



GIUNTA REGIONALE

**CCR-VIA -- COMITATO DI COORDINAMENTO REGIONALE PER LA VALUTAZIONE D'IMPATTO AMBIENTALE**

**Giudizio n° 2978 del 04/12/2018**

**Prot n° 2018269986 del 02/10/2018**

**Ditta proponente** Pendeche srl

**Oggetto** progetto test di trasformazione di prodotti alimentari in quota

**Comune dell'intervento** vari **Località** varie

**Tipo procedimento** VALUTAZIONE DI INCIDENZA ai sensi del D.P.R. 357/97 (e successive modifiche e integrazioni)

**Tipologia progettuale**

Per Copia Conforme all'esemplare in atti,  
composto da n. 06 facciate

**Presenti** (in seconda convocazione)

Il Dirigente  
Servizio Valutazioni Ambientali

**Direttore Generale** dott. V. Rivera (Presidente)

**Dirigente Servizio Valutazione Ambientale** ing. D. Longhi

**Dirigente Servizio Governo del Territorio** arch. B. Celupica

**Dirigente Politica energetica, Qualità dell'aria**

**Dirigente Servizio Risorse del Territorio**

**Dirigente Servizio Gestione e Qualità delle Acque**

**Dirigente Servizio OO.MM a Acque Marine**

**Segretario Gen. Autorità Bacino**

**Direttore ARTA** dott.ssa Di Croce (delegata)

**Dirigente Servizio Rifiuti:** dott. F. Gerardini

**Dirigente Servizio Sanità Vet. Ingiene e Sicurezza Alimenti**

**Dirigente Genio Civile AQ-TE** geol. A. Vernieri (delegato)

**Dirigente Genio Civile CH-PE**

**Esperti esterni in materia ambientale**

dott. M. Colonna

**Relazione istruttoria**

Istruttore

ing. Galeotti

si veda documentazione allegata

Preso atto della documentazione tecnica trasmessa dalla ditta Pendeche srl per l'intervento avente per oggetto:





progetto test di trasformazione di prodotti alimentari in quota  
da realizzarsi nel Comune di vari

**IL COMITATO CCR-VIA**

Sentita la relazione istruttoria.

**ESPRIME IL SEGUENTE PARERE**

**FAVOREVOLE**

I presenti si esprimono all'unanimità

dott. V. Rivera (Presidente)

ing. D. Longhi

arch. B. Celupica

*[Handwritten signatures of V. Rivera, D. Longhi, and B. Celupica]*

dott. F. Gerardini

geol. A. Vernieri (delegato)

dott.ssa Di Croce (delegata)

dott. M. Colonna

dott.ssa P. Pasta

(segretario verbalizzante)

*[Handwritten signatures of F. Gerardini, A. Vernieri, Di Croce, M. Colonna, and P. Pasta]*





**Dipartimento Governo del Territorio e Politiche Ambientali  
Servizio Valutazioni Ambientali**

**Istruttoria Tecnica  
Progetto**

**Valutazione di Incidenza- V.Inc.A..  
Progetto test per la trasformazione di prodotti alimentari in quota - Pendeche S.r.l.**

<b>Oggetto dell'intervento:</b>	Progetto test di trasformazione di prodotti alimentari in quota
<b>Descrizione del progetto:</b>	
<b>Azienda Proponente:</b>	Pendeche S.r.l.

**Localizzazione del progetto**

**Comune:** *Vari*  
**Provincia:** *AQ TE*  
**Altri Comuni Interessati:**

**Definizione procedura**

L'intervento e' sottoposto alla procedura di A.I.A. ai sensi del D.lgs.152/06 e ss. mm. e ii.:

L'intervento è sottoposto a Valutazione d'Incidenza Ambientale (VINCA): si

L'intervento VINCA è di competenza regionale? : si

La procedura prevede il N.O.BB.AA. :

L'intervento NOBBAA è di competenza regionale?:

Ricade in un'area protetta:

E' un'area sottoposta a vincolo paesaggistico ai sensi del D.Lgs. 42/2004:

art. 142 del D.Lgs. 42/04:

Categoria degli allegati III e IV:

**Referenti della Direzione**

Titolare Istruttoria VI: ing. Erika Galeotti

Assistente tecnico: dr. Pierluigi Centore





### Premessa:

La presente relazione è finalizzata a fornire gli elementi descrittivi relativi al *progetto sperimentale di trasformazione dei prodotti alimentari in quota*, in modo da verificare l'effettiva assenza di potenziali conseguenze negative sull'habitat e a valutare eventuali interazioni del progetto oggetto di valutazione con il sistema rete Natura 2000.

