

**Dr. agronomo BRACCO Alessandro**  
Via Cadorna, 4 - 19121 LA SPEZIA  
E-mail: [bracco.agronomo@gmail.com](mailto:bracco.agronomo@gmail.com)  
Tel. 0187 736299  
C.F. BRCLSN62S01E648Z  
P.IVA 01208410116

COMUNE DI AMEGLIA

Azienda agricola  
S.A.M. SOCIETA' AGRICOLA MARINELLA A R.L. UNIPERSONALE  
Via Aurelia, 51 19034 Luni  
C.F. e P.I. 01470460112

Progetto:

*PROGETTO DI SVILUPPO ATTIVITA' AGRICOLA E AGRITURISTICA*

## RELAZIONE AGRONOMICA

La Spezia,

Il Legale rappresentante  
Andrea Franzoni  
  
**S.A.M. Srl Unipersonale**  
(L'Amministratore)

Il tecnico  
Dr. agronomo Alessandro Bracco

## **1. PREMESSA**

Il piano di miglioramento aziendale consiste nella realizzazione dei seguenti interventi:

- avviamento dell'attività agrituristica di ospitalità utilizzando un fabbricato rurale esistente ed il relativo ampliamento consentito in misura pari al 20% circa;
- la costruzione di un nuovo fabbricato strumentale all'attività agricola con annessi porticato al piano terra ed alloggio per un operaio agricolo al piano primo;
- la costruzione di una piscina a servizio degli ospiti dell'agriturismo;
- la realizzazione di un frutteto di circa 1.000 mq e di un orto di 500 mq;
- l'ampliamento dell'oliveto esistente per una superficie pari a circa 13.000 mq;
- la realizzazione di un pollaio per l'allevamento di galline ovaiole

Il progetto sarà realizzato nel compendio agricolo di via Pretura dove, oltre a quello esistente da destinare all'attività agrituristica, si trova un altro fabbricato residenziale. Con la realizzazione del piano di sviluppo su descritto il titolare intende strutturare l'azienda attraverso la realizzazione di un organizzato centro aziendale dove sarà svolto l'intero ciclo di lavorazione delle olive, il magazzinaggio dei prodotti freschi (ortaggi e frutta), il ricovero dei mezzi agricoli, la vendita diretta.

La finalità è quella di incrementare il reddito d'impresa mediante la trasformazione dei prodotti agricoli aziendali ed una organizzata ed efficace commercializzazione degli stessi nonché attraverso lo svolgimento dell'attività agrituristica di ospitalità.

Lo scopo della relazione agronomica consiste nella verifica della congruità tecnica del progetto da realizzare rispetto alle esigenze di sviluppo dell'impresa in funzione delle dimensioni dell'azienda e delle produzioni attese.

## **2. DESCRIZIONE DELL' AZIENDA**

La Società agricola Marinella è stata costituita il 06/03/2018 ed è iscritta al Registro delle imprese della Camera di Commercio con il numero REA SP-209994 in data 09/03/2018 (allegato 1)

Il titolare è iscritto all' INPS della Spezie con la qualifica di IAP (allegato 2).

Il fondo è accorpato ed agevolmente accessibile sia da Fiumaretta che dalla Strada Provinciale che collega Sarzana a Marinella.

Il fondo agricolo oggetto di intervento faceva parte della vasta Tenuta di Marinella, azienda agricola ad indirizzo zootecnico specializzato da latte, oggi in liquidazione.

L'azienda è ubicata nella piana del fiume Magra in un contesto territoriale prettamente agricolo.

L'indirizzo produttivo aziendale è olivicolo.

Dopo la costituzione dell'impresa e l'acquisto del fondo agricolo, la titolare ha realizzato un oliveto di circa 25.000 mq mettendo a dimora circa 800 piante di olivo di cui 700 appartenenti a cv Frantoio e Leccino e le restanti a Moraiolo e Pendolino.

Il terreno è pianeggiante e meccanizzabile. Il suolo è tendenzialmente limoso ed i campi, di forma rettangolare, sono delimitati da fossi profondi necessari per garantire il deflusso delle acque meteoriche impedendo così che si formi il ristagno di umidità che sarebbe deleterio per la coltura dell'olivo.

