COMUNE DI SPILAMBERTO - Reg. nr.0018217/2018 del 17/09/2018

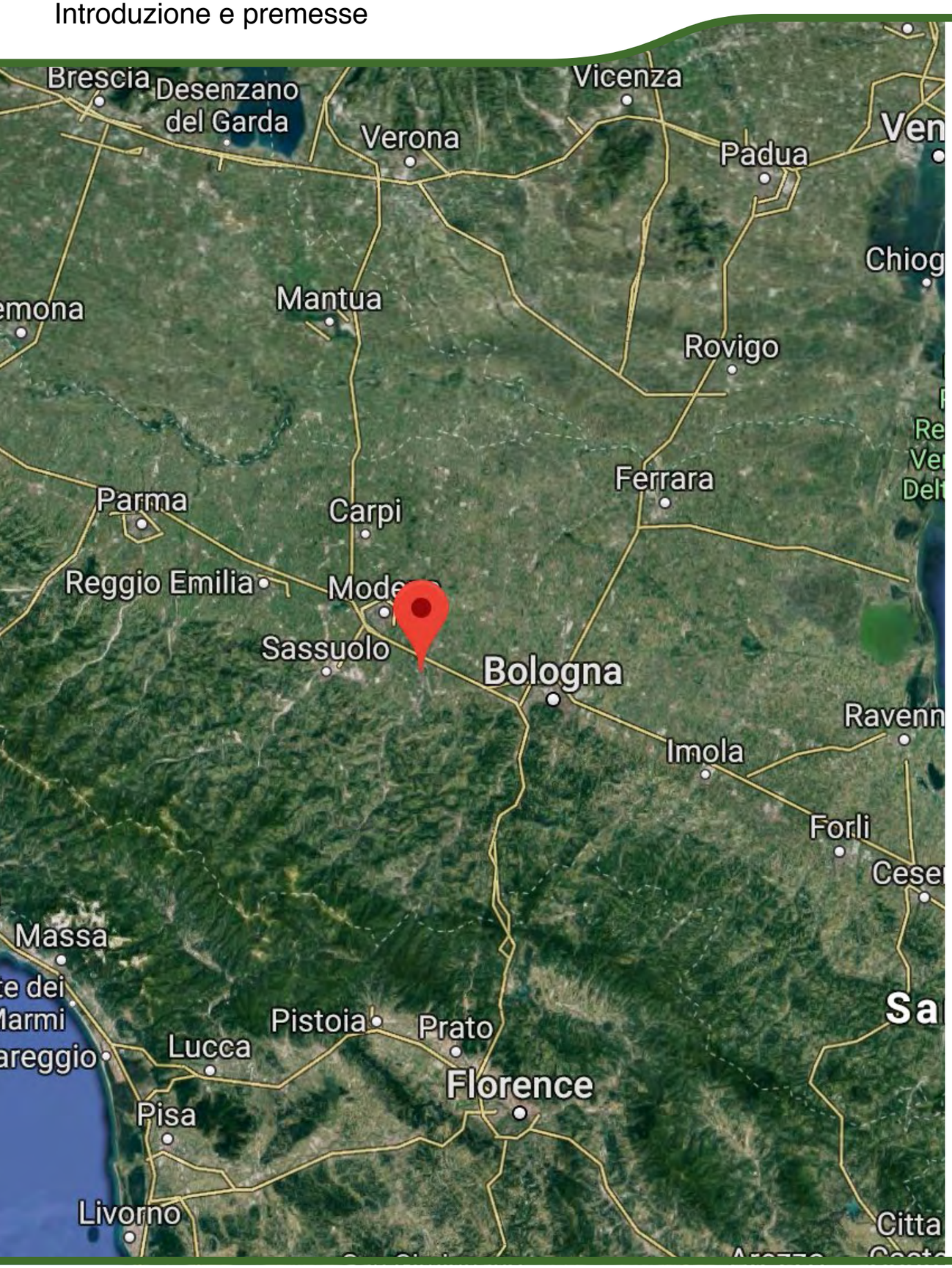
Allegato 2

Progetto di Conservaziolne e riuso della Rocca Rangoni come nuova sede del M.B.T.S.

(museo del Balsamico Tradizionale di Spilamberto)

Bando "Rigenerazione Urbana"

FSC 2014-2020 Asse tematico E, Legge 23/12/2014 n. 190 art. 1 c. 703, Delibera CIPE 10/08/2016 n. 25, Delibera CIPE 1/12/2016 n. 54 Cassa Depositi e prestiti



Introduzione alla strategia

Il Comune di Spilamberto si trova al centro dell'Emilia Romagna, in provincia di Modena. È collocata in un luogo strategico poichè raggiungibile, via treno dalle stazioni di Modena, Vignola e Bologna, via auto tramite il casello autostradale di Modena Sud e via aerea dall'aeroporto Marconi.

La strategia riguardante la riqualificazione del centro storico è composta da una molteplicità di interventi e azioni sviluppati nel corso degli anni. L'intervento per il quale si chiede supporto riguarda in particolare la valorizzazione di una parte del palazzo denominato Rocca Rangoni, punto nevralgico del centro, possibile volano per al riqualificazione economica e sociale dell'intero quartiere. Viste le peculiarità del palazzo e dell'ambiente in cui è inserito la scelta fatta per la parte di palazzo in oggetto è quella di una valorizzazione mediante la trasformazione di questo in un attrattore turistico legato al cibo, luogo di formazione che tramite l'aceto balsamico tradizionale possa mettere in connessione l'allievo con la cucina emiliana, e sede degli uffici dei consorzi delle principali tipicità enogastronomiche modenesi. Per una visione globale delle destinazioni d'uso si rimanda agli allegati SDP-01a e SDP-01b (progetto complessivo della Rocca); SDP-02 (primo lotto di attuazione)

Una parte della letteratura ritiene che l'enogastronomia abbia assunto un ruolo centrale nelle aspettative e motivazioni dei viaggiatori, tanto da immaginare un processo di
"patrimonializzazione" degli alimenti e delle specialità culinarie locali (Espeitx, 2004; Kivela e Crotts, 2006). Il cibo deve essere quindi considerato come una vera e propria attrazione turistica capace di muovere un target di viaggiatori che la letteratura internazionale definisce "foodies" (Fox, 2007): parte di "viaggiatori" sensibili al patrimonio culinario locale La particolarità di queste nuove figure turistiche si rinvengono nel modo in cui essi vivono la gastronomia e le sue tradizioni storiche considerandola come un'esperienza complessa e culturale non solo come una risorsa utile alla soddisfazione di un bisogno primario di alimentazione e nutrizione La strategia è quella di creare e mantenere la relazione tra i fruitori creando un valore di legame nel prodotto storico; fare leva sulla ricerca di autenticità dei consumatori; puntare sull'attenzione ai gesti quotidiani e ai dettagli Le caratteristiche del progetto e l'uso a cui sarà destinata la fabbrica sono definite partendo dal paradigma che il turista è oggi attratto dalla voglia di scoprire i sapori di un territorio insieme alla sua storia, arte e cultura non disdegnando, tuttavia, il comfort e il benessere durante il viaggio. È l'edonista del terzo millennio, colui che fa della ricerca del piacere il proprio indirizzo di vita La struttura si configura come un insieme di tre attività complementari .

