

## PROGRAMMA TERRITORIALE INTEGRATO - II FASE



### INTERVENTI PRIVATI

**“Valorizzazione dei prodotti tipici di qualità”**

Centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera

*(PASS-3-PRI)*

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

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### SCHEDA DI INTERVENTO PRIVATO

**Codice intervento: PASS-AGR-3-PRI**

**Denominazione: Valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera.**

**Linea progettuale di riferimento:** PRIORITÀ I - INNOVAZIONE E TRANSIZIONE PRODUTTIVA - I.8 Valorizzazione della filiera agroalimentare, con particolare riguardo alle produzioni tipiche e di qualità, alla tracciabilità, identificazione e commercializzazione dei prodotti

**Obiettivo strategico di sviluppo:** VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI A ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

**Localizzazione: COMUNE DI CUNEO – AREA MIAC**

**Intervento strategico: NO**

## 1. QUADRO CONOSCITIVO

### 1.1 Descrizione dell'intervento

**Nel suo piano strategico, la Regione Piemonte ha identificato tra le priorità “il sostegno allo sviluppo ed alla competitività del settore agro-alimentare”,** a cui prevede di dedicare risorse importanti. In un contesto di specializzazione per poli di competenza a livello regionale, il territorio di Cuneo è quello a maggior vocazione agro-alimentare; per questo si è espressa la consapevolezza e la priorità ad agire per lo sviluppo della competitività del settore agro-alimentare, con azioni volte ad aumentare il grado di competitività.

In Piemonte le aziende agricole sono circa 76.000 con 70.000 occupati; 5.600 sono le industrie alimentari con 40.000 addetti; 15.600 sono gli esercizi commerciali che si occupano in prevalenza di alimentare con circa il 7% della produzione agricola nazionale; Il 37% dell'industria di trasformazione è legata a filiere agricole o di allevamento locali.

Nel territorio di Cuneo operano circa 26.000 aziende agricole con oltre 30.000 addetti (40% del totale regionale). Le industrie alimentari sono circa 1.400, il 20% del totale regionale piemontese, con più di 8.000 addetti.

La produzione agricola (40% su base regionale) è di circa 3 miliardi di euro, di cui oltre il 50% proveniente dai comparti zoo-tecnici (filiera carne e lattiero-casearia).

Il fatturato delle industrie alimentari è di circa 5,3 miliardi di euro.

Nell'ultimo triennio, i tassi di crescita del PIL e dell'export cuneese sono stati superiori alla media regionale, trainati soprattutto dal comparto alimentare.

Nel territorio cuneese vi sono pochi grandi gruppi multinazionali (Ferrero e Nestlè esprimono circa 3,1 su 5,3 miliardi di fatturato del comparto), alcune medie aziende di eccellenza ed una miriade di piccole-piccolissime aziende (solo 25 aziende con 50+ addetti, pari al 2,4% del totale).

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

---

L'importanza del settore agroalimentare rende necessario dotarlo di strutture di servizio efficaci.

Il progetto prevede lo sviluppo di due ambiti di intervento:

- Tracciabilità dei prodotti agro-alimentari;
- Qualità ed igiene alimentare.

### Tracciabilità dei prodotti agro-alimentari

Nell'ambito delle esperienze maturate dai soggetti coinvolti nel progetto, in particolare Tecnogrande e C.LAB Agri, sono emersi due importanti spunti tematici:

- Il primo riguarda il valore dei processi di tracciabilità volontari, trasparenti e ben definiti, aziendali e soprattutto di filiera, come modalità di “certificazione” di qualità o di origine delle produzioni, in alternativa od a complemento dei marchi territoriali comunitari (IGP, DOP, ecc.). La definizione e l'adozione di procedimenti e servizi quanto più standardizzati possibile, in sintonia con gli standard ufficiali già esistenti in tema di tracciabilità può offrire un importante supporto alla definizione di marchi collettivi o alle “private labels” degli operatori della Grande Distribuzione Organizzata (GDO) ed alle tematiche di certificazione delle supply chains.
- Il secondo importante tema è quello dell'organizzazione di un sistema terzo, automatizzato, di interfaccia, di collegamento e riferimento per la realizzazione di quanto sopra. È evidente come la realizzazione di un Sistema Informativo per la Tracciabilità, o di una serie di sistemi informativi più puntuali ma interconnessi a livello provinciale o regionale, possa permettere di offrire un importante punto di riferimento e di servizio, tanto agli operatori del settore agroalimentare quanto a tutte le realtà che ad esso sono collegate. Attorno ad esso potranno essere realizzati ed offerti, dalle realtà di settore e di categoria, servizi personalizzati a supporto delle varie aree produttive. Un ulteriore importante aspetto sarà la possibilità di relazionare il patrimonio informativo di tracciabilità con i sistemi degli enti pubblici regolatori per offrire un livello aggiuntivo di integrazione del sistema Piemonte. Un importante fattore a supporto di questa proposta è il verificato e recente interesse comunitario verso queste tematiche, riscontrato sia per la presenza di significativi progetti sul tema nell'ambito dei programmi di ricerca che per l'interesse alla definizione di politiche regolatorie sull'argomento

Attivando collaborazioni sinergiche con altri partner operativi (Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino e CSI Piemonte) si intende proporre lo studio, la definizione e la possibile realizzazione di un Centro Servizi per la Tracciabilità nel contesto del Polo di Servizi ed Infrastrutture per la filiera agroalimentare e per il settore agroindustriale (PASS – Polo Agroalimentare dei Servizi per lo Sviluppo).

### Qualità alimentare

Gli attori della filiera frutticola hanno costituito nel 2002 un Centro per la ricerca applicata, il CReSO – Consorzio di Ricerca e Sperimentazione per l'Ortofrutticoltura piemontese, affidandogli le funzioni di Ricerca & Sviluppo lungo la filiera. Il CReSO si è occupato sia di innovazione di prodotto (selezione, costituzione e validazione di nuove tipologie varietali), sia di innovazioni di processo, seguendo un itinerario-qualità che dalle scelte impiantistiche tocca la tecnica colturale (gestione del frutteto, utilizzo delle risorse idriche e nutrizionali, controllo dell'equilibrio vegetoprodotivo, ecc.), la difesa eco-sostenibile, fino al controllo della maturazione in funzione dei processi post-raccolta.

