

**Proposta di realizzazione di un Comparto Produttivo Agroalimentare tra Emilia Wine s.c.a. e PreGel s.p.a.
mediante Accordo di Programma in variante alla pianificazione territoriale ed urbanistica
ai sensi degli artt. 59 e 60 della L.R. 24 / 2017
in via 11 settembre 2001, Arceto di Scandiano (RE)**

PROGETTO DEFINITIVO

Proponenti:

Lares Srl

via E. Comparoni, 64 - 42122 Gavasseto, Reggio Emilia

Lares s.r.l.
Sede Legale: Via Comparoni n. 64
42122 REGGIO EMILIA
Indirizzo Postale: C.P. 10 SUCC. 2
42121 REGGIO EMILIA
Cod. Fisc. e Part. I.V.A. 01514230356



PreGel Spa

via E. Comparoni, 64 - 42122 Gavasseto, Reggio Emilia

PreGel
Your passion. Our ingredients.

PreGel s.p.a.
PO BOX 10 SUCC. 2 - 42121 REGGIO EMILIA
Via Comparoni n. 64 - GAVASSETO
42122 REGGIO EMILIA (Italy)
Cod. Fisc./Part. I.V.A. 01133190353



Emilia Wine Sca

via 11 Settembre 2001, 3 - 42019 Arceto di Scandiano (RE)

EMILIA WINE®
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Emilia Wine s.c.a.
Via 11 Settembre 2001, 3 - 42019 Arceto di Scandiano (RE) - ITALY
Tel. 0522-699107 - Fax 0522-699637
Prog. Imp. (RE) - C.F. - P.Iva: 00130230352 - REACCIPIA RE 40679



- UR PROGETTO URBANISTICO
- AR PROGETTO ARCHITETTONICO
- IN PROGETTO INFRASTRUTTURALE
- ST PROGETTO STRUTTURALE
- IE PROGETTO IMPIANTI ELETTRICI E SPECIALI
- IM PROGETTO IMPIANTI MECCANICI
- IA PROGETTO IMPIANTI IDRICI ANTINCENDIO
- VF PROGETTO PREVENZIONE INCENDI
- SIC PROGETTO SICUREZZA
- VAS RAPPORTO AMBIENTALE VAS

oggetto: **RELAZIONE GENERALE
Progetto Architettonico**

scala: -

revisione: 1

data: 26 novembre 2018

Progetto urbanistico, architettonico, infrastrutturale e coordinamento generale:

Andrea Oliva architetto

via L. Ariosto 17 - 42121 Reggio Emilia
tel 0522 1713846 - info@cittaarchitettura.it
ing. Giacomo Fabbi, arch. Luca Parini,
arch. Luca Paroli, arch. Marinella Soliani

Progetto Strutturale:

Studio Tecnico Associato Abaton

viale Martiri della Libertà 16 - 42019 Scandiano (RE)
ing. Sergio Spallanzani

Progetto Impianti Elettrici e Speciali:

Eta Studio Srl

via F. Cassoli 12 - 42123 Reggio Emilia
p.i. Fabrizio Costoli, p.i. Claudio Villa

Progetto Impianti Meccanici e Idrici antincendio:

MBI Energie Srl

via degli Artigiani 27 - 42019 Scandiano (RE)
ing. Federico Mattioli

Progetto Prevenzione Incendi, Sicurezza in fase di Progettazione e Rapporto Ambientale VAS:

SIL engineering Srl

via Aristotele 4 - 42122 Reggio Emilia
PREV. INCENDI: p.i. Massimo Sambuchi, ing. Andrea Prampolini
SICUREZZA: p.i. Massimo Sambuchi
AMBIENTE: dott. Manuela Salsi



ANDREA OLIVA
n. 365
ORDINE
DI
REGGIO E.
ARCHITETTO

AR.REL.RG

PROPOSTA DI REALIZZAZIONE DI UN COMPARTO PRODUTTIVO AGROALIMENTARE MEDIANTE ACCORDO DI PROGRAMMA IN VARIANTE ALLA PIANIFICAZIONE TERRITORIALE ED URBANISTICA AI SENSI DEGLI ART.LI 59 E 60 DELLA L.R. 24/2017.

RELAZIONE GENERALE

SOMMARIO

1. OGGETTO DELLA PROPOSTA	5
2. PREMESSA	5
2.1 L'INTERESSE PUBBLICO DELLA PROPOSTA	5
2.1.1 La normativa di riferimento	5
2.1.2 Gli indirizzi strategici	6
2.1.3 Le specificità dell'intervento	6
2.1.4 Incremento occupazionale.....	8
2.1.5 Ricaduta economica diretta.....	9
2.1.6 Opere pubbliche realizzate dai privati	9
2.1.7 Ricaduta economica indiretta	9
2.1.8 Eccellenza e competitività territoriale	10
2.2 AGEVOLAZIONI "INDUSTRIA 4.0".....	11
2.3 CRONOPROGRAMMA DELL'INTERVENTO.....	13
3. DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA	15
3.1 IL PIANO DI SVILUPPO INDUSTRIALE ED ECONOMICO	16
4. NON SUSSISTENZA DI AREE ALTERNATIVE ai sensi dell'art. 8 L.R. 14/2014, art. 6 L.R. 24/2017	21
4.1 SCENARIO ATTAULE	21
4.2 SCENARIO DELLE ALTERNATIVE: disponibilità e compatibilità delle aree nelle Zone Industriali prossime alla sede di Reggio Emilia	26
4.2.1 Ragioni della ubicazione prescelta: necessità e sinergie ricavabili.....	40
4.3 SCENARIO DELLE PREVISIONI.....	41
4.3.1 Rapporti, strategie e relazioni tra imprese dello stesso territorio.....	41
4.3.2 Gli accordi di collaborazione.....	44
4.3.3 Bacino di interesse e mobilità alternativa	45
4.3.4 Infrastrutture.....	45
4.3.5 Gestione della raccolta, produzione e conservazione del moSto di ancelotta	46
4.3.6 Flusso produzione – magazzino.....	48

4.3.7	Controllo continuo di qualità del magazzino e del mosto.....	49
4.3.8	Opere pubbliche.....	50
4.4	LA SCELTA LOCALIZZATIVA	61
4.4.1	Descrizione dell'area.....	61
5.	IL PROGETTO.....	68
5.1	STUDIO DI INSERIMENTO PAESAGGISTICO	68
5.1.1	inquadramento e analisi dell'area.....	68
5.1.2	Analisi paesaggistica dello stato attuale	78
5.1.3	Stato di progetto	79
5.2	DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO	93
5.2.1	L' approccio progettuale	93
5.2.2	Accessibilità	96
5.2.3	Mobility Management.....	99
5.2.4	Architettura e layout funzionale.....	101
5.3	QUADRO ECONOMICO.....	117

1. OGGETTO DELLA PROPOSTA

La Pre Gel S.p.A., unitamente alla sua controllante Lares S.r.l., nonché la Emilia Wine S.c.a., in forza di una partnership industriale, hanno presentato al Comune di Scandiano ed al Comune di Viano la proposta di stipula di un Accordo di programma per la realizzazione di un Comparto produttivo Agroalimentare in località Arceto di Scandiano (RE), in variante agli strumenti di pianificazione territoriale e urbanistici. Il Comparto produttivo Agroalimentare, contiguo alla sede della cantina vitivinicola Emilia Wine S.c.a., ospiterà, con un notevole ampliamento delle stesse, le funzioni direzionali e di logistica, la “Scuola internazionale di ristorazione, gelateria, pasticceria, caffetteria”, un moderno ed innovativo Centro di Ricerca e Sviluppo volto alla realizzazione di studi e progetti per la conservazione degli alimenti naturali senza utilizzo di additivi chimici e il controllo di qualità dei prodotti da e per il magazzino della Pre Gel S.p.A., ad oggi collocate negli Stabilimenti di Gavasseto (RE).

La Pre Gel S.p.A., inoltre, al fine di garantire la sostenibilità finanziaria dell'intervento, ha aderito al Piano Nazionale Industria 4.0.

La presente relazione illustra i contenuti generali dell'intervento rimandando alle relazioni specialistiche le informazioni più dettagliate.

2. PREMESSA

2.1 L'INTERESSE PUBBLICO DELLA PROPOSTA

2.1.1 LA NORAMATIVA DI RIFERIMENTO

L'evoluzione della normativa della Regione Emilia-Romagna, già a partire dalla metà degli anni '90, ha visto un incremento nell'utilizzo degli accordi di programma (Leggi Regionali: 6/1995 – 30/1996 – 19/1998 – 20/2000 – 14/2014 – 24/2017) con **la chiara finalità di consentire alle Amministrazioni il coordinamento di politiche territoriali, investimenti finanziari, attività amministrative e scelte operative necessarie ad un risultato di interesse comune (generale e pubblico), integrando l'azione della Pubblica Amministrazione e di soggetti privati con lo scopo di perseguire specifiche finalità pubbliche e, contemporaneamente, private di interesse generale.**

In sostanza, la legislazione regionale ha via via esteso la possibilità di ricorrere a procedure speciali per **agevolare la realizzazione di progetti privati** nella ormai consolidata consapevolezza (sostanziale e giuridica) che lo **sviluppo di attività economiche private di eccellenza** “*costituisce già di per se un interesse pubblico in senso stretto per le numerose e positive ricadute che genera per i territori e le comunità locali*” (Circolare Regionale PG.2015.03.08657 del 13/05/2015).

Il contesto normativo ed amministrativo nel quale si inserisce il presente Accordo è quindi quello consolidato dalle numerose normative urbanistiche regionali che riconoscono *“espressamente e senz'altro l'interesse pubblico a sostenere insediamenti, ampliamenti, ristrutturazioni, [...] di insediamenti produttivi, in particolare ove gli stessi presentino caratteristiche di innovazione e specializzazione del prodotto e del processo; di responsabilità sociale di impresa; di sostenibilità ambientale e sociale”* (ibidem), come nel caso di specie.

2.1.2 GLI INDIRIZZI STRATEGICI

I presupposti identificativi del pubblico interesse di cui alla normativa regionale hanno trovato declinazione anche nelle “Linee Programmatiche di mandato 2014-2019” dell’Amministrazione Comunale di Scandiano, nella quale si ritrovano i seguenti indirizzi strategici: *“[...] non dobbiamo sostituirci agli imprenditori, ma dobbiamo far sistema con loro in particolare per valorizzare il territorio e le produzioni locali. In questo modo si instaura un circolo virtuoso per il quale il territorio trae vantaggio dallo sviluppo delle imprese e le imprese hanno interesse al mantenimento del territorio”, impegnandosi in tale contesto ad “attivare partnership (nel settore) pubblico/privato...”* ed a *“garantire la possibilità di ristrutturazione e sviluppo produttivo delle aziende artigiane ed industriali”*. Si sottolinea poi come: *“vi sono aspetti del territorio che possono divenire fonte di lavoro, ad esempio tutta la filiera Agroalimentare”*.

Quanto sopra, in coerenza con le nuove missioni dei Comuni volte ad offrire, oltre ai servizi, **occasioni di promozione sociale e politica del territorio diventando motori di sviluppo per la capacità di incentivare nuovi investimenti pubblici e privati, selezionando opportunità e operando scelte strategiche**. In sostanza, un nuovo e strategico ruolo di regia dei processi, che consente alle Amministrazioni di agire attraverso lo sviluppo di disegni orientati a generare **decisioni ed azioni condivise**, nonché a promuovere comportamenti coerenti anche da parte di attori non istituzionali per il benessere economico del Paese.

2.1.3 LE SPECIFICITÀ DELL'INTERVENTO

Il contesto motivazionale e supportante, sia normativo che strategico, sopra descritto già di per sé consente di identificare l'Accordo come caratterizzato da un duplice interesse, di carattere privato, da un lato, e pubblico e generale, dall'altro. Di seguito si elencano alcuni ulteriori elementi motivanti l'interesse pubblico alla realizzazione dell'intervento.

a) **I prerequisiti**. Giova preliminarmente richiamare (complessivamente e, in particolare, per i punti b - c - d) le indicazioni che specificano l'aderenza del realizzando intervento ai requisiti dall'art. 6 L.R. 14/7/2014, che di seguito si richiamano:

I L'elevato valore degli investimenti per la realizzazione del Comparto Produttivo Agroalimentare, che si stimano in una somma pari a circa 68.500.000,00 di Euro (comprensivi di Iva e oneri di legge) per la realizzazione, a carico

della Pre Gel S.p.A., di un nuovo complesso ospitante funzioni di ricerca, direzionali e logistica, ovvero la “Scuola internazionale di ristorazione, gelateria, pasticceria, caffetteria”, un moderno e innovativo centro di analisi, ricerca e sviluppo volto alla realizzazione di studi e progetti per la conservazione degli alimenti naturali senza utilizzo di additivi chimici, per la refrigerazione e le prime analisi volte ad accertare il rispetto degli standard chimici e microbiologici del mosto di uva Ancellotta prodotto dalla Cantina Emilia Wine S.c.a. e per il monitoraggio continuo della merce in ingresso e in uscita del magazzino (certificazioni BRC/IFS e di Food Defense), il tutto in ampliamento alla attuale sede produttiva che dovrà essere necessariamente vicina al sito di intervento.

Ulteriori 7.000.000,00 di Euro (di cui 2.000.000,00 di Euro investiti dal 2016) saranno impiegati per la trasformazione degli attuali 10.000 mq circa da magazzino a produzione.

L’insediamento consentirà altresì il completamento di opere pubbliche e dotazioni territoriali, collegate al comparto, già individuate come interventi importanti e necessari dalle Amministrazioni di riferimento, attraverso la realizzazione di un nuovo assetto infrastrutturale, con la realizzazione di una nuova rotatoria sulla S.P. 52, volta ad un rallentamento del traffico e alla diminuzione del numero di sinistri, a migliorare la sicurezza all’accessibilità della cantina Emilia Wine S.c.a., nonché la realizzazione di una ciclopedonale in fregio all’ambito di intervento oltre al potenziamento alle connessioni della rete esistente, volta a garantire una tutela effettiva alle utenze deboli della strada e a permettere un minore ricorso a veicoli e motocicli per gli spostamenti brevi, come previsto dal Piano Urbano della Mobilità e Piano Generale del Traffico Urbano del Comune di Scandiano e dal programma Bando Regionale Ciclovie 2018 (studio di fattibilità Provincia di Reggio Emilia).

II L’accrescimento delle specializzazioni delle imprese coinvolte, grazie alla collaborazione con Emilia Wine S.c.a. S.c.a. ed Elettroc 80 S.p.A. si manifesta sotto un duplice aspetto: (1) da un lato in riferimento alle nuove tecnologie di produzione e conservazione dei prodotti alimentari che tratta Pre Gel nello specifico territorio. In particolare si richiama - tra gli altri studi e progetti di altissima innovazione attualmente in atto, in quanto prioritario ai fini del presente scritto - il trattamento per la conservazione naturale del mosto di uva Ancellotta, che impone investimenti nella ricerca Agroalimentare - rilevante a tal proposito la collaborazione già in essere con l’Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, un incremento del personale e una maggior qualificazione dello stesso, nonché un forte incremento degli impianti tecnologici necessari alle predette lavorazioni, e (2) dall’altro lato, il coordinamento per la realizzazione del magazzino automatizzato, nonché tutto lo studio e la progettazione del software di gestione del magazzino stesso ad opera della Elettroc 80 S.p.A. è un progetto unico e altamente innovativo, che consentirebbe alla stessa società realizzatrice la possibilità di condurre in visita sia potenziali nuovi clienti, ampliando così il proprio mercato e consentendo l’ulteriore crescita dell’Azienda (con conseguenti investimenti nella ricerca e nell’assunzione di personale), ma anche gruppi di studio provenienti da Scuole Superiori o Università, con notevole vantaggio per il Comune di Scandiano, che, di fatto, ospiterà questa relevantissima opera di ingegno.

III L'alto livello di ricerca e sperimentazione laboratoriale in campo Agroalimentare di Pre Gel S.p.A. e la nuova tecnologia applicata, in forma sperimentale, dalla cantina Emilia Wine S.c.a. S.c.a. costituiscono le basi per un incremento della capacità di innovazione nel campo della produzione alimentare. Si evidenzia a tal proposito come la conservazione naturale del mosto di uva Ancellotta, ad oggi utilizzato solo come colorante rosso per il vino, in quanto la presenza di solfiti come conservante non è tollerata dalle grandi Industrie alimentari per gli alimenti di consumo (quali, a mero titolo di esempio: yogurt, marmellate, dolciumi, prodotti di pasticceria, bevande, succhi di frutta), consentirebbe la diffusione di un colorante rosso vivo totalmente naturale e unico al mondo, con rilevantissimi risvolti sia per le grandi Industrie di settore, che per i viticoltori del territorio emiliano, potenziali protagonisti di questi nuovi scenari.

IV La sostenibilità ambientale e sociale viene affermata attraverso un approccio progettuale che adotta il concetto di "inserimento paesaggistico" in alternativa a quello ordinario della "mitigazione paesaggistica" mediante il riferimento morfologico del sistema storico degli appoderamenti con l'introduzione dei "filari", e delle "a piantate" elementi tipici dell'alta pianura reggiana. Le caratteristiche insediative del Comparto Produttivo Agroalimentare si baseranno su di una matrice integrata che valuterà contemporaneamente i principi di causa-effetto della progettazione ai vari livelli (preliminare, definitiva ed esecutiva) per garantire l'equilibrio ecologico-ambientale in fase esecutiva (cantiere) ed in fase di esercizio (manutenzione ordinaria e straordinaria, risparmio delle risorse naturali, tutela dell'ambiente) oltre a valorizzare l'insieme architettonico nel suo insieme (Pre Gel – Cantina Emilia Wine S.c.a. – Distributore di Benzina) verso una corretta lettura, non solo estetica, del contesto periagrico. Oltre i sistemi di compensazione paesaggistica, a salvaguardia dell'equilibrio ecologico ambientale, verranno inserite e potenziate nuove opere pubbliche (rotatoria e ciclopedonali) con il duplice effetto positivo del miglioramento della sicurezza e dell'incentivo all'utilizzo della mobilità dolce. Si consideri poi che l' 82% del personale Pre Gel, vive in provincia di Reggio Emilia - tra il Capoluogo, i Comune di Scandiano, Viano e Rubiera - e con la riqualificazione della ciclopedonale, si stima un notevole incremento dell'utilizzo di biciclette, A tal fine Pre Gel S.p.A. metterà a disposizione dei propri dipendenti un'idonea dotazione di biciclette elettriche.

2.1.4 INCREMENTO OCCUPAZIONALE

Il Comparto Produttivo Agroalimentare produrrà incrementi occupazionali sia per Pre Gel S.p.A. che, insedierà una "Scuola Internazionale di Cucina" e la propria sede direzionale e logistica, in cui verranno occupate circa 150 risorse (120 nell'headquarter, 25 nel magazzino e 2 nella guardiola), con almeno 70 nuove assunzioni, che per la Cantina Emilia Wine S.c.a., la quale nei prossimi anni prospetta un potenziamento, per poter lavorare ulteriori 30.000 ql. di uva, sia attraverso la costruzione di un reparto per l'imbottigliamento del vino lambrusco, che con un aumento di personale qualificato per la gestione della produzione del mosto di uva Ancellotta che avrà, sempre più, un mercato internazionale (Protocollo di Intesa tra Pre Gel S.p.A. ed Emilia Wine S.c.a. S.c.a. del 31 luglio 2018), a vantaggio dei viticoltori delle Cooperative locali.

2.1.5 RICADUTA ECONOMICA DIRETTA

L'elevato ed inconfutabile valore degli investimenti diretti a carico di Pre Gel S.p.A. e Lares S.r.l. per la realizzazione dell'intervento, , originerà una immediata ricaduta economica positiva sul territorio in termini di commesse per servizi, lavori e prestazioni professionali. L'investimento infatti riguarda la realizzazione del Comparto Agroalimentare per una somma di 68.500.000,00 di Euro (comprensivi di Iva e oneri di legge) oltre alla conseguente riqualificazione e integrazione della linea di produzione nella sede di Reggio Emilia per una somma di circa 7.000.000,00 di Euro (non oggetto di questa proposta).

2.1.6 OPERE PUBBLICHE REALIZZATE DAI PRIVATI

Nel contesto dell'intervento verranno realizzate importanti e necessarie opere pubbliche, compensative e migliorative del territorio (in particolare con riferimento all'ambito territoriale ove ricade l'intervento), a carico di Pre Gel S.p.A. Nello specifico si prevede la realizzazione di un nuovo assetto infrastrutturale finalizzato al miglioramento della sicurezza ed efficienza stradale e al rafforzamento della mobilità dolce come previsto dal Piano Urbano della Mobilità e Piano Generale del Traffico Urbano del Comune di Scandiano e dallo Studio di Fattibilità della Provincia di Reggio Emilia per il programma Bando Regionale Ciclovie 2018:

1. Realizzazione di una rotatoria sulla S.P. 52 per razionalizzare gli accessi al Comparto, nonché per migliorare la percorribilità, ridurre la velocità e gli incidenti in un tratto stradale particolarmente sensibile. Nell'occasione si procederà alla realizzazione e successiva manutenzione del suo arredo con inserimento pubblicitario relativo al Comparto Agroalimentare;
2. Realizzazione, nell'ambito degli itinerari ciclabili esistenti per la fruizione turistico - ambientale, (TAV P5: Piano delle Piste Ciclabili e della Viabilità Pedonale - Piano Generale del Traffico Urbano P.G.T.U., 2013, Comune di Scandiano) del tratto di ciclopedonale in fregio alla S.P. 52 e riqualificazione dei relativi collegamenti, al fine di rafforzare la mobilità dolce per facilitare l'uso della bicicletta per gli spostamenti brevi. Tutto quanto sopra come previsto dal Piano Urbano della Mobilità e Piano Generale del Traffico Urbano del Comune di Scandiano e dallo Studio di Fattibilità della Provincia di Reggio Emilia per il programma Bando Regionale Ciclovie 2018.

Opere tutte utili e necessarie che le Amministrazioni, nel contesto complessivo dei loro impegni economico-finanziari e date le note difficoltà di bilancio, non potrebbero diversamente realizzare ovvero realizzare con la necessaria tempestività.

2.1.7 RICADUTA ECONOMICA INDIRECTA

L'insediamento della nuova "Scuola Internazionale di Cucina", del Museo della storia del Gelato, e del Centro di Ricerca specializzato della Pre Gel S.p.A (l'Azienda conta 19 filiali estere in tutti i continenti, oltre ad uffici di rappresentanza in Europa e Asia), nonché altre visite istituzionali e commerciali all'Azienda, si stima porteranno sul

territorio comunale un flusso di almeno 5.000 persone all'anno tra ospiti, allievi, clienti nazionali e internazionali e altri visitatori.

Oltre all'incremento diretto sul punto vendita dei prodotti tipici sito nella Cantina Emilia Wine S.c.a. e dei servizi erogati dal distributore di benzina, sono soprattutto evidenti le notevoli conseguenze positive immediate e future in termini di servizi, ospitalità, ristorazione, commercio, turismo e conoscenza del territorio locale in un contesto di dimensione internazionale. Inoltre la presenza della "Scuola Internazionale di Cucina" sul nostro territorio, che offrirà corsi altamente specializzati e professionalizzanti, tenuti da tecnologi alimentari, famosi chef, cuochi, ristoratori, pasticceri, baristi e gelatai, attiverà anche un circuito virtuoso di professionalizzazione e di specializzazione per i giovani locali che intenderanno intraprendere attività nel ramo specifico (anche, ad esempio, tramite futuri accordi tra la "Scuola Internazionale di Cucina" e gli istituti superiori professionali della Provincia e della Regione per corsi specifici, tirocini, esperienze scuola-lavoro, ecc).

Il futuro magazzino, all'avanguardia per tecniche di realizzazione e gestione, sarà inoltre, per la società realizzatrice Elettroc 80 S.p.A., un luogo prossimo alla propria Sede ove condurre in visita grandi clienti nazionali e internazionali e visitatori dell'Azienda per una concreta e tangibile esemplificazione dei propri progetti.

2.1.8 ECCELLENZA E COMPETITIVITÀ TERRITORIALE

L'aumento della competitività del territorio, tramite la creazione di un Comparto Produttivo Agroalimentare, permetterà alle Amministrazioni locali di promuovere e sostenere l'eccellenza della propria vocazione produttiva Agroalimentare. Ciò non solo in ambito economico, ma anche, come già detto, tecnologico, comunicativo e di marketing, attraverso l'integrazione di risorse esistenti con nuovi investimenti di interesse certamente internazionale. Il Comparto così costituito richiamerà l'attenzione, nazionale ed internazionale, sulla filiera dei prodotti tipici della nostra Food Valley, quali il vino, il mosto, il formaggio, i salumi, l'aceto balsamico, e altri prodotti di eccellenza del Territorio. In tal modo, tra l'altro ed a titolo meramente esemplificativo, si agevoleranno per l'imprenditoria del Comparto Agroalimentare locale:

- l'internazionalizzazione, necessaria a vincere le sfide richieste dal mercato attuale;
- l'adesione a protocolli e programmi Europei, nazionali e regionali per l'accesso a fondi e finanziamenti;
- la promozione di eventi e opportunità di business derivanti dal marketing e dalle sinergie imprenditoriali.

Un intervento importante, ambizioso e strategico in linea con l'obiettivo di "*promozione delle condizioni di attrattività del sistema regionale ed i sistemi locali per lo sviluppo, l'innovazione e la competitività delle attività produttive e terziarie*" di cui all'art. 1 comma 2, lettera f, della Legge Regionale 24/2017.

Le considerazioni così riassunte valgono a rimarcare come sussistano tutte le condizioni previste dalla normativa regionale, con specifico riferimento alla L.R. 14/2014, per considerare sussistente l'interesse pubblico alla concretizzazione dell'intervento come delineato e progettato.

Richiamando ancora la circolare PG 2015 0308657 del 13/5/2015, si ritiene indiscutibile l'interesse pubblico ad un intervento che presenta, come nel caso di specie *“un elevato grado di innovazione e specializzazione intelligente dei prodotti e dei processi produttivi, che valorizzano i prodotti di ricerca la responsabilità sociale di impresa, la sostenibilità ambientale e sociale degli insediamenti”*.

A ciò può aggiungersi la spinta alla internazionalizzazione delle imprese, di cui si occupa, volendone favorire la realizzazione anche l'art. 21 della L.R. 14/2014.

E tutto ciò, in funzione *“dell'incremento della competitività e della innovazione del sistema produttivo regionale”*, di cui preoccupa anche l'art. 24 sempre della L.R. 14/2014 richiamata.

2.2 AGEVOLAZIONI “INDUSTRIA 4.0”

Il Piano Nazionale Industria 4.0 individua diversi obiettivi, di rilevante importanza per il Paese, tra cui spiccano l'ammodernamento del “parco beni strumentali” nonché la digitalizzazione ed implementazione tecnologica delle aziende manifatturiere italiane.

Come noto, la crisi che ha duramente colpito il Paese nell'ultima decina d'anni e la conseguente drastica riduzione degli investimenti industriali hanno condotto, da un lato, ad un'obsolescenza industriale più elevata rispetto alla media dei nostri *competitor* e, dall'altro, ad un sempre maggior ritardo nell'adozione delle tecnologie di frontiera, indispensabili per trovare spazio sul mercato italiano, Europeo e mondiale.

La Legge di Bilancio 2017 ha previsto strumenti concreti per il perseguimento di tali obiettivi, tra questi:

1. Proroga del beneficio del super ammortamento, ossia la possibilità di operare una maggiorazione del 40% sul costo fiscalmente riconosciuto dei beni, ai fini del calcolo dei relativi ammortamenti, ampliando le disposizioni contenute nella Legge di Stabilità 2016 e ricomprendendo anche gli investimenti effettuati entro il 31 dicembre 2017 per l'acquisto di beni materiali, strumentali, ad unica eccezione dei veicoli e altri mezzi di trasporto (a deducibilità limitata ai sensi dell'articolo 164, comma 1, lettere b) e b-bis), del Tuir);

2. Introduzione della nuova misura degli iper ammortamenti, ovvero la possibilità di operare una maggiorazione del 150% sul costo di beni strumentali, funzionali alla trasformazione tecnologica e digitale delle imprese in chiave “Industria 4.0”, acquistati entro il 31 dicembre 2017 e consegnati entro il 30 giugno 2018.

Tali termini, a seguito del riconoscimento della potenzialità di questa concessione per l'intero Paese, sono stati prorogati attraverso la Legge di Bilancio 2018, con la quale è stato accordato agli imprenditori il diritto di

beneficiare dell'iper ammortamento, nei termini sopra descritti, per gli investimenti che rispettino le seguenti condizioni: stipula dei contratti e versamento di un acconto pari ad almeno il 20% dell'importo complessivo entro il 31 dicembre 2018 e passaggio di proprietà dei beni oggetto dell'investimento entro e non oltre il 31 dicembre 2019. Altresì di fondamentale importanza per poter beneficiare dell'agevolazione fiscale è il rispetto di altre condizioni genericamente riguardanti:

- *L'ambito soggettivo;*
- *Il periodo di validità;*
- *L'ambito oggettivo, ovvero le tipologie di beni iper ammortizzabili (allegati A e B, Legge di Bilancio 2017);*
- *I vincoli formali e sostanziali.*

Il magazzino automatizzato che Pre Gel S.p.A intende realizzare rientra nell'ambito di applicazione della circolare N.4/E del 30 marzo 2017, articolo 1, commi da 8 a 13, della Legge 11 dicembre 2016, n. 232, in quanto **totalmente in linea** con le logiche del Piano Nazionale Industria 4.0, ovvero trattasi di un **ingente investimento che consentirà alla Pre Gel S.p.A di incrementare notevolmente la propria capacità innovativa, di stimolare l'export, di alimentare l'indotto e le attività dei servizi, di contribuire alla creazione di occupazione e ricchezza, alla stabilità economico-finanziaria e alla coesione sociale.**

In coerenza con i principi dell' "Industria 4.0", l'investimento non attiene direttamente il processo produttivo, ma, in virtù di una maggiore e più efficace interconnessione e cooperazione di tutte le risorse produttive (asset fisici e persone, sia internamente che esternamente all'Azienda), nonché allo sfruttamento di un nuovo fattore, ovvero i dati e le informazioni, si avrà una crescente integrazione dell'Impresa con le reti di fornitura e sub fornitura da un lato, ed i clienti, intermedi e finali, dall'altro, consentendo infine una rivisitazione, anche profonda, dei modelli di business e degli approcci al mercato.

L'investimento progettato consentirà d'incorporare, integrare e mettere in comunicazione macchinari, impianti e strutture produttive, sistemi di logistica e magazzino, canali di distribuzione e, proprio in virtù di questa digitalizzazione, il sito produttivo sarà in grado di reagire più rapidamente - quasi in tempo reale - alle variazioni di domande, specifiche di prodotto, flussi di approvvigionamento delle materie prime, ottimizzando i processi di trasformazione, riducendo errori e difetti, migliorando il *time to market* e assicurando maggiore flessibilità, velocità e precisione.

Le conseguenze saranno significative anche in termini di recupero di produttività, e con ciò sarà possibile garantire una rinnovata e maggior competitività al settore produttivo.

Inoltre, con lo spostamento fisico di tutto il magazzino e la logistica presso il nuovo Comparto Agroalimentare di Arceto, sarà possibile riutilizzare lo spazio adiacente la produzione dello Stabilimento sito in via Comparoni, pari

all'incirca a 10.000 mq, attraverso l'acquisto e l'utilizzo di nuovi macchinari per aumentare la produzione stessa, con conseguente incremento del numero di personale impiegato in produzione. Nell'ambito della disciplina fiscale dell'iper ammortamento, il magazzino automatizzato ricade nella famiglia di beni del gruppo:

A1 - Beni strumentali il cui funzionamento è controllato da sistemi computerizzati o gestito tramite opportuni sensori e azionamenti,

e precisamente alla voce

A1.12. - Magazzini automatizzati interconnessi ai sistemi gestionali di fabbrica.

In questa categoria sono ricompresi, ad esempio, magazzini automatici asserviti da traslo-elevatori o mini-loaders e software WMS per la gestione delle missioni in/out nonché sistemi di selezione, prelievo e deposito automatico controllati da software di gestione e/o il controllo delle scorte e dei punti di riordino.

Le caratteristiche tecniche dell'Impianto soddisfano i 5 requisiti obbligatori e gli ulteriori due requisiti aggiuntivi che la disciplina fiscale impone.

Come detto, tuttavia, affinché l'Azienda possa accedere all'incentivo fiscale diventa essenziale il rispetto delle scadenze temporali previste dalla norma; è dunque indispensabile in primis la stipula dei contratti con i fornitori e il versamento del 20% dell'importo dei contratti entro il 31 dicembre 2018 e, in secondo luogo, il collaudo e il passaggio di proprietà dell'Impianto entro il 31 dicembre 2019

2.3 CRONOPROGRAMMA DELL'INTERVENTO

Il cronoprogramma è stato costruito interpolando la data del passaggio di proprietà dell'impianto soggetto a incentivo fiscale del 31 dicembre 2019 come previsto da Piano Nazionale Industria 4.0. Per ottimizzare al meglio i tempi di consegna i lavori sono stati suddivisi in quattro fasi: accantieramento generale, opere stradali e sistemazioni esterne, realizzazione edificio industriale (magazzino automatizzato) ed infine realizzazione dell'edificio civile (Centro di Ricerca, la Scuola Internazionale di cucina, il museo del gelato, le sale conferenze e gli uffici direzionali).

Dopo una necessaria fase di *accantieramento generale* di circa 1 mese si provvederanno a realizzare le opere stradali di accesso all'area compresa la rotatoria per la messa in sicurezza della SP52 che verrà collaudata entro il 31/12/2019. Parallelamente saranno completati i sottoservizi (I.P., fognature, reti e cavidotti). La realizzazione del sistema di fondazione speciale (pali e platea) prevista per queste tipologie di magazzini verticali comporta circa quattro mesi compresa la maturazione; il montaggio del magazzino comporta circa 7 mesi.

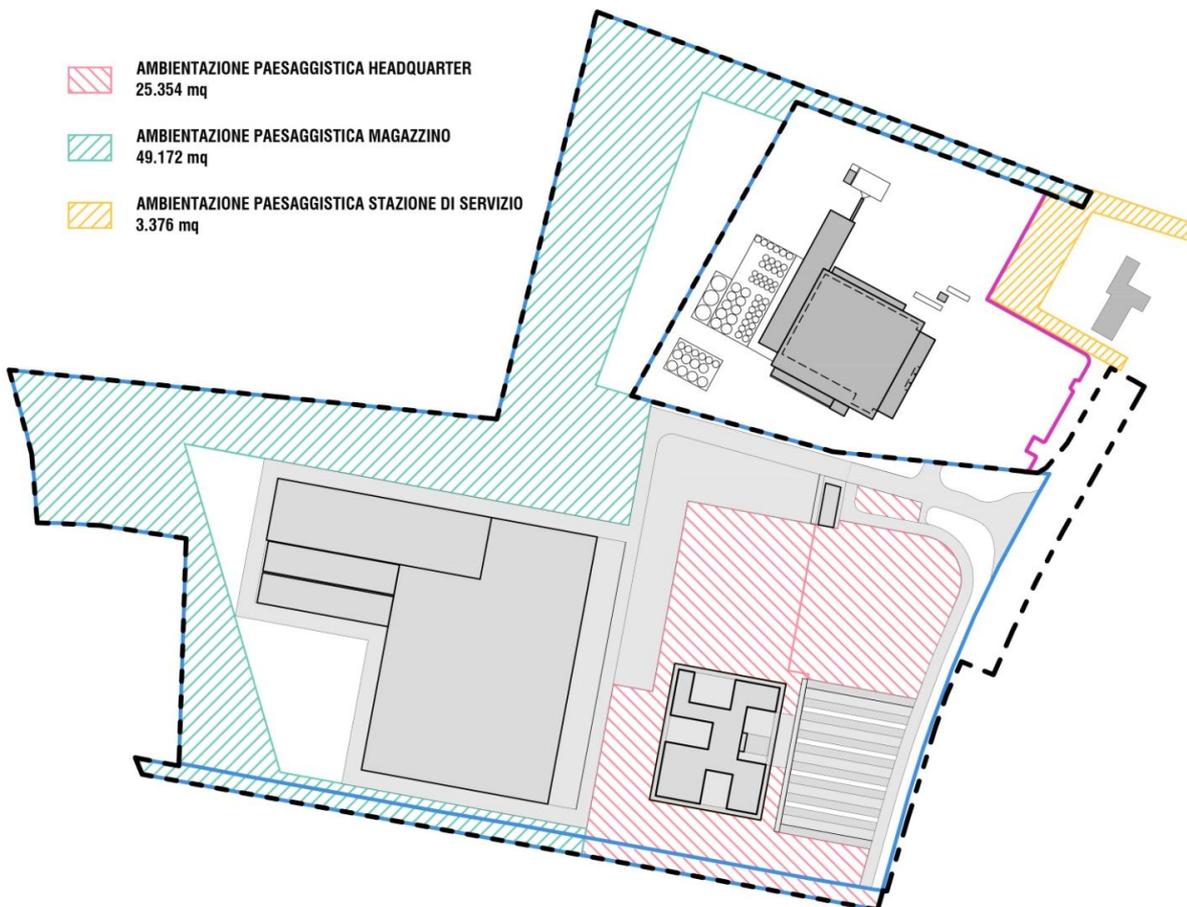
Per corrispondere alle scadenze del 31/12/2019, stimato un tempo minimo per la prima fase di 11 mesi, appare da subito evidente la necessità di ottenere il rilascio del Permesso di Costruire con la massima urgenza.

Suddetta prima fase sarà tuttavia adeguata all'effettivo inizio lavori che verrà concesso dopo le necessarie attività istruttorie del procedimento urbanistico ed edilizio.

Parallelamente si evidenziano i tempi di realizzazione delle opere pubbliche relative alla realizzazione della rotatoria sulla SP52 e della ciclopedonale in fregio all'area di intervento oltre alla riqualificazione delle reti di collegamento che avverranno rispettivamente entro il 31/12/2019 ovvero la fine lavori dell'edificio industriale (magazzino automatizzato) ed entro il 31/12/2020 ovvero la fine lavori dell'headquarter.

Aggiungasi che le attività di inserimento paesaggistico relative al comparto agroalimentare saranno eseguite come da progetto definitivo entro e non oltre gli ambiti di interesse definiti dai rispettivi edifici e tali attività saranno completate rispettivamente entro il 31/12/2019 per la parte relativa all'edificio industriale e entro il 31/12/2020 per la parte relativa all'edificio direzionale.

