



Comune di Roccaforte Mondovì (CN)

G.A.L. Mongioie
PROGRAMMA DI SVILUPPO LOCALE
"LE TERRE DEL MONGIOIE IMPRESE IN RETE"

FEASR – FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014 – 2020
MISURA 19 SUPPORTO ALLO SVILUPPO LOCALE LEADER

AMBITO TEMATICO: "VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ARCHITETTONICO E PAESAGGISTICO CULTURALE"


BANDO PUBBLICO PER IL RECUPERO DEGLI ELEMENTI TIPICI DEL PAESAGGIO E DEL PATRIMONIO
ARCHITETTONICO RURALE, APPROVATO DAL CDA DEL G.A.L. MONGIOIE NELLA SEDUTA DEL
23 NOVEMBRE 2022 - 3ª APERTURA

MISURA 7
SOTTOMISURA 6
OPERAZIONE 4

RECUPERO FORNO COMUNITARIO IN BORGATA BARACCO

progetto esecutivo

RELAZIONE TECNICA GENERALE

OPERA	Recupero forno comunitario in Borgata Baracco – C.U.P.: D67B23000020006	 Comune di Roccaforte Mondovì
PROGETTISTA	dott. Ing. Davide BOASSO – Studio di Ingegneria Civile e Strutturale Villanova M.vì, c.so Marconi 2a– info@ingboasso.com – www.ingboasso.com –338/8391865	
R.U.P.	Arch. Danilo COCCALOTTO Resp. Ufficio tecnico LL.PP. Comune di Roccaforte Mondovì 0174 .65139 - roccaforte.mondovi@cert.ruparpiemonte.it	
SITO OPERA	Comune di Roccaforte Mondovì – CN 12088 - Borgata Baracco snc Foglio 52 particella 45	
ELABORATO	RELAZIONE TECNICA GENERALE	
		data: Agosto 2024 elaborato nr:
		1

Indice della relazione tecnica generale

1) CONTESTO IN CUI L'OPERA E' INSERITA.....	3
2) IL RECUPERO DEL FORNO COMUNITARIO DI BORGATA BARACCO.....	3
2.1) I FORNI COMUNITARI.....	3
2.2) IL RECUPERO DEL FORNO COMUNITARIO DI BARACCO.....	3
3) CARATTERISTICHE DELL'OPERA.....	4

RELAZIONE TECNICA GENERALE

1) CONTESTO IN CUI L'OPERA E' INSERITA

L'intervento di recupero del forno comunitario si esplica nella valorizzazione della ricchezza naturalistica e sociale di borgata Baracco, una borgata montana del Comune di Roccaforte Mondovì – Provincia di Cuneo.

Borgata Baracco è una frazione situata immersa in un contesto naturalistico montano di grande pregio, la borgata è caratterizzata da un paesaggio montano tipico delle Alpi Liguri, con alture che dominano l'orizzonte e boschi rigogliosi di castagno che circondano l'abitato. Le costruzioni tradizionali in pietra, con tetti in lose, riflettono l'architettura rurale della zona, testimoniando una storia di vita semplice ma radicata in un forte legame con il territorio. Borgata Baracco conserva il fascino di un tempo, anche grazie alla sua collocazione geografica isolata, rendendola un luogo ideale per chi cerca un contatto autentico con la natura. La posizione non a ridosso di importanti assi viari ne fa una località in cui il contesto naturalistico e storico è autentico, il paesaggio scenario e una qualità della vita che altrove è difficile trovare. Le iniziative culturali e sociali sviluppate in Borgata Baracco hanno mantenuto vive le tradizioni locali, contribuendo a preservare l'identità culturale e storica di questo angolo di Piemonte. L'area è inoltre meta di escursionisti e appassionati di sport all'aria aperta, attratti dalla varietà di sentieri e percorsi che permettono di esplorare la natura circostante. La borgata si trova infatti in prossimità di numerose attrazioni naturalistiche, soprattutto in relazione al contesto montano.

2) IL RECUPERO DEL FORNO COMUNITARIO DI BORGATA BARACCO

2.1) I FORNI COMUNITARI

I forni per la cottura del pane erano strutture accessorie della tradizione alpina, utilizzate comunitariamente e considerate beni comuni. Erano diffusi solo in alcune aree, principalmente dove si coltivava la segale, da cui si ricavava la farina per il pane. I forni comunitari, situati isolatamente o vicino alle borgate, erano piccoli edifici in pietra, spesso composti da due vani sovrapposti: uno per la cottura e uno per il deposito della legna. La panificazione era un evento settimanale, importante per la comunità, in cui ogni famiglia partecipava con turni ben organizzati, trasformando l'accensione del forno in un momento di festa collettiva.