La presente Relazione, redatta ai sensi del DPR 357/1997 e smi, ed organizzata secondo le linee guida regionali, si avvale di dati e di informazioni che attengono sia a personali che specifiche ricerche sul campo. Lo studio di valutazione di incidenza ambientale è basato su principi precauzionali e analisi cautelative. Tale studio consente di escludere, quindi individuare possibili e/o manifeste criticità ambientali, al fine di definire con ragionevole certezza scientifica la mancanza di effetti negativi e prevedere, possibilmente già dalla fase progettuale, congrue azioni di mitigazione atte alla minimizzazione e/o annullamento di eventuali impatti sulle zone ambientali sensibili.

### Descrizione di sintesi del progetto

#### Illustrazione di massima:

Il progetto test 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 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.

#### Periodo di svolgimento e tempistica:

Il periodo di nostro interesse è essenzialmente quello dell'innevamento, variabile di anno in anno e a seconda della quota, ma 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 (con tutte le strutture mobili), non appena il disgelo lo consente. Durante i mesi invernali di stazionamento, le strutture saranno completamente coperte dal manto nevoso. La data indicativa di posa in opera delle strutture mobili è a cavallo tra ottobre e novembre. Da sempre attenti alle questioni ambientali, riteniamo che questa soluzione sia attenta con l'ambiente in cui si svolge, in quanto l'affinamento avviene sotto la neve, nel periodo invernale, con un impatto visivo prossimo allo zero.

#### Intento del progetto e attività necessarie all'obiettivo:

Il progetto sperimentale si riferisce all'affinamento di determinati prodotti alimentari in alta quota, durante i mesi invernali. Per esperienze precedenti i prodotti in questione subiscono una trasformazione che ne implementa le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche. Esso è in realtà 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 essere 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 e il 22 ottobre 2018 il progetto ha ottenuto il patrocinio dell'Ente Parco. L'affinamento avviene in piccole postazioni in quota che di seguito vengono esplicitate.

Nello specifico sono previsti due tipi distinti di strutture mobili, 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: un cubo in lamiera forata contenente gli alimenti. Un gabbione di rivestimento in struttura rigida incapsula il cubo metallico, nascondendolo alla vista, quindi con impatto visivo relativo e nel contempo lo protegge dai raggi solari. I gabbioni, facili da posare in opera e movimentare, verranno riempiti da materiale inerte a seconda del substrato in cui vengono posizionati (pietra calcarea o arenaria). L'inerte, di pezzatura intorno ai 200-400 mm, verrà acquisito o presso le cave o, previo permesso degli enti preposti, tramite il recupero delle parti di inerte franate lungo le strade all'interno del Parco Nazionale, in modo da ripulire e bonificare le stesse dal pietrame franato. L'intera struttura è riciclabile al 100%.

Le micropostazioni sono realizzate in struttura leggera e di dimensioni ridotte, anch'essa in lamiera forata, assemblabile, trasportabile in spalla, che sarà montata in loco. Le dimensioni ridotte delle micropostazioni (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 ed ai raggi solari.

