



UNIONE EUROPEA
Fondo Europeo Agricolo
per lo Sviluppo Rurale



Regione Emilia-Romagna

L'Europa investe nelle zone rurali



Il progetto realizzato grazie al **contributo di € 46.125,24** su un preventivo di spesa di € 76.875,40, erogato dal **Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020 Regione Emilia-Romagna. Misura 19 “Sostegno allo Sviluppo Rurale LEADER”**. Azione specifica **19.2.02 – Tipo di operazione B.2.6 “Qualificazione delle imprese turistiche ricettive”**. **Domanda di sostegno N. 5199886 CUP: J38J20000030007 Codice COR: 4778399** ha coinvolto tre settori diversi della realtà del nostro Seminario: ricettività, ristorazione e attrezzature per aree esterne, potenziando le capacità di ogni singolo settore e migliorando decisamente l’offerta e i servizi proposti.

RICETTIVITA’ Per quanto riguarda la ricettività, il progetto ha previsto l’intervento di conservazione dell’edificio all’esterno sul fronte nord, in corrispondenza dell’ingresso ai gruppi ospitati nella struttura. All’interno è stato dato valore alla sala giochi, tramite la realizzazione di un impianto di riscaldamento autonomo a pavimento, che favorisce il massimo comfort e riduce le spese di gestione a livello energetico di questo locale. In adiacenza sono stati realizzati nuovi servizi igienici, di cui due wc, due docce e due lavabi, in adiacenza a quello preesistente, accessibile alle persone con disabilità.

RISTORAZIONE Per quanto riguarda la ristorazione, il progetto si è concentrato soprattutto sulla fornitura di una serie di attrezzature ormai indispensabili per il tipo di servizio che da qualche anno il Seminario offre al pubblico:

- n. 1 cella frigorifera a temperatura positiva, dimensioni circa ml 2x2, con pavimento e scaffalatura interna, per la corretta conservazione di frutta, verdura, carni e insaccati;
- n. 1 cella frigorifera negativa, dimensioni circa ml 2x2, con pavimento e scaffalatura interna, per la corretta conservazione di surgelati in genere;
- n. 1 abbattitore di temperatura, per la sterilizzazione dei cibi destinati al consumo;
- n. 1 confezionatrice sottovuoto, utile per poter evitare gli sprechi durante i tempi di minore affluenza degli ospiti;
- n. 1 distributore di acqua potabile, sia fredda che gassata, da collocare all'ingresso del refettorio maggiore, con facile gestione da parte dell'utenza e relativo mobiletto di appoggio;
- n. 2 carrelli in acciaio inox a 3 ripiani con bordo rialzato, per un rapido trasferimento dei piatti di portata ed un più rapido sgombero della sala al termine dei pasti.

ATTREZZATURE ESTERNE Di grande valore sono le panchine in pietra arenaria dal design semplice ed elegante, adatto al luogo circostante, che sono state installate in punti strategici, per consentire anche alle persone più anziane una migliore fruibilità degli spazi esterni. Lungo i viali alberati e in affaccio sui punti di maggiore concentrazione di attività sportive si può così ora sostare comodamente sia per un breve ristoro sia per assistere ad eventi sportivi o ricreativi organizzati nell'ambito del parco.

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/general_framework/l60032_it.htm).