Per quanto riguarda la mitigazione della stazione di servizio l'intervento verrà eseguito entro il 31/12/2020 a corredo e completamento delle attività di riqualificazione della ciclopedonale sulla SP52 e della riqualificazione delle strade di arroccamento.



CRONOPROGRAMMA DI SINTESI

	GIORNI	MESI	GIORNI																												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23						
ACCANTIERAMENTO GENERALE	20	1	ACCANTIERAMENTO ED. INDUSTRIALE											ACCANTIERAMENTO HEADQUARTER						DISALLESTIMENTO CANTIERE											
OPERE STRADALI E SISTEMAZIONI ESTERNE	431	14	ACCESSO EDIFICIO INDUSTRIALE											ACCESSO EDIFICIO CIVILE																	
EDIFICIO INDUSTRIALE	314	10	PLATEA + MAGAZZINO											CONSEGNA LAVORI - COLLAUDI 31.12.2019						FINE LAVORI - 31.11.2019						ALLACCI UTENZE - 31.10.2019					
EDIFICIO CIVILE	364	12	HEADQUARTER											COLLAUDO E AGIBILITA' - 31.12.2020						FINE LAVORI - 31.11.2020						ALLACCI UTENZE - 31.10.2020					
OPERE DI INSERIMENTO PAESAGGISTICO	60	3	MITIGAZIONE EDIFICIO INDUSTRIALE											MITIGAZIONE EDIFICIO CIVILE												MITIGAZIONE STAZIONE DI SERVIZIO					
OPERE PUBBLICHE ROTATORIA E ADEGUAMENTO RETI	100	5	ROTATORIA											COLLAUDO E CONSEGNA ROTATORIA - 31.12.2019																	
MOBILITA' DOLCE	100	5	CICLOPEDONALE SP52											RIQ. RETI DI COLLEGAMENTO						COLLAUDO E CONSEGNA CICL. SP52 - 31.12.2019						COLLAUDO E CONSEGNA RIQ. RETI DI COLL. - 31.12.2020					
	GIORNI	MESI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23						

3. DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA

La proposta in oggetto riguarda la creazione di un Comparto Produttivo Agroalimentare nel Comune di Scandiano (RE) attraverso una partnership industriale tra Pre Gel S.p.A. ed Emilia Wine S.c.a. , entrambe attive sul territorio nell’ambito della filiera di trasformazione agroalimentare unitamente al coinvolgimento tecnologico sperimentale della Elettric 80 S.p.A., azienda leader nella progettazione e realizzazione di magazzini automatizzati, sita nel Comune di Viano.

A tal fine le aziende si sono già reciprocamente impegnate attraverso i seguenti accordi:

- Protocollo d’intesa del 31 luglio 2018 tra Pre Gel S.p.A. – Lares s.r.l. ed Emilia Wine S.c.a., che disciplina la futura vendita, trasformazione e acquisto del Mosto Rosso Concentrato di uva Ancellotta, privo di anidride solforosa, stabilendo le basi per uno sviluppo industriale nei prossimi anni (Protocollo prodotto agli atti a corredo della documentazione iniziale);
- Accordo di collaborazione del 02 agosto 2018 tra Pre Gel S.p.A., Lares S.r.l. ed Elettric 80 S.p.A per la progettazione gestionale e tecnologica del magazzino automatizzato, che richiede specifici studi ed innovazioni in materia di software e di hardware, permettendo di sviluppare un ulteriore processo di automazione, monitoraggio ed analisi dei dati. Pre Gel S.p.A., in tal senso, si renderà disponibile per

effettuare test e valutazioni sul magazzino realizzando e realizzato (Accordo presentato in allegato alla documentazione iniziale).

3.1 IL PIANO DI SVILUPPO INDUSTRIALE ED ECONOMICO

Il Piano di Sviluppo Industriale ed Economico si basa sull'accordo tra Pre Gel S.p.A., e la sua controllante Lares S.r.l.; quest'ultima si farà prevalentemente carico dell'investimento per la realizzazione del Comparto Produttivo Agroalimentare attraverso la realizzazione delle opere di urbanizzazione, delle opere pubbliche e degli edifici.

Pre Gel S.p.A. si impegnerà economicamente nella realizzazione del magazzino automatizzato, nell'acquisto dei relativi software gestionali e della conduzione di tutte le conseguenti attività aziendali negli edifici, concessi in locazione, realizzati da Lares S.r.l. .

Il Piano Industriale 2016 - 2026

Di seguito si riassumono i contenuti salienti del Piano adottato dal 2016, unitamente al Piano Economico Finanziario.

Recenti studi e ricerche di mercato effettuate in numerosi Paesi, hanno reso evidenti una sempre maggiore attenzione alla genuinità e qualità dei prodotti alimentari e del Made in Italy, nonché un interesse particolare e largamente diffuso in merito agli additivi necessari alla conservazione degli alimenti.

È in questo scenario che diventa di fondamentale importanza per l'economia locale, lo studio e lo sviluppo tecnologico necessari alla diffusione del colorante derivante dal mosto di uva Ancellotta. A tal fine si immagini il fortissimo impatto positivo che si avrebbe sulle piccole economie locali, quali viticoltori e cantine.

I dati emersi dalle ricerche di cui sopra, inoltre, evidenziano un forte incremento della domanda per i prodotti da forno, l'esigenza di un mercato proiettato alla monoporzione e il continuo sviluppo della domanda nel settore del gelato e della pasticceria.

In questo panorama, Pre Gel S.p.A. ha consolidato un'esperienza di oltre cinquanta anni grazie alla continua ricerca e cospicui investimenti nell'innovazione tecnologica, facendo della qualità e dell'attenzione alla selezione delle materie prime il punto di forza del proprio prodotto.

In quest'ottica, in contrapposizione al modello ormai purtroppo sempre più diffuso di delocalizzazione all'estero per i noti benefici economici e burocratici o ancor peggio alla cessione a fondi di investimento, l'Azienda ha scelto l'Italia, decidendo di reinvestire nel proprio territorio di origine una somma iniziale pari a 68.500.000,00 di Euro per il magazzino e il nuovo Headquarter e altri 7.000.000,00 di Euro per l'ampliamento della produzione in via Comparoni (non oggetto del presente accordo) e di procedere a 70 assunzioni, a tutto vantaggio dell'economia e della popolazione locale.

La Pre Gel S.p.A. ha scelto di investire - al termine di una crisi mondiale che ha lacerato l'economia del Paese e le famiglie italiane - nel proprio Territorio, laddove trae forza lavoro qualificata, dove risiedono le proprie maestranze, dove si ha un rapporto ancora diretto con la filiera produttiva locale, dove sono presenti fornitori storici altamente qualificati e, non per ultimo, Pre Gel, affacciandosi ad un mercato sempre più internazionale, ha scelto di rimarcare e consolidare quel senso di appartenenza e amore verso il Territorio e la cultura locale che ne è propria. Che questo non sia letto come un malinconico ritorno al passato o come una retorica della memoria, ma come la ferma consapevolezza - di una Società multinazionale - che la qualità sta nello specifico, nelle sfumature di una terra solo apparentemente piatta, nelle trame sottili del tessuto agroproduttivo e nel realismo ancora novecentesco della storia di questo luogo.

Se, da un lato, la scelta aziendale insiste sulle proprie radici locali, dall'altro si è attivato un Piano di Investimenti finalizzato ad una maggiore e più efficace interconnessione e cooperazione di tutte le risorse produttive (*asset fisici e persone, sia internamente che esternamente all'Azienda*), nonché l'introduzione di nuovo fattore (*dati e le informazioni*) che favorirà una crescente integrazione dell'Impresa con le reti di fornitura e sub fornitura da un lato, ed i clienti, intermedi e finali, dall'altro, consentendo infine una rivisitazione, anche profonda, dei modelli di business e degli approcci al mercato globale. La "Scuola internazionale di ristorazione, gelateria, pasticceria, caffetteria" e la realizzazione di un moderno ed innovativo centro di ricerca e sviluppo saranno il fiore all'occhiello dell'Azienda.

La testimonianza concreta di qualità, garantita dagli Enti preposti al rilascio attraverso l'assegnazione dei massimi punteggi sia per gli standard BRC, che per quelli IFS, e di costante attenzione al Cliente, attraverso un processo di ricerca attivato anche con la collaborazione del Dott. Prof. Andrea Pulvirenti, Direttore della Scuola di Dottorato in "Scienze, Tecnologie e Biotecnologie Agro-Alimentari" della facoltà dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia, il futuro coinvolgimento degli Istituti Medi e Superiori, nonché con la presenza di Chef stellati, già ad oggi attivi presso altre Sedi idonee ad ospitarli.

Di seguito si sintetizzano le principali opere previste dal Piano:

- I. Centro di ricerca e sviluppo per la conservazione dei prodotti alimentari, la sperimentazione di nuovi prodotti alimentari commerciali e gestione controllo prodotti del magazzino (certificazioni BRC/IFS e di Food Defense) ;
- II. Scuola di internazionale di cucina, gelateria, pasticceria, caffetteria in delocalizzazione dalla attuale piccola sede sita, dal 2003, in via Anna Frank a Reggio Emilia;
- III. Realizzazione del nuovo magazzino automatico informatizzato con area piking;

- IV. Ampliamento dell'area produttiva nella sede di via Comparoni a Reggio Emilia, per una superficie di oltre 10.000 mt, ottenuti a seguito dello spostamento del magazzino mediante l'allestimento di nuove attrezzature per la produzione, la conservazione e il confezionamento dei prodotti;
- V. Realizzazione di una nuova sede direzionale per le attività di marketing internazionale, di rappresentanza aziendale e per la promozione dei processi e prodotti locali (Museo del Gelato, sale conferenze, show room, percorsi didattici, ecc.)

In questo contesto il piano industriale ha puntato su di un prodotto esclusivo e fortemente richiesto dal mercato dell'industria alimentare: il colorante rosso.

Esistono diversi tipi di coloranti alimentari rossi ottenuti da estratti vegetali come la carota nera e la barbabietola rossa ma ad alte temperature o nel lungo periodo subiscono delle alterazioni cromatiche che li rendono utilizzabili solo parzialmente. L'unico colorante che mantiene le caratteristiche inalterate nel tempo è il mosto d'uva di Ancellotta.

Il territorio dei Colli Scandianesi e dell'alta pianura conferisce all'uva *Ancellotta* una straordinaria intensità cromatica, persistente nel tempo, che viene molto apprezzata dall'industria vinicola, ma ha sempre incontrato la resistenza delle grandi Industrie alimentari in quanto, fino ad oggi, questo prodotto è stato distribuito con addizione del noto conservante "anidride solforosa". L'additivo chimico, sempre più, limita le collaborazioni con industrie alimentari, che preferiscono utilizzare altri coloranti rossi senza additivi chimici, anche a discapito della brillantezza del colore, per non aver l'obbligo di tale dichiarazione in etichetta.

L'attività di ricerca di Pre Gel S.p.A., che prosegue tenacemente da oltre 50 anni, ha sviluppato tecnologie di trasformazione dei prodotti agroalimentari che permettono la conservazione a temperatura ambiente senza l'utilizzo di additivi chimici.

Il lavoro complementare e la collaborazione delle due differenti tecnologie, estrazione e conservazione, porterebbe sicuramente ad un notevole incremento delle vendite di colorante rosso naturale di uva *Ancellotta* su tutti i mercati dell'industria mondiale.



Si pensi all'enorme mercato delle bevande di tutti i tipi, degli yogurt, delle marmellate, della frutta conservata, del gelato, della pasticceria, dei dolci e per l'intensificazione del colore dei vini.

Affinché questa innovativa produzione avvenga in modo efficace, le due aziende devono essere vicine, anzi vicinissime, perché - una volta terminata la concentrazione del mosto da parte di Emilia Wine S.c.a. - Pre Gel S.p.A. deve iniziare nel più breve tempo possibile (addirittura nell'arco di poche decine di minuti) il proprio trattamento, al fine di limitare al massimo - e se possibile evitare - il fenomeno irreversibile di ossidazione, che comporta un mutamento organolettico del prodotto, con conseguente cambiamento della colorazione, del sapore e dell'odore del mosto concentrato.

Da qui deriva l'importante sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra Emilia Wine S.c.a. Società Cooperativa Agricola e Pre Gel S.p.A., stipulato come noto in data 31 luglio 2018, che pone al centro dell'intero protocollo l'unicità di un prodotto reggiano: *l'uva Ancellotta*. La combinazione tra processo produttivo - conservativo (*network*) e tipicità del prodotto (*local node*) si concretizza nella dimensione cooperativa della cantina Emilia Wine S.c.a. che da un lato, conta una produzione annuale di circa 180.000 quintali di mosto di uva *Ancellotta*, raccolti in oltre 1500 ettari di vigneti tra Correggio, San Martino, Rubiera, Arceto fino ai Colli di Scandiano e Casalgrande, mentre dall'altro è data dall'esperienza nella ricerca e delle tecnologie di PreGel S.p.A. che conta oltre 19 filiali estere (America, Argentina, Australia, Austria, Benelux, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Ecuador, Francia, Germania, Grecia, Inghilterra, Messico, Perù, Polonia, Spagna, Svizzera) e uffici di rappresentanza in Ungheria ed Hong Kong.

Di seguito si illustra l'estratto di sintesi del Piano Economico Industriale relativo a Pre Gel S.p.A. sede di Reggio Emilia e Lares S.r.l. dove si sintetizzano i flussi previsti nel decennio 2016 - 2026 suddivisi per "anno" dal 2016 al 2017 e per "biennio" dal 2018 al 2026. Nel conto economico l'incremento previsionale del fatturato nell'ordine del 1,5 - 2,0% annuo porta a poco più di 100.000.000,00 di Euro il valore dei ricavi al 2026.

Nella voce "Costi" sono compresi tutti gli oneri per l'acquisto delle materie prime, del personale, di servizio all'impresa, della manutenzione ordinaria e straordinaria, di gestione, di affitto e dei servizi energetici.

Nei costi sono presenti anche gli investimenti per la sede di via Comparoni a Reggio Emilia soggetti a iper-ammortamento per una somma complessiva di 7.000.000,00 di Euro. Altri macchinari a completamento delle dotazioni tecnologiche a Reggio Emilia contano ulteriori 2.000.000,00 di Euro ammortizzabili normalmente. Gli investimenti sulla sede nuova di Arceto, ovvero da eseguirsi entro il 31/12/2019, ammontano a 20.000.000,00 di Euro soggetti ad iper-ammortamento oltre 3.000.000,00 previsti per la realizzazione dell'involucro del magazzino automatizzato. Concludono la voce "Costi" la realizzazione delle opere di urbanizzazione, dell'Headquarter e della parte civile del magazzino per un valore di 35.000.000,00 di Euro. Vedasi nella colonna 12 la previsione dell'aumento dei 70 dipendenti i cui costi sono espressi nella colonna 5. Tutti i valori sono al netto di I.V.A. e degli oneri previsti per Legge, eventuali scostamenti dalle somme di progetto sono intrinseche a previsioni del 2016.

	PRE GEL spa	PRE GEL spa	proiezione PRE GEL spa	proiezione PRE GEL spa	proiezione PRE GEL spa	proiezione PRE GEL spa	proiezione PRE GEL spa
	<u>2016</u>	<u>2017</u>	2018	2020	2022	2024	2026
<u>conto economico</u>	€	€	€	€	€	€	€
¹ ricavi	79.252.998	82.264.988	84.732.938	87.274.926	91.638.672	96.220.606	101.031.636
² delta mag. prod. finiti	-159.281	1.788.606	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000	1.800.000
³ altri ricavi	628.998	1.555.434	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
⁴ Valore della produzione	79.722.715	85.609.028	87.532.938	90.074.926	94.438.672	99.020.606	103.831.636

5	Costi	64.053.412	69.953.624	73.325.691	79.958.929	84.092.906	87.075.491	90.564.229
6	<i>minor IRES x iperam.to</i>			-88.200	-231.840	-1.360.800	-1.360.800	-1.360.800
	Proiezione investimenti		val. totale	amm.to	amm.to	amm.to	amm.to	amm.to
7	<i>macchinari Gavasseto con iperam.to</i>		7.000.000	336.000	826.000	980.000	980.000	980.000
8	<i>macchinari Gavasseto</i>		2.000.000		140.000			
9	<i>mag Arceto (stima involucro edificio)</i>		3.000.000	0	45.000	90.000	90.000	90.000
10	<i>macchinari Arceto. con iperam.to</i>		20.000.000	0	1.400.000	2.800.000	2.800.000	2.800.000
			32.000.000	336.000	2.411.000	3.870.000	3.870.000	3.870.000
11	fabbricati Lares S.r.l. Arceto		35.000.000	0				
	TOTALE INVESTIMENTI		67.000.000					
12	dipendenti (media)	233	255	270	320	340	340	340

4. NON SUSSISTENZA DI AREE ALTERNATIVE AI SENSI DELL'ART. 8 L.R. 14/2014, ART. 6 L.R. 24/2017

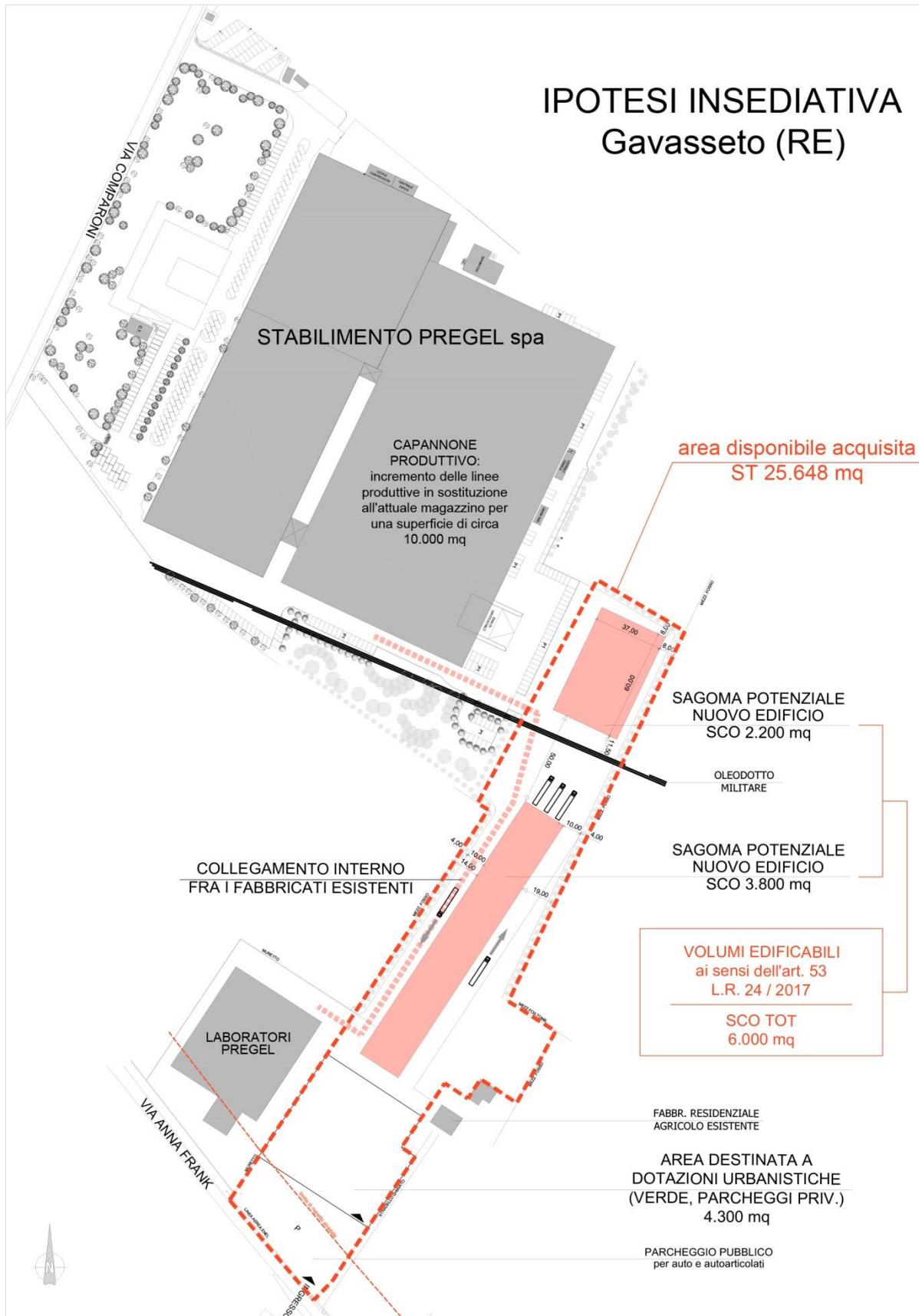
4.1 SCENARIO ATTAULE

L'attuale sede di Pre Gel S.p.A. è situata a Gavasseto, frazione del comune di Reggio nell'Emilia, posta a 7 km dal centro della città, nella zona sud-est del capoluogo e distribuita su due distinte Sedi : una in via Comparoni 64, caratterizzata dagli uffici direzionali, dalla produzione, dai laboratori di analisi e dal magazzino, e l'altra via Anna Frank 62, ove sono situati gli uffici marketing, i laboratori di prova e il settore ricerca oltre ad un locale adibito a scuola di formazione (I.T.C.). Le due sedi sono collegate solo dalla viabilità ordinaria, percorrendo via Comparoni e via Anna Frank, perché manca un collegamento interno. Pre Gel S.p.A., attraverso la società Lares S.r.l, ha recentemente acquistato una fascia di terreno agricolo, sede di una azienda dismessa di allevamento di suini, che

si trova tra le due sedi per potersi dotare, in futuro, di un collegamento diretto eliminando i trasferimenti sulla viabilità ordinaria tra le due sedi. L'area non è sufficiente a soddisfare la quantità di superficie necessaria all'ampliamento della produzione e del magazzino delle merci e non lascia ulteriore spazio per una eventuale crescita futura. La limitazione dell'area in oggetto è dovuta altresì alla presenza dai confini fisici di via Comparoni ad ovest, via Anna Frank a sud e delle relative fasce di rispetto stradale oltre che dall'ambito di rispetto di 500 mt dal fontanile dell'Ariolo ("Le Fontane") a nord. Si aggiunga poi che allo stato attuale le infrastrutture esistenti sono prive di collegamenti ciclopedonali e sono contigue al centro urbano di Gavasseto .

Di seguito si evidenzia, con una simulazione, il potenziale edificatorio disponibile relativo all'area di recente acquisizione da parte di Lares S.r.l.: se da un punto di vista logistico si risolve il collegamento interno tra le due sedi, da un punto di vista funzionale si evidenzia che le aree disponibili non consentono lo sviluppo di edifici tipo logicamente congrui da adibire a magazzino automatizzato o produzione. Da qui la necessità di individuare un'area alternativa con superfici e forme compatibili con le necessità sopra espresse.

area limitrofa sede Pre Gel S.p.A. - località Gavasseto (RE)



Le società Pre Gel S.p.A. e Lares s.r.l. hanno inserito nel Piano Industriale degli Investimenti 2016 – 2026 gli interventi necessari al superamento delle carenze contestuali di ampliamento aziendale programmando l'indispensabile trasferimento di alcune funzioni in altra sede mediante una riorganizzazione generale che mira altresì alla contestuale e necessaria partnership industriale con altri soggetti locali (Cantina Emilia Wine S.c.a., Elettric 80 S.p.A.).

In tal senso si elencano le principali scelte strategiche:

A. Realizzazione di nuovo Headquarter comprendente:

- Nuovo Centro di Ricerca e Sviluppo integrato con le attività della cantina Emilia Wine S.c.a.;
- Laboratorio di controllo qualità per la refrigerazione e l'analisi preventiva del mosto di uva Ancellotta e per le analisi chimiche e microbiologiche dei prodotti in ingresso / uscita del magazzino;
- Scuola Internazionale di ristorazione, gelateria, pasticceria, caffetteria;
- Aree ricettive per le conferenze e la didattica (Museo del Gelato, percorso didattico, ecc.);

B. Realizzazione di nuovo magazzino automatizzato che comprende;

- Uffici spedizione;
- Area picking e aree prelievo per il controllo qualità eseguito nel Centro di Ricerca;
- Guardiania di gestione degli ingressi / uscita e parcheggio camion;

Le attività di cui sopra comportano un investimento complessivo pari a circa 68.500.000,00 di Euro (esclusi di Iva e oneri di legge) ed un incremento di personale di 70 nuovi addetti supportando la realizzazione di opere pubbliche sul territorio.

L'impossibilità di ampliarsi comporterebbe un riesame del Piano Industriale ed economico spostando gli investimenti in altre aree già disponibili fuori dall'Italia. Pre Gel S.p.A. ha maturato un'esperienza e un'affidabilità nel settore tale da non poter venire meno ai necessari investimenti per mantenersi leader in un mercato di grande trasformazione e attenzione mondiale di cui l'Italia è un paese di riferimento.

In caso di mancata realizzazione dell'intervento si definisce il seguente scenario:

1. Mancata opportunità di sviluppo sperimentale, produttivo e commerciale del colorante naturale ottenuto mosto rosso di Ancellotta con la cantina Emilia Wine S.c.a., poiché da eseguirsi con procedure di refrigerazione immediata presso il Centro di Ricerca ovvero a stretto contatto tra le due realtà;
2. Mancato ampliamento dell'area produttiva PreGel S.p.A. legata ai nuovi spazi che verrebbero a liberarsi nella sede di Via Comparoni di Reggio Emilia a seguito di parziale trasloco nella nuova sede;

3. Mancato incremento occupazionale di 70 unità per la popolazione, a livello locale;
4. Mancato ricaduta economica indiretta derivata dalla presenza di 5000 visitatori anno;
5. Mancato sviluppo di nuove tecnologie legate alla conservazione degli alimenti attuate in collaborazione con Istituti Universitari locali (Università di Modena e Reggio Emilia);
6. Mancata ricaduta economica diretta per il coinvolgimento di altre importanti realtà locali nella realizzazione dell'intervento e conseguente perdita economica per questi ultimi;
7. Mancata realizzazione di una rotatoria sulla S.P. 52 come dispositivo di moderazione della velocità e per la razionalizzazione degli accessi attuali della Cantina Emilia Wine S.c.a. e della Stazione di Servizio nonché delle previsioni del P.U.M. e del P.G.T.U. 2013 del Comune di Scandiano;
8. Mancata realizzazione, nell'ambito degli itinerari ciclabili esistenti per la fruizione turistico - ambientale, (TAV P5: Piano delle Piste Ciclabili e della Viabilità Pedonale - Piano Generale del Traffico Urbano P.G.T.U., 2013, Comune di Scandiano) del tratto di ciclopedonale in fregio alla S.P. 52 e riqualificazione delle connessioni della rete esistente della mobilità dolce, al fine di incrementare l'uso delle biciclette e conseguente minore utilizzo di automobili per gli spostamenti brevi.
9. Mancato inserimento paesaggistico della Stazione di servizio e della Cantina Emilia Wine S.c.a.;

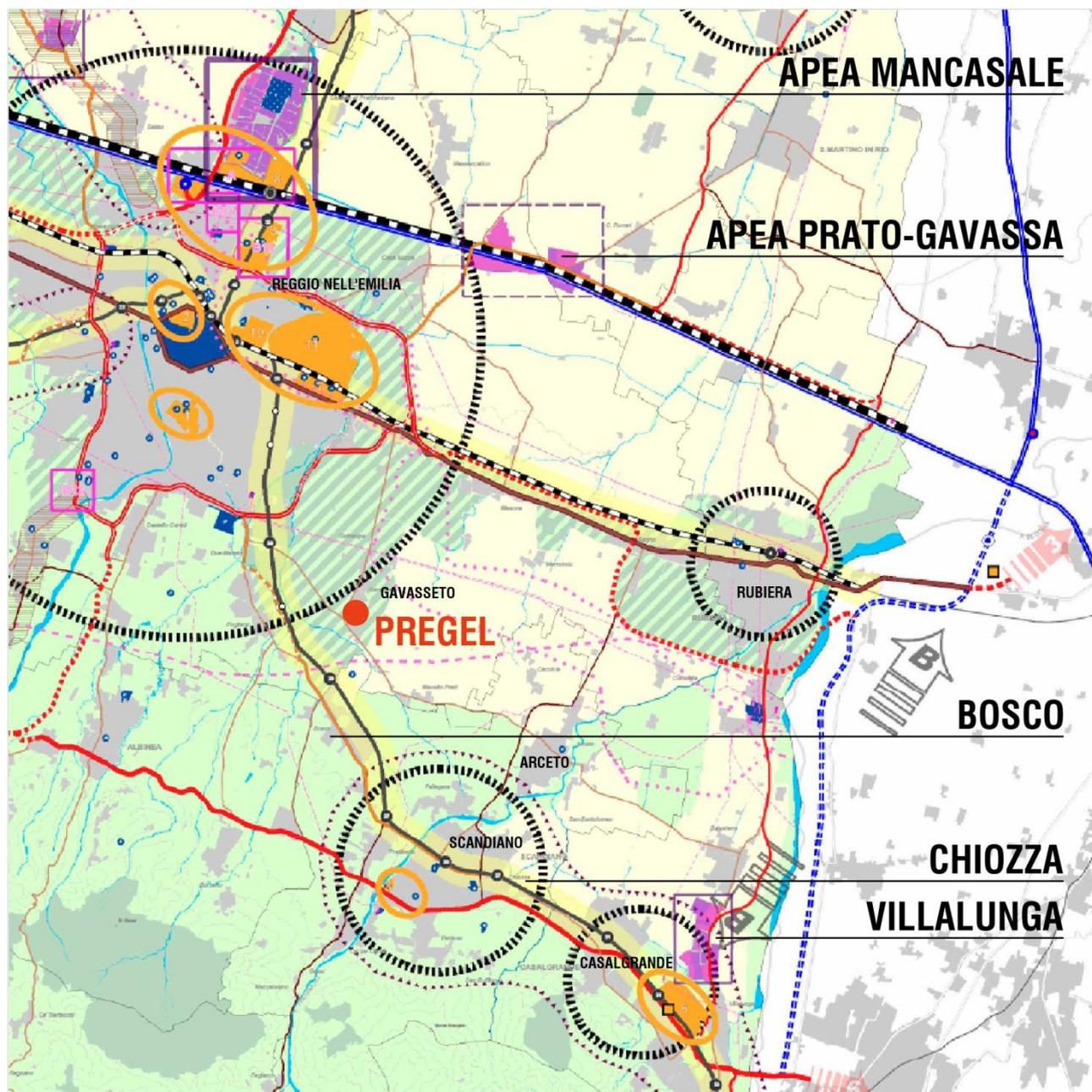
4.2 SCENARIO DELLE ALTERNATIVE: DISPONIBILITÀ E COMPATIBILITÀ DELLE AREE NELLE ZONE INDUSTRIALI PROSSIME ALLA SEDE DI REGGIO EMILIA

Assunto che la sede attuale della Pre Gel S.p.A. non presenta possibilità di ampliamenti per la presenza, allo stato attuale, di vincoli di salvaguardia ambientale, fasce di rispetto stradale e per la mancata disponibilità, da parte dei soggetti proprietari, alla vendita delle uniche aree confinanti per soddisfare le esigenze dimensionali dell'intervento in oggetto, si procede di seguito ad una disamina delle alternative localizzative, considerando che sia gli artt. 39 e 42 delle Norme di attuazione del PTCP, che il più recente art. 6, comma 5 della L.R. 24/2017 richiedono l'esame di alternative al consumo di nuovo suolo.

L'area necessaria per l'intervento comprensivo delle necessarie urbanizzazioni si stima in 105.000 mq al netto di eventuali superfici destinate alla mitigazione paesaggistica e/o aree di cessione; a quanto sopra si aggiunge l'indispensabile fattore "distanza", che si traduce nel tempo impiegato necessario a trasferire la merce, le campionature e i dipendenti. Nel caso più impattante relativo al trasferimento delle merci, ad esempio, considerato un tempo minimo complessivo di 30 minuti per la preparazione, carico e scarico dei pallets, valutata una velocità media di 50 Km di un automezzo e un flusso medio di 4/6 viaggi nel corso delle ore lavorative ne deriva che la distanza tra produzione e magazzino / laboratorio di ricerca e sviluppo non può superare sistematicamente i 10 Km.

estratto PTCP Reggio Emilia

tav. P3a - assetto territoriale degli insediamenti e delle reti della mobilità, territorio rurale



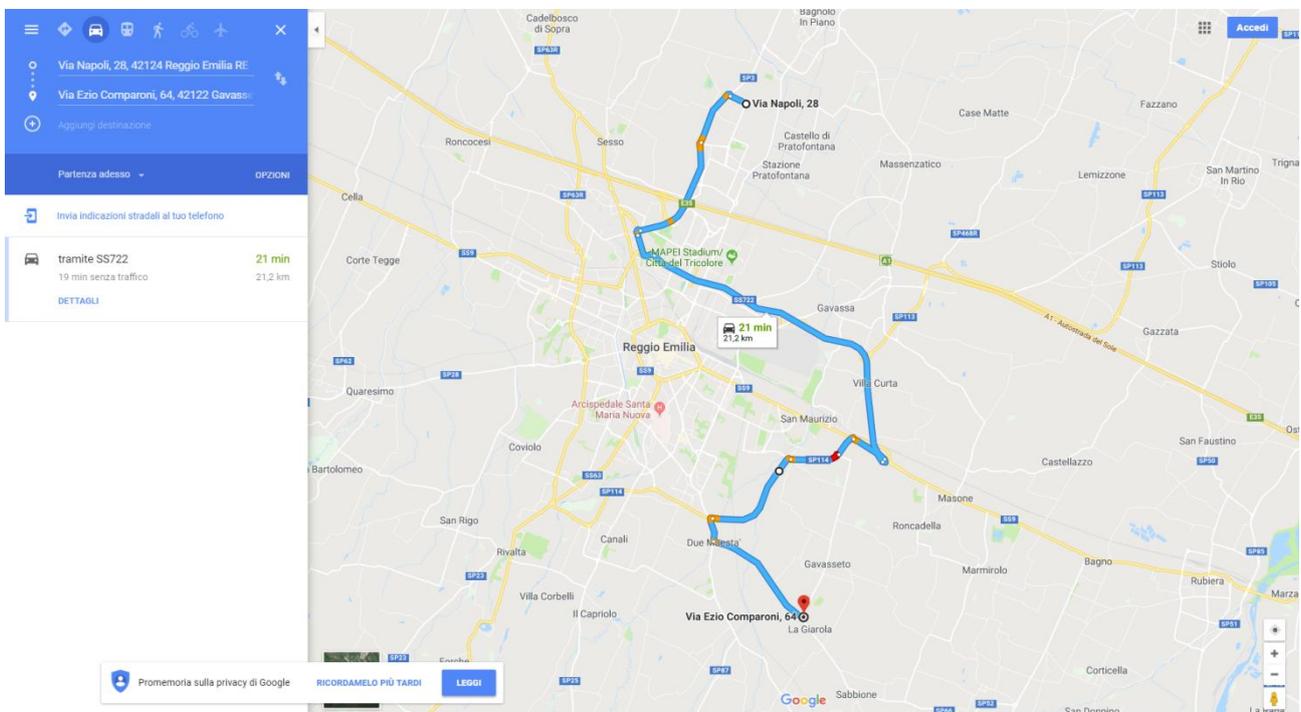
Con delibera di n. 124 del 17/06/2010 il Consiglio Provinciale ha approvato il Piano Territoriale di Coordinamento della Provincia di Reggio Emilia elaborando un progetto di accrescimento strategico di scala territoriale e di lungo periodo i cui obiettivi principali sono volti alla promozione di un modello qualitativo di sviluppo, attraverso il contenimento del consumo di suolo per nuove urbanizzazioni e l'incentivo alla rifunzionalizzazione del patrimonio e delle attività in disuso. All'articolo 11 delle Norme di Attuazione vengono individuati gli ambiti di qualificazione produttiva di interesse sovra provinciale e sovra comunale che dovranno qualificarsi anche come Aree Produttive

Ecologicamente Attrezzate in cui insediare le aziende del territorio e all'art. 12 si disciplinano gli ampliamenti degli ambiti produttivi di interesse comunale. Considerato che per il Comparto Produttivo Agroalimentare è necessaria una superficie territoriale minima di circa 105.000 mq, priva di confini e vincoli fisici (per una potenziale ulteriore integrazione), con lotto di forma regolare, continuo e pianeggiante, è stata valutata in primis l'offerta insediativa programmata in Aree Produttive Ecologicamente Attrezzate (di seguito APEA) consolidate e di sviluppo, ubicate in prossimità, delle attuali Sedi di via Comparoni e via A. Frank a Gavasseto di Reggio Emilia.

Aree Produttive Ecologicamente Attrezzate

- APEA Mancasale: al centro dell'area mediopadana, situato a poche centinaia di metri dalla Stazione AV e dal casello autostradale A1, Mancasale è lo storico polo produttivo di Reggio Emilia, oggi completamente riqualificato e trasformato in Parco Industriale. Esteso su un'area di tre milioni di metri quadrati nell'area nord della città è vocato al settore della meccanica avanzata, dell'abbigliamento, delle costruzioni, del terziario, del commercio. Vista la sua posizione è fortemente orientato verso il territorio della bassa pianura tra il comune di Bagnolo in Piano e Reggio Emilia.

Benché alcune aree potrebbero soddisfare per dimensione e morfologia le superfici richieste, l'attuale indisponibilità alla vendita dei soggetti proprietari, l'impossibilità di convenire alla partnership con la cantina Emilia Wine S.c.a. per la distanza di circa 21 Km e non ultimo la prossimità al depuratore rendono l'APEA Mancasale l'area non appetibile.