Analisi contesto economico turistico

La capacità di valorizzare i prodotti tipici locali rappresenta un elemento decisivo per lo sviluppo endogeno dei sistemi territoriali, in considerazione delle importanti ricadute economiche, sociali e turistiche che esso può produrre. La valorizzazione e la promozione della qualità, tradizione e storicità del prodotto territoriale viene messa al centro dell'attenzione dell'amministratore pubblico, che li individua come un elemento centrale di una strategia complessiva di sviluppo locale che prevede la salvaguardia e la valorizzazione culturale delle tradizioni produttive, all'interno della cosiddetta food valley. Attraverso il progetto il Comune di Spilamberto si pone l'obiettivo di rafforzare l'identità e la coesione della comunità locale, anche stimolando sinergie e legami con altre attività economiche presenti sul territorio (artigianato, turismo, ecc.) per favorire uno sviluppo locale endogeno.

Più in dettaglio, le attività di progetto favoriscono: - una maggiore vivacità sociale; - la rigenerazione, attraverso la valorizzazione e conservazione, delle attività tradizionali; - lo sviluppo di un turismo enogastronomico che può contribuire a migliorare la sostenibilità economica dei territori di riferimento. Il prodotto alimentare, infatti, diviene punto di unione tra l'autenticità di un territorio e il turista, sempre più desideroso di proposte genuine, partecipative e strettamente collegate alle specificità del territorio che visita. Lo sviluppo della qualità dei servizi e della stessa offerta turistica si attuerà anche attraverso la diffusione e l'utilizzo delle moderne tecnologie e sistemi di relazione con la domanda turistica e con l'utente finale. Per le sue peculiarità, il progetto contribuisce al raggiungimento dei seguenti obiettivi della programmazione turistica regionale 2016 in ambito di promo-commercializzazione: - experience, promuovendo attività che rispondono a motivazioni esperenziali; - tematizzazioni: in quanto incentrato su un prodotto, l'Aceto Balsamico, altamente identificativo del territorio regionale. Al Comune spetterà l'attuazione di servizi strutturati sempre più avanzati tra i quali: - assistenza e consulenza per la predisposizione di programmi di soggiorno e di visita personalizzati; - accoglienza e assistenza per turisti disabili; - centro di ascolto e tutela del turista, ufficio reclami; censimento e rilevazione delle informazioni di tipo generale e creazione di un archivio dati; produzione di kit sui servizi a disposizione del turista; - monitoraggio dei servizi offerti.

Punti di forza

- Varietà degli attrattori storico - culturali
- Buona offerta enogastronimica data dal connubio tra Aceto Balsamico IGP, DOP e gli altri prodotti tipici della zona.
- Discreta qualità ambientale nella zona residenziale e cura dell'ambiente all'interno del parco.
- Presenza di una associazione di commercianti vocata alla promozione territoriale
- Connessione fibra
- Buona connessione con rete di ciclovie (Sun Route, via romea nonantolana, ciclabili urbane, ciclabile Modena Vignola

Punti di debolezza

- Limitata fruibilità di alcuni attrattori storico - culturali (Rocca, Torrione e chiese no sempre aperte al pubblico)
- Limitati esempi di turismo di comunità e di innovazione sociale
- Impatto visivo negativo di alcuni condomini moderni poco curati.
- Rete commerciale in prevalenza caratterizzata da negozi di vicinato.
- Presenza di locali commerciali sfitti
- Scarsità di strutture ricettive.
- Diffusa presenza di palazzi storici non ristrutturati

Opportunità

- Valorizzazione e promozione delle attrattive e delle opportunità di svago offerte rivolte a target selezionati e privilegiando attività esperienziali.
- Destinazione a uso turistico-ricreativo del patrimonio edilizio storico esistente e non utilizzato.
- Formula dell'albergo diffuso

Minacce

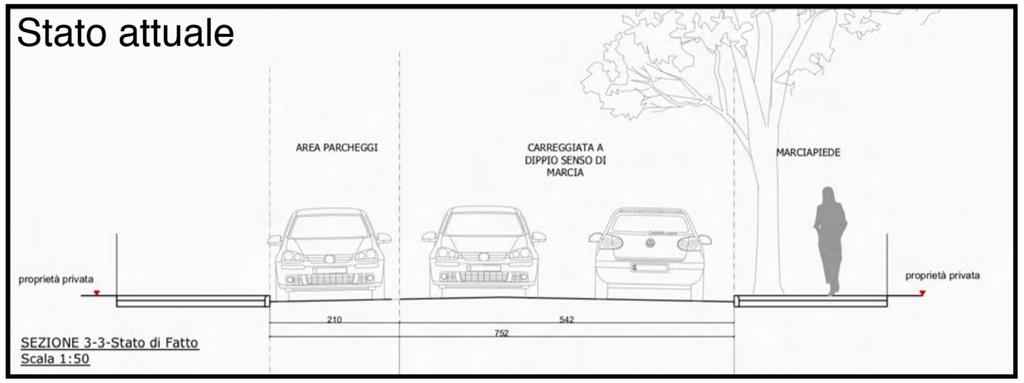
- Compromissione della qualità architettonica del centro storico a causa di mancate ristrutturazioni degli immobili
- Graduale perdita di attrattività dei tessuti storici a causa della scarsa fruibilità degli attrattori.
- Rischio di aggravamento del rapporto col percorso natura