Foto 1 – Prospetto nord prima dell'intervento



Foto 2 – Prospetto nord dopo l'intervento



Foto 3 – La sala giochi prima dell'intervento



Foto 4 – La sala giochi dopo l'intervento

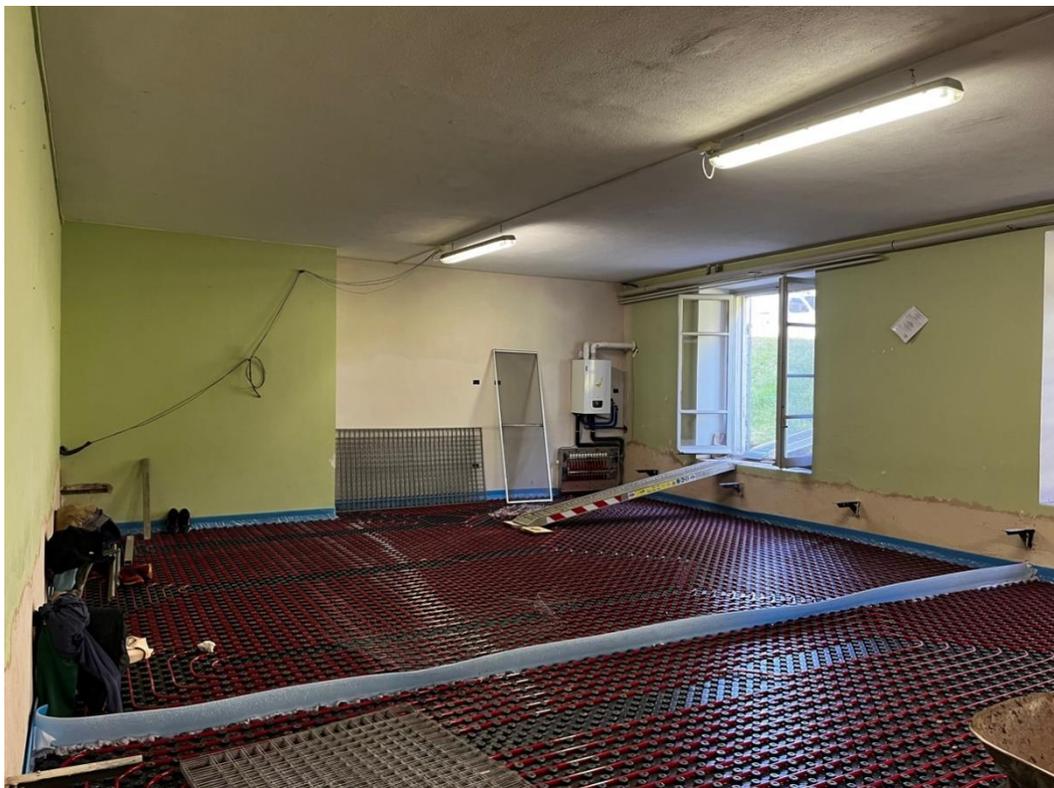


Foto 5 – Vista dell'impianto di riscaldamento a pavimento posato

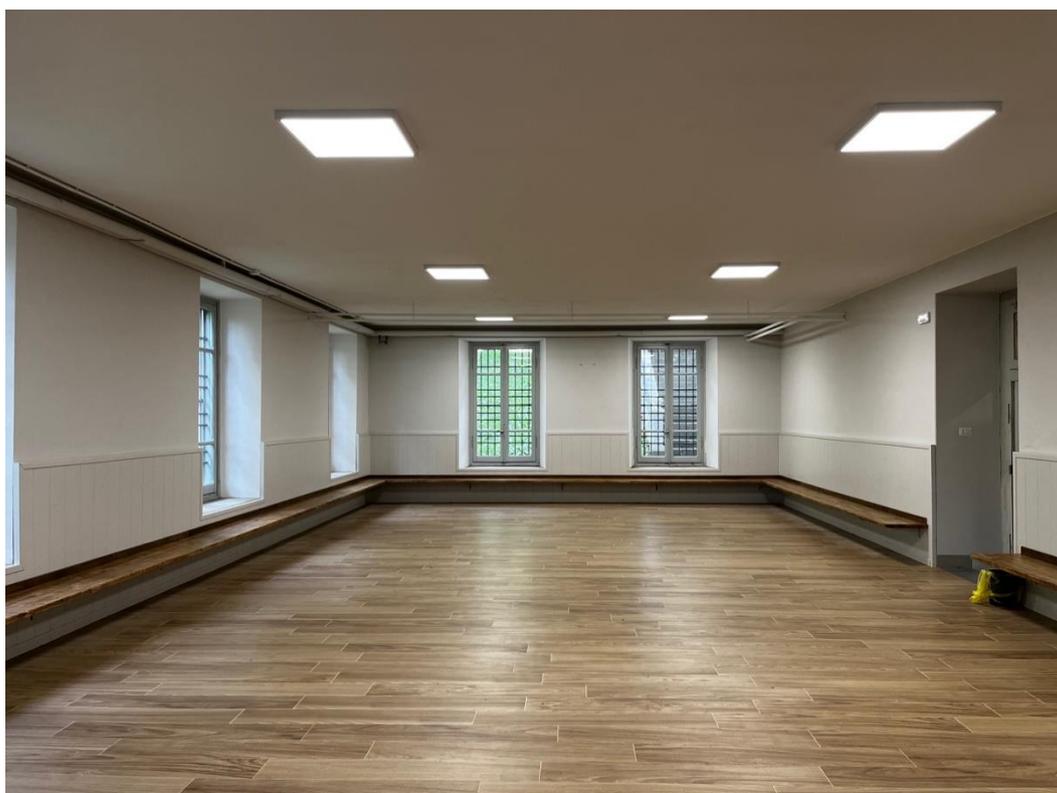


Foto 6 – Altra vista della sala giochi dopo l'intervento



Foto 7 – Nuovi servizi igienici



Foto 8 – Nuovi servizi igienici



Foto 9 – Nuove docce



Foto 10 – Nuovi lavabi



Foto 11 – Nuove attrezzature per la ristorazione: carrelli e distributore per acqua



Foto 12 – Nuove attrezzature per la ristorazione: abbattitore e macchina per sottovuoto



Foto 14 – Nuove attrezzature per la ristorazione: cella frigorifera negativa



Foto