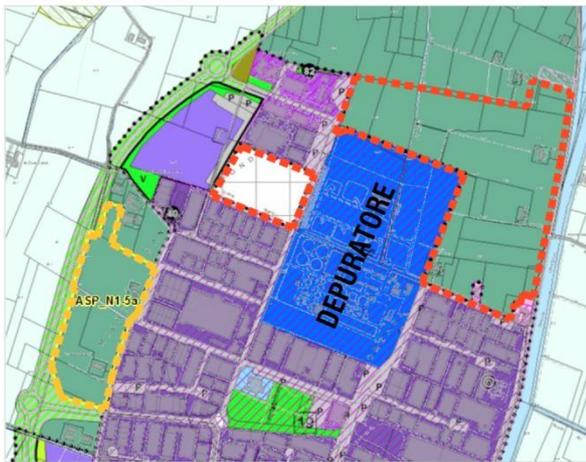
APEA MANCASALE - località Mancasale (RE)

Distanza sede Pre Gel S.p.A. di via Comparoni 64, Gavasseto (RE): 21.2 Km
Tempo di percorrenza stimato: 21 minuti
(fonte Google Maps)

All'interno dell'APEA Mancasale si trovano tre comparti: l'area di espansione a nord definita dal PSC, l'ambito ASP_N1-5a (in giallo), disciplinato dal POC del Comune di Reggio Emilia, e il Piano Urbanistico Attuativo di iniziativa privata PUA 6_Mancasale (in rosso). Le aree soggette a POC e PUA non sono attualmente disponibili in quanto oggetto di trattative tra privati o non in vendita. Da un punto di vista dimensionale, i lotti individuati dal PUA hanno una superficie insufficiente mentre l'ambito ASP_N1-5a conta una Superficie territoriale in attuazione di 105.850 mq. L'area di espansione a nord definita dal PSC è pari a circa 170.500 mq (in verde). La distanza e il conseguente tempo di percorrenza dalla sede Pre Gel di via Comparoni risultano superiori ai 10 Km (limite definito dal rapporto costi/benefici e dall'efficienza aziendale) rendendo l'APEA Mancasale un'area non appetibile. Si aggiunge che, in prossimità delle aree valutate, è presente l'impianto di depurazione di acque reflue gestito da IREN Spa che influirebbe negativamente in termini di qualificazione funzionale, percettiva e identitaria di un polo internazionale all'interno del quale si effettuano anche attività di ricerca e sviluppo sugli alimenti (eventuali effetti odorogeni, ecc.).

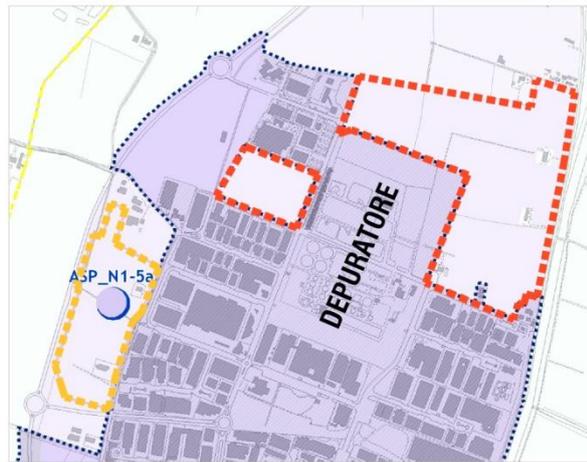
estratto RUE Reggio Emilia

tav. R3.1 - Disciplina urbanistico-edilizia - Area urbana



estratto POC Reggio Emilia

tav.PO.4 - Localizzazione degli interventi



estratto PSC Reggio Emilia

tav. P6



PUA 6_Mancasale

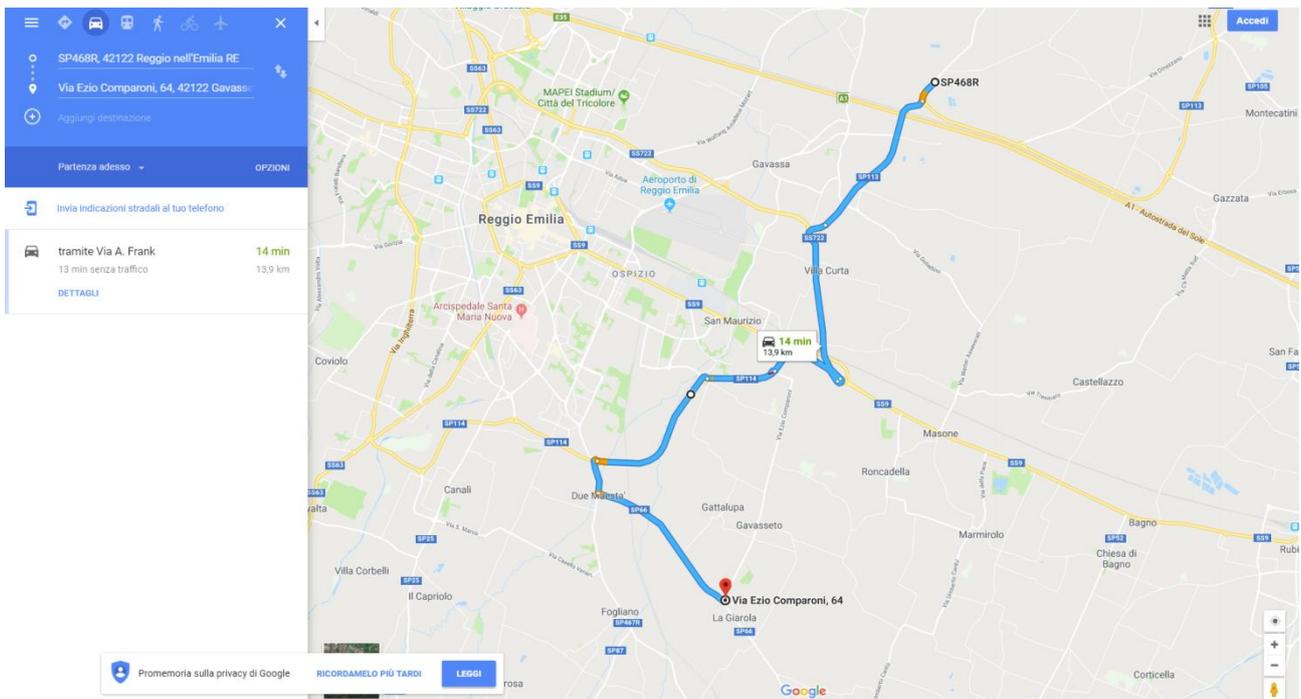
tav. E6 - Assetto urbanistico con tripartizione e verifica indici di PRG



- APEA Prato Gavassa: l'area di circa 150 ha gravita sui comuni di Reggio Emilia, San Martino in Rio e Correggio a ridosso dell'autostrada e della linea AV. Il PSC vigente del Comune di Reggio Emilia definisce un ambito di nuovo insediamento ASP N2 di circa 41 ha di cui 23 destinati al Polo Ambientale Integrato (16,6 circa per impianto FORSU),

Ad oggi il PSC individua 18 ha urbanizzabili oltre al POC che individua nel PPC Ap8 – Ap21 una ulteriore Se pari a 132.000 mq non disponibile per trattativa con altri privati.

La distanza di circa 14 Km costituisce l'impossibilità di convenire alla partnership con la cantina Emilia Wine S.c.a. che, unita alla pianificazione di impianto interprovinciale di trattamento rifiuti (FORSU), rendono l'APEA PRATO-GAVASSA l'area non appetibile.



APEA PRATO-GAVASSA - località Gavassa (RE)

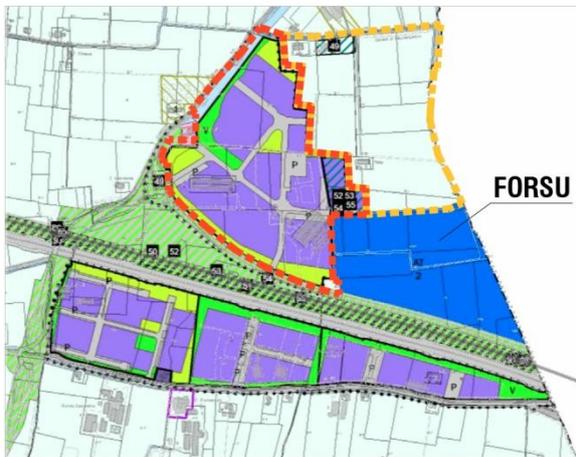
Distanza sede Pre Gel S.p.A. di via Comparoni 64, Gavasseto (RE): 13.9 Km
 Tempo di percorrenza stimato: 15 minuti
 (fonte Google Maps)

All'interno dell'APEA PRATO-GAVASSA si trovano tre comparti: l'area di espansione a nord-est definita dal PSC (in giallo), l'ambito ASP4-1 (in rosso), disciplinato dal POC del Comune di Reggio Emilia ovvero dal PPC Ap8-Ap21_Gavassa – variante stralci 2-3.

Le aree soggette a PPC non sono attualmente disponibili in quanto oggetto di trattative tra privati o non in vendita.
 Da un punto di vista dimensionale, i lotti individuati dal PPC e l'area di espansione a nord-est definita dal PSC, risultano adeguati, ma la distanza e il conseguente tempo di percorrenza dalla sede Pre Gel di via Comparoni risultano superiori ai 10 Km (limite definito dal rapporto costi/benefici e dall'efficienza aziendale) rendendo l'APEA PRATO-GAVASSA un'area non appetibile.
 Si aggiunge che, in prossimità delle aree valutate, è previsto l'insediamento dell'impianto FORSU (Frazione Organica del Residuo Solido Urbano) che influisce negativamente sulla percezione della funzione agroalimentare in cui si svolgono attività di ricerca e sviluppo sugli alimenti (eventuali effetti odorigeni, ecc.), oltre a confliggere con il valore identitario dell'azienda stessa.

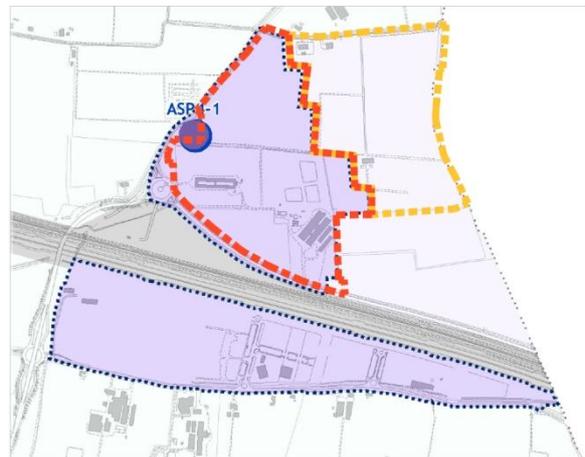
estratto RUE Reggio Emilia

tav. R3.1 - Disciplina urbanistico-edilizia - Area urbana



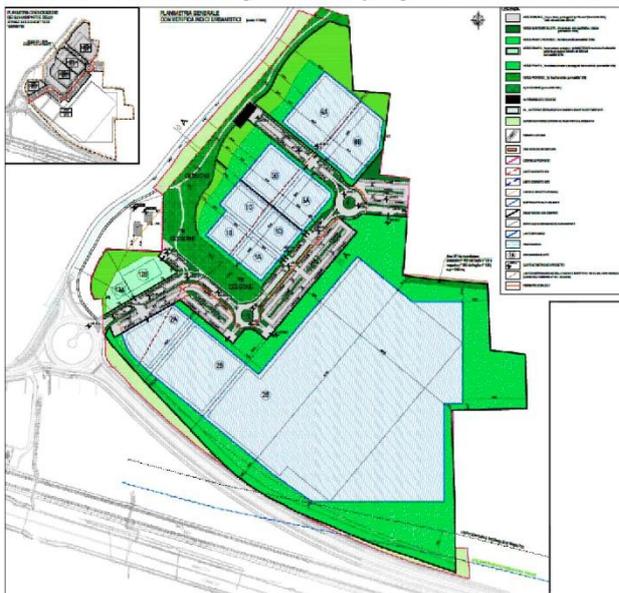
estratto POC Reggio Emilia

tav.PO.4 - Localizzazione degli interventi

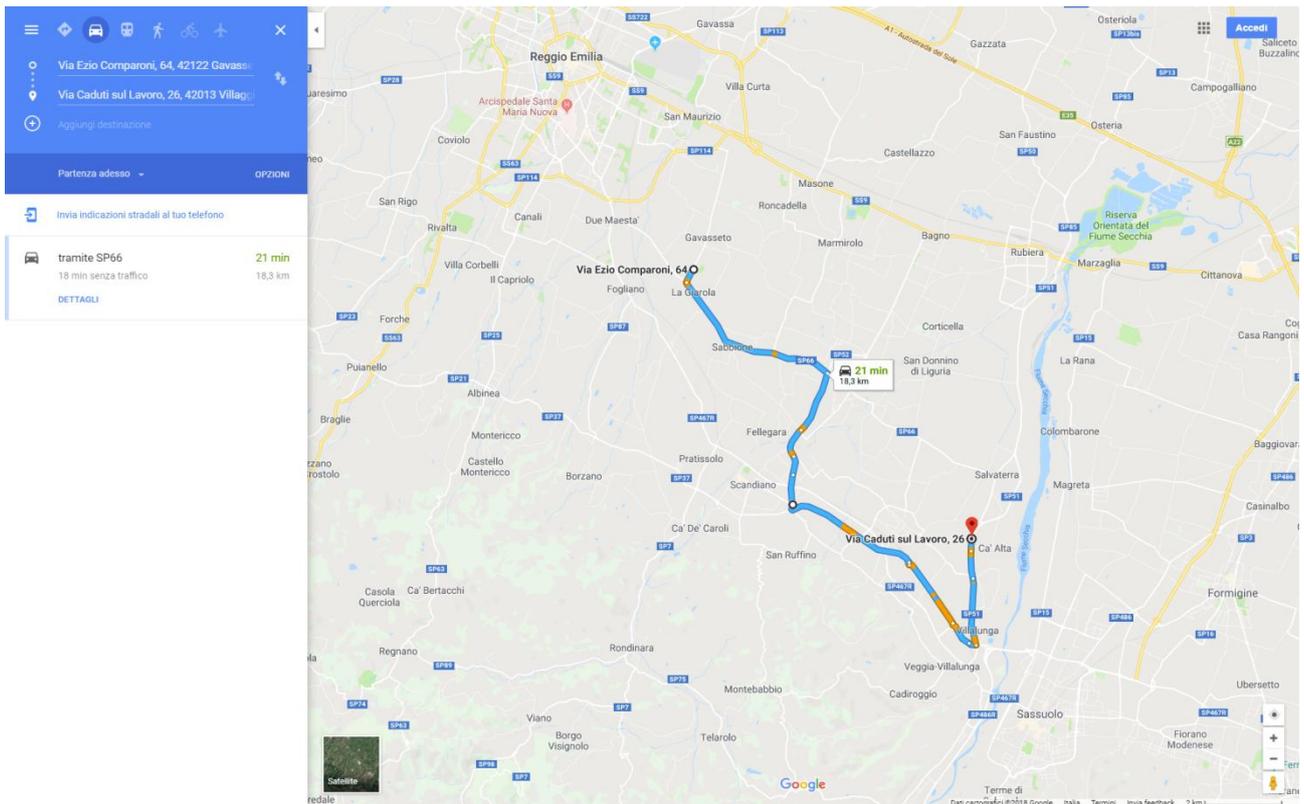


variante PPC Ap8-Ap21_Gavassa – variante stralci 2-3

tav. 04V - Planimetria generale di progetto con zonizzazione, limite edificabile, verifica indici di P.R.G.



- APEA Villalunga – Salvaterra a Casalgrande: l'area, insediata nel distretto ceramico, è stata oggetto di accordi tra Amministrazioni Comunali (Scandiano, Casalgrande, Castellarano, Rubiera) per dare spazio ai trasferimenti e agli incrementi alle industrie locali soprattutto per corrispondere alle recenti trasformazioni nel settore ceramico. La disponibilità di circa 84.500 mq rendono tuttavia questo comparto insufficiente.



APEA PA.1 - località Villalunga di Casalgrande (RE)

Distanza sede Pre Gel S.p.A. di via Comparoni 64, Gavasseto (RE): 18.3 Km
Tempo di percorrenza stimato: 21 minuti
(fonte Google Maps)

Superficie Territoriale ST: 84.500 mq

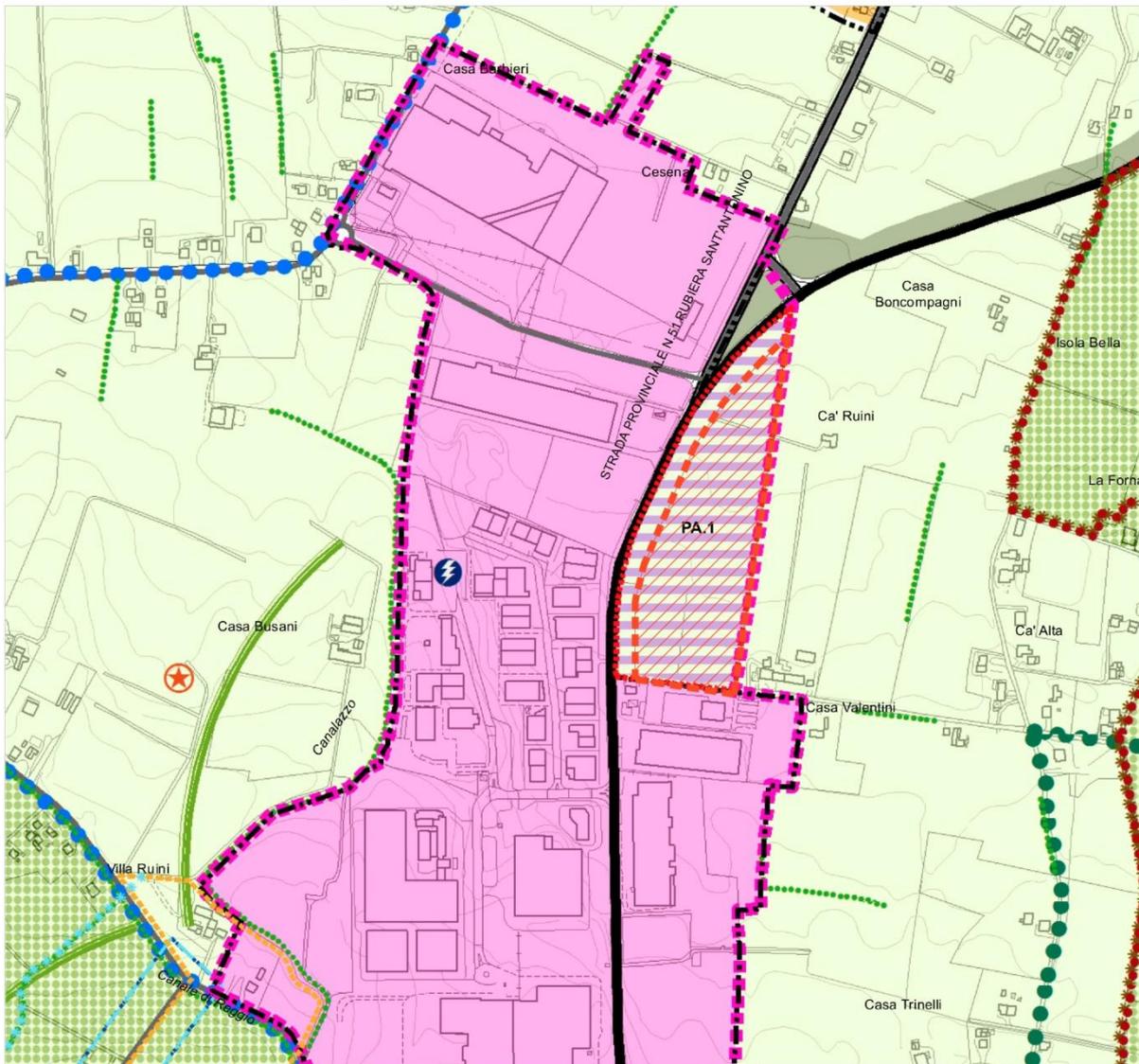
Superficie disponibile SF: 65.200 mq (area rossa tratteggiata)
al netto delle fasce di rispetto stradali

La superficie disponibile risulta insufficiente.

Le distanze e i tempi di percorrenza dalla sede di via Comparoni risultano superiori ai 10 Km (limite definito dal rapporto costi/benefici e dall'efficienza aziendale) rendendo il comparto non appetibile.

estratto PSC Casalgrande

tav. 1 - Assetto strutturale di progetto



Aree produttive di interesse comunale

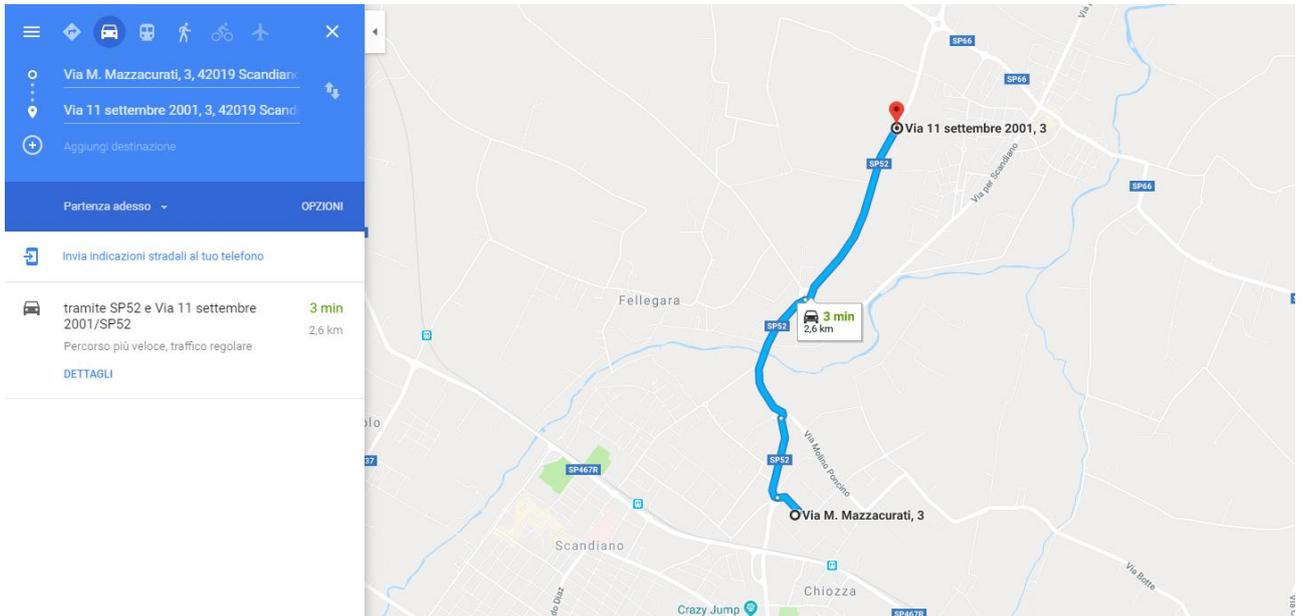
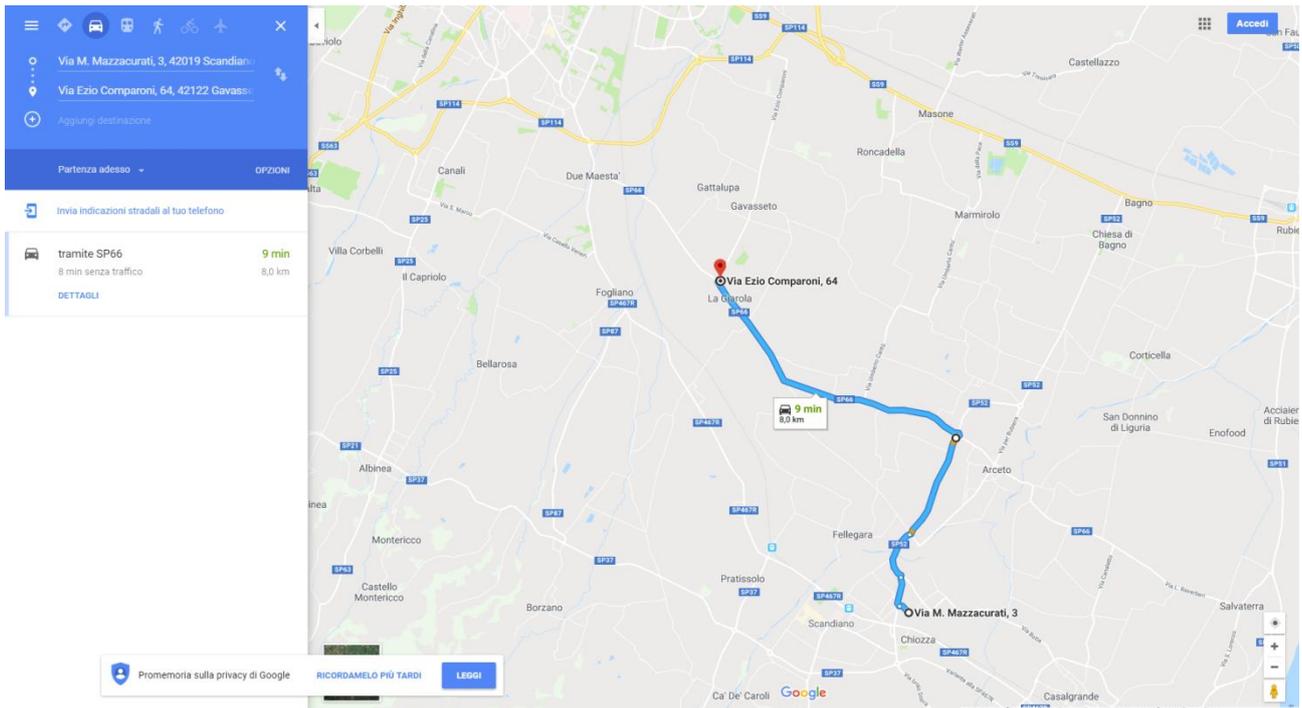
Le aree industriali Ex Nestlè a Bosco e il comparto PP 33 di Chiozza presenti nel Comune di Scandiano soddisfano il rapporto distanza / tempo con percorrenza di circa 8 Km dalla sede attuale di Pre Gel S.p.A.

Se la collocazione nelle APEA Provinciali data la distanza, escludeva a priori il coinvolgimento con la Cantina Emilia Wine S.c.a. nelle aree del capoluogo si ripropone con forza l'opportunità di sviluppo della partnership. Tuttavia, per le motivazioni già espresse relative alla refrigerazione e controllo del mosto, le distanze tra il Laboratorio di Analisi e Ricerca di Pre Gel devono essere molto ridotte.

Comparto PP 33 a Chiozza

L'area dista circa 8 Km dalla sede attuale di Pre Gel S.p.A. in via Comparoni 64 e 2,6 Km dalla Cantina Emilia Wine S.c.a. sita in via 11 Settembre 2001 al civico 3.

La distanza dalla cantina Emilia Wine S.c.a. e l'insufficienza della superficie disponibile rendono l'area non appetibile.



Comparto PP 33 - località Chiozza di Scandiano (RE)

Distanza sede Pre Gel S.p.A. di via Comparoni 64, Gavasseto (RE): 8 Km
Tempo di percorrenza stimato: 9 minuti
(fonte Google Maps)

Superficie Territoriale ST: 98.729 mq

L'area in oggetto conta una Superficie disponibile SF: 80.466 mq (area rossa tratteggiata) al netto delle fasce di rispetto stradali e dell'area di rispetto all'insediamento di interesse storico-architettonico di Casa Tomba (così come rimodulata dalla variante di PTCP approvata in data 21.09.2018 - tavola P5a-201SO), in corrispondenza della zona per "Strutture insediative territoriali storiche non urbane".

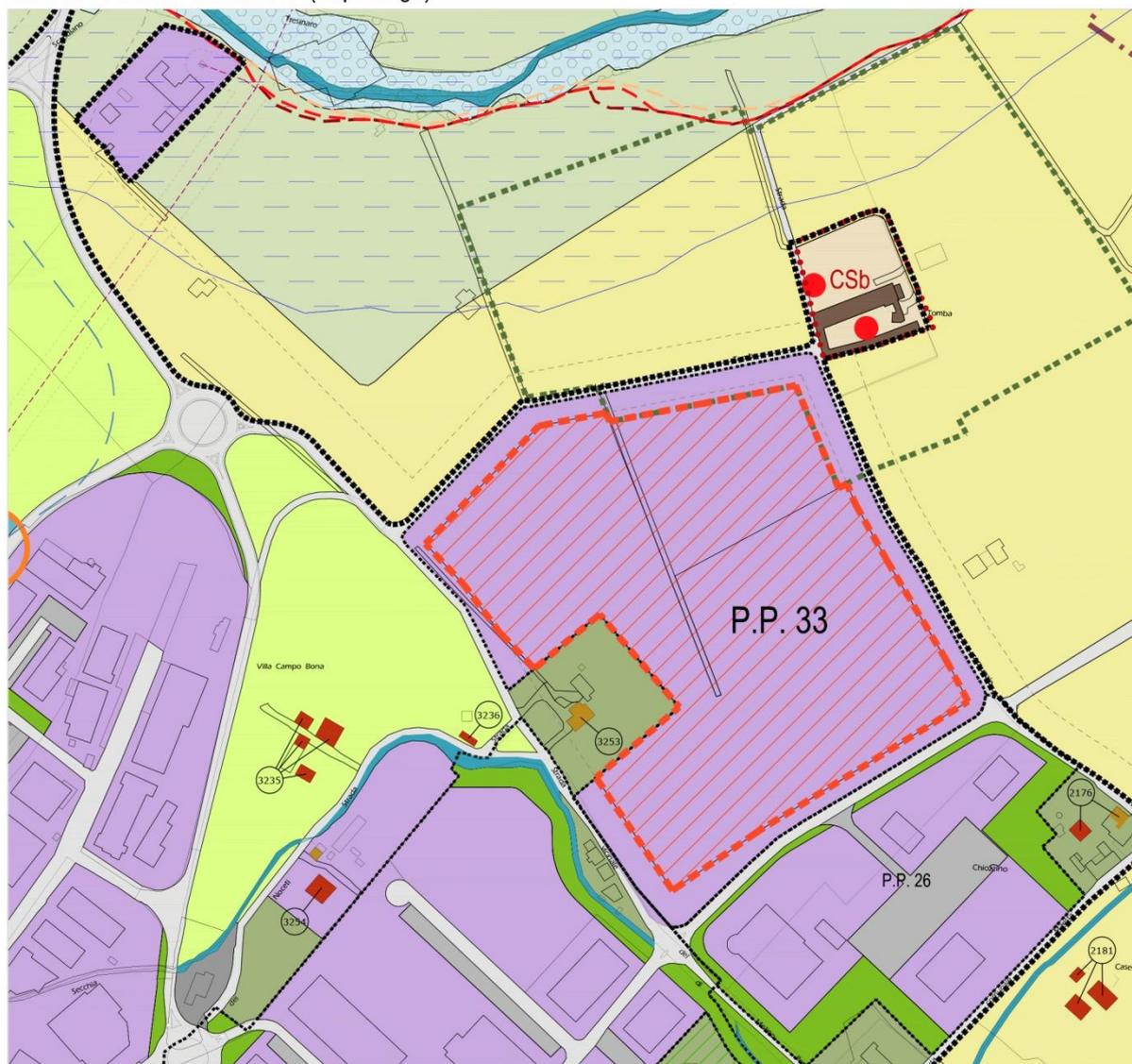
L'area è disciplinata da un Piano Particolareggiato di iniziativa privata attualmente oggetto di trattative tra privati ed in parte soggetta a procedimento fallimentare (14/2012 OPTIMA Spa).

Da un punto di vista dimensionale, l'area non supporta le superfici richieste dall'intervento, richiedente una superficie di circa 105.000 mq.

Si segnala altresì che la vicinanza al Torrente Tresinaro e all'insediamento storico-architettonico di Casa Tomba comporterebbero, visto l'intervento proposto, una necessaria mitigazione paesaggistica che ridurrebbe ulteriormente l'area disponibile.

estratto RUE Scandiano

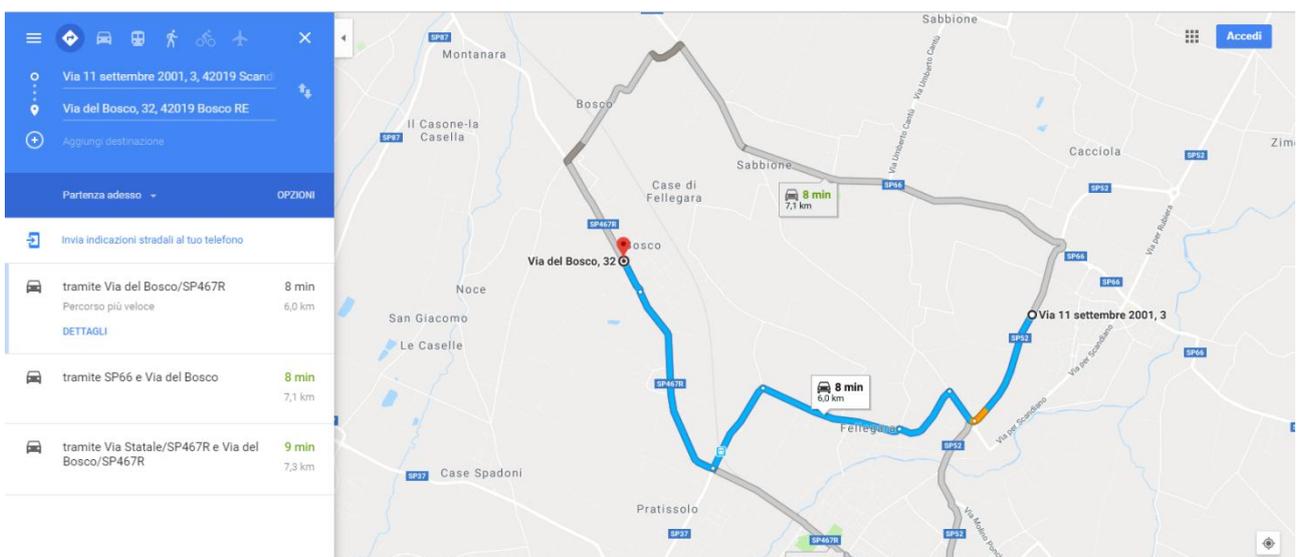
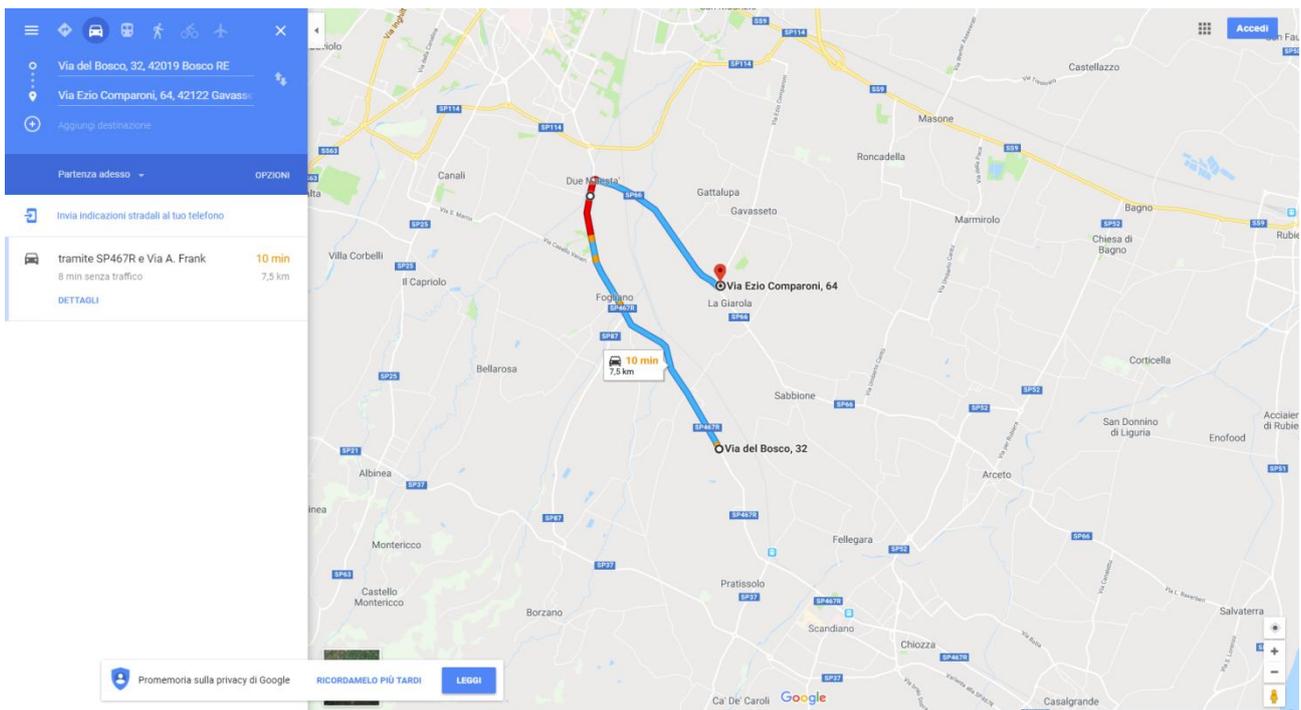
tav. 3.2 - Assetto urbanistico (Capoluogo)



area Ex Nestlè a Bosco

L'area dista circa 7,5 Km dalla sede attuale di Pre Gel S.p.A. in via Comparoni 64 e 6 Km dalla Cantina Emilia Wine S.c.a. sita in via 11 Settembre 2001 al civico 3.

