

**TRIBUNALE CIVILE DI ROMA  
SEZIONE FALLIMENTARE**

Fallimento n°	667/2017
A carico di	Ing. Nino Ferrari Impresa Costruzioni Generali S.r.l.
G.D.	Dott. Marco Genna
Curatore	Dott.ssa Lorena Di Cesare

**RELAZIONE DI CONSULENZA TECNICA**

**ALLEGATO N. 11**

**CONCESSIONE EDILIZIA 217/1996 E RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

COMUNE DI BORGOVALDITARO

PROVINCIA DI PARMA



N. 217

**CONCESSIONE**  
**DI EDIFICARE E DI TRASFORMAZIONE URBANISTICA**  
*(onerosa ai sensi art. 3 e 11 L. 28-1-77, n. 10)*

**IL SINDACO**

Vista la domanda in data 24.6.1996, prot. n. 7118,

con la quale CASINI BRUNO in qualità di presidente della Società  
(cognome e nome - ditta - ragione sociale, ecc.)

CONAD EMILIA EST

nato a Viano (RE) (prov. RE) il 14.6.1957

residente in Campegine (RE) C.A.P. 42040

Via KENNEDY n. 5

domicilio fiscale Via Kennedy n°5 01556180345  
(codice fiscale)

chiede la concessione prevista dall'art. 1 della legge 28 gennaio 1977, n. 10,  
per potere eseguire LA COSTRUZIONE DI UN NUOVO CENTRO COMMERCIALE  
ALL'INTERNO DELL'AREA DI ESPANSIONE ARTIGIANALE-INDUSTRIALE

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

nell'area posta in BorgoValdiTaro - Loc. La Pieve

della quale il richiedente ha la disponibilità;

Visto il parere:

a) della Commissione edilizia espresso con provvedimento N. 5

In data 9.8.1996;

b) dell'Ufficio Sanitario <sup>NIP</sup> espresso in data 25.9.1996;

c) del Sovrintendente ai beni ambientali e monumentali, reso con nota  
N. / in data /;

d) della Commissione Consultiva Agricola in data /;

e) del Comandante dei Vigili del fuoco in data 12.11.1996;

f) della Commissione Consultiva per la tutela dell'ambiente in data  
/;

Visti gli atti tecnici presentati a corredo della domanda di concessione  
e riconosciuti regolari e conformi alle norme contenute nel regolamento  
edilizio di questo Comune;

Ritenuto che l'attività edilizia e la trasformazione urbanistica oggetto  
della richiesta di concessione è conforme alle prescrizioni contenute negli  
strumenti urbanistici e nel regolamento edilizio vigenti;

Atteso che il richiedente deve assolvere agli obblighi posti dall'art. 3  
della legge 28 gennaio 1977, n. 10:

**I) CONTRIBUTO COMMISURATO AGLI ONERI DI URBANIZZAZIONE**

(determinato in base alle tabelle parametriche definite dalla Regione -  
art. 5)

— L. VEDI SCHEDA ALLEGATA pari a L.                      X                      mq  
incidenza degli oneri di urbanizzazione primaria.

— L. VEDI SCHEDA ALLEGATA pari a L.                      X                      mq  
incidenza degli oneri di urbanizzazione secondaria.

guita in conformità alla concessione e sia stata altresì ultimata in ogni sua parte e, nel caso di opere eseguite con l'impiego di strutture in conglomerato cementizio armato, normale o precompresso, o di strutture metalliche, sia stata presentata copia del certificato di collaudo di cui all'art. 7 della legge 3 novembre 1971, n. 1086, con l'attestazione da parte del Genio Civile, dell'avvenuto deposito;

- 11) il titolare della concessione o il direttore dei lavori o l'impresa costruttrice dovrà comunicare il giorno di inizio dei lavori, di copertura dell'edificio e di ultimazione dei lavori;
- 12) il luogo destinato all'intervento urbanistico o di edificazione deve essere chiuso con assito lungo i lati prospicienti le vie od aree pubbliche. I ponti di servizio e gli steccati eventualmente occorrenti dovranno essere costruiti e difesi in modo da garantire in ogni caso l'incolumità delle persone osservando le prescrizioni del regolamento per l'edilizia. Non è permessa l'occupazione di spazi ed aree pubbliche se non previa autorizzazione dell'autorità comunale, il pagamento della tassa relativa e con l'osservanza delle prescrizioni che saranno date dall'ufficio tecnico. Gli ingombri e le occupazioni sulle aree pubbliche dovranno essere adeguatamente segnalate al fine di una sicura tutela dell'incolumità pubblica;
- 13) le aree che verranno eventualmente occupate dovranno essere restituite nel pristino stato, a lavoro ultimato o anche prima su richiesta dell'ufficio tecnico;
- 14) la concessione è rilasciata senza pregiudizio su quanto ha attinenza alla statica delle costruzioni: s'intende che al riguardo sono esclusi-

vamente responsabili il proprietario, il progettista, il direttore e l'esecutore delle opere secondo le vigenti disposizioni di legge;

15) s'intendono qui richiamate e dovranno essere rigorosamente osservate tutte le condizioni e prescrizioni delle leggi e dei regolamenti generali e speciali in materia di igiene, di edilizia e di polizia stradale vigenti.

16) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

BorgoValditaro                      29.11.1996

\_\_\_\_\_ n \_\_\_\_\_

IL SINDACO



B. Tero                      n                      6-12-96

Per accettazione.



IL CONCESSIONARIO

# Lauro Sacchetti e Associati

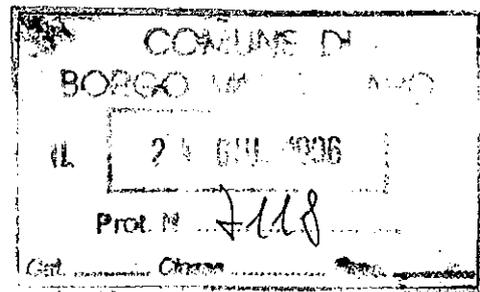
studio tecnico di progettazione e consulenza

Ing. Lauro Sacchetti - Ing. Gianmaria Borellini - Arch. Antonio Sassi  
Arch. Giuseppe Altana - Geom. Antonella Bulgarelli

CONAD EMILIA OVEST s.c.r.l.

Via Kennedy, 5

42040 Campegine (RE)



## PROGETTO DI CENTRO COMMERCIALE A BORGHO VAL DI TARO (PR)

RELAZIONE ILLUSTRATIVA  
RELAZIONE DESCRITTIVA E REQUISITI IGIENICO  
SANITARI DEL SUPERMERCATO  
TABELLE E SCHEMI DI PROGETTO  
ESTRATTI DI MAPPA

Dot. Fusco  
0521/210438



20/06/1996

## RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Il presente progetto riguarda la realizzazione di un Centro Commerciale a Borgo Val di Taro, in un'area interna all'area di espansione artigianale e industriale già in attuazione per quanto riguarda opere di urbanizzazione primaria nonché insediamenti artigianali.

Il lotto ha destinazione commerciale e direzionale per una superficie fondiaria di Piano Particolareggiato di 12.600 mq con una potenzialità edificatoria di 5.040 mq di superficie utile; è situato a ridosso della nuova strada Ghiare di Berceto-Borgotaro in angolo con la viabilità principale di ingresso alla zona artigianale e più in generale a tutta la zona settentrionale dell'abitato di Borgotaro e alla stazione ferroviaria.

Oltre ai parcheggi che si andranno a realizzare all'interno dell'area l'intervento usufruisce dei parcheggi di urbanizzazione secondaria realizzati nell'intorno, in particolar modo dell'ampio parcheggio individuato dal Piano Particolareggiato al di sotto del viadotto ferroviario della linea Parma-La Spezia limitrofo all'area stessa.

Il progetto è verificato sulle nuove norme di PRG che, pur essendo non ancora attuative, impongono comunque il regime di salvaguardia, cioè il contemporaneo rispetto (nel senso di rispetto delle norme più penalizzanti) sia delle norme del PRG vigente che delle norme variate in adozione. Data la natura del progetto soprattutto con riferimento al supermercato alimentari, è stato inoltre verificato il rispetto della normativa regionale in materia di urbanistica commerciale (delibera n. 2880 del 23.11.89), da cui emerge che il centro commerciale in progetto si colloca nella categoria dei "centri commerciali di presidio" (art. 7.4): è infatti composto da un esercizio despecializzato di tipologia A2 (grande supermercato alimentare con superficie di vendita compresa tra 800 e 1500 mq) (art. 5) ed altri esercizi commerciali per una superficie di vendita complessiva di circa 1569 mq; è inoltre verificata la condizione dell'art. 7.4, punto b2, che la superficie di vendita del supermercato sia inferiore al 70% della superficie di vendita complessiva.

La dotazione di standard (parcheggi) è ampiamente eccedente rispetto alle richieste di PRG, proprio per rispettare le richieste della normativa regionale, come verrà adeguatamente dimostrato nella fase di richiesta di autorizzazione regionale.

Nella tabella allegata, relativa ai dati di progetto, si sintetizzano i riferimenti alle verifiche precedentemente descritte.

Le dotazioni di verde e di parcheggio sono per lo più concentrate nella parte del lotto rivolto verso la nuova strada statale.

L'accesso principale è lungo la strada di lottizzazione della zona artigianale; un ulteriore accesso è dal parcheggio posto sotto il viadotto ferroviario.

Il parcheggio sarà attrezzato con ampie aiuole verdi e alberature.

Il centro commerciale è rappresentato da tre blocchi autonomi organizzati a L e rivolto nei suoi affacci principali verso la nuova strada statale.

Il blocco centrale da cui si dipartono le due ali è rappresentato dal supermercato alimentare evidenziato sul fronte principale da una alta copertura a falde inclinate.

Il supermercato è un fabbricato isolato su tutti i lati, alto un piano, di circa 1600 mq complessivi; la superficie di vendita è di circa 1000 mq.

