

INDICE GENERALE

1	QUADRO CONOSCITIVO.....	4
1.1	Quadro conoscitivo generale e obiettivi dell'intervento	4
1.1.1	Contesto territoriale.....	6
1.1.2	Contesto socio-economico	9
1.1.3	Contesto istituzionale	9
1.1.4	Contesto normativo	9
1.1.5	Contesto programmatico	9
1.1.6	Contesto	16
1.1.7	Inquadramento complessivo dell'opera.....	17
1.1.8	Modello di gestione e manutenzione dell'opera	18
1.1.9	Alternative progettuali di maggiore rilevanza	18
1.1.10	Proponente	19
1.1.11	Promotore	19
1.1.12	Finanziatore	19
1.1.13	Realizzatore	19
1.1.14	Proprietario	19
1.1.15	Gestore	19
1.2	Eventuali alternative progettuali.....	19
1.3	Modalità di gestione dell'opera	19
1.3.1	Modello di gestione previsto.....	19
1.3.2	Aspetti normativi.....	20
1.3.3	Soggetti preposti	20
1.3.4	Indicazioni specifiche	20
2	FATTIBILITA' TECNICA.....	21
2.1	Indicazioni tecniche "di base" ed esplorazioni preprogettuali	21
2.1.1	Identificazione delle funzioni da insediare	21
2.1.2	Caratteristiche tecnico-funzionali e dimensionali	23
2.1.3	Localizzazione	23
2.1.4	Output previsti.....	24
2.2	Stima parametrica del costo di costruzione e di realizzazione	25
2.3	Eventuali problemi su cui porre l'attenzione in fase progettuale.....	27
3	COMPATIBILITA' URBANISTICA, AMBIENTALE E PAESAGGISTICA.....	28
3.1	Compatibilità urbanistica	28
3.2	Descrizione sintetica di eventuali impatti ambientali dovuti all'opera e misure compensative da prendere.....	29
3.2.1	Macro localizzazione dell'opera.....	29
3.2.2	Tipologia progettuale dell'opera pubblica e tecnologie adottate	29
3.2.3	Organizzazione e il sistema relazionale	29
3.2.4	Verifica della compatibilità dell'opera con il quadro normativo e con gli strumenti di pianificazione	29
3.2.5	Descrizione sintetica dello stato dell'ambiente.....	30
3.2.6	Descrizione sintetica delle principali modificazioni previste	30
3.2.7	Indicazione delle principali misure previste per eliminare o mitigare gli effetti negativi sull'ambiente.....	30
3.2.8	Accorgimenti in fase di progettazione	30
3.2.8.1	Accorgimenti in fase di realizzazione.....	31

3.2.8.2	Accorgimenti in fase di gestione	31
3.2.8.3	Descrizione sintetica di eventuali impatti paesaggistici dovuti all'opera e misure compensative da prevedersi	31
3.2.9	Verifica della compatibilità dell'opera con il quadro normativo e con gli strumenti di pianificazione in materia paesaggistica	31
3.2.10	Descrizione sintetica dei principali elementi del paesaggio e dei beni culturali	31
3.2.11	Documentazione fotografica del sito.....	32
4	SOSTENIBILITA' FINANZIARIA	34
4.1	Definizione del bacino d'utenza dell'opera, analisi della domanda potenziale e dei competitori presenti	34
4.2	Analisi della domanda potenziale e stima dei potenziali utenti.....	36
4.3	Analisi costi-ricavi.....	42
4.4	Sostenibilità dei costi e copertura finanziaria.....	43
5	CONVENIENZA ECONOMICO-SOCIALE	45
5.1	Analisi aggregata di carattere sostanziale descrittivo dei benefici e dei costi "esterni o indiretti" per la collettività	45
6	PROCEDURE	46
6.1	Descrizione puntuale di tutti i vincoli che gravano sull'opera.....	46
6.1.1	Gli adempimenti tecnici, amministrativi e procedurali	46
6.1.2	Interferenze con altri enti.....	46
6.1.3	Competenze tecniche e gestionali.....	46
6.2	Descrizione puntuale dei passaggi normativi e procedurali che si intendono attuare per superare i vincoli e previsione temporale	46
6.3	Cronoprogramma delle scadenze temporali	47
7	ANALISI DI SENSIBILITA' E DI RISCHIO	48
7.1	Analisi di sensibilità per il piano finanziario dell'opera	48
7.2	Descrizione sintetica dei fattori di rischio	50

A.I.R. P.L.U.S._2.1.2_PPP

Polo innovativo – “Accademia del cioccolato”

1 QUADRO CONOSCITIVO

1.1 Quadro conoscitivo generale e obiettivi dell'intervento

L'intervento ricade nell' ASSE 2 PTI “A.I.R. P.L.U.S. P.I.A.N.U.R.A.” **INNOVAZIONE e “agricoltura applicata” (colore identificativo: turchese)** – Misura 1 (“Innovazione progettuale sul territorio”).