La distanza dalla cantina Emilia Wine S.c.a. e l'insufficienza della superficie disponibile rendono l'area non appetibile.



area ex Nestlé Italia - località Bosco di Scandiano (RE)

Distanza sede Pre Gel S.p.A. di via Comparoni 64, Gavasseto (RE): 7.5 Km
Tempo di percorrenza stimato: 10 minuti
(fonte Google Maps)

Superficie Territoriale ST: 73.442 mq

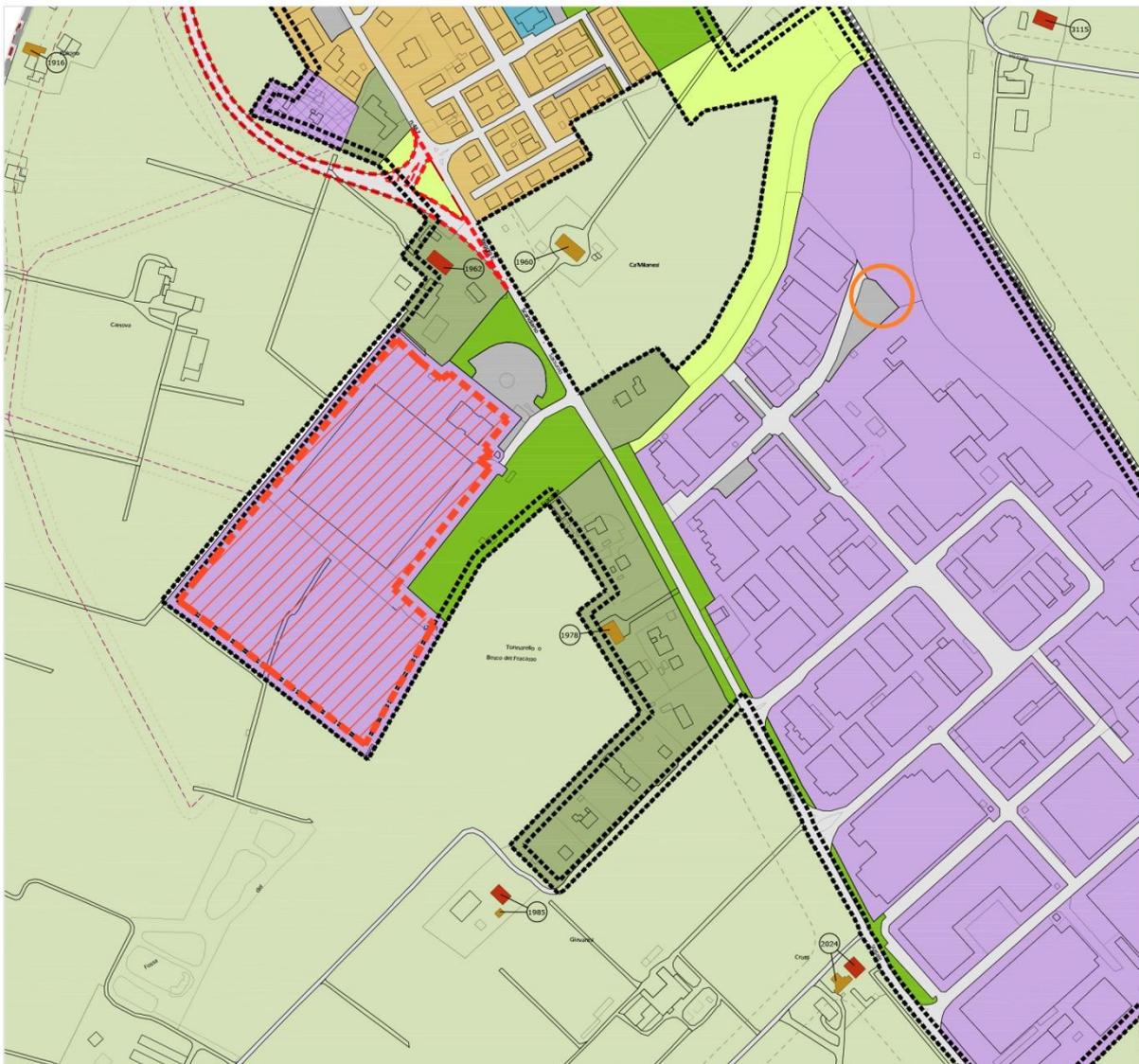
Superficie disponibile: 61.634 mq (area rossa tratteggiata) al netto delle distanze dai confini.

L'area è attualmente occupata da due fabbricati (palazzina uffici e capannone) e la sua superficie limitata non consente l'insediamento del magazzino automatizzato (le cui dimensioni invariabili sono dettate dal layout tecnologico), dell'headquarter, delle infrastrutture e della relativa mitigazione richiedenti una superficie di circa 105.000 mq.

La superficie dell'area risulta, pertanto, insufficiente.

estratto RUE Scandiano

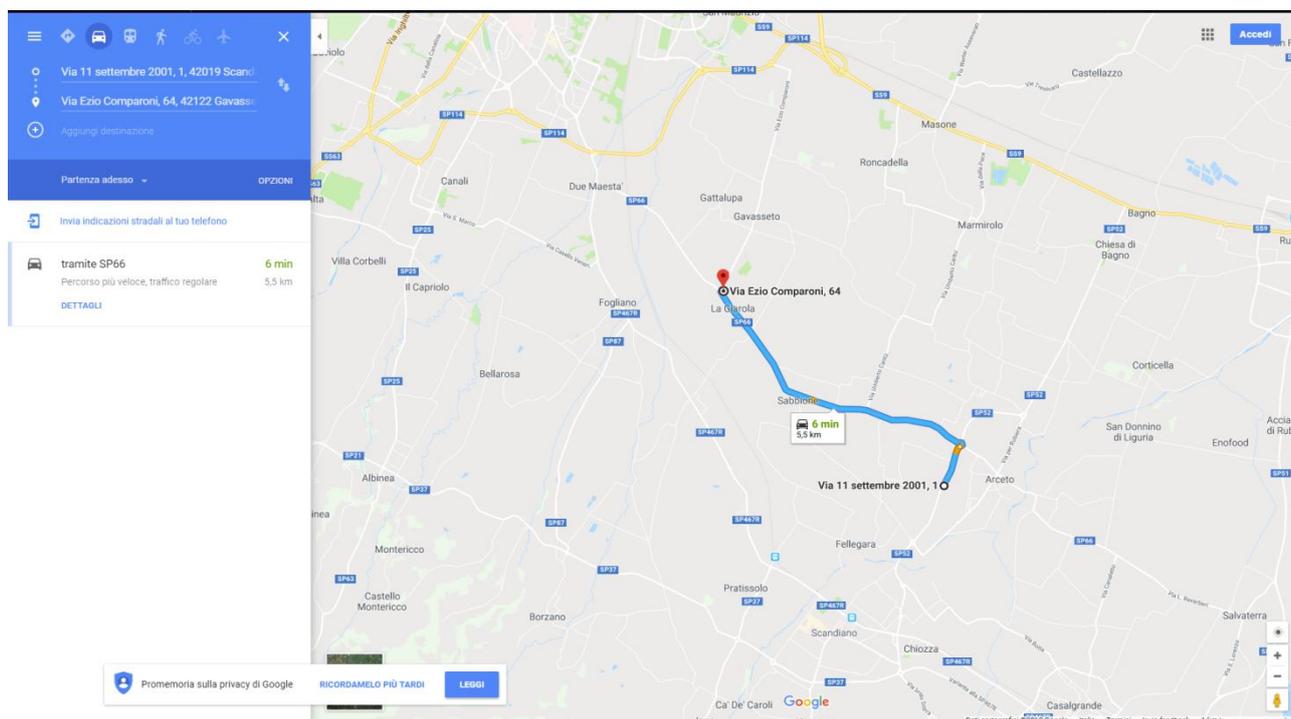
tav. 3.3 - Assetto urbanistico (Bosco, Pratisolo)



Per quanto sopra descritto, nelle APEA di Mancasale (Reggio Emilia), Prato-Gavassa (Reggio Emilia – Correggio) e Villalunga - Salvaterra (Casalgrande) nonché negli ambiti produttivi comunali prossimi alla sede attuale di Pre Gel S.p.A. di via Comparoni 64 a Reggio Emilia non sono presenti aree sufficientemente vicine, ampie o funzionalmente congrue all'industria alimentare ovvero non soddisfano contemporaneamente le esigenze insediative, funzionali, strategiche e tipologiche dell'intervento ai sensi dell'Art. 8 della L.R. 14/2014 e Art. 6 della L.R. 24/2017.

A ciò si aggiunge che la realizzazione dell'intervento del Centro di Ricerca e della "Scuola internazionale di cucina" in un'area area produttiva/industriale consolidata, stante la specificità della filiera agroalimentare, risulta penalizzante, in quanto verrebbe a mancare quel contesto culturale e paesaggistico ritenuto fondamentale per l'identità del comparto.

Visto quanto sopra, data l'indisponibilità delle A.P.E.A. programmate dagli strumenti urbanistici, l'impossibilità di ampliarsi presso la sede di via Comparoni e Reggio Emilia, l'impossibilità di reperire altri ambiti da riconvertire o recuperare sufficientemente ampi, si è individuata un'area alternativa la cui distanza dalla sede centrale deve essere entro i 10 Km per ragioni di efficienza logistico - produttiva.



Il solido legame col territorio emiliano (fornitori locali) e il rapporto intrapreso dal 2016 con la Cantina Emilia Wine S.c.a. hanno sviluppato una partnership industriale per la realizzazione di un Comparto produttivo Agroalimentare in località Arceto di Scandiano (RE) nell'area circostante la Cantina stessa.

Se da un lato la scelta mira agli evidenti aspetti di sinergia locale / globale dall'altro superano aspetti che si sarebbero riscontrati nel caso di realizzazione dell'intervento in altre aree:

1. Difficoltà di gestione della ricerca tra Pre Gel S.p.A. e Cantina Emilia Wine.
2. Aumento delle superfici territoriali necessarie all'insediamento Pre Gel S.p.A. dovuto al reperimento delle dotazioni urbanistiche (parcheggi) che nel contesto con la Cantina invece sono condivise.
3. Aumento degli impatti e delle superfici per la realizzazione delle opere di urbanizzazione e di accesso all'area;
4. Potenziale aumento delle reti, dei cavidotti e sottoservizi con conseguenti incrementi di controllo e gestione degli Enti;
5. Rischio di maggior impatto visivo dell'intervento qualora realizzato in area che presenti una minor disponibilità di suolo per l'inserimento paesaggistico;
6. Aumento del traffico di scambio Emilia Wine – Centro di Ricerca legato agli addetti alla ricerca e alle visite periodiche di 5000 utenti;
7. Mancato incremento di indotto commerciale sulle attività prossime al centro urbano conseguente all'assenza di visitatori/clienti del comparto agroalimentare (stimato in 5.000 unità/anno);
8. Mancata realizzazione delle opere pubbliche per la messa in sicurezza della SP52 e conseguente mantenimento dell'alto rischio legato al traffico veicolare attuale
9. Mancata realizzazione di opere pubbliche per il potenziamento della mobilità dolce;
10. Mancato inserimento paesaggistico della Cantina Emilia Wine e della stazione di servizio;

4.2.1 RAGIONI DELLA UBICAZIONE PRESCELTA: NECESSITÀ E SINERGIE RICAVABILI

Il motivo alla base della scelta dell'ubicazione risiede *in primis* nella necessità di ridurre al massimo la distanza, e dunque i tempi, tra i locali adibiti alla produzione del mosto di uva Ancellotta (produzione della Cantina Emilia Wine) e (i) gli impianti refrigeranti che saranno progettati e realizzati da Pre Gel S.p.A., nonché (ii) il laboratorio di analisi sito nell'attiguo Centro di Ricerca.

Nello specifico:

- È indispensabile che la refrigerazione avvenga nell'arco di pochissimi minuti dopo il termine della produzione del mosto, al fine di evitare l'inizio dei processi di fermentazione e ossidazione dello stesso, che di fatto lo renderebbero non più idoneo ad essere utilizzato come colorante naturale rosso. A questo fine, non avendo la Cantina Emilia Wine la disponibilità di un impianto refrigerante, Pre Gel S.p.A.

progetterà ed inserirà – nell’area destinata allo stoccaggio refrigerato all’interno del magazzino – un apposito impianto idoneo al raffreddamento delle cisternette di mosto consegnate dalla Cantina per tutto il tempo necessario al raggiungimento dei quantitativi per la spedizione allo Stabilimento produttivo di Gavasseto;

- A ciò si aggiunga che, durante la refrigerazione e lo stoccaggio refrigerato del mosto prodotto, alcuni campioni dello stesso saranno prelevati per le necessarie analisi chimiche e microbiologiche, volte ad accertare la sussistenza di tutti i requisiti qualitativi imposti dagli standard di Pre Gel S.p.A..

Si consideri infine la necessaria contiguità del magazzino al laboratorio di analisi al fine di assicurare il rispetto delle normative comunitarie vigenti in materia di controlli ufficiali sugli alimenti. Nello specifico, la Direttiva CEE 89/379, recepita in Italia attraverso il decreto legislativo 123/93, ha condotto all’armonizzazione dei predetti controlli e ha posto come aspetto essenziale per la commercializzazione il continuo controllo della qualità dei prodotti contenuti nel magazzino. Per poter rispettare le norme comunitarie, le richieste di monitoraggio del prodotto da parte di alcuni Paesi esteri, il rispetto dei rigidi standard qualitativi imposti dalle certificazioni BRC/IFS e di Food Defense e per poter prontamente dare riscontro agli Enti preposti al controllo, sono necessarie verifiche continue sia sul prodotto in ingresso, che per quello in spedizione. Ne deriva che il magazzino e la logistica devono essere adiacenti al laboratorio, situato all’interno del Centro di Ricerca Pre Gel S.p.A..

Più in generale, la possibilità di concretizzare quelle sinergie tra l’attività di Pre Gel e quella di Emilia Wine con riferimento all’utilizzo del mosto di Ancellotta come colorante naturale per il settore alimentare. Si è anche detto come la tecnologia di Pre Gel possa essere utilmente utilizzata da Emilia Wine, per arrivare ad un colorante conservabile senza l’aggiunta di prodotti chimici, che ad oggi ne riducono pesantemente l’appetibilità sul mercato.

In breve, la sinergia ed integrazione delle attività presuppone, come requisito sine qua non, la contiguità/vicinanza delle strutture che l’ubicazione prescelta, visto che la proprietà Pregel S.p.A. / Lares S.r.l. è confinante con quella di Emilia Wine S.c.a. è in grado di assicurare completamente.

4.3 SCENARIO DELLE PREVISIONI

4.3.1 RAPPORTI, STRATEGIE E RELAZIONI TRA IMPRESE DELLO STESSO TERRITORIO

Per comprendere al meglio l’articolazione del progetto è importante conoscere la storia delle aziende che lo stanno promuovendo in un’ottica, sebbene differente, di reciproca collaborazione.

PREGEL S.P.A.: AZIENDA LEADER MONDIALE DELLA PRODUZIONE AGROALIMENTARE

Pre Gel S.p.A. è un’azienda leader mondiale nel settore agroalimentare, fortemente radicata nel territorio e strettamente legata ai suoi fondatori. La sede principale, suddivisa tra via Comparoni 64 e via A. Frank 62, a

Gavasseto di Reggio Emilia, si identifica con la tradizione di un forte legame culturale e sociale al territorio reggiano; rappresenta l'opera di una vita di un'intera famiglia che, partendo da un piccolo paese dell'Emilia-Romagna, è riuscita a lasciare un segno in tutto il mondo contribuendo fortemente alla riconoscibilità e alla valorizzazione delle proprie radici.

Tutto ha inizio nel 1967 a Scandiano quando, il Dottor Luciano Rabboni e la moglie fondano una piccola attività di produzione artigianale di prodotti per gelaterie e pasticcerie. Decidono di chiamare l'azienda PreGel, abbreviazione di *"preparati per gelato"*, gettando così le basi di quella che, anni dopo, sarebbe diventata una vera istituzione nel settore. Anno dopo anno, la spinta all'innovazione non si ferma e Pre Gel vive un periodo d'oro, con il lancio di numerosi prodotti che avranno un successo globale.

Ad inizio anni '90 vengono lanciate le prime basi per gelato, un prodotto che ha contribuito a rivoluzionare il lavoro dei laboratori di gelateria, semplificando e velocizzando notevolmente la produzione, successivamente l'Azienda ha avuto un'evoluzione anche nel settore della conservazione della frutta fresca.

Nel 2009 si è inaugurato il primo stabilimento produttivo d'oltreoceano a Charlotte, in North Carolina oltre alla costruzione di una seconda sede a Reggio Emilia, il raddoppiamento del principale stabilimento produttivo e l'incremento di filiali nel mondo: Australia, Austria, Benelux, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Ecuador, Germania, Messico, Perù, Polonia, Spagna, Svizzera e U.S.A.

Attualmente l'azienda cresce molto velocemente ed oggi conta nel mondo circa 700 dipendenti, di cui 300 operanti in Italia e 450 distribuiti nelle 19 filiali controllate estere (America, Argentina, Australia, Austria, Benelux, Brasile, Canada, Cile, Colombia, Ecuador, Francia, Germania, Grecia, Inghilterra, Messico, Perù, Polonia, Spagna, Svizzera) e nei due uffici di rappresentanza (Ungheria ed Hong Kong).

Pre Gel è presente a livello internazionale, anche grazie ai suoi 26 Training Centers (centri di formazione), che offrono corsi altamente professionalizzanti, tenuti da tecnologi alimentari e da famosi chef, a cuochi, ristoratori, baristi, gelatieri e pasticceri.

Con un fatturato globale aggiornato al 2017 consolidato di 121,5 milioni di Euro considerate tutte le sedi mondiali, Pre Gel S.p.a. è oggi leader incontestato negli ingredienti semilavorati per gelateria, pasticceria, coffee shop e ristorazione a livello globale.

L'attuale sede di Reggio Emilia, che rappresenta Pre Gel S.p.A. Italia, composta da due stabili comprendenti uffici, magazzino e produzione, ammonta a circa 40.000 mq e si estende su di un'area complessiva di circa 87.700 mq.

EMILIA WINE S.C.A. : ECCELLENZA NEL TERRITORIO REGGIANO

Emilia Wine S.c.a. nasce dalla unificazione delle cantine sociali di Correggio, Prato ed Arceto; per quanto attiene, nello specifico, alla cantina di Arceto, questa ha una estensione, in termini di superficie utile, di 7.535,70 mq che gravitano su di un'area complessivamente estesa di 37.269 mq.

La produzione annua di vino, derivante dalla lavorazione di 726 soci - di cui 350 soci per la sola cantina di Arceto - ammonta a 16.000 hl vino bianco, 32.000 hl vino da uva Ancellotta, 48.000 hl vino Lambrusco. Il mercato di diffusione del prodotto, attualmente, è essenzialmente italiano. Particolarmente interessante è la produzione di mosto con uva *Ancellotta*: è noto, infatti, come il terreno dell'area reggiana abbia una particolare composizione chimica, che favorisce la produzione di questo tipo di uva dalla colorazione unica e ineguagliabile.

La cantina sociale ha ormai saturato l'area di sua proprietà e si trova impossibilitata a realizzare progetti di espansione, indispensabili per lo sviluppo futuro. In prospettiva, tuttavia, si può già dire che la cantina avrà bisogno di espandere la sede della sua attività produttiva e commerciale, per la realizzazione, in sintesi, dei seguenti interventi:

- a) Potenziamento cantina Arceto con la possibilità di lavorare ulteriori 30.000 q.li di uva per Lambrusco; questo per potenziare e migliorare la produzione complessiva di Emilia Wine S.c.a. con investimenti nelle sedi di Prato per un ampliamento degli impianti e Correggio per la dismissione dello stabilimento insistente nel centro abitato. Queste opere implicheranno possibili ampliamenti nell'area di proprietà.
- b) Costruzione di un reparto di imbottigliamento industriale nella sede di Arceto, in grado di servire tutto il complesso di Emilia Wine S.c.a., pur mantenendo l'imbottigliamento presente nella Cantina Casali (di proprietà del gruppo) con caratteristiche speciali per vini di nicchia. Questo reparto avrà una dimensione di circa 1.000 mq affiancato ad un magazzino prodotto finito di altrettanti 1.000 mq.
- c) Costruzione di un reparto per la lavorazione innovativa dell'uva Ancellotta per l'ottenimento di un tipo di mosto totalmente privo di anidride solforosa (come già evidenziato nella presente relazione). Questo reparto, a seconda dell'andamento del mercato, potrebbe arrivare ad una potenzialità di 100.000 hl ed una dimensione di circa 3.000 mq.
- d) Ampliamento futuro della potenzialità di stoccaggio e della capacità di vinificazione, possibile solamente sul lato ovest della cantina, su terreno Pre Gel.

ELETTRIC 80 S.P.A.

Elettric 80 S.p.A. ha cambiato radicalmente il sistema della logistica interna alle fabbriche realizzando alcune delle soluzioni tecnologiche più efficienti e sicure presenti a livello mondiale. Grazie ad un'analisi accurata sia dei flussi

logistici sia delle modalità di stoccaggio dei clienti, elabora sistemi integrati in grado di rispondere in modo rapido, preciso e personalizzato alle esigenze di ogni cliente.

È specializzata nella creazione di soluzioni automatizzate per aziende produttrici di beni di largo consumo, in particolare nei campi del food, beverage e tissue, nonché in ambiti diversificati, come industrie del comparto ceramico e della plastica.

Dalla fase di progettazione e ingegnerizzazione, fino alla costruzione, messa in opera e collaudo degli impianti stessi, offriamo sistemi tecnologicamente all'avanguardia e ad alto valore aggiunto che garantiscono la massima flessibilità e completa integrazione dei processi produttivi, gestione ottimale dei tempi, riduzione degli sprechi e incremento della qualità.

A questo fine, L'azienda progetta e realizza isole di palettizzazione robotizzate, veicoli a guida laser, fasciatori robotizzati, e sistemi di stoccaggio ad alta densità, Smart Store.

Il software Smart Decision Maker, SDM, rappresenta un "collegamento" diretto tra i sistemi e i processi produttivi, e assicura una gestione ottimale, efficiente ed efficace di tutte le operazioni interne ed esterne agli stabilimenti: dall'ingresso delle materie prime, passando per la palettizzazione e fasciatura, fino alla completa gestione del magazzino e al carico del prodotto su camion.

L'azienda nasce a Viano, alle pendici dell'Appennino Reggiano, conta numerose filiali nel mondo ed è cresciuta, anno dopo anno, puntando sulla valorizzazione delle persone, una conoscenza tecnologica approfondita e un'attenta analisi delle specifiche esigenze di mercato.

Nello specifico caso di Pre Gel S.p.A. l'eterogeneità dei prodotti trattati, sia dal punto di vista dimensionale che gestionale comporta una customizzazione specifica che deve essere supportata da successive attività di verifica "sul campo".

Per questo motivo l'Azienda si è resa disponibile ad una collaborazione extra-commerciale con Pre Gel S.p.A..

4.3.2 GLI ACCORDI DI COLLABORAZIONE

In data 31 luglio 2018 tra Pre Gel S.p.A., Lares S.r.l. e Emilia Wine S.c.a. si è stipulato un protocollo di intesa che disciplina la futura vendita, trasformazione e acquisto del Mosto Rosso Concentrato di uva Ancellotta, privo di anidride solforosa stabilendo le basi per uno sviluppo industriale nei prossimi anni. (Allegato 1)

In data 02 agosto 2018 tra Pre Gel S.p.A., Lares S.r.l. ed Elettroc 80 S.p.A di Viano si è stipulato accordo di collaborazione reciproca relativa alla progettazione gestionale e tecnologica del magazzino automatizzato che richiede specifiche attenzioni e innovazioni sia in materia di software che di hardware permettendo di sviluppare un ulteriore processo di automazione, di monitoraggio e di analisi dei dati. Pre Gel, in tal senso, si renderà disponibile per effettuare test e valutazioni sul magazzino realizzando e realizzato. (Allegato 2)

4.3.3 BACINO DI INTERESSE E MOBILITÀ ALTERNATIVA

I dipendenti di Pre Gel S.p.A. nella sede di via Comparoni e via A. Frank di Reggio Emilia sono 282, provenienti prevalentemente dai comuni di Scandiano, Viano, Rubiera e Reggio Emilia: il 95% dei dipendenti utilizza attualmente l'automobile per raggiungere il lavoro e il 5% utilizza motocicli. L'82% dei dipendenti ha dichiarato la disponibilità ad utilizzare la bicicletta qualora ci fosse una adeguata rete ciclopedonale. Parte di questi dipendenti saranno trasferiti nella nuova sede direzionale, mentre altri verranno assunti (si stimano da subito 70 unità) attingendo, come prassi consolidata, dai comuni vicini. Nella nuova sede saranno occupate 145 unità (120 nell'Headquarter e 25 nel magazzino automatizzato) stimando che, in aree dotate di ciclabili, almeno il 15% degli utenti raggiungerebbero il luogo di lavoro in bicicletta. In tal senso l'Azienda è disponibile ad incentivare l'uso di mezzi alternativi mettendo a disposizione biciclette elettriche.

4.3.4 INFRASTRUTTURE

Le strade che collegano l'ambito proposto alle principali reti autostradali, portuali e/o ferroviarie avvengono per mezzo di una rete infrastrutturale adeguatamente attrezzata a partire dalla S.P. 52 che collega Bagno – Arceto – Scandiano localmente identificata in via 11 settembre 2001.

Se la S.P. 52 è quella più sollecitata dal traffico indotto vi sono tuttavia altri assi viabilistici altresì indirettamente interessati.

Per questo aspetto la valutazione degli impatti sviluppati nella relazione tecnica VAS 02 considerano anche la S.P. 66, a Nord dell'area di progetto, e la SP467R, a Sud di essa. Nello specifico, per quanto riguarda il flusso di mezzi pesanti indotti dall'attività in oggetto, si è previsto che la viabilità più utilizzata, oltre S.P. 52, sarà quella costituita da S.P. 66, in quanto strada di collegamento tra lo stabilimento aziendale in progetto e quello esistente di via Comparoni sito in località Gavasseto (Comune di Reggio Emilia). Per quanto riguarda la valutazione del traffico attuale nella zona di progetto, in assenza di dati derivanti da test recenti, sono stati presi come riferimento i dati rilevati nell'ambito di alcuni monitoraggi effettuati sia nell'ora di punta, ovvero tra le 18 e le 19, e in altre fasce orarie, ed in particolare quella tra le 7:30 e le 8:30 del mattino, tra le 10:00 e le 11:00, tra le 12:30 e le 13:30, e tra le 15:00 e le 16:00, in modo da poter valutare le variazioni dei volumi di traffico durante il periodo diurno.

I dati sono stati confrontati con quelli stimati nell'ambito del Piano Urbano della Mobilità del Comune di Scandiano, approvato con deliberazione di C.C. n. 12 del 25 marzo 2014, basato su simulazioni modellistiche effettuate nell'anno 2010, in cui era previsto anche uno scenario futuro (S2) che prevedeva la realizzazione sia della strada Pedemontana che della tangenziale Nord-Est e altre opere atte a migliorare il flusso veicolare, che ad oggi risultano tutte completate ed aperte al traffico. Pertanto, esso può essere considerato lo scenario attuale.

Il confronto ha dimostrato che i dati stimati nel PUM sono piuttosto simili soprattutto in merito ai volumi complessivi nei tratti stradali considerati, con aumenti complessivi che si aggirano mediamente intorno al 10%.

Come stima del traffico relativo ai veicoli leggeri ci si è basati sul numero di addetti mentre per, mentre per i mezzi pesanti ci si è basati sul traffico generato attualmente dall'attività del magazzino aziendale situato in via Comparoni a Gavasseto (Comune di Reggio Emilia) e alle previsioni di incremento decennale. Tale aumento risulta tuttavia poco significativo in quanto, anche se il nuovo magazzino collocato nell'area di progetto avrà una capacità maggiore rispetto a quello attuale e potrà contribuire ad incrementare il regime produttivo dell'azienda, la sua organizzazione sarà sostanzialmente diversa e i tempi di permanenza dei prodotti stoccati si allungheranno, contribuendo a contenere l'incremento dei movimenti veicolari.

4.3.5 GESTIONE DELLA RACCOLTA, PRODUZIONE E CONSERVAZIONE DEL MOSTO DI ANCELLOTTA

L'attività di trasformazione e conservazione del mosto di uva Ancellotta in colorante naturale senza additivi chimici avviene in un arco temporale di circa 30 giorni, determinato dalla durata della vendemmia. In questo periodo è sostanziale che il mosto ottenuto quotidianamente venga refrigerato per la sua stabilizzazione nel minor tempo possibile per escludere fenomeni di ossidazione o fermentazione, onde evitare la compromissione del prodotto. Ne consegue che il prodotto deve essere immediatamente trasferito dalla Cantina Emilia Wine S.c.a. al Laboratorio di Controllo Pre Gel S.p.A. in tempi molto brevi. Una volta verificato, analizzato e stabilizzato con la refrigerazione il mosto viene trasferito nella sede Pre Gel S.p.A. in via Comparoni 63 per il confezionamento a temperatura ambiente. Vista l'alta concentrazione del prodotto i quantitativi in uscita saranno piuttosto limitati; a pieno regime si stima che possano dare origine ad una movimentazione giornaliera di mezzi pesanti pari a 6 transiti totali al giorno.

Oltre gli aspetti inerenti all'efficienza produttiva sono di fondamentale importanza le attività di ricerca e sviluppo che gli enologi di Emilia Wine S.c.a. effettuano relativamente alla qualità e conservazione del prodotto in collaborazione il settore Ricerca Pre Gel S.p.A.. Queste analisi vengono sviluppate anche col supporto dell'Università di Modena Reggio Emilia (Prof. Pulvirenti).

I risultati delle analisi effettuate in via sperimentale già dal 2016 hanno dato esito positivo alle ipotesi preliminari di conservazione del mosto a temperatura ambiente senza uso di solfiti. Gli screening sulla *shelf life* (durata del prodotto) e *valutazione cromatica* (colore del mosto) sono stati effettuati presso gli attuali laboratori di Pre Gel S.p.A.

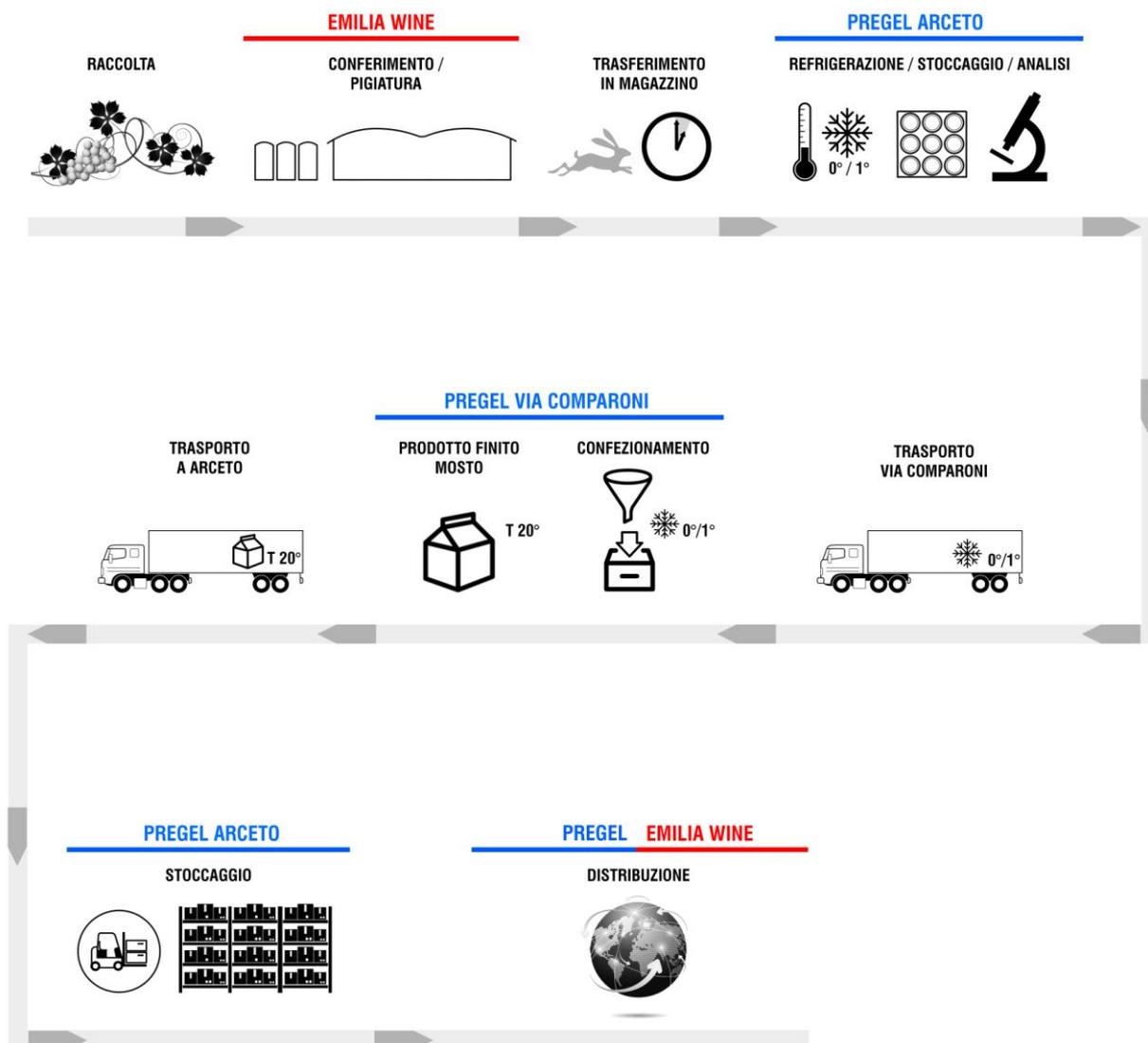


Figura A: Il mosto proveniente dalla cantina viene trasportato con camion cisterna, viene scaricato nello stabilimento Pregel di Arceto attraverso una pompa che spinge il prodotto all'interno di un opportuno scambiatore per abbattere la temperatura da x°C a 1°C, ed inviato direttamente al riempimento di cisternette pallettizzabili da 1000lt.

Il fluido primario per effettuare lo scambio termico sarà acqua addizionata di glicole propilenico, che deve essere refrigerato a temperature negative tramite impianto frigorifero opportunamente dimensionato.

Queste cisternette sono stoccate all'interno del magazzino automatico a 16°C in attesa che tutto il camion sia stato svuotato, ed essere spedite in un viaggio unico a Gavasseto.

Avendo calcolato il tempo per scaricare l'intero camion in circa 2,5 ore, tenuta in considerazione l'inerzia termica di 1000lt di mosto concentrato, portati alla temperatura di 1°C e conservati per tale tempo a 16°C, si riesce ad assicurare che il prodotto trasportato a Gavasseto mantenga inalterate le proprie caratteristiche, evitando l'inizio di processi di fermentazione e ossidazione, fino al trattamento.

Visto quanto sopra si ribadisce il motivo alla base della scelta dell'ubicazione che risiede in primis nella necessità di ridurre al massimo la distanza, e dunque i tempi, tra i locali adibiti alla produzione del mosto di uva Ancellotta (produzione della Cantina Emilia Wine) e (i) gli impianti refrigeranti che saranno progettati e realizzati da Pre Gel S.p.A., nonché (ii) il laboratorio di analisi sito nell'attiguo Centro di Ricerca.

Nello specifico:

(i) È indispensabile che la refrigerazione avvenga nell'arco di pochissimi minuti dopo il termine della produzione del mosto, al fine di evitare l'inizio dei processi di fermentazione e ossidazione dello stesso, che di fatto lo renderebbero non più idoneo ad essere utilizzato come colorante naturale rosso. A questo fine, non avendo la Cantina Emilia Wine la disponibilità di un impianto refrigerante, Pre Gel S.p.A. progetterà ed inserirà – nell'area destinata allo stoccaggio refrigerato all'interno del magazzino – un apposito impianto idoneo al raffreddamento delle cisternette di mosto consegnate dalla Cantina per tutto il tempo necessario al raggiungimento dei quantitativi per la spedizione allo Stabilimento produttivo di Gavasseto;

(ii) A ciò si aggiunga che, durante la refrigerazione e lo stoccaggio refrigerato del mosto prodotto, alcuni campioni dello stesso saranno prelevati per le necessarie analisi chimiche e microbiologiche, volte ad accertare la sussistenza di tutti i requisiti qualitativi imposti dagli standard di Pre Gel S.p.A..

4.3.6 FLUSSO PRODUZIONE – MAGAZZINO

Il magazzino di Pre Gel S.p.A. sito in via Comparoni a Reggio Emilia conta circa 10.000,00 mq e col suo trasferimento verrà trasformato in area produttiva con un incremento della produzione della merce che combinato all'efficienza del nuovo magazzino costituirà un aumento della produttività globale del 30% nell'arco del temporale previsto dal piano Industriale. La delocalizzazione del magazzino, per essere sostenibile, deve corrispondere ad alcune priorità di efficienza, non ultima la distanza dallo stabilimento di produzione ma soprattutto dal laboratorio di controllo della merce necessariamente in prossimità (cap. 4.3.7. Controllo continuo qualità del magazzino).

Il nuovo magazzino è dimensionato nel seguente modo:

giacenze magazzino			
		plt*	
		attuale	futuro
giacenza magazzino		8000	22000
bassa stagione	flusso magazzino out plt/giorno	112	140
	flusso magazzino in plt/giorno	160	200
alta stagione	flusso magazzino out plt/giorno	232	280
	flusso magazzino in plt/giorno	160	200
* pallets			

Allo stato attuale il magazzino Pre Gel in via Comparoni conta una giacenza pari a 8.000 posti pallets mentre nel nuovo magazzino si arriverà ad una giacenza di 22.000 posti pallets. Questo dato, considerati i pallets / giorno che verranno movimentati con l'incremento della produzione, consente da un lato di velocizzare le attività di pronta consegna e di aumentare il fattore "pieno carico" dei camion e dall'altro la possibilità di caricare costantemente il magazzino durante tutto l'anno grazie alla temperatura costante controllata sopperendo al picco dell'alta stagione in cui il magazzino potrà svuotarsi fino al 90%.

Oltre a quanto sopra si potrà contemporaneamente soddisfare l'incremento di gamma della merce prevista dalla ricerca e sviluppo .

Ridurre l'impatto temporale dei trasferimenti della merce, delle campionature e dei dipendenti tra una sede e l'altra agisce in modo proporzionale al rendimento della produzione. Per questo motivo si ribadisce che considerati i tempi di preparazione, carico e scarico della merce pari a 30 minuti per camion, un flusso medio di 4/6 viaggi nel corso delle ore lavorative, si è stimato che la distanza massima percorribile (ad una velocità media di 50 Km/h) è di circa 10 Km; oltre questa distanza risulterebbero inefficienti i tempi di trasferta, trasporto e organizzazione.

4.3.7 CONTROLLO CONTINUO DI QUALITÀ DEL MAGAZZINO E DEL MOSTO

La Direttiva CEE 89/379, recepita in Italia attraverso il decreto legislativo 123/93, ha condotto all'armonizzazione dei controlli ufficiali sugli alimenti tra i Paesi membri. Un aspetto determinante per la commercializzazione ricade pertanto sul controllo continuo di qualità dei prodotti contenuti nel magazzino.

Per poter rispettare le richieste di monitoraggio del prodotto da parte di alcuni paesi stranieri, gli standard qualitativi interni in conformità alle certificazioni BRC/IFS e di Food Defense e degli Enti preposti al controllo si rendono necessarie verifiche sia sul prodotto in ingresso che per il prodotto prima della spedizione.