L'ingresso per il pubblico è sul lato corto tagliato in diagonale affacciato sulla piazza; sui lati sud ed est si aprono le porte di servizio per l'approvvigionamento delle merci; le aree prospicienti sono destinate allo scarico merci; una pensilina ripara le porte di carico dei reparti frutta e verdura, pesce, carni e prodotti da forno così da permettere lo svolgimento al coperto delle operazioni di carico.

L'illuminazione del supermercato è garantita oltre che dai lucernari in copertura (che sono peraltro dotati degli automatismi di apertura per le funzioni di "evacuatori fumo e calore") e dalle vetrine poste all'ingresso anche dal contributo delle finestrature a nastro di quelle lavorazioni (lavorazione carne e prodotti da forno) che si affacciano direttamente sull'area di vendita; il rapporto illuminante indicato in

1/10 non tiene conto di quest'ultimo contributo. Per le caratteristiche e le dotazioni igienico sanitarie si rimanda all'allegata relazione tecnico descrittiva specifica.

Le ali laterali organizzano le attività commerciali e di artigianato di servizio a piano terreno lungo un percorso porticato aperto verso il parcheggio, senza soluzione di continuità dei percorsi con il blocco del supermercato alimentare.

Le unità che si possono ricavare sono di varia metratura in ragione delle specifiche esigenze degli utilizzatori, con la massima flessibilità data dallo specifico impianto planimetrico. La suddivisione delle unità è comunque meramente indicativa dovendosi poi definire in base alle attività che effettivamente si andranno ad insediare.

Ogni unità è divisa tra spazio per l'attività a retro ed è dotata di un servizio igienico; tale dotazione è chiaramente indicativa (soprattutto finalizzata alla predisposizione impiantistica) da meglio definirsi una volta individuate le specifiche esigenze della attività da insediarsi.

Le testate delle due ali laterali si caratterizzano con volumi pieni di diversa geometria che rappresentano elementi architettonici forti e caratterizzanti per l'intero complesso.

Il primo piano delle due ali laterali è destinato ad abitazioni annesse alle attività sottostanti di tipo commerciale ed artigianale sulla base di specifici abbinamenti.

Le caratteristiche dell'insediamento e la zona marginale al centro abitato in cui è proposto, suggeriscono la predisposizione di alloggi legati alle attività ammesse nell'area dal PRG. Gli abbinamenti saranno conseguenti all'individuazione degli utilizzatori finali.

L'accesso al primo piano avviene dal lato contrapposto a quello porticato, cioè verso l'esterno dell'affaccio principale delle attività commerciali, ove sono collocate piccole sacche di parcheggio a questo funzionali.

Anche le attività commerciali sono comunque dotate di affacci su questi parcheggi che garantiscono così la massima flessibilità d'uso e organizzazione degli

spazi interni e una ulteriore possibilità di diversa suddivisione in unità delle superfici commerciali.

I fabbricati verranno realizzati con tecniche di prefabbricazione avendo però cura a che la loro immagine sia il più possibile legata all'edilizia di tradizione; il paramento esterno è infatti previsto in mattoni facciavista o materiali simili, le coperture sono a falde, le grandi falde che coprono l'ingresso del supermercato sono ipotizzate con struttura in legno.

La presenza di reti fognarie ed infrastrutturali nell'area di intervento è stata valutata: in particolare sarà posta particolare attenzione ad operare in prossimità dei condotti fognari esistenti; eventuali pozzetti di ispezione che dovessero divenire di difficile accessibilità verranno realizzati nuovi in posizione più agevole.

Il centro commerciale non è dotato di servizi igienici per il pubblico essendo probabile l'insediamento in unità dello stesso di un pubblico esercizio (da definirsi naturalmente nei dettagli con concessione di variante) con l'adeguata dotazione di servizi igienici; quando questa ipotesi non si verificasse sarà cura di individuare i locali che rispondono all'esigenza.

In riferimento alle disposizioni sul superamento delle barriere architettoniche, tutto il centro è previsto privo di ostacoli o dislivelli che possano costituire barriera, come è peraltro necessario per consentire una agevole circolazione dei carrelli da spesa; nel parcheggio sono inoltre previsti gli appositi posti auto. Il primo piano delle ali laterali è servito da ascensore.

## **RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LOCALI AD USO SUPERMERCATO**

### **AREA DI VENDITA**

Si sviluppa su di una superficie di circa mq. 1000 con altezza, da pavimento finito a controsoffitto, di ml. 3,50. Presenta pavimenti in grès porcellanato e pareti con intonaco civile tinteggiato con idropittura.

L'esposizione e vendita di prodotti secchi e scatolame avverrà tramite scaffalatura metallica mentre quella dei prodotti deperibili a mezzo di banchi refrigerati, qui di seguito elencati.