Le ricerche su passaggi chiave quali la conservazione, la cernita in funzione della qualità, il confezionamento, ecc. è stata finora limitata da carenze strutturali. Infatti, per i processi agronomici il CReSO dispone di un Centro ricerche a Manta (Cn), dotato di laboratori convenzionali e del “laboratorio di pieno campo” costituito dalle centinaia di parcelle sperimentali allestite presso il Centro; nel tempo inoltre ha costruito una rete di rapporti con istituzioni scientifiche che consentono di far confluire tempestivamente sul territorio i flussi di innovazione generati a livello internazionale.

Per quanto attiene alla ricerca sui processi post-raccolta, in Piemonte manca un Laboratorio di ricerca sui processi post-raccolta per i prodotti ortofrutticoli in grado di attivare una qualificata consulenza specialistica alle decine di Centri di condizionamento presenti sul territorio. L'indagine pubblicata dalle Province di Cuneo, Torino ed Asti, a supporto della istituzione del DISTRETTO AGROALIMENTARE DELLA FRUTTA DI QUALITÀ DELLA FRUTTA FRESCA DEL PIEMONTE, censisce 103 aziende agro-alimentari per il condizionamento della frutta fresca nella sola provincia di Cuneo, per un volume di prodotto immagazzinato di 230.000 t: un sistema agroalimentare di rilevante interesse economico, per il quale è insufficiente l'attuale offerta di servizi di ricerca e sviluppo.

La filiera ortofrutticola piemontese, nell'ambito della piattaforma agro-alimentare, esprime una domanda di ricerca ulteriore rispetto a quella finora offerta dal CReSO, sia in termini di strutture e laboratori idonei alla ricerca nel tratto di filiera post-raccolta, sia per una più ampia interdisciplinarietà, che alle competenze agronomiche unisca quelle tecnologiche, meccaniche, di scienza dei materiali, ecc.

Gli obiettivi generali del progetto sono:

- Dotare la filiera ortofrutticola piemontese di un Laboratorio di ricerca sui processi post-raccolta per i prodotti agroalimentari, con particolare riferimento per gli ortofrutticoli.
- Utilizzare le competenze dei ricercatori operanti presso Tecnogrande – maggiormente orientate su tecnologia alimentare, sensoristica, meccanica, scienza dei materiali, ecc. – e di quelli operanti presso il CReSO per costituire un gruppo di ricerca con competenze ampie ed integrate, in grado di affrontare i temi della qualità della filiera frutticola regionale nei delicati processi di post-raccolta.
- Realizzare già nel 2008 un “caso di studio” per mettere in atto un monitoraggio della qualità dal campo alla distribuzione con strumentazioni innovative oggi disponibili a

## **PTI CUNEO E LE SUE VALLI**

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
**“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”**

---

livello scientifico. A tal fine, la collaborazione tra TecnoGranda e Creso sarà integrata dal supporto scientifico del DCA – Dipartimento di Colture Arboree dell’Università di Bologna, che ha maturato specifiche esperienze sulle tematiche oggetto delle azioni previste.

### **1.2 Soggetto attuatore dell’intervento/erogatore del servizio**

Soggetto attuatore del progetto è TECNOGRANDA SPA.

Il progetto prevede il coinvolgimento diretto di altri partner con i quali sono già attive collaborazioni sistematiche sulle tematiche dell’agroalimentare:

- CReSO
- CSI Piemonte
- C-LAB,
- Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Torino

Il Centro Servizi per la Tracciabilità, in qualità di realtà di servizio e di potenziamento dell’organizzazione del settore agroalimentare vede in una struttura consortile una modalità di organizzazione e gestione aperta alla rappresentatività delle diverse realtà del settore agroalimentare.

I servizi offerti potranno essere di natura gratuita, come ad esempio quelli di informazione e supporto allo sviluppo dei processi di tracciabilità nei quali opererà in sintonia e sinergia con il C.LAB Agri, così come a valore aggiunto, verso l’utente finale o come sistema informativo di back-office per realtà terze che offrono servizi a vario titolo.

### **1.3 Sinergie espresse sul territorio**

L’iniziativa si integra sinergicamente con le altre progettualità del presente P.T.I., in quanto contribuisce alla costruzione di uno schema di organizzazione strategica della filiera agroalimentare cuneese, che sostiene fortemente i prodotti di qualità del territorio.

In particolare l’iniziativa sarà collocata nell’ambito del PASS ed avrà legami funzionali con le iniziative avviate da TECNOGRANDA in ambito di Polo Agroalimentare; tra le iniziative più significative si evidenziano:

- Parco scientifico e tecnologico regionale per l’agroindustria: obiettivo comune è la difesa ed il miglioramento della qualità dei prodotti con analisi sulla qualità degli alimenti che si avvalgono di strumenti tecnologicamente avanzati.
- Centro Technical Packaging – obiettivo comune è la ricerca continua di soluzioni per la qualità dei prodotti, con lo sviluppo di packaging, design e materiali innovativi per la conservazione.

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

- Infrastruttura Logistica Policentrica Cuneese – a sostegno dello sviluppo di nuove tecnologie per la gestione della conservazione dell'ortofrutta.