Obiettivo dell'Asse: favorire, soprattutto grazie ad un effettivo ed efficiente partenariato pubblico privato, l' “innovazione progettuale” sul territorio, da un lato selezionando “azioni di sistema” strategiche ed innovative (comunque sempre strettamente radicate al “contesto” socio-economico territoriale) che rendano immediatamente identificabile e maggiormente visibile tale importante area agricola di pianura; dall'altro, appoggiando politiche industriali ed iniziative che garantiscano l'efficienza economica ed energeticamente sostenibile del sistema, favorendo occupazione stabile sul territorio.

L'ACCADEMIA DEL CIOCCOLATO A NONE un progetto tra tradizione e futuro

Nel 1997 grazie all'intuito di alcuni amministratori e cioccolatieri nonesi, si è dato vita a “None al Cioccolato”, un evento che è stato precursore rispetto alle successive manifestazioni provinciali quali Cioccolato, nonché all'esplosione del fenomeno “Eurochocolate”.

None al cioccolato, come ormai da tradizione, si svolge nel periodo autunnale.

Oltre ad essere un'area espositiva e commerciale per le aziende e i laboratori del cioccolato, è un evento che si è imposto nelle ultime edizioni grazie alla realizzazione del “**Laboratorio di Cioccolateria**”, nel quale i maestri pasticceri danno dimostrazione della loro abilità nel lavorare il “cibo degli dei”.

Ogni anno arrivano a None oltre 15.000 visitatori nel periodo della manifestazione, che è in

grado di offrire anche diverse attrazioni collaterali, quali la “**Mostra delle sculture in cioccolato**”, nonché eventi culturali in un connubio con il buon cioccolato.

La cittadina di None, negli ultimi sette anni, grazie alla volontà delle Amministrazioni che hanno creduto nel progetto di “None al cioccolato” è riuscita senza dubbio nell’intento di mutare l’immagine di sé.

Una percezione che precedentemente era legata quasi esclusivamente all’aspetto industriale, allo sviluppo impetuoso degli ultimi 30 anni, accompagnato dall’altrettanto veloce incremento della popolazione in una realtà urbana a metà strada tra Pinerolo e Torino.

Oggi, None ha deciso di legare la propria immagine a quella del cioccolato.

Lo fa, intenzionata a divenire un punto di riferimento per l’area, se pensiamo che a pochi chilometri dalla cittadina sono presenti industrie dolciarie come la Caffarel di Luserna S. Giovanni, e gli innumerevoli laboratori artigianali e le aziende nell’area del capoluogo piemontese.

Pertanto, dopo la realizzazione di una manifestazione che negli ultimi sette anni ha riscoperto la tradizione del cioccolato a None, e per il futuro è intenzionata a crescere, **l’Accademia del cioccolato** è un progetto che intende sancire un’appartenenza non solo ideale, ma vuole fare di None, un distretto didattico e per la promozione del cioccolato piemontese.

A None, l’Amministrazione Comunale ha da pochi anni “ribattezzato” la cittadina quale luogo della tradizione del cioccolato, perché fortemente intenzionata a promuovere un’industria fiorente e sempre più specializzata, che ha visto, ad inizio Novecento, l’arrivo di Umberto De Coll’ e della sua fabbrica di cioccolatini nei pressi della stazione ferroviaria, che ha poi accolto la Streglio (ex proprietà Parmalat, ora fortunatamente in mano al solido gruppo industriale di origine pugliese Borsci che ha riportato il giusto entusiasmo e know how), con il suo storico gianduiotto e vede ultimamente l’arrivo della Domori, azienda di origine ligure specializzata nel cioccolato extra per veri intenditori, ultimamente entrata nell’orbita del gruppo imprenditoriale Illy caffè di Trieste. Realtà che hanno scelto il Piemonte per investire e che, non ultimo, sono partner del presente Programma Territoriale Integrato (vedi specifiche iniziative).

Tutto questo, per spiegare cosa sarà, in estrema sintesi, l'Accademia del Cioccolato (altro progetto strategico del PTI A.I.R.P.L.U.S. P.I.A.N.U.R.A.).

Una struttura in grado di essere un vero e proprio "Campus" per gli studenti, che potranno dedicarsi nell'arco dell'intera giornata allo studio del cioccolato a 360 gradi, con la possibilità di svolgere stages nelle aziende che saranno partners del progetto.

All'interno dell'"Accademia", che sarà ubicata nella vecchia fabbrica del Cioccolato De Coll', gli studenti potranno soggiornare per tutto il periodo dei corsi.

La scelta di utilizzare la vecchia fabbrica De Coll', quale sede dell'Accademia, è un aspetto valorizzante dell'intero progetto, non solo per quanto riguarda l'edificio in sé, ma anche per l'area urbana in cui lo stesso si trova.

L'Accademia potrà ospitare al suo interno:

- aule studio per formazione e didattica
- book shop – punto vendita dei prodotti;
- ristorante tematico - cioccolateria ;
- biblioteca e centro di documentazione-museo;
- area soggiorno per studenti con posti letto e spazi comuni;
- spazi per la promozione e la comunicazione.

