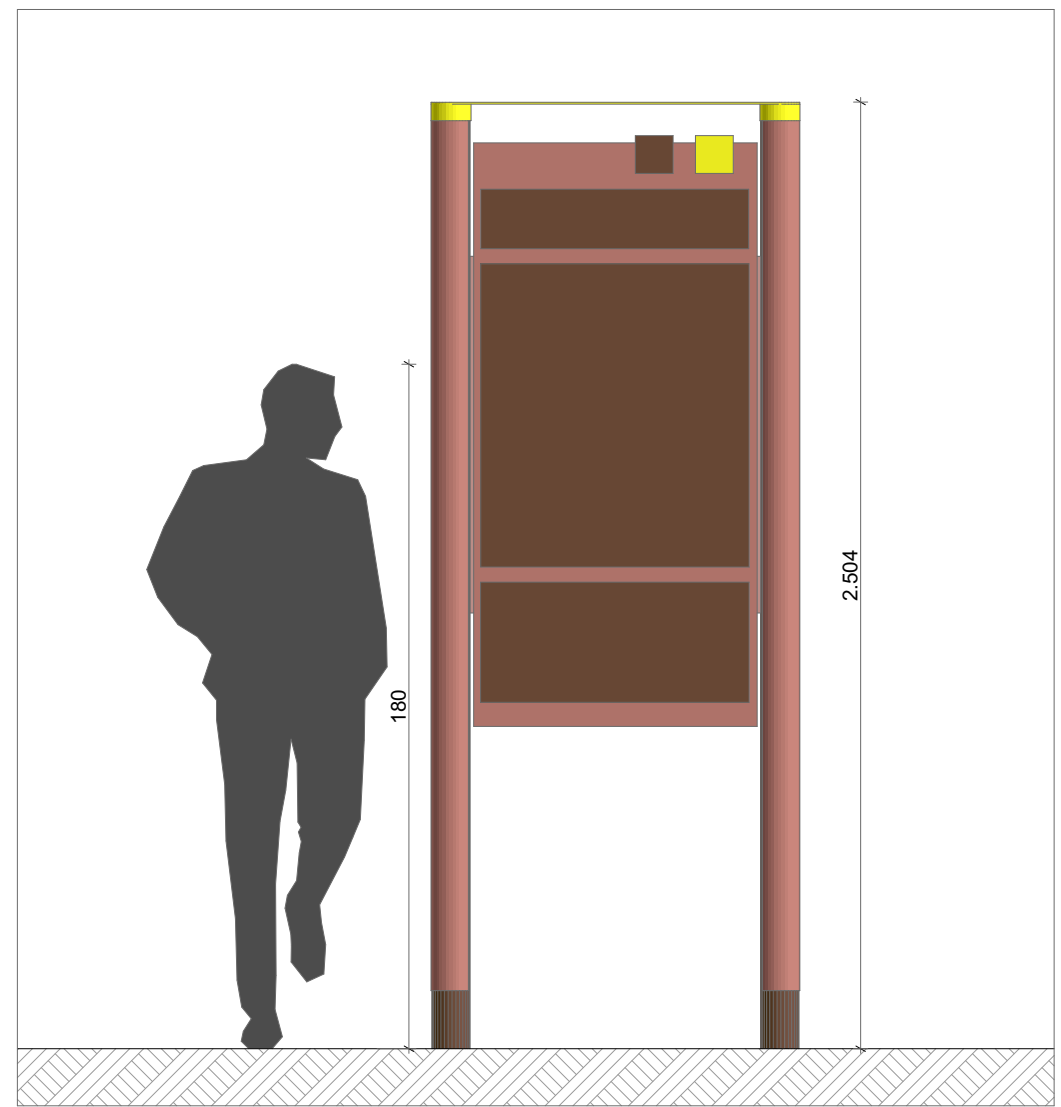


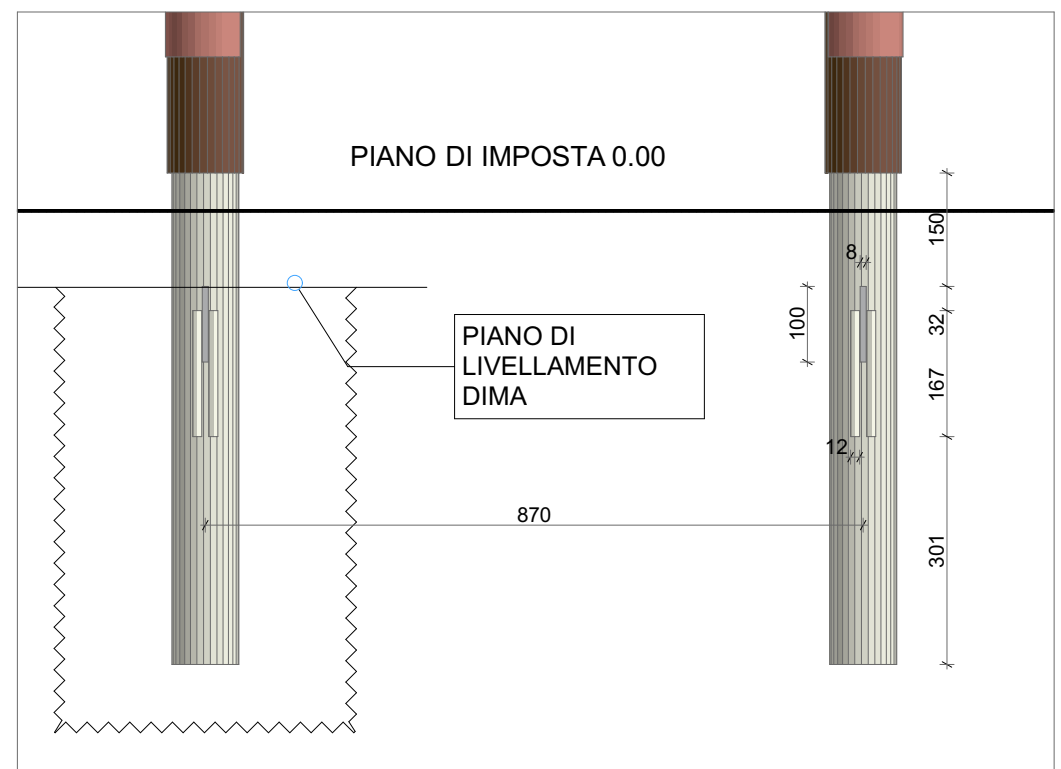
INFO POINT A - Pianta 1:10



SCOMPOSIZIONE DEGLI ELEMENTI 1:10



RAPPORTO ANTROPOMETRICO 1:20



FONDAZIONI - Vista Frontale 1:10

ACCIAIO COR-TEN A: Acidatura della superficie a PH 2 e progressiva neutralizzazione naturale al coperto. Norme di riferimento NF A 35-502-E36W, ASTM A242 e A588, EN 10155-Fe510A1K1/DD2K1, S.E.W.087.

