

Studio di Ingegneria e Architettura

Ing. Tonino Rivieri
Arch. Francesca Rivieri

42124 Reggio Emilia
Via Oslavia 4/a
0522306876
3477122166
3482626441
e mail: info@studiorivieri.com

Part. IVA 01982350355

**NUOVA LATTERIA FONTANA
Società Agricola Cooperativa
Via Fontana n. 12 - Rubiera (RE)**

Oggetto: SCIA per Ristrutturazione con demolizione di porcilaie e costruzione di
Magazzino di stagionatura formaggio Parmigiano Reggiano.

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Rubiera, li 14/04/2022

Il Tecnico
Arch. Francesca Rivieri



Stato Attuale:

La Latteria, sita in via Fontana n. 12 – Rubiera – Reggio Emilia, trasforma il latte conferito dai soci, per circa 17.000 tonnellate/anno, in formaggio Parmigiano Reggiano e burro.

Il Caseificio si presenta completo di linea di lavorazione con cucina per 39 doppi fondi, affioramento in locale separato, asciugatoio, salatoio ad immersione, magazzino di stagionatura, locale per frigo panna, servizi tecnici, sanitari, abitazione casaro, sala riunione, negozio per la vendita diretta di formaggio Parmigiano Reggiano di produzione propria, dotato di magazzino per lo stoccaggio dei prodotti in vendita, retro vendita per la lavorazione dei prodotti in esposizione ed il loro confezionamento, porcilaie per 2.000 capi con depositi liquami interrati (dismessa a Novembre 2018).

Opere in Progetto:

L'intervento in progetto riguarda principalmente le opere necessarie alla realizzazione di un nuovo Magazzino di stagionatura di formaggio Parmigiano Reggiano e la conseguente demolizione di alcuni edifici esistenti.

In dettaglio si prevedono le seguenti opere:

- Demolizione porcilaie, quarantena, mangimificio

Verranno interamente eliminati gli edifici esistenti, le superfici e i volumi verranno utilizzati, da un punto di vista urbanistico, per la realizzazione dei volumi in progetto.

Si rende urgente il deposito della presente pratica in quanto si è resa disponibile la ditta incaricata per lo smaltimento di tutte le coperture esistenti in amianto, si tratta dello smaltimento di quasi 3.000 mq di amianto, la bonifica dei locali e conseguente la demolizione totale.

Si prevede l'inizio lavori solamente per le demolizioni in questione.

- Magazzino da 33.440 forme:

Il Caseificio attualmente ha una potenzialità di 17.000 ton/anno di latte, quindi è in grado di produrre 35.000 forme/anno.

Il calo del prezzo del formaggio, causa l'andamento del mercato, e l'incremento dei costi di stagionatura presso terzisti, portano alla necessità di stagionare il prodotto in azienda per un periodo almeno di 12/18 mesi. Ad oggi l'azienda riesce a stagionare 13.300 forme, pari ad un massimo di 5/6 mesi di produzione. Si prevede pertanto la realizzazione di un nuovo magazzino di stagionatura formaggio per 33.440 forme, che sommate alle 13.300 del magazzino esistente porteranno ad una capacità complessiva di 46.740 forme, pari quindi ad una stagionatura ottimale di 15/18 mesi di produzione.

Il magazzino, di dimensioni in pianta 29,25 x 46,45 h utile = 8,40 m, avrà fondazioni in c.a. in opera, pilastri e travi monolitiche prefabbricate in c.a., pannelli orizzontali perimetrali sp. 30 cm prefabbricati isolati a taglio termico, parete esterna facciavista (simile al magazzino attuale), ulteriore isolamento interno (sp. 10 cm), copertura in pannelli in c.a. a π , manto superiore in lana di vetro a due strati 6+6 e pannello sandwich sp. 12 cm nervato in polistirene, gronde e pluviali in acciaio inox, pavimento in c.a. trattato al quarzo con antipolvere, serramenti in pvc apribili elettricamente, porte REI 120. Si prevedono inferriate regolamentari e reti antinsetto plastificate.

Le scaffalature saranno previste in accordo con le NTC 2018. L'ambiente sarà climatizzato. E' previsto un gruppo elettrogeno, impianto elettrico, movimentazione delle forme e pulizia con macchine automatiche.