- Banco ORTOFRUTTA di ml. 6,60 (si adotterà la vendita a self service con l'utilizzo di adeguati guanti e sacchetti nonchè di alcuni prodotti confezionati dal centro di distribuzione Conad);
- banco ORTOFRUTTA di ml. 2,00 (per la vendita di prodotti esclusivamente confezionati dalle ditte produttrici);
- Banco SALUMI-FORMAGGI-LATTICINI di ml. 12,50 (vendita a libero servizio di prodotti preconfezionati presso il centro di distribuzione Conad o dalle aziende produttrici con la sola eccezione di alcuni formaggi duri, eventualmente tagliati e confezionati nel relativo locale di lavorazione);
- banco CARNE di ml. 13,85 (vendita a libero servizio di prodotti preincartati nel relativo spazio di lavorazione);
- banco PASTICCERIA/PANETTERIA (non refrigerato) di ml. 3,50 (per la vendita di paste, torte, pizze e prodotti da forno, esclusi quelli contenenti creme fresche. I prodotti saranno forniti da aziende produttrici, in parte già pronti, ed in parte pre-congelati da cuocere nel forno elettrico presente nello spazio attiguo;

- banco SALUMI-FORMAGGI-GASTRONOMIA PRONTA di ml. 6,35 munito di opportuni divisori in vetro per la suddivisione delle merceologie. Inoltre i salumi tagliati saranno posti in un retrobanco refrigerato di ml. 1,90.
- “espositore caldo” (garantirà 60-63° C) per la polleria che sarà stata cotta nel girarrosto elettrico posto a fianco del forno elettrico. Entrambi saranno serviti da un'unica cappa aspirante in inox collegata ad un torrino d'estrazione d'aria;
- banco GELATI-SURGELATI (temperatura -25°) di ml. 10,10.
- banco PESCE interamente in acciaio inox suddiviso in due sezioni rispettivamente di ml. 4,00 per la vendita di pesce fresco e di ml. 1,00, refrigerata, per la vendita di mitili. I prodotti saranno esposti su uno strato di ghiaccio a scaglie che sarà sostituito quotidianamente e prodotto da opportuna macchina posta in locale attiguo.

#### **LOCALI DI LAVORAZIONE**

Detti locali avranno caratteristiche costruttive e funzionali comuni quali:

- altezza dei locali ml. 3,50 (anch'essi controsoffittati);
- rivestimento in ceramica bianca, fino a mt. 2,00 da pavimento e relativo zoccolino di raccordo a sguscia;
- pavimentazione in grès porcellanato (antisdrucchiolo nel settore pescheria);
- lavatoio in vetrochina completo di miscelatore con comando a pedale (nel settore macelleria e pescheria saranno in acciaio inox);
- celle refrigerate di conservazione/stoccaggio, prefabbricate, munite di bocchette centrali, con vaschetta di raccolta, sifonate per lo smaltimento delle acque di lavaggio collegate alla rete delle acque di lavorazione;
- realizzazione di bocchetta centrale al locale di lavorazione per lo smaltimento delle acque di lavaggio del locale stesso;
- finestrate a vasistas per la necessaria areazione ed illuminazione naturale protette da opportune zanzariere;
- portoni di scarico distinti e protetti da opportune tettoie.

Nei locali qui di seguito elencati sono presenti le seguenti attrezzature:

### **LAVORAZIONE ORTOFRUTTA**

- tavoli in acciaio inox;
- eventuale scaffale all'interno della cella in acciaio inox;
- dispenser manuale per il confezionamento di alcuni prodotti;
- eventuale bilancia e relativa prezzatrice.

### **MACELLERIA**

E' prevista la lavorazione di quarti di bovino ed il loro confezionamento tramite un'avvolgitrice automatica.

La polleria, consegnata in casse già eviscerata e quasi sempre sezionata (compreso i tacchini) verrà lavorata su un tavolo diverso da quello del bovino e successivamente confezionata.

La vendita sarà solo ed esclusivamente a libero servizio.

Le attrezzature presenti nel settore saranno:

- tavoli in acciaio inox, ricoperti in polietilene se utilizzati per lo spolpo (il pollame verrà lavorato su un tavolo a parte rispetto a quelli su cui sarà fatta la lavorazione del bovino);
- segaosso, affettacarne, tritacarne con tramoggia gigante ed amburghiera con i necessari dispositivi di sicurezza;
- ceppi in legno d'acacia;
- sterilizzatore coltelleria ad acqua calda;
- carrelli per il trasporto, gancere, manovia e scaffale nella cella polli tutti in acciaio inox;
- guidovia eseguita secondo le attuali normative igienico-sanitarie e con tutti i dispositivi di sicurezza;
- confezionatrice Automac con bilancia e prezzatrice;

- cella refrigerata di conservazione/stoccaggio del bovino separata da quella della polleria.

### **LAVORAZIONE LATTICINI**

- tavoli in acciaio inox ricoperti in polietilene se utilizzati per il taglio di alcuni prodotti;
- dispenser per l'eventuale confezionamento di formaggi duri;
- bilancia e relativa prezzatrice;
- carrelli per il trasporto ed eventuale scaffaltura nella cella in acciaio inox.

### **REPARTO PESCHERIA**

Non è prevista alcuna lavorazione del pesce ma solo la vendita di pesce fresco consegnato quotidianamente al punto di vendita.

