

PTI

Programma Territoriale Integrato



**Distretto
delle Valli Olimpiche
del Pinerolese e della Val Sangone**

giugno 2008



Studio di fattibilità

[A3.1.1]

[Ampliamento centro di cultura e di formazione
enogastronomia "Argal"]

PTI

Programma Territoriale Integrato



**Distretto
delle Valli Olimpiche
del Pinerolese e della Val Sangone**

giugno 2008

INDICE ELABORATI

- studio di fattibilità
 - schema URB
- elaborati grafici:
tav. n 1

Studio di fattibilità

[A3.1.1]

REGIONE PIEMONTE
BANDO REGIONALE "PROGRAMMI TERRITORIALI INTEGRATI"
DGR 11/12/06 n. 55-4877

P.T.I.
DISTRETTO DELLE VALLI OLIMPICHE, DEL PINEROLESE E DELLA VAL SANGONE

TITOLO INTERVENTO:
Ampliamento del centro di cultura e di formazione enogastronomica "Argal" di
Frossasco

Codice progetto: A3.1.1

STUDIO DI FATTIBILITA' [TIPO C]

PTI Distretto delle Valli Olimpiche, del Pinerolese e della Val Sangone

REALIZZAZIONE STUDI DI FATTIBILITÀ TURISMO

COMMITTENTE:
Comune di Pinerolo (Capofila PTI)

REALIZZAZIONE:
Selene Consulting srl (Capofila ATI)
OASIS s.a.s. di Alberto Ballarini & C
"Studio Tecnico Associato Arch. F. Bianchi e Arch. C. Malacrino"

1. QUADRO CONOSCITIVO

1.1 Quadro conoscitivo generale e obiettivi dell'intervento

Premessa

L'intervento riguarda la struttura che ospita l' "Argal", sita nel centro del Comune di Frossasco; l'"Argal" oggi ospita, oltre al Museo del Gusto, anche il Centro di Formazione al Gusto ICIF Frossasco.

Il progetto, illustrato nel presente Studio di fattibilità, mira al **completamento di tale della struttura** che è stata attivata circa 3 anni or sono; le due realtà, ospitate dall'Argal, oggi collaborano ad un progetto di promozione e valorizzazione del concetto di "gusto" nella sua accezione più ampia.

Il Museo, gestito dall'Associazione Amici del Gusto (i cui soci sono il Comune di Frossasco, la CM Pinerolese Pedemontano e la Provincia di Torino), svolge attività divulgativa e didattica. La struttura è stata visitata in questi anni da oltre 35000 visitatori (molti dei quali studenti) provenienti dal Piemonte e dalle Regioni limitrofe che hanno aderito con entusiasmo alle proposte di laboratori didattici sul cibo promossi dall'Associazione.

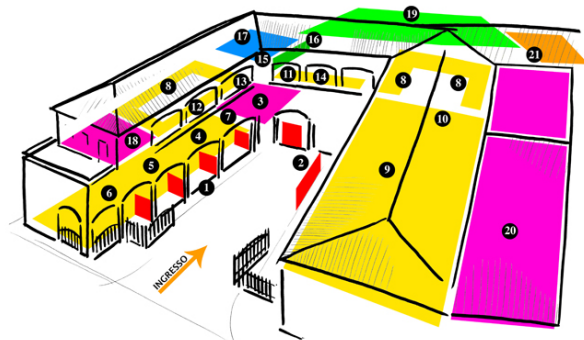
Esiste un'esposizione museale composta attualmente da cinque aree tematiche e che spesso ospita mostre temporanee che hanno lo scopo di valorizzare il prodotto tipico in una visione innovativa.

Lo stesso approccio viene utilizzato dall'attività formativa dell' ICIF, istituto riconosciuto a livello internazionale, che forma chef di alto livello ed ha in questi anni rappresentato un punto di riferimento anche per coloro che, dal nostro territorio, desideravano avvicinarsi alla cucina sotto la guida di maestri rinomati.

A tre anni dall'inizio di questa attività, la struttura richiede di essere ampliata e ulteriormente valorizzata, per permettere nuovi percorsi culturali, formativi e didattici e diventare un centro di valorizzazione riconosciuto e unico nel suo genere, sicuro valore aggiunto per l'intera area della Provincia di Torino.

L'Arch. Rostagno di Pinerolo ha in questi anni collaborato con l'Argal per il programma di recupero dei manufatti in cui il centro è localizzato.

Alla presente Relazione è allegata **la Tavola 1** di inquadramento territoriale e di esplorazione progettuale.



Contesto (territoriale, socio-economico, istituzionale, normativo, programmatico, ecc.) nel quale si inserisce il progetto

L'intervento è **collocato all'interno del Centro storico di Frossasco**; l'accesso principale della struttura è posto sulla strada di collegamento tra Frossasco e Cantalupa (località in cui è localizzato un altro importante intervento del PTI a carattere sportivo, turistico e ricettivo, con il quale si integra l'attività promossa dall'Argal). Nei pressi dell'Argal è altresì collocato il **Museo dell'Emigrazione – Piemontesi nel mondo** (vedi fotografia seguente).



Il PRG di Frossasco consente tale intervento, che è coerente con le linee di programmazione provinciale e regionale in relazione al rafforzamento dell'offerta di un polo di attrazione sia per il contesto del pinerolese sia a scala territoriale più ampia, coerentemente con le attività che, soprattutto l'ICIF, già svolge.



