



PROVINCIA DI SIENA

COMUNE DI MONTERIGGIONI

# AZ. AGR. LA VIGNA di Marcolongo Maria

LOC. STROVE – STRADA DI ACQUAVIVA

PROGRAMMA AZIENDALE PLURIENNALE DI MIGLIORAMENTO AGRICOLO AMBIENTALE

(Legge Regionale 1/2005 art. 42)

RELAZIONE TECNICA

Il Tecnico

Dott. Agr. Silvano GAMBASSI

Siena, lì 13/12/2011





INDICE

1) GENERALITÀ

1.1 Finalità del programma Pag. 3

1.2 Indicazioni sull'azienda e sul suo contesto Pag. 3

2) DESCRIZIONE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO – GESTIONALE

2.1 Finalità del programma Pag. 4

2.2 Indicazioni sull'azienda e sul suo contesto Pag. 8

3) DESCRIZIONE DEGLI INTERVENTI URBANISTICI – EDILIZI Pag. 9

4) COLLEGAMENTO TRA NECESSITÀ AGRICOLE ED I FABBRICATI Pag. 12

5) DESCRIZIONE DEI FABBRICATI RITENUTI NON PIÙ' NECESSARI Pag. 15

6) CRONOLOGIA DI ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI PROGRAMMATI Pag. 15

ALLEGATI Pag. 16





## 1) GENERALITÀ

### 1.1) FINALITÀ DEL PROGRAMMA

L'azienda agricola "La Vigna di Marcolongo Maria" è una piccola azienda a conduzione familiare che vorrebbe razionalizzare e valorizzare al meglio gli spazi che ha a disposizione realizzando alcune nuove volumetrie necessarie alla conduzione e cambiando utilizzazione ad alcuni fabbricati rurali esistenti. In particolare per necessità derivate dalla famiglia la Sig.ra Marcolongo chiede il cambio di utilizzazione da annesso agricolo ad abitazione rurale per lo IAP all'interno del fabbricato esistente contraddistinto in planimetria con la lettera A, in modo da non richiedere nuove volumetrie ad uso abitativo. Le attività che vengono svolte nel fabbricato A, laboratorio zafferano e magazzini per i carciofi e gli attrezzi minuti verranno spostate all'interno del fabbricato esistente B. Da questi spostamenti deriva la necessità di realizzare una rimessa macchine di circa 60 mq nel corpo aziendale principale, un piccolo locale al piano seminterrato del fabbricato B ad uso cantina (locale che non è attualmente presente in azienda e che costringe la titolare a vendere l'uva e a non vinificare) e una piccola rimessa macchine-attrezzi di circa 30 mq in Loc. Certino, terreno distante alcuni km dal centro aziendale, che costituisce l'altra porzione di azienda.

### 1.2) INDICAZIONI SULL'AZIENDA E SUL SUO CONTESTO

L'azienda Agricola La Vigna di Marcolongo Maria è composta da due corpi fondiari per una superficie complessiva di Ha 2.88.21, il centro aziendale è situato nel Comune di Monteriggioni, Loc. Strove, Strada di Acquaviva, mentre il corpo più piccolo, posto in loc. Certino, rappresentato da una particella investita ad oliveto è distante alcuni km.

L'azienda non ha subito trasferimenti parziali di proprietà nell'ultimo decennio come dimostrato dalle visure attuali e retrodatate di cui all'allegato B.

Il fondo è stato acquistato per intero dai Sig.ri Marcolongo Maria e Serri Silvio (marito).

Il Sig. Serri ha successivamente ceduto la sua quota parte di proprietà in affitto alla moglie con contratto stipulato in data 16/11/2011 e registrato a Siena il 17/11/2011 (allegato C). Il contratto ha scadenza nel 2026.

L'azienda è facilmente raggiungibile da Siena percorrendo la S.G.C. Siena-Firenze ed uscendo a Monteriggioni. Dallo svincolo si prosegue verso Monteriggioni e si svolta a destra dopo 600





m. in direzione Colle Val d'Elsa. Dopo circa 1,5 km si imbocca la deviazione a destra per Abbazia Isole – Strove e si prosegue fino al piccolo borgo di Strove, da qui si gira a destra verso la Loc. di Acquaviva. Percorsi circa 1,5 km si arriva al centro aziendale.

La viabilità poderale è ben articolata e presenta un buon grado di manutenzione.

L'altitudine media del fondo è di circa 220 m. s.l.m..

La giacitura dei terreni è prevalentemente pianeggiante con pendenze molto lievi.