Pertanto è fondamentale che le lavorazioni vengano correttamente eseguite nei modi e nei tempi onde poter conferire ai terreni un ottimale stato idrico.

Al riguardo si evidenzia che l'azienda ha ottenuto parere favorevole per l'allaccio alla rete irrigua gestita dal Consorzio di bonifica ed irrigazione del Canale Lunense.

Ai fini urbanistici, nell'ambito del PRG di Ameglia l'area interessata all'intervento è ricompresa in zona Agricola E descritta all'art. 33 delle Norme di conformità e congruenza.

Inoltre è ricompresa in area Zona Speciale di Conservazione (ZSC) Piana del Magra.

Nel prospetto seguente si riportano i dati catastali dei terreni e dei fabbricati con l'indicazione della destinazione attuale.

Foglio	Mappale	Qualità	Classe	Superficie	Destinazione colturale	Superficie
16	168	Seminativo arborato	2	48.564	Oliveto	25.000
					Prato	15.400
					Tare	8.164
16	169	Seminativo arborato	2	9.079	Prato	9.079
<b>TOTALE</b>				57.643		57.643

Attualmente la ripartizione colturale è la seguente:

- oliveto	Ha	2,5000
- prato	Ha	2.4479
- tare	Ha	<u>0,8164</u>
totale	Ha	5.7643

### 3. FABBRICATI AZIENDALI

Come già descritto in via Pretura si trovano i due fabbricati aziendale. Con riferimento alle tavole progettuali redatte dall'arch. Battistini sono identificati rispettivamente come fabbricato A, già ristrutturato a destinazione residenziale, e fabbricato B, a destinazione agricola, da ristrutturare.

Quest'ultimo si sviluppa su due livelli ed originariamente era destinato a stalla con soprastante fienile. In aderenza, sul lato nord, si trova un locale destinato a magazzino agricolo al piano terra.

Nel complesso tale fabbricato è strutturato in maniera tale da non risultare idoneo in termini di ampiezza e funzionalità alle esigenze di sviluppo aziendale che l'imprenditore intende attuare.

I due fabbricati sono ricompresi in un'unica particella catastale i cui dati sono riportati nel prospetto seguente

Foglio	Mappale	Categoria	Classe	Consistenza	Superficie catastale	Porzione	Destinazione attuale
16	35	A/2	3	10,5 vani	238 mq	A	Abitazione dello IAP
						B	Agricolo

Per l'immobile è stata dichiarata la sussistenza dei requisiti di ruralità ex art. 2, comma 6, dm 26/07/2012, con richiesta prot. n. sp0020999 del 05/04/2019.

#### 4. PROGETTO DI SVILUPPO

Di seguito si descrivono gli interventi previsti per la realizzazione del progetto in funzione delle finalità produttive interessate che sono:

- 1) Sviluppo dell'attività di produzione agricola
- 2) Sviluppo dell'attività agrituristica

##### 4.1 Sviluppo dell'attività agricola

Gli interventi riguardanti lo sviluppo dell'attività agricola consistono nella realizzazione di nuove colture permanenti, nell'allestimento di una superficie da destinare alla produzione di ortaggi, nella costruzione di un pollaio con il relativo parchetto esterno per l'allevamento di galline ovaiole, nella costruzione di un nuovo fabbricato agricolo.

Più precisamente il progetto di sviluppo agricolo prevede l'attuazione delle seguenti iniziative:

- svolgimento dell'attività di frangitura delle olive e la gestione dell'intera filiera olio
- vendita diretta in azienda
- realizzazione di un deposito macchine e attrezzi agricoli
- acquisto macchine ed attrezzi agricoli
- realizzazione di un frutteto di circa 1.000 mq di superficie
- realizzazione di un orto di circa 340 mq
- ampliamento della superficie olivicola di ulteriori 13.000 mq
- realizzazione di un piccolo allevamento di galline ovaiole di circa 5-10 capi annui

Con riferimento alle tavole progettuali elaborate dall'architetto Battistini, il nuovo fabbricato agricolo si svilupperà su due livelli e sarà utilizzato in base alle destinazioni descritte nel prospetto seguente dove si riporta l'elenco dei locali che saranno realizzati con la relativa destinazione e superficie utile.