Finalità dirette e indirette e possibili connessioni con altri interventi e opere

La proposta progettuale comprende:

- ampliamento della struttura (edificio) per permettere una migliore dislocazione dei locali di visita museale e le aule di formazione;

- riallestimento del percorso di visita museale per renderlo maggiormente fruibile ed interattivo (il museo si sta dotando anche di postazioni sensoriali che permettano una migliore esperienza di visita a tutti i visitatori, con una particolare attenzione a soggetti sensibili)
- realizzazione laboratorio di pasticceria
- realizzazione “bottega del vino”
- creazione di un centro documentale, che rappresenti un punto di riferimento per ricerche e studi relativi al gusto inteso come cultura e tradizione che raccontano la storia dei popoli, in particolare quelli alpini.

Il centro deve essere in grado di diventare un nodo nella rete di struttura analoghe a livello locale, nazionale, europeo ed internazionale. L'obiettivo finale dell'intera proposta progettuale è la creazione di un “ polo turistico – culturale “in grado di attrarre visitatori nell'area pinerolese, e di costituire un “ centro rete “ per quanto riguarda i temi legati al gusto, alla ristorazione e all' accoglienza delle vallate alpine, anche in un'ottica formativa.

Alla luce di quanto detto al punto precedente, è possibile suddividere il progetto in due categorie distinte:

1) Ampliamento strutturale

Si prevede un intervento su 741 mq totali dislocati al piano terreno nell'ala collocata a nord est rispetto all'attuale sede museale (vedi planimetria allegata).

Tale ala è costituita da 8 locali tra loro comunicanti. I locali sono così identificabili:

- Locale “A”, di 123 mq
- Locale “B”, di 168 mq
- Locale “C”, di 58 mq
- Locale “D”, di 110 mq (possibile sala polivalente)
- Locale “E”, di 57 mq (possibile Bottega del Vino)
- Locale “F”, di 58 mq (possibile Laboratorio di Pasticceria)
- Locale “G”, di 116 mq (possibile Area museale)
- Locale “H”, di 51 mq destinati a servizi

La ristrutturazione dei locali prevede opere edili, idrauliche, elettriche, serramenti e finiture. Si prevede inoltre il condizionamento dei locali già in uso per permettere una fruizione anche nel periodo estivo.

2) Ampliamento offerta

Per ampliamento dell'offerta si intende tutta l'attività di progettazione “immateriale” per dare vita al progetto di valorizzazione complessivo che parte dall'ampliamento strutturale, ma che trova la sua messa a regime con un percorso di continua evoluzione della struttura nel suo insieme:

- Riallestimento museale: il percorso di visita si snoda attualmente lungo cinque aree tematiche
 - a. *Viaggio nella storia del cibo*
 - b. *Conoscere gli alimenti*
 - c. *Le Alpi a tavola*
 - d. *Il gusto e la comunicazione*
 - e. *Strade del gusto*

L'attività di riallestimento consiste nell'ammodernamento di tali aree tematiche con l'aggiunta di postazioni sensoriali, nuova pannellistica maggiormente coordinata e volta ad evidenziare la volontà di valorizzazione di prodotti e tradizioni locali e dell'arco alpino, in un'ottica di innovazione.

- Creazione di un centro documentale. L'associazione e ICIF hanno in questi anni di attività raccolto molto materiale relativo al gusto (inteso sempre come tradizione culturale che racconta la storia di intere popolazioni). Tale materiale necessita ora di essere riorganizzato e collocato in un locale biblioteca in modo da poter essere fruito dal pubblico. Tale locale dovrà anche essere dotato di postazioni informatiche per la consultazione e la ricerca.
- Ampliamento dell'offerta formativa: l'Associazione Amici del Gusto e l'ICIF Frossasco hanno già attualmente un'offerta formativa di ampio respiro che va dai corsi di cucina amatoriale ai corsi professionali di alto livello rivolti a chef provenienti da tutto il mondo che si sono recati a Frossasco per apprendere l'arte culinaria italiana e locale. Tale offerta formativa può essere

ampliata grazie alla realizzazione di nuove aule (come ad esempio un'aula informatica; o la creazione di un vero e proprio laboratorio di pasticceria) che permetta la realizzazione di nuovi corsi anche rivolti agli operatori del settore della ristorazione e dell'accoglienza. Al piano formativo viene associata anche un'attività convegnistica e seminariale di alto profilo scientifico che trarrà indubbiamente vantaggio dall'ampliamento dei settori cui fare riferimento. L'Argal potrà così configurarsi anche come "polo formativo" del gusto.

- Ampliamento del "mercato del gusto": con questa attività si intende ampliare l'offerta della già presente bottega dei prodotti tipici attraverso la realizzazione di una "Bottega del Vino" che possa rappresentare, oltre che un diretto ritorno economico, anche un punto di incontro tra produttori e acquirenti, sia come consumatori finali che come operatori dei settori direttamente coinvolti. L'obiettivo è quello di ampliare le potenzialità di mercato dei produttori locali e di attrarre ulteriori partner privati nazionali e internazionali.

L'intervento si integra con gli altri interventi del PTI a carattere turistico e ricettivo; in particolare con l'intervento, in corso di realizzazione, a Cantalupa (Centro Regionale dello Sport).

Soggetti coinvolti: proponente, promotore, finanziatore, realizzatore, proprietario, gestore.

I soggetti coinvolti nella realizzazione e gestione delle opere individuate dal progetto sono:

- proponenti: Comunità Montana Pinerolese, Comune di Frossasco, Museo del Gusto e Centro di Formazione al Gusto ICIF di Frossasco
- promotore: Museo del Gusto e Centro di Formazione al Gusto ICIF di Frossasco
- finanziatore: Comune di Frossasco, Provincia di Torino, Regione Piemonte e Intesa istituzionale
- realizzatore: Comune di Frossasco
- proprietario: Comune di Frossasco
- gestore: la gestione sarà effettuata dal Museo del Gusto e dall' ICIF

Compatibilità dell'opera con gli indirizzi di programmazione regionale e provinciale.