Ne deriva che il magazzino deve essere adiacente al Centro di Ricerca e Controllo Pre Gel S.p.A. per escludere manomissioni al prodotto e corrispondere immediatamente all'accettazione delle verifiche campione effettuate in fase di carico / scarico

Scheda Tecnica		ST- 85208	
BASE PANNA 50 (Gluten free)		Rev. 3 del 16/05/18	
		Pag. 1/2	
DESCRIZIONE PRODOTTO			
ASPETTO:	Preparato semilavorato in polvere per gelato.		
CARATTERISTICHE:	Base per gelato. Prodotto a caldo e a freddo, destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.		
REQUISITI GENERALI:	Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in relazione alla sua destinazione d'uso.		
INGREDIENTI (come da Reg. UE n. 118/2011)			
Destrosio, latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio disidratato, grassi vegetali (cocco, palma), addensanti: E 410, E 412, E 466, emulsionanti: E 471, E 472a, sale, aromi, amido.			
ALLERGENI			
	Assenza	Presenza certa (tra gli ingredienti)	Presenza possibile di tracce
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Livola e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soya e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di cocco (Fracarum occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bromelia inaequalis), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternstroemia), e i loro prodotti	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Andrinda soffice e soffi in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		
La Ditta PreGel garantisce la dichiarazione "senza glutine (gluten-free)" esclusivamente sui prodotti a confezione originale e integra.			
PARAMETRI ORGANOLETTICI			
SAPORE	Tipico di latte-panna	COLORE	Bianco
ODORE	Tipico di latte-panna	ASPETTO	Polvere
PARAMETRI CHIMICO - FISICI			
Aw	-	Bx*	-
pH	-	UMIDITA'	-

AL 4.7.1 Rev.3 del 01.12.15 Emesso da R&D in data 23.10.12 Approvato da: AQ Approvato da: RR&D

Scheda Tecnica		ST- 85208	
BASE PANNA 50 (Gluten free)		Rev. 3 del 16/05/18	
		Pag. 2/2	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
CARICA BATTERICA TOTALE (30°C)	< 50.000 U.F.C./g		
COLIFORMI TOTALI	< 100 U.F.C./g		
ESCHERICHIA COLI	< 10 U.F.C./g		
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 10 U.F.C./g		
SALMONELLA	Assente in 25 g		
LIEVITI E MUFFE	< 1000 U.F.C./g		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (per 100 g)			
ENERGIA	1741 kJ / 416 kcal		
GRASSI	12,3 g		
- DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	10,5 g		
CARBOIDRATI	63,4 g		
- DI CUI ZUCCHERI	51,2 g		
PROTEINE	9,0 g		
SALE	1,17 g		
MODALITA' D'USO			
DOSAGGIO:			
- Base Panna 50	50 g		
- Zuccheri	250 g		
- Latte	1 L		
Mescolare a secco Base Panna 50 con lo zucchero, poi unire il latte.			
PARAMETRI DI BILANCIAMENTO (per 100 g di prodotto)			
ZUCCHERI	37,0 g		
GRASSI	12,3 g		
SOLIDI DEL LATTE MAGRO	25,0 g		
SOLIDI TOTALI	94,9 g		
CONSERVAZIONE - SHELF LIFE			
Il prodotto conservato nell'imballaggio originale sigillato ed in luogo fresco e asciutto (15°C-20°C, UR% < 65) manterrà le sue caratteristiche originali inalterate per 2 anni.			
IMBALLAGGIO - PALLETIZZAZIONE			
PESO NETTO: 1,5 Kg	IMBALLAGGIO PRIMARIO: SACCHETTI IN PET/ALUPE	IMBALLAGGIO SECONDARIO: CARTONE DA 8 SACCHETTI	
DATI PALLETIZZAZIONE: DIMENSIONI CARTONE (cm) 29*39*90 N° SCATOLE PER PIANO 8			
CAMION: N° PIANI PALLET - 5	N° CARTONI PER PALLET- 40	ALTEZZA BANCALE - 165	
CONTAINER: N° PIANI PALLET - 6	N° CARTONI PER PALLET- 48	ALTEZZA BANCALE - 195	
NOTE: PreGel S.p.A. si riserva il diritto di effettuare ogni modifica, che ritenga utile, per migliorare le caratteristiche del prodotto. Tali variazioni saranno indicate su questa scheda tecnica e saranno accompagnate dalla DATA DI EMISSIONE e dal numero di REVISIONE. Ogni variazione degli ingredienti sarà registrata sull'etichetta del prodotto.			

AL 4.7.1 Rev.3 del 01.12.15 Emesso da R&D in data 23.10.12 Approvato da: AQ Approvato da: RR&D

Scheda tipo controllo prodotti magazzino

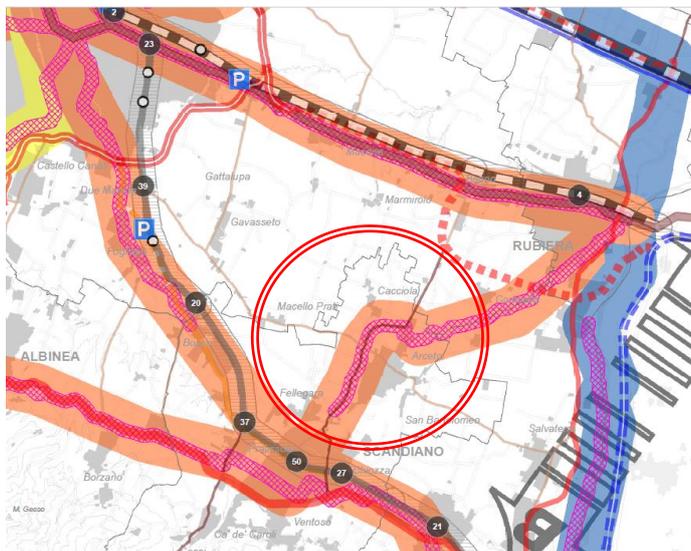
A ciò si aggiunge, come già detto in precedenza che dopo la produzione del mosto da parte di Emilia Wine è indispensabile che la refrigerazione dello stesso avvenga nell'arco di pochissimi minuti dopo il termine della lavorazione, al fine di evitare l'inizio dei processi di fermentazione e ossidazione dello stesso, che di fatto lo renderebbero non più idoneo ad essere utilizzato come colorante naturale rosso. A questo fine, non avendo la Cantina Emilia Wine la disponibilità di un impianto refrigerante, Pre Gel S.p.A. progetterà ed inserirà – nell'area destinata allo stoccaggio refrigerato all'interno del magazzino – un apposito impianto idoneo al raffreddamento delle cisternette di mosto consegnate dalla Cantina per tutto il tempo necessario al raggiungimento dei quantitativi per la spedizione allo Stabilimento produttivo di Gavasseto;

Sempre durante la refrigerazione e lo stoccaggio refrigerato del mosto prodotto, alcuni campioni dello stesso saranno prelevati per le necessarie analisi chimiche e microbiologiche, volte ad accertare la sussistenza di tutti i requisiti qualitativi imposti dagli standard di Pre Gel S.p.A..

4.3.8 OPERE PUBBLICHE

L'ambito oggetto del potenziale intervento è caratterizzato dalla presenza della Strada Provinciale 52 con la presenza di strade di arroccamento laterali che sono utilizzate anche per la mobilità dolce; attualmente sono presenti due insediamenti: Cantina Emilia Wine S.c.a. e Stazione di Servizio;

Uno degli obiettivi del PTCP della Provincia di Reggio Emilia (Tav P3b) riguarda il potenziamento della mobilità dolce relativa agli itinerari cicloturistici provinciali.

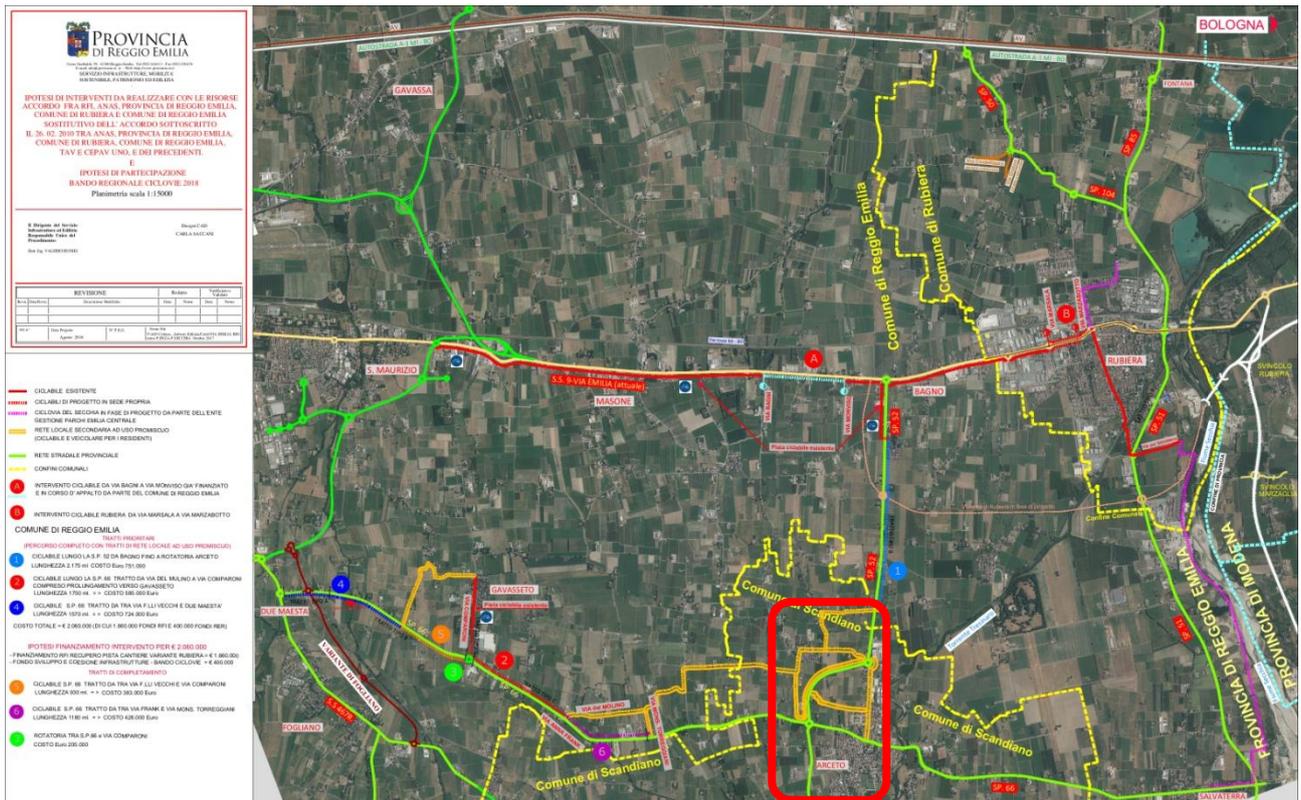


sistema portante ciclo-pedonale (art.35)

-     
- itinerari ciclabili di interesse provinciale
- principali connessioni ciclabili esistenti o in progetto

Estratto Tav P3b del PTCP: in evidenza l'ambito interessato da connessioni ciclabili esistenti o in progetto

Nell'agosto 2018 la Provincia di Reggio Emilia redige, per la partecipazione al Bando Regionale Ciclovie 2018 in accordo tra RFI, ANAS, Provincia di Reggio Emilia, Comune di Rubiera e Comune di Reggio Emilia, un progetto di reti ciclopedonali che coinvolge anche il Comune di Scandiano. Nell'elaborato progettuale si evidenzia il tratto lungo la SP52 che collega la Via Emilia al centro di Arceto, passando per Bagno, innervando le reti locali ad uso promiscuo (strade di arroccamento). L'area oggetto di intervento è collegata alla suddetta rete mediante le strade di arroccamento presenti ai bordi della SP 52 nel tratto tra Arceto e Scandiano.



Bando Regionale Ciclovie 2018 in accordo tra RFI, ANAS, Provincia di Reggio Emilia, Comune di Rubiera e Comune di Reggio Emilia: in evidenza l'area oggetto della proposta e la relativa rete della mobilità dolce.

Nell'Aprile 2103 è stato redatto dal CAIRE Urbanistica di Reggio Emilia un Piano Urbano della Mobilità (P.U.M.) e Piano Generale del Traffico Urbano (P.G.T.U.) del Comune di Scandiano anche attraverso un Percorso di Urbanistica Partecipata.

L'area in oggetto, identificata nella frazione di Arceto, è oggetto di diverse considerazioni preliminari e progettuali sviluppate attraverso il Quadro Conoscitivo, le tavole di progetto relative alle criticità (tav.1), progetti (tav. 2), Trasporto Pubblico Locale (tav.4), Ciclabili (tav. 5).

Nel capitolo 3 della relazione finale del Piano Urbano della Mobilità P.U.M. e Piano Generale del Traffico Urbano P.G.T.U. del Comune di Scandiano a pag 43 viene riportato il quadro delle criticità attualmente presenti nel sistema della mobilità che evidenzia come. *“Nello specifico la mappa delle criticità evidenzia la carenza di connessioni ciclopedonali “sicure” tra il capoluogo e le frazioni di ... Arceto, ed in prolungamento del percorso lungo il Tresinaro anche all'esterno dei confini comunali”*. Nella tavola 5 delle Ciclopedonali si identifica il tratto parallelo alla S.P. 52 come Itinerari ciclabili per la fruizione turistico ambientale esistenti in linea con gli obiettivi della suddetta progettazione provinciale.

LEGENDA

Percorsi Ciclabili

- Itinerari ciclabili per la fruizione turistico ambientale esistenti
- Itinerari ciclabili per la fruizione turistico ambientale di progetto
- Itinerari ciclabili di rango territoriale esistenti
- Itinerari ciclabili di rango territoriale in fase di progettazione
- Itinerari ciclabili di rango territoriale di progetto
- Itinerari ciclabili di distribuzione esistenti
- Itinerari ciclabili di distribuzione di progetto
- Itinerari ciclabili di distribuzione in fase di progettazione
- Zona a Traffico Limitato

Interventi a favore della mobilità sostenibile

- Area di sosta attrezzata dotata di pensilina fotovoltaica e punto di ricarica per servizio Bike Sharing
- Area di sosta attrezzata e punto di ricarica per servizio Bike Sharing
- Area di sosta attrezzata dotata di pensilina tradizionale e punto di ricarica per bici elettriche
- Area di sosta attrezzata per il servizio Bike Sharing da attuarsi nel lungo periodo
- Telecamere di videosorveglianza

Servizio di trasporto pubblico locale su ferro

- Stazioni ferroviarie
- Nuovo centro di interscambio modale
- Linea ferroviaria FER Reggio Emilia - Scandiano - Sassuolo
- Passaggio a livello soppresso

Principali generatori / attrattori di mobilità

Biblioteca	Municipio
Cinema	Ospedale
Distributore dell'acqua pubblica	Principali strutture per la vendita al dettaglio
Fiera	Scuole / Asili

COMUNE DI SCANDIANO
(Provincia di Reggio Emilia)

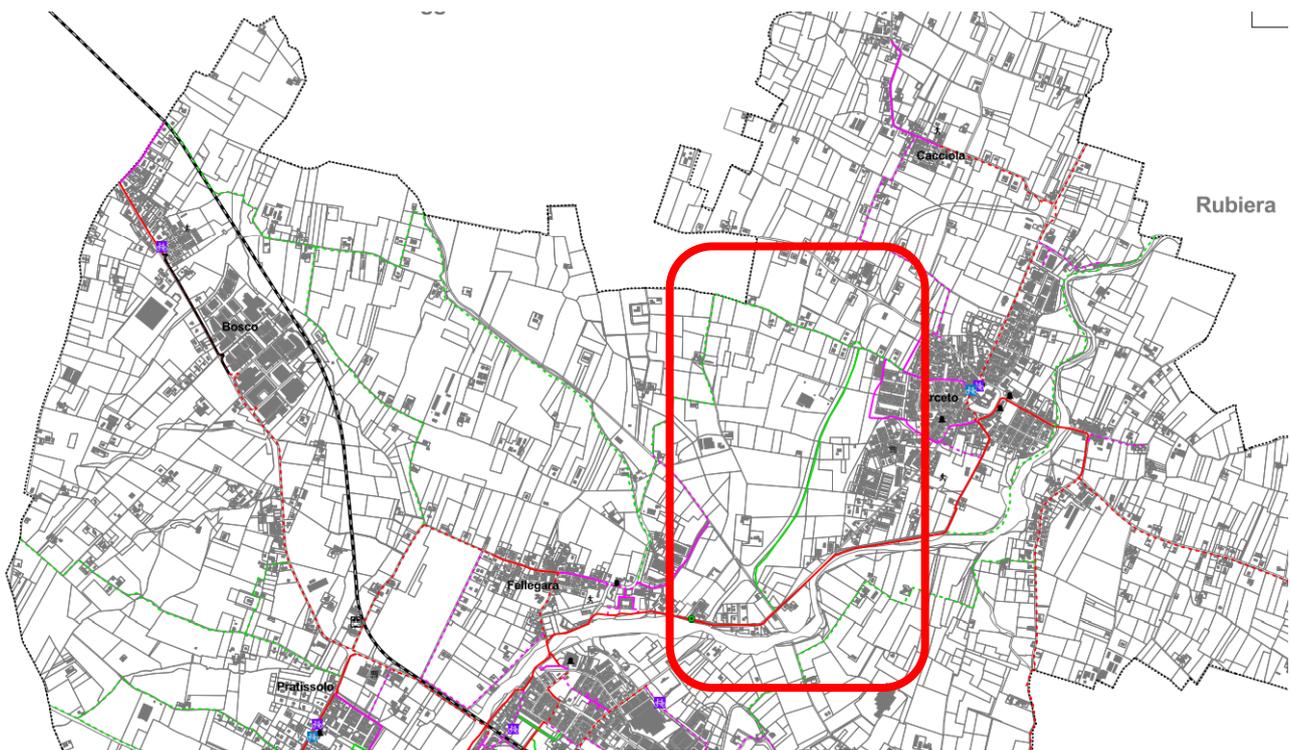
Piano Urbano della Mobilità (P.U.M.)
Piano Generale del Traffico Urbano (P.G.T.U.)

Piano delle Piste Ciclabili e della Viabilità Pedonale
Aprile 2013

TAV. P5 SCALA 1:10.000

CAIRE Urbanistica

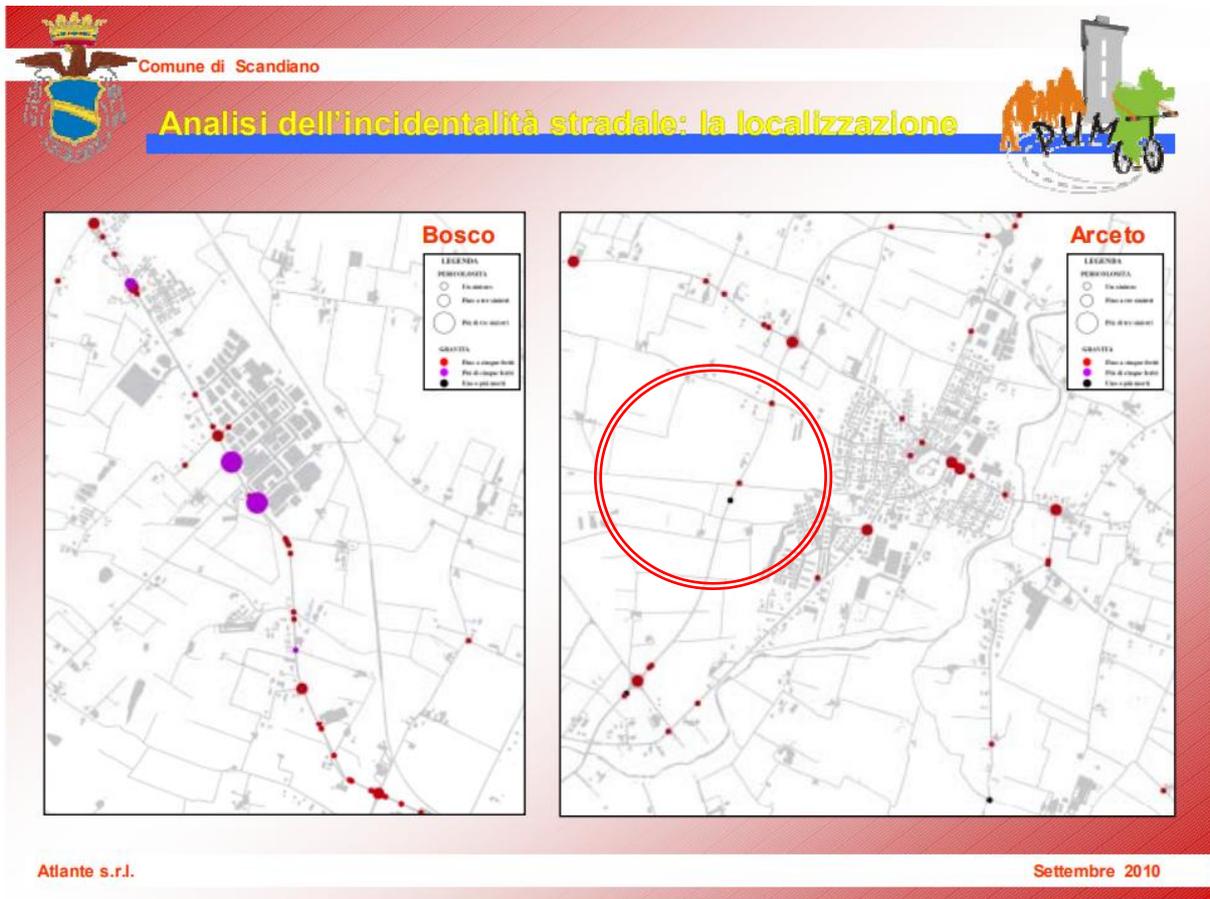
Via L. Reverberi n.2 42121 - Reggio Emilia



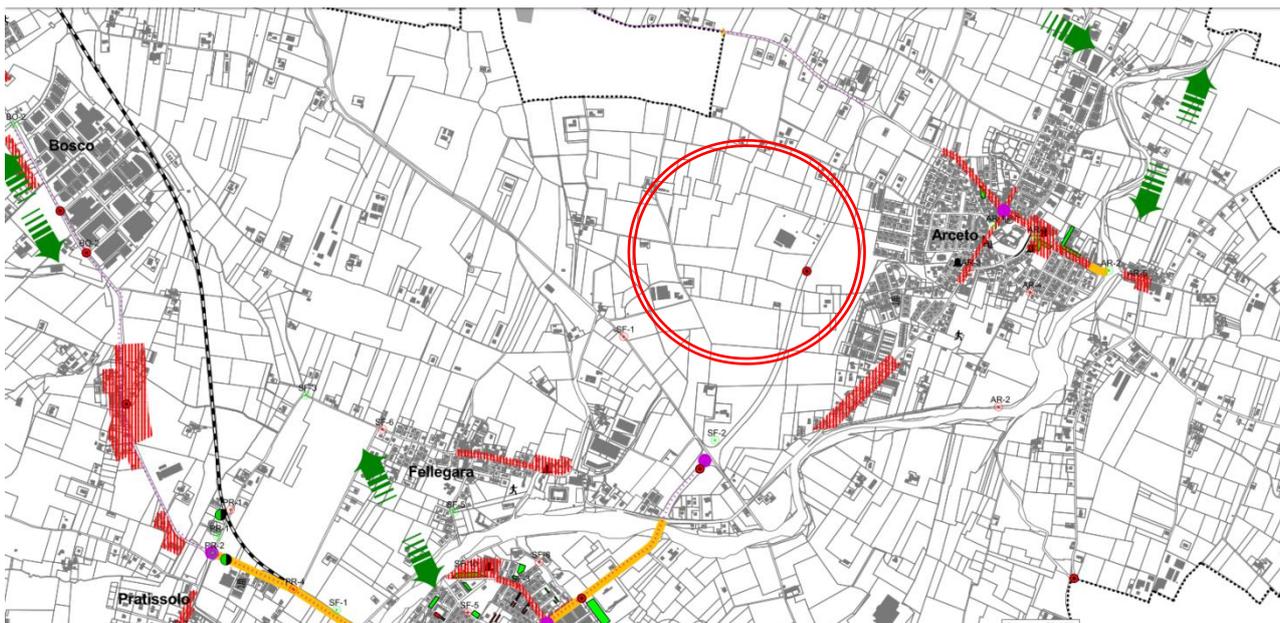
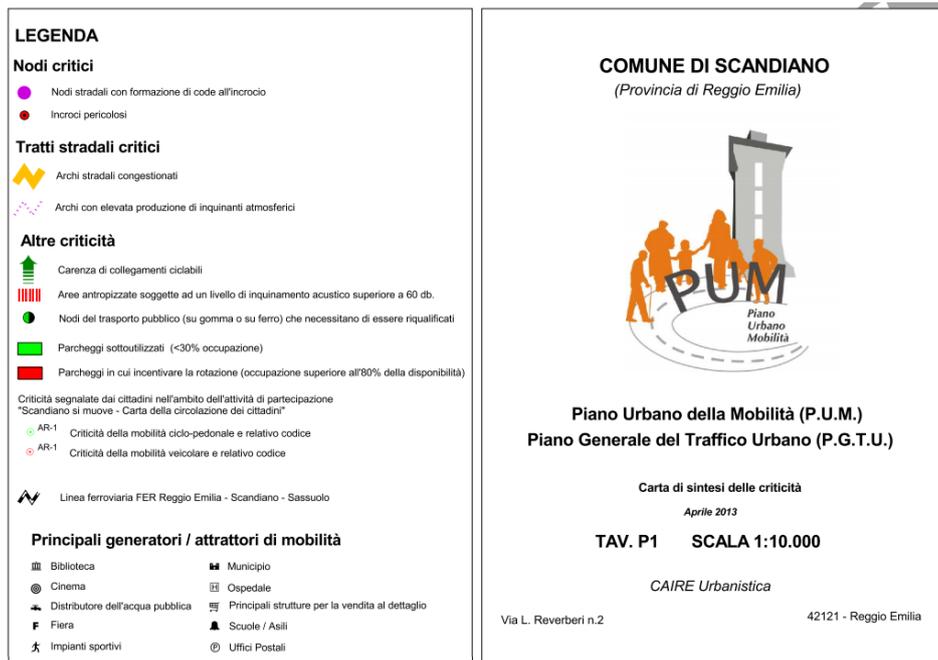
Reti ciclabili Comune di Scandiano (fonte tav.5 del Piano Urbano della Mobilità P.U.M. e Piano Generale del Traffico Urbano P.G.T.U. del Comune di Scandiano)

Nel medesimo strumento di pianificazione comunale viene analizzato nel Quadro Conoscitivo del PUM e nella tavola 1 delle criticità il tratto della S.P. 52. L'analisi degli incidenti stradali, avvenuti in ambito locale, è stata possibile grazie alla raccolta dei dati sui sinistri in cui è intervenuta la Polizia Municipale (Corpo di Scandiano fino al

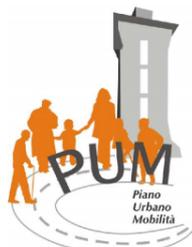
settembre 2008, Corpo dell'Unione "Tresinaro – Secchia" dall'ottobre 2008). Ricostruendo le principali tendenze in atto e l'individuazione dei "punti neri" (incidenti mortali) vengono tracciati due punti ad incidentalità con feriti gravi e uno mortale.

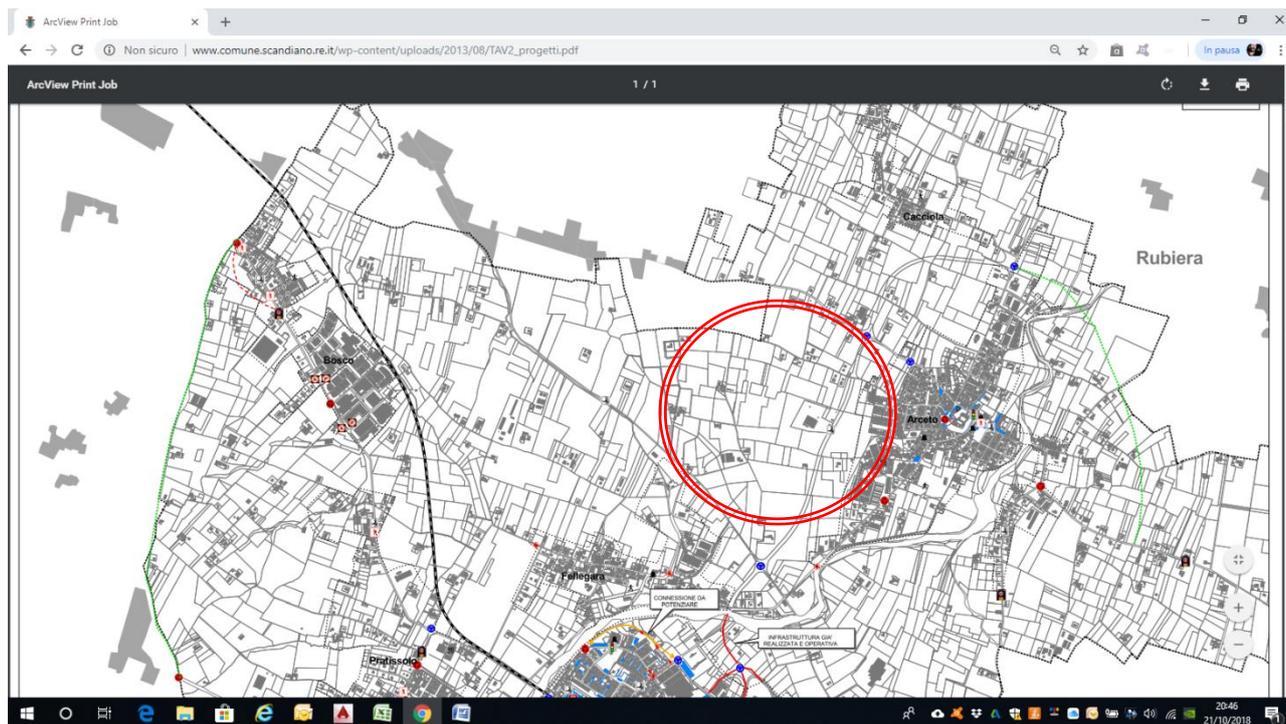


Estratto del Quadro conoscitivo PUM, Analisi dell'incidentalità stradale: in evidenza l'ambito interessato con tre punti di incidentalità grave e di uno mortale .



Estratto della tavola P1 Carta di sintesi delle criticità P.U.M.: in evidenza l'ambito interessato con l'identificazione dell'incrocio pericoloso;

<p>LEGENDA</p> <ul style="list-style-type: none"> Nuovi assi stradali programmati Corridoi di salvaguardia infrastrutturali (fonte PSC) Viabilità secondaria di progetto (fonte PSC) Passaggio a livello soppresso Sensi unici di progetto Pannello per la comunicazione al conducente della propria velocità di transito Attraversamenti pedonali organizzati di progetto e/o in corso di realizzazione Porte di ingresso ai contesti abitati Impianto semaforico pedonale con funzione di dissuasore di velocità bidirezionale Divieto di svolta a sinistra Punti di rilievo della velocità di transito dei veicoli con presenza di personale della Polizia Municipale Rotatorie/interventi di riorganizzazione dei nodi di progetto Rotatorie esistenti Parcheggi di attestamento Corsia dedicata svolta a destra Perimetro dei Centri Abitati Linea ferroviaria FER Reggio Emilia - Scandiano - Sassuolo <p>Regolamentazione della sosta</p> <ul style="list-style-type: none"> Sosta regolamentata Sosta in parte regolamentata ed in parte libera Parcheggio libero all'interno della ZTL 24 ore Parcheggio libero <p>Principali generatori / attrattori di mobilità</p> <table border="0"> <tr> <td> Biblioteca</td> <td> Municipio</td> </tr> <tr> <td> Cinema</td> <td> Ospedale</td> </tr> <tr> <td> Distributore dell'acqua pubblica</td> <td> Principali strutture per la vendita al dettaglio</td> </tr> <tr> <td> Scuole / Asili</td> <td> Uffici Postali</td> </tr> <tr> <td> Impianti sportivi</td> <td></td> </tr> </table>	Biblioteca	Municipio	Cinema	Ospedale	Distributore dell'acqua pubblica	Principali strutture per la vendita al dettaglio	Scuole / Asili	Uffici Postali	Impianti sportivi		<p>COMUNE DI SCANDIANO (Provincia di Reggio Emilia)</p>  <p>Piano Urbano della Mobilità (P.U.M.) Piano Generale del Traffico Urbano (P.G.T.U.)</p> <p>Interventi infrastrutturali per la sicurezza della circolazione e la qualità urbana Piano di riorganizzazione della sosta</p> <p>Aprile 2013</p> <p>TAV. P2 SCALA 1:10.000</p> <p>CAIRE Urbanistica</p> <p>Via L. Reverberi n.2 42121 - Reggio Emilia</p>
Biblioteca	Municipio										
Cinema	Ospedale										
Distributore dell'acqua pubblica	Principali strutture per la vendita al dettaglio										
Scuole / Asili	Uffici Postali										
Impianti sportivi											



Estratto della tavola P2 Interventi infrastrutturali per la sicurezza della circolazione e la qualità urbana P.U.M.: in evidenza l'ambito interessato con il punto di rilievo della velocità di transito dei veicoli con presenza di personale della Polizia Municipale;

La tavola di progetto del PUM, in risposta a quanto sopra, propone un intervento "con punto di rilievo della velocità di transito dei veicoli con presenza di personale della Polizia Municipale" attraverso una soluzione temporanea e onerosa (impiego di personale) per l'Amministrazione Comunale.

La vicinanza degli accessi alla Stazione di Servizio e alla Cantina Emilia Wine S.c.a. definiscono un quadro ad alta criticità per il continuo flusso di mezzi in entrata e in uscita.



Via 11 Settembre / S.P. 52 direzione sud: ingresso alla Stazione di Servizio



Via 11 Settembre / S.P. 52 direzione sud: prossimità tra l'ingresso alla Stazione di Servizio e l'ingresso alla Cantina Emilia Wine S.c.a.



Via 11 Settembre / S.P. 52 direzione nord: prossimità tra l'ingresso alla Stazione di Servizio e l'ingresso alla Cantina Emilia Wine S.c.a. e l'accesso della strada di arroccamento

Nell'ottica auspicata dal PUM si qualifica in opera pubblica anche la realizzazione della rotatoria sulla S.P.52 per i seguenti punti:

- maggior sicurezza, per la notevole riduzione dei punti di conflitto con riduzione dell'incidentalità superiore al 80% (l'obbligo di dare la precedenza ai veicoli che hanno già impegnato la rotatoria, ha un effetto di controllo sulla velocità dei veicoli in transito);
- tempi di attesa ridotti al minimo con eliminazione totale dei tempi morti di sicurezza;
- minor inquinamento acustico e chimico, per la ridotta e più costante velocità ed eliminazione delle attese degli accessi;
- possibilità di inversione del senso di marcia;
- riduzione e moderazione del traffico;
- minori costi gestionali e di sorveglianza;
- gestione della manutenzione a carico dei soggetti attuatori;



Estratto planimetria di progetto: la nuova rotondina con il passaggio pedonale

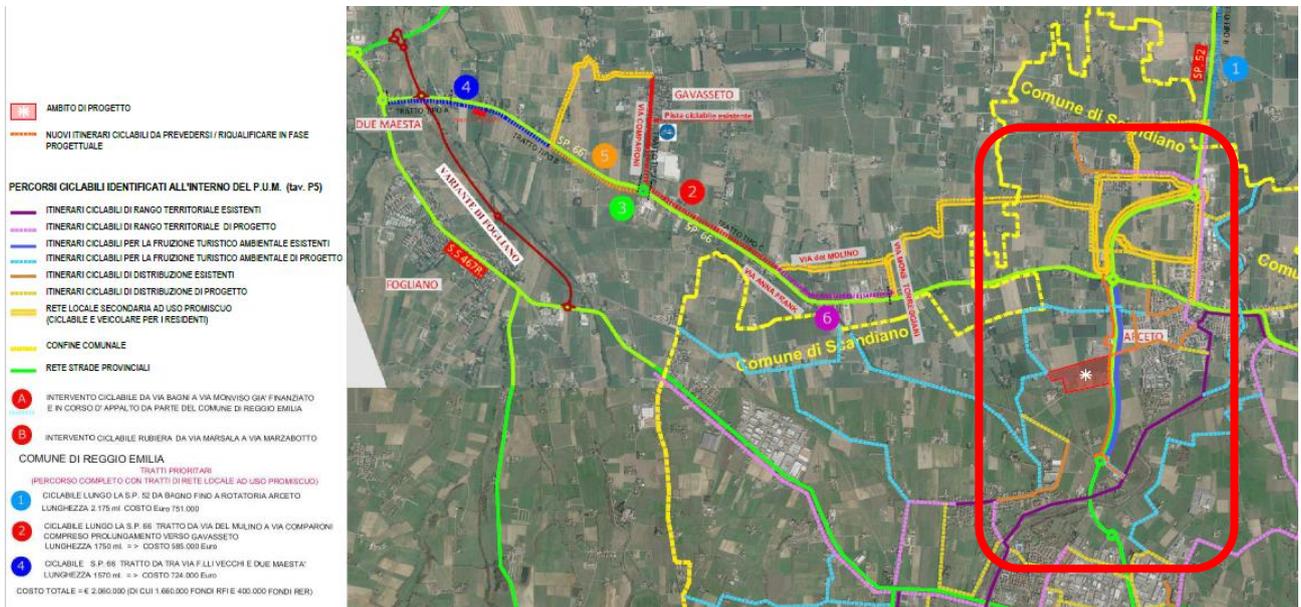
Nell'ambito della mobilità dolce, invece, il progetto prevede:

-integrazione del passaggio ciclopedonale sulla nuova rotondina che verrà realizzata per l'accesso al comparto sulla SP 52.

- la realizzazione della ciclopedonale in fregio alla S.P.52 antistante l'area del comparto, soluzione che si rende possibile dato che verrà a meno l'utilizzo del tratto di strada di arroccamento prevista per il movimento in sicurezza dei mezzi agricoli.

- riqualificazione delle strade di arroccamento connesse per il collegamento con la rete delle ciclovie e piste ciclabili locali (località Arceto) attraverso un miglioramento dell'asseto delle sezioni ciclabili compatibile con la funzionalità agricola (accesso dei mezzi agricoli). Il progetto integrerà un adeguata segnaletica, illuminazione e messa in sicurezza degli attraversamenti e dei collegamenti latenti.

L'intervento sarà realizzato conformemente al Piano Urbano della Mobilità (P.U.M.) e Piano Generale del Traffico Urbano (P.G.T.U.) del Comune di Scandiano.