Piano	Funzione	Superficie utile (mq)
Piano terra	Frantoio oleario e confezionamento del prodotto	25,10
	Stoccaggio olio	17,80
	Stoccaggio prodotto finito	6,80
	Magazzino prodotto fresco (frutta e ortaggi)	11,20
	Locale vendita diretta	15,54
	Locale tecnico (impianto di condizionamento)	9,00
	Deposito macchine e attrezzi agricoli	60,15
	Locale servizi igienici e spogliatoio per il personale	17,40
	Porticato	
	-Stoccaggio sansa	30,60
-Stoccaggio provvisorio scorte (es. concimi, contenitori per olio ecc.)	31,50	
-Ricovero del furgone utilizzato per le consegne e operazioni di carico scarico	31,50	
Piano primo	Abitazione operai agricoli	124,50

#### **4.1.1 Produzione di olio di oliva e gestione dell'intera filiera**

Il progetto da realizzare nell'ambito dell'attività agricola è finalizzato in particolare a sviluppare il comparto olivicolo.

Il titolare prevede di svolgere in azienda l'intero ciclo della filiera olivicola dalla produzione delle olive, alla vendita attraverso le fasi di frangitura, stoccaggio e confezionamento dell'olio. La vendita sarà effettuata in azienda e tramite consegna diretta ai clienti nell'ambito locale.

Lo scopo di volersi dotare di un frantoio aziendale consiste essenzialmente nella possibilità di raggiungere i massimi livelli qualitativi attraverso la completa autonomia gestionale ed il pieno controllo di quelle fasi che possono condizionare la qualità del prodotto finale, quali:

- l'eliminazione del tempo di attesa successivo alla raccolta (inevitabilmente da affrontare nel caso in cui si facesse ricorso al frantoio contoterzista);
- la perfetta pulizia dell'impianto prima della frangitura;

- il controllo della temperatura della fase di gramolatura (inferiore uguale a 27°C) che può avvenire in assenza di ossigeno.

Il controllo dei suddetti parametri consente di salvaguardare l'integrità delle componenti aromatiche dell'oliva e di aumentare la conservabilità dell'olio attraverso la limitazione dei processi ossidativi.

Il diretto controllo della fase della frangitura consentirà inoltre all'imprenditore di effettuare particolari scelte commerciali quali per esempio la produzione di olii monovarietali per ampliare la gamma dell'offerta.

Ad oggi sul mercato esistono piccoli impianti aziendali in grado di lavorare sui 100-120 kg/ora senza aggiunta di acqua o con modesti apporti eventualmente necessari in funzione della qualità delle olive (e quindi dell'andamento stagionale) per migliorare l'efficienza del decanter e consentire una ottimale separazione tra olio di oliva e sansa.

L'impianto è costituito da una lavatrice / defogliatrice da cui le olive attraverso una coclea a nastro vengono trasportate nel monoblocco che comprende il frangitore a coltelli, la gramola, il decanter ed un filtro a cartoni per trattenere materiali in sospensione e goccioline di acqua eventualmente presenti che potrebbero alterare l'olio in fase di maturazione. L'olio così filtrato potrà quindi essere destinato immediatamente all'imbottigliamento ed alla vendita.

Tali impianti aziendali funzionano a due fasi vale a dire che, in uscita, si hanno olio di oliva e sansa. L'olio sarà convogliato nei recipienti di acciaio inox per lo stoccaggio. La sansa sarà trasportata fuori dal locale e stoccata provvisoriamente sotto la tettoia, quindi in luogo riparato, in contenitori a tenuta per evitare percolazione di prodotto.