### **Inquadramento territoriale e ambito di riferimento**

#### **Localizzazione delle aree:**

Il progetto nella sua interezza, interessa i comuni di Pietracamela, Rocca Santa Maria, Campotosto e L'Aquila. La scelta è ricaduta su questi territori comunali, tutti ricadenti all'interno del Parco Nazionale Gran Sasso e Monti della Laga, per una serie di fattori che li accomuna. Innanzitutto l'identificazione di un territorio montano, ormai da anni teatro di spopolamento, ma che ha il pregio di avere molte zone in quota facilmente raggiungibili da strade rotabili e la presenza di ben tre rifugi in quota (forse unici punti ancora interessati da un modesto flusso turistico). Inoltre il progetto sperimentale, nella sua unicità, una volta entrato a regime e immesso sul mercato, vista la crescente richiesta di prodotti originali, risulta essere un'occasione di visibilità per tutti gli attori coinvolti e allo stesso tempo pone l'attenzione verso la tematica della rinascita dei territori colpiti dalla sequenza sismica 2009/2017.

I siti di affinamento, come precedentemente detto interessano quattro comuni.

#### **Strutture mobili con gabbioni:**

Le strutture mobili sono quattro e poste nelle seguenti aree: Campo Imperatore, Prati di Tivo, Campotosto e Ceppo. Tutte le strutture mobili con gabbioni si trovano in zone accessibili con mezzi. Gli spazi individuati risultano tutti ricoperti da materiale pietroso. I moduli non verranno poggiati direttamente al suolo per evitare al massimo il contatto con eventuale flora presente nell'area, per cui verranno sopraelevati tramite delle traverse in legno. Inoltre i gabbioni saranno foderati sul fondo con geotessuto per evitare al massimo la dispersione di eventuali frammenti di pietra calcarea sul suolo. Alla fine della stagione invernale le strutture verranno riportate a valle. Eventuali pietrischi fuoriusciti dai gabbioni saranno recuperati e verrà ripristinato lo stato dei luoghi. L'area verrà occupata, come già detto, solo nella stagione invernale e in questo caso la superficie totale di suolo occupato sarà per ogni postazione pari a circa 10 mq.

#### **Micropostazioni**

Le micropostazioni invece saranno poste in località Campo Pericoli (Te) e nel Vallone delle nCornacchie. Per entrambe le postazioni sono raggiungibili unicamente a piedi. Entrambe le micropostazioni verranno trasportate in spalla lungo i sentieri, così come gli alimenti destinati all'affinamento. Il posti prescelti sono piccole aree pianeggianti, sulle quali poggiano le micropostazioni montate e ricoprirle di pietrame recuperato in loco per evitare che le strutture si muovano con il vento e vengano a contatto con i raggi solari. Inoltre l'area non dovrà essere a rischio valanghe. Le micropostazioni occuperanno uno spazio max di 1 mq ciascuna e permarranno in quota fino al disgelo, quando saranno recuperate e portate a valle in spalla.

#### **Dimensione e ambito di riferimento:**

Tutto il progetto ricade nell'area ZPS del Parco Nazionale Gran Sasso e Monti della Laga per a cui descrizione dal punto di vista naturalistico si faccia riferimento al documento completo.





### **Complementarietà con altri piani**

Non esistono altri piani o progetti che possono determinare, congiuntamente a quello in esame, un effetto sommatorio con incidenza significativa sul SIC o sulla ZPS.

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

Il progetto come visibile nelle precedenti tabelle occupano superfici piccolissime ed è a regime solo per il periodo invernale. 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 gabbione, tramite alcuni accorgimenti già descritti che consistono nel sopraelevare i gabbioni dal suolo tramite assi in legno, sia nel caso delle micropostazioni che occupano solo 1 mq per la durata dell'affinamento. In fase di cantiere, per quanto riguarda i gabbioni, i mezzi di sollevamento stazionano comunquesulla strada principale adiacente ai siti di deposito.

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

Nella messa in opera dei progetti e durante la fase di affinamento, non è prevista la produzione di rifiuti (se non una eventuale minima dispersione di materiale pietroso che verrà raccolto e riportato a valle) tale da incidere sul 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.

### **Rischi di incidenti**

Non sono previsti rischi di incidenti particolari durante la cantierizzazione 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.

### **Referenti della Direzione**

Titolare Istruttoria VI: ing. Erika Galeotti

Assistente tecnico: dr. Pierluigi Centore

