attività è in grado di generare un ricavo pari a **46.800 euro**.

Nel complesso pertanto, questo genere di attività, - pur senza contare gli attuali utenti del punto vendita, potenzialmente interessati ad effettuare anche la visita e/o a partecipare alle degustazioni in programma -, è in grado di generare in via del tutto prudenziale un ricavo medio pari a **92.700,00 euro**.

Per quanto riguarda il dettaglio dei costi annui di esercizio, essi sono stati stimati in base alle seguenti voci di spesa:

- consumi da utenze (energia elettrica, acqua e riscaldamento) in ragione dei giorni e degli orari di apertura, nonché delle dimensioni degli spazi interni;
- pulizia e manutenzione ordinaria dei locali;
- personale impiegato – n. 3 addetti part time (un cuoco, un cameriere, una operatrice preposta all'accoglienza ed alle visite guidate) -;
- pubblicità, comprensiva delle azioni di promozione necessarie a diffondere la conoscenza dell'iniziativa nei confronti del pubblico.

Nel seguente prospetto si indicano i costi annui medi.

Voci di spesa	Importi
Personale	58.000,00
Utenze	8.000,00
Manutenzione	1.500,00
Pubblicità	12.000,00
Totale	79.500,00

Per quanto attiene la Cooperativa I Lauri, si prevede che la struttura resterà aperta per l'intero anno.

Se si considerano i flussi turistici rilevati sul territorio della Comunità Montana, a fronte di 26.172 arrivi censiti mediamente in un anno, si ipotizza che la cooperativa sia in grado di attrarre mediamente almeno il 5 % di tali flussi (offrendo anche la possibilità di degustare ed acquistare le produzioni locali). Se si considerano 1.308 presenze, con una permanenza media prudenziale di 2 giorni – inferiore al tempo medio di

permanenza in valle - al costo indicativo di 30,00 euro a notte (incluso la prima colazione) si deduce un ricavo medio pari a **78.480,00 euro**.

Allo stesso modo, sulla base degli arrivi citati, si stima che il 10% dei turisti di passaggio possa fruire del punto di degustazione. Se si considerano 2.600 pasti al costo medio di 15.00 euro, si deduca un ricavo pari a **39.000,00**.

In ragione dell'affluenza rilevata, si può fin da oggi prevedere nel periodo scolastico (circa 25 settimane complessive nei cinque mesi utili per le gite scolastiche: marzo, aprile, maggio, settembre, ottobre e novembre) l'apertura della struttura ai ragazzi (soprattutto istituti alberghieri delle province di Cuneo e Torino) almeno due mattine la settimana. Contando una media di una visita a settimane per gruppi di 20 ragazzi, si ipotizzano 1.000 ragazzi l'anno, al costo di 12,00 euro la degustazione. Tale attività porterebbe ad un ricavo medio di **12.000,00 euro**.

In relazione alla tipologia di struttura che si intende realizzare è presumibile che il soggetto gestore promuoverà una serie di serate di degustazione tematiche, adeguatamente promosse in valle e sul contesto della Provincia di Cuneo. Tale attività sarà evidentemente in grado di generare ulteriori introiti.

Nel complesso pertanto, questo genere di attività, - pur senza contare gli attuali utenti del punto vendita Terredoc, potenzialmente interessati ad effettuare anche la visita e/o a partecipare alle degustazioni in programma -, è in grado di generare in via del tutto prudenziale un ricavo medio pari a **129.480,00 euro**.

Per quanto riguarda il dettaglio dei costi annui di esercizio, essi sono stati stimati in base alle seguenti voci di spesa:

- consumi da utenze (energia elettrica, acqua e riscaldamento) in ragione dei giorni e degli orari di apertura, nonché delle dimensioni degli spazi interni;
- pulizia e manutenzione ordinaria dei locali e delle camere;
- personale impiegato – reception, cucina, visite guidate
- pubblicità, comprensiva delle azioni di promozione necessarie a diffondere la conoscenza dell'iniziativa nei confronti del pubblico.

Nel seguente prospetto si indicano i costi annui medi.