La sansa, sottoprodotto dell'attività di frangitura, non potrà essere smaltita sui terreni aziendali trovandosi la falda ad una profondità inferiore a 10 m che costituisce il limite minimo necessario previsto dalla normativa vigente. Pertanto sarà smaltita da parte di ditte specializzate che saranno incaricate dal titolare di effettuarne il ritiro direttamente in azienda.

Pertanto nella nuova struttura troveranno spazio i locali destinati alla gestione della filiera olivicola. Questi saranno allestiti in successione in modo da rendere funzionale la gestione delle varie fasi (frangitura, stoccaggio olio, confezionamento/etichettatura, stoccaggio prodotto finito).

La frangitura delle olive è generalmente limitata al periodo autunnale per una durata di circa 3 mesi, compresi i tempi per la preparazione dell'impianto da effettuare prima della raccolta delle olive ed i tempi per la pulizia completa dei macchinari successiva alla fase di esercizio. I macchinari che compongono l'impianto di frangitura hanno una superficie di ingombro complessiva non superiore a 10 mq e sono montati su ruote per cui quando non utilizzati potranno essere spostati su un lato del locale per far posto all'impianto di confezionamento costituito da una pompa per il prelievo dall'olio dai fusti di stoccaggio, un'imbottigliatrice, un'etichettatrice. Il confezionamento del prodotto sarà effettuato saltuariamente in funzione dei quantitativi di olio da commercializzare.

I locali di stoccaggio dell'olio sfuso e di stoccaggio del prodotto finito dovranno essere adeguatamente areati e condizionati in modo da mantenere una temperatura ottimale di conservazione intorno ai 16-18° C.

La superficie olivicola a regime è di circa 38.000 mq per una produzione media annua stimata in circa 170 q.li di olive.

Ipotizzando una resa media annua del 18% la quantità di olio che può essere prodotto annualmente è di circa 3.060 Kg che equivalgono a circa 3.340 litri. Questi saranno conservati in recipienti di acciaio inox nel locale dedicato di 17,80 mq.

Molto basso è il consumo di acqua immesso nel processo produttivo per cui non si ha produzione di acqua di vegetazione. Ciò rappresenta un vantaggio ambientale perché si limita il consumo di acqua e si evita la produzione di acque di vegetazione di non facile gestione a causa dell'elevata acidità e della sua fitotossicità. Tuttavia il prodotto residuo della lavorazione è costituito dalla sansa umida che ha un contenuto di umidità pari al 60-65%. Tale materiale non potrà essere utilizzato a fini agronomici come ammendante mediante spargimento sul terreno aziendale a causa della presenza della falda a meno di 10 m di profondità.

In base alle quantità di olive lavorate si può stimare in 135 q.li il quantitativo di sansa umida prodotta che corrispondono a circa 11 mc di volume. Questo materiale dovrà essere stoccato su una superficie impermeabile per non oltre 30 giorni dalla sua produzione.

Quindi dovrà essere fatto ritirare da una ditta specializzata direttamente in azienda.

#### ***4.1.2 locale stoccaggio prodotti***

Tale locale avrà una superficie di 11,20 mq e sarà destinato allo stoccaggio dei prodotti aziendali, frutta, ortaggi e uova.

Tale locale dovrà avere ingresso dall'esterno e dovrà essere adeguatamente areato.

#### ***4.1.3 Deposito macchine e attrezzi agricoli***

Il deposito macchine e attrezzi agricoli avrà una superficie utile di circa 60 mq.

Un'adeguata dotazione in macchine ed attrezzature agricole è un requisito fondamentale per una efficace e razionale gestione aziendale. Un'ottimale meccanizzazione permette infatti di effettuare le operazioni colturali con grande efficienza e tempestività di intervento in modo tale da contenere i costi di gestione ed ottenere prodotti di alta qualità e quantità.

L'azienda sarà quasi autonoma nello svolgimento delle operazioni colturali.

All'interno del locale sarà riservata un'area di circa 2 mq con un armadio dedicato per il deposito dei prodotti fitofarmaci conformemente alle previsioni del Piano d'Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (Decreto 22/01/2014, paragrafo A.6.1).

