REGIONE PIEMONTE

COMUNE DI VIOLA

UNIONE MONTANA VALLI MONGIA CEVETTA LANGA CEBANA E ALTA VALLE BORMIDA

PROVINCIA DI CUNEO

PSR 20014/2020

Operazione 7.6.1: Miglioramento dei fabbricati di alpeggio

Progetto esecutivo

RELAZIONE DESCRITTIVA

Gli interventi descritti nella presente relazione riguardano il completamento, la ristrutturazione e l'ampliamento del fabbricato di alpeggio denominato Bric Nej nel Comune di Viola al fine di migliorare l'organizzazione dell'attività agricola e valorizzare le opportunità turistiche offerte dagli itinerari escursionistici presenti ed in fase di promozione.

L'alpeggio Bric Nej è attraversato dall'itinerario "Dalle Alpi alle Vigne - sentiero Tanaro" nella variante che da Ormea passa per la Valle Mongia e risulta inserito nel progamma di valorizzazione dei percorsi escursionistici della Regione Piemonte attuti con la misura 7.5.1 del PSR 2014/20.

Inoltre il fabbricato si trova in un punto strategico, non soltanto rispetto all'itinerario "Dalle Alpi alle Vigne" ma anche rispetto all'offerta turistico/sportiva ed escursionistica locale: l'edificio in progetto si trova infatti in prossimità delle piste da sci lungo la seggiovia che porta al rifugio "Pian del Bal" posto a 1800 m s.l.m.

In nucleo originale dell'edificio in alpeggio è stato realizzato nel 2002 e prevedeva i locali per il ricovero bestiame oltre ad una zona per l'abitazione del conduttore e la lavorazione e deposito del latte.

Il fabbricato è raggiungibile con autoveicoli attraverso una strada sterrata che parte dalle piste da sci di Viola Saint Grèe.

Attualmente la composizione del fabbricato è la seguente:

Al piano terra: abitazione con angolo cottura, magazzino, locale trasformazione del latte, spogliatoio con antibagno e bagno, deposito latte, ricovero temporaneo bestiame.

Con SCIA del 25/06/2009 Prot. 987 è stata autorizzata la produzione e vendita di formaggi all'interno del fabbricato in alpeggio; ora in vista di una più razionale gestione dell'attività si è deciso di procedere ad una ristrutturazione generale del fabbricato con adeguamento alle normative igienico-sanitarie e sul risparmio energetico oltre alla realizzazione di uno specifico locale per la stagionatura.

Per far fronte alle mutate necessità di un turismo sempre più esigente, verrà migliorata l'attività di caseificazione attraverso la ralizzazione di appositi spazi di stagionatura, promozione e vendita dei formaggi mantenendo le caratteristiche tipiche di questi fabbricati di montagna mediante l'utilizzo di materiali e tecniche costruttive locali.

Poiché i locali esistenti erano insufficienti allo svolgimento dell'attività si è optato per la realizzazione di alcuni volumi interrati verso monte sfruttando la pendenza naturale del terreno in modo da evitare nuove volumetrie a vista.

Considerato che il deposito bestiame non viene utilizzando in quanto gli animali rimangono in alpeggio per tutta la stagione, è stato ricavato nello spazio coperto esistente un servizio igienico, una camera da letto oltre allo spazio di promozione e vendita del formaggio.

Sul fianco del fabbricato verrà realizzata una tettoia in legno da utilizzare per magazzino mezzi agricoli, deposito di legna.

In particolare le opere che si intendono eseguire sono le seguenti:

1- Trasformazione attuale spazio aperto per ricovero temporaneo di animali in nuovi locali dedicati alla promozione e vendita dei formaggi. Lo spazio inutilizato sotto l'ampia tettoia in legno verrà adattato per ricavarne ambienti sia residenziali che produttivi idonei all'attività di caseificazione esistente.

Verrà quindi realizzata una camera da letto al servizio dei margari oltre ad un nuovo servizio igienico con accesso dall'esterno. Tali ambienti verranno messi in comunicazione con la parte esistente attraverso l'apertura di due nuove porte nel locale di disimpegno.

Il nuovo spazio per la stagionatura dei formaggi verrà ricavato a monte della struttura esistente sfruttanto il naturale dislivello del terreno in posizione parzialmente interrata per ottenere il massimo rendimento attraverso l'isolamento naturale del terreno. Avrà una copertura con volta a botte per creare l' atmosfera tipica delle "selle" di stagionatura.

Per la produzione del tipico formaggio di alpeggio prodotto in questa valle, **il raschera**, il luogo di stagionatura che si chiama appunto "sella", è costituito da un locale ricavato nella terra, il cui tetto è nient'altro che un voltino a sua volta ricoperto di terra che, proprio per queste sue caratteristiche, permette una temperatura costante pari alla media di quella annua (come succede nelle grotte naturali) e, cosa molto importante, determina una umidità costante ed ottimale per la maturazione completa del formaggio e per lo sviluppo di caratteristiche muffe rosse sulla crosta dello stesso.

<u>Un collegamento diretto tra il locale di maturazione e la vendita consentitrà al turista di partecipare al percorso di stagionatura nell'ottica di integrare un fenomento culturale, produttivo in un evento turistico, economico vitale per la sopravvivenza di queste realtà così estremamente fragili.</u>

2- Realizzazione di un nuovo spazio esterno per lo sgombero ed il ricovero dei mezzi agricoli, deposito legna, necessario per l'organizzazine dell'attività agricola.