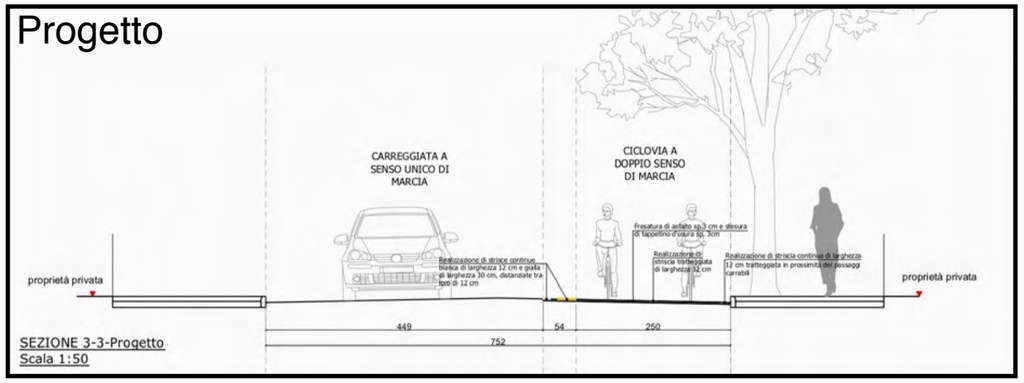
Intervento I.1 e I.2

Parcheggi al lmitare del centro e mobilità sostenibile

Nei prossimi mesi un privato in collaborazione con l'amministrazione comunale realizzerà un parcheggio al limitare del centro storico da 78 posti auto. Sono in fase di studio riprogettazioni di altri due parcheggi esistenti al limitare del centro rispettivamente di 100 posti (Piazza Sassatelli) e Piazale Monti (90 posti) si va ad aggiungere il parcheggio di Piazza Caduti Libertà da 70 posti.

Mobilità sostenibile
Il centro storico è raggiungibile a est dal percorso ciclabile "percorso sole", e da ovest attraverso la connessione della ciclabile vignola modena e la nuova connessione della ciclabile di viale italia. Intervento in fase di realizzazione che connetterà il centro storico in maniera protetta con il quartiere più popoloso di Spilamberto.





Intervento I.3 e I.4

Santa Maria degli angeli

Convertendo una chiesa e l'antico ospitale il progetto, già accantierato grazie al sostegno della Fondazione di Vignola, è volto a creare un hub delle arti, polo che riunirà le migliori e più vivaci iniziative artistiche del paese. Il luogo che vorremmo creare concentrerà in sé tutte le attività culturali ed artistiche della città in modo tale da diventare la nuova casa della creatività.

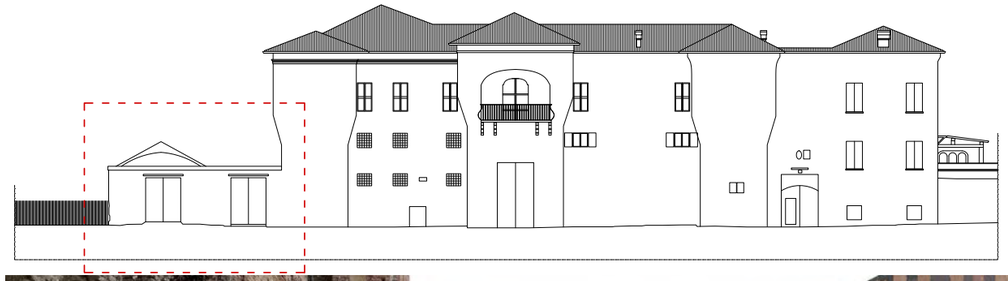
Il nuovo progetto è un seme piantato nel centro storico, un investimento per il futuro, dedicato alle persone nel segno di un nuovo umanesimo rivolto ai cittadini e al tessuto delle associazioni, con particolare attenzione alle nuove generazioni e all'innovazione; un seme per far crescere idee, progetti, visioni e talenti.
Vuole essere un luogo di incontro e di scambio, nel quale i diversi linguaggi della cultura e dell'arte si mescolano in modo armonico, nell'ambito di uno spazio in cui la dimensione territoriale e quella di paese coesistono, si incontrano e si valorizzano reciprocamente.
Un progetto che esprime e rafforza l'identità del paese, contribuendo al suo sviluppo sostenibile.
Il progetto che coinvolgerà diverse realtà associative presenti nel territorio migliorando le attività di queste, sarà anche un'opportunità per stimolare l'arrivo e lo sviluppo di nuove realtà nel campo della cultura, dell'arte e della creatività producendo quindi una ricaduta positiva sulla collettività.

Risultati attesi
L'impatto sul territorio a oggi è misurabile per difetto attraverso il numero degli associati stimabile in circa 300 persone e quindi nelle relative 300 famiglie coinvolte e che frequenteranno il Centro Storico.
Mixage di pubblico previsto
Mattina: universitari e adulti in pensione.
Pomeriggio: ragazzi frequentanti le scuole medie, superiori e l'università.
Sera: ragazzi, adulti e adulti in pensione.

Intervento I.5

Ex Falegnameria

Pe proseguire nel recupero della Rocca il Comune si avvale dell'aiuto di privati. E' stato redatto un progetto preliminare n merito alla trasformazione dei locali della ex-falegnameria in una attività di piccola respirazione. Come obbiettivo c'è quello di fare sistema con le altre realtà ristorativi esistenti, rendere fruibile uno spazio di centro storico altrimenti chiuso alla comunità creare un nuovo luogo di aggregazione che possa pesare nel portare il baricentro del quartiere più a est.



Intervento I.6

La Rocca Rangoni

Dal 19 aprile 2005 la Rocca è di proprietà del comune di Spilamberto, che l'ha acquistata dalla famiglia Rangoni Machiavelli. È gia partito il percorso per la ristrutturazione del palazzo. L'ampio parco è aperto al pubblico ed ospita iniziative e spettacoli.

Il primo impianto della Rocca Rangoni risale all'inizio del XIII secolo e venne più volte ampliato e modificato fino ad assumere l'aspetto attuale. Era munita di due ingressi, ed est e ad ovest, con ponti levatoio e fossato.
Divenne abitazione signorile dei Rangoni, feudatari di Spilamberto dal sec. XIV, negli anni 1650/60, quando fu trasformata da fortezza a ricco palazzo. Il balcone che guarda Piazza Roma risale al sec. XVIII, mentre il lato dell'edificio antistante il Panaro mantiene l'aspetto quattrocentesco, con merlature e caditoie. Le Mura Castellane e la Torretta di Guardia sono visibili in Via Savani e in via Piccioli e sono il risultato di interventi successivi, fino alla struttura di triplice cerchia di mura. Queste racchiudevano il "Castello" all'interno di una pianta rettangolare, su modello del "castrum" romano, con torrette di guardia agli angoli.
Ad oggi gli interventi di recupero di quest'area hanno portato alla riqualificazione della corte interna, locali Ex Formaggiaia, Via Savani, mura di Via Piccioli e Piazzale Rangoni e giardino pensile.