Nel prospetto seguente si elencano le macchine e le attrezzature in dotazione all'azienda comprensive delle rispettive superfici d'ingombro quantificate in modo tale da consentire una razionale gestione degli spazi ed un'agevole movimentazione interna.

Macchina / Attrezzo	Superficie d'ingombro mq
Trattrice agricola da almeno 80 cv	10,00
Motocarriola cingolata	4,00
Motocoltivatore	2,00
Trincia	3,00
Biotrituratore per il recupero dei residui di potatura	6,00
Fresa	3,00
Ripuntatore	3,00
n. 1 atomizzatore	5,00
n. 1 spandiconcime	2,00
n. 1 braccio tagliaerba per la pulizia dei fossi	5,00
5 agevolatori per la raccolta delle olive, 3 motoseghe e 3 decespugliatori ed una trivella con giunto cardanico	5,00
Banco attrezzi per manutenzione e riparazione	4,00
Rimorchio agricolo	6,00
Area stoccaggio fitofarmaci	2,00
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>60,00</b>

La superficie totale necessaria è pertanto perfettamente compatibile con la superficie utile della struttura che è di complessivi 60 mq.

#### ***4.1.4 Vendita prodotti in azienda***

All'interno del fabbricato sarà allestito il locale vendita della superficie utile di 15 mq. Qui saranno collocati scaffali ed un banco di appoggio con il registratore di cassa.

Si evidenzia l'importante funzione della vendita diretta nell'economia della gestione dell'impresa agricola. Il punto vendita si integra perfettamente con l'attività agrituristica. L'obiettivo del titolare, tuttavia, è quello di richiamare anche clienti privati.

Oltre ai prodotti trasformati, infatti, il titolare può vendere anche ortaggi e frutta fresca appena raccolta sia direttamente in azienda sia a negozi al dettaglio ed a ristoranti locali e, in seconda battuta, a distributori che operano nel comprensorio. Per quanto riguarda l'olio di oliva si prevede di



poter ampliare l'area di commercializzazione sfruttando anche contatti e rapporti che si possono instaurare con i clienti dell'agriturismo.

#### **4.1.5 Locali di servizio**

- **Vano tecnico** (mq 9), dotato di ingresso indipendente, dove sarà allocati i motori per il condizionamento dei locali ed i dispositivi per il funzionamento dell'impianto fotovoltaico.

-**Servizi igienici**: comprendenti locale spogliatoio e n° 3 locali servizi igienici con antibagno.

#### **4.1.6 Porticato**

Tale struttura sarà destinata a molteplici funzioni. Sarà utilizzata per lo stoccaggio della sansa umida prima del ritiro da parte di una ditta specializzata. Tale materiale, infatti, deve essere collocato al riparo della pioggia in contenitori impermeabili. La superficie destinata a tale scopo è di 30,60 mq idonea a contenere un quantitativo stimato di circa 11 mc di prodotto annuo.

Il porticato servirà inoltre per fornire un riparo a materiali da stoccare per un breve intervallo di tempo prima del loro utilizzo (quali per esempio concimi, piantine di ortaggi prima della messa a dimora, bottiglie per il confezionamento dell'olio) oltre a contenitori di plastica per la raccolta delle olive, della frutta e degli ortaggi.

Sotto il portico sarà collocato anche il furgone utilizzato per la consegna dell'olio a clienti locali.

#### **4.1.7 Abitazione dei dipendenti**

L'abitazione dei dipendenti si ritiene sia necessaria per le seguenti motivazioni:

- assicurare una presenza costante durante la delicata fase della raccolta e frangitura delle olive che potrebbe richiedere turni di lavoro prolungati;
- garantire l'assistenza continua per gli ospiti dell'agriturismo.
- effettuare una adeguata sorveglianza dei beni aziendali e dell'allevamento avicolo.

#### **4.2 Allevamento galline ovaiole**

L'azienda intende allestire un piccolo allevamento di galline ovaiole (circa 10 capi annui) la cui produzione sarà destinata in parte alla cucina per la preparazione delle colazioni per gli ospiti dell'agriturismo ed in parte alla vendita.