PRESCRIZIONI PER ACCIAIO CORTEN - UNI EN 10155 - Fe510A

CARATTERISTICHE CHIMICHE

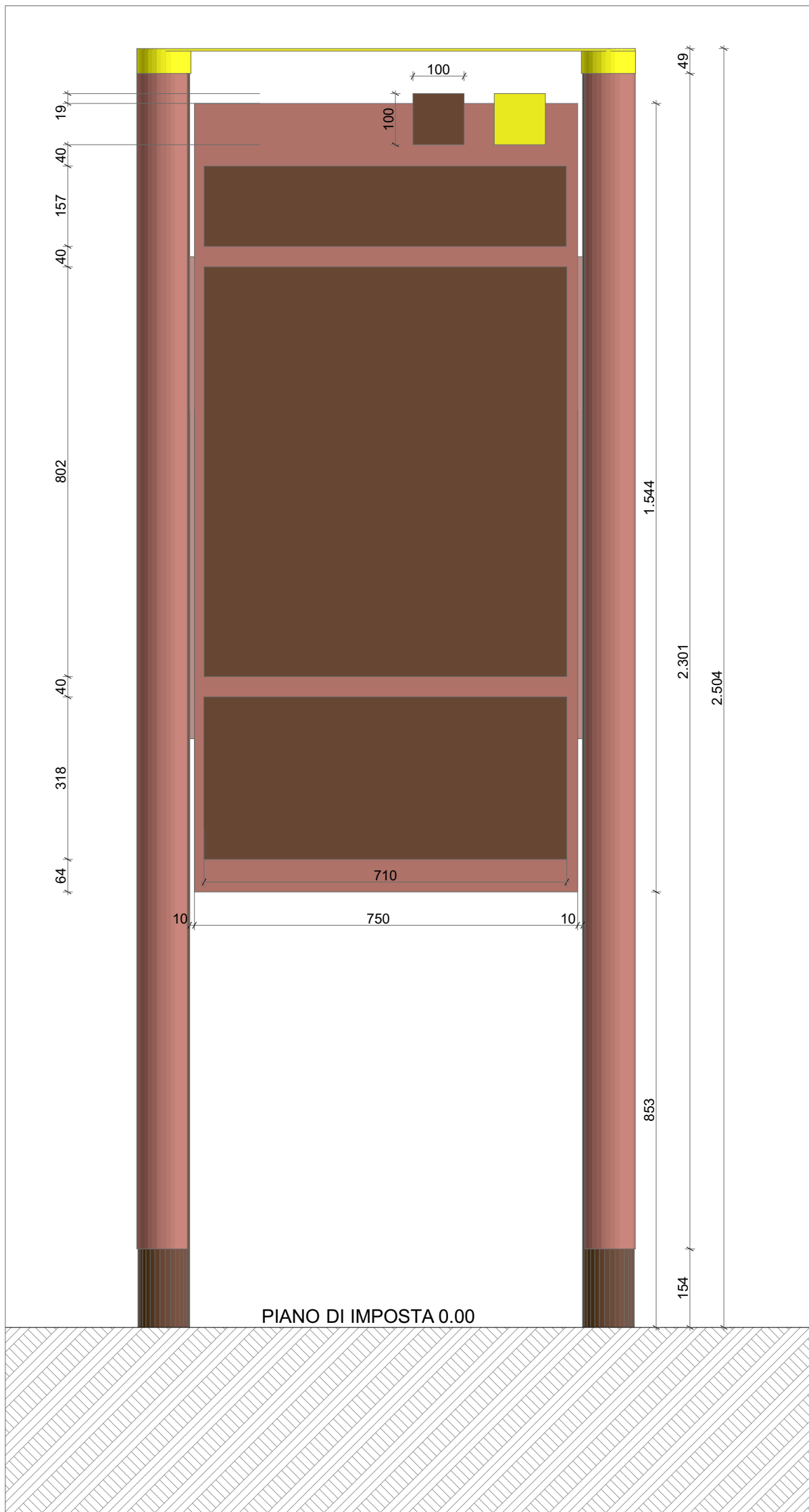
%	C	Mm	Si	P	S	Ni	V	Cr	Cu
Min	0,20	0,25	0,07	0,15	0,05	0,65	-	0,30	0,25
Max	0,12	0,50	0,75	0,15	0,05	0,65	-	1,25	0,55