Tale struttura sarà realizzata in legno con l'utilizzo di travi lamellari centinate e copertura in lamiera lavorata "a lose" per un ottimale inserimento paesaggistico.

3 - Si prevede la realizzazione di un impianto fotovoltaico e solare termico da collocare sulla falda di copertura del tetto esistente posta a sud al fine di garantire la fornitura energetica e l'acqua calda sanitaria. Gli impianti sono dimensionati in rapporto alle reali esigenze dell'attività.

L'impianto sarà composto da moduli affiancati al fine di ridurre al minimo la superficie interessata dall'impianto e verranno utilizzati vetri antiriflesso per ridurre l'impatto e la visibilità dall'alto.

Il sistema solare termico a circolazione forzata per produzione di acqua calda sanitaria è costituito da collettori vetrati piani, accumulo, centralina, gruppo di circolazione, vaso di espansione, telaio di fissaggio collettori per tetto inclinato, liquido antigelo, raccorderia idraulica. La superficie netta collettori sarà di m² 4,4 con capacità accumulo di litri 300 e vaso espansione da 25 litri.

Il bollitore sarà posizionato al di sotto della nuova tettoia in legno.

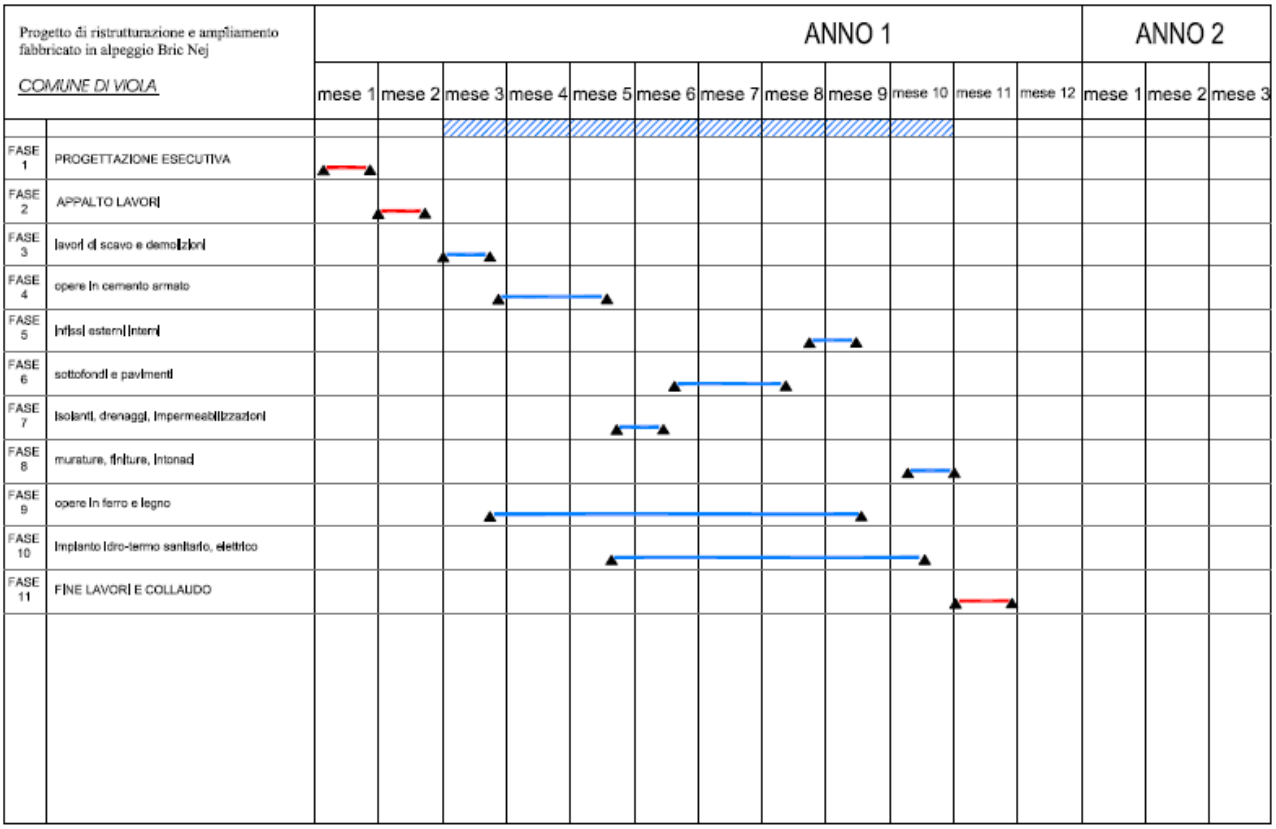
Si allega alla presente:

- Computo metrico– quadro economico;
- Piano di sicurezza e coordinamento;
- Piano di manutenzione;
- Elaborati grafici;
- Schema strutture e impianti;
- Capitolato speciale di appalto-cronoprogramma;
- Incidenza costo della manodopera;
- Elenco prezzi.

Viola, marzo 2019

ALLEGATO: CRONOPROGRAMMA DELLE FASI ATTUATIVE

CRONOPROGRAMMA FASI ATTUATIVE

Progetto di ristrutturazione e ampliamento fabbricato in alpeggio Bric Nej

COMUNE DI VIOLA