Integrazione alla tavola di progetto del Bando Regionale Ciclovie 2018: in evidenza l'area oggetto della proposta e il tratto di riqualificazione della mobilità dolce (in arancio)



Il tratto di riqualificazione della mobilità dolce (in arancio)

4.4 LA SCELTA LOCALIZZATIVA

In conclusione, valutati gli aspetti di cui sopra, si possono riepilogare i seguenti fattori che concorrono alla scelta localizzativa:

- Impossibilità di un ampliamento nel sito dell'attuale sede Pre Gel a Reggio Emilia;
- Indisponibilità di aree sufficientemente ampie o vicine nelle aree produttive APEA e negli ambiti produttivi comunali potenzialmente disponibili;
- Partnership industriale tra Emilia Wine S.c.a. e Pre Gel S.p.A. per la produzione e commercializzazione del colorante naturale derivato dal Mosto di uva Ancellotta grazie alla realizzazione del nuovo Laboratorio di Ricerca e Sviluppo Pre Gel S.p.A.
- Accordo con la Cantina Emilia Wine S.c.a. per la realizzazione di un Comparto Produttivo Agroalimentare e collaborazione tecnica con Elettroc 80 S.p.A. per la realizzazione di un moderno e innovativo magazzino automatizzato, progettato *ad hoc* per le esigenze Pre Gel S.p.A.;
- Condivisione e valorizzazione dei prodotti tipici mediante la "Scuola Internazionale di ristorazione, gelateria, pasticceria, caffetteria" unito ad un moderno ed innovativo Centro di Ricerca e Sviluppo.
- Potenzialità contestuale per una futura integrazione dei processi e delle lavorazioni di entrambe le società.
- Presenza di una rete infrastrutturale adeguata nel livello di servizio (S.P. 52) dotata anche di collegamento alla rete ciclabile.
- Vicinanza alla attuale sede produttiva PreGel S.p.A. di Reggio Emilia e conseguente prossimità dagli attuali dipendenti e maestranze;
- Minori impatti infrastrutturali per la condivisione degli stessi (accesso unico da rotatoria, reti, cavidotti e sottoservizi);
- Limitazione della dispersione insediativa e riduzione dell'uso di mezzi di trasporto per gli spostamenti del mosto di uva Ancellotta;
- Miglioramento dell'assetto paesaggistico complessivo attraverso un migliore inserimento della cantina Emilia Wine S.c.a. e della Stazione di Servizio esistente;

4.4.1 DESCRIZIONE DELL'AREA

L'area è contraddistinta da una superficie piana e continua di circa 450 m x 250 m i cui vincoli fisici sono imposti a nord dal confine con la Cantina Emilia Wine S.c.a. e via Babilonia, ad ovest dal condotto SNAM, a sud dall'intersezione tra via Molinazza e la SP 52 e ad est dalla SP 52. Il confine orientale è collocato a circa 250 mt dal

centro abitato di Arceto mentre gli altri insediamenti puntuali distano tra i 50 mt e i 300 metri. Nell'area è presente un distributore di benzina di proprietà SCAT, a circa 50 mt sul confine nord in cui non sono presenti particolari accorgimenti di inserimento paesaggistico. L'edificio della cantina è stato realizzato nel 2005, mediante una struttura prefabbricata con copertura in legno di circa 70 mt x 50 mt, con un'altezza di circa 19 mt, e presenta una cortina di pioppi sui confini a mitigazione dei silos in acciaio posti all'aperto.



Foto 1: Vista dell'area dalla SP52 in direzione nord



Foto 2: Vista da via Babilonia in direzione nord

La terra, coltivata con erba medica in direzione est – ovest, è attraversata da un fosso di scolo utilizzato per l'irrigazione, identificato al catasto dei terreni come proprietà demaniale. Sullo stesso tratto di fosso sono presenti alcuni esemplari di querce e noci, il cui stato vegetale è compromesso da patologie e vetustà.

L'Area ha, complessivamente, una superficie di 124.864 mq ed è censita al Catasto del Comune di Scandiano come segue:

FOGLIO	MAPPALE	PROPRIETÀ
8	142	LARES S.R.L.
8	409 parte	PROVINCIA RE
8	522	LARES S.R.L.
8	524	LARES S.R.L.
8	526	LARES S.R.L.

8	527	LARES S.R.L.
8	547 parte	EMILIA WINE S.C.A.
14	6	LARES S.R.L.
14	7	LARES S.R.L.
14	8	LARES S.R.L.
14	9 parte	LARES S.R.L.
14	312 parte	PROVINCIA RE
14	315 parte	PROVINCIA RE
14	316 parte	LARES S.R.L.
14	639	LARES S.R.L.
14	643	LARES S.R.L.
14	658	LARES S.R.L.
FOSSO FELLEGARA DIR. 12		DEMANIO

Nonché poste tra i seguenti confini:

A nord:

- foglio 8, mappali: 409 parte, 547 parte, 93, 631, 219, 91, 141, 80, 140;

A ovest:

- foglio 8, mappali: 141;
- AREA DEMANIALE (fosso);
- foglio 14, mappali: 657;

A sud:

- foglio 8, mappali: 409 parte;
- foglio 14, mappali: 9 parte, 316 parte, 315 parte, 528;

A est:

- foglio 8, mappali: 488, 487, 409 parte;
- AREA DEMANIALE (fosso);
- foglio 14, mappali: 312 parte, 315 parte.

Con riguardo al vigente PTCP della Provincia di Reggio Emilia e alla Variante specifica adottata con Del. di C.P. n. 2 del 15/02/2018 provinciale l'area risulta ricadere in:

- Ambito di paesaggio 6 del Distretto Ceramico (tavola P1)
- Ambito agricolo di rilievo paesaggistico (tavola P3a)
- Area interessata da itinerari ciclabili di interesse provinciale e da principali connessioni ciclabili esistenti o in progetto (tavola P3b)
- Area interessata da viabilità di interesse provinciale esistente (tavola P3b)
- Zona di particolare interesse paesaggistico ambientale (tavola P5a)

- aree di media pericolosità idraulica “P2 - M (Alluvioni poco frequenti)” nella tav. P7bis della Variante specifica al PTCP approvata con del. di C.P. n. /2018,
- Zona con rischio sismico: effetti attesi di classe C (tavola P9a)
- Zona con rischio sismico: livello di approfondimento 2 (tavola P9b)
- Zona vulnerabile ai nitrati (tavola P10b)
- Nelle vicinanze dell’area è presente una cabina elettrica per la trasmissione e la distribuzione dell’energia elettrica MT e linea elettrica MT esistente a 15 KW interrata (tavola P11)

L’area è inserita negli strumenti urbanistici (PSC e RUE) del Comune di Scandiano con le seguenti caratteristiche:

- Ambito agricolo di rilievo paesaggistico (TAV. PSC 2.3b e 2.4a)
- Ambito di rilievo paesaggistico (RUE 2017, tavola 3.1)
- Area di potenziamento delle siepi e dei filari con m essa in evi-denza del filare attualmente esistente lungo il corso del fosso (che separa Foglio 14 e Foglio 8), (RUE 2017, tavola 3.8)
- Zona di rispetto dei pozzi ad uso idropotabile con criterio tem-porale (isocrona di 60 giorni) – prima fascia di rispetto dei pozzi (RUE 2017, tavola 3.9)
- Zona di rispetto allargata dei pozzi ad uso idropotabile con crite-rio temporale (isocrona di 365 giorni) – seconda fascia di rispetto dei pozzi (RUE 2017, tavola 3.9)

L’area presenta i seguenti ulteriori vincoli non cartografati:

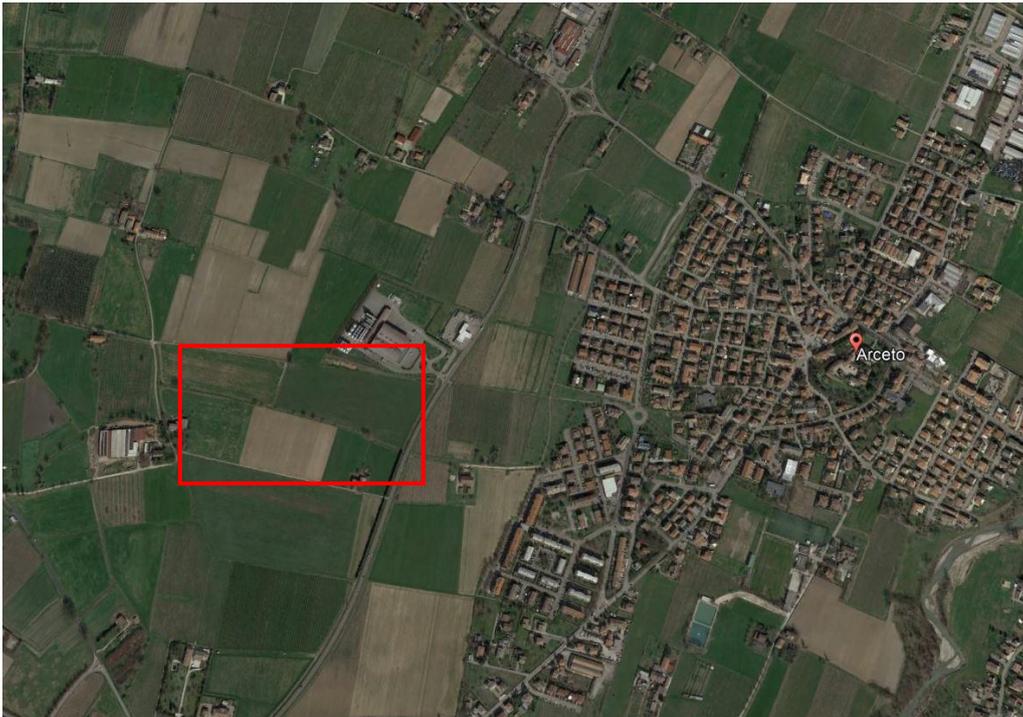
- rete SNAM a ovest dell’area con fascia di rispetto 20 m e 100 m (D.M. 17 aprile 2008, Allegato A punti 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3)
- fascia di rispetto stradale (strada provinciale di categoria C) 30m
- areali di rispetto dei pozzi: isocrona di 60 giorni e isocrona di 365 giorni

5. IL PROGETTO

5.1 STUDIO DI INSERIMENTO PAESAGGISTICO

5.1.1 INQUADRAMENTO E ANALISI DELL'AREA

INQUADRAMENTO GEOGRAFICO DELL'AREA

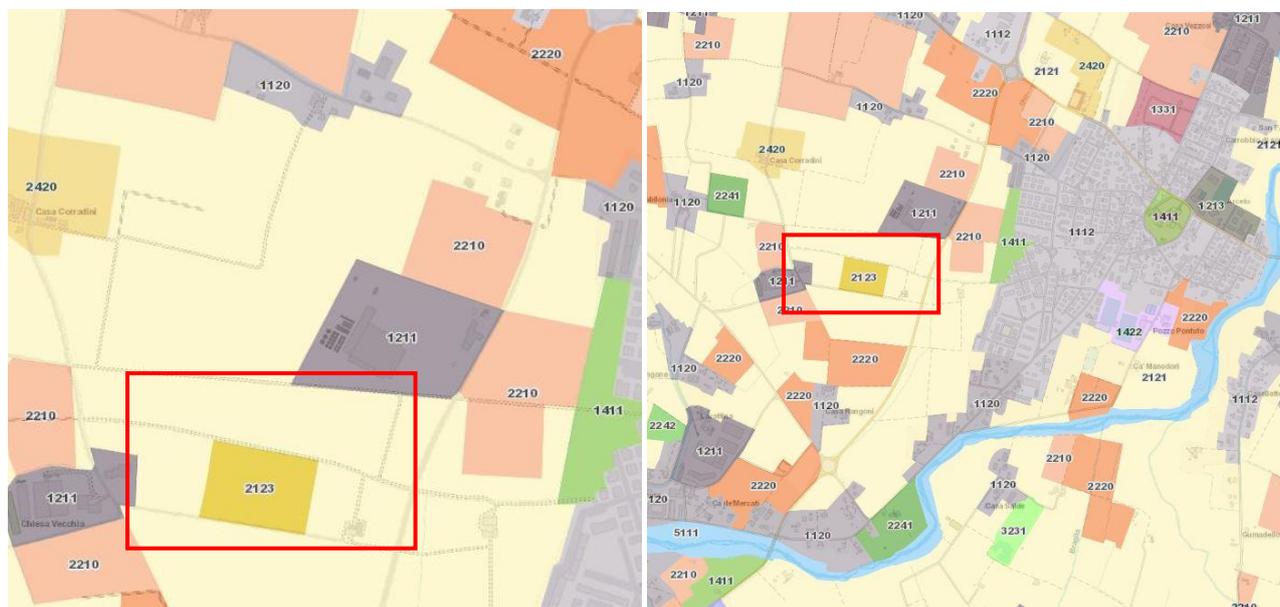


Il sito oggetto della presente relazione è collocato nel territorio del Comune di Scandiano, in località Arceto. Occupante complessivamente una superficie di 124.864 mq l'area è posta a Nord della fascia pedecollinare del comune di Reggio Emilia, a ridosso del nucleo abitativo di Arceto lungo la strada provinciale SP52, a fianco dell'azienda Emilia Wine S.C.A.

USO DEL SUOLO

Dal punto di vista dell'uso del suolo, il sito è classificato negli strumenti di pianificazione regionali (Archivio cartografico Regione Emilia Romagna, 2008 - Coperture vettoriali dell'uso del suolo - Edizione 2011) come "Seminativi semplici irrigui_2121" e "Colture orticole 2123". Le aree circostanti sono invece classificate come "Vigneti_2210" e "Frutteti_2220". Come deducibile dalla cartografia d'uso del suolo l'area è inserita in un mosaico frammentato, in cui la matrice risultano essere le aree a seminativo.

Estratto Coperture vettoriali dell'uso del suolo 2008 - Edizione 2011 - Da catalogo cartografico RER



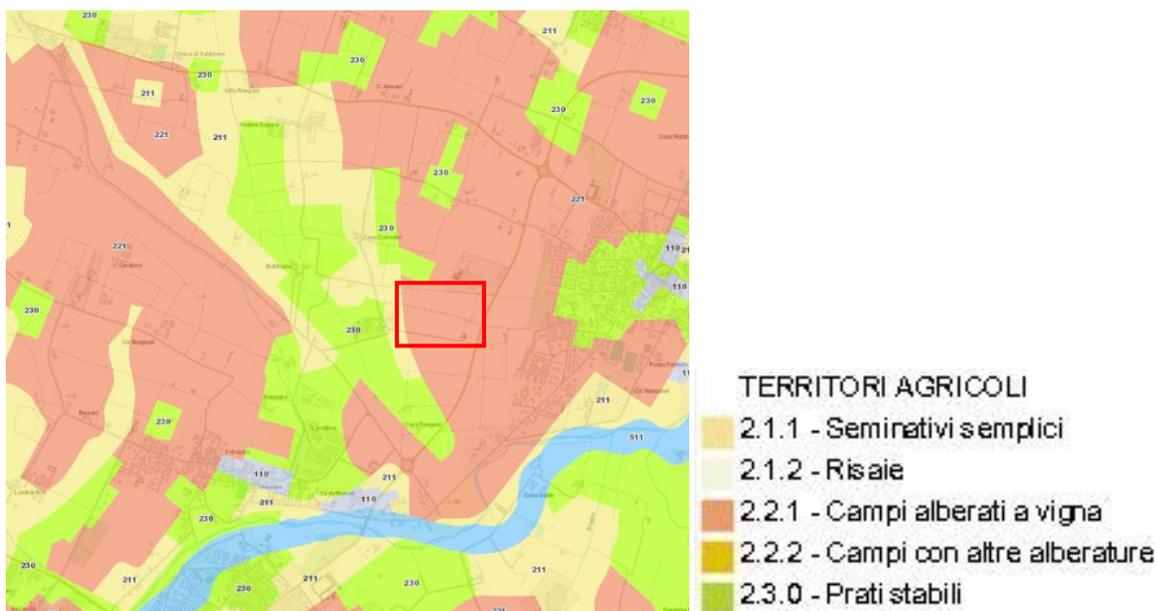
TERRITORI AGRICOLI

- 2.1.1.0 - Sn - Seminativi non irrigui
- 2.1.2.1 - Se - Seminativi semplici irrigui
- 2.1.2.2 - Sv - Vivai
- 2.1.2.3 - So - Colture orticole
- 2.1.3.0 - Sr - Risaie
- 2.2.1.0 - Cv - Vigneti
- 2.2.2.0 - Cf - Frutteti
- 2.2.3.0 - Co - Oliveti
- 2.2.4.1 - Cp - Pioppeti colturali
- 2.2.4.2 - Cl - Altre colture da legno
- 2.3.1.0 - Pp - Prati stabili
- 2.4.1.0 - Zt - Colture temporanee associate a colture permanenti
- 2.4.2.0 - Zo - Sistemi colturali e particellari complessi
- 2.4.3.0 - Ze - Aree con colture agricole e spazi naturali importanti

Si accenna di seguito all'evoluzione dell'uso del suolo nel corso dell'ultimo secolo e mezzo (Copertura Uso del Suolo 1853_ Archivio cartografico RER).

Dalla cartografia risulta che l'area un tempo aveva una copertura a "Campi alberati a vigna_ 221" effettiva matrice di un mosaico formato da patchwork molto più ampie di quelle attuali, con alcune coperture a "Seminativi semplici_ 211" e "Prati stabili 230"

Estratto Coperture vettoriali dell'uso del suolo storiche 1853 - Da catalogo cartografico RER



CARATTERI PAESAGGISTICI

Ad oggi il sito si presenta prevalentemente pianeggiante, frammentato in un mosaico in cui la matrice prevalente sono le aree a seminativi (cfr. Uso del Suolo).

L'area del comparto di intervento si trova in una zona agricola adibita a coltivazione foraggera. Sull'area di progetto attualmente non sono presenti alberature di pregio ma solo un numero limitato di alberi e arbusti. Gli esemplari presenti sono circa una decina, principalmente salici e querce. L'unico elemento di paesaggio presente è un filare quasi scomparso lungo la riva del condotto Fellegara, costituito da pochi e sporadici elementi arborei privi di particolare pregio naturalistico (come riportato da Vas).

Nel complesso il sito presenta un'elevata impronta antropica per quanto riguarda la copertura del suolo classificabile come a medio/bassa naturalità, tra cui rientrano le colture agricole (seminativi e vigneti) e le attività/presenze umane diffuse nel territorio circostante, ad eccezione del nucleo abitativo di Arceto, di elevata densità antropica.

Il paesaggio risulta quindi nel complesso relativamente omogeneo suddiviso tra le poche attività/presenze antropiche e le coltivazioni a vigneto e frutteto. Scarsa la presenza nelle aree circostanti di corridoi ecologici costituiti da siepi e filari in corrispondenza di strade, cambi di proprietà e fossi/canali. Rilevante risulta invece la presenza di un corridoio ecologico di interesse Provinciale posto a Sud-Est dell'area di progetto: il torrente *Tresinaro*, posto in un raggio di circa 1,5 km dall'area interessata e di cui il potenziamento con inter-connessioni ecologiche, costituite da corridoi, nodi e stepping stones, sarebbe favorevole. Quest'area risulta inoltre di particolare importanza per la continuità della rete ecologica Provinciale, in quanto posta a Nord del polo Industriale ceramico di Scandiano e Casalgrande, elemento di forte frammentazione della Rete ecologica tra la fascia

pedecollinare e la pianura Reggiana, in coerenza con gli obiettivi di qualità dell'Ambito di Paesaggio 6 "Distretto ceramico" (PTCP "Ambiti di Paesaggio", all'interno del quale ricade l'area di progetto). Questo sistema di connessioni ecologiche Provinciali risultano quindi di notevole importanza per la rete ecologica di livello Regionale, in quanto connessioni tra i capisaldi ecologici Nord-Sud della Regione Emilia Romagna (fiume *Po* e Appennini).

La Rete Ecologica Polivalente è intesa come insieme di elementi spaziali (nodi e connessioni ecologiche) aventi obiettivi e finalità specifiche, per la tutela e salvaguardia della biodiversità e degli habitat naturali. Il Sistema di elementi spaziali sono individuati a mezzo degli elementi di cui all'Art. 5 della Variante Specifica 2016 al PTCP provinciale. A tal fine, il sito non ricade in specifici ambiti di classificazione e non sono state rilevate interferenze con aree di competenza della Rete Natura 2000, ma risulta comunque una condotta auspicabile quella di un'integrazione con la rete ecologica esistente.

Estratto Tavola P2 "Rete Ecologica Polivalente", come da Vas



E) Gangli e connessioni ecologiche planiziali da consolidare e/o potenziare (art. 5)

-  Gangli ecologici planiziali (E1)
-  Corridoi primari planiziali (E2)
-  Corridoi primari pedecollinari (E3)
-  Corridoi secondari in ambito planiziale (E4)

Da sottolineare inoltre sono i segni storici della centuriazione Romana, consistenti in un sistema di divisione del territorio agrario, gravitante sotto il centro urbano romano più vicino, con cardini e decumani, moderni assi stradali e non solo, che si intersecavano ad angolo retto e a distanza regolare di circa 710 metri. Si tratta di uno dei beni invisibili più importanti nella costruzione del paesaggio della bonifica e di larga parte del paesaggio italiano, ancora forte in questi territori, a testimonianza della politica espansionistica romana tesa a valorizzare le capacità naturali del terreno e amplificarne la portata insediativa.

Anche se a volte modificata dalle numerose inondazioni e oggi particolarmente compromessa dalla contemporanea rete infrastrutturale, la suddivisione ortogonale dei lotti ha lasciato tracce evidenti soprattutto nei pressi di Brescello e riscontrabili anche nel territorio di Gualtieri e, nell'area oggetto di interesse, sul cardo della S.P. 52 di Villa Bagno.

STATO GEO-MORFOLOGICO

Il territorio comunale di Scandiano, è collocato nel contesto dell'alta pianura terrazzata al raccordo con l'ambito collinare. Il territorio è caratterizzato dalla presenza di aree pianeggianti e subpianeggianti interrotte da orli di terrazzo, paleoalvei (tra cui spicca l'antico corso del torrente Tresinaro) e della conoide alluvionale del torrente Tresinaro, in corrispondenza della quale si sviluppano i nuclei urbani di Scandiano e della frazione Arceto. L'analisi più approfondita della Cartografia Geologica dell'Emilia Romagna ha permesso di identificare le tessiture dei suoli dell'area. La zona di interesse ricade nella tessitura "limo" (L), adiacente a: "ghiaia sabbiosa" (GS); "argilla" (A); "sabbia" (S) e all'elemento "depositi alluvionali in evoluzione" (b1), coincidente con il torrente Tresinaro (come riportato da Vas).

Estratto da "Elementi geomorfologici e antropici lineari" - Da catalogo cartografico RER



VEGETAZIONE POTENZIALE

L'Art. 38 PTCP 2010 fornisce le disposizioni per i terreni coperti da vegetazione forestale, o boschiva, arborea di origine naturale e/o artificiale in qualsiasi stadio di sviluppo e, in ogni caso, le formazioni boschive del piano basale

o submontano, le formazioni di conifere adulte,... e/o similari. In base alla tavola P5b PTCP 2010, Art. 38, non sono state rilevate interferenze con il Sistema Forestale Boschivo (come riportato da Vas).

Per quanto riguarda la vegetazione potenziale le specie vegetali più coerenti con l'area in oggetto, sono quelle delle fasce boscate planiziarie meso-xerofile, tipiche della associazione fitoclimatica del Cytiso-Quercion pubescentis, aventi:

Genosi arborea meso-xerofila a dominanza di *Acer campestre*, *Fraxinus ornus*, *Quercus pubescens*, *Corylus avellana*, *Alnus incana*, *Alnus glutinosa*.

Genosi arbustiva xerofila a dominanza di *Cornus mas*, *Cornus sanguinea*, *Prunus spinosa*, *Pyrus piraster*, *Rosa canina*.

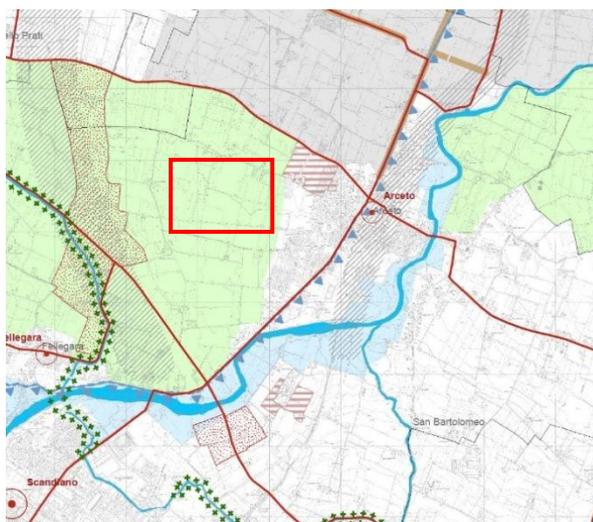
La tipologia di cui sopra costituisce la naturale estensione delle formazioni arboreo-arbustive già presenti in loco, pertanto la sistemazione finale si colloca come un'interfaccia di tipo ecologico e naturale.

VINCOLI INSISTENTI SUL TERRITORIO (PTCP 2010 E PTPR,PSC COMUNE DI SCANDIANO)

PTCP 2010-Variante 2016

In base alla Tavola P5a del PTCP vigente, l'area viene classificata come "Zona di Particolare Interesse Paesaggistico Ambientale (art 42)". Zone definite in base ai caratteri paesaggistici ed ecologici da conservare, qualificare o riqualificare. L'interesse delle aree viene determinato in relazione alle diverse valenze paesaggistiche quali, ad esempio, caratteri fisico-morfologici, vegetazionali, assetti insediativi, visuali, etc., che presentano particolare riconoscibilità. Finalità primaria è mantenere, recuperare e valorizzare i suddetti caratteri paesaggistici ed ecologici. Tale finalità è da attuarsi attraverso una corretta gestione nonché attenzione alla qualità paesaggistico-ambientale delle trasformazioni.

Estratto Tavola P5a PTCP "Zone sistemi ed elementi della tutela paesistica"



SISTEMI, ZONE ED ELEMENTI STRUTTURANTI LA FORMA DEL TERRITORIO E DI SPECIFICO INTERESSE NATURALISTICO

- Sistema dei crinali e sistema collinare (art. 37)**
- Crinale
 - Collina
- Zone di tutela dei caratteri ambientali di laghi, invasi e corsi d'acqua (art. 40)**
- a. Zone di tutela assoluta
 - b. Zona di tutela ordinaria
 - c. Zone di tutela delle goleni del Po
- Invasi ed alvei di laghi, bacini e corsi d'acqua (art. 41)**
- Zone di protezione delle acque sotterranee nel territorio di pedecollina-pianura (art. 82)**
- Zone di particolare interesse paesaggistico ambientale (art. 42)**
- Particolari disposizioni di tutela di specifici elementi (art. 43)**
- dossi di pianura
- Zone di tutela naturalistica (art. 44)**
- Zone di tutela agronaturalistica (art. 45)**

P.T.P.R. 1993

Secondo il PTPR l'area è classificata come "Zona di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranee (Art 28)". Di seguito si riporta il testo dell' Art. 28 "Zone di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei":

Nelle zone di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranei, caratterizzate da elevata permeabilità dei terreni con ricchezza di falde idriche, ricomprese nel perimetro definito nelle tavole contrassegnate dal numero 1 del presente Piano, od in tale perimetro intercluse, vale la prescrizione per cui, fermi restando i compiti di cui al D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, sono vietati:

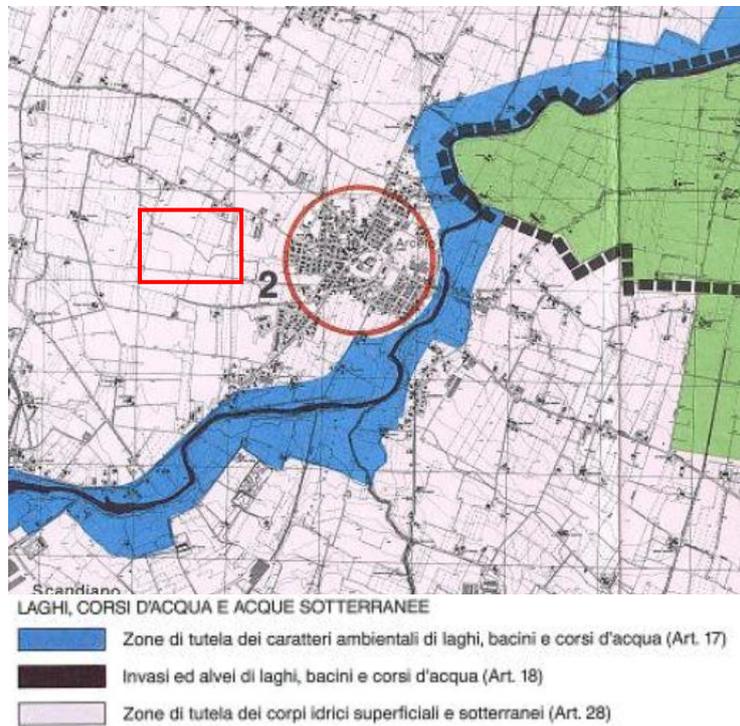
a. gli scarichi liberi sul suolo e nel sottosuolo di liquidi e di altre sostanze di qualsiasi genere o provenienza con la sola eccezione della distribuzione agronomica del letame e delle sostanze ad uso agrario, nonchè dei reflui trattati provenienti da civili abitazioni, o da usi assimilabili che sono consentiti nei limiti delle relative disposizioni statali e regionali;

b. il lagunaggio dei liquami prodotti da allevamenti zootecnici al di fuori di appositi lagoni di accumulo impermeabilizzati con materiali artificiali, i quali ultimi sono comunque esclusi nelle zone di tutela dei caratteri ambientali di laghi, bacini e corsi d'acqua;

c. la ricerca di acque sotterranee e l'escavo di pozzi, nei fondi propri od altrui, ove non autorizzati dalle pubbliche autorità competenti ai sensi dell'articolo 95 del R.D. 11 dicembre 1933, n. 1775;

d. la realizzazione e l'esercizio di nuove discariche per lo smaltimento dei rifiuti di qualsiasi genere e provenienza, con l'esclusione delle discariche di prima categoria e di seconda categoria tipo a), di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 915, nonché di terre di lavaggio provenienti dagli zuccherifici, nel rispetto delle disposizioni statali e regionali in materia; e. l'interramento, l'interruzione o la deviazione delle falde acquifere sotterranee, con particolare riguardo per quelle alimentanti acquedotti per uso idropotabile.

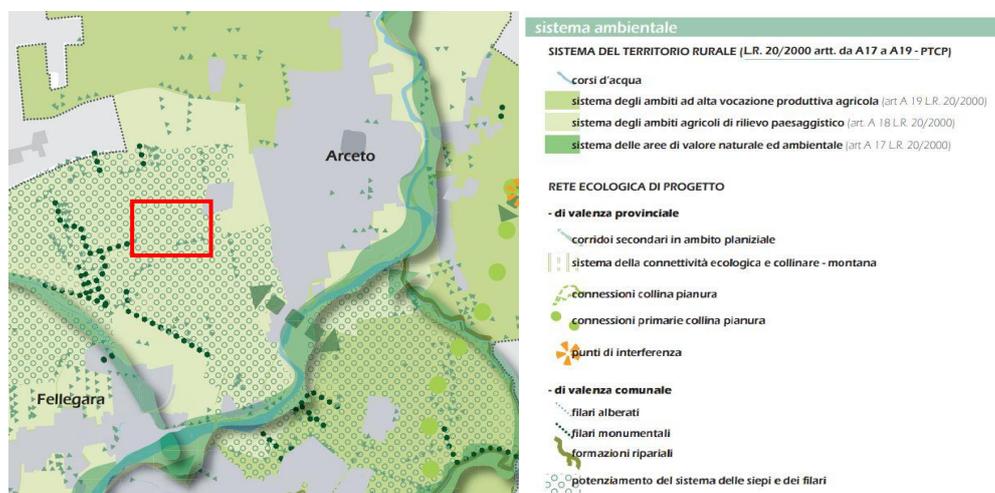
Estratto da Tavola 1-17 PTPR “zona di tutela dei corpi idrici superficiali e sotterranee (Art 28)”_ Da catalogo Cartografico RER.



PSC Comune di Scandiano

Il PSC inquadra l'area all'interno della rete di potenziamento del sistema delle siepi e dei filari

Estratto Tavola PSC Scandiano P2.2b “Rete ecologica di progetto e ambiti del territorio rurale”, come da Vas



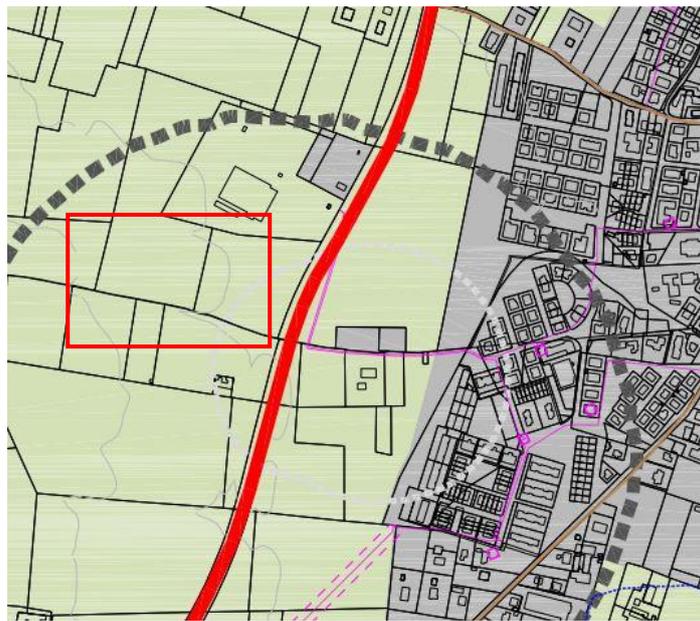
Di seguito viene riportato il testo dell'Allegato A-18, LR 20/2000 citato nella tavola del P2.2b del PSC soprariportata:

LR 20/2000 Art.A-18 “Ambiti agricoli di rilievo paesaggistico”

- 1. Gli ambiti agricoli di rilievo paesaggistico sono caratterizzati dall'integrazione del sistema ambientale e del relativo patrimonio naturale con l'azione dell'uomo volta alla coltivazione e trasformazione del suolo.*
- 2. Negli ambiti agricoli di rilievo paesaggistico la pianificazione territoriale e urbanistica assicura:*
 - a) la salvaguardia delle attività agro-silvo-pastorali ambientalmente sostenibili e dei valori antropologici, archeologici, storici e architettonici presenti nel territorio;*
 - b) la conservazione o la ricostituzione del paesaggio rurale e del relativo patrimonio di biodiversità, delle singole specie animali o vegetali, dei relativi habitat, e delle associazioni vegetali e forestali;*
 - c) la salvaguardia o ricostituzione dei processi naturali, degli equilibri idraulici e idrogeologici e degli equilibri ecologici.*
- 3. A tale scopo, negli ambiti di cui al presente articolo, il PTCP individua quali trasformazioni e attività di utilizzazione del suolo siano ammissibili, previa valutazione di sostenibilità.*
- 4. Qualora negli ambiti agricoli di rilievo paesaggistico sussistano limitazioni all'utilizzazione agricola dei suoli, la pianificazione urbanistica comunale promuove anche lo sviluppo di attività integrative del reddito agricolo, quali la silvicoltura, l'offerta di servizi ambientali, ricreativi, per il tempo libero e per l'agriturismo. Il PSC può individuare gli ambiti più idonei per lo sviluppo delle attività integrative ed il RUE disciplina gli interventi edilizi necessari, che devono riguardare prioritariamente il patrimonio edilizio esistente.*

Come definito da Vas, l'area in oggetto ricade all'interno del Sistema del territorio rurale, in ambiti di rilievo paesaggistico. L'area comprende anche parti di zone di rispetto allargata dei pozzi ad uso idropotabile con criterio temporale (isocronia 365 giorni) e, in minor parte, all'interno della zona di rispetto dei pozzi ad uso idropotabile con criterio temporale (isocronia 60 gg).

Estratto Tavola PSC Scandiano P2.3b "Ambiti e sistemi strutturali", come da Vas.



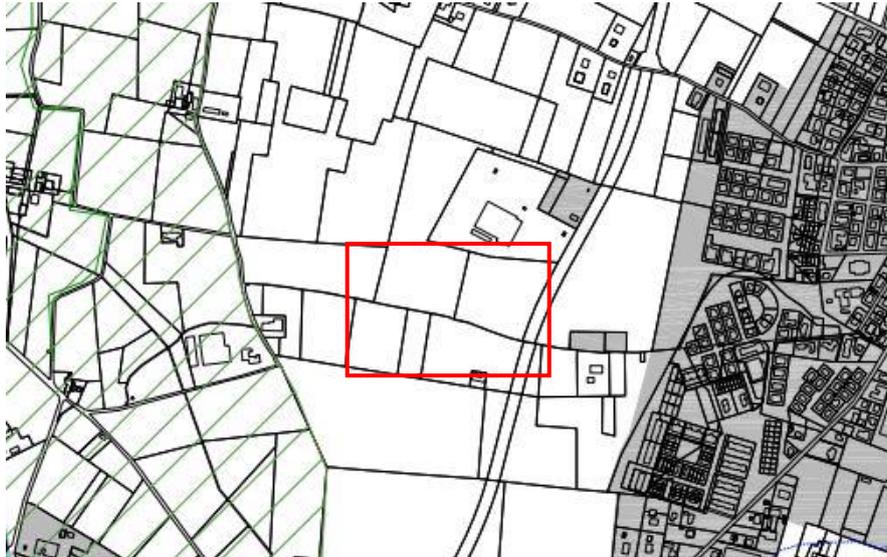
Sistema del territorio rurale

(L.R. 20/2000 artt. da A 16 ad A 20; PTCP)

-  ambiti ad alta vocazione produttiva
-  ambiti di rilievo paesaggistico
-  aree di valore naturale ed ambientale

L'area oggetto di studio non presenta alcun tipo di criticità idrogeologica, essendo l'area costituita da depositi superficiali di tipo limoso, come evidenziato precedentemente – e come riportato dall'elaborato 2.5a "Carta Unica delle Tutele", a corredo del P.S.C. del Comune di Scandiano.

Estratto Tavola "Carta Unica delle tutele", come da Vas.