2.2) IL RECUPERO DEL FORNO COMUNITARIO DI BARACCO

Il progetto mira a ridare vita a un forno comunitario nella Borgata Baracco, rilanciando l'arte della panificazione come momento di integrazione e valorizzazione delle risorse fisiche, culturali, sociali e ambientali, in linea con i principi comunitari che hanno da sempre caratterizzato la vita nelle borgate alpine. Partendo dalle tracce ancora visibili del vecchio forno, si prevede la costruzione di un nuovo forno comunitario al servizio di Borgata Baracco, della tradizionale festa estiva delle Maske e dei visitatori della valle. Il forno sarà situato accanto alla piazza all'ingresso della borgata, vicino alla fontana e ai lavatoi coperti comunitari.

La realizzazione di un forno a legna comunitario nell'area della piazza di una borgata alpina, dove è già presente anche una fontana comunitaria, rappresenta un elemento positivo per lo sviluppo sociale e l'aggregazione della comunità locale. In primo luogo, il forno a legna diventa un punto di incontro naturale per gli abitanti, rafforzando i legami sociali attraverso la condivisione di una tradizione antica come quella della panificazione. Le famiglie e i membri della comunità si ritroveranno regolarmente per cuocere il pane, trasformando questa attività in un'occasione di scambio e di collaborazione, promuovendo un senso di appartenenza e solidarietà.

dott. Ing. Davide BOASSO – Studio di Ingegneria Civile e Strutturale

c.so Marconi 2/a – Villanova Mondovì (CN) – 338/8391865 – P.IVA:03581850041

www.ingboasso.com – info@ingboasso.com

Inoltre, la presenza di un forno comunitario stimola la partecipazione attiva alla vita di borgata, coinvolgendo persone di diverse generazioni e favorendo lo scambio intergenerazionale di conoscenze e saperi. Questo scambio arricchisce la comunità, preservando il patrimonio culturale e rafforzando l'identità collettiva.

Il forno a legna, insieme alla fontana comunitaria, diventa inoltre un simbolo di autosufficienza e sostenibilità. Questi elementi infrastrutturali non solo rispondono a bisogni pratici, ma incoraggiano anche un uso consapevole delle risorse naturali, come l'acqua e il legno, favorendo pratiche di vita ecocompatibili. La costruzione e l'utilizzo del forno stimolano inoltre l'economia locale, poiché possono attrarre visitatori e turisti interessati a esperienze autentiche e legate alle tradizioni alpine. Eventi e feste di borgata, come la panificazione collettiva o celebrazioni legate ai cicli stagionali, possono diventare occasioni per promuovere il territorio, creando opportunità di sviluppo turistico e di valorizzazione dei prodotti locali.

In sintesi, il forno comunitario non solo risponde a un'esigenza pratica, ma agisce come catalizzatore di sviluppo sociale, economico e culturale. Esso rafforza il senso di comunità, promuove la coesione sociale, sostiene l'economia locale e contribuisce alla sostenibilità ambientale, consolidando la borgata come un luogo vitale e dinamico.

3) CARATTERISTICHE DELL'OPERA

La costruzione atta ad ospitare il forno a legna, di dimensioni circa 2x2m e con struttura a cupola in mattoni refrattari, presenta sviluppo in pianta (superficie della copertura) di circa 6,6x5,7m. La linea di gronda è alta, rispetto il piano di campagna, circa 2,95m. La struttura del forno a legna in cupola sarà appoggiata su un basamento e completamente inglobata all'interno di murature rivestite in pietra.

Il "blocco" che ospita il forno a legna si caratterizza da basamento di appoggio del forno in calcestruzzo armato, sorretto da maschi murari direttamente realizzati sulla platea. Attorno al forno, sempre poggiati sul basamento e con funzione di mascheramento del forno, saranno realizzati tramezzi in mattoni forati di spessore 12cm. Sia la muratura di base a sostegno del basamento, che i tramezzi perimetrali realizzati sul basamento attorno al forno, saranno completamente rivestiti in pietra al fine di fornire un'immagine del forno comparabile con quella delle abitazioni tradizionali dell'area.

I rivestimenti in pietra locale dei muri delle abitazioni nelle borgate alpine sono caratterizzati dall'uso di materiali reperiti direttamente nel territorio circostante. Le pietre, tipicamente di natura calcarea o arenaria, sono lavorate a spacco e posate a secco o con l'uso di malta a base di calce e priva di cemento. Questi muri, spesso di notevole spessore, garantiscono un'ottima inerzia termica, garantendo pertanto la conservazione della temperatura del forno a legna. La superficie a vista presenta un aspetto rustico e irregolare, che contribuisce all'integrazione armoniosa delle costruzioni nel paesaggio montano. Questo tipo di rivestimento, oltre a conferire un aspetto tradizionale e robusto, offre inoltre una protezione naturale contro le intemperie, assicurando la durabilità delle strutture nel tempo.