CARATTERISTICHE MECCANICHE

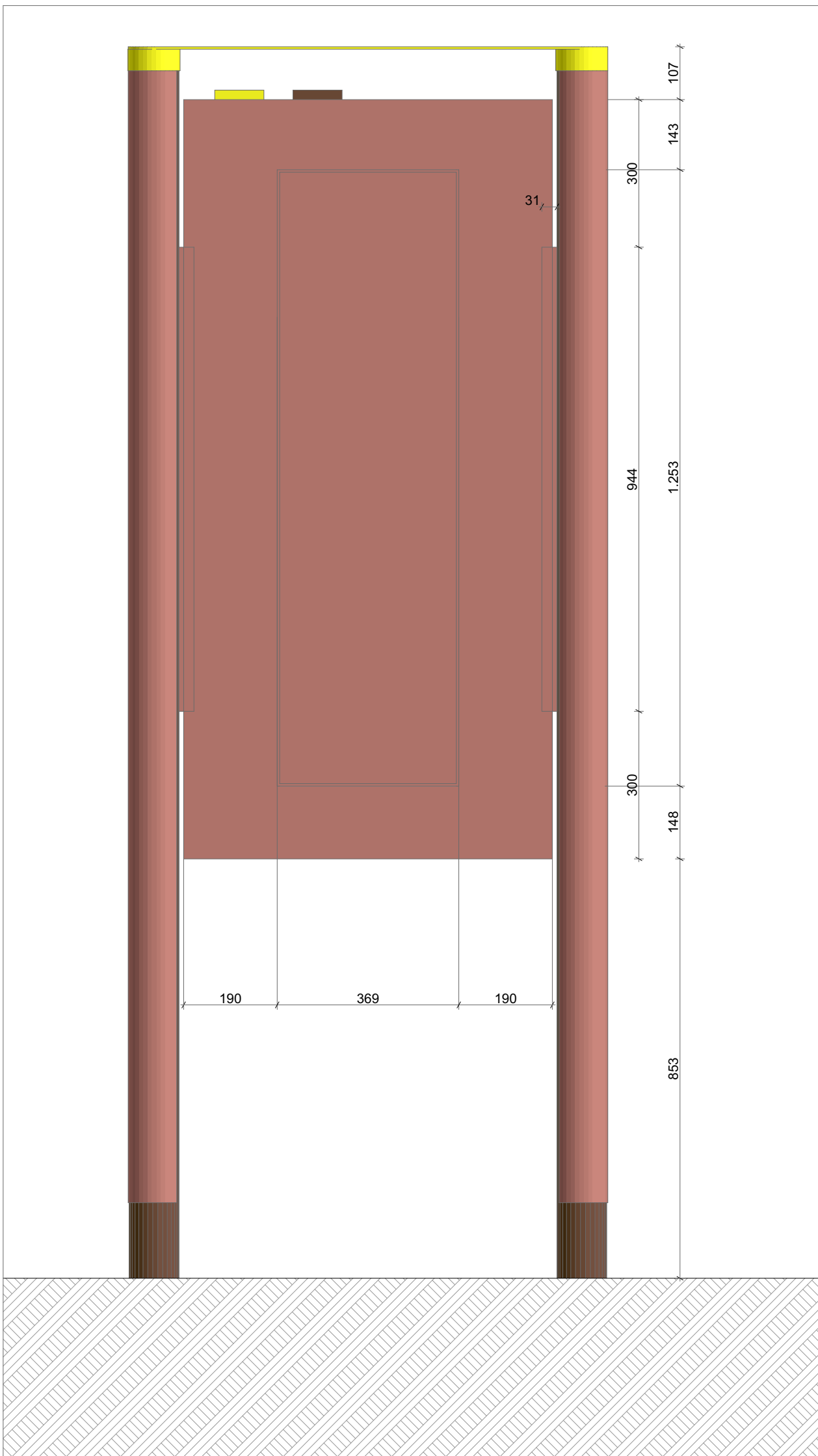
	Re	R	A
	N/mm ²	N/mm ²	%
Min	345	480	22

* Queste caratteristiche sono garantite nel senso longitudinale, nel senso trasversale aumentano di circa 20 N/mm²