Intervento I.6

Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Nuovi contesti e spazi fisici per sviluppare esperienze turistiche accessibili e immersive

Le operazioni che portano sulla tavola il Balsamico, prodotto primario della vite, sono codificate in un rituale dove nulla è lasciato al caso; ogni passaggio è stato spiegato scientificamente eppure ciò che avviene nel ventre buio delle botti resta essenzialmente un mistero Il visitatore che attraverserà le sale del Museo compirà questo viaggio, affascinato da questo prodotto che riassume in sé la storia di un lembo d'Emilia. Scoprirà la complessità della preparazione; valuterà la necessità di tutelarne il nome, di regolamentarne la fabbricazione nell'impossibilità di una sua industrializzazione; apprezzerà la sua unicità assistendo a quei processi fino ad ora gelosamente custoditi nelle acetaie di famiglia. In questo contesto i "foodies" trovano tutto ciò che ha a che fare con la cucina intesa nella sua accezione più ampia: ristorazione, cucina domestica, cibo, strumenti, in quanto scopritori e valorizzatori di prodotti, di territori e di luoghi di ristorazione Ma il turista desidera essere lui stesso il protagonista attivo del percorso, attraverso esperienze e sensazioni stimolate anche attraverso l'impiego delle nuove tecnologie. Oggi siamo sempre più orientati alla ricerca di beni e servizi che abbiano in sé valori simbolici e non un mero valore d'uso. Il consumo delle esperienze turistiche riflette questa attitudine, con il turista che sembra affermarsi e definirsi proprio a partire da valori simbolici, da sensazioni, da elementi cognitivi e affettivi che influiscono sul suo comportamento da consumatore In questo contesto l'uso delle nuove tecnologie non viene più percepito come una "violazione", ma come un insieme di diverse interpretazioni dell'autenticità, ricostruzioni virtuali, multisensorialità e sistemi multimediali che mirano a conservare e diffondere i beni culturali, regalando nuove emozioni Grazie alla partecipazione diretta agli usi e alle abitudini dei territori e degli ambienti visitati, il turista entra in contatto con la realtà del luogo e partecipa a un'esperienza di vita che lo arricchisce. Il turismo enogastronomico prende così la forma del turismo culturale: il turista è alla ricerca del cibo locale da abbinare alla cultura del luogo e l'enogastronomia diviene così sotto-categoria della cultura della destinazione poiché unisce la volontà di acquisire familiarità con nuove culture alla partecipazione ad eventi e attrazioni culturali Il Museo del Balsamico contraddistinguerà in modo unico la Rocca all'interno del circuito dei Castelli Modenesi (IBC - progetto CASTRUM): il forte legame con l'eccellenza principale del territorio, l'aceto balsamico tradizionale, conferisce al sito un grande richiamo per i visitatori, e sarà in grado di rilanciare il turismo alla scala del più ampio circuito

Risultati attesi:

Invertire il trand negativo degli ultimi tre anni che ci ha portato a un calo costante di visitatori.

Arrivi turistici a Spilamberto nel 2016: italiani 2.041, stranieri 697 totale 2.738. Presenze turistiche: 5.436 italiani, stranieri 1.248, in totale 6.685. Visitatori 2016 del Museo ABTM 8.802 (nel 2014 erano 10.000).

Intervento I.6

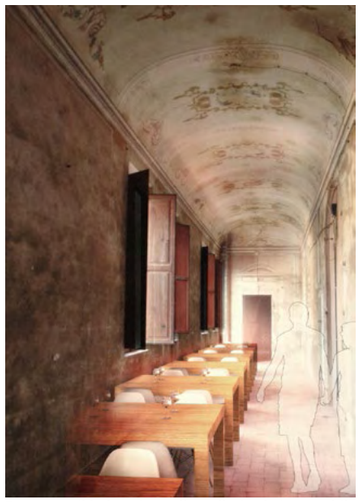
Accademia del Balsamico scuola internazionale

Questa sezione propone approfondimenti didattici, laboratori del gusto e show-cooking con due segmenti di possibili fruitori ben definiti: Professionals e Foodies Foodies "Nel comprare un'esperienza una persona paga per poter trascorrere del tempo a gustarsi una serie di eventi "memorabili" messi in scena da un'impresa, come in una rappresentazione teatrale, per coinvolgerlo a livello personale (Pine, B. J. &Gilmore, J. H. 2000). L'economia delle esperienze) L'esperienza del turista enogastronomico oltre che alla cucina e alla gastronomia, nasce da tre importanti elementi: *memoria ritrovata *salute e benessere *conoscenza e apprendimento Professionals Il progetto prevede la realizzazione di percorsi formativi altamente specializzanti finalizzati alla creazione della figura del "Sommelier del Balsamico".

L'Accademia del Balsamico, inoltre, contribuirà all'internazionalizzazione del prodotto turistico, grazie alla presenza di fruitori del percorsi formativi soprattutto di origine nord ed extra europea (e quindi potenziali futuri turisti sposando appieno la logica della frequenza di ritorno non solo nell'ambito dei confini nazionali).

Risultati attesi:
Nel nostro paese ci sono attualmente 10 attività di ricettività per un totale di 129 posti letto.
Prevediamo un incremento della domanda di ricettività anche grazie alla creazione di corsi trimestrali da 20 allievi ciascuno. Le ulteriori strutture saranno facilmente ricavabili attraverso l'utilizzo degli appartamenti sfitti del centro.

L'Accademia del Balsamico nella Rocca


Degustare il balsamico nella *galleria* al piano nobile

Intervento I.6

Sedi della Consorteria e dei Consorzi di Prodotto

La Rocca ospiterà gli uffici della consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale, ed eventualmente i consorzi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, il cui scopo è quello di rappresentare e tutelare i prodotti. A questi enti sarà affidata l'organizzazione di iniziative ed eventi in Rocca L'amministrazione ha redatto una strategia di recupero complessiva, entro cui si inquadra l'attivazione del primo lotto per il quale si chiede il finanziamento.

Risultati attesi:
L'attività dei Consorzi sia nelle funzioni quotidiane che di rappresentanza porteranno nel Centro Storico operatori commerciali oggi non presenti.

