

# REGIONE ABRUZZO



***Progetto di trasformazione di prodotti alimentari in quota***

**Allegato 1**

**RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA**

## **1. Descrizione di sintesi del progetto**

### **1.1. Illustrazione di massima:**

Il progetto di trasformazione prodotti alimentari in quota richiede condizioni geografiche, geologiche, ambientali e climatiche ben precise. L'altitudine ha un ruolo fondamentale: a quote elevate corrispondono pressione atmosferica e temperature idonee alla trasformazione dei prodotti alimentari. Abbiamo verificato, negli anni, come il substrato minerale intervenga nel processo di miglioramento dei parametri organolettici grazie agli ioni liberi disponibili nella fase del disgelo. La purezza dell'aria è essenziale durante tutto il processo, mentre i parametri microclimatici propri delle aree selezionate garantiscono moderate escursioni termiche.

Questo complesso set di parametri concorre alla riuscita di questo particolarissimo processo, che produce risultati riconoscibili; gli habitat del territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga soddisfano appieno tali esigenze.

### **1.2. Periodo di svolgimento e tempistica:**

Con la richiesta attuale si chiede l'autorizzazione alla permanenza annuale, senza rimozione dei gabbioni. La sottoscritta società Pendeche ha ottenuto l'autorizzazione per la Valutazione di Incidenza Ambientale, rilasciata in data **04/12/2018** con **Giudizio n. 2978** con durata complessiva di 10 anni, nella quale i moduli per la trasformazione dei prodotti alimentari, venivano rimossi indicativamente nel mese di giugno e ricollocati in sito nel mese di novembre o comunque poco prima delle grandi nevicate e della relativa chiusura delle strade di accesso..

La possibilità di lasciare in quota le "cantine" (moduli contenitori), permette di effettuare solo operazioni di carico e scarico degli alimenti, con un risparmio di tempo e minor impatto ambientale in termini di inquinamento, appreso descritto. Il periodo di nostro interesse è sempre quello dell'innnevamento, variabile di anno in anno e, a seconda della quota, che i dati nivometrici storici individuano nel periodo che va da fine novembre ad inizio maggio. Ciò presuppone che i prodotti, già confezionati in apposite strutture mobili, vengano depositati nelle loro stazioni di maturazione all'approssimarsi delle prime nevicate e che vengano ritirati, non appena il disgelo lo consente. Durante i mesi invernali di stazionamento, le strutture saranno completamente coperte dal manto nevoso.

### **1.3. Intento del progetto e attività necessarie all'obiettivo:**

Il progetto, come già ampiamente illustrato nella precedente approvata autorizzazione, si riferisce all'affinamento di determinati prodotti alimentari in alta quota, durante i mesi invernali. Per esperienze ormai consolidate i prodotti in questione subiscono una trasformazione che ne implementa le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche. Il progetto, si è riscontrato che costituisce anche uno strumento di marketing dalle due facce. Da un lato, mediante la visibilità offerta da un prodotto esclusivo, vuole contribuire all'acquisizione di nuovi mercati da parte di Pendeche Srl, dall'altro,

vuole è un veicolo di promozione territoriale che propone il sistema integrato *ospitalità - enogastronomia - escursionismo* come modello di turismo esperienziale sostenibile. Il baricentro di questo complesso sistema è il territorio del Parco Nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga di cui ha ottenuto il patrocinio dell'Ente Parco.

L'affinamento avviene in piccole postazioni in quota, contenitori già descritti nella precedente autorizzazione. Nello specifico sono previsti due tipi distinti di strutture, uno per le postazioni accessibili con i mezzi meccanici su strada rotabile e uno per le micropostazioni accessibili, a piedi, tramite i sentieri esistenti.

Per quanto riguarda il primo modulo esso è composto da due elementi: cesti in acciaio dove sono collocati gli alimenti da inserire nei gabbioni di contenimento in struttura rigida in ferro e rivestimento ligneo all'interno (dim. 200x300x150 circa) . In tal modo gli alimenti sono nascosti alla vista, quindi con impatto visivo relativo e nel contempo, l'involucro protegge gli stessi dai raggi solari. L'intera struttura è riciclabile al 100%.

Le micropostazioni sono realizzate in struttura leggera e di dimensioni ridotte, anch'essa in reti di acciaio assemblabile, trasportabile in spalla, che sono montate in loco. Le dimensioni ridotte delle micropostazioni (dim. 50x50x50 circa) permettono di scegliere una zona pianeggiante al riparo da zone valanghive e ricoperta con pietrame che ne permettono l'ancoraggio a terra, al riparo dai venti e dai raggi solari.

## **2. Uso delle risorse naturali, interferenze con le componenti abiotiche e biotiche**

Sia le postazioni principali che le micropostazioni, come visibile nell'Allegato 2 (V. 2.4. Percentuale di superficie interessata) occupano superfici piccolissime. L'occupazione del suolo ed il consumo dello stesso viene limitato al minimo sia per la limitata grandezza delle stazioni, sia, nel caso delle stazioni con gabbioni, che sono situati in spiazzati (aree), sia nel caso delle micropostazioni che occupano solo 1 mq.

In fase di cantiere, per quanto riguarda i gabbioni, i mezzi di sollevamento stazionano comunque sulla strada principale adiacente ai siti di deposito.

## **3. Produzione di rifiuti, inquinamento e valutazione incidenza sulle specie**

Durante il trasporto degli alimenti all'interno delle postazioni di affinamento, non è prevista la produzione di rifiuti tale da incidere sull'habitat e sulle specie di flora e di fauna censite. Inoltre il progetto non prevede fonti di inquinamento di nessun tipo in nessuna fase del progetto.

A tal proposito, con la possibilità di lasciare i gabbioni in sito, si evidenzia una riduzione pari all'85% delle sostanze inquinanti emesse dal motore dei mezzi di trasporto, in quanto il trasporto verrà effettuato con veicoli più piccoli che hanno a bordo solo i prodotti in affinamento. In questo modo le operazioni di scarico/carico si rilevano più veloci: la durata delle operazioni risulterà essere di circa un'ora rispetto ai tempi occorrenti attualmente, che richiedono oltre quattro ore di operazioni sia nella fase di deposito che nella fase di recupero dei gabbioni e dei relativi prodotti in affinamento;

I gabbioni realizzati con materiale ligneo e ferro, dimostrano di essere a basso impatto ambientale in ogni stagione dell'anno.

#### **4. Rischi di incidenti**

Non sono previsti rischi di incidenti particolari durante lo stoccaggio degli alimenti ne durante la permanenza delle stazioni in quota, per cui non vi è la necessità di nominare un coordinatore della sicurezza in sia in fase progettuale che esecutiva delle opere.

Colledara, settembre 2023

**Pendeche s.r.l.**

*arch. Lorena Lucidi*

(Area Tecnica)

(f.to digitalmente)



Pendeche Srl  
P.Iva 01958370676  
[vinidaltura@pendeche.com](mailto:vinidaltura@pendeche.com)  
[info@pec.pendeche.com](mailto:info@pec.pendeche.com)

*Sede legale*  
Cda Torrito 26  
64046 Montorio al Vomano (Te)

*Sede operativa*  
% B&B Scacciapensieri  
Collina di Bascianella  
64042 Colledara (Te)

Bruno Carpitella  
Amministratore unico  
+39 334.9461156

Lorena Lucidi  
Area tecnica  
+39 333.4779652