All'esterno troveranno spazi :

- Laboratori didattici;
- laboratori attrezzati per la produzione;
- spazi espositivi per attività fieristiche ed espositive .

1.1.1 Contesto territoriale

Il comune di None è situato nella zona meridionale della pianura torinese. Dista circa venti chilometri da Torino e diciotto da Pinerolo.

L'altezza sul livello del mare varia di quota da metri 250 a metri 232.

Il paese ha una superficie di circa 25 chilometri quadrati ed una popolazione di circa 7800 abitanti.

Il territorio nonese comprende la frazione di San Dalmazzo composta da Ciuchè d' Bosc e Palmero. Confina a nord con il comune di Orbassano, a est con i comuni di Candiolo e Piobesi

, a sud con i comuni di Castagnole e Scalenghe, a ovest con i comuni di Airasca e Volvera.

Si adagia tra il torrente Chisola, verso cui il terreno degrada lievemente e che segna il confine tra None e Candiolo, e il Rio Essa che divide i territori di None e Castagnole.

None fa parte della seconda cintura torinese. Il suo territorio comprende tuttavia numerosi cascinali e la tenuta di Confiengo, che fu dei Conti Gautier.

È raggiungibile tramite la linea ferroviaria Torino-Pinerolo, la strada statale 23 del Sestriere, la strada provinciale 140, la strada provinciale 141 per Castagnole, la strada provinciale 141 per Volvera. Il comune di None è situato nella zona meridionale della pianura torinese. Dista circa venti chilometri da Torino e diciotto da Pinerolo.



La città di None per la particolare posizione è facilmente raggiungibile da diverse vie di comunicazione: la linea ferroviaria che collega Torino a Pinerolo, l'Autostrada "del Pinerolese Torino-Pinerolo", la Strada Regionale 23 del Sestriere, la Strada Provinciale 140, la Strada Provinciale 141 per Castagnole, la Strada Provinciale 141 per Volvera.

In considerazione del bacino d'utenza, la mobilità per None è garantita sulle seguenti direttrici:

- 1) **Torino-None-Pinerolo** (rete ferroviaria e autolinee) a servizio dei comuni di: Airasca, Candiolo, Nichelino, Moncalieri (Sangone);
- 2) **Pancalieri-None-Torino** (autolinee n.260) a servizio dei comuni di Pancalieri, Virle P.te, Castagnole P.te;
- 3) **Castagnole-None-Orbassano** (autolinee n.197) a servizio dei comuni di Castagnole, Volvera, Orbassano;
- 4) **S.Sec-Pinerolo-Piovasasco-None** (autolinee n.219) a servizio dei comuni di Piovasasco e Volvera;

- 5) Saluzzo–**None-Torino** (autolinee n. 299) a servizio dei comuni di Vigone, Cencenasco, Scalenghe, Airasca;

Nel prospetto presentato non sono menzionate le località che per vicinanza territoriale fanno riferimento esclusivamente a Pinerolo e inoltre non è considerata la diversa mobilità che potrebbe essere ingenerata dall'attivazione di un corso di studi in tecniche di lavorazione del cioccolato, una specializzazione formativa che spazia dall'industria alimentare alle applicazioni di pasticceria.

Si può evincere in ogni caso una facilità di raggiungimento della sede con l'utilizzo di diverse soluzioni (auto, treno, autobus) e con tempi di percorrenza brevi (max. 30 minuti).

1.1.2 Contesto socio-economico

La cittadina di None con i suoi 8000 abitanti è il secondo centro urbano dell'area "pinerolese" dopo Pinerolo.

Il comune è situato nella zona meridionale della pianura torinese. Dista circa venti chilometri da Torino e diciotto da Pinerolo.

L'economia dell'area è mista ma in prevalenza di tipo industriale (settore metalmeccanico), da segnalare la tradizionale presenza di industrie alimentari specializzate nella produzione del cioccolato.

L'Amministrazione Comunale negli ultimi anni ha ritenuto di evidenziare questo elemento importante della storia della cittadina, attraverso la realizzazione di manifestazioni di valorizzazione e dimostrazione a livello provinciale quali "None al cioccolato".

L'evento ormai giunto all'ottava edizione è stato precursore rispetto a manifestazioni simili quali "Cioccolatò" organizzato dalla Provincia di Torino.

None al cioccolato oltre ad ospitare un'area prettamente commerciale, a testimonianza dell'intento "didattico-formativo" si è anche attrezzato negli anni di un'area dimostrativa, un vero e proprio laboratorio di cioccolateria nel quale ai maestri pasticceri si sono affiancati gli studenti di alcuni Istituti Alberghieri e di "Arte bianca" della zona, primi fra tutti proprio gli alunni dell'Istituto "Prever" che hanno dato un'ulteriore dimostrazione di professionalità, competenza e serietà.

1.1.3 Contesto istituzionale

Il Comune di None fa parte della Provincia di Torino, Regione Piemonte.

1.1.4 Contesto normativo

Le strumentazioni urbanistiche esistenti e vigenti sono il PRGC e il PAI, come descritti nel capitolo relativo alla compatibilità urbanistica.