Accessibilità e fruibilità del bene con particolare riferimento al tema della disabilità

Il viaggio come conoscenza di nuove realtà ed esperienza di crescita personale è un diritto di tutti: questa è una delle dimensioni chiave del progetto che vuole rendere la Rocca un bene ulturale in cui si accede per avere una visione dall'interno (del monumento) e per l'interno (l'intimo) per ogni visitatore. Il progetto si ispira al Libro Bianco sul Turismo Accessibile e alle buone pratiche già realizzate in Regione http://regione.emilia romagna.it/consumatori/guide/laguida-al-turismo-accessibile L'accessibilità sarà garantita attraverso cinque linee di azione:

1. eliminazione barriere fisiche all'accessibilità multisensoriale Saranno realizzati percorsi dedicati agli ipovedenti e non udenti, e, nonostante la complessità planoaltimetrica della Rocca, la quasi totalità degli ambienti sarà accessibile ai visitatori con ridotta mobilità mediante mirati collegamenti verticali. La chiara distribuzione delle nuove funzioni, in quanto coerente ai modi in ui erano utilizzate le diverse aree della Rocca, faciliterà l'orientamento dei visitatori, aspetto essenziale per una fruizione confortevole.
2. sviluppo dei servizi di accoglienza e messa a sistema di un sistema di trasporto dedicato per persone a ridotta mobilità in modo da garantire ad ogni tipo di turista il più ampio grado di autonomia nella funzione turistica
3. sviluppo e promozione di pacchetti turistici dedicati nelle fiere di settore - BIT (MI), Gitando (VI)- in coordinamento con le altre destinazioni dei Castelli Modenesi e Regione
4. lancio del marchio *Rocca Rangoni*, come brand che attesta la fruibilità per tutti di eventi, iniziative, strutture e attrazioni del territorio 5. sviluppo di soluzioni ICT che combinino realtà aumentata e realtà virtuale In particolare, *Rocca Rangoni* svilupperà sistemi Immersivi, ovvero soluzioni tecnologiche che si integrano con architettura e allestimento per una nuova User Experience.
5. Mediante l'interazione naturale con l'ambiente, sono stimolati tutti i sensi della persona, consentendo un'immersione completa nella realtà virtuale della Rocca e amplificando le emozioni che rimarranno impresse nella mente dei visitatori Superfici di proiezioni, pareti curve e articolate diventano scenografia immersiva dove immagini, suoni e video avvolgono in un racconto coinvolgente, attraverso lo sviluppo di tecnologie e tools sviluppati ad-hoc che consentono di proiettare contenuti multimediali e di dialogare con le geometrie architettoniche in modo da sfruttare sistemi complessi di multi-proiezione per risultati eccezionali Un sistema innovativo consente di ottenere un'unica immagine da più proiettori per realizzazioni spettacolari, che possono essere adattate per garantire la pienezza della fruizione ai turisti con esigenze speciali Saranno previsti anche totem interattivi outdoor per un dialogo diretto e l'accesso ai servizi di accoglienza per le diverse esigenze di accessibilità

Azioni (A.1, A.2, A.3, A.4, A.5, A.6)

Sono diverse le azioni a supporto della strategia che vede la Rocca come perno per la riqualificazione dell'intero centro storico:

Azione 1: Eventi San Giovanni: La Fiera del paese in questi anni è stata sviluppata per includere sempre di più anche la Rocca e il parco retrostante.

Azione 2: Eventi Mast Cot: Evento legato al mondo del balsamico

Azione 3: Sostegno alle attività del museo del Balsamico: Spilamberto è culla dell'aceto balsamico, dal 2002 ospita il museo dedicato a questo prodotto. L'associazione Museo oltre che occuparsi della vita mussale si ccupa anche di organizzare eventi quali mast cot, un momento in cui l'arte della produzione del balsamico tradizionale esce dai luoghi chiusi invade le strade

Azione 4: Programma Turismo
Le politiche turistiche del nostro territorio sono coordinate dall'Unione Terre di castelli. L'Unione negli ultimi tre anni, mediante il sostegno della Regione, ha sviluppato una serie di azioni a sostegno della promozione turista del territorio con un riferimento particolare anche ai centri storici mediante un progetto di IAT diffuso e corsi sull'accoglienza e i nuovi strumenti digitali in collaborazione con le associazioni di promozione territoriale.

Progettazione di sistema per l'accoglienza turistica diffusa sul territorio 'IAT DIFFUSO (ex Iat Terre di Castelli: studi di fattibilità, produzione elementi e arredi coordinati con il Brand; Formazione ad hoc su marketing digitale e linguistica ad operatori commerciali e turistici; Educational Tour, partecipazione a fiere ed eventi del settore;

Rivitalizzazione dei centri storici e dei centri commerciali: Incubatore diffuso (sull'esempio del Comune Vignola – ex Armilla) e studi di fattibilità per i restanti comuni;

Azione 5: Botteghe di messer Filippo
Il comune sostiene da anni le attività dell'associazione "Le Botteghe di Messer Filippo". L'Associazione non ha fini di lucro ed ha quale scopo esclusivo la valorizzazione del sistema economico locale, con particolare riferimento al commercio tradizionale di vicinato, ai pubblici esercizi e all'artigianato tradizionale, artistico e di servizio, nell'ambito dell'identità storico-culturale e sociale della comunità, mediante iniziative di promozione e valorizzazione dei centri commerciali naturali di Spilamberto e delle frazioni e in generale delle aree urbane comunali.

Azione 6: Corsi e sostegno all'attività di formazione dell'accademia del balsamico.