- Locale ad uso deposito:

Verrà realizzato un locale di passaggio tra il salatoio e il nuovo magazzino, avrà dimensioni in pianta 9,98 x 26,51 h utile = 8,40 m, avrà fondazioni in c.a. in opera, pilastri e travi monolitiche prefabbricate in c.a., pannelli orizzontali perimetrali sp. 30 cm prefabbricati isolati a taglio termico, parete esterna facciavista (simile al magazzino attuale), copertura in pannelli in c.a. a π , manto superiore in lana di vetro a due strati 6+6 e pannello sandwich sp. 12 cm nervato in polistirene, gronde e pluviali in acciaio inox, pavimento in c.a. trattato al quarzo con antipolvere, serramenti in pvc apribili elettricamente.

- Locale camera calda e lavaggio carrelli:

Verrà eliminata la camera calda (a 24°C), che diventerà un deposito per attrezzature. La nuova camera calda verrà ricavata all'interno del locale deposito sopra citato, in posizione più idonea per la lavorazione. Potrà contenere 14 carrelli da n. 9 forme cadauno. A lato verrà ricavato un locale ad uso lavaggio carrelli.

- Tettoia lato Nord:

Si rende necessaria la copertura di alcuni impianti tecnici esistenti come da planimetrie allegate, la tettoia avrà dimensione 21.05x5.85 + 9.00x6.75 pari a circa 184 mq, avrà struttura in acciaio zincato e copertura in pannelli sandwich e una altezza media di circa 4.50 ml.

- Locale spedizione:

Viene confermato nel magazzino esistente sul lato Ovest; il portone attrezzato per il carico e scarico con copri/scopri di protezione verrà spostato nel centro della parete esterna. Il locale verrà svuotato delle vecchie scaffalature e dotato di pesa a pavimento. I magazzini verranno collegati da un corridoio Est/Ovest che permetterà un percorso diretto verso la spedizione. Il corridoio sarà opportunamente compartimentato con portoni REI 120.

- Realizzazione di un impianto di depurazione aziendale con il recupero delle vasche liquami esistenti

L'introduzione di tale impianto permetterà la depurazione di acque di scarico provenienti dal Caseificio. Attualmente il Caseificio scarica le acque reflue direttamente in pubblica fognatura.

Allo scopo verranno riutilizzate le due vasche cilindriche con coperchio filo terra e parte delle vasche rettangolari esistenti e prima utilizzate per l'accumulo dei liquami provenienti dalle porcilaie. Le acque depurate verranno poi inviate all'impianto di sollevamento esistente per raggiungere la fognatura pubblica a circa un km.

Per questo intervento è già stata depositata la modifica all'AUA.

Si sottolinea che la presente pratica si inserisce in un più ampio intervento, che riguarderà anche il potenziamento della latteria esistente.

Si rende indispensabile il deposito della SCIA, come prima accennato, per poter provvedere allo smaltimento di quasi 3.000 mq di coperture in amianto.

Verranno pertanto iniziati i lavori di smaltimento e demolizione, mentre per i lavori di costruzione verranno successivamente depositati i calcoli strutturali con inizio lavori contestuale.

Si allega la dimostrazione degli indici

INDICI

STATO ATTUALE	Su - mq	So - mq	S esclusa-mq
PIANO TERRA: LOCALI DI LAVORAZIONE E VENDITA	2.601,50	14,90	--
SERVIZI TECNICI	--	--	168,10
TETTOIE	187,40	--	--
ABITAZIONI CIVILI	334,00	75,50	--
SALA CONSIGLIO E VANI ACCESSORI (PIANO PRIMO)	198,00	--	--
MANGIMIFICIO IN DISUSO	335,40	--	--
PORCILAIA IN DISUSO	2.477,10	--	--
INFERMERIA IN DISUSO	76,90	--	--
TOTALE	6.210,30	90,40	168,10
TOTALE Sc	6.264,54		

PROGETTO	Su - mq	So - mq	S esclusa-mq
PIANO TERRA: LOCALI DI LAVORAZIONE E VENDITA	4 131,60	14,90	--
SERVIZI TECNICI	--	--	168,10
TETTOIE	371,40	--	--
ABITAZIONI CIVILI	334,00	75,50	--
SALA CONSIGLIO E VANI ACCESSORI (PIANO PRIMO)	198,00	--	--
MANGIMIFICIO IN DISUSO	--	--	--
PORCILAIA IN DISUSO	--	--	--
INFERMERIA IN DISUSO	--	--	--
TOTALE	5.140,00	90,40	168,10
TOTALE Sc	5.194,24		

VOLUMI LORDI EDIFICI IN DEMOLIZIONE

Porcilaia

S. Lorda 2.599,98 mq

H. media 4,53 ml

V. Lordo 11.764,89 mc

Infermeria

S. Lorda 87,04 mq

H. media 3,83 ml

V. Lordo 332,93 mc