Le colonne a sostegno della copertura saranno anch'esse rivestite in pietra, della stessa tipologia di quelle impiegate per il blocco del forno.

Frontalmente alla bocca del forno verrà posata una pietra in luserna, atta a svolgere funzione di appoggio durante le operazioni di panificazione.

La copertura è prevista in legno massiccio di castagno uso fiume, come da tradizione locale. Il manto sarà in lose di pietra.

La copertura in lose, tipica delle strutture alpine nelle borgate piemontesi, è realizzata utilizzando lastre di pietra naturale, generalmente di gneiss o pietra di Luserna, disposte in modo da formare un manto di copertura resistente e duraturo. Le lose, di forma irregolare e spessore variabile (spesso tra 2 e 5 cm), vengono posate su un'orditura lignea in castagno.

La posa delle lose avviene partendo dal bordo inferiore del tetto, sovrapponendo parzialmente le lastre per garantire l'impermeabilità e facilitare lo scorrimento dell'acqua piovana. La sovrapposizione varia a seconda dell'inclinazione del tetto, che solitamente è piuttosto accentuata (tra i 30° e i 45°) per facilitare lo scarico della neve. Le lose più grandi e pesanti sono posizionate in basso, mentre quelle più piccole vengono

utilizzate verso il colmo del tetto. Il fissaggio delle lose all'orditura lignea è tradizionalmente realizzato con chiodi o ganci metallici, in passato si utilizzava la sola gravità, grazie al peso considerevole delle pietre, che le mantiene saldamente in posizione. Questo tipo di copertura offre un'eccellente protezione dagli agenti atmosferici, una lunga durabilità, e contribuisce a integrare l'opera con il paesaggio naturale circostante, ove l'elemento "pietra" è sicuro protagonista. La copertura in lose è difatti anche un elemento estetico che si integra perfettamente con il paesaggio alpino, contribuendo al carattere rustico e tradizionale delle borgate piemontesi.

Anche la pavimentazione sarà rivestita in lastre di pietra a spacco locale, di pezzatura varia e con spessori compresi tra 3 e 5cm.

Completano le opere che costituiscono il forno la realizzazione di faldali, gronde e tubi pluviali in lamiera verniciata con tonalità scure. Lo smaltimento delle acque meteoriche è concretizzato mediante la posa di tubazioni interrato in PVC.

Da punto di vista impiantistico, è prevista la realizzazione di impianto elettrico al fine di garantire l'uso in notturna della struttura e l'installazione di prese per la ricarica di biciclette con motore elettrico, un'iniziativa che riflette l'impegno verso la sostenibilità e l'accoglienza di un turismo moderno e responsabile. Questa scelta non solo valorizza il forno comunitario come punto di aggregazione e servizio, ma potenzia anche l'attrattiva della borgata per visitatori e cicloturisti, che sempre più spesso scelgono le bici elettriche per esplorare le bellezze delle Alpi piemontesi.

L'installazione di prese per la ricarica di biciclette elettriche offre molteplici vantaggi. In primo luogo, promuove la mobilità sostenibile, riducendo l'impatto ambientale legato al trasporto e incentivando l'uso delle "e-bike" come mezzo di spostamento ecologico e accessibile, anche in aree montane più defilate. Questo servizio favorisce l'afflusso di turisti, attratti dalla possibilità di ricaricare le proprie biciclette in un contesto naturale e culturalmente ricco, contribuendo al rilancio economico della borgata attraverso un turismo lento e rispettoso dell'ambiente. Inoltre, la possibilità di ricarica elettrica delle biciclette accanto al forno comunitario crea un ulteriore punto di aggregazione, dove i ciclisti possono fermarsi per una pausa, socializzare e godere del contesto unico della borgata. Mentre le bici si ricaricano, i visitatori possono eventualmente assistere alla panificazione tradizionale, esplorare i dintorni, o semplicemente riposarsi, aumentando così il tempo di permanenza nella borgata e incentivando il consumo di prodotti locali. L'installazione di prese elettriche per la ricarica delle biciclette, quindi, non solo rappresenta un servizio utile e innovativo, ma anche un segno concreto di vicinanza alle nuove esigenze dei visitatori senza rinunciare alla propria identità storica e culturale. Questo connubio tra tradizione e modernità rende la borgata, ed il progetto in oggetto stesso, un esempio virtuoso di sviluppo sostenibile, capace di attrarre un pubblico più ampio e di contribuire alla conservazione e alla valorizzazione del territorio alpino e dei relativi piccoli centri abitati.

Il progettista
dott. Ing. Davide Boasso



dott. Ing. Davide BOASSO – Studio di Ingegneria Civile e Strutturale

c.so Marconi 2/a – Villanova Mondovì (CN) – 338/8391865 – P.IVA:03581850041

www.ingboasso.com – info@ingboasso.com