Governance, partecipazione e innovazione sociale

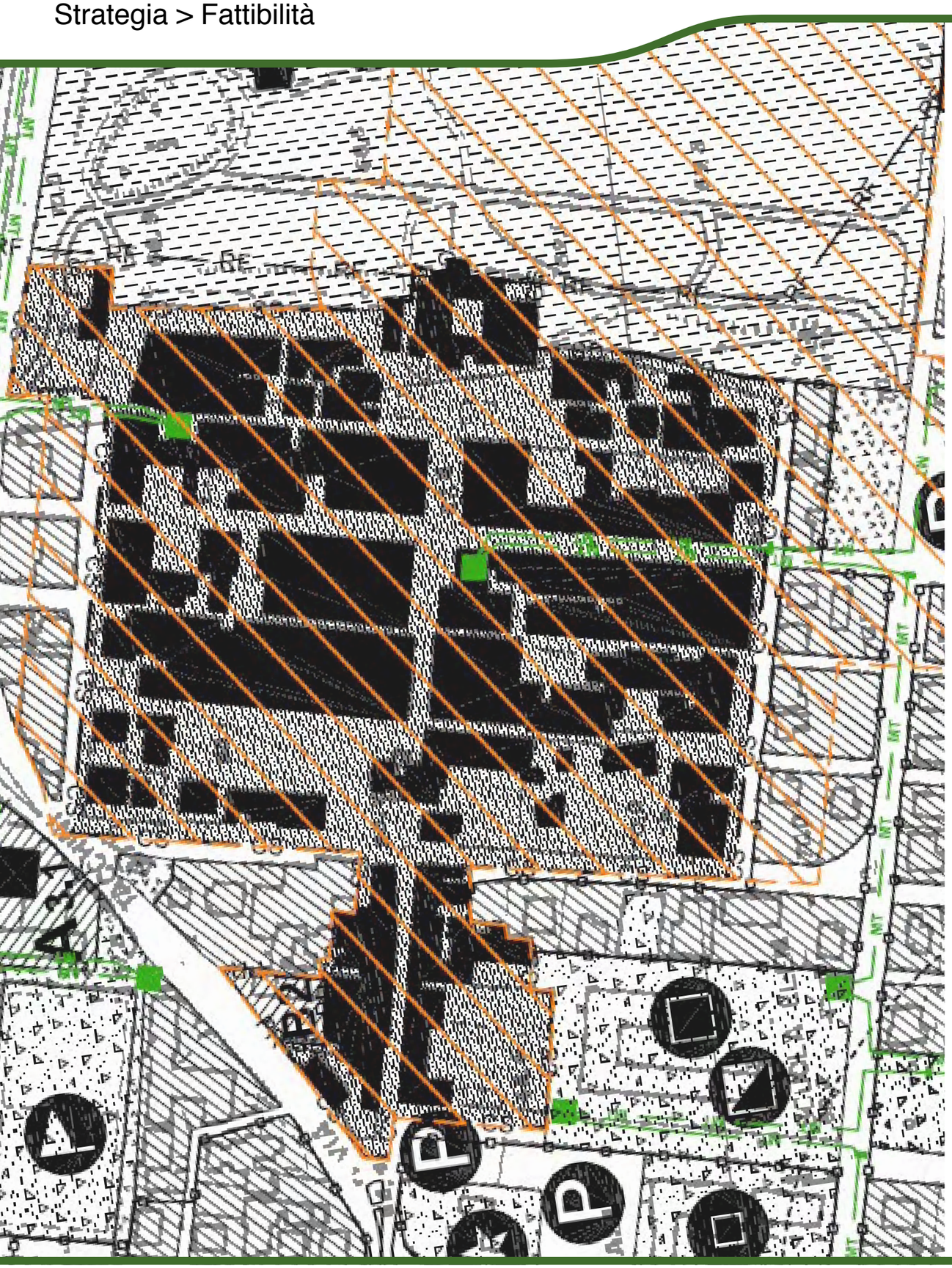
Creare, visualizzare, comunicare, organizzare e condividere: questo è il modello di turismo culturale intelligente, interattivo, partecipato, accessibile, esperienziale, emozionale ed emozionante che è alla base del progetto. A questo percorso di lega una dimensione di innovatività dell'offerta turistica declinabile secondo tre dimensioni: a) innovazione tecnologica, legata a nuove possibilità di fruizione b) innovazione di prodotto, per l'investimento che verrà fatto – in parallelo all'azione di recupero e allestimento della Rocca – dello sviluppo di pacchetti turistici "su misura" (Social Cooking Experience; Food Academy; Food Clash Events; Rievocazioni storiche; Meccanica e Motori; Spirito Di Vino; Seminari Residenziali legati ai percorsi di qualificazione universitaria e post universitaria in collaborazione con il Future Food Institute e i Trust di università USA e asiatiche) c) innovazione sociale, vale a dire sviluppare le condizioni perché consenta di sviluppare nuove idee e nuove relazioni per migliorare la qualità del turismo e della vita dei cittadini. La scelta di riqualificare Rocca Rangoni con soluzioni ICT avanzate è stata pensata e progettata pensando agli utilizzatori (turisti, ma cittadini in primis e operatori economici del territorio), con un focus sulla user-experience, per consentire a chiunque di creare, visualizzare, comunicare, organizzare e condividere praticamente qualsiasi cosa, documenti, immagini, video. Attraverso la piattaforma tecnologica che sarà l'anima del percorso e degli eventi culturali all'interno della Rocca, le persone possono cercare e condividere informazioni, vedere ed interagire con contenuti multimediali in un modo completamente nuovo di lavorare e attivando l'innovazione sociale come motore e produttore di nuovi contenuti e di nuovi sensi per la fruizione turistica del patrimonio culturale materiale e immateriale di Spilamberto. Come un grande inspiration board, l'area di ingresso alla Corte sarà uno spazio aperto alla collettività e ai turisti con un grande TouchWall che permette di visualizzare l'intera gamma dei prodotti, le idee e le informazioni nella sua completezza. Le persone possono ricercare e selezionare i modelli e le varianti, possono riorganizzare i contenuti, vedere ed interagire con grandi quantità di informazioni e turisti e cittadini possono lavorare e collaborare in modo intuitivo e naturale. Si tratta spazio di lavoro condiviso per migliorare la creatività e la comunicazione che introduce un nuovo entusiasmante concetto di interattività e di lavoro. La condivisione dei contenuti in uno spazio di lavoro digitale, interattivo, emozionante ed interessante e la promozione dell'esperienza tecnologica interattiva per aumentare, migliorare ed accelerare i processi alla base dello sviluppo di nuove e personali soluzioni per la Tourism Experience Design, organizzando il processo di sviluppo di un prodotto facilitando le analisi e le ricerche attraverso la visualizzazione delle informazioni su grande scala. Non solo: -verranno realizzati una serie di momenti di confronto con la cittadinanza e con gli operatori economici per la co-creazione e lo sviluppo di strategie, servizi e soluzioni in maniera partecipata; - le scuole, gli anziani e le associazioni saranno coinvolte nella sperimentazione e nella gestione di percorsi e di eventi che trasformino Rocca Rangoni nel cuore aperto della vita sociale del Comune (cultural crowd-sourcing) – gli spazi del cortile e i locali recuperati della Rocca ospiteranno mensilmente, con il supporto di acceleratori e incubatori di impresa di tutta Italia, POP-UP/START-UP, momenti di co-working, co-design con artisti, imprenditori, innovatori. In aggiunta, il Comune lancerà una campagna di civic crowdfunding per aumentare la sostenibilità di una serie di eventi e di attrazioni che saranno realizzati nella Rocca, sperimentando l'innovazione sociale anche in questa direzione.