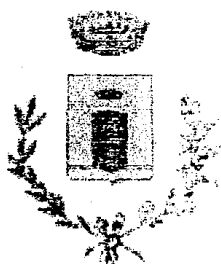
1.1.5 Contesto programmatico

L'intervento sarà possibile grazie alla collaborazione di Umberto de Coll', proprietario

dell'omonima azienda, che è fermamente intenzionato a collaborare al progetto, al fine di far rivivere la vecchia fabbrica (raro esempio di archeologia industriale di fine Ottocento) nel segno della continuità.

Inoltre sarà indubbiamente necessaria la presenza attiva delle aziende presenti sul territorio piemontese, Streglio e Domori su tutte, che hanno già aderito formalmente al PTI anche investendo in progetti di filiera, in primo luogo per progetti innovativi di ricerca e sviluppo, nonché nella formazione fortemente specializzata (vedi infatti sinergie con i progetti AIR_PLUS_2.2.6_PMI e AIR_PLUS_Compl_2_PMI, proposti sullo specifico territorio proprio da Streglio spa e Domori srl).

Una parte altrettanto importante sarà svolta dai soggetti pubblici quali la Regione Piemonte, la Provincia di Torino e gli Istituti di Formazione scolastica (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Istituto Alberghiero A. Prever di Pinerolo) che hanno già firmato un "protocollo di intesa" nel marzo 2007, unitamente alle aziende e ad altri soggetti della filiera (cfr. allegato).



COMUNE DI NONE

Provincia di Torino

Piazza Cavour 9, 10060 None (To) - Tel. 011.9990811 - Fax. 011.9863053
Sito web: <http://www.comune.none.to.it> E-mail: protocollo@comune.none.to.it

“ACCADEMIA DEL CIOCCOLATO DI NONE UN PROGETTO TRA TRADIZIONE E FUTURO”

LETTERA D'INTENTI

PREMESSO CHE

il Piemonte è senza dubbio un punto di riferimento del cioccolato; un distretto unico in Italia, che ha radici antiche.

La storia del cioccolato incontra il Piemonte nel 1500; nei secoli a venire la tradizione ha dato vita ad una moltitudine di aziende legate alla produzione del cioccolato che hanno fatto nascere un vero e proprio “distretto del cioccolato Piemontese” che interessa diverse province e località riconosciute come importanti centri dell'industria dolciaria italiana: Torino, Novi Ligure, Alba, Cuneo, Novara.

A None, l'Amministrazione Comunale ha da pochi anni “ribattezzato” la cittadina quale luogo della tradizione del cioccolato, perché fortemente intenzionata a promuovere un'industria fiorente e sempre più specializzata, che ha visto a inizio secolo l'arrivo di Tancredi De' Coll' e della sua fabbrica di cioccolatini nei pressi della stazione ferroviaria, ha poi accolto la Streglio, fabbrica che esprime al meglio le caratteristiche di qualità e tradizione del cioccolato italiano; fondata nel 1924 a Torino, Streglio si è imposta fin dall'inizio all'attenzione dei consumatori per la sua produzione di prestigio. None vede, inoltre, ultimamente l'insediamento della Domori - Cacao Cult, azienda ligure specializzata nel cioccolato extra per veri intenditori e marchio prestigioso, all'avanguardia nella sperimentazione di nuove varietà di cioccolato e nella riscoperta dei sapori del passato.

Nel 1997 grazie all'intuito di alcuni amministratori e cioccolatieri nonesi, si è dato vita a “None al Cioccolato”, un evento che è stato precursore rispetto alle successive manifestazioni provinciali quali Cioccolato, nonché all'esplosione del fenomeno “Eurochocolate”.

Ogni anno arrivano a None oltre 45000 visitatori nel periodo della manifestazione, che è in grado di offrire anche diverse attrazioni collaterali, nonché eventi culturali in un connubio con il buon cioccolato.

La cittadina di None, negli ultimi anni, grazie alla volontà delle Amministrazioni che hanno creduto nel progetto di “None al cioccolato” è riuscita senza dubbio nell'intento di mutare l'immagine di sé.

PRESO ATTO DI QUANTO SOPRA

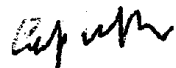
ed in virtù dell'indubbia vocazione del territorio; della facile accessibilità grazie alla centralità rispetto alla vasta rete stradale, autostradale e ferroviaria; della disponibilità di strutture idonee; dell'elevato bacino d'utenza; della comodità dell'area individuata rispetto ai differenti mezzi di trasporto; della possibilità di sperimentare un corso di specializzazione nel campo del cioccolato in un contesto particolarmente incline; della localizzazione nel contesto del distretto del cioccolato piemontese

il COMUNE DI NONE, rappresentato dal Sindaco Prof. Maria Luigia SIMEONE

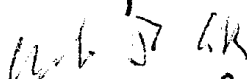
alla presenza del Presidente del Consiglio Regionale Davide Gariglio, Presidente del Consiglio Provinciale Sergio Vallero, dell'Assessore all'Istruzione Umberto D'Ottavio e del Consigliere Regionale Angelo Auddino

E

*Per l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Il Magnifico Rettore*

 Prof. Alberto Capatti

*Per l'Istituto Alberghiero di Pinerolo
Il Preside*

 Prof. Rinaldo Merlone

Per l'antica fabbrica De Coll'

 Dott. Umberto De Coll

Per la fabbrica Domori S.r.l

Dott.ssa M. Grazia Scarcella

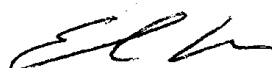
Per la fabbrica Streglio Maestri del Cioccolato S.p.a.