Se sarà venduto del prodotto scongelato sarà prevista una vasca refrigerata nel retro del reparto per lo stoccaggio e la vendita avverrà in una zona della vasca qui di seguito descritta, separata dal resto del pesce ed opportunamente segnalata dai cartellini prezzo.

Sotto alla vasca sarà creato nel pavimento una canaletta con opportuna pendenza che convoglierà l'acqua formatasi dallo scioglimento del ghiaccio nella rete delle acque di lavorazione.

In corrispondenza del banco pesce sarà creato un muretto opportunamente rivestito in ceramica a netta separazione del pavimento del reparto da quello dell'area di vendita.

Premesso che il settore sarà dotato di un adeguato impianto di aspirazione, le attrezzature presenti nel reparto sono le seguenti:

- fabbricatore di ghiaccio in scaglie posizionato sul tetto della cella refrigerata in modo tale da scaricare direttamente il ghiaccio in un contenitore in acciaio inox posto all'interno della cella stessa;
- cella frigorifera rivestita internamente in acciaio inox;

- carrelli per il trasporto del pesce e del ghiaccio nonchè scaffalatura nella cella in acciaio inox;
- sterilizzatore coltelleria ad acqua calda;
- tavoli di appoggio in acciaio inox;
- eventuale asportatrice di membrana per pesce;
- tavolo in acciaio inox (completo di lavandino) con foro di cernita per gettare direttamente in un contenitore sottostante gli scarti di un'eventuale pulitura del pesce richiesta dal cliente.

### **UFFICIO**

E' un locale direttamente collegato con l'area di vendita; il personale qui impiegato si serve degli stessi spogliatoi e servizi igienici generali.

### **MAGAZZINO GENERI VARI**

Trattasi di locale da pareti e portoni tagliafuoco REI120 e quant'altro prescritto dalle attuali normative dei VVFF.

Il locale è naturalmente aereato.

### **SERVIZI PER IL PERSONALE**

I servizi igienici per il personale e i relativi spogliatoi sono suddivisi in due comparti distinti, uomini e donne.

I servizi igienici sono suddivisi in locale WC, antibagno e locale doccia e risultano naturalmente aereati ed illuminati tramite vasistas a parete.

Gli spogliatoi saranno arredati con opportuni armadietti "doppi" per il personale che non sarà comunque superiore alle 10 unità per sesso.

Si precisa inoltre che:

- l'approvvigionamento idrico sarà a mezzo rete pubblica;

- gli impianti elettrici risponderanno alle attuali normative e l'approvvigionamento sarà tramite rete ENEL;
- i rifiuti solidi urbani saranno smaltiti a mezzo servizio di nettezza urbana;
- il supermercato sarà dotato d'impianto di riscaldamento e di ricambio d'aria realizzati secondo le attuali prescrizioni di legge;
- i grassi, gli scarti ossei di macelleria e gli oli esausti verranno raccolti e smaltiti tramite ditta specializzata e provvista di specifica autorizzazione;
- le acque di lavorazione (bocchette a pavimento e lavelli delle aree di lavorazione) sono raccolte in rete separate che previo passaggio per pozzetto sgrassatore e pozzetto di campionatura, confluisce nella rete acque nere;
- i cartoni e gli altri imballi di origine cartacea verranno raccolti e conferiti in cartiera per il riciclo tramite ditta specializzata. In caso contrario si farà richiesta di un cassonetto per rifiuti ingombranti.

## DATI DI PROGETTO

## INDICI URBANISTICI

SUPERFICIE FONDIARIA ..... = 12600 mq.

Ut : indic  di utilizzazione territoriale ..... = 0,40 mq.

Su AMMESSA ..... = 5040 mq.

## Su IN PROGETTO :

Uso commerciale ..... = 2411 mq.

Artigianato di servizio ..... = 727 mq.

Abitazioni ..... = 1298 mq.

tot. .... = 4436 mq.

## PARCHEGGI RICHIESTI: STANDARD DI P.R.G. (e varianti in adozione):

Parcheggi privati di uso pubblico : 30% Su ..... = 1331 mq.

Parcheggi privati ..... : 30% Su ..... = 1331 mq.

tot. .... = 2662 mq.

PARCHEGGI IN PROGETTO ..... = 4895 mq.

n° posti auto ..... = 178

## VERDE RICHIESTO : STANDARD DI P.R.G. (e varianti in adozione):

V =verde privato di uso pubblico : 50% Su ..... = 2218 mq.

Vp =verde privato..... : 30% Su ..... = 1331 mq.

tot. .... = 3549 mq.