Sostenibilità economica

PROGETTO PRELIMINARE DI CONSERVAZIONE E RIUSO DELLA ROCCA RANGONI COME NUOVA SEDE DEL M.B.T.S.						
QUADRO TECNICO ECONOMICO DI PROGETTO						
DESCRIZIONE VOCI						IMPORTI
A	LAVORI					
1	Importo lavori soggetti a ribasso d'asta (opere di recupero, qualificazione, valorizzazione del Bene culturale)			€		1 009 195,40
2	Importo lavori soggetti a ribasso d'asta (acquisto di attrezzature tecnologiche ed impianti, cablaggio, arredi funzionali)			€		150 000,00
	SOMMANO LAVORI			€		1 159 195,40
B	ONERI PER LA SICUREZZA					
3	Importo oneri aggiuntivi per la sicurezza non ribassabili			€		20 183,91
	SOMMANO ONERI SICUREZZA			€		20 183,91
	TOTALE LAVORI A BASE DI APPALTO			€		1 179 379,31
C	SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE					
4	Progettazione (comprensive di CNPAI 4%)		€	151 379,31	€	151 379,31
	Somma spese tecniche e contributi (15%)					
5	I.V.A. su spese tecniche e contributi:	22%	€	33 303,45	€	
6	I.V.A. su totale lavori A1 e sicurezza a base di appalto:	10%	€	102 937,93	€	
7	I.V.A. su totale lavori A2 a base di appalto:	22%	€	33 000,00	€	
	Sommano per IVA e altre Imposte				€	169 241,38
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE				€	320 620,69
	TOTALE COMPLESSIVO INTERVENTO				€	1 500 000,00

PROGETTO PRELIMINARE DI CONSERVAZIONE E RIUSO DELLA ROCCA RANGONI COME NUOVA SEDE DEL M.B.T.S.						
QUADRO TECNICO ECONOMICO SOMME FINANZIABILI						
DESCRIZIONE VOCI						IMPORTI
A	LAVORI					
1	Importo lavori soggetti a ribasso d'asta (opere di recupero, qualificazione, valorizzazione del Bene culturale)			€		1 009 195,40
2	Importo lavori soggetti a ribasso d'asta (acquisto di attrezzature tecnologiche ed impianti, cablaggio, arredi funzionali)			€		150 000,00
	SOMMANO LAVORI					1 159 195,40
B	ONERI PER LA SICUREZZA					
3	Importo oneri aggiuntivi per la sicurezza non ribassabili			€		20 183,91
	SOMMANO ONERI SICUREZZA					20 183,91
	TOTALE LAVORI A BASE DI APPALTO			€		1 179 379,31
C	SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE					
4	Progettazione (comprensive di CNPAI 4%)		€	117 937,93	€	117 937,93
	Somma spese tecniche e contributi (10%)					
5	I.V.A. su spese tecniche e contributi:	22%	€	25 946,34	€	
6	I.V.A. su totale lavori A1 e sicurezza a base di appalto:	10%	€	102 937,93	€	
7	I.V.A. su totale lavori A2 a base di appalto:	22%	€	33 000,00	€	
	Sommano per IVA e altre Imposte				€	161 884,28
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE				€	279 822,21
	TOTALE COMPLESSIVO INTERVENTO				€	1 459 201,52

TOTALE COMPLESSIVO	€	1 459 201,52	100,00%
SOMME A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE 31,77%	€	459 201,52	31,77%
IMPORTO DI CUI SI RICHIEDE CONTRIBUTO	€	1 000 000,00	68,23%



Fattibilità

CONSIDERAZIONI GENERALI
In considerazione delle dimensioni e dell'articolazione e complessità della Rocca, è fondamentale che il progetto preliminare sia stato redatto coerentemente a un piano strategico riferito alle destinazioni d'uso che preveda l'attivazione per lotti funzionali tali da permettere una programmazione economica calibrata sulla base delle esigenze dell'ente proprietario, nel rispetto delle caratteristiche della fabbrica stessa.
La cronologia degli stralci esecutivi di intervento è stata costruita cercando di tenere insieme le esigenze conservative della fabbrica - e quindi le aree che necessitano di urgenti interventi - unitamente alla necessità di attivare prioritariamente le funzioni che possano fungere da volano per l'uso della fabbrica e la successiva attivazione degli stralci successivi (vedi relazione 01-02 del progetto preliminare).

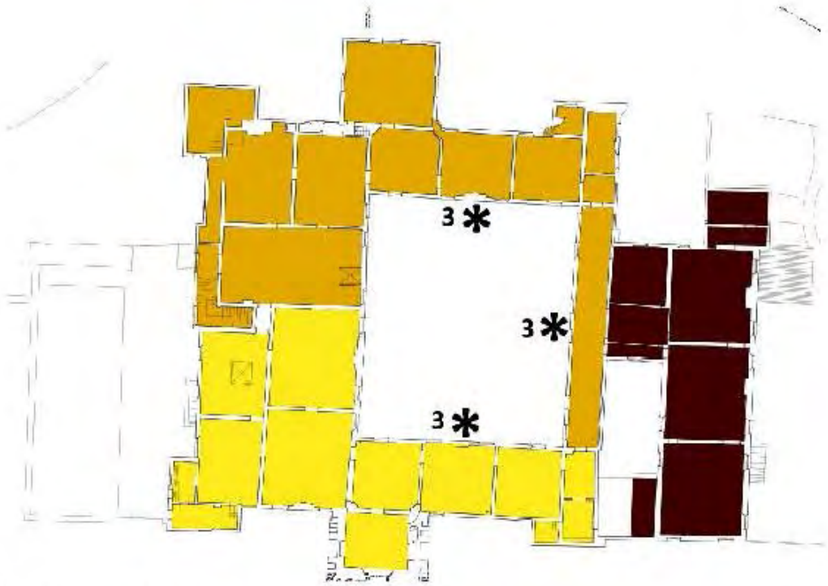
PIANO REGOLATORE GENERALE
Il vigente PRG le aree oggetto di studio sono tutte situate all'interno della zona omogenea di tipo A « centro storico». In funzione della complessità delle tematiche che afferiscono al centro storico venne predisposta già dal 1993, per la regolamentazione di dettaglio, una Disciplina Particolareggiata con specifiche norme d'attuazione.