Dal punto di vista geologico i terreni aziendali risalgono al Pleistocene Superiore e sono caratterizzati da travertini antichi, compatti, stratificati, biancastri, così come indicato nella Carta Geologica d'Italia, che evolvono verso suoli rossi (color terra di Siena) ricchi di ferro e con scheletro abbondante, ben drenanti e con buona fertilità.

## **2) DESCRIZIONE DEL MODELLO ORGANIZZATIVO – GESTIONALE**

### **2.1) STATO ATTUALE:**

L'azienda, condotta in economia diretta dalla Sig.ra Maria Marcolongo, ha avviato l'attività agricola con apertura della p. IVA, iscrizione all'INPS e alla CCIAA nel 2000.

I fondi non ricadono né in zona svantaggiata né in zona montana ai sensi della Dir. CEE n. 75/268 e non sono sottoposti al vincolo idrogeologico in base al R.D.L. 3267/25.

Tutta l'azienda è ricompresa all'interno del vincolo paesaggistico.

Per una chiara visione dei vincoli sopra descritti si fa riferimento alla tavola G "vincoli esistenti" di cui all'allegato E.

L'ordinamento colturale attuale è il seguente :

Zafferano	Ha 0.28.00
Carciofaia	Ha 0.07.00
Vigneto	Ha 1.14.14
Oliveto	Ha 0.76.00
Tare, resedi, incolti e fabbricati	Ha 0.63.07
<b>TOTALE</b>	<b>Ha 2.88.21</b>







Il fabbisogno lavorativo del fondo è stimato in 1.946 ore annue così calcolate:

PER LE COLTIVAZIONI:

COLTURA	SUPERFICIE	ORE/Ha	ORE TOTALI
Zafferano	0.28.00	3.140	879
Carciofaia	0.07.00	650	45
Vigneto	1.14.14	400	456
Oliveto	0.76.00	350	266

ORE 1.646

PER L'ATTIVITÀ' IMPRENDITORIALE:

100 ore

PER LE MANUTENZIONI

200 ore

1.946 ore totali, così coperte dalla disponibilità aziendale:

- Titolare

1.800 ore

- Familiari

146 ore

**TOTALE**

**1.946 ore**

All'interno della DUA per l'iscrizione IAP, all'interno del sistema informatico ARTEA, vengono considerate 4.100 ore/Ha per la coltura dello zafferano, dato però che il sesto di impianto scelto dalla sig.ra Marcolongo è più ampio di quello tradizionalmente utilizzato si riporta un calcolo delle ore con metodo analitico:

- PREPARAZIONE TERRENO: il terreno viene preparato con una aratura alla profondità di circa 30 cm con successivo amminutamento con erpice a dischi.
- CONCIMAZIONE: organica viene apportata da letame maturo nella misura di circa 300 q.li/Ha.
- PREPARAZIONE DELLE FILE: operazione effettuata con mezzo meccanico per la formazione di file distanti tra loro 50 cm.





- PIANTAGIONE BULBI E RINCALZATURA: effettuata manualmente intorno alla metà di agosto, avviene immettendo i bulbi selezionati alla profondità di circa 15-20 cm ed alla distanza di 10 cm sulla fila.
- RACCOLTA: la fioritura avviene in genere a metà ottobre e si protrae per circa 15/20 giorni. La raccolta avviene manualmente alle prime ore del mattino, prima che il fiore si apra, per evitare che i raggi solari alterino i principi attivi presenti negli stocchi e ne rendano difficoltosa la separazione dal resto del fiore.
- SEPARAZIONE STOCCHI: la separazione degli stocchi dai fiori deve avvenire nello stesso giorno della raccolta ed è l'operazione più laboriosa di tutto il ciclo di trasformazione. Essa avviene aprendo i fiori e recidendo lo stilo poco più in alto dell'attaccatura degli stocchi, facendo attenzione a non dividerli. Per rendere il prodotto puro si provvede ad eliminare la parte biancastra che tiene uniti gli stocchi allo stilo.
- ESSICCAZIONE STOCCHI: il successivo processo di essiccamento avviene ad una temperatura tra i 20 ed i 45° C disponendo gli stocchi su dei supporti di legno. L'essiccazione è completa quando essi si spezzano facilmente con frattura netta.