Il pollaio sarà dotato di due parchetti esterni e sarà strutturato in modo da mantenere in allevamento 2 gruppi divisi e alternati tra di loro.

L'azienda dovrà registrarsi nella banca dati nazionale (bdn) ai sensi dell'art. 13, comma 2 lettera a), del dm 31 gennaio 2002.

L'allevamento dovrà essere strutturato e gestito nel rispetto delle norme contenute nel Decreto 13 dicembre 2018 "misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusione dei volatili da cortile". Si precisa pertanto che il pollaio dovrà avere pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione. Oltre ad una sala prima dell'accesso all'interno dell'area esterna.

Per quanto riguarda la raccolta delle deiezioni queste saranno collocate all'interno di recipienti a tenuta e poi smaltiti attraverso ditte specializzate che ne effettueranno il prelievo direttamente in azienda.

### **4.3 Sviluppo dell'attività agrituristica**

E' disciplinata dalla L.R. 37/2007 *Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo* e DGR n° 1563 del 12/12/2014 *Aggiornamento Disposizioni di attuazione per l'attività agrituristica di cui alla L.R. 21/11/2007 n° 37 e sue m. e i.*

Il titolare prevede di attivare l'attività agrituristica di ospitalità per complessivi 10 posti letto con il servizio di prima colazione. Nel prospetto seguente si riportano i locali da destinare all'attività agrituristica con le rispettive superfici utili

#### **Fabbricato Esistente**

##### **al piano terra**

- ingresso con servizi igienici (6,30 mq)
- cucina (18,80 mq)
- sala colazioni (mq 19,10) con annesso ripostiglio (5,40 mq)
- magazzino (mq 20)
- vano tecnico con i dispositivi per il funzionamento dell'impianto solare termico (mq 9)
- vano tecnico (mq 4,6)
- vano contatori

##### **e al piano 1°**

- camera di mq 24,45 (n. 4 posti letto) con bagno (mq 6,10)
- camera di mq 13,48 (n. 2 posti letto) con bagno (mq 4)

#### **Fabbricato nuovo**

##### **al piano 1°**

- alloggio agrituristico composto da camera mq 13,48, soggiorno con angolo cucina (14,45 mq) per complessivi n. 4 posti letto

#### **4.2.1. Verifica della regolarità della superficie in ampliamento destinata ad attività agrituristica**

L'ampliamento della superficie agrituristica consiste nella realizzazione di un alloggio agrituristico al piano primo del nuovo fabbricato.

Ai sensi del paragrafo 8 dell'art. 5 della su citata DGR n° 1563 del 12/12/2014 che recita

*. Per gli edifici da adibire all'attività agrituristica sono consentiti ampliamenti connessi ad esigenze igienico-sanitarie o tecnologico-funzionali nel rispetto delle previsioni della strumentazione urbanistica comunale. In assenza di specifiche previsioni dei vigenti strumenti urbanistici sono consentiti nelle zone agricole gli ampliamenti fino ad un massimo del 20 per cento della volumetria esistente. In tale ipotesi, ai sensi dell'articolo 5 comma 6 della l.r. 37/2007, gli immobili oggetto di ampliamento sono soggetti a specifico vincolo di destinazione d'uso ad agriturismo, con divieto di modificare tale destinazione per dieci anni.*

Poiché lo strumento urbanistico del Comune di Ameglia non prevede alcun ampliamento dei fabbricati occorre verificare che l'ampliamento di progetto non superi il 20% della volumetria esistente come sotto specificato sulla base delle misurazioni elaborate dal progettista.

volumetria del fabbricato esistente: mc 552,40

volumetria ammissibile: mc 552,40 x 20% = mc 110,48 (A)

ampliamento alloggio agrituristico al piano 1° : = mc 104,40 (B)

Poiché A > B si può ritenere rispettato il limite di ampliamento consentito.

#### **4.2.2 Verifica della sussistenza dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica relativamente alla prevalenza e connessione dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica**

Ai sensi dell'art 4 della L.R. 37/2007 e dell'art. 3 della DGR n° 1563 del 12/12/2014 la verifica è effettuata applicando la tabella di calcolo che mette a confronto le giornate agricole con quelle agrituristiche.