PARERI SOPRINTENDENZA E VINCOLI
E' presente anche un vincolo sulla Rocca posto a tutela dell'area da parte della Soprintendenza regionale ai sensi del Decreto legislativo 42/2004, infatti una parte dell'area oggetto di intervento (N.C.E.U. al foglio 24, part. 200, 201, 428; al N.C.T. al foglio 24, part. 427 e al foglio 26, part. 8 e 336), di proprietà comunale come da atto di compravendita del 19 aprile 2005 (repertorio n° 735), rientra all'interno dell'area soggetta a vincolo d'interesse culturale ai sensi degli artt. 10-12 del Decreto legislativo 42/2004, come da notifica emessa dalla Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici dell'Emilia Romagna in data 5 febbraio 2009 (prot.1800).
In data 16 settembre 2016 il progetto preliminare in oggetto ha ottenuto parere favorevole.

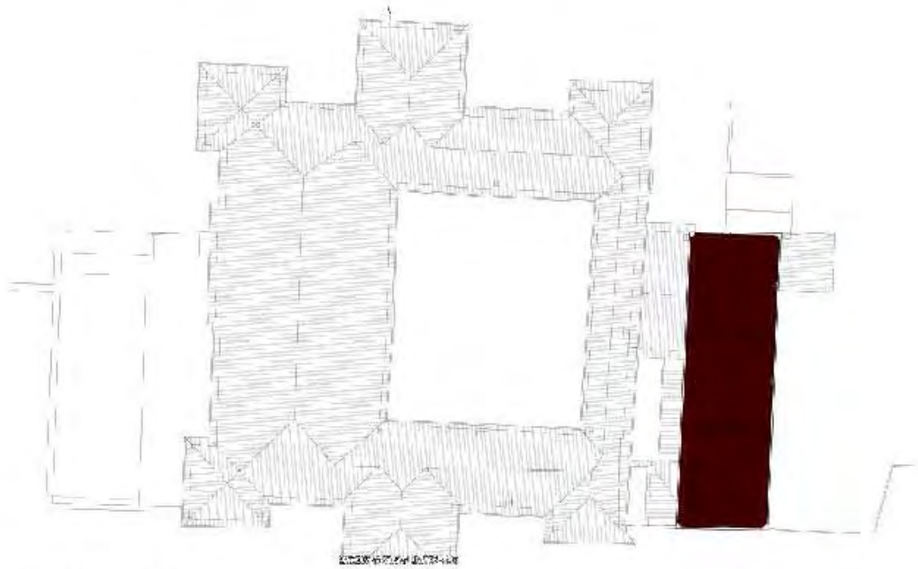
Progetto prelininare

Planimetria piano terra

Planimetria piano ammezzato



Planimetria piano nobile



Planimetria piano sottotetto

Regione Emilia-Romagna

Bando “Rigenerazione Urbana”

FSC 2014-2020 Asse tematico E, Legge 23/12/2014 n. 190 art. 1 c. 703, Delibera CIPE 10/08/2016 n. 25,
Delibera CIPE 1/12/2016 n. 54 Cassa Depositi e prestiti

Comune di Spilamberto

COMUNE DI SPILAMBERTO
P.zza Caduti Libertà 3 - 41057 Spilamberto (MO)
Provincia di Modena
Tel. 059/789911 - p.iva 00185420361

STRUTTURA LAVORI PUBBLICI, PATRIMONIO E AMBIENTE

PROPOSTA DI DELIBERA DELLA GIUNTA COMUNALE N. **180/2018**

OGGETTO: PARTECIPAZIONE AL BANDO PROMOSSO DALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PER LA REALIZZAZIONE DI INTERVENTI DI RIGENERAZIONE URBANA PREVISTI DAL PIANO OPERATIVO DEL FONDO

Il sottoscritto Funzionario, RESPONSABILE, con riferimento alla proposta di Deliberazione di cui all'oggetto al fine della sua adozione da parte dell'organo deliberativo competente, esprime ***parere FAVOREVOLE*** in ordine alla regolarità tecnica della medesima ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. 18.8.2000 n. 267.

Lì, 10.09.2018

IL RESPONSABILE

Gianluigi ROLI

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Leg.vo 82/2005).

COMUNE DI SPILAMBERTO
P.zza Caduti Libertà 3 - 41057 Spilamberto (MO)
Provincia di Modena
Tel. 059/789911 - p.iva 00185420361

STRUTTURA LAVORI PUBBLICI, PATRIMONIO E AMBIENTE

PROPOSTA DI DELIBERA DELLA GIUNTA COMUNALE N. **180/2018**

OGGETTO: PARTECIPAZIONE AL BANDO PROMOSSO DALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PER LA REALIZZAZIONE DI INTERVENTI DI RIGENERAZIONE URBANA PREVISTI DAL PIANO OPERATIVO DEL FONDO

Il sottoscritto RESPONSABILE SERVIZI FINANZIARI

Il sottoscritto, in qualità di RESPONSABILE SERVIZI FINANZIARI, ai sensi dell'art. 49,comma 1, e 147 bis, comma1 del T.U. approvato con D.Lgs. 18.08.2000, n. 267,esprime ***parere FAVOREVOLE*** in ordine alla regolarità contabile della proposta di provvedimento indicato in oggetto

Lì, 10.09.2018

IL RESPONSABILE SERVIZI FINANZIARI
Adriano BRIGHENTI

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Leg.vo 82/2005).

COMUNE DI SPILAMBERTO

PROVINCIA DI MODENA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE NR. 80 DEL 12/09/2018

OGGETTO:
PARTECIPAZIONE AL BANDO PROMOSSO DALLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PER LA REALIZZAZIONE DI INTERVENTI DI RIGENERAZIONE URBANA PREVISTI DAL PIANO OPERATIVO DEL FONDO SVILUPPO E COESIONE INFRASTRUTTURE 2014-2020 - APPROVAZIONE DELLA STRATEGIA PER LA RIGENERAZIONE URBANA

Il presente verbale viene letto, approvato e sottoscritto come segue:

FIRMATO	**FIRMATO**
IL SINDACO	**IL SEGRETARIO GENERALE**
COSTANTINI UMBERTO	**DOTT. CAMPIOLI PAOLO**

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del "Codice dell'amministrazione digitale" (D.Leg.vo 82/2005).