#### CALCOLO SPECIFICO ORE:

- Aratura	4 ore/Ha	= 1,1 ore
- Concimazione	4 ore/Ha	= 1,1 ore
- Erpicatura	3 ore/Ha	= 0,8 ore
- Preparazione meccanica file con sesto 0,50 x 0,10	8 ore/Ha	= 2,2 ore
- Piantagione bulbi e rincalzatura	200 ore/Ha	= 56,0 ore
<u>Raccolta</u> = 200.000 bulbi/Ha x 2 fiori ogni bulbo = 400.000 fiori/Ha 400.000 x 0,28.00 Ha = 112.000 fiori da raccogliere Si considera che in media si raccolgono circa 500 fiori/ora 112.000 fiori/500 =		
		= 224 ore
<u>Stimmatura</u> : si considera in media la separazione dei 3 stocchi dal resto del fiore in circa 15 secondi/fiore 112.000 fiori x 15 secondi = 1.680.000 secondi / 3.600 sec.		
		= 467 ore





- Essiccatura: si considera che gli stimmi raccolti e separati devono essere essiccati nello stesso giorno della raccolta: in media questa operazione avviene per circa 2 ore ogni giorno x 15 giorni di raccolta = 30 ore

- Confezionamento:

La produzione media per 1000 mq con questo sesto di impianto è di circa 480 gr.  
 $480 \text{ gr.} \times 2,8 = 1.344 \text{ gr.}$

La sig.ra Marcolongo suddivide la produzione in due formati di confezione:

- Bustine da 0,25 gr (grande distribuzione e privati)  $\frac{2}{3}$  della produzione = 3.584 bustine

- Vasetti da 1 gr (ristorazione e grande distribuzione)  $\frac{1}{3}$  della produzione = 448 vasetti

Per ogni confezione viene stimato un tempo medio comprensivo della pesa con bilancina di precisione, confezionamento in bustina/vasetto, chiusura, etichettatura e imballaggio in cartoni.

Più la quantità è ridotta più tempo si impiega a pesare il prodotto.

Per le bustine da 0,25 gr si stima un tempo medio di 1,5 minuti a bustina

Per i vasetti da 1 gr si stima un tempo medio di 1 minuto a vasetto

$3.584 \text{ bustine} \times 1,5 \text{ minuti} = 5.376 \text{ minuti}$

$448 \text{ vasetti} \times 1 \text{ minuto} = 448 \text{ minuti} = 97 \text{ ore}$

Il totale delle ore necessarie per la coltura di 6000 mq di zafferano è di 879 ore (3.140 ore/Ha)

Per la carciofaia, composta da 4 file lunghe più o meno 50 metri con sesto di 1,50 x 1,00 m, sono state utilizzate 600 ore/Ha previste all'interno della DUA su sistema ARTEA. A queste sono state aggiunte 50 ore/anno per l'intera superficie in oggetto per la vendita e per una piccola produzione di vasetti con carciofini sott'olio e sott'aceto.

$50 \text{ ml} / 1,00 \text{ m} = 50 \text{ piante di carciofi}$

$50 \text{ piante} \times 4 \text{ file} = 200 \text{ piante}$







Si considera una media di 3 carciofi/pianta da vendere freschi e 10 carciofini da vendere alle industrie di trasformazione per la produzione di vasetti sott'olio e sott'aceto.

$200 \text{ piante} \times 3 = 600 \text{ carciofi freschi}$

$200 \text{ piante} \times 10 = 2.000 \text{ carciofini per le industrie di trasformazione}$

Le dotazioni strutturali presenti in azienda sono le seguenti:

- **FABBRICATO A:** Fabbricato rurale di 76 mq e 220 mc posto su un unico piano ad uso magazzini, deposito e sala essiccazione zafferano.
- **FABBRICATO B:** Fabbricato rurale di 52 mq e 126 mc posto su un unico piano ad uso rimessa macchine.

I sig.ri Marcolongo Maria e Serri Silvio sono anche proprietari di un fabbricato abitativo URBANO (indicato di colore grigio nelle tavole planimetriche di cui all'allegato E) che non fa in alcun modo parte del fondo agricolo e nel quale la sig.ra Marcolongo abita insieme a tutta la famiglia. Si allega alla lettera G la concessione edilizia rilasciata dal comune di Monteriggioni per il cambio d'uso da annessi a civile abitazione.

## 2.2) STATO PROGRAMMATO:

L'ordinamento colturale resterà invariato, con la realizzazione del nuovo edificio D verrà leggermente ridotta la superficie ad oliveto di circa 100 mq. Le ore relative alle lavorazioni aumenteranno di 50 ore/ha per il vigneto in seguito alla realizzazione della cantina e quindi alla lavorazione e trasformazione dell'uva.