Dott. Gabriele Garlappi

Per la Chiriotti Editore partner tecnico

Dott.ssa Emilia Chiriotti

Per il Museo del gusto

 Pres. Elvi Rossi

Per la Pianura Pinerolese

Dott. Silvio Fenoglio

CONVENGONO

che è intenzione comune aderire al progetto di valorizzazione del territorio denominato:
"ACCADEMIA DEL CIOCCOLATO DI NONE –
UN PROGETTO TRA TRADIZIONE E FUTURO",
proposto dal Comune di None.

Centro di specializzazione, di formazione e di ricerca e luogo di comunicazione e di promozione del cioccolato di qualità, l'"Accademia del cioccolato" è un progetto che intende sancire un'appartenenza non solo ideale, ma vuole fare di None, un distretto formativo attrezzato per la promozione del cioccolato piemontese con l'obiettivo di rafforzare la collaborazione tra le Aziende, l'Università e la Scuola, promuovere il territorio e le sue peculiarità, creare le competenze necessarie per lo sviluppo artigianale e industriale nel campo del cioccolato, con importanti e qualificati risvolti sull'occupazione nel mercato lavorativo per gli operatori del settore dolciario in senso lato.

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di una struttura che costituisca un punto di riferimento intorno al cioccolato come prodotto "simbolo" ed un luogo nel quale saranno formate figure professionali che potranno svolgere un ruolo centrale per la valorizzazione e la salvaguardia di un prodotto strettamente legato alla cultura del territorio.

La realizzazione dell'"Accademia del cioccolato" costituirà elemento trainante nel panorama delle iniziative connesse alla valorizzazione della cultura materiale, della ricerca, della formazione, del turismo eno-gastronomico, della produzione, con la creazione in None di un polo di attrazione di livello per lo meno regionale, con notevoli possibilità di implementazione di nuovi posti di lavoro.

Il progetto, forte dell'esperienza e del supporto di un percorso formativo già strutturato (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri e della ristorazione "A. Prever" di Pinerolo), intende promuovere la sperimentazione con l'inserimento di un percorso di studio legato alla specificità del settore dolciario e del cioccolato che potrà ben rapportarsi con le aziende presenti sul territorio

piemontese che vogliano investire nella formazione e nella ricerca, nonché nella promozione del prodotto di qualità., con possibilità formative quali stages e corsi presso le aziende, già attivabili dal prossimo anno: un anticipo attivo e operativo che rende già concreto il progetto durante la fase realizzativa della sede architettonica.

Il progetto prevede la creazione di una cittadella del cioccolato comprendente un "campus" al servizio della formazione e dotato di spazi di accoglienza e di relazione interni ed esterni, indispensabili in funzione dei servizi didattici e congressuali previsti.

La centralità della città di None rispetto alla rete autostradale stradale e ferroviaria costituisce fattore determinante per la facile accessibilità al sito sia di un'utenza regionale sia nazionale sia internazionale.

Si individua, in prima battuta, quale sede indicata ad ospitare il progetto "Accademia", la ex fabbrica del cioccolato "De Coll", situata nei pressi della stazione ferroviaria. La sede decentrata dell'Istituto Alberghiero potrà essere ospitata su alcune aree già di proprietà dell'Amministrazione Comunale di None e prospicienti la stazione ferroviaria nella zona "De Coll".

CONDIVIDENDO QUANTO SOPRA

i sottoscritti dichiarano quindi la propria volontà ad operare al fine di prefigurare gli strumenti che - individuando le forme di finanziamento, razionalizzando gli investimenti e ipotizzando concrete forme di gestione - permettano l'attuazione del progetto considerando adeguatamente anche l'aspetto della comunicazione e promozione, nell'ottica di una valenza di ampio respiro e di interesse territoriale. Intese specifiche identificheranno le iniziative da promuovere per l'attuazione del Progetto dell'"Accademia del Cioccolato" di None, per la realizzazione del quale le parti si impegneranno ad attivarsi nei loro rispettivi ruoli.