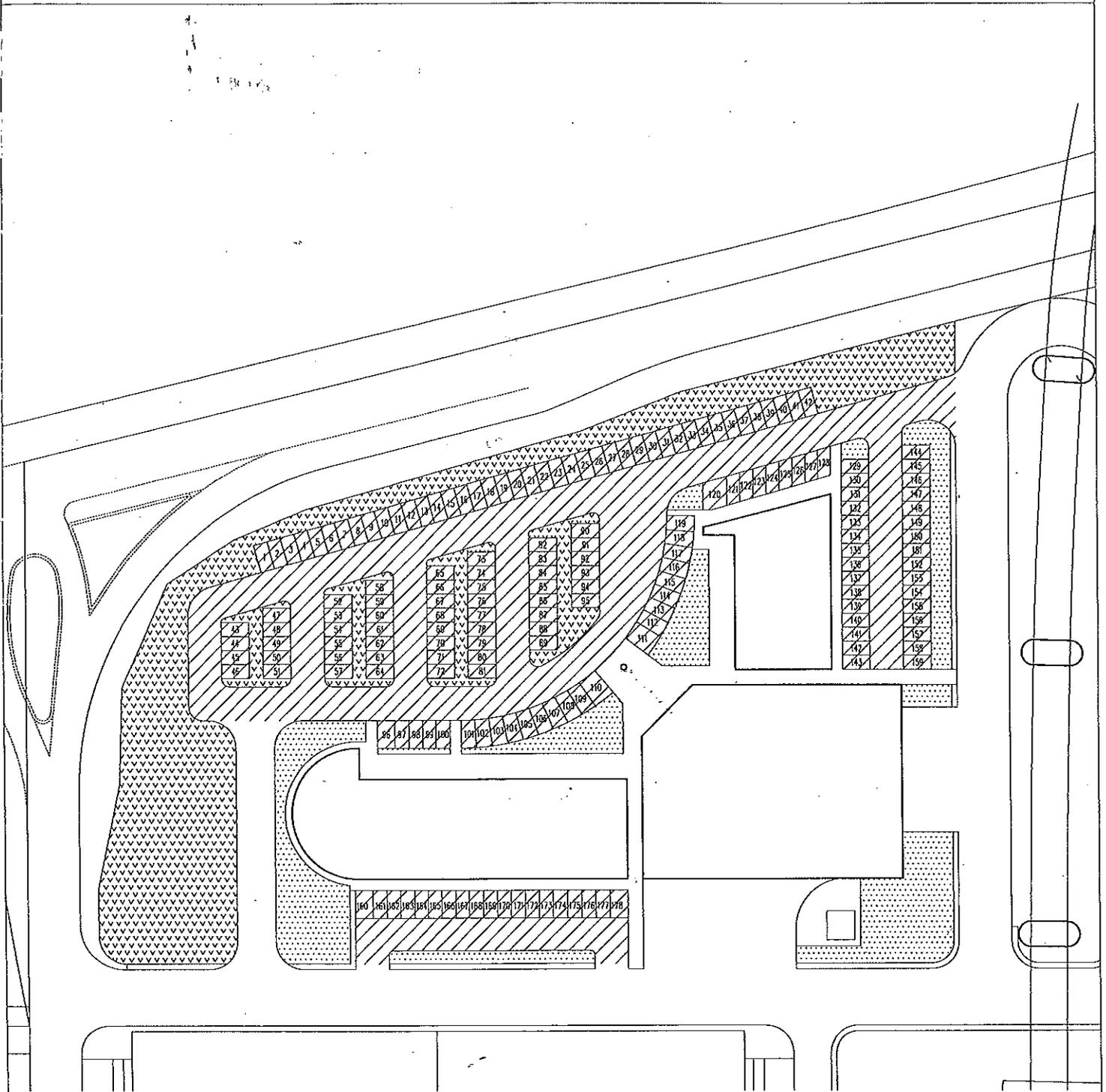
## VERDE IN PROGETTO :

V =verde privato di uso pubblico ..... = 2305 mq.

Vp =verde privato..... = 1331 mq.

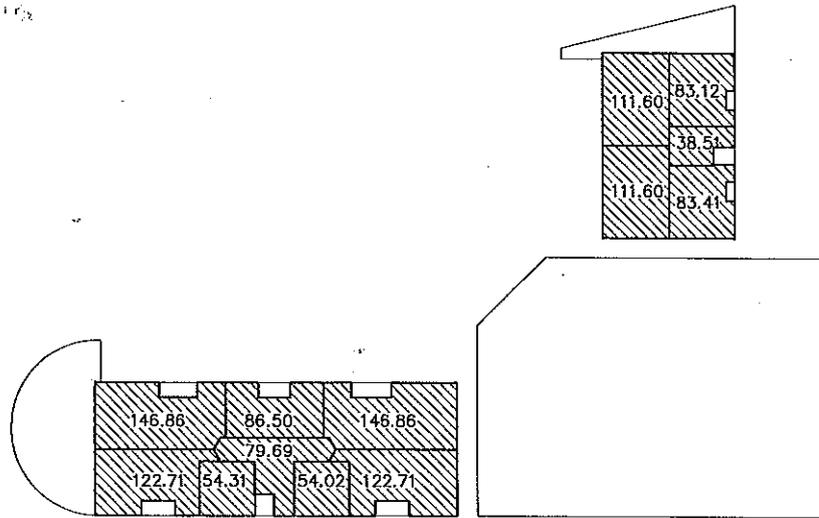
tot. .... = 3637 mq.