Altre sinergie sono individuabili con:

PARCO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO REGIONALE PER L'AGROINDUSTRIA - TECNOGRANDA S.P.A	PASS-1-P/P
CENTRO TECHNICAL PACKAGING - TECNOGRANDA S.P.A	PASS-2-P/P
INFRASTRUTTURA LOGISTICA POLICENTRICA CUNEESE E INFRASTRUTTURE E IMPIANTI COMUNI O CONSORTILI PER PRODOTTI AGRICOLI E DI ALLEVAMENTO (INSERITI NEL PROGETTO STRATEGICO "SISTEMA PORTUALE INTEGRATO LIGURE PIEMONTESE - S.P.I.L.P.") AREA TECNOLOGICA: TECNOLOGIE AVANZATE PER L'AGROINDUSTRIA (selezione, conservazione, prima trasformazione, confezionamento prodotti) AREA SERVIZI: SERVIZI AVANZATI PER L'AGROALIMENTARE (Uffici pianificazione del polo, Borsa merci, controllo qualità, igiene, tracciabilità) AREA LOGISTICA E INFRASTRUTTURALE (Servizi e aree logistiche coperte raccordate e non raccordate, raccordi ferroviari, impianti comuni)	PASS-3-P/P
CENTRO ENERGIE: SVILUPPO DI SERVIZI PER LA RIDUZIONE DEI COSTI ENERGETICI PER AZIENDE DEL COMPARTO AGROINDUSTRIALE	PASS-1-PRI
CENTRO SERVIZI PROFESSIONALI PER LE IMPRESE DEL COMPARTO AGROINDUSTRIALE E AGROALIMENTARE	PASS-2-PRI
FILIERA DELLA FORMAZIONE D'ECCELLENZA SU COMPETENZE DEL COMPARTO AGROINDUSTRIALE E AGROALIMENTARE	PASS-1-P.AI
RETE DI COLLABORAZIONE TRA IMPRESE E TRA IMPRESE E ISTITUTI DI RICERCA IN CAMPO AGROALIMENTARE: PROGETTI DI RICERCA INTEGRATI, POTENZIAMENTO DI ATTIVITÀ DI RICERCA INNOVATIVA, SERVIZI INNOVATIVI PER LA TRACCIABILITÀ	PASS-1-PRI.AI
INTERNAZIONALIZZAZIONE DEL COMPARTO AGROINDUSTRIALE E AGROALIMENTARE CUNEESE	PASS-2-PRI

## **1.4 Risultati ed effetti attesi**

I risultati attesi sono riconducibili a:

- Attrezzare un efficiente laboratorio di ricerca sui processi post-raccolta per i prodotti agroalimentari, con particolare riferimento per gli ortofrutticoli.
- Integrare ed utilizzare le competenze dei ricercatori operanti presso Tecnogrande e CReSO, costituendo un gruppo di ricerca con competenze ampie ed integrate,
- Acquisire la capacità di realizzare attività di ricerca su casi specifici garantendo risultati di qualità elevata e di utilità per il comparto agroalimentare.
- Offrire al mondo produttivo un punto di riferimento sulle tematiche di tracciabilità e rintracciabilità agroalimentare, convogliare su di esso i risultati innovativi affinché possa trarne spunto di miglioramento (di processo, di prodotto, di organizzazione o competitività).

## **2. FATTIBILITA' TECNICA**

### **2.1 Scelte tecniche di base**

#### Tracciabilità dei prodotti agro-alimentari

Il Centro Servizi dovrà offrire soluzioni e servizi innovativi, informatizzati e web-based per divulgare/fornire informazioni (garantite, aggiornate e sicure) ed attivare servizi specifici, facilitare e velocizzare contatti e scambi di informazioni tra gli attori delle filiere produttive, i rivenditori, le catene logistiche e le autorità regolatorie, interpretando la tracciabilità nella sua accezione più ampia di complesso e ricco patrimonio di informazioni e processi organizzati intorno ad un prodotto.

Ciò potrà essere realizzato attraverso una piattaforma di gestione collaborativa in grado di offrire: caratteristiche e garanzia di archiviazione ed elaborazione sicura dei dati, solidità e resilienza infrastrutturale, accesso (energia e telecomunicazioni) e certificazione elettronica, al fine di garantire il valore legale dei documenti e delle informazioni scambiate attraverso la stessa. Il Centro Servizi sarà quindi in grado di offrire servizi di supporto, consulenza ed intermediazione relativamente ai discorsi di marchio collettivo e di “private labels”, tra produttori e distributori, offrendo efficienza e snellezza al sistema, sul modello del Consorzio Trace One.



## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

---

Il sistema dovrà essere di tipo aperto, collegabile ad iniziative ed offerte di servizio più puntuali e specifiche sulle tematiche di tracciabilità e rintracciabilità dei diversi settori e categorie dell'agroalimentare ed agroindustria, offerte dagli attori già operanti sulle filiere o da nuove realtà in un contesto di rete organizzata. Questo potrà permettere l'offerta di servizi a valore aggiunto di chiara contestualizzazione ed efficacia, appoggiati su di un solido e trasparente contesto organizzativo e patrimonio informativo.

I servizi offerti potranno essere di natura gratuita, come ad esempio quelli di informazione e supporto allo sviluppo dei processi di tracciabilità nei quali opererà in sintonia e sinergia con il C.LAB Agri, così come a valore aggiunto, verso l'utente finale o come sistema informativo di backoffice per realtà terze che offrono servizi a vario titolo.

### Qualità alimentare

L'ambito di intervento prevede l'attivazione di:

1. Laboratorio di ricerca sui processi post-raccolta per i prodotti agroalimentari, con particolare riferimento per gli ortofrutticoli.

Il laboratorio sarà dotato di micro-celle (~ ½ m<sup>3</sup>), per la simulazione di regimi di conservazione diversi, sia per quanto concerne le temperature, sia per quanto riguarda la composizione dell'atmosfera. Tali sofisticate attrezzature riproducono esattamente le condizioni che si possono verificare in celle commerciali di grandi dimensioni.

Un laboratorio adeguatamente attrezzato dovrà disporre di almeno 8 micro-celle, in modo da riprodurre una gradazione di soluzioni possibili per la conservazione: da 2 fino a 4 regimi standard, comprendendo situazioni sperimentali. In queste condizioni possono essere valutate tesi diverse per ciascun regime. Ad esempio fino a 4 discriminazioni qualitative, ottenute tramite selezione con analizzatori di qualità non distruttivi, possono essere saggiate in due regimi standard. Oppure al contrario possono essere saggiati regimi innovativi per prodotti innovativi.

La funzione del laboratorio è, da un lato, ospitare prove di progetti di ricerca & sviluppo, dall'altro, fornire consulenza ai centri di condizionamento dell'area ortofrutticole del Nordovest nella soluzione di problemi aziendali: programmazione dei periodi di immissione sul mercato di frutti con il medesimo livello qualitativo, utilizzando lotti raccolti a differenti stadi di maturazione fisiologica.