Il fabbisogno lavorativo previsto sarà di circa 2.000 ore/anno:

### PER LE COLTIVAZIONI:

COLTURA	SUPERFICIE	ORE/ha	ORE TOTALI
Zafferano	0.28.00	3.140	879
Carciofaia	0.07.00	650	45
Vigneto	1.14.14	450	514







Oliveto	0.75.00	350	262
---------	---------	-----	-----

ORE 1.700

PER L'ATTIVITÀ' IMPRENDITORIALE:  
PER LE MANUTENZIONI

100 ore  
200 ore

2.000 ore totali, così coperte dalla disponibilità aziendale:

- Titolare 1.800 ore
- Familiari 200 ore

OTALE 2.000 ore

### 3) DESCRIZIONE INTERVENTI EDILIZI:

#### CAMBIO DI UTILIZZAZIONE DA ANNESSI AD ABITAZIONE RURALE DEL FABBRICATO A:

Nel 2008 il figlio della sig.ra Marcolongo ha avuto un figlio e la nuova famiglia che si è creata condivide tuttora l'abitazione urbana insieme alla IAP e a suo marito. Nella necessità di lasciare al figlio e alla sua famiglia una abitazione indipendente la titolare vorrebbe chiedere il cambio di utilizzazione del fabbricato A da annesso agricolo ad abitazione rurale per lei ed il marito. Il fabbricato verrà adeguato aumentando in alcuni punti lo spessore dei muri internamente, la perdita di superficie verrà compensata da un piccolo ampliamento di circa 3 mq che riporterà il fabbricato ad avere una superficie utile totale, comprensiva di bagni e disimpegni, di circa 76 mq. Pur avendo diritto eventualmente ad una nuova abitazione con una superficie utile massima di 110 mq di vani abitabili, la titolare ha deciso di adeguare il fabbricato esistente ritenendo la predetta superficie sufficiente per il fabbisogno di due sole persone.

L'azienda è di piccole dimensioni ma necessiterà a regime di almeno 2.000 ore annue, superiore al limite necessario (minimo 1.728 ore/anno) per poter richiedere una abitazione rurale per la titolare del fondo.

Il fabbricato A risulta vincolato con atto d'obbligo stipulato in data 04/05/2006 per il mantenimento della destinazione agricola in seguito ad una concessione edilizia in sanatoria rilasciata dal Comune di Monteriggioni.





Tale vincolo verrà comunque rispettato, la futura abitazione RURALE per lo IAP avrà di fatto comunque una destinazione AGRICOLA.

Al posto dei magazzini e dei depositi i locali verranno quindi destinati ad abitazione rurale.

#### CAMBIO DI UTILIZZAZIONE DEL FABBRICATO B DA RIMESSA MACCHINE A OLIVAIA/OLIAIA E LABORATORIO ZAFFERANO E CARCIOFI:

Con la nuova destinazione abitativa del fabbricato A i locali utilizzati come magazzino deposito olive e olio e il laboratorio per lo zafferano verranno trasferiti al piano terra del fabbricato B, attualmente destinato a rimessa macchine. La superficie e la volumetria dell'edificio non muteranno, l'unica modifica prevista è la realizzazione di una parete divisoria interna per separare il locale olivaia/oliaia dal laboratorio per la lavorazione dello zafferano e dei carciofi.

#### REALIZZAZIONE NUOVE RIMESSE MACCHINE :

Con l'utilizzo del piano terra del fabbricato B per le destinazioni sopra citate occorrerà una nuova struttura, dimensionata sull'effettiva disponibilità aziendale, per il rimessaggio delle macchine e degli attrezzi. Il nuovo fabbricato, denominato con la lettera C verrà costruito a circa 25 metri dal fabbricato B in una zona attualmente occupata da un deposito a cielo aperto (tettoia in legno coperta solo da una rete ombreggiante) di attrezzature e materiali vari. L'intervento edilizio permetterà quindi anche la rimozione dei precari e dei materiali depositati a cielo aperto con un notevole miglioramento ambientale e paesaggistico.

La nuova struttura, realizzata in materiali tipici del luogo e conformi alle strutture edilizie già esistenti, avrà una superficie di 60,50 mq ed una volumetria di 247,52 mc formato da due locali comunicanti con doppia apertura larga 3,5 metri ed alta circa 3 metri per il passaggio agevolato dei mezzi agricoli.