L'intervento, come già evidenziato, è compatibile con il PRG di Frossasco.

Esso è, inoltre, compatibile con gli indirizzi di programmazione provinciale; il **PTC** della Provincia di Torino fra i "**sistemi di diffusione urbana**" comprende il Pinerolese, costituito, fra gli altri, dai comuni di: Bricherasio - San Secondo di Pinerolo - Prarostino; Pinerolo - San Pietro Val Lemina - Pinerolo - Roletto - San Secondo - Frossasco - Cumiana.

Infine, **fra le aree storico - culturali** è individuato il Pinerolese e, fra i centri storici, sono individuati, oltre a Pinerolo, Frossasco e San Secondo.

Nella Tavola A. 5 del PTC "Vocazioni e funzioni turistiche" sono indicati principalmente:

- o I centri storici:
 - 2 di notevole rilevanza (Pinerolo).
 - 3 di **media rilevanza** (Cumiana, **Frossasco**)
 - 4 di interesse provinciale (San Secondo di Pinerolo).
- o Centri turistici:
 - individuati dal PTR (Cumiana);
 - di **interesse provinciale** (Pinerolo, Cantalupa, **Frossasco**).

L'intervento è coerente con la **priorità del bando PTI** "III.6 Valorizzazione del patrimonio architettonico e storico-culturale materiale e immateriale: promozione e valorizzazione dei sistemi turistico-culturali (beni "faro", sistemi e reti territoriali), tutela e valorizzazione del paesaggio e del patrimonio architettonico, sviluppo dei prodotti tipici di qualità, realizzazione di interventi formativi".

L'intervento è altresì coerente con i seguenti piani e programmi:

- il **Piano di sviluppo socio-economico della Comunità Montana**, che enuncia tra le politiche previste per il settore turistico *la valorizzazione e riqualificazione del sistema dei beni culturali ed ambientali, da riscoprire e proporre come prodotto turistico*

- il **Protocollo d'Intesa per lo Sviluppo Turistico del Pinerolese** promosso da Comunità Montana Pinerolese Pedemontano, la Provincia di Torino, la Comunità Montana Valli Chisone e Germanasca, la Comunità Montana Val Pellice, il Comune di Pinerolo e l'Associazione dei Comuni della Pianura Pinerolese (maggio 2000)
- lo **Studio di Fattibilità "Marca Pinerolese"**, elaborato in occasione della **L.R. 4-5/00**, che ha evidenziato una linea strategica coerente con il Protocollo, riproposta in successive candidature: la "costruzione" di un Sistema Locale di Offerta Turistica, per mettere "in rete" i molteplici fattori di attrattiva che il territorio presenta e creare un prodotto completo di tutti i servizi richiesti dalla domanda
- quanto auspicato dalla **Conferenza delle Alte Valli**: le sei Comunità Montane dell'area del Pinerolese, della Val Sangone e della Valle Susa e le Communauté de Communes du Briançonnais, Guillestrois, Queyras, Modane, Haute Maurienne e Pays des Ecrins costituiscono l'ambito territoriale più esteso del confine fra la Provincia di Torino e la Francia; questi Enti hanno avviato un percorso di collaborazione utilizzando già dall'inizio degli anni '90 gli strumenti messi a disposizione dalla prima programmazione INTERREG: la Conferenza Alte Valli, per le esperienze acquisite, promuove il territorio e programma il proprio sviluppo in un'ottica di progettazione integrata, con i seguenti vantaggi:
 - *la governance locale dei processi di sviluppo sostenibile;*
 - *una maggiore democraticità nella scelta dei progetti (progettazione partecipata, processo bottom-up, individuazione dei progetti operata dai territori);*
 - *la creazione di sistemi economici integrati capaci di produrre valori aggiunti territoriali: sistemi turistici transfrontalieri, filiere agricole e forestali, miglior utilizzo delle risorse (acqua, ecc...);*
 - *la definizione di politiche ed interventi di coesione territoriale transfrontaliera.*
 - *valorizzazione delle specificità ambientali e culturali, in particolare quelle che presentano vantaggi competitivi rilevanti;*
 - *costruzione di sistemi turistici locali a valenza transfrontaliera;*
 - *sostegno alla realizzazione di strutture per il turismo e per l'accesso alla cultura (centri di accoglienza e di animazione, sale per conferenze) a servizio dei turisti e della popolazione locale;*
 - *qualificazione e diversificazione dell'offerta.*

1.2 Individuazione delle alternative progettuali

Soluzioni alternative per rispondere alla domanda attuale e/o futura insoddisfatta di beni e/o servizi.

Le esigenze di ampliamento dell'ARGAL nascono dall'obiettivo di integrare l'attuale offerta con un settore dedicato al "vino", un laboratorio di arti bianche, un settore dedicato al "latte ed ai formaggi".

L'unica alternativa alla soluzione proposta sarebbe quella di "intasare" ulteriormente i locali che ospitano attualmente l'ARGAL.

Tale opportunità non è plausibile in quanto già oggi tutti i locali sono sovrautilizzati.

Non pare ad oggi, cioè, fattibile alcuna alternativa rispetto a quella proposta, se non quella di individuare un altro fabbricato, ma con un evidente diseconomia di gestione, oltre che con la creazione di un effetto dispersivo sul territorio.

Modalità complessive di soddisfacimento della domanda

A seguito dell'attuazione dell'intervento si attendono le seguenti ricadute:

- Ricadute occupazionali dirette: con personale direttamente assunto dall'Argal
- Ricadute occupazionali indirette: derivanti dalla qualificazione dei soggetti partecipanti ai corsi professionali e/o di aggiornamento

- Ricadute economiche dirette: derivanti dal maggiore afflusso di visitatori (privati e scuole); maggiore vendita di prodotti; maggior numero di partecipanti ai corsi;
- Ricadute territoriali: derivanti dal maggior numero di visitatori che si recano nel pinerolese; migliore offerta turistica e conseguente ricadute economiche per il settore; maggiore visibilità del territorio dovute alla presenza di un "polo turistico, culturale e formativo".