L'attrezzatura-base del laboratorio sarà composta da impianti frigoriferi monoblocco all'interno dei quali si collocano contenitori ermetici nei quali si riproduce l'atmosfera controllata:



## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

---



2. La costituzione di un team di ricercatori afferenti a Tecnogrande e CReSO, che affronti i temi della qualità con competenze interdisciplinari: agronomia, fisiologia, patologia, sensoristica, ingegneria meccanica, scienza dei materiali, ecc. è uno dei temi previsti dal protocollo di intesa A.I.net .

Il gruppo di ricerca sulla qualità della frutta, costituito da Tecnogrande e CReSO, si avvale della collaborazione scientifica del DCA – Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna.

Il laboratorio inoltre dovrà essere dotato di apparecchiature per le determinazioni della qualità sotto i vari profili: NIRs, naso elettronico, Gas-cromatografo, HPLC, spettrofotometro, rifrattometro, penetrometro, al fine di svolgere attività di ricerca volte alla valorizzazione della qualità di prodotti agro-alimentari tipici del territorio piemontese.

Per massimizzare l'efficienza delle strutture operative piemontesi si rende necessario l'acquisizione di 2 apparecchiature Vis-NIRs portatili, in modo da poter svolgere i rilievi non distruttivi previsti dal primo caso di studio riguardante la Creazione di un sistema integrato per il monitoraggio e il controllo della qualità del prodotto MELA ROSSA CUNEO IGP, basato sull'utilizzo di nuove tecniche non invasive applicate a tutte le fasi del processo produttivo, dal campo al consumatore finale.

Negli anni recenti sono state messe a punto e saggiate nuove metodologie non invasive per la determinazione della qualità dei prodotti agro-alimentari. A tutt'oggi l'applicazione principale, di tali tecniche non distruttive, riguarda soprattutto la determinazione della qualità dei frutti, il monitoraggio in tempo reale della maturazione e la determinazione dell'epoca di raccolta più appropriata per ottenere prodotti qualitativamente eccellenti.

Il naso elettronico e il NIRs (Near Infrared Spectroscopy) sono due tra le più promettenti tecniche non distruttive attualmente disponibili. Un sistema Vis-NIRs portatile è stato

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

---

costruito e brevettato nel DCA (DA-Meter - commercializzato dalla Sintéleia s.r.l., Bologna. Brevetto n° MO 2005A000211 ).

Tali metodologie consentono di caratterizzare in maniera molto precisa e affidabile la qualità della frutta e di determinare anche la concentrazione di numerosi composti, quali zuccheri riducenti, acidi organici, polifenoli, direttamente connessi con le proprietà organolettiche, nutrizionali e nutraceutiche.

Attualmente queste metodologie sono testate anche per la diagnosi delle malattie di post raccolta e per la predizione della shelf-life.

Ci si pone come obiettivo finale la valorizzazione e tutela della qualità delle colture frutticole tipiche del territorio piemontese, quale la Mela Rossa di Cuneo IGP, tramite la creazione di un sistema integrato per il monitoraggio e il controllo della qualità del prodotto, basato sull'utilizzo di nuove tecniche non invasive applicate a tutte le fasi di produzione, dal campo al consumatore finale.

Per incrementare la competitività del prodotto occorre, infatti, puntare sulla qualità, intesa come esaltazione del valore delle materie prime e della loro tipicità ed origine, nonché come valore aggiunto successivo per arrivare fino alla completa rintracciabilità dei vari passaggi, a totale garanzia di sicurezza per i consumatori.

La qualità intrinseca di un frutto, in termini sensoriale nutrizionale ed economico, è infatti il risultato della combinazione di molteplici fattori che sono riconducibili sia all'ambito di produzione in campo, sia alla conservazione post-raccolta, sia alla distribuzione al consumatore finale. La conoscenza, quindi, delle relazioni esistenti fra l'evoluzione del processo di maturazione del frutto dalla raccolta al raggiungimento del consumatore è di fondamentale cruciale importanza per la valorizzazione del prodotto e per incrementarne il consumo.

Inoltre, il progetto mira allo sviluppo di un innovativo indice olistico delle caratteristiche qualitative del frutto, che tenga conto di tutti i parametri che determinano la qualità finale, dalle preferenze del consumatore alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche.

La creazione di tale indice deve anche tener conto della sostenibilità della produzione in termini sociali, ambientali ed economici (PPP strategy: People, Placet and Profit).

Obiettivi generali del Progetto sono pertanto:

- valutare i principali determinanti qualitativi che rendono unica la Mela Rossa di Cuneo;
- valutare la miglior epoca di raccolta per una qualità finale di eccellenza;
- valutare l'influenza dei diversi parametri ambientali, in campo e in post-raccolta, sullo sviluppo della qualità della Mela Rossa di Cuneo.

La prima attività di ricerca pianificata nell'ambito dell'iniziativa si articolerà nelle seguenti azioni:

- Definizione dei principali caratteri qualitativi della Mela Rossa di Cuneo. Definizione degli indici di raccolta dei frutti in funzione della qualità al consumo e delle modalità di conservazione e commercializzazione, utilizzando parametri uniformi per l'area territoriale in esame. Definizione di aspetti relativi alla calibratura e selezione dei

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

---

frutti. Messa a punto e verifica applicativa di tecniche e strumenti per definire tempi e modi ottimali di raccolta e per la valutazione della qualità dei frutti su tutta la filiera

- Definizione di un protocollo per la valutazione simulata della shelf-life per le mele per prevedere il decorso della qualità durante l'intero periodo della distribuzione commerciale. Studio sulle tecniche di conservazione più appropriate per rallentare i processi biochimici di invecchiamento e degradazione del frutto

Il Progetto intende verificare l'applicabilità di strumentazioni non invasive NIRs e Vis-NIRs (Near Infrared Spectroscopy) nel determinare i principali caratteri qualitativi dei frutti di melo. Una volta definiti tali parametri si indagherà la possibilità di identificare quali tra questi possano essere utilizzati per distinguere la Mela Rossa di Cuneo da tutte le altre varietà commerciali.