Per l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo
Il Magnifico Rettore



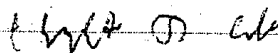
Prof. Alberto Capatti

Per l'Istituto Alberghiero di Pinerolo
Il Preside



Prof. Rinaldo Merlone

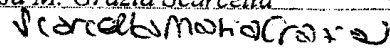
Per l'antica fabbrica De Coll



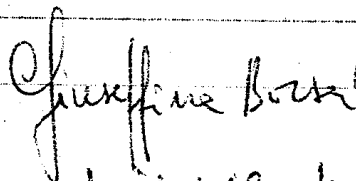
Dott. Umberto De Coll

Per la fabbrica Domori S.r.l

Dott.ssa M. Grazia Scarcella

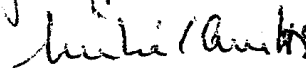


Per la fabbrica Streglio Maestri del Cioccolato S.p.a.



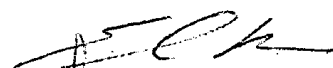
Dott. Gabriele Garlappi

Per la Chiriotti Editore partner tecnico



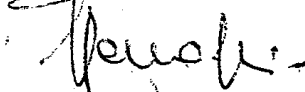
Dott.ssa Emilia Chiriotti

Per il Museo del gusto



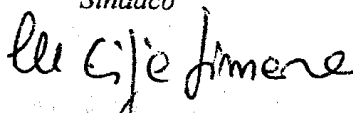
Pres. Elvi Rossi

Per la Pianura Pinerolese



Dott. Silvio Fenoglio

Per Il Comune di None
Maria Luigia Simeone
Sindaco



imprenditoriale pugliese Borsci, produttore dell'omonimo San Marzano.

Domori

Domori, l'azienda ligure di Gianluca Franzoni nata nel 1998, ha iniziato negli ultimi anni, una proficua collaborazione con Salvatore Minniti, patron della Eurociok.

Dalla collaborazione è nato il nuovissimo capannone lungo la statale dove l'azienda nonese e quella ligure producono insieme il loro prodotti, al fine di raggiungere una sempre migliore qualità. Domori è un marchio prestigioso, all'avanguardia nella sperimentazione di nuove varietà di cioccolato e nella riscoperta dei sapori del passato, come ad esempio il primitivo gusto del cioccolato al tempo della civiltà Maya. **Domori è oggi un'azienda coordinata dal gruppo Illy Caffè di Trieste.**

1.1.7 Inquadramento complessivo dell'opera

Dalla consapevolezza della specificità del territorio di None nel campo del cioccolato e dalla volontà di rendere concreto questo connubio, in prima analisi si è pensato di far nascere a None un'Accademia del cioccolato: una scuola specializzata nella formazione di tecnici dell'industria dolciaria e del cioccolato, nonché un'area destinata alla produzione e alla commercializzazione del cioccolato con il rinomato marchio "De Coll" ancora disponibile.

Attualmente le esigenze di "nuovi spazi" per Istituti Alberghieri ben si integrano con la volontà dell'Amministrazione Comunale di proseguire un percorso di identificazione tra il prodotto (cioccolato) e il territorio (None) e contribuiscono a rendere tangibile e rilevante l'intero progetto perché forte dell'esperienza e del supporto di un percorso formativo già strutturato.

La sede indicata ad ospitare il progetto è la **ex fabbrica del cioccolato "De' Coll"**, situata nei pressi della stazione ferroviaria, una struttura ampia disposta su 3 piani e dotata di una spaziosa area esterna.

I volumi dell'edificio sono per la maggior parte di tipo "open space", una caratteristica propria dell'edilizia industriale, che ben si presta a partizioni in grado di garantire flessibilità rispetto ai metodi didattici ed alle attività svolte.

In considerazione delle esigenze specifiche di un istituto tecnico-professionale la capienza dell'edificio ad una prima valutazione appare tale da poter collocare locali destinati alla

sperimentazione didattica (laboratori, cucine, aree attrezzate), così come all'educazione permanente e ai servizi accessori (segreteria, servizi, cafeteria).

Dal punto di vista del percorso formativo oltre ad una riproposta dei corsi presenti nella sede centrale il progetto intende promuovere una sperimentazione con l'inserimento di un percorso di studio legato alla specificità del settore dolciario e del cioccolato che potrebbe ben rapportarsi con le aziende presenti sul territorio per possibilità formative quali stages e ulteriori prospettive professionali.

l'Accademia del Cioccolato avrà una struttura in grado di essere un vero e proprio "Campus" per gli studenti, che potranno dedicarsi nell'arco dell'intera giornata allo studio del cioccolato a 360°, con la possibilità di svolgere stages nelle aziende che vorranno essere partners del progetto.

All'interno dell'Accademia, che sarà ospitata dalla vecchia fabbrica del Cioccolato De Coll' (vedi foto allegate), gli studenti potranno soggiornare per tutto il periodo dei corsi.

1.1.8 .Modello di gestione e manutenzione dell'opera

La gestione sarà affidata a un costituendo consorzio pubblico – privato (a prevalente capitale pubblico) tra i soggetti coinvolti per le attività didattico formative, espositive, di promozione, di laboratori e di accoglienza, mentre per le attività di tipo ristorativo o book shop, sarà gestita direttamente dalle ditte che avranno assunto la gestione del servizio.