Per avere un quadro più preciso della situazione e delle potenzialità aziendali sono state compilate due tabelle di verifica, una relativa alla ripartizione culturale attuale e l'altra relativa alla ripartizione culturale che l'azienda avrà a fine intervento .

Foglio	Mappale	Qualità	Classe	Superficie	Destinazione culturale	Superficie
16	168	Seminativo arborato	2	48.564	Oliveto	38.000
					Orto	500
					Frutteto	1.000
					Tare	9.064
16	169	Seminativo arborato	2	9.079	Prato	9.079
<b>TOTALE</b>				<b>57.643</b>		<b>57.643</b>

Attualmente la ripartizione colturale è la seguente:

- oliveto	Ha	3,80
- orto	Ha	0,05
- frutteto	Ha	0,10
- prato	Ha	0,91
- tare	Ha	<u>0,90</u>
totale	Ha	5.76

La capacità ricettiva della struttura agrituristica è prevista in 10 posti letto –con servizio di prima colazione- per 365 giorni annui.

Dall’esame delle tabelle utilizzate per la verifica della prevalenza dell’attività agricola rispetto a quella agrituristica risulta che il requisito richiesto è rispettato ad oggi per lo svolgimento dell’attività agrituristica di ospitalità. Non è ancora rispettato il requisito per la fornitura del servizio di prima colazione. Tale requisito sarà raggiunto quando sarà avviata l’attività agrituristica in quanto, già dalla primavera prossima, sarà realizzato un orto di 500 mq e il frutteto di 1000 mq. Inoltre concorre alla preparazione delle colazioni le uova prodotte dall’allevamento aziendale di 10 galline ovaiole.

## 5. CRONOPROGRAMMA

Si prevede che il progetto possa essere realizzato nell’arco di 4 anni secondo un calendario, descritto nel prospetto seguente, articolato per anno e per semestre.

DESCRIZIONE OPERAZIONE	ANNO							
	2020		2021		2022		2023	
	01-06	07-12	01-06	07-12	01-06	07-12	01-06	07-12
Ristrutturazione del fabbricato esistente	X	X						
Realizzazione della piscina		X						
Realizzazione del nuovo fabbricato agricolo			X	X	X	X		
Impianto nuovo oliveto 13.000 mq	X							
Realizzazione frutteto	X							
Preparazione dell’orto	X							
Acquisto macchine agricole					X	X	X	X
Acquisto frantoio aziendale								X
Sistemazione delle aree esterne		X					X	X
Realizzazione pollaio								X

## **6. CONCLUSIONI**

Sulla base delle suesposte considerazioni si può affermare che le opere previste sono compatibili, quanto a tipologia e dimensione, con le esigenze di sviluppo dell'azienda agricola. La struttura sarà ubicata fronte strada ed in posizione marginale rispetto ai campi coltivati in modo da non interrompere la continuità delle coltivazioni.

L'attuazione del progetto rappresenta una iniziativa fondamentale per il raggiungimento di quegli obiettivi di valorizzazione della produzione necessari e strategici per lo sviluppo dell'impresa.

I terreni del compendio di via Pretura sono sufficienti a garantire il pieno utilizzo dei nuovi volumi strumentali all'attività agricola. Inoltre consentono di rispettare il requisito della prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica. Si evidenzia anche un'importante ricaduta del progetto ai fini occupazionali in quanto per gestire il nuovo assetto aziendale si prevede che saranno necessarie almeno due unità lavorative full time per la gestione delle coltivazioni e dell'oleoteca e due addetti part time per l'attività agrituristica.

\* \* \* \* \*

Dott. agronomo Alessandro Bracco

## **ALLEGATI**

- 1) Visura camerale
- 2) Iscrizione all'INPS
- 3) Visure catastali
- 4) Fascicolo aziendale
- 5) Tabella di verifica della prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica (ante)
- 6) Tabella di verifica della prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica (post)
- 7) Allegato 7