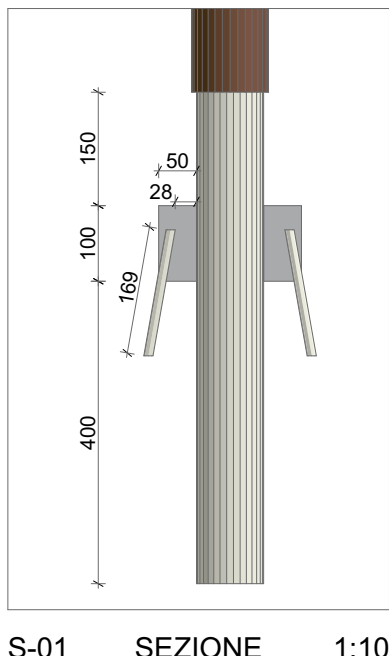
CARATTERISTICHE DEI MATERIALI	PRESCRIZIONI PER CALCESTRUZZO - UNI 11104:2004 e UNI EN 206-1:2006									
	Campi di impiego	Classi di esposizione ambientale UNI 11104 Prosp.1	UNI 11104 - Prosp. 4 - UNI EN 206-1			Ø max aggregati (mm)	Classe consistenza al getto	Copriferro nominale (cm)		
			Rck (daN/cm²)	Max rapporto a/c	Contenuto minimo cemento (kg/m³)					
	Fondazione	XC2	300	0,60	300	32	S4	5		
	ACCIAIO PER ARMATURE C.A.				ACCIAIO PROFILATI					
	Tipo di acciaio	f _{yk} (N/mm²)	f _{tk} (N/mm²)	Agt (%)	Tipo di acciaio	f _y (N/mm²)	f _t (N/mm²)			
	B450 C	450	540	7,5	S 275	275	430			



INFOPOINT A - Vista Fronte 1:10

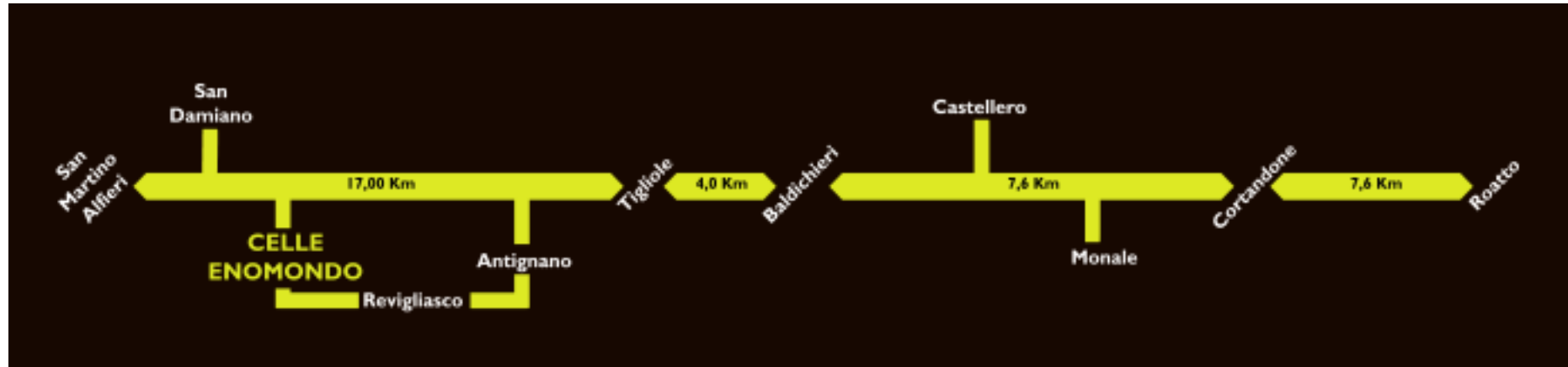


INFO POINT A - Vista Retro 1:10