5.1.2 ANALISI PAESAGGISTICA DELLO STATO ATTUALE

STATO DI FATTO PAESAGGISTICO

L'area di progetto risulta inserita in un contesto di elevata riconoscibilità paesaggistica, in cui attualmente emergono carenze dal punto di vista dell'ossatura stessa di questa connotazione, auspicabile in una perdita nel tempo dei valori economico-culturali che disegnavano il paesaggio, così come una perdita a livello ecologico di questi capisaldi. Il recupero e la valorizzazione di questa riconoscibilità, da ricercare sia in valori naturalistici che socio-culturali, deve essere innescata da una qualità dell'intervento dal punto di vista dell'inserimento paesaggistico e naturalistico, ma anche dal punto di vista socio-economico e culturale, ricreando su questo territorio l'espedito per ricucire le carenze presenti attualmente.

STATO DI FATTO PERCETTIVO E VISUALI

La percezione visiva del sito di progetto risulta verificata su tutti i lati ad eccezione di quello Nord, dove la presenza dell'edificio esistente di Emilia Wine va a schermare parzialmente l'area di inserimento dei nuovi edifici. L'asse a maggiore visibilità risulta essere la SP52, nonché strada di accesso all'area; lungo le altre strade a Sud, Ovest e Nord l'interconnessione visiva risulta essere minore, a causa di barriere occasionali che si trovano lungo la strada, costituite sia da quinte vegetali che da abitazioni. L'emergenza principale ad oggi risulta l'edificio della cantina Emilia Wine, ben visibile vista l'altezza dell'edificio rispetto alle presenze circostanti e alla scarsa presenza di una vegetazione di inserimento lungo il perimetro.

5.1.3 STATO DI PROGETTO

MODIFICHE MORFOLOGICHE DEI LUOGHI

Il progetto non apporta modifiche di carattere geomorfologico.

L'intervento maggiormente rilevante risulta infatti la deviazione del corso del canale di bonifica, che viene tuttavia mantenuto a cielo aperto e ne viene aumentata la complessità ecologica dell'alveo.

MODIFICHE COMPAGINE VEGETALE E CONSEGUENTE MODIFICA DELLA FUNZIONALITÀ ECOLOGICA E DELL'EQUILIBRIO PAESAGGISTICO

Come evidenziato in precedenza, nonché nella Vas, ad oggi nell'area sono presenti pochi esemplari arborei e la maggior parte di scarsa qualità.

L'inserimento paesaggistico del progetto prevede la creazione di un'ossatura vegetazionale apportante un aumento di valore sia dal punto di vista ecologico che d'impatto visivo.

La vocazione agricola dell'ambito viene rispettata non solo garantendo una continuità agricola all'interno dell'area, ma attraverso l'inserimento di una nuova filiera agro-alimentare, che rispecchia la vocazione tecnologico agro-alimentare che si prospetta per l'intero ambito, con una prospettiva di riscontro economico-culturale a livello internazionale. La vicinanza dei nuovi edifici con la cantina Emilia Wine fa sì che questo futuro 'Sistema' risulti ancor più coerente attraverso un progetto d'inserimento paesaggistico rispettoso e propositivo nei confronti delle peculiarità del territorio, tra cui quelle evidenziate dai documenti amministrativi analizzati in precedenza.

Inoltre l'inserimento a fianco dell'edificio della cantina fa sì che con l'impianto vegetazionale proposto ci sia una maggiore mitigazione visiva anche di questo edificio. Ad oggi infatti la cantina risulta molto visibile a causa della sua altezza e la scarsa vegetazione circostante.

Percettivamente il nuovo intervento sarà incluso dalla vegetazione circostante, che farà sì che l'intervento, benché costituito da due edifici di H. max 16,6 m non vada a modificare in modo negativo lo stato percettivo attuale, ma anzi vada a migliorare lo stato di fatto, inglobando in questo processo di inserimento paesaggistico la cantina Emilia Wine.

Le specie vegetali scelte per il progetto sono:

Populus alba 'Pyramidalis' / Pioppo bianco piramidale

Populus nigra / Pioppo nero

Corylus avellana da allevamento / Nocciolo da allevamento

Quercus pubescens / Roverella

Morus platanifolia 'Fruitless'/ Gelso senza frutti

Acer Campestre/ Acero campestre

Carpinus betulus /Carpino bianco

Rosa canina /Rosa canina

Cornus mas/ Corniolo

Cornus sanguinea/Sanguinella

Prunus spinosa/Prugnolo selvatico

Prato polifita ad alta naturalità

Prato oligofita

Le specie scelte sono tutte specie autoctone, tipiche degli ambiti agricoli.

La necessità di mitigare gli edifici ha portato ad un inserimento degli stessi al centro del lotto, lasciando ampi margini per gli impianti vegetazionali.

Per quanto riguarda la creazione di quinte vegetali si propone l'inserimento di filari paralleli tra di loro costituiti da vegetazione di diverse altezze, in modo da non avere un netto distacco visivo tra il piano di campagna e gli alberi più alti, ma avere una schermatura uniforme e "naturalistica". I filari più alti sono costituiti da esemplari di *Populus alba* 'Pyramidalis', il filare intermedio da *Acer Campestre* e la schermatura più bassa, nonché più esterna, è formata da un'associazione tipica delle quinte boscate in ambito agricolo: *Cornus mas*, *Cornus sanguinea*, *Rosa canina* e *Prunus spinosa*.

La quinta boscata si trova lungo tutto il perimetro e garantisce una mitigazione visiva nonché una compensazione ecologica. Questa quinta infatti costituisce un collegamento ecologico, ovvero di circuitazione biologica, in quanto costituisce un rifugio indispensabile per le specie animali e apporta un notevole aumento di biodiversità. Storicamente la quinta boscata è un elemento indispensabile dell'eco-mosaico agricolo soprattutto per delimitare i confini; oggi lo è soprattutto per la valenza ecologica e percettiva.

Sul lato Ovest del lotto viene inserito un allevamento di *Corylus avellana*. Questa coltivazione risulta importante per l'attività economica dell'azienda insediata nell'area. Costituisce una quinta relativamente bassa, a rispetto delle abitazioni vicine.

I filari alberati di *Populus alba* 'Pyramidalis' alternati a filari di *Quercus pubescens* costituiscono la quinta diffusa sulla maggior parte del perimetro del lotto. L'orientamento delle piantate da Ovest a Est va a mitigare la visuale

dall'asse visivo principale costituito dalla SP52, quindi in direzione Nord-Sud. Più aperta risulta invece la visuale in direzione Est-Ovest, che garantisce con i visivi sull'edificio dell'Headquarter dalla SP52.

Nelle aree a parcheggio vengono inseriti esemplari di *Morus plataniifolia* 'Fruitless', pianta molto utilizzata nei parcheggi, specialmente la varietà Fruitless.

E' inoltre prevista una copertura a verde estensivo per l'Headquarter, di mitigazione dell'edificio e a favore di un abbattimento dei costi energetici dello stesso.

Lungo il perimetro del distributore è proposto un intervento di mitigazione dell'impianto, da prevedere in fase di realizzazione della pista ciclabile adiacente alla pompa di benzina e parallela alla SP52. La mitigazione prevede una siepe arbustiva mista di *Cornus mas*, *Cornus sanguinea* e *Rosa canina* fronte distributore e un filare di *Carpinus betulus*. Al centro di questi verrà inserita la pista ciclabile.

Un ulteriore intervento è la deviazione del canale di bonifica, ma il suo mantenimento a cielo aperto e la piantumazione lungo le sponde costituisce una situazione più che favorevole all'arricchimento ecologico dell'area.

Ribadendo quanto detto nel paragrafo precedente riguardo la vicinanza con il corridoio ecologico del torrente *Tresinaro* e il potenziamento della Rete Ecologica Provinciale, il progetto assolve questo aspetto, con il costituirsi di un nodo ecologico che va ad infittire la rete ecologica intorno al torrente. Da ricordare è che ad oggi questo aspetto è totalmente o quasi totalmente inesistente, per cui a livello di biodiversità, di complessità ecosistemica, di semplificazione dell'eco-mosaico, nonché di eco economico-culturale, il miglioramento che questo intervento apporta al territorio si può dire verificato.

VALUTAZIONE GENERALE INCIDENZA PAESAGGISTICA

La metodologia di analisi consiste nel valutare la sensibilità paesaggistica del sito, ove è ubicato l'intervento e, quindi, l'incidenza paesaggistica del progetto predisposto, ovvero il grado di perturbazione/interferenza generabile dal progetto proposto in quel contesto. Dalla combinazione delle due valutazioni deriva la determinazione del livello di impatto paesaggistico della trasformazione proposta. I criteri sotto evidenziati costituiscono indirizzi comunemente accettati per gli uffici competenti nelle istruttorie in materia di tutela paesaggistica. Criteri per la determinazione della classe di sensibilità del sito (tabella 1) E' opinione largamente condivisa dagli studiosi che i paesaggi più segnati dalle trasformazioni recenti siano solitamente caratterizzati, rispetto a quelli del passato, da una perdita di identità, intesa in duplice modo: come chiara leggibilità del rapporto tra fattori naturali e opere dell'uomo, e come coerenza linguistica e organicità spaziale di queste ultime. Pertanto, un forte indicatore di sensibilità è indubbiamente il grado di trasformazione recente o, inversamente, di relativa integrità del paesaggio, sia rispetto a un'ipotetica condizione naturale, sia rispetto alle forme storiche di elaborazione antropica. Si dovrà quindi verificare l'appartenenza del sito a paesaggi riconoscibili eleggibili come sistemi strutturali (naturalistici e

antropici) fortemente correlati, connotati anche da comuni caratteri linguistico-formali. Si devono anche considerare le condizioni di visibilità più o meno ampia o meglio di co-visibilità tra il luogo considerato e l'intorno (costruzione di una "carta dell'intervisibilità" per definire l'ambito geografico all'interno del quale risulta teoricamente visibile il progetto). Diverso è infatti il caso in cui le qualità formali sopra ricordate siano riconoscibili prevalentemente attraverso la cartografia e la visione ravvicinata, oppure si svelino allo sguardo direttamente nella visione panoramica ad ampio raggio. Si devono, infine, considerare aspetti soggettivi, altrettanto importanti, ovvero il ruolo che la società attribuisce a quel luogo, in relazione a valori simbolici che ad esso associa.

In definitiva, il giudizio complessivo circa la sensibilità paesaggistica di un sito è determinato tenendo conto di tre differenti modi di valutazione:

- morfologico-strutturale
- vedutistico
- simbolico

Tale analisi dovrà estendersi al contesto più ampio in cui si inseriscono l'area o i fabbricati oggetto di intervento, sia all'ambiente immediatamente circostante, sia infine, agli edifici o alle aree sulle quali si interviene.

Modo di valutazione morfologico-strutturale

La valutazione richiesta dovrà considerare se quel sito appartenga ad un ambito la cui qualità paesaggistica è prioritariamente definita dalla leggibilità e riconoscibilità di uno o più di questi sistemi e se, all'interno di quell'ambito, il sito stesso si collochi in posizione strategica per la conservazione di queste caratteristiche di leggibilità e riconoscibilità. Il sistema di appartenenza può essere di carattere strutturale, vale a dire connesso alla organizzazione fisica di quel territorio e/o di carattere linguistico e quindi riferibile ai caratteri formali (stilistici, tecnologici e materici) dei diversi manufatti.

Modo di valutazione vedutistico

Premesso che il concetto di paesaggio è sempre fortemente connesso alla fruizione percettiva, non ovunque si può parlare di valori panoramici o di relazioni visive rilevanti. Il modo di valutazione vedutistico si applica là dove si consideri di particolare valore questo aspetto in quanto si stabilisce tra osservatore e territorio un rapporto di significativa fruizione visiva per ampiezza (panoramicità), per qualità del quadro paesistico percepito, per particolarità delle relazioni visive tra due o più luoghi. Se, quindi, la condizione di co-visibilità è fondamentale essa non è sufficiente per definire la sensibilità «vedutistica» di un sito, vale a dire non conta tanto, o perlomeno non solo, quanto si vede ma che cosa si vede e da dove. E' infatti proprio in relazione al cosa si vede e da dove che si può verificare il rischio potenziale di alterazione delle relazioni percettive per occlusione, interrompendo relazioni

visive o impedendo la percezione di parti significative di una veduta, o per intrusione, includendo in un quadro visivo elementi estranei che ne abbassano la qualità paesaggistica.

Modo di valutazione simbolico

Questo modo di valutazione non considera tanto le strutture materiali o le modalità di percezione, quanto il valore simbolico che le comunità locali e sovra locali attribuiscono al luogo, ad esempio, in quanto teatro di avvenimenti storici o leggendari, o in quanto oggetto di celebrazioni letterarie, pittoriche o di culto popolare. La valutazione prenderà in considerazione se la capacità di quel luogo di esprimere e rievocare pienamente i valori simbolici associati possa essere compromessa da interventi di trasformazione che, per forma o funzione, risultino inadeguati allo spirito del luogo.

Tabella 1_Criteri e parametri per determinare il grado di incidenza del progetto

Criteri di Valutazione	Chiave di lettura	sì	no
------------------------	-------------------	----	----

Morfologica Strutturale	APPARTENENZA/CONTIGUITA' A SISTEMI PAESISTICI:		
	di relazione (tra elementi storico-culturali, tra elementi verdi e/o siti di rilevanza naturalistica): percorsi –anche minori- che collegano edifici storici di rilevanza pubblica, parchi urbani, elementi lineari – verdi o d’acqua - che costituiscono la connessione tra situazioni naturalistico-ambientali significative, “porte” del centro o nucleo urbano.		X
	di interesse storico e/o agrario: nuclei storici, monumenti, chiese e cappelle, mura storiche; filari, chiuse, ponticelli, percorsi poderali, nuclei e manufatti rurali		X
	l'intervento rientra all'interno di un Piano d'Area	X	
	di interesse naturalistico: significativi per quel luogo, ad esempio: alberature, monumenti naturali, fontanili, aree verdi che svolgono un ruolo nodale nel sistema del verde	X	
	APPARTENENZA/VICINANZA AD UN LUOGO CONTRADDISTINTO DA UN ELEVATO LIVELLO DI COERENZA SOTTO IL PROFILO TIPOLOGICO, LINGUISTICO E DEI VALORI DI IMMAGINE		
	quartieri o complessi di edifici con caratteristiche unitarie		X
	il fabbricato oggetto di intervento è caratterizzato da una composizione architettonica significativa (edifici storici, edifici moderni “d’autore”, edifici minori,		X
	l’edificio oggetto di intervento è prossimo ad edifici storici o contemporanei di rilievo civile o religioso (chiese, edifici pubblici e privati, fabbricati industriali storici, ecc...)		X

Criteria di Valutazione	Chiave di lettura	sì	no
Vedutistico	APPARTENENZA A PUNTI DI VISTA PANORAMICI O AD ELEMENTI DI INTERESSE STORICO, ARTISTICO E MONUMENTALE APPARTENENZA A PERCORSI DI FRUIZIONE PAESISTICO-AMBIENTALE/ CONTIGUITÀ CON PERCORSI AD ELEVATA PERCORRENZA		
	l'edificio appartiene o si colloca su uno specifico punto prospettico o lungo visuali storicamente consolidate		X
	l'edificio si colloca lungo un percorso locale di fruizione paesistico-ambientale (pista ciclabile, parco, percorso in area agricola)		X
	l'edificio è adiacente a tracciati stradali anche di interesse storico, percorsi di grande viabilità, tracciati ferroviari		X
Simbolico	APPARTENENZA/CONTIGUITÀ A LUOGHI CONTRADDISTINTI DA UNO STATUS DI RAPPRESENTATIVITÀ NELLA CULTURA LOCALE		
	luoghi che rivestono un ruolo rilevante nella definizione e nella consapevolezza dell'identità locale (luoghi celebrativi o simbolici)		X
	luoghi connessi sia a riti religiosi (percorsi processionali, cappelle votive) sia ad eventi o ad usi civili (luoghi della memoria di avvenimenti locali, luoghi rievocativi di leggende e racconti popolari, luoghi di aggregazione e di riferimento per la popolazione insediata);		X

Il grado di incidenza paesaggistica del progetto (tabella 2) è riferito alle modifiche che saranno prodotte nell'ambiente delle opere in progetto. La sua determinazione non può tuttavia prescindere dalle caratteristiche e dal grado di sensibilità del sito. Vi dovrà infatti essere rispondenza tra gli aspetti che hanno maggiormente concorso alla valutazione della sensibilità del sito (capacità dei luoghi di accogliere i cambiamenti, entro certi limiti, senza effetti di alterazione o diminuzione dei caratteri connotativi o degrado della qualità complessiva) e le considerazioni da sviluppare nel progetto relativamente al controllo dei diversi parametri e criteri di incidenza. Determinare quindi

l'incidenza del progetto significa considerare se l'intervento proposto modifica i caratteri morfologici di quel luogo, se si sviluppa in una scala proporzionale al contesto e rispetto a importanti punti di vista (coni ottici). Anche questa analisi prevede che venga effettuato un confronto con il linguaggio architettonico e culturale esistente, con il contesto ampio, con quello più immediato e, evidentemente, con particolare attenzione (per gli interventi sull'esistente e all'ex novo). Analogamente al procedimento seguito per la sensibilità del sito, si determinerà l'incidenza del progetto rispetto al contesto utilizzando criteri e parametri di valutazione relativi a:

- incidenza morfologica e tipologica
- incidenza linguistica: stile, materiali, colori
- incidenza visiva
- incidenza simbolica

In riferimento ai criteri e ai parametri di incidenza morfologica e tipologica non va considerato solo quanto si aggiunge coerenza morfologica e tipologica dei nuovi interventi ma anche, e in molti casi soprattutto, quanto si toglie. Infatti i rischi di compromissione morfologica sono fortemente connessi alla perdita di riconoscibilità o alla perdita tout court di elementi caratterizzanti i diversi sistemi territoriali.

Tabella 2_ Criteri e parametri per determinare il grado di incidenza del progetto

Criteri di Valutazione	Rapporto contesto/progetto: parametri di valutazione	Incidenza	
		sì	no
Incidenza Morfologica Strutturale	ALTERAZIONE DEI CARATTERI MORFOLOGICI DEL LUOGO		
	IL PROGETTO COMPORTA MODIFICHE:		
	Degli ingombri volumetrici evidenti ai fini paesaggistici	X	
	Delle altezze, degli allineamenti degli edifici e dell'andamento dei profili;		X
	dei profili di sezione trasversale urbana/cortile;		X
	Dei prospetti, dei rapporti pieni/vuoti degli allineamenti tra aperture e superfici piene;		X
	dell'articolazione dei volumi	X	
	alla caratteristiche orografiche e morfologiche dei luoghi (l'intervento comporta movimenti terra e variazioni del naturale andamento dei rilevati)		X

Criteri di Valutazione	Rapporto contesto/progetto: parametri di valutazione	Incidenza
------------------------	--	-----------

		sì	no
Incidenza Morfologica Strutturale	NON AFFINI A QUELLE PRESENTI NELL'INTORNO PER LE MEDESIME DESTINAZIONI FUNZIONALI:		
	IL PROGETTO PREVEDE:		
	tipologie costruttive differenti da quelle prevalenti in zona;		X
	soluzioni di dettaglio (es. manufatti di copertura, materiali utilizzati, abbaini, terrazzi) differenti tra quelle presenti nel fabbricato, da eventuali soluzioni storiche in zona;		X

Criteri di Valutazione	Rapporto contesto/progetto: parametri di valutazione	Incidenza	
		sì	no
Incidenza linguistica: stile materiali e colori.	LINGUAGGIO DEL PROGETTO DIFFERENTE RISPETTO A QUELLO PREVALENTE NEL CONTESTO, INTESO COME INTORNO IMMEDIATO		X
Incidenza visiva	INGOMBRO VISIVO		
	OCCULTAMENTO DI VISUALI RILEVANTI		X
	PROSPETTO SU SPAZI PUBBLICI		X
	CONTRASTO CROMATICO		X
	ALTERAZIONE DEI PROFILI	X	

Incidenza simbolica	INTERFERENZA CON I LUOGHI SIMBOLICI ATTRIBUITI DALLA COMUNITA' LOCALE		
	incapacità dell'immagine progettuale di rapportarsi convenientemente con i valori simbolici attribuiti dalla comunità locale (importanza dei segni e del loro significato)		X

Determinazione del livello di impatto paesaggistico del progetto

Qualora nella Tabella 1 “ Criteri e parametri per determinare il grado di incidenza del progetto” e Tabella 2 “Criteri e parametri per determinare il grado di incidenza del progetto”, da una statistica comunemente accettata nella valutazione del grado di incidenza del progetto, vi sia una prevalenza di “si” l’impatto paesaggistico risulta oltre la soglia di tolleranza, pertanto il progetto è suscettibile di una significativa incidenza negativa.

Se vi sia una eguale quantità di “si” e di “no” il progetto è considerato ad impatto paesaggistico rilevante, ma tollerabile ed è suscettibile di modifiche. Se vi sia una prevalenza di “no” il progetto è considerato ad impatto paesaggistico inferiore alla soglia di rilevanza ed è considerato accettabile sotto il profilo paesaggistico. Potrà in ogni caso essere suscettibile di prescrizioni.

In questo caso vi è una prevalenza di “no” rispetto ai “si” per entrambe le valutazioni”, per cui il progetto è considerato ad impatto paesaggistico inferiore alla soglia di rilevanza ed è considerato accettabile sotto il profilo paesaggistico.

METODOLOGIE DI REALIZZAZIONE

Le specie arboree piantumate saranno in zolla con una dimensione minima di:

8/10 cm. di circ. del fusto per il *Populus alba* ‘Pyramidalis’

80/100 di h. per il *Corylus avellana*

12/14 di circ. del fusto per il *Quercus pubescens*

16/18 di circ. del fusto per il *Morus plataniifolia* ‘Fruitless’

12/14 di circ. del fusto per il *Acer Campestre*

12/14 di circ. del fusto per il *Carpinus betulus*

Le specie arbustive piantumate saranno a radice nuda o in vaso fitocella.

Per la piantumazione di tutte le specie arboree è prevista una lavorazione del terreno allo scopo di dissodare il terreno, una fresatura fine della superficie. Lo scavo di una buca di profondità minima di 70 cm e dimensione 100x100 cm per le specie arboree di maggior dimensione e una buca di profondità minima di 50 cm e dimensione 50x50cm per le specie arboree di minore dimensione. Una volta messa a dimora la pianta, sarà collocato sulla superficie un disco in juta con funzioni pacciamanti di 50 cm di diametro (per contrasto alla crescita di erbe e mantenimento dell'umidità). Viene inserito inoltre un tutore in palo di legno trattato per garantire una corretta crescita nei primi anni d'impianto della pianta. Le alberature saranno servite da un impianto di irrigazione a goccia con una dosatura per pianta di 8/10 l/ora per pianta.

La piantumazione della quinta perimetrale è prevista con un sesto d'impianto sulla fila e tra le file di 50x200cm.

La piantumazione dei filari alternati di *Populus alba* 'Pyramidalis' con un sesto d'impianto sulla fila di 4 m e di *Quercus pubescens* di 10 m e tra le file di 10 m.

La piantumazione del boschetto *Corylus avellana* da allevamento avviene con un sesto d'impianto di 4x5 m. disposti a quinconce.

La piantumazione di *Morus plataniifolia* 'Fruitless' nell'area a parcheggio avviene con un sesto d'impianto sulla fila di 9 m. e tra le file di 19 m. onde soddisfare le dimensioni degli stalli del parcheggio.

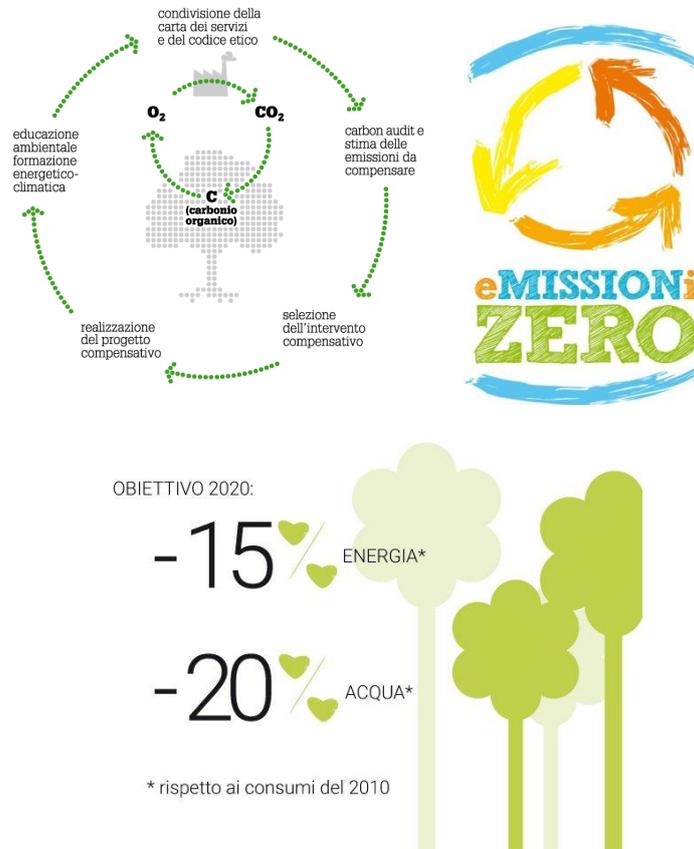
Verranno realizzati prati ad alta naturalità (biodiversità) e bassa manutenzione, con un sensibile risparmio di acqua di irrigazione; le specie inserite nel miscuglio di semina, che sarà effettuata dopo la messa a dimora della piante arboree ed arbustive, saranno: *Agropyron intermedium*, *Agrostis stolonifera*, *Alopecurus utriculatus*, *Alopecurus pratensis*, *Bromus inermis*, *Calamagrostis epigejos*, *Cynodon dactylon*, *Coronilla varia*, *Eragrostis pilosa*, *Festuca arundinacea*, *Glyceria maxima*, *Lolium multiflorum*, *Lotus corniculatus*, *Paspalum paspaloides*, *Poa compressa*, *Trifolium pratense*. Tale associazione permette una riduzione sensibile delle lavorazioni ed un eventuale utilizzo della massa vegetale come foraggio.

Lungo il perimetro dell'Headquarter verrà seminato un miscuglio di *Lolium perenne*, *Festuca arundinacea*, *Poa pratensis* per realizzare un prato oligofita a manutenzione regolare, un tipico prato basso che va a circondare l'edificio.

L'inserimento di un tetto verde estensivo sopra l'Headquarter avverrà attraverso l'uso di pacchetti areati per il verde pensile di tipo estensivo, così come presenti diffusamente in commercio. Verrà poi inserita una copertura vegetale formata da un miscuglio di *sedum* spp. .

COMPUTO METRICO ESTIMATIVO PRELIMINARE PER REALIZZAZIONE INSERIMENTO PAESAGGISTICO DEL COMPARTO PRODUTTIVO EMILIA WINE s.c.a. e PREGEL S.p.a.				
NUM. COD.	OPERE	QUANTITA'	PREZZO UN. EURO	IMPORTO EURO
1	Sistemazione livelli e rifacimento baulatura, lavorazione terreno	150.000 mq	€ 200,00	€ 3.000,00
2	Fornitura alberi _Morus platanifolia "Fruitless" cfr. 20/25 cm.	42	€ 600,00	€ 25.200,00
3	Fornitura alberi _Populus alba 'Pyramidalis' cfr. 10/12cm.	640	€ 90,00	€ 57.600,00
4	Fornitura alberi _Quercus pubescens cfr. 18/20cm.	200	€ 360,00	€ 72.000,00
5	Fornitura arbusti _Prunus spinosa v. 3	706	€ 9,30	€ 6.565,80
6	Fornitura arbusti _Acer campestre v.3	472	€ 9,30	€ 4.389,60
7	Fornitura arbusti _Cornus mas v.3	1250	€ 9,30	€ 11.625,00
8	Fornitura arbusti _Cornus sanguinea v.3	1250	€ 9,30	€ 11.625,00
9	Fornitura arbusti _Prunus spinosa v.3	1250	€ 9,30	€ 11.625,00
10	Fornitura arbusti _Rosa canina v.3	1250	€ 9,30	€ 11.625,00
11	Preparazione e semina prato rustico , m²	150000 mq	€ 0,10	€ 22.500,00
12	Messa a dimora alberi	2060	€ 10,00	€ 20.600,00
13	Messa a dimora arbusti	5000	€ 0,90	€ 4.500,00
14	Impianto d'irrigazione	a corpo	€ 20.000,00	€ 20.000,00
15	Materiale messa a dimora	a corpo	€ 17.144,60	€ 17.144,60
			TOTALE	€ 300.000,00
COMPUTO METRICO ESTIMATIVO PRELIMINARE PER REALIZZAZIONE INSERIMENTO PAESAGGISTICO DELLA STAZIONE DI SERVIZIO				
1	Fornitura alberi _Carpinus betulus cfr. 16/18 cm. (Zona distributore)	9	€ 260,00	€ 2.340,00
2	Fornitura arbusti _Prunus spinosa v. 1	95	€ 3,00	€ 285,00
3	Fornitura arbusti _Acer campestre v.1	95	€ 3,00	€ 285,00
4	Fornitura arbusti _Cornus mas v.1	95	€ 3,00	€ 285,00
5	Fornitura arbusti _Cornus sanguinea v.1	95	€ 3,00	€ 285,00
6	Messa a dimora arbusti	380	€ 0,90	€ 342,00
7	Messa a dimora alberi	9	€ 10,00	€ 90,00
8	Impianto d'irrigazione	a corpo	€ 1.088,00	€ 1.088,00
			TOTALE	€ 5.000,00
			Totale opere	€ 305.000,00

5.2 DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO



5.2.1 L'APPROCCIO PROGETTUALE

Le trasformazioni del paesaggio sono esito di fenomeni e di processi di scala minuta che producono nel tempo, dalla loro stratificazione, mutamenti radicali in grado di alterare in modo permanente i caratteri dei paesaggi diffusi. Le differenti forme di tutela normativa si sono poste l'obiettivo di governare le aree alle quali viene riconosciuto un maggior valore, con l'obiettivo della conservazione anche in condizioni di trasformazione.

Le trasformazioni delle aziende agricole e dell'edificato hanno di frequente alterato, nel corso del tempo, i caratteri strutturanti del paesaggio rendendone spesso inesorabile l'omogeneizzazione con i margini dell'urbanizzato e la banalizzazione dei segni, della tradizione e della memoria legata all'agricoltura.

Una riflessione sull'articolazione in ambiti per il territorio rurale, così come proposta dalla legge regionale 20/2000 ed applicata negli strumenti di pianificazione, è propedeutica ad un'ulteriore individuazione di indirizzi da seguire per un corretto inserimento degli interventi nel loro contesto.

Con questo approccio il progetto Pre Gel definisce la metodologia con la quale attuare l'intervento nel suo complesso, valutando i seguenti punti:

- progettazione integrata;
- promozione delle relazioni con il contesto, sia dal punto di vista della localizzazione, sia della composizione degli edifici mediante la realizzazione di opere pubbliche per la messa in sicurezza stradale, l'incremento dell'uso della mobilità dolce, inserimento paesaggistico degli edifici ed impianti esistenti;
- sistemazione degli spazi aperti, pertinenti agli edifici nel suo complesso comprendendo gli insediamenti esistenti attraverso un approccio di valorizzazione del tessuto agricolo poderale mediante filari e piantate;
- salvaguardia delle relazioni ecologiche tra le aree di valore e l'ambiente circostante mediante una importante opera di laminazione e gestione delle acque reflue (invarianza idraulica) e incremento del verde strutturato (da prato stabile a macchia arborea)

Allo scopo di integrare al meglio il progetto in linea generale nell'ambito agricolo, si persegue il concetto di *inserimento paesaggistico* in alternativa al concetto di mitigazione. A tal fine si prevede che siano attuati tutti gli interventi necessari per inserire in maniera ottimale l'intervento nel contesto paesaggistico/ambientale esistente, ovvero:

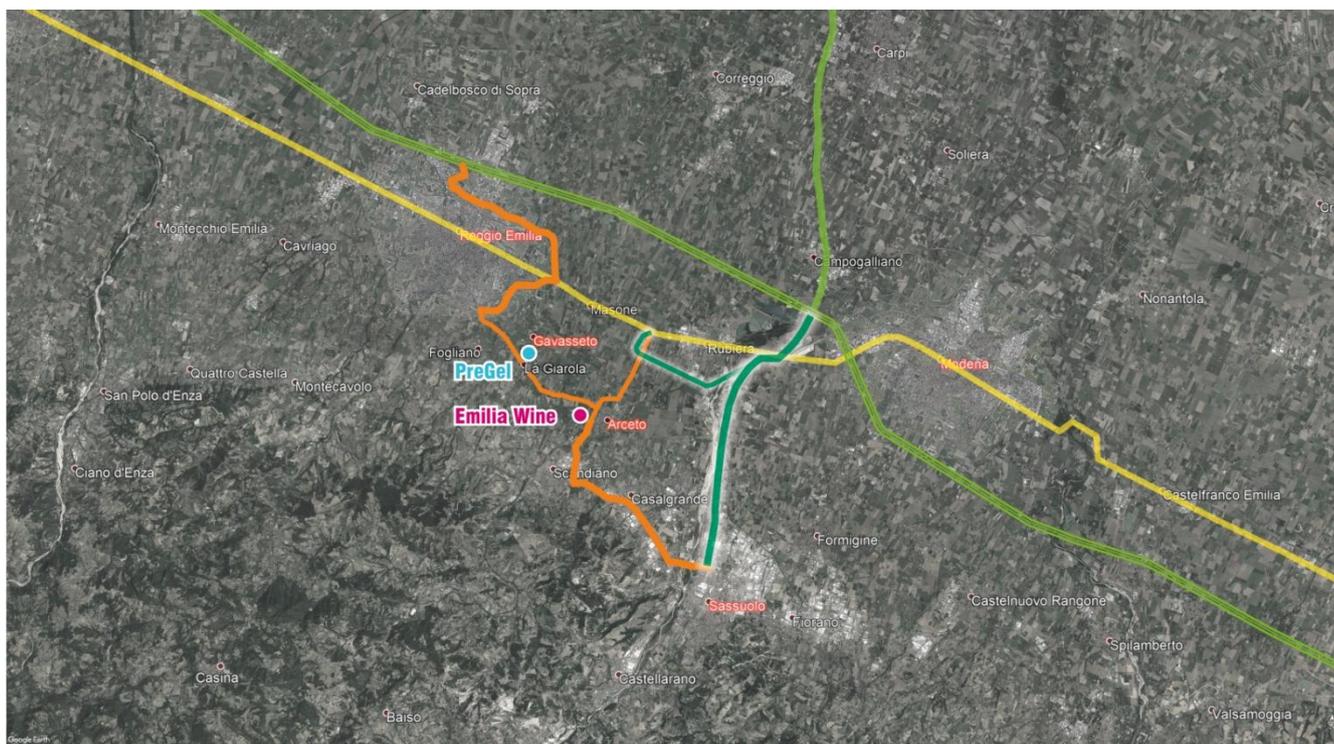
- Ridurre il più possibile l'edificato per limitare l'impermeabilizzazione ed il consumo di suolo: si intende realizzare un'area composta da n. 3 fabbricati che andranno ad occupare una superficie complessiva massima di 35.000 metri quadrati, su un totale di 124.864 mq. Le superfici permeabili e semipermeabili relative alle aree di transito dei mezzi e dei parcheggi saranno strettamente dimensionate rispetto agli usi strettamente previsti.
- Migliorare l'assetto di via 11 Settembre, SP52: il progetto prevede l'inserimento di una rotatoria, con passaggio ciclopedonale,** che migliorerà l'accesso attuale della cantina (destra-destra) ma soprattutto permetterà di incrementare la sicurezza stradale vista l'alta incidentalità del tratto in oggetto (P.U.M. Comune di Scandiano). Tutto ciò avverrà senza apportare modifiche sostanziali alla viabilità esistente, utilizzando le aree private, oggetto di futura cessione.
- Migliorare la qualità della fruibilità della mobilità dolce: la pista ciclabile di progetto e gli interventi di riqualificazione della rete esistente delle strade di arroccamento permetteranno di poter raggiungere il Comparto incentivando il cicloturismo come previsto dal progetto Bando Ciclovie 2018 della Regione Emilia-Romagna (studio di Fattibilità della Provincia di Reggio Emilia – Agosto 2018).**
- Integrare il paesaggio agreste: la progettazione del verde sarà prioritariamente sviluppata in coerenza con le altre aree circostanti, urbanizzate e agricole, prediligendo l'uso di vegetazione autoctona e sistemi di piantumazione adeguati; il progetto infatti prevede di realizzare tipologie di verde lineare (filari) e massivo

(piantate) a formazione di un parco didattico, fasce di inserimento paesaggistico e compensazione arborea.

- e. salvaguardare la morfologia: i fabbricati non saranno collocati lungo i confini di proprietà ovvero sul fronte stradale ma nella zona centrale dell'ambito di intervento, consentendo, grazie alla lontananza dai principali punti di vista, un migliore inserimento paesaggistico. Il progetto prevede altresì di integrare le aree residuali della cantina Emilia Wine S.c.a. e della Stazione di Servizio, per creare un unico sistema paesaggistico. L'integrazione con aree verdi anche dei parcheggi e dei piazzali di sosta consentiranno di migliorare l'impatto paesaggistico oltre ad ridurre l'impermeabilità del suolo. Si prevede la piantumazione di querce e noccioli, salici e pioppi per un totale di circa 1.324 alberi e arbusti ovvero circa 3 esemplari per ogni 100 mq di superficie costruita.
- f. Rispetto del principio dell'invarianza idraulica; attraverso la realizzazione di vasche di laminazione per il controllo dei flussi di scarico nel corpo idrico recettore finale la trasformazione dell'area nel suo complesso risulterà ininfluente.
- g. Sostenibilità energetica e misure di riduzione e compensazione delle emissioni di CO₂: l'impianto sarà realizzato con corpi illuminanti ad alta efficienza (non tradizionali), dotati di lampade a LED orientate verso il basso, conformi alla Legge Regionale (Emilia-Romagna) n° 19 del 29/09/2003 "Norme in materia di riduzione dell'inquinamento luminoso e di risparmio energetico". Inoltre, i LED permettono di conseguire un elevato risparmio di energia, oltre a garantire un più elevato confort visivo, una maggior sicurezza (percezione dei colori), e un risparmio manutentivo vista l'elevata durata. L'intero comparto presterà attenzione a principi di eco-compatibilità e al rispetto dell'uso delle risorse, quali:
- Efficienza energetica, ovvero classificazione energetica degli edifici ai sensi dei requisiti minimi della normativa vigente;
 - Predisposizione di pompe di calore adibite a riscaldamento e climatizzazione (non è prevista l'installazione di caldaie tradizionali con bruciatori a metano);
 - Utilizzo di fonti energetiche alternative (predisposizione di pannelli fotovoltaici);
 - Consumi energetici ridotti;
 - Illuminazione esterna che minimizza i consumi e dispersione verso l'alto;
 - Risparmio delle risorse idriche mediante serbatoio di accumulo di acqua piovana per l'irrigazione.