Si procederà poi allo studio, in un sistema logistico della moderna distribuzione, del processo di maturazione e conservazione post-raccolta delle mele, affinché possano essere definiti protocolli di maturazione e di shelf-life, in funzione specifica della cultivar, dello stadio di maturazione alla raccolta e della temperatura di mantenimento dei frutti durante la fase distributiva. In particolare, la valutazione delle caratteristiche qualitative e la loro evoluzione durante la shelf-life, saranno studiate al termine della conservazione in atmosfera controllata, la cui durata dipenderà dalla adattabilità delle cultivar utilizzata. Sarà, infine, individuato il tempo massimo affinché i frutti non alterino le loro tipiche caratteristiche organolettiche.

Questo primo caso di studio costituisce la premessa per un Programma di ricerca di più ampio respiro sia sulla Mela Rossa Cuneo, sia su altre produzioni tipiche della provincia di Cuneo.

I risultati ottenibili dalla realizzazione del Progetto trovano una coerente collocazione nelle strategie di sviluppo adottate dalle organizzazioni di produttori del settore, con particolare riferimento a:

- individuazione di validate procedure di processo lungo la filiera per garantire una reale qualità di prodotto;
- elaborazione di piani dettagliati di assistenza tecnica in campagna, nel pieno rispetto della tipicità e vocazione del territorio e delle varietà;
- impegno sul fronte dell'innovazione di prodotto e di processo.

Ulteriori soggetti interessati ai risultati del Progetto sono i tecnici operanti presso le strutture di assistenza tecnica (organizzazioni di produttori, cooperative di commercializzazione, ecc.) ed i tecnici dei servizi di sviluppo agricolo regionali.

Altri soggetti che potranno avvantaggiarsi dei risultati del Progetto sono le grandi catene di distribuzione alimentare e quindi anche di ortofrutta (Coop Italia, Conad, Selex, Esselunga, Carrefour, Sigma, ecc..)

Il raggiungimento degli obiettivi prefissati consentirà di produrre frutta con caratteristiche che incontrino perfettamente le esigenze dei consumatori: esaltata qualità organolettica (frutti raccolti sulla pianta al giusto grado di maturazione, in modo che possano esprimere a pieno il loro potenziale aromatico e gustativo intrinseco, innovazioni integrate nel processo di raccolta, conservazione e conferimento che permetteranno di non alterare o addirittura esaltare le caratteristiche del frutto), trasparenza (tracciabilità della produzione al fine di

## **PTI CUNEO E LE SUE VALLI**

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
**“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”**

---

valorizzarne territorialità e tipicità), sicurezza d'uso (minimizzazione della presenza di contaminanti biotici e xenobiotici, metodi di produzione e conservazioni sostenibili e sicuri per l'ambiente, gli operatori e i consumatori).

Il risultato finale dell'intero progetto sarà un incremento nel consumo di frutta con ampie e positive ricadute sociali. Innanzitutto, un'espansione del mercato consentirà un aumento dell'occupazione nel comparto della produzione primaria, della conservazione e della distribuzione. Inoltre, l'incrementato consumo di frutta con esaltate caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche, è probabile che porti ai ben noti benefici sulla salute dei consumatori in termini di prevenzione per malattie cardio-vascolari (Fruit and vegetable intake and risk of major chronic disease, J Natl Cancer Inst. 2004 Nov 3;96 (21):1577-84), patologie tumorali (OMS-WORLD CANCER REPORT 2003 – International Agency for Research on Cancer) ed obesità (Linee Guida del National Institute of Health NIH americano per il trattamento dell'Obesità e del Sovrappeso negli adulti).

Infine, il progetto come precedentemente menzionato, avrà un'ulteriore ricaduta positiva in termini di sostenibilità ambientale. Le metodologie non invasive, infatti, saranno utilizzate per monitorare sia il processo di maturazione, sia i bisogni fisiologici della pianta e pertanto consentiranno interventi mirati con una conseguente riduzione dell'utilizzo indiscriminato di fitofarmaci e xenobiotici. Inoltre verranno utilizzate strategie di produzione integrate e sostanze naturali, come i biostimolanti, per ottenere e offrire prodotti agricoli di eccellente qualità.

### **2.2 Planimetria e cartografia dell'area interessata**

L'intervento occuperà una piccola area nell'ambito dell'iniziativa PASS-AGR-1-P/P – Parco scientifico e tecnologico regionale per l'agroindustria

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### 3. COMPATIBILITA' URBANISTICA, AMBIENTALE E PAESAGGISTICA

#### 3.1 Compatibilità urbanistica

Si veda l'allegato scheda URB relativo all'iniziativa 15.1.2.3 – Polo logistico alla quale si rimanda per i dettagli urbanistici.

Il complesso degli interventi è assoggettato alle seguenti disposizioni generali, urbanistiche ed edilizie, vigenti od operanti in salvaguardia:

#### **Piano Regolatore Generale o Variante (1):**

PRG Vigente – Approvazione Progetto Definitivo – D.G.R. n°140 - 8349 del 14 dic.1986, in salvaguardia PRG 2004 – Adozione Progetto Definitivo con controdeduzioni alle Osservazioni Regionali - D.C.C n. 41 del 21.03.07 – in salvaguardia

#### **Area urbanistica in cui è compreso l'intervento (2):**

Gli interventi in oggetto, ricadono in:

##### **PRG Vigente**

**F6 – I MERCATI – SERVIZI ED ATTREZZATURE ANNONARIE, MERCATALI, INTERMODALI ETC.**

DESTINAZIONI D'USO AMMESSE:

Nuovo centro annonario con servizi e attrezzature connesse, impianti agricolo industriali connessi con la lavorazione e la conservazione di prodotti agricoli etc, mercato bestiame, pollame, uova, orto-frutta-fiori, macello, mercati carne macellate, centrale del latte, docks, etc, magazzini frigoriferi, attrezzature commerciali, direzionali, bancarie, attrezzature di ristoro e assistenza, uffici doganali, fito sanitari, residenze di supporto, scalo ferroviario

CARATTERISTICHE EDIFICATORIE:

Sono definite in sede di Piano Particolareggiato e successivi Piani Tecnici e strumenti urbanistici esecutivi

CONDIZIONI DI INTERVENTO:

L'intervento può realizzarsi in fasi successive per comparti definiti dal P.P.