## DOTAZIONE STANDARD URBANISTICI

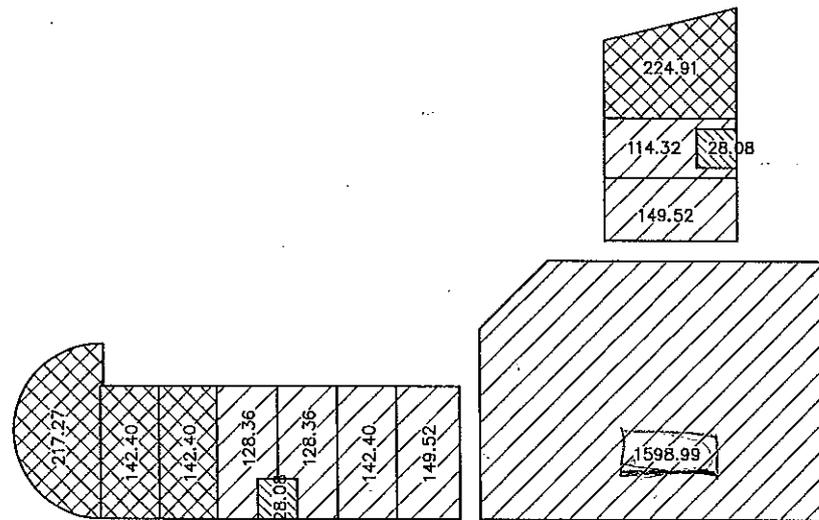


	P = parcheggi di uso pubblico	4895 mq
	V = verde privato di uso pubblico	2305
	Vp = verde privato	1332
		} 3637 mq

