



RIORGANIZZAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO DELL'AZIENDA
AGRICOLA "TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE", CON AMPLIAMENTO
DEI FABBRICATI AD USO PRODUTTIVO. SPORTELLO UNICO
AI SENSI DELL'ART. 4 L.R. 55/2012

31028 Tezze di Vazzola – Via Duca D'Aosta, 36
foglio 20° – Mapp. n. 395, 850, 1028, 1030

RELAZIONE TECNICA:
MOTIVAZIONI AZIENDALI

Ditta richiedente che esercita l'attività:

TENUTA BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca D'Aosta, 36
31028 Tezze di Vazzola –TV–

BNT NTN 63H10 C957T
03287710267

Firma

TENUTA
BONOTTO DELLE TEZZE di BONOTTO ANTONIO
Via Duca d'Aosta, 36 - Tel. 0438.488325 - Fax 0438.488889
31028 Loc. TEZZE DI PIAVE - VAZZOLA
P.I. 03287710267 R.I. TV 199276425
C.F. BNT NTN 63H10 C957T

Ditta proprietaria dell'area sede dell'attività:

BONOTTO ANNA	BNT NNA 58P56 L700D
BONOTTO ANTONIO	BNT NTN 63H10 C957T
BONOTTO CARLA	BNT CRL 68A45 C957E
BONOTTO GIOVANNI	BNT GNN 54A19 C957V
BONOTTO MARIA GABRIELLA	BNT MGB 51P69 C957O
MINA GIULIA MARIA	MNI GMR 26E64 C689Q

Firma

Anna Bonotto
Antonio Bonotto
Carla Bonotto
Giovanni Bonotto
Maria Gabriella Bonotto
Mina Maria

Ditta proprietaria dell'area su via B.go Malta:

BONOTTO ANTONIO BNT NTN 63H10 C957T

Firma

Antonio Bonotto

Coordinatore:

Ing. Andrea Modolo

Progettisti architettonico:

Arch. Stefani Silvio

Ing. Andrea Modolo

SEZ. FOG. MAPP.

fg. 20° Mapp. 395, 850, 1028, 1030

SCALA

DATA

21 10 2019

Elaborato n°

A02

Come riferito nella relazione descrittiva, questa proposta progettuale nasce da una indifferibile necessità di razionalizzare il processo produttivo aziendale, adeguandolo ai più elevati standard di qualità, igiene e sicurezza. Si tratta infatti di dare una collocazione definita e fissa ad alcuni processi che attualmente sono comunque svolti ma con strutture temporanee ed amovibili, in ambiti che hanno una viabilità sia pubblica che privata non progredita al pari dei mezzi commercialmente in uso.

Il processo di pigiatura è tra i più convulsi dell'intera attività di vinificazione, e si concentra in brevi periodi dell'anno e spesso nel tardo pomeriggio, con mezzi che arrivano, si posizionano e si allontanano, in presenza di persone che sorvegliano ed operano in vicinanza.

E' chiaro che in un tale contesto disporre di strutture dedicate, in ambiti ampi dove i mezzi possano muoversi senza manovre e relazionarsi con una viabilità pubblica adeguata, permette di definire procedure e comportamenti semplici e tali da garantire in modo opportuno la sicurezza dei lavoratori. Non si dimentichi anche l'utilità pubblica che ne deriverebbe, grazie allo spostamento di centinaia di mezzi pesanti da una Strada Comunale del centro abitato con ridotta visibilità per le manovre di immissione, ad una Strada Provinciale con ottima visibilità.

Come si è già detto, l'intervento non è di per sé finalizzato all'ampliamento dell'attività vitivinicola, ma alla razionalizzazione dei processi produttivi. Riuscire a confinare in un ambito chiuso le lavorazioni attualmente svolte a cielo aperto, permette di limitare e controllare la propagazione di rumori ed odori, di fatto migliorando l'attuale modo di operare e con esso tutti i parametri ambientali.

Inoltre, la copertura dell'ambito di lavorazione è un fattore imprescindibile anche in relazione al trattamento delle acque di dilavamento e quindi ai dettami del Piano di Tutela delle Acque.