PRESCRIZIONI:

Negli edifici esistenti sono ammessi interventi di manutenzione senza incremento di volume fino all'approvazione del P.P.

##### **PRG 2004**

**AMBITI API2.OS1 E API2.OS2 - AMBITI POLIFUNZIONALI INTEGRATI TERRITORIALI**

**AMBITO APT1.OS1 – AMBITI PER FUNZIONI PRODUTTIVE E TERZIARIE**

**TC6 – TESSUTI PER ATTIVITÀ POLIFUNZIONALI (AREE MIAC) E PARCHEGGI PUBBLICI PREVISTI (connessi al MIAC)**

CARATTERISTICHE EDIFICATORIE:

**Ambiti di trasformazione per attività (API e APT) normati dall'art.53 delle N.d.A.**

Gli *Ambiti di trasformazione per attività* riguardano aree, costruite o libere, destinate a nuovi insediamenti indirizzati prevalentemente alle attività; tali ambiti si distinguono in: Ambiti polifunzionali integrati (API) e Ambiti per funzioni produttive e terziarie (APT).

I parametri e gli indici per le tipologie di Ambiti di trasformazione per attività sono di seguito specificate:

##### **API2– Ambiti polifunzionali integrati territoriali**

*Ripartizione della superficie dell'Ambito*

- ACE = 30% St

- Ve = 30% St

- Vs = 40% St

*Grandezze urbanistico - ecologiche e altezza*

- Ut = 0,40 mq/mq

- Ip (ACE + Ve) > 40% (ACE + Ve)

- Ip (Vs) > 50% Vs

- Hmax o numero massimo dei piani = 11,00 m con max 3 piani fuori terra; m. 7,00 API2.OS3 e OS4

- A = 40 alberi/ha; Ar = 60 arbusti/ha

*Mix funzionale*

- *Abitative*: previste per le sole API2.OS1 e OS3 = max 10% Sul. Per gli altri ambiti API2 è ammessa la realizzazione di un alloggio per custodia per un massimo di mq. 150 di superficie utile netta (Sun) per unità produttiva, senza che la stessa sia conteggiata nella Sul complessiva, da realizzarsi all'interno della struttura produttiva.

- *Terziarie*: commerciali, fieristico-espositive, direzionali e uffici, ricettive, sportive e servizi privati, florovivaistiche;

- *Produttive*: compatibili; settori delle tecnologie avanzate

La superficie dei soppalchi ad uso ufficio e/o magazzini non saranno conteggiate nella Sul.

##### **APT1– Ambiti per funzioni produttive e terziarie**

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### Ripartizione della superficie dell'Ambito

- ACE = 40% St
- Ve = 30% St
- Vs = 30% St

### Grandezze urbanistico - ecologiche e altezza

- Ut = 0,40 mq/mq
- Ip (ACE + Ve) > 20% (ACE + Ve)
- Ip (Vs) > 40% Vs
- Hmax o numero massimo dei piani = 9,00 metri
- A = 30 alberi/ha; Ar = 50 arbusti/ha

### Mix funzionale

- *Produttive*: artigianali e industriali
- *Terziarie*: commerciali, fieristico-espositive, direzionali;
- *Funzioni Abitative* : è ammessa la realizzazione di un alloggio per custodia per un massimo di mq 150 di superficie utile netta (Sun) per unità produttiva, senza che la stessa sia conteggiata nella Sul complessiva, da realizzarsi all'interno della struttura produttiva.

### CONDIZIONI DI INTERVENTO:

L'attuazione degli ambiti APT1 dei Ronchi (zona MIAC) e API2 dei Ronchi (zona MIAC) dovrà avvenire mediante SUE di iniziativa pubblica. Al fine di conseguire un disegno urbanistico ed architettonico coordinato ed un'efficacia funzionale, il Comune può dotarsi di un progetto di coordinamento. Esso costituisce una proposta progettuale generale non avente valore di piano attuativo e può essere predisposto dal Comune oppure da uno o più proprietari o aventi diritto rappresentanti almeno il 50,01% dell'edificabilità complessiva ammessa per tale Ambito. Dovrà, in questo caso, essere garantito il rispetto, pro quota dei singoli proprietari di tutti gli indici, parametri e oneri previsti per l'ambito unitario. Qualora il Comune faccia proprio con specifico atto deliberativo di Giunta tale progetto di coordinamento progettuale, esso diventa cogente nei confronti della successiva elaborazione dei SUE e delle relative convenzioni. I tempi per l'elaborazione e l'approvazione dei SUE relativi alle singole unità minime d'intervento, dopo l'assunzione da parte del Comune dei documenti relativi al coordinamento progettuale, possono essere diversi e separati.

### PRESCRIZIONI:

Nell'ambito APT1.OS1 potranno rilocalizzarsi aziende ad alto rischio già esistenti nel territorio Comunale individuate nell'ambito di ristrutturazione urbanistica dal PRG. Nell'ambito APT1.OS1 dei Ronchi (zona MIAC) potrà localizzarsi l'impianto doganale. In particolare l'APT2.OS1 è in parte destinata alla rilocalizzazione della Soc. Stella dall'ambito AV1.8 mediante SUE di iniziativa pubblica convenzionata e con riferimento all'art. 53 della Lur 56/1977.

### Tessuti per attività polifunzionali (TC6) normato dall'art.45 delle N.d.A.

Tessuto esistente misto destinato prevalentemente ad attività, caratterizzato dalla compresenza di differenti funzioni produttive, terziarie e di servizio e da una media permeabilità del suolo. Tipologie prevalenti: padiglioni e capannoni di medie e piccole dimensioni

### Disciplina degli interventi urbanistici ed edilizi

- Costruzioni su lotti edificati o di completamento
- Uf = 1,00 mq/mq con esclusione dei piani interrati se destinati a pertinenze dell'attività prevalente (magazzini, archivi, autorimesse ecc..)
- Hmax = m 12,00; nel caso di strutture U3/1 è ammessa un'altezza di m 14,00; m 7,00 per gli insediamenti dell'Altipiano
- Rc ≤ 2/3 del lotto
- Dc = 6 m
- D = m 10,00 non sono ammesse aderenze
- Ds = m 10,00 o da fascia di rispetto PRG

### Disciplina ecologica-ambientale

- Ip = 20% di cui almeno il 50% a verde con la restante area semplicemente inghiaia o eventualmente con alveolari plastici a verde.
- A = 1 alberi/100 mq potenziando i filari sui bordi strada dei lotti; Ar = 2 arbusti/100 mq

Per gli interventi di ampliamento o di nuova costruzione, ai sensi della Lur 56/1977, comma 1 punto 2 dell'art.21, è prevista la cessione di aree per servizi e parcheggi nella misura del 10% della Sf, non conteggiata nel Rc.