**Esame delle alternative sotto i profili: tecnico-funzionale, localizzativo, gestionale ecc.
Punti di Forza e debolezza sotto i profili tecnici, ambientali, gestionali, economici che hanno condotto alla esclusione (punti di forza e di debolezza) delle alternative**

ALTERNATIVA 1:

Tale alternativa concerne il possibile riordino delle attività presenti nell'ARGAL e la collocazione di quelle previste nei locali esistenti.

Dal punto di vista localizzativo, tale soluzione non è percorribile in quanto già oggi le strutture appaiono sovrautilizzate; dal punto di vista realizzativo non sarebbe, in linea teorica, un intervento eccessivamente oneroso; dal punto di vista gestionale non muterebbero in modo particolare le condizioni di gestione attuale.

Punti di forza:

- 1) presenterebbe un minor costo di realizzazione
- 2) avrebbe minori tempi di realizzazione

Punti di debolezza:

- 1) non consente di realizzare pienamente gli obiettivi di rafforzamento ed ampliamento dell'ARGAL
- 2) non consente di dare spazi adeguati agli standard richiesti alle nuove attività da insediare
- 3) creerebbe comunque disagio al funzionamento complessivo dell'ARGAL con il rischio di sovrapposizioni incompatibili di attività.

ALTERNATIVA 2:

Tale alternativa concerne la possibilità di reperire altri spazi in un altro fabbricato per realizzare l'ampliamento dell'ARGAL.

Dal punto di vista localizzativo, tale soluzione abbisognerebbe di acquisire un altro fabbricato, mentre l'ampliamento dell'ARGAL è già fattibile, in quanto la scuola per l'infanzia in esso attualmente ospitata è prossima al trasferimento; dal punto di vista realizzativo sarebbe un intervento eccessivamente oneroso; dal punto di vista gestionale muterebbero in modo sostanziale le condizioni di gestione attuale con maggiori costi di gestione.

Punti di forza:

- 1) non compresenza di tutti i potenziali utenti in unico punto di Frossasco

Punti di debolezza:

- 1) maggiori costi di realizzazione
- 2) maggiori oneri realizzativi
- 3) maggiori tempi di realizzazione.

1.3 Modalità di gestione dell'opera

Descrizione dell'attività di gestione nella fase di regime: dalla sola attività di manutenzione dell'opera a quelle di gestione di sistemi complessi.

La struttura dell' "ARGAL" è attualmente gestita dall'Associazione Amici del Gusto (i cui soci sono: Comune di Frossasco, Comunità Montana Pinerolese Pedemontano e Provincia di Torino – quest'ultima è subentrata all'ATL2 Montagnedoc), che cura la parte museale e divulgativa, in collaborazione con ICIF Frossasco, che cura la parte di scuola di cucina.

Il modello di gestione che si propone per la complessiva attuazione dell'attività, nella fase di gestione, è pertanto quello attuale.

Modello di gestione previsto (in gestione, in economia ecc.): normativa, soggetti, modalità, attività

Quanto su premesso, la gestione, con specifico riferimento alla manutenzione delle opere realizzate, del complesso esistente ed in ampliamento e delle attività dell'ARGAL, sarà sempre effettuata come già avviene: Comune di Frossasco, Comunità Montana Pinerolese Pedemontano e Provincia di Torino, che cureranno la parte museale e divulgativa, in collaborazione con ICIF Frossasco, che curerà la parte di scuola di cucina.

Fattibilità del modello di gestione previsto a normativa vigente.

La fattibilità del modello gestionale previsto è acclarata dal fatto che non si tratta di un modello "ipotizzato", ma di un modello gestionale già in corso di espletamento per la parte già esistente.

Eventuali ipotesi alternative

In alternativa ad una totale gestione da parte di Comune di Frossasco, Comunità Montana e Provincia, si potrebbe promuovere un' ipotesi gestionale "integrata" con apporto di privati; potenziando, peraltro l'attività di sponsorizzazione che già oggi è assai proficua.

2. FATTIBILITA' TECNICA

2.1 Indicazioni tecniche "di base" ed esplorazioni preprogettuali

Premessa

Le esplorazioni preprogettuali sono contenute nella **Tavola n. 1** allegata alla presente relazione; esse fanno riferimento alle ipotesi di Progetto Preliminare, di cui il presente SdF costituisce ulteriore approfondimento, avanzate da parte dell'Arch. Rostagno.

Prescrizione progettuale generale, oltre a quanto successivamente specificato, in considerazione del contesto di alto valore storico, sarà quello di rispettare i canoni di una progettazione attenta alla salvaguardia e valorizzazione dei caratteri architettonici dei manufatti ed all'integrazione con le parti già recuperate.

Funzioni da insediare

Le funzioni che si prevede di insediare sono rivolte all'ampliamento dell'offerta dell'ARGAL:

- **Riallestimento museale**: il percorso di visita si snoda attualmente lungo cinque aree tematiche
 1. Viaggio nella storia del cibo
 2. Conoscere gli alimenti
 3. Le Alpi a tavola
 4. Il gusto e la comunicazione

5. Strade del gusto

l'attività di riallestimento consisterà nell'ammodernamento di tali aree tematiche con l'aggiunta di postazioni sensoriali, nuova pannellistica maggiormente coordinata e volta ad evidenziare la volontà di valorizzazione di prodotti e tradizioni locali e dell'arco alpino, in un'ottica di innovazione.