Le soluzioni che saranno attuate permetteranno di garantire un impatto "zero" da un lato diminuendo le emissioni climalteranti, dall'altro compensando con azioni mitigatore per la sostenibilità e qualità ambientale.

5.2.2 Accessibilità

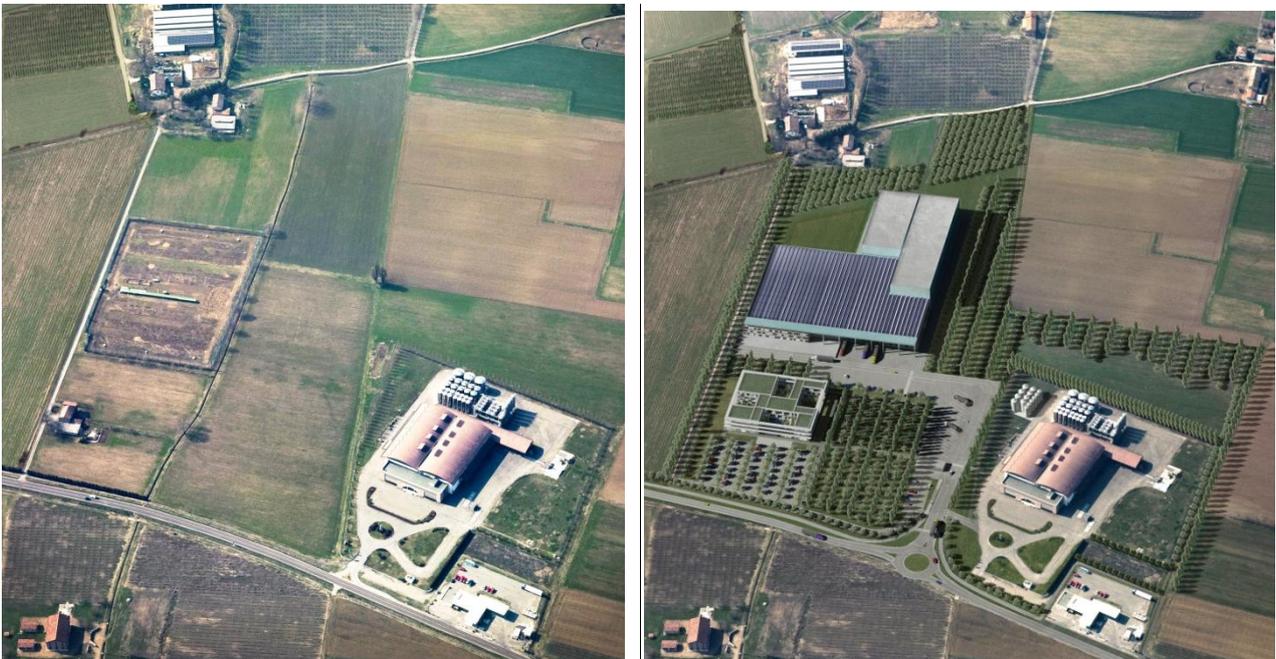


L'area oggetto di insediamento è raggiungibile dal casello autostradale di Modena Nord e Reggio Emilia ovvero dall'autostrada Modena – Brennero A22 e dall'autostrada A1 Milano – Bologna percorrendo la SS9 via Emilia con svolta sulla S.P. 52 presso località Bagno. Il prolungamento previsto dell'autostrada del Brennero A22 fino alla S.P. 46 Pedemontana consentirà una ulteriore agevolazione del traffico pesante.

Allo stato attuale l'area è accessibile per mezzo di un ingresso poderale costituito da una strada bianca mentre la Cantina Emilia Wine S.c.a. mediante un'intersezione diretta del tipo *destra – destra*.

- Eliminazione dell'accesso attuale della cantina;
- Riduzione del numero degli accessi sulla strada Provinciale (Emilia Wine S.c.a., distributore Stazione di Servizio, Pre Gel S.p.A.);
- Facilitazione per l'accesso dei mezzi lenti (trattore) alla Cantina Emilia Wine S.c.a.;
- Ottimizzazione delle opere infrastrutturali attraverso unico l'accesso al Comparto;
- Gestione della manutenzione della rotatoria a carico di Pre Gel;
- Messa in sicurezza della mobilità dolce e degli attraversamenti;

Mediante la realizzazione delle opere di cui sopra, totalmente a carico dei proponenti (Pre Gel S.p.A. – Lares S.r.l.), si permetterà l'accesso in sicurezza al nuovo Comparto Produttivo Agroalimentare.



La rotatoria, di 36 mt di diametro, sarà oggetto di uno specifico allestimento ai sensi dei regolamenti vigenti, comunali e provinciali, e gestita dal punto di vista manutentivo dal soggetto attuatore.

Parte della rotatoria verrà realizzata su area privata (Pre Gel S.p.A. ed Emilia Wine S.c.a.), che verrà ceduta alla Provincia di Reggio Emilia al collaudo della stessa. Una nuova viabilità di servizio condurrà, da un lato, al piazzale esistente della cantina e, dall'altro, al Gate di accesso PreGel che governerà gli accessi ospiti, carico/scarico e personale.

Le dotazioni urbanistiche relative ai parcheggi della Cantina resteranno invariante (almeno fino ad eventuali nuovi progetti / ampliamenti, conformemente ai regolamenti edilizi vigenti). I parcheggi privati ad uso pubblico di Pre Gel

(PSCL), con cui si favoriscono soluzioni di trasporto alternativo a ridotto impatto ambientale (car pooling, car sharing, bike sharing, trasporto a chiamata, navette, ecc.). Ogni azienda deve comunicare la nomina del Mobility Manager aziendale al Mobility Manager di area (se presente) del Comune.

Pur con un numero di dipendenti nettamente inferiore da quello previsto dalla legge succitata l'azienda Pregel S.p.A. svolge da tempo un'attività di coordinamento e organizzazione degli spostamenti vista la costante presenza di visitatori da tutto il mondo.

Con il nuovo comparto agroalimentare si provvederà, come già evidenziato, ad incentivare l'uso della mobilità dolce soprattutto per i dipendenti provenienti dalle vicine località mettendo a disposizione un parco di bici elettriche.

Il Mobility Manager di Pregel S.p.A. sarà una figura identificata all'interno dello staff di gestione dell'azienda con il compito di ottimizzare gli spostamenti sistematici dei dipendenti e degli ospiti, con l'obiettivo di ridurre l'uso dell'auto privata adottando strumenti come il Piano spostamenti casa-lavoro (PSCL Piano Spostamenti Casa-Lavoro), con cui si favoriscono soluzioni di trasporto alternativo a ridotto impatto ambientale (car pooling, car sharing, bike sharing, trasporto a chiamata, navette, ecc.).

Mediante questionari on line sarà possibile conoscere gli spostamenti casa-lavoro dei dipendenti e di creare la reportistica secondo una procedura volta ad agevolare la predisposizione del Piano Spostamenti Casa-Lavoro (PSCL).

Le altre attività che verranno sviluppate sono:

- promuovere azioni di divulgazione, formazione e di indirizzo presso le aziende e gli enti interessati ai sensi del decreto;
- redazione del PSCL e favorirne l'integrazione con le politiche dell'amministrazione comunale in una logica di rete e di interconnessione modale
- verificare le soluzioni, con il supporto delle aziende che gestiscono i servizi di trasporto locale, su gomma e su ferro, per il miglioramento dei servizi e l'integrazione degli stessi, con sistemi di trasporto complementari ed innovativi, per garantire l'intermodalità e l'interscambio, e l'utilizzo anche della bicicletta e/o di servizi di noleggio e/o a basso impatto ambientale
- favorire la diffusione e sperimentazione di servizi di car-pooling e di car-sharing aziendali
- facilitare la diffusione di sistemi e mezzi di trasporto a basso impatto ambientale
- facilitare gli spostamenti in bicicletta per recarsi al lavoro
- monitorare gli effetti delle misure attuate in termini di impatto ambientale e decongestione del traffico veicolare.

5.2.4 ARCHITETTURA E LAYOUT FUNZIONALE



La realizzazione degli edifici ad “ENERGIA ZERO” è un obiettivo perseguito dall’azienda che ha scelto di investire nella progettazione e realizzazione di edifici ad alta efficienza energetica, con l’ampio utilizzo di fonti di energia rinnovabile e conseguente risparmio di energia e riduzione dei costi di esercizio; a questo si aggiunge un elevato standard qualitativo e le massime condizioni di comfort per gli utilizzatori.

Come noto, gli impianti di riscaldamento sono una delle maggiori fonti di inquinamento atmosferico. Un edificio ad “ENERGIA ZERO” permette di risparmiare l’80% di energia, rispetto ad un edificio tradizionale, e di ridurre proporzionalmente l’emissione di sostanze inquinanti nell’aria. Vengono infatti ridotte non solo le emissioni di polveri sottili, ossido di carbonio, ossidi di azoto ed idrocarburi, ma anche quelle di gas pericolosi per il clima.

Progettare e costruire tenendo conto dell’efficienza energetica si rivela quindi un importante contributo per la tutela dell’ambiente e del clima.



Gli edifici che verranno progettati, pertanto, si avvarranno dei principi della bioclimatica, sfruttando al meglio i fattori climatici naturali per il benessere indoor: ventilazione con effetto camino, schermature solari, effetto serra nel periodo invernale, areazione naturale anti-radon.

L'insediamento, da un punto di vista architettonico, prevede la realizzazione di tre principali edifici: la sede Headquarter, il magazzino automatizzato e la Guardiola di ingresso; di seguito si evidenziano per edificio il numero degli occupanti:

fabbricato	numero addetti
HEADQUARTER	120
FABBRICATO PRODUTTIVO	25
GUARDIOLA SALA CONTROLLO GUARDIOLA AREA RISTORO	2 solo visitatori

HEADQUARTER



L'edificio, pensato su tre livelli, è costituito da una tipologia a corti giustapposte con accessi da vani scala separati. Si trova distante circa 80 m dalla S.P. 52. Per un migliore impatto nel contesto, è caratterizzato da un tetto piano. La sequenza di "aie" e "corti", che rimandano alla tradizione architettonica emiliana, consentono un maggior sviluppo degli affacci, permettendo così un'elevata qualità indoor per uffici e laboratori, oltre ad una percezione dell'ambiente esterno di alta qualità. Seguendo i principi della bioclimatica, l'edificio è caratterizzato da un sistema di ballatoi orizzontali che, oltre a svolgere la funzione di schermo solare, agiscono da "mediatore" paesaggistico in grado di far convergere due scale di intervento: quella umana e quella paesaggistica.



L'accesso ad est avviene dal parcheggio ospiti e, successivamente, dalla corte principale che si affaccia ad un *foyer* a tutta altezza completamente vetrato che funge da camino naturale per la ventilazione. Una volta entrato, il visitatore è colpito dalla sequenza del paesaggio esterno, delle colline, della campagna circostante e dall'intimità delle corti interne, allestite a verde. Il piano terra avrà una forte vocazione ricettiva e pubblica con sale espositive, sale di accoglienza e spazi di servizio dedicati agli ospiti. La complementarietà con le corti permetterà attività anche di mera rappresentanza al Comparto Agroalimentare come esposizioni, dimostrazioni, buffet, training all'aperto, formazione, conferenze, ecc.

La circolazione interna è garantita da quattro corpi scale protetti e ascensore, disposti nei principali settori distributivi, oltre ad un corpo scala con montacarichi di servizio sul lato ovest e un corpo scala a vista nel *foyer*. Tutti gli spazi godono, per la tipologia dell'edificio a corti, di adeguati rapporti aeranti e illuminati anche superiori di 1/8. Ove non possibile (bagni ciechi o locali deposito) saranno installati opportuni sistemi di areazione forzata.

Nel complesso, l'architettura distribuisce uffici, sale riunioni, una Scuola Internazionale di Cucina, un Centro di Ricerca e Sperimentazione connesso ad un sistema di refrigerazione per il mosto oltre ad uno spazio adibito a ristorazione sperimentale. Nei percorsi e nelle aree di accoglienza indoor verrà allestito un museo del gelato per integrare didatticamente e culturalmente i medesimi spazi di lavoro.

All'esterno dell'edificio sono state pensate delle terrazze "a tutto tondo" che da un lato smaterializzano l'impatto del volume (inserimento paesaggistico), dall'altro costituiscono il mitigatore bioclimatico per l'ombreggiamento estivo (efficienza energetica).

La struttura dell'edificio è in cemento armato con solai cementizi, mentre le pareti di tamponamento esterne saranno eseguite con tecnologie a secco per la minimizzazione dei ponti termici e l'aumento del comfort acustico indoor. Le pareti interne saranno in muratura per le zone di servizio, in calcestruzzo a vista per i blocchi scala e con pareti attrezzate per le suddivisioni degli uffici. I soffitti saranno rivestiti da cartongesso acustico e, oltre a racchiudere le parti impiantistiche, consentiranno maggior comfort e il miglioramento dell'intelligibilità del parlato (sale riunioni, conferenza, uffici e *open space*). I serramenti esterni saranno in alluminio taglio termico con doppia vetrificazione ad alto abbattimento acustico.



La climatizzazione invernale - estiva e la produzione di acqua calda sanitaria avverrà tramite pompe di calore elettriche. Sulla copertura del fabbricato è prevista l'installazione di un impianto fotovoltaico, oltre che di alcune pompe di calore opportunamente schermate con pannelli fonoassorbenti. Il sistema edificio impianto prevedrà

impianti ad aria combinati a zone radianti per la presenza di openspace. Le sale riunioni e le aule di formazione saranno dotate di un sistema di ricambio d'aria (compensato con cappe) ai sensi della normativa vigente.



Le sale riunioni e le aule di formazione saranno dotate di un sistema di ricambio d'aria (compensato con cappe) ai sensi della normativa vigente; la prevalenza dell'impianto a pompa di calore comporterà l'ausilio di un impianto fotovoltaico che verrà opportunamente dimensionato sulla media dei consumi e posizionato sulla copertura dei magazzini, completamente integrato. La copertura piana sarà realizzata in materiale drenante per consentire il rilascio graduale dell'acqua piovana.

Di seguito si evidenziano le dotazioni progettate per fronteggiare la presenza di visitatori durante l'anno:

HEADQUARTER			
wc	normativa	numero utenti massimi DA NORMATIVA	numero utenti massimi PREVISTI DAL PROGETTO
46	≥ 1:10 (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente; disitinti per sesso se > 10 addetti	460	380 * considerato prudenzialmente il valore minore ottenuto dal calcolo di wc e lavandini
lavandini	normativa	numero utenti massimi DA NORMATIVA	
76	≥ 1:5 persone presenti contemporaneamente	380	

FABBRICATO PRODUTTIVO: MAGAZZINO INTENSIVO E UNITÀ ACCESSORIE

Il fabbricato, nel suo complesso, si comporrà di tre strutture adiacenti, fra loro indipendenti e complementari, costituenti un'unica unità funzionale, per una superficie netta edificata di circa 25.000 mq.

I corpi di fabbrica strutturalmente indipendenti e di geometria semplice sono di seguito riassunti:

- Magazzino intensivo con pianta ad L, con lati pari a circa 128 x 75 x H 27 / H 21 m (H max esterna); caratterizzato da struttura metallica autoportante destinato allo stoccaggio su pallet di cartoni e prodotti finiti trasferiti dallo stabilimento produttivo di Pre Gel S.p.A. sito in Via Comparoni – Gavasseto (RE). Il magazzino sarà a temperatura controllata costante di 16°C;
- Area picking ed etichettatura comprensiva di locali destinati a spogliatoi / uffici: area adibita allo scarico e successivo immagazzinamento dei prodotti provenienti dalla Sede di produzione di Gavasseto. Saranno inoltre presenti delle linee di etichettatura. La porzione di fabbricato in oggetto ha pianta pressoché rettangolare di dimensione pari a circa 161 x 112 x H 13.5 m (H max esterna), caratterizzato da struttura portante in c.a.p.

Il magazzino sarà completamente automatizzato (traslo elevatori che transitano su apposite rotaie e in grado di mobilitare in modo automatico i pallet) e non si prevede pertanto l'ordinaria presenza di lavoratori, se non per operazioni di manutenzione o operazioni straordinarie. La struttura sarà rivestita da pannelli leggeri tipo sandwich con struttura metallica.

Nella zona picking ed etichettatura è prevista invece la presenza di un basso numero di personale (16 unità) per il controllo del corretto funzionamento delle linee automatiche (carico / scarico, linee etichettatura, ecc....). Altri lavoratori (9 unità) saranno presenti all'interno degli uffici a servizio dell'unità funzionale per un totale di 25 addetti.

Tutta l'unità funzionale si sviluppa su un unico piano fuori terra, fatta eccezione per il limitato blocco spogliatoi / uffici a servizio della struttura che si sviluppa su due piani fuori terra. All'interno di questi spazi, accessibili dall'esterno mediante percorso dedicato, sono presenti:

Piano terra:

- ufficio DDT per 4 persone;
- magazzino archivio;
- area campionature;
- officina manutenzione;
- spogliatoi dimensionati per soddisfare le unità di cui sopra, ovvero:

- spogliatoio maschi: max 20 persone

Dotazioni presenti: 2 wc, 5 lavabi, 2 docce;

- spogliatoi donne: max 20 persone

Dotazioni presenti: 2 wc, 5 lavabi, 2 docce.

Piano primo:

- uffici per max 30 persone con presenza costante di 9 persone;

- area ristoro per max 64 persone, con area preparazione, magazzino e lavaggio funzionali al pasto da asporto.

Di seguito si riepilogano le dotazioni che tengono conto di un eventuale presenza in più di personale o di visitatori.

FABBRICATO PRODUTTIVO			
wc	normativa	numero utenti massimi DA NORMATIVA	numero utenti massimi PREVISTI DAL PROGETTO
7	$\geq 1:10$ (o frazione di 10) persone presenti contemporaneamente; disitinti per sesso se > 10 addetti	70	70 * considerato prudenzialmente il valore minore ottenuto dal calcolo di wc e lavandini
lavandini	normativa	numero utenti massimi DA NORMATIVA	
16	$\geq 1:5$ persone presenti contemporaneamente	80	

Complessivamente, nell'area picking si registrerà una bassissima densità di affollamento; gli accessi al magazzino avverranno sul lato est mediante portoni sezionali e bocche di carico.

Sulla copertura della porzione di fabbricato adibita a picking ed etichettatura è prevista l'installazione di un impianto fotovoltaico.

La struttura dei magazzini sarà dotata di appositi uffici e spogliatoi per gli addetti, oltre ad una pesa per gli autoarticolati.



GUARDIANIA

Si tratta di un piccolo edificio ad un piano posto all'ingresso della sede Pre Gel col compito di governare gli accessi 24 ore su 42 ore mediante un servizio composto da due guardiani. L'edificio contiene il "centro stella" degli impianti di videosorveglianza oltre agli spazi di servizio necessari e la cabina Enel di trasformazione MT-BT.

Una specifica area di sosta per i mezzi pesanti verrà ricavata all'interno dell'azienda con opportuni servizi igienici e di ristoro per i camionisti.

DOTAZIONI COMPLESSIVE PREVISTE

Da quanto sopra si evince che il fabbricato è stato progettato anche per consentire visite periodiche che si stimano in 5000 presenze annue, ovvero circa 15/20 persone al giorno.

fabbricato	numero addetti	numero utenti massimi previsti dal progetto
HEADQUARTER	120	300
FABBRICATO PRODUTTIVO	25	70
GUARDIOLA SALA CONTROLLO	2	5
GUARDIOLA AREA RISTORO	solo visitatori	20

GESTIONE DEGLI SCARICHI E DELLE ACQUE METEORICHE

L'area totale del nuovo lotto è pari a 124.864 mq, di cui 27.800 mq circa di superficie coperta (che insieme alle superfici asfaltate occupano circa 1/5 del totale).

Come si è già accennato, il Comparto comprenderà anche l'area della cantina Emilia Wine S.c.a., in adiacenza all'area di intervento, che qui svolge attualmente la sua attività.

Per poter creare lo spazio necessario per la realizzazione dei nuovi fabbricati è prevista la deviazione del canale di proprietà demaniale esistente "Condotto Fellegara Diramazione 12" avente funzione irrigua/promiscua: tutto il nuovo tratto sarà a cielo aperto e solo parzialmente tombato con adeguati pozzetti di ispezione in parallelo alla SP 52. Lo scenario futuro non cambierà la destinazione finale delle acque, che saranno sempre convogliate nel Condotto Fellegara Dir. 12, attraverso una deviazione ad "U" rispetto alla situazione attuale

Per maggiori informazioni relativamente agli apporti attuali e dei contributi derivati dalle acque di scolo del nuovo complesso si rimanda al documento di Piano "Relazione Idraulica", redatto ai sensi dell'Art. 26 del DPR 207/2010.

SCARICHI IDRICI

Relativamente alla tipologia di acque scaricate, è possibile individuare le seguenti sorgenti e i relativi ricettori finali:

- **Acque meteoriche magazzino** relative alle acque meteoriche che gravitano sulla copertura del magazzino e sulle superfici impermeabili previste sul lato Ovest, verranno scaricate attraverso una bocca tarata in corpo idrico superficiale, nel nuovo tratto in progetto del condotto Fellegara. In caso di fenomeni metereologici particolarmente intensi, tali acque saranno convogliate in apposita vasca di laminazione (Sub-Comparto A, Laminazione A) e scaricate successivamente. Non è previsto un sistema di trattamento a monte dello scarico in quanto le acque meteoriche non vengono a contatto con alcuna sostanza contaminante.
- **Acque meteoriche coperture uffici** derivate dai pluviali che gravitano sulle coperture del blocco uffici, verranno inizialmente convogliate e raccolte in una vasca di accumulo, per essere impiegate nell'irrigazione delle aree verdi interne della palazzina uffici e del parco didattico adiacente. In caso di superamento del fabbisogno di acqua a scopo irriguo, le acque in eccedenza saranno indirizzate verso l'apposita vasca di laminazione (Sub-Comparto B, Laminazione B) e successivamente scaricate attraverso una bocca tarata in corpo idrico superficiale, nel nuovo tratto in progetto del condotto Fellegara.

Non è previsto un sistema di trattamento a monte dello scarico in quanto le acque meteoriche non vengono a contatto con alcuna sostanza contaminante.

- **Acque meteoriche piazzale carico/scarico:** derivanti dalle acque meteoriche che gravitano sul piazzale ove avvengono transiti di mezzi pesanti per operazioni di carico scarico merci. Esse verranno scaricate attraverso una bocca tarata in corpo idrico superficiale, nel nuovo tratto in progetto del condotto Fellegara previo trattamento in apposito impianto.

Sui piazzali sarà previsto il semplice transito/sosta dei mezzi e carico/scarico di materie prime e prodotti e non saranno svolte attività di produzione o stoccaggio di materie prime/rifiuti.

Tuttavia, per garantire la massima tutela dell'ambiente e gli obiettivi di qualità delle acque che verranno scaricate nel corpo idrico recettore (condotto Fellegara) sarà comunque predisposto un impianto di trattamento in continuo, costituito da un bacino di sedimentazione e un separatore di oli e idrocarburi.

In caso di necessità, tali acque saranno convogliate in apposita vasca di laminazione (Sub-Comparto B, Laminazione B) prima di essere scaricate.

- **Acque meteoriche parcheggi e transito mezzi:** derivanti dalle acque meteoriche che gravitano sulle aree di transito all'accesso del comparto e sui piazzali adibiti a parcheggio dei veicoli leggeri e pesanti. Tali acque verranno scaricate attraverso una bocca tarata in corpo idrico superficiale, nel nuovo tratto in progetto del condotto Fellegara.

In caso di necessità, tali acque saranno convogliate in apposita vasca di laminazione prima di essere scaricate.

Per tali acque non sarà predisposto impianto di trattamento a monte dello scarico, in quanto relative ad aree di semplice transito e sosta mezzi (DGR 286 del 14/02/2005), sulle quali non si prevedono rischi reali di inquinamento dovuti a perdite/sversamenti accidentali di oli o sostanze pericolose. In caso dovessero verificarsi eventi di questo tipo, la ditta attuerà tutte le misure necessarie per garantire il contenimento degli stessi, applicando la procedura delle emergenze ambientali.

Eventuali fenomeni accidentali di questo tipo non comporterebbero comunque alcun rischio per l'ambiente, in quanto la stratigrafia del suolo del lotto vede uno spesso strato superficiale di argilla consolidata, che di fatto impedirebbe la percolazione di sostanze pericolose verso gli strati sottostanti, con conseguente impossibilità per quest'ultime di raggiungere la falda. Considerato infine che le falde captate nel campo pozzi "Arceto-Campassi" si trovano ad una profondità maggiore di 20 metri dalla superficie, e che tra il medesimo campo e il comparto in progetto è presente la S.P. 52, gli studi effettuati escludono che dalle aree in esame possa verificarsi qualsiasi fenomeno di interferenza per le falde.

Per maggiori informazioni in merito alla stratigrafia del suolo si rimanda al documento di progetto "Relazione geologica, sismica e prima caratterizzazione geomeccanica" (ST.RG.01)

Acque superficiali

Lo scarico in acque superficiali avverrà in due punti distinti, collocati lungo il condotto Fellegara. Le acque scaricate saranno costituite esclusivamente da acque meteoriche derivanti dalle superfici coperte, precedentemente descritte. A monte dello scarico saranno predisposte vasche di laminazione debitamente dimensionate, per garantire un flusso massimo di scarico in corpo idrico superficiale pari a 5 l/s ha. Il valore scaricato non è direttamente stimabile poiché dipendente dalla frequenza ed intensità dei fenomeni meteorologici nel corso dell'anno.

La criticità in merito alla gestione delle acque meteoriche deriva dall'incremento delle superfici impermeabili e quindi dalla gestione delle acque di scorrimento superficiale che si generano in seguito agli eventi meteorici. Il progetto è comunque dimensionato per garantire il deflusso delle acque reflue dell'insieme delle aree d'intervento tributarie, per ubicazione e morfologia del territorio, nel rispetto del corpo idrico recettore finale.

Acque nere

Oltre alla rete delle acque meteoriche sarà predisposta la rete delle acque nere, che convoglia in pubblica fognatura le seguenti acque:

- **Acque Reflue Industriali** derivanti prevalentemente da attività di laboratori didattici all'interno dei quali avviene la manipolazione di sostanze alimentari (materie prime utilizzate per la preparazione di gelati ed eventuali altri prodotti) ed eventuale lavaggio degli strumenti utilizzati.

Esse saranno opportunamente depurate da un apposito impianto di trattamento (depurazione biologica) e scaricate successivamente in pubblica fognatura. Il contributo allo scarico industriale derivante dalle attività didattiche è stimato tra 0,15-0,20 l/s (circa 9.000 l/giorno, ossia circa 2160 mc/l'anno).

- **Acque Reflue domestiche** derivanti dagli scarichi dei servizi dei Magazzino e del blocco uffici, saranno scaricate in pubblica fognatura.

In base al numero di AE precedentemente calcolato, e al fatto che per ogni AE si stima uno scarico idrico di 200 l/gg circa, si può stimare un flusso di scarichi idrici derivante dai servizi oscillante tra 0,28 l/s e 0,61 l/s (in base allo scenario di riferimento).

Per lo scarico di tali reflui sarà predisposto un nuovo condotto interrato in PVC (con tubazioni incamiciate) in uscita dal comparto, in grado di far confluire i reflui nella rete fognaria pubblica (IRETI) presente nell'abitato di Arceto. Tale tratto risulterà adeguatamente predisposto per collettare il nuovo contributo previsto in uscita dal comparto verso la rete delle acque nere di competenza IRETI.

Per maggiori informazioni in merito agli scarichi si rimanda alla Relazione Idraulica e alla Planimetria reti smaltimento acque AR.SP.04 allegata al progetto.

In definitiva, il sistema di raccolta delle acque meteoriche dalle coperture e di successiva irrigazione, così come descritto, permetterà di garantire:

- Il risparmio della risorsa idrica da destinare all'irrigazione di aree verdi;
- Il risparmio idrico rispetto a sistemi convenzionali di irrigazione (per assenza di evaporazione);
- La non saturazione del terreno (con sistema bypass);
- Un maggior rispetto dell'invarianza idraulica del corpo idrico recettore finale (scarico).

RETI TECNOLOGICHE

Le reti sono tendenzialmente disponibili nelle immediate vicinanze, dunque non si rilevano particolari problemi per gli allacciamenti (rete gas, rete di distribuzione acque potabili). L'approvvigionamento idrico sarà garantito dal servizio pubblico di rete idrica, con tubazione in PVC conforme alle norme UNI. Gli utilizzi della risorsa idrica saranno quasi esclusivamente a livello di servizi; una parte di essi sarà finalizzata alle attività svolte nei laboratori didattici ed espositivi, all'interno del Pregel Headquarter e Scuola di Cucina Internazionale. In virtù delle attività

svolte al suo interno (semplice stoccaggio), non è previsto l'uso di acqua a scopo industriale all'interno del Magazzino.

Come descritto in precedenza, per gli scarichi dei reflui è previsto allacciamento alla pubblica fognatura.

In area esterna, in corrispondenza della guardiola di accesso al Comparto, è presente una cabina di ricezione della media tensione (e apparecchiature di protezione) dalla quale parte la distribuzione ad altre due cabine elettriche di trasformazione e distribuzione a servizio rispettivamente del fabbricato uffici e del fabbricato produttivo.

RETE ENEL

Si programmato una prima fornitura da 800kW entro il 30/10/2019 per l'utilizzo e la messa in esercizio del Magazzino automatizzato e una ulteriore incremento di energia di altri 700kw entro il 30/10/2020 per la restante parte delle utenze necessarie allo scopo di consentire al gestore di implementare la propria linea proveniente dalla centrale di Cà de Caroli. In entrambi i casi la fornitura è garantita sia dal punto di vista tecnico che economico da Enel mediante le ordinarie procedure di richiesta di allacciamento nelle more dei tempi tecnici e burocratici. Qualora la fornitura della fase due risulti in ritardo rispetto i tempi, il progetto dell'impianto elettrico consente la diminuzione del fattore di contemporaneità dell'utilizzo dell'headquarter fino ad allaccio avvenuto. La domanda di fornitura è stata già trasmessa ad Enel.

RETE SNAM

Nell'area oggetto dell'intervento per la realizzazione di un Comparto Produttivo Agroalimentare tra Emilia Wine S.c.a. e PreGel S.p.A. in Località Arceto di Scandiano (Reggio Emilia) Via 11 Settembre 2001 è presente una tubazione interrata di gas metano avente diametro pari a mm. 1.200 e pressione di esercizio pari a bar 75 (classificata di 1° specie ai sensi del Decreto 17.04.2008);

Con il Decreto 17 aprile 2008 "Regola tecnica per la progettazione, costruzione, collaudo, esercizio e sorveglianza delle opere e degli impianti di trasporto di gas naturale con densità non superiore a 0,8" si prevede, all'Allegato A indicazioni in merito alle distanze di sicurezza delle condotte (punto 2.5) con specifico riferimento a:

2.5.1. Distanze di sicurezza nei confronti di fabbricati;

2.5.2. Distanze di sicurezza nei confronti di nuclei abitativi;

2.5.3. Distanze di sicurezza nei confronti di luoghi di concentrazione di persone;

che le attività di progettazione tengano conto di tali punti. In tal senso è stata inviata dichiarazione all'Amministrazione Comunale attestante che:

- l'edificio in progetto destinato a "magazzino e area piking" dista, nel punto più vicino al metanodotto interrato, oltre 40 metri;
- l'edificio in progetto destinato a "Headquarter" dista, nel punto più vicino al metanodotto interrato, oltre 200 metri;
- nell'edificio in progetto destinato a "magazzino e area piking" si prevede che siano occupati complessivamente 25 persone;
- entro 100 metri di distanza dal metanodotto interrato è presente unicamente una porzione del "magazzino automatizzato" nel quale non è prevista la presenza di personale addetto;

asseverando che sono rispettate le distanze di sicurezza nei confronti di fabbricati per le condotte di 1°, 2° e 3° specie, determinate in base alla pressione massima di esercizio (MOP), al diametro della condotta e alla natura del terreno come indicato nella Tabella 2 del citato allegato ossia:

condotta di: 1° specie

pressione massima di esercizio (MOP): bar 75

categoria di posa: B

distanza di sicurezza: 20 metri (distanza minima raddoppiata per pressione superiore a bar 60)

che sono inoltre rispettate le distanze di sicurezza nei confronti di nuclei abitativi:

condotta di: 1° specie

distanza di sicurezza: superiore a 100 metri da fabbricati appartenenti a nuclei abitati con popolazione superiore a 300 unità

che sono altresì rispettate le distanze di sicurezza per condotte di 1° specie superiori a 100 metri nei confronti di luoghi di concentrazione di persone da intendersi quali: ospedali, scuole, alberghi, centri commerciali, uffici, luoghi e locali di intrattenimento e/o pubblico spettacolo, con affollamento superiore a 100 unità.

CONSUMI ENERGETICI E CO₂

Come detto, la climatizzazione invernale-estiva avverrà tramite pompe di calore elettriche e sistema radiante a pavimento. Saranno inoltre previste delle Unità di Trattamento Aria per il rinnovo e ricambio d'aria. Le pompe di calore e le unità di trattamento aria saranno collocate esternamente al fabbricato. Sulla copertura del Pre Gel Headquarter, International Training Center e dell'area Picking ed etichettatura del Magazzino è prevista l'installazione di un impianto fotovoltaico (FV). Per ulteriori dettagli si rimanda alle Relazioni di contenimento energetico dei due edifici pe dettagli.

GESTIONE RIFIUTI

I rifiuti prodotti nell'area in oggetto saranno di origine speciale ma tutti assimilabili agli urbani. Dalla palazzina Pre Gel Headquarter e International Training Center saranno principalmente prodotti rifiuti derivanti dalle attività di ufficio e rifiuti organici (alimentari); dal magazzino saranno prodotti rifiuti derivanti dalle attività di magazzino, ovvero tutti classificabili come rifiuti speciali assimilabili agli urbani (carta, legno, imballaggi, ecc.)

Tutti i rifiuti prodotti nel polo saranno comunque assimilabili agli urbani per natura e quantità, e verranno gestiti in conformità alle normative vigenti in materia di rifiuti.

PREVENZIONE INCENDI

È stata presentato la Comando dei Vigili del Fuoco di Reggio Emilia la richiesta di parere preventivo (elaborati VVF) con prot. n. 116600.

5.3 QUADRO ECONOMICO

Il quadro economico è stato ipotizzato sulla base di costi parametrici e prezzari derivati dalla Regione Emilia-Romagna 2016-2017. Le somme relative ai lavori sono da ritenersi sommarie fino alla redazione del progetto definitivo / esecutivo ove verranno opportunamente aggiornate.

COMPARTO PRODUTTIVO AGROALIMENTARE ad Arceto di Scandiano (RE)						
SCHEMA QUADRO ECONOMICO DI SPESA						
A. IMPORTO PER FORNITURE, LAVORI, SERVIZI	A. Importo dei Lavori e delle forniture			€	€	
	A.1.1	Importo dei lavori opere edili e attrezzature / software				
		opere edili headquarter e training center			€ 13.250.000,00	
		opere edili capannone magazzino automatizzato			€ 21.250.000,00	
		attrezzature magazzino verticale automatizzato			€ 16.400.000,00	
		opere di urbanizzazione			€ 2.700.000,00	
		opere di inserimento paesaggistico del comparto			€ 300.000,00	
	Totale importo lavori				€ 53.900.000,00	
	A.1.2	Importo lavori rotatoria accesso al comparto				€ 250.000,00
	A.1.3	Importo dei lavori mobilità dolce e inserimento paesaggistico stazione di servizio				
		opere per la realizzazione della ciclopedonale in fregio alle SP52			€ 50.000,00	
		opere di inserimento paesaggistico della stazione di servizio			€ 5.000,00	
Importo lavori sistemazione ciclopedonale SP52, connessione alla rete ciclabile esistente e inserimento paesaggistico stazione di servizio			€ 15.000,00			
Totale importo lavori				€ 70.000,00		
A.2.0	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso				€ 75.000,00	
			Totale importo dei lavori (A.1.1+A1.2+A1.3+ A2)		€ 54.295.000,00	
B. SPESE, SERV. TECNICI, ALLACC. E IMPREVISTI	B. Spese e servizi tecnici, allacciamenti e imprevisti			€	€	
	B.1	Rilevi, diagnosi iniziali, accertamenti e indagini			€ 40.000,00	
	B.2	Allacciamento ai pubblici servizi			€ 150.000,00	
	B.3	Imprevisti (max. 8%)		3,00%	€ 1.628.850,00	
	B.4	Acquisizione aree o immobili, servitù, occupazioni		non previste	€ 0,00	
	B.5	Spese tecniche relative alla progettazione, alle necessarie attività preliminari, al coordinamento della sicurezza in fase di progettazione, alle conferenze di servizi, alla direzione lavori e al coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione, all'assistenza giornaliera e contabilità, responsabile dei lavori, spese legali, collaudi, accertamenti		4,12%	€ 2.236.954,00	
	B.6	Spese per accertamenti di laboratorio e verifiche tecniche previste dal collaudo in contraddittorio delle O.P., collaudo statico ed altri eventuali collaudi specialistici			€ 50.000,00	
	B.7	Oneri di urbanizzazione, contributo straordinario			€ 1.400.000,00	
	B.7.1	di cui opere pubbliche da realizzarsi nel Comune di Scandiano e Provincia di Reggio Emilia		€ 320.000,00		
			Totale Somme a disposizione dell'Amministrazione (B1++B7.1)		€ 5.505.804,00	
C. I.V.A.	C. I.V.A.					
	C.1.1	I.V.A. su Lavori		22%	€ 7.590.000,00	
	C.1.2	I.V.A. su opere di urbanizzazione		10%	€ 295.000,00	
	C.1.3	I.V.A. su spese tecniche		22%	€ 492.129,88	
	C.1.4	I.V.A. su sicurezza		22%	€ 16.500,00	
			Totale IVA		€ 8.393.629,88	
				TOTALE COSTO INTERVENTO (A+B+C)	€ 68.194.433,88	



arch. Andrea Oliva