Non è dovuta la quota del 10% di cui sopra nel caso in cui fosse già stata ceduta o impegnata interamente con intervento effettuato nella vigenza del precedente PRG (1986)

Nel caso di interventi di ampliamento effettuato nella vigenza del precedente PRG (1986) con parziale impegno o cessione della quota del 10% della Sf, dovrà essere ceduta la quota complessiva compensativa, riferita a tutto il lotto di proprietà, fino al raggiungimento dello standard di legge. La cessione è obbligatoria nel caso in cui nei lotti di pertinenza degli interventi di ampliamento o nuova costruzione ricadano le aree esplicitamente individuate dal PRG a tale destinazione.

### Prescrizioni derivanti da altri piani o programmi (3):

Quadro Strategico Nazionale – QSN

Programmazione Strategica Regionale – QSR

Piano Territoriale Regionale

Programma strategico per la logistica della Regione Piemonte

Piano territoriale di coordinamento provinciale

Studio di fattibilità provinciale del “Polo Logistico Alpi del Mare”

Piano Strategico di Cuneo e del suo territorio – Cuneo 2020

Programma ministeriale S.I.S.Te.M.A. e attività di programmazione sul “Sistema Integrato ligure - piemontese di servizi e logistica per l'agroindustria” attivato in seno al Gruppo di Lavoro tra Com.Cuneo, Com. Savona e Autorità Portuale del Porto di Savona - Vado

P.R.U.S.S.T. del Piemonte Meridionale – “Piemonte Meridionale: una porta naturale verso l'Europa “

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### Prescrizioni derivanti da regolamenti comunali (4):

Regolamento edilizio 2005  
Guida G2 – Guida per gli interventi nella città della trasformazione  
Piano Urbano del Traffico del Comune di Cuneo  
Piano di protezione civile  
Elaborato RIR  
Piano sul Commercio  
Piano di Zonizzazione Acustica

### Vincoli e altre prescrizioni normative (5):

Aree soggette a esproprio temporaneo e definitivo per la costruzione dell'Autostrada Asti-Cuneo  
Vincolo contrattuale per la Grande Fiera d'Estate di Cuneo, con convenzione attiva fino al 31.12.2009  
Attivazione già concessa dal Comune di Cuneo all'interno del perimetro API2.os2 di strumento urbanistico esecutivo, compreso nelle aree del PASS, ma di fatto escluso dall'attuazione dell'intervento.  
Elettrodotto FFSS 66kV, fascia di rispetto ai sensi della normativa vigente.

### Contrassegnare la casella corrispondente per indicare se l'intervento è :

	conforme	Gli interventi individuati con il codice P.A.S.S. insistono su aree del Piano Regolatore vigente denominate F6 – i mercati – servizi ed attrezzature annonarie, mercatali, intermodali etc. e su un insieme di ambiti: API2.os1 e API2.os2 - ambiti polifunzionali integrati territoriali, APT1.os1 – ambiti per funzioni produttive e terziarie e TC6 – tessuti per attività polifunzionali aree (MIAC) del PRG 2004.  L'intervento è CONFORME in termini di destinazioni urbanistiche, ma la zonizzazione di massima predisposta in sede di PTI risulta PARZIALMENTE CONFORME al PRG2004 in termini di perimetrazione degli ambiti (modifiche legate alla conformazione degli espropri definitivi dell'Autostrada Asti – Cuneo), di organizzazione interna dei lotti e localizzazione delle aree in cessione per servizi, omogeneizzazione degli ambiti APT e API2 e altezze massime previste dei fabbricati. Potranno quindi rendersi necessarie delle varianti parziali o strutturali
X	parz. conforme	
	non conforme	

In caso di non conformità indicare:

### Tipo di variante urbanistica necessaria (6):

Qualora si rendesse necessaria una variante parziale (art. 17 comma 7 LR 56/77 e smi) i tempi di ottenimento della compatibilità urbanistica sono di circa 1 anno, comprensivi dell'elaborazione della variante

Qualora si rendesse necessaria una variante strutturale (art. 17 comma 4 LR 56/77 come modificata dalla LR 01/07) i tempi di ottenimento della compatibilità urbanistica sono valutabili in 1,5 – 2 anni, comprensivi dell'elaborazione della variante

**Tempi previsti:** da 1 a 2 anni



## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
**“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”**

### 3.2 Descrizione sintetica dell’impatto ambientale dell’opera

L’intervento è inserito nell’ambito dell’iniziativa PASS della quale condivide l’impatto ambientale