- **Creazione di un centro documentale.** L'associazione e ICIF hanno in questi anni di attività raccolto molto materiale relativo al gusto (inteso sempre come tradizione culturale che racconta la storia di intere popolazioni). Tale materiale necessita ora di essere riorganizzato e collocato in un locale biblioteca in modo da poter essere fruito dal pubblico. Tale locale dovrà anche essere dotato di postazioni informatiche per la consultazione e la ricerca.
- **Ampliamento dell'offerta formativa:** l'Associazione Amici del Gusto e l'ICIF Frossasco hanno già attualmente un'offerta formativa di ampio respiro che va dai corsi di cucina amatoriale ai corsi professionali di alto livello rivolti a chef provenienti da tutto il mondo che si sono recati a Frossasco per apprendere l'arte culinaria italiana e locale. Tale offerta formativa può essere ampliata grazie alla realizzazione di nuove aule (come ad esempio un'aula informatica; o la creazione di un vero e proprio laboratorio di pasticceria) che permetta la realizzazione di nuovi corsi anche rivolti agli operatori del settore della ristorazione e dell'accoglienza. Al piano formativo viene associata anche un'attività convegnistica e seminariale di alto profilo scientifico che trarrà indubbiamente vantaggio dall'ampliamento dei settori cui fare riferimento. L'Argal potrà così configurarsi anche come "polo formativo" del gusto.
- **Ampliamento del "mercato del gusto":** con questa attività si intende ampliare l'offerta della già presente bottega dei prodotti tipici attraverso la realizzazione di una "Bottega del Vino" che possa rappresentare, oltre che un diretto ritorno economico, anche un punto di incontro tra produttori e acquirenti, sia come consumatori finali che come operatori dei settori direttamente coinvolti. L'obiettivo è quello di ampliare le potenzialità di mercato dei produttori locali e di attrarre ulteriori partner privati nazionali e internazionali.

Caratteristiche tecnico-funzionali e dimensionali

Per potenziare l'offerta dell'ARGAL, secondo quanto illustrato al precedente paragrafo, si prevede un intervento di recupero su **mq 741 totali** dislocati al piano terreno nell'ala collocata a nord est rispetto all'attuale sede museale (vedi **Tavola n. 1**).

Tale ala è costituita da **8 locali** tra loro comunicanti.

I locali sono stati così identificati (vedi **Tavola n. 1**):

- Locale "A", di 123 mq
- Locale "B", di 168 mq
- Locale "C", di 58 mq
- Locale "D", di 110 mq (possibile sala polivalente)
- Locale "E", di 57 mq (possibile Bottega del Vino)
- Locale "F", di 58 mq (possibile Laboratorio di Pasticceria)
- Locale "G", di 116 mq (possibile Area museale)
- Locale "H", di 51 mq destinati a servizi

La ristrutturazione dei locali prevede opere edili, idrauliche, elettriche, serramenti e finiture.

Estratti catastali

Nella **Tavola n.1** è contenuto l'inserimento dell'intervento sui fogli di mappa catastali, si riporta di seguito un estratto.



Output (beni e/o servizi) previsti dall'opera.

Dalla realizzazione dell'opera si attendono i seguenti risultati (output):

- incremento di personale direttamente assunto dall'Argal
- qualificazione dei soggetti partecipanti ai corsi professionali e/o di aggiornamento
- maggiore afflusso di visitatori (privati e scuole);
- maggiore vendita di prodotti;
- maggior numero di partecipanti ai corsi;
- maggior numero di visitatori che si recano nel pinerolese;
- migliore offerta turistica e conseguente ricadute economiche per il settore;
- maggiore visibilità del territorio dovute alla presenza di un "polo turistico, culturale e formativo".

2.2 Stima parametrica del costo di costruzione e di realizzazione

La stima, effettuata in sede di dossier di candidatura dal Museo del Gusto (Arch. Rostagno) viene, in questa sede, riparametrata e riarticolata secondo quanto previsto dalle linee guida regionali.

locale	Stima TOTALE Euro
A	166.050,00
B	193.200,00
C	73.660,00
D	128.700,00
E	76.950,00
F	78.300,00
G	118.320,00
H	35.700,00
condizionamento	228.000,00
TOTALE OPERE ed IMPIANTI	1.098.880,00

Il progetto prevede altresì una dotazione di arredi pari ad € 220.000,00.

Prima di procedere alla proposizione del QTE relativo all'intervento, occorre precisare che non si deve prevedere l'acquisizione pubblica degli immobili per realizzare il progetto.

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

Particolare attenzione, nelle successive fasi di progettazione, andrà posta in ordine ai seguenti fattori:

- utilizzo di materiali e tecniche il più possibili coerenti con il contesto storico-architettonico in cui l'edificio è inserito
- integrazione con le scelte progettuali effettuate nel corso del recupero dell'attuale sede.