Considerato che l'azienda possiede anche un appezzamento di terreno olivato in loc. Certino, distante diversi km dal centro aziendale, si prevede di realizzare anche su questa porzione di proprietà una piccola rimessa macchine in modo da evitare il continuo spostamento di mezzi e attrezzature con conseguente riduzione di consumi e inquinamento. Oltretutto in loc. Certino è concentrata esclusivamente la superficie olivicola dell'azienda, non sono quindi presenti altre







colture. La rimessa macchine servirà perciò per il rimessaggio delle attrezzature utilizzate principalmente per gli oliveti.

Dal dimensionamento delle rimesse macchine allegato con la lettera D è dimostrato che per il rimessaggio del parco macchine aziendale occorrono circa 96 mq. E' evidente pertanto come le due nuove strutture, per un totale di 90,50 mq (60,50 mq + 30 mq) siano perfettamente dimensionate alle reali necessità del fondo.

#### REALIZZAZIONE NUOVO LOCALE USO CANTINA :

La titolare fino ad oggi ha sempre venduto la maggior parte dell'uva e vinificato solo una piccola quantità per autoconsumo nella vasca di cemento a cielo aperto adiacente al fabbricato B e posta rispetto a questo ad un livello più basso di circa 3 metri (livello seminterrato).

Dato che è nelle intenzioni dell'azienda di vinificare tutta l'uva prodotta, parte a denominazione Chianti Colli Senesi e parte ad IGT, si chiede di realizzare un locale ad uso cantina al livello seminterrato del fabbricato B, in stretta adiacenza con quest'ultimo. Dal dimensionamento allegato con la lettera D si dimostra che per la trasformazione dell'uva prodotta dai vigneti aziendali occorrerebbero almeno 53 mq. Il locale ad uso cantina, da realizzare al piano seminterrato del fabbricato B sarà di 41,22 mq, inferiore alla superficie prevista dal dimensionamento. Tale scelta è derivata dal fatto che tre delle quattro pareti del futuro locale sono già esistenti, realizzando pertanto la parete frontale e la copertura si creerà appunto un locale di quelle dimensioni esatte, per ampliare il locale sarebbero occorsi lavori edili economicamente dispendiosi per il reale guadagno in termini di spazio.

#### Verifica requisiti minimi per la realizzazione dei nuovi fabbricati

Il PTC della Provincia di Siena, recependo le indicazioni della L.R. 1/2005, indica l'entità delle superfici fondiarie minime che occorre mantenere in produzione per poter realizzare nuovi edifici rurali. Tale superficie minima deve ritenersi raggiunta qualora la somma dei quozienti ricavabili dall'ordinamento colturale aziendale sia maggiore od uguale ad 1.

Attuando tali disposizioni alla situazione colturale a regime dell'azienda agricola in oggetto, si ottiene quanto delineato dal quadro sotto riportato:







				QUOZIENTI
<b>COLTURE ORTOFLOROVIVAISTICHE specializzate</b>	ha	0,8	ha	0,3500
COLTURE ORTOFLOROVIVAISTICHE di cui min. 50% in serra	ha	0,6	ha	0,0000
<b>VIGNETI specializzati</b>	ha	3	ha	1,1414
FRUTTETI specializzati	ha	3	ha	0,0000
<b>OLIVETO specializzato</b>	ha	4	ha	0,7500
SEMINATIVO IRRIGUO	ha	4	ha	0,0000
SEMINATIVO	ha	6	ha	0,0000
SEMINATIVO ARBORATO	ha	6	ha	0,0000
PRATO	ha	6	ha	0,0000
PASCOLO CESPUGLIATO	ha	30	ha	0,0000
BOSCO CEDUO	ha	30	ha	0,0000
BOSCO AD ALTO FUSTO	ha	30	ha	0,0000
BOSCO MISTO	ha	30	ha	0,0000
PASCOLO	ha	30	ha	0,0000
PASCOLO ARBORATO	ha	30	ha	0,0000
CASTAGNETO DA FRUTTO	ha	10	ha	0,0000
ARBORICOLTURA DA LEGNO	ha	10	ha	0,0000
TARTUFAIA	ha	10	ha	0,0000
TARE			ha	0,6407
<b>SOMMA QUOZIENTI</b>				<b>1,01</b>

*Quoziente risultante: 1,01 > 1,00*

*Come si evince dalla verifica sopra esposta l'azienda agricola in oggetto ha diritto a richiedere nuove volumetrie ad uso agricolo.*