1.1.9 Alternative progettuali di maggiore rilevanza

In sede di esami di progetti da inserire all'interno di questo studio di fattibilità, altre possibilità sono state analizzate e ritenute non idonee ad essere presentate come lavori rientranti negli interventi in materia di rivitalizzazione turistica e miglioramento qualitativo di territori turistici.

La disponibilità dell'immobile, sede di fabbrica del cioccolato, è elemento fondamentale per la scelta dell'intervento sia dal punto di vista economico (costi-ricavi) sia dal punto di vista dell'immagine.

Un altro edificio che avesse dovuto essere costruito o destinato a tale funzione non avrebbe avuto un ritorno finanziario in grado di sostenere l'operazione.

Dopo attenta analisi sia urbanistica che economica, la proposta della ristrutturazione della fabbrica De Coll e la sua trasformazione a Accademia del Cioccolato è risultata quindi la più indicata e sostenibile sotto tutti gli aspetti.

1.1.10 Proponente

Comune di None.

1.1.11 Promotore

Comune di None.

1.1.12 Finanziatore

Regione Piemonte , soggetti privati (aziende e fondazioni bancarie), Comune di None.

1.1.13 Realizzatore

Comune di None e/o consorzio pubblico privato neocostituendo.

1.1.14 Proprietario

Comune di None e/o consorzio costituendo.

1.1.15 Gestore

Costituendo consorzio pubblico privato, a prevalente capitale pubblico.

1.2 Eventuali alternative progettuali

Come detto nel paragrafo 1.1.9 non sono state individuate alternative progettuali relative a altri immobili nel territorio di None.

1.3 Modalità di gestione dell'opera

1.3.1 Modello di gestione previsto

Al fine di predisporre lo studio di fattibilità, si intende attivare un Comitato per l'Accademia del Cioccolato, con la partecipazione di Enti pubblici (Regione Piemonte, Provincia di Torino), Enti e Istituti di formazione scolastica, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Istituto Alberghiero A. Prever), importanti Istituzioni Private di rilevanza internazionale quali l'Agenzia Slow Food ed il Premio Grinzane Cavour, oltre alle aziende Streglio Maestri del Cioccolato S.p.A. e Domori srl, nonché

tutti i soggetti disponibili a collaborare per la buona riuscita dell'iniziativa.

Per la gestione dell'intervento dovrebbe costituirsi un consorzio tra gli enti suddetti per la gestione dell'iniziativa.

1.3.2 Aspetti normativi

In data 06/03/2007 è stato stipulato un Protocollo d'Intesa preliminare fra i soggetti interessati (cfr. allegato) al punto 1.1.5.

1.3.3 Soggetti preposti

Regione Piemonte, Provincia di Torino, Comune di None, Enti e Istituti di formazione scolastica, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Istituto Alberghiero A. Prever, importanti Istituzioni Private di rilevanza internazionale quali l'Agenzia Slow Food ed il Premio Grinzane Cavour, oltre alle aziende Streglio Maestri del Cioccolato S.p.A. e Domori srl.

1.3.4 Indicazioni specifiche

Il consorzio dovrebbe gestire la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'immobile e le relative utenze, il personale destinato alla gestione e controllo dell'immobile (stimabile in n. 5 unità), le spese vive di gestione (impianti tecnologici), i consumi relativi alle attività formative, didattiche, espositive, foresteria, laboratori.

Le attività del ristorante tematico, cioccolateria, book shop dovrebbero essere appaltate a ditte esterne, e i costi di gestione dovrebbero ricadere sulle stese ditte appaltatrici (vedesi la dettagliata analisi finanziaria riportata al paragrafo 4).

2 FATTIBILITA' TECNICA

2.1 Indicazioni tecniche “di base” ed esplorazioni preprogettuali

2.1.1 Identificazione delle funzioni da insediare

Una fabbrica per la cultura del cioccolato.

La scelta di utilizzare la vecchia fabbrica De Coll', quale sede dell'Accademia, è un aspetto valorizzante dell'intero progetto.

Ciò è reso possibile grazie alla collaborazione di Umberto De Coll', proprietario dell'omonima azienda, che è fortemente intenzionato a collaborare al progetto, al fine di far rivivere la vecchia fabbrica nel segno della continuità.

Negli stessi locali, che un tempo furono testimoni della creazione del famoso prodotto dolciario, l'Amministrazione intende promuovere il progetto dell'Accademia del cioccolato, un luogo che sarà, a regime, in grado di coniugare la tradizione del passato alla ricerca e alla promozione futura.

L'Accademia come vero e proprio campus che sappia coniugare l'aspetto didattico e nozionistico, a quello pratico a contatto con le diverse varietà di cacao, con lo studio dal punto di vista botanico, alla realizzazione di vere e proprie pietanze al cioccolato da servire nel Ristorante tematico.