3. COMPATIBILITA' URBANISTICA, AMBIENTALE E PAESAGGISTICA

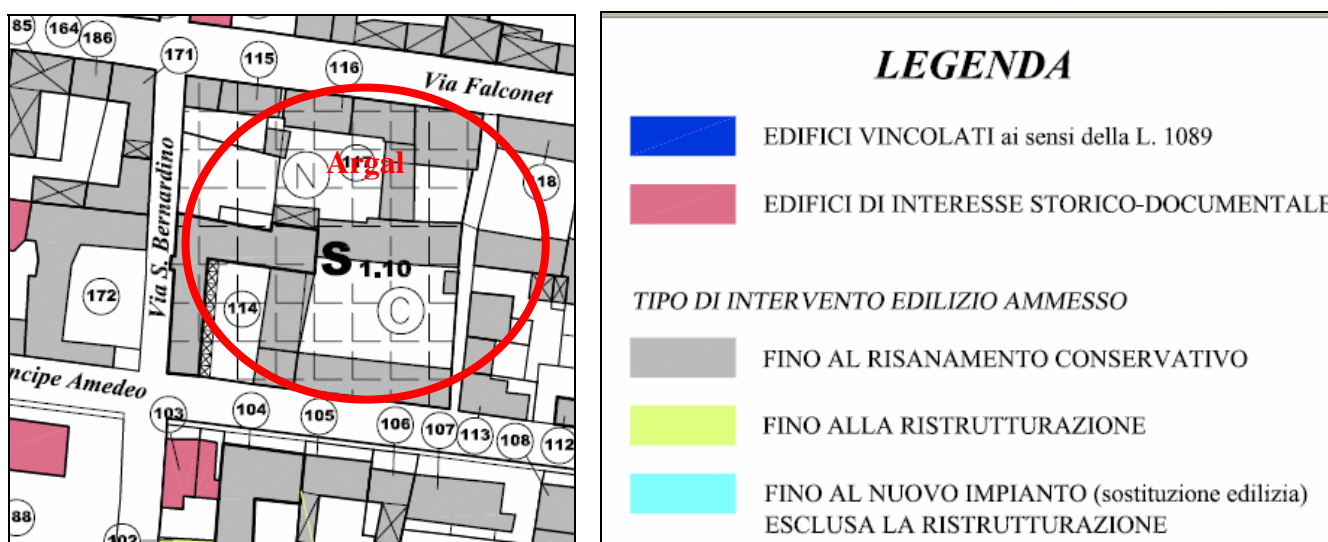
3.1 Compatibilità urbanistica

L'intervento è **compatibile** con le norme urbanistiche vigenti del PRG di Frossasco.

Nello **schema URB** debitamente compilato e sottoscritto dal Tecnico del Comune di Frossasco si dà conto di tale compatibilità e degli estremi degli strumenti urbanistici vigenti nell'ambito interessato dal percorso.

Lo Schema URB è allegato alla presente relazione.

Estratti cartografici del PRG con individuazione dell'area interessata dall'intervento sono contenuti nella **Tavola 1** allegata alla presente Relazione; si riporta, comunque un estratto di PRG.



Estratto dal PRG di Frossasco

3.2 Descrizione di eventuali impatti ambientali dovuti all'opera e misure compensative da prendersi

Situazioni di criticità e rischio ambientale

In considerazione del tipo di opera e del livello di interventi richiesti, in materia di impatto sul suolo, l'aria e l'acqua, la realizzazione dell'intervento non presenta particolari situazioni di criticità e rischio ambientale.

Gli unici disagi provocati saranno riferibili alle interferenze con la viabilità veicolare e sull'accesso all'area durante il cantiere; una particolare attenzione si dovrà riporre, ovviamente, nella movimentazione di mezzi e mano d'opera durante il cantiere.

Anche la gestione dell'intervento non presenta elementi di criticità.

a. Verifica della compatibilità dell'opera con il quadro normativo e con gli strumenti di pianificazione in materia ambientale.;

L'intervento, come visto (SCHEMA URB), è compatibile sotto il profilo ambientale, in quanto si inserisce in piena coerenza con il recupero dei caratteri architettonico-ambientali del Centro Storico di Frossasco.

b. Descrizione dettagliata dello stato dell'ambiente relativo all'ambito territoriale interessato dall'opera, contenente una diagnosi schematica dei fattori di pressione antropica e dei livelli di qualità delle risorse ambientali ante operam, coinvolti dal progetto:

I livelli di qualità ambientale dell'ambito circostante, entro cui è collocata l'opera, sono elevati, in quanto si tratta di un ambito di centro storico, come documentato in **Tavola n. 1** e dalla documentazione fotografica.

I maggiori fattori di pressione antropica sul sito sono certamente rappresentati, dal traffico veicolare, soprattutto nei giorni di maggiore affluenza al centro.

c. Descrizione dettagliata delle principali modificazioni previste sull'ambiente con individuazione dei principali ricettori ambientali e **indicazione delle principali misure previste per eliminare o mitigare gli effetti negativi sull'ambiente**, delle eventuali misure compensative e delle azioni di prevenzione da adottare.

Come già ampiamente riferito, in virtù del carattere del progetto, le modificazioni previste non solo non arrecano impatti negativi sul territorio, ma contribuiscono a elevare la qualità ambientale del centro storico.

3.3 Descrizione dettagliata di eventuali impatti paesaggistici dovuti all'opera e misure compensative da prevedersi

Non si rilevano.

a. Verifica della compatibilità dell'opera con il quadro normativo e con gli strumenti di pianificazione in materia paesaggistica;

L'intervento è compatibile, in quanto specificatamente previsto dal PRG in ambito di centro storico.

b. Analisi dei principali elementi del paesaggio e dei beni culturali presenti nel territorio direttamente interessato, individuando le possibili interazioni con la realizzazione dell'opera, l'inserimento paesaggistico dell'intervento, gli aspetti positivi di valorizzazione del contesto, gli eventuali effetti negativi e le conseguenti misure compensative previste, sulla base delle esplorazioni preprogettuali di cui al precedente punto 2.1

L'intervento si inserisce in ambito di centro storico e, trattandosi di un intervento di riqualificazione e valorizzazione del Museo del Gusto, contribuisce ad elevare il grado di fruibilità del contesto.

c. Documentazione fotografica del sito ed eventuali simulazioni preprogettuali

La documentazione fotografica è riportata nella **Tavola n. 1** allegata alla presente Relazione; nella **Tavola n. 1** sono contenuti anche gli elaborati preprogettuali. Si riportano qui d'appresso alcune immagini fotografiche.