Negli ultimi anni, il settore vitivinicolo locale è stato interessato da un importante sviluppo delle tecnologie e dei processi produttivi. Riuscire a cogliere le evoluzioni in atto diventa fattore discriminante per un'azienda che intenda mantenere le proprie posizioni sul mercato. Rimanere all'angolo, invece, determinerebbe una rilevante perdita d'immagine, e l'impossibilità di stare al passo con il cambiamento e la necessaria crescita qualitativa dei prodotti: un'azienda vivace e che attualmente fa scuola ed influenza i mercati, si troverebbe condannata a rincorrere e, gradualmente, a scomparire.

Il valore aggiunto di questa azienda sta proprio nel contesto storico che la avvolge e nel sapore che sa trasmettere al visitatore. Il biglietto da visita della Tenuta Bonotto delle Tezze sta nel legame tra un prodotto (il vino) di ottima qualità e la tradizione e storia che questo racconta. Per questo l'azienda non sopravviverebbe senza il contesto. E' altresì vero l'inverso, ovvero che il contesto e quindi gli stabili non sarebbero quello che sono senza l'attività in essere. La sostenibilità di immobili storici, come quelli presenti, richiede infatti un'attività in buona salute in grado di sostenere i costi per le manutenzioni che

annualmente vanno necessariamente attuate. Il venir meno porterebbe al rapido degrado e decadimento di uno dei più interessanti e conservati contesti storici della zona.

Va anche detto che il valore storico degli edifici presenti nell'ambito della Tenuta Bonotto non è dovuto alla mera età anagrafica degli stessi o alla presenza di elementi di pregio, ma al connubio imprescindibile con l'utilizzo che da sempre se ne fa. In tal senso questa è una delle realtà storiche meglio conservate della zona, in cui gli edifici sono tutt'oggi asserviti all'utilizzo che se ne faceva secoli fa: il visitatore ritrova ciò che avrebbe trovato allora, seppure rivisto (neanche troppo) in funzione dell'evoluzione tecnologica. In tal senso, anche l'Azienda diventa una realtà storica da preservare e tutelare ed alla quale almeno garantire l'autosostentamento.

Attualmente la forza lavoro impiegata nella "Tenuta Bonotto delle Tezze" nelle varie mansioni si compone di 5 unità fisse full time, 1 part time, oltre a personale a chiamata in occasione della vendemmia, di rappresentanti non esclusivi e dei titolari.

A completamento dell'intervento, si prevede la necessità di impiegare ulteriori 1 o 2 nuovi addetti qualificati a tempo pieno, da concentrare nella fase ricettiva e commerciale, con accoglienza di clienti nazionali ed esteri, con beneficio indotto per l'intero territorio.

Prevedere la pigiatura in una posizione diversa e più lontana rispetto a quella ora prevista non sarebbe perseguibile, innanzitutto per le complicazioni tecniche di spostare fluidi in pressione contenenti parti solide, tra punti distanti, ma anche per la qualità del prodotto, che ne risentirebbe. Vi è inoltre una reale esigenza di comoda relazione, preferibilmente a vista, tra l'ambito di pigiatura e quello di stoccaggio, in cui il personale che opera è lo stesso.

In tal senso non è possibile impiegare il fabbricato ex Zanon per questo tipo di lavorazione, che vedrebbe il personale doversi continuamente spostare tra fabbricati non direttamente collegati e distanti, anche in occasioni di condizioni metereologiche avverse, a discapito del controllo e della sicurezza. Tale fabbricato, oltretutto, è già utilizzato e saturo, quale deposito di attrezzi agricoli per l'azienda. Tutto ciò è spiegato in modo più esteso nella relazione agronomica.

Prevedere di spostare la lavorazione in altra sede è ancor più improponibile, portando a costi (anche poi gestionali) che renderebbero insostenibile l'operazione ed obbligherebbero anzi ad una completa migrazione dell'attività, con le conseguenze già sopra riportate. L'ambito alternativo non potrebbe comunque essere quello industriale, ma quello rurale, con conseguente consumo di territorio (in direzione contraria rispetto alla tendenza che si sta affermando nell'ambito della Normativa Regionale). Si sono espedito valutazioni e ricerche in tal senso, ma la possibilità risulta impraticabile ed il tipo di area necessaria non reperibile.