## CONTEGGIO SUPERFICIE UTILE



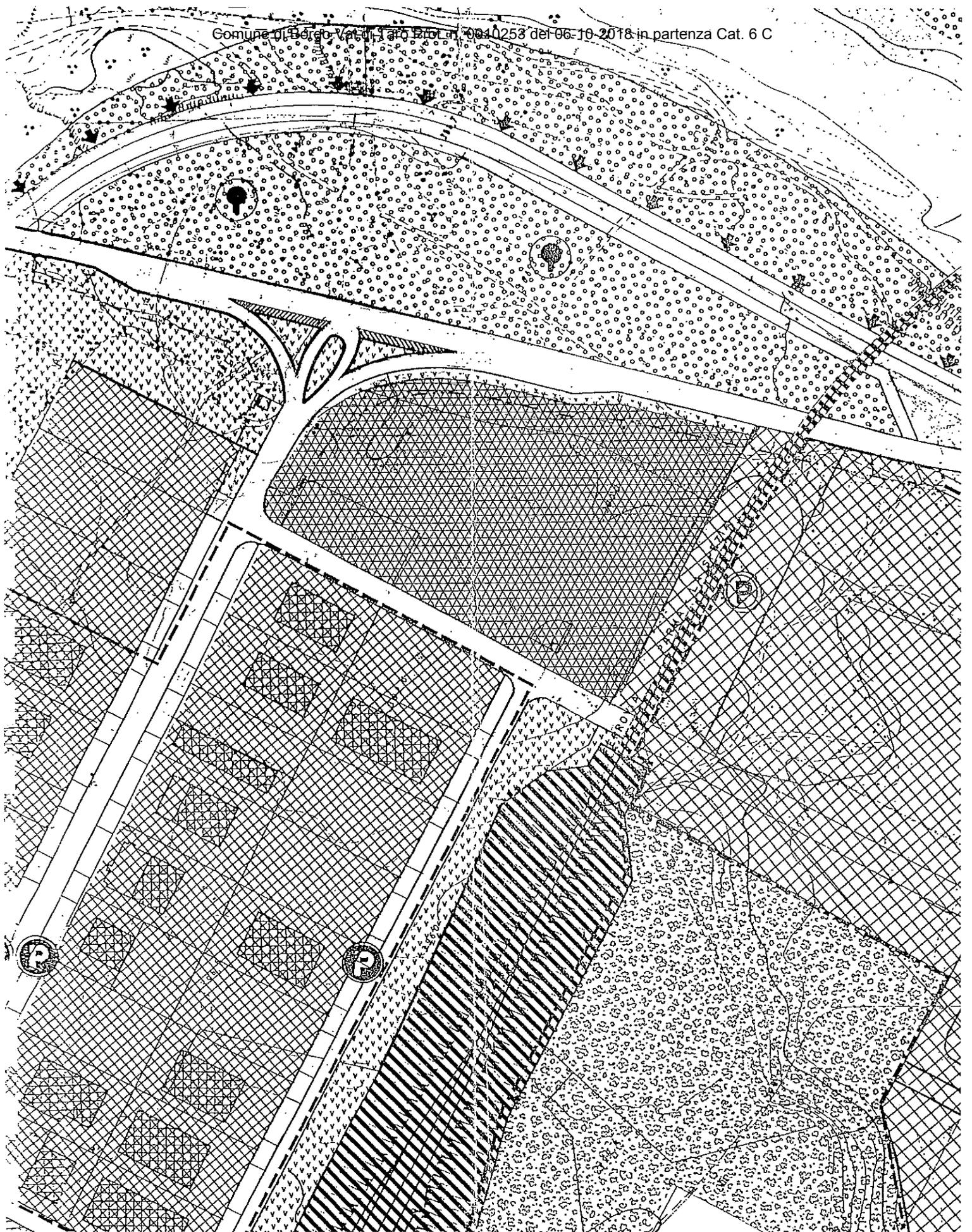
PRIMO PIANO



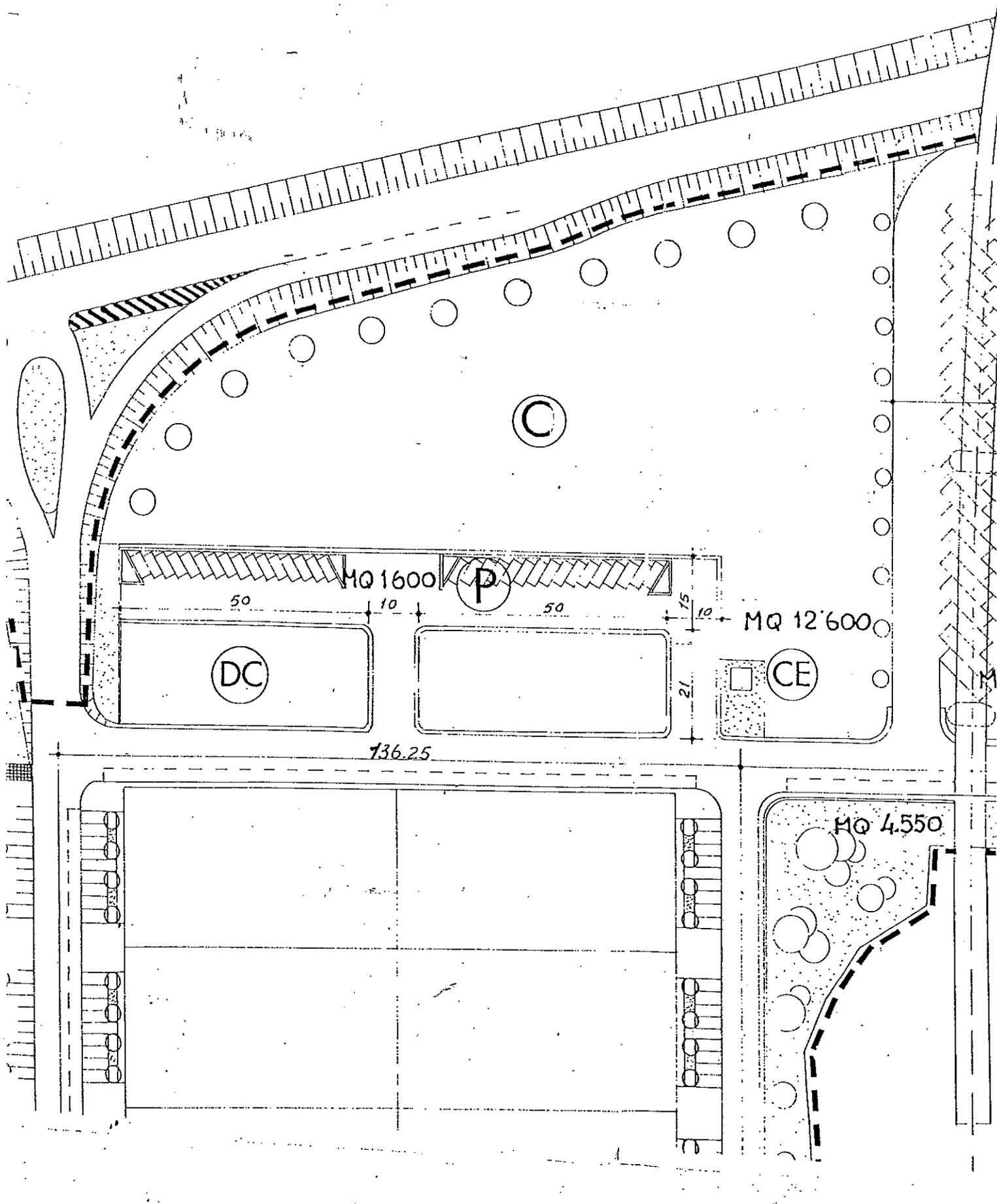
PIANO TERRA

DESTINAZIONE D'USO	P.T. Su (mq)	P.1* Su (mq)	tot. Su (mq)
 ATTIVITA' COMMERCIALI	2411	-	2411
 ARTIGIANATO DI SERVIZIO	727	-	727
 ABITAZIONI CONNESSE ALLE ATTIVITA' COMMERCIALI E ALL'ARTIGIANATO DI SERVIZIO	56	1242	1298
Tot.	3194	1242	4442

ATTIVITA' COMMERCIALI	sup. di vendita (mq)	Su (lorda) (mq)
supermercato	1000	1599



ESTRATTO DI P.R.G. IN ADOZIONE  
Scala 1:2000



ESTRATTO DI P.P.

"Piano Particolareggiato artigianale-industriale Comune di Borgovalditaro"

Scala 1:1000