4. SOSTENIBILITA' FINANZIARIA

4.1 Bacino di utenza dell'opera e descrizione della domanda potenziale

Stato attuale e le prospettive di evoluzione della domanda di beni e/o servizi che costituiscono i bisogni da soddisfare direttamente con l'intervento proposto.

Il Museo, gestito dall'Associazione Amici del Gusto (i cui soci, come visto, sono il Comune di Frossasco, la CM Pinerolese Pedemontano e la Provincia di Torino), svolge attività divulgativa e didattica.

La struttura è stata visitata in questi tre anni di attività da **oltre 35.000 visitatori** (molti dei quali studenti) provenienti dal Piemonte e dalle Regioni limitrofe che hanno aderito con entusiasmo alle proposte di **laboratori didattici sul cibo** promossi dall'Associazione.

Esiste un'esposizione museale composta attualmente da cinque aree tematiche e spesso ospita mostre temporanee che hanno lo scopo di valorizzare il prodotto tipico in una visione innovativa.

Lo stesso approccio viene utilizzato **dall'attività formativa dell' ICIF**, istituto riconosciuto in tutto il mondo che forma chef di alto livello ed ha in questi anni rappresentato un punto di riferimento anche per coloro che, dal territorio locale, desideravano avvicinarsi alla cucina sotto la guida dei maestri rinomati.

A tre anni dall'inizio di questa attività, la struttura richiede di essere ampliata e ulteriormente valorizzata, per permettere nuovi percorsi culturali, formativi e didattici e diventare un centro di valorizzazione riconosciuto e unico nel suo genere, sicuro valore aggiunto per l'intera area della Provincia di Torino.

Domanda "aggiuntiva" attivata dalla realizzazione stessa dell'opera.

Poiché la realizzazione dell'opera si configura come consolidamento ed ampliamento dell'attuale offerta, certamente si **incrementerà il livello dell'attuale domanda a fini turistici**.

Offerta dei beni e servizi riferibili direttamente all'opera

La proposta progettuale va nella direzione indicata al precedente paragrafo 1.1 e comprende:

- ampliamento della struttura (edificio) per permettere una migliore dislocazione dei locali di visita museale e le aule di formazione;

- riallestimento del percorso di visita museale per renderlo maggiormente fruibile ed interattivo (il museo si sta dotando anche di postazioni sensoriali che permettano una migliore esperienza di visita a tutti i visitatori, con una particolare attenzione a soggetti disabili)
- realizzazione laboratorio di pasticceria
- realizzazione “bottega del vino”
- creazione di un centro documentale, che rappresenti un punto di riferimento per ricerche e studi relativi al gusto inteso come cultura e tradizione che raccontano la storia dei popoli, in particolare quelli alpini. Il centro deve essere in grado di diventare un nodo nella rete di strutture analoghe a livello locale, nazionale, europeo ed internazionale. L'obiettivo finale dell'intera proposta progettuale è la creazione di un “polo turistico – culturale” in grado di attrarre visitatori nell'area pinerolese, e di costituire un “centro rete” per quanto riguarda i temi legati al gusto, alla ristorazione e all'accoglienza delle vallate alpine, anche in un'ottica formativa.

4.2 Stima di massima dei potenziali utenti

Bilancio domanda-offerta e stima dei potenziali utenti

Oltre a quanto specificato al precedente paragrafo 4.1, si può sostenere che il bacino di utenza è molto ampio e si estende, in termini fisici, all'intera provincia di Torino.

Inoltre l'Argal, come visto è in grado di competere sul terreno dell'offerta formativa a livello internazionale.

4.3 Stima eventuali entrate e costi di gestione

I costi sono costituiti da costi manutenzione e costi di gestione.

L'importo relativo ai costi di manutenzione è stato stimato pari allo 0,50% del costo di realizzazione dell'intervento (Euro 1.638.000,00) per i primi 10 anni e 1% per i secondi 10 anni e, cioè, **Euro 8.190,00 all'anno per i primi 10 anni ed Euro 16.380,00 all'anno per i successivi 10 anni.**

L'importo relativo ai costi di gestione è stato così stimato:

- sgombero neve 3 volte l'anno per 2 persone 5 ore ogni volta: 30 ore totali per euro/ora 30,00, per totali **Euro 900,00 all'anno**
- per quanto riguarda il fabbisogno elettrico interno per circa mq 740 pari a circa **1.800,00 Euro all'anno**
- per quanto riguarda il riscaldamento ipotizzando circa 3 Euro/mc anno per 150 giorni di riscaldamento, avendo circa mc 2400, si ha un costo pari ad **Euro 7.200,00 all'anno**
- fornitura idrica: Euro/anno per totali **600,00 Euro all'anno**
- spese per pulizia: 2 persone al giorno per Euro/ora 25,00 per 2 ore per 100 giorni, per totali **Euro/anno 10.000,00**
- raccolta e smaltimento rifiuti 1 volta al mese, quindi 12 volte all'anno per 1 persona per 2 ore: totale ore 24 per euro/ora 30,00 per totali **Euro 720,00.**

Il totale dei costi di gestione, riferito alle opere in ampliamento del Centro Argal, risulta, pertanto, pari ad **Euro/anno 20.620,00.**

Data la natura dell'opera, sono prevedibili i seguenti ricavi – aggiuntivi rispetto a quelli attuali – dalle seguenti voci:

- a) incremento vendita prodotti tipici (+ 30/40%)
- b) incremento biglietti entrata al Museo
- c) incremento affitto sale per corsi di formazione specialistici
- d) incremento affitto sale per master corsi cucina ICIF
- e) incremento affitto sale per corsi per “tutti” e, in particolare, più laboratori didattici per corsi di formazioni sul cibo e sull'alimentazione per ragazzi tra i 6 ed i 12 anni
- f) entrate dalla bottega del vino: si realizzerà **la bottega del vino della Provincia di Torino** insieme a quella già esistente di Caluso, e quelle in programma di Chieri e della Val Susa.

In relazione all'attuale bilancio dell'Argal (€ 400.000,00) si prevede un incremento di bilancio nell'ordine del 25% per € 100.000,00 con un 30% di **ricavi per € 30.000,00**.

I costi di realizzazione saranno sostenuti dal soggetto locale proponente per € 300.000,00; il resto è imputabile alle risorse pubbliche di altra natura (regionali, nazionali, comunitarie) per € 1.318.000,00

4.4 Sostenibilità dei costi

La gestione delle opere sarà effettuata con le medesime modalità con cui viene attualmente gestito il Centro Argal.

L'ampliamento del Centro rientra nei programmi dell'Associazione Amici del Gusto (i cui soci sono il Comune di Frossasco, la CM Pinerolese Pedemontano e la Provincia di Torino), e pertanto la gestione delle opere e la relativa sostenibilità dei costi rientrerà nei programmi finanziari del Centro.

5. CONVENIENZA ECONOMICO – SOCIALE

5.1 Descrizione dei benefici e dei costi per la collettività legati all'opera

Vantaggi (benefici) e svantaggi (costi) connessi alla realizzazione dell'opera

L'intervento in oggetto non ha una convenienza strettamente economica sotto il profilo finanziario, ma ha "**convenienza e vantaggi**" in ordine a:

- sostegno alla domanda di turismo "dolce"
- sostegno alla creazione del polo turistico pinerolese
- sostegno alla riqualificazione del Centro storico di Frossasco
- integrazione e sostegno agli interventi in Comune di Cantalupa, presenti nel PTI .

L'intervento ha, quindi, funzione di sostegno al mantenimento ed allo sviluppo delle attività economiche, legate al turismo ed alla ricettività insediate nell'intorno del Centro, alla agricoltura ed al turismo "dolce".

E' altresì complementare ad altri interventi del PTI con cui si integra e contribuisce a sostenere la domanda di turismo culturale e di mobilità ciclabile nell'intero ambito del programma.

E' un intervento che, al di là del costo di realizzazione e degli altri costi relativi alla gestione, **non comporta costi esterni od indiretti** da parte di soggetti diversi da quello cui compete la realizzazione e la gestione dell'opera.

6. PROCEDURE

6.1 Descrizione puntuale di tutti i vincoli che gravano sull'opera

L'opera è sostanzialmente conforme alle previsioni degli strumenti urbanistici sovraordinati ed al PRG di Frossasco, come precisato al precedente paragrafo 3.1.

Occorre, però, acquisire i pareri della Sovrintendenza in quanto i fabbricati di proprietà pubblica hanno più di 50 anni di età.

Occorrerà, poi, approvare definitivamente il progetto preliminare e avviare la progettazione definitiva, onde ottenere tutti gli altri pareri necessari (es. CE comunale, ASL, Vigili del fuoco ecc.).

Interferenze con altri enti.

Il progetto dovrà acquisire come visto il parere della Sovrintendenza ai Beni Ambientali ed Architettonici e degli altri Enti quali ASL e Vigili del fuoco.

Competenze tecniche e gestionali

Le competenze tecniche e gestionali dell'opera sono poste in carico alla Associazione Argal (Comune di Frossasco, Comunità Montana e Provincia di Torino).

6.2 Descrizione puntuale dei passaggi normativi e procedurali che si intendono attuare per superare i vincoli indicando i relativi tempi

Per giungere alla cantierizzazione dell'intervento, poiché è accertata la disponibilità e proprietà pubblica degli immobili, occorrerà procedere secondo i seguenti passaggi:

PRIMO TRIMESTRE:

- 1) redazione progetto preliminare;
- 2) validazione del progetto preliminare
- 3) approvazione progetto preliminare

SECONDO TRIMESTRE a partire dalla certezza di finanziamento

- 4) redazione progetto definitivo
- 5) validazione del progetto definitivo
- 6) approvazione progetto definitivo

TERZO TRIMESTRE

- 7) acquisizione pareri
- 8) redazione progetto esecutivo

QUARTO TRIMESTRE

- 9) validazione del progetto esecutivo
- 10) approvazione del progetto esecutivo

QUINTO TRIMESTRE

- 11) predisposizione del bando gara d'appalto dei lavori
- 12) appalto dei lavori
- 13) aggiudicazione dei lavori

SESTO TRIMESTRE

- 14) consegna dei lavori
- 15) inizio esecuzione dei lavori
- 16) esecuzione dei lavori al fino al 10%

SETTIMO TRIMESTRE

- 17) esecuzione dei lavori fino al 40%

OTTAVO TRIMESTRE

- 18) esecuzione dei lavori fino al 70%

NONO TRIMESTRE

- 19) esecuzione dei lavori al 100%
- 20) consegna finale dei lavori

DECIMO TRIMESTRE

- 21) collaudi delle opere
- 22) utilizzo pubblico totale e definitivo delle opere.

Complessivamente si stima, pertanto, un tempo pari a **mesi 30** (trenta).

6.3 Cronoprogramma delle scadenze temporali

Alla luce di quanto espresso al precedente paragrafo 6.2 il cronoprogramma risulterà del tipo di quello sotto riportato.

Schema di cronoprogramma intervento																		
trimestre \ Fasi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Compatibilità e disponibilità degli immobili	X																	
Studio di fattibilità	X																	
Progetto Preliminare	X																	
Progetto Definitivo		X																
Richiesta Autorizzazioni			X															
Progetto esecutivo			X	X														
Aggiudicazione					X													
Inizio-Fine lavori						X	X	X	X									
Collaudo										X								
Avvio esercizio servizio										X								