L'Accademia ospiterà al suo interno:

- Spazi per l'accoglienza a piano terra
- book shop – punto vendita dei prodotti a piano terra
- ristorante tematico e cioccolateria a piano terra
- spazi per la promozione e la comunicazione a piano terra
- biblioteca e centro di documentazione-museo a piano primo
- aule studio per la formazione e didattica a piano primo e secondo
- area soggiorno per studenti con posti letto e spazi comuni a piano secondo

All'esterno troveranno spazio :

- laboratori didattici;
- laboratori attrezzati per la produzione;

- spazio espositivo con struttura reticolare chiudibile in funzione delle diverse esigenze

La realizzazione della struttura sarà indubbiamente possibile solo grazie alla presenza attiva delle aziende presenti sul territorio piemontese che vogliano investire nella formazione e nella ricerca, nonché nella promozione del prodotto di qualità.

L'Accademia, può essere pensata come uno spazio di formazione particolarmente flessibile nei contenuti, nell'approccio didattico e nel target di riferimento dell'offerta formativa.

Lo studente può essere al contempo uno studente dell'Istituto Alberghiero o di Arte Bianca, per un corso di studi di specializzazione sul cioccolato, oppure uno studente universitario intenzionato a specializzarsi nelle tecniche dell'industria dolciaria e del cioccolato, senza escludere la possibilità di aprire alcuni corsi ai veri "amanti" del cioccolato.

Allo stesso modo, la collaborazione con gli enti regionali e provinciali, potrà dare vita a corsi specifici di inserimento nel mercato lavorativo per gli operatori del settore dolciario.

La progettazione prevede l'eliminazione delle superfetazioni, ovvero la demolizione dei corpi aggiuntivi che nel tempo sono stati realizzati per l'ampliamento del volume storico della fabbrica.

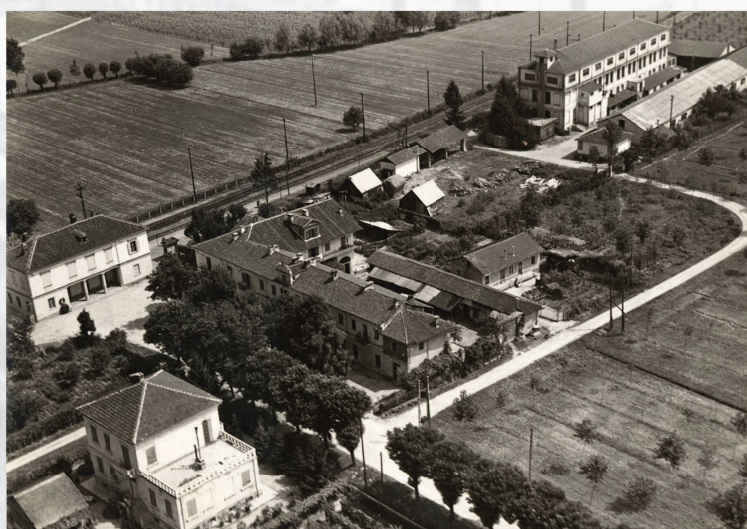
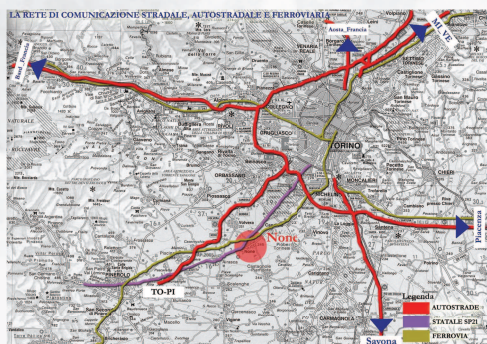
Saranno demoliti quindi il secondo piano e la copertura, per riportare in evidenza la struttura originaria della fabbrica, e i corpi aggiunti laterali.

Sarà realizzato quindi un corpo aggiuntivo vetrato a secondo piano, aggettante sul filo del fabbricato per poter realizzare i collegamenti alle varie funzioni dell'edificio e i percorsi di sicurezza richiesti per legge.

Il volume vetrato si estenderà quindi sul lato cortile, e sarà collegato tramite passerelle al nuovo corpo ascensore scale, staccato dall'edificio stesso.

A piano terra sarà realizzata una struttura per esposizione e fiere, aperta e chiudibile a seconda dell'entità della manifestazione e della richiesta di stand espositivi. Tale struttura collegherà i laboratori ubicati a I fondo del cortile con il fabbricato principale.

Il fabbricato sarà dotato di due accessi contrapposti, uno pedonale, l'altro carrabile.



CODICE P.T.I.
A.I.R.P.L.U.S_2.1.1_PPP

PTI A.I.R.P.L.U.S. PIANURA
ENTE PROPONENTE: Comune di None
**POLO INNOVATIVO
ACCADEMIA DEL CIOCCOLATO A NONE**
CODICE LINEA PROGETTUALE 1.3

PARTENARIATO
PUBBLICO/PRIVATO





CODICE P.T.I.
A.I.R.P.L.U.S_2.1.1_PPP

I.R.P.L.U.S. PIANURA
ONENTE: Comune di None
INNOVATIVO
EL CIOCCOLATO A NONE
LINEA PROGETTUALE 1.3

ERROR: ioerror
OFFENDING COMMAND: image

STACK:

-mark-
-savelevel-