COMPONENTI AMBIENTALI	STATO DI FATTO	IMPATTI AMBIENTALI DOVUTI ALL’OPERA	MISURE COMPENSATIVE
NATURA E BIODIVERSITA'	Attualmente l’area ha un’utilizzazione di tipo agricolo. E’ delimitata da un lato dall’insediamento industriale della Michelin, dall’altro da insediamenti tra cui il consorzio agrario, il MIAC e la strada provinciale. Si può parlare di ambiente naturali forme, non naturale.	La realizzazione dell’opera comporta la perdita di suolo ad uso agrario. Va tuttavia evidenziato che l’area è già attualmente antropizzata, non trattandosi di un paesaggio naturale ma, al più, naturali forme. Non viene quindi compromessa realmente la biodiversità dell’area.	All’interno dell’area interessata dall’iniziativa, sono previste ampie superfici destinate a verde ecologico e di servizio che saranno cedute al Comune. Esse saranno riambientalizzate
ARIA	I dati di campionamento dell’aria nei pressi dell’area oggetto dell’iniziativa riportano una buona qualità, ancorché non esente da fattori di inquinamento derivanti dalla presenza delle attività insediate nei pressi, prima tra tutti l’area industriale Michelin	Potrà aversi un aumento dei parametri di inquinamento da traffico veicolare localizzato nell’area della piattaforma logistica, tuttavia la realizzazione del CDU (centro di distribuzione urbana) consentirà una razionalizzazione della distribuzione cittadina, diminuendo il numero dei mezzi su gomma che attraverseranno l’abitato e migliorando quindi la qualità dell’aria in prossimità dei ricettori sensibili	Si ritiene che il progetto migliori la componente e quindi non sono previste misure compensative
RISORSE IDRICHE	Le risorse idriche dell’area non da considerarsi una componente bersaglio per l’iniziativa	A seguito dell’impermeabilizzazione delle aree e delle attività logistiche si potranno avere degli sversamenti accidentali o un inquinamento superficiale a seguito di eventuali perdite dai mezzi circolanti nella piattaforma	Si dovranno predisporre delle vasche di prima pioggia all’interno del comparto logistico con trattamento delle acque prima della loro restituzione
SUOLO	Attualmente l’area è parzialmente a destinazione agricola ancorché sia delimitata da un lato dall’insediamento industriale della Michelin, dall’altro da insediamenti tra cui il consorzio agrario, il MIAC e la strada provinciale.	A seguito dell’impermeabilizzazione delle aree e delle attività logistiche si potranno avere degli sversamenti accidentali o un inquinamento superficiale a seguito di eventuali perdite dai mezzi circolanti nella piattaforma	Le vasche di prima pioggia che eviteranno le contaminazioni del reticolo idrico superficiale consentiranno anche la protezione della componente suolo
GESTIONE RIFIUTI	Il Comune di Cuneo ha un’azienda municipalizzata per la raccolta differenziata	All’interno della piattaforma logistica si produrranno rifiuti di diverso tipo che dovranno essere smaltiti, previa caratterizzazione secondo i codici CER, in discariche autorizzate per la singola tipologia di rifiuto prodotto	Dovrà essere gestita la raccolta differenziata all’interno della piattaforma logistica.

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### 3.3 Descrizione sintetica dell’inserimento paesaggistico dell’intervento

COMPONENTI PAESAGGISTICHE	STATO DI FATTO	IMPATTI PAESAGGISTICI DOVUTI ALL’OPERA	MISURE COMPENSATIVE
PAESAGGIO URBANO	L’area in cui si inserisce l’intervento è un’area peri-urbana di non particolare pregio.	La realizzazione della piattaforma prevede necessariamente la costruzione di una serie di fabbricati di tipo produttivo.	Le misure compensative sono state inserite nel progetto e sono molteplici: <ul style="list-style-type: none"><li>- grandi spazi verdi all’interno della piattaforma logistica in tutte le aree a servizio del Comune</li><li>- previsione di allocazione, sul fronte strada, di attività ad alto valore aggiunto con necessità di volumi insediativi di pregio (terziario lungo la strada provinciale e laboratori lungo il nuovo asse AT-CN)</li><li>- mascheramento della trigenerazione dai principali punti di vista</li><li>- previsione di un’alta qualità progettuale e realizzativa degli insediamenti</li></ul>
PAESAGGIO NATURALE	Come già anticipato non si può parlare di paesaggio naturale ma naturali forme.	L’area presenta un edificio ad altezza omogenea con la presenza di volumi per parte in cattivo stato di conservazione visibili dal fronte strada.	Le misure compensative descritte nella riga superiore dovrebbero aumentare la qualità paesaggistica dell’area, andando in realtà a creare un impatto positivo

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
 “valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
 laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### 4. PROCEDURE

#### Cronoprogramma

Nella seguente tabella si riportano le scadenze temporali per la realizzazione dell'intervento.

PERIODI FASI	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										

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### 5. COSTI DI REALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO E AGEVOLAZIONI PUBBLICHE RICHIESTE

L'intervento prevede investimenti così distribuiti:

#### Centro tracciabilità

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale
Costi di analisi e progetto			650.000				650.000
Costi di realizzazione ed avvio della struttura				400.000	300.000	200.000	900.000
Implementazioni ed integrazioni struttura				220.000	220.000	220.000	660.000
<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>650.000</b>	<b>620.000</b>	<b>520.000</b>	<b>420.000</b>	<b>2.210.000</b>

#### Centro qualità

Descrizione investimento	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale
<b>Realizzazione impianto sperimentale</b>							
- N. 4 celle frigorifere prefabbricate - N. 4 IMPIANTI FRIGORIFERI MONOBLOCCO AUTONOMO DA 3 HP - N. 16 CONTENITORI SPERIMENTALI ATTREZZATI PER PROVE IN ATMOSFERA CONTROLLATA			150.000	150.000			300.000
- CONVERTITORE CATALITICO DI ETILENE			30.000				30.000
- GASCROMATOGRAFO A MICROPROCESSORI			70.000				70.000
<b>Strumentazione laboratorio</b>							
- NIRs, naso elettronico, Gas-cromatografo, HPLC, spettrofotometro, rifrattometro, penetrometro			400.000	250.000	150.000		800.000
<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>650.000</b>	<b>400.000</b>	<b>150.000</b>	<b>0</b>	<b>1.200.000</b>

#### Area infrastrutture: investimento immobiliare

L'area immobiliare è prevista in 300mq

Descrizione investimento	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale
Infrastrutture: 300m <sup>2</sup>			165.000	165.000			330.000
<b>TOTALE</b>			<b>165.000</b>	<b>165.000</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>330.000</b>

## PTI CUNEO E LE SUE VALLI

Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
“valorizzazione dei prodotti tipici di qualità: centro per la tracciabilità dei prodotti agroalimentari,  
laboratori per la qualità e igiene alimentare, marchi e consorzi di filiera”

### Investimenti complessivi

Descrizione investimento	2008	2009	2010	2011	2012	2013	Totale
TOTALE	0	0	1.465.000	1.185.000	670.000	420.000	3.740.000

Sull'intervento si intende richiedere agevolazioni pubbliche

Di seguito si riportano 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
<b>3.740.000</b>	2.618.000				1.122.000	