Voci di spesa	Importi
Personale	68.000,00
Utenze	11.000,00
Pulizia e manutenzione	18.000,00
Pubblicità	12.000,00
Totale	109.000,00

PTI CUNEO E LE SUE VALLI
 Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità
“Individuazione di nuove potenzialità produttive e turistiche delle produzioni della Valle Stura”

I costi d’investimento da sostenersi per la realizzazione delle opere progettate all’interno del presente Studio di Fattibilità e le relative ipotesi di finanziamento per la sostenibilità delle spese previste sono riportati nella seguente tabella:

STIMA COSTO SPESE DI INVESTIMENTO	RISORSE PRIVATE	RISORSE PUBBLICHE				
		LOCALI			REGIONALI E NAZIONALI	
		Comunali	Provinciali	Altro	Regionali	Intesa Istituzionale
798.000,00	348.000,00	150.000,00				300.000,00

5. PROCEDURE

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

Le aree risultano idonee ad ospitare gli interventi e per quanto riguarda il prefabbricato per la Cooperativa I Lauri sorgerà su un'area di proprietà della Comunità Montana Valle Stura.

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

Tutte le autorizzazione necessarie per procedere con l'intervento saranno disponibili trascorsi i 90 giorni.

5.3 Cronoprogramma

PERIODI	2008		2009		2010		2011		2012	
	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre	I Semestre	II Semestre
STUDIO DI FATTIBILITA'										
PROGETTO PRELIMINARE										
PROGETTO DEFINITIVO										
RICHIESTA AUTORIZZAZIONI										
PROGETTO ESECUTIVO										
AGGIUDICAZIONE										
INIZIO-FINE LAVORI										
COLLAUDO										
AVVIO ESERCIZIO										

Foto aerea



Estratto PRG



Documentazione fotografica

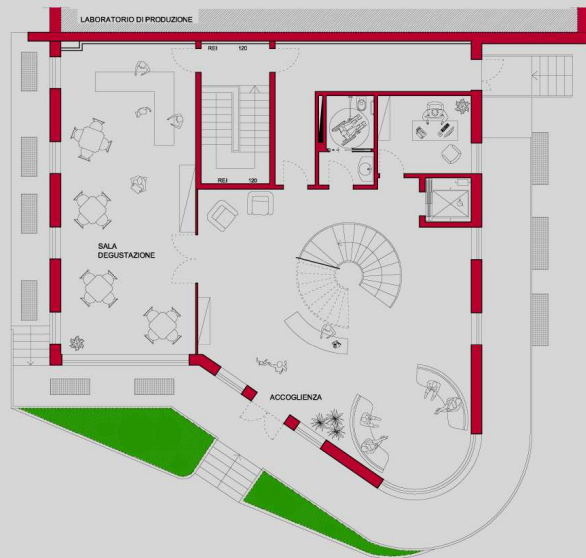


Progetto: arredo interno

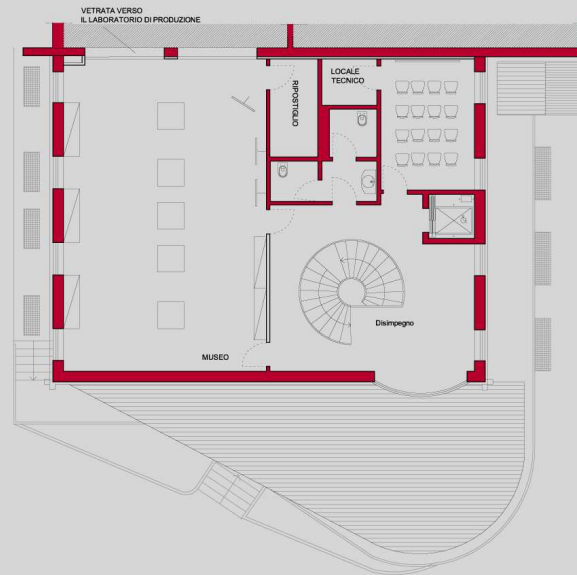
Nuovo edificio oggetto d'intervento



Vista interna



PIANTA PIANO TERRA



PIANTA PIANO PRIMO



Punto vendita del Caseificio



Scala 1:200



Comune di Demonte - Individuazione delle nuove potenzialità produttive e turistiche delle produzioni della Valle Stura

Progetto: prospetto e piante struttura prefabbricata

Documentazione fotografica



PIANTA PIANO TERRA



PIANTA PIANO PRIMO

Scala 1:200



Comune di Demonte - Individuazione delle nuove potenzialità produttive e turistiche delle produzioni della Valle Stura