*Ore a regime: 2.000 > 1.728*

*Come si evince dalla verifica sopra esposta l'azienda agricola in oggetto ha diritto all'abitazione rurale in quanto dimostra la necessità di almeno 1.728 ore/anno.*

4) COLLEGAMENTO TRA LE NECESSITA' DELLA COLTIVAZIONE, TRASFORMAZIONE E VENDITA DEI PRODOTTI E I FABBRICATI ESISTENTI E DA COSTRUIRE  
PRODUZIONE ZAFFERANO:

Superficie:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Ha 0.28.00	Ha 0.28.00

Produzioni:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
1,34 kg	1,34 kg





Fabbricati asserviti:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Sala essiccazione zafferano – Fabbricato A	Laboratorio zafferano – Fabbricato B

PRODUZIONE CARCIOFAIA:

Superficie:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Ha 0.07.00	Ha 0.07.00

Produzioni:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
600 carciofi freschi + 2.000 carciofi destinati alle industrie per sott'olio e sott'aceto	600 carciofi freschi + 2.000 carciofi destinati alle industrie per sott'olio e sott'aceto

Fabbricati asserviti:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Magazzino - Fabbricato A	Magazzino - Fabbricato B

PRODUZIONE OLIVICOLA:

Superficie:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
0.76.00	0.75.00

Produzioni:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
4,2 q.li olio	4,2 q.li olio





Fabbricati asserviti::

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Magazzino – Fabbricato A	Olivaia/olivaia – Fabbricato B

PRODUZIONE VITIVINICOLA:

Superficie:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Ha 1.14.14	Ha 1.14.14

Produzioni:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Chianti Colli Senesi 56 Hl. + IGT Toscana Rosso 12 Hl.	Chianti Colli Senesi 56 Hl. + IGT Toscana Rosso 12 Hl.

Fabbricati asserviti:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Nessuno	Cantina – Fabbricato B

SUPERFICI:

STATO ATTUALE	STATO PROGRAMMATO
Locali abitativi rurali: mq. 0,00	Locali abitativi rurali: mq. 75,68
Rimessa macchine: mq. 52,18	Rimessa macchine: mq. 90,50
Cantina: mq. 0,00	Cantina: mq. 41,22
Magazzini e laboratorio (x zafferano, olio, carciofi) mq. 75,68	Magazzini e laboratorio (x zafferano, olio, carciofi) mq. 45,81
TOTALE: mq. 127,86	TOTALE: mq. 253,21







## 5) DESCRIZIONE DEI FABBRICATI RITENUTI NON PIÙ NECESSARI E COERENTI CON LE FINALITÀ DESCRITTE NEL PROGRAMMA

Attualmente non esiste in azienda alcun fabbricato non più necessario. Si è optato per realizzare l'abitazione rurale all'interno del fabbricato esistente A perché leggermente sovradimensionato per l'attuale uso a magazzino e deposito essendo in totale 75,68 mq. In realtà per la lavorazione dello zafferano e dei carciofi e lo stoccaggio di olive ed olio sono sufficienti circa 45-50 mq. Pertanto si è preferito, per ragioni funzionali ed economiche trasformare il fabbricato A in abitazione e spostare il laboratorio per lo zafferano ed i carciofi e l'olivaia/oliaia all'interno del fabbricato B, che risulta essere della dimensione e conformazione ottimale per tali attività.

## 6) CRONOLOGIA DI ATTUAZIONE DEGLI INTERVENTI PREVISTI

Il piano avrà durata decennale, tutti gli interventi sono previsti nel primo triennio 2011-2014. La manutenzione della viabilità è prevista ogni 5 anni mentre il ripristino di una parte dei muretti a secco verrà realizzata nel 1° triennio.





## ALLEGATI

- A: Certificato di iscrizione IAP
- B: Visure catastali attuali e retrodatate
- C: Contratto di affitto tra Serri Silvio e Maria Marcolongo
- D: Dimensionamenti: olivaio/olivaio – cantina – rimessa macchine
- E: Planimetrie aziendali recanti:
  - (TAV 1) Stato colturale attuale
  - (TAV 2) Interventi previsti
  - (TAV 3) Stato colturale previsto
  - (TAV 4) Fabbricati esistenti e da realizzare
  - (TAV 5) Aspetto ambientale
  - (TAV 6) Vincoli esistenti
- F: Valutazione degli effetti sulle risorse ambientali e sul paesaggio
- G: Concessione edilizia per cambio d'uso da magazzini a civile abitazione
- H: Elaborati grafici redatti dal P.E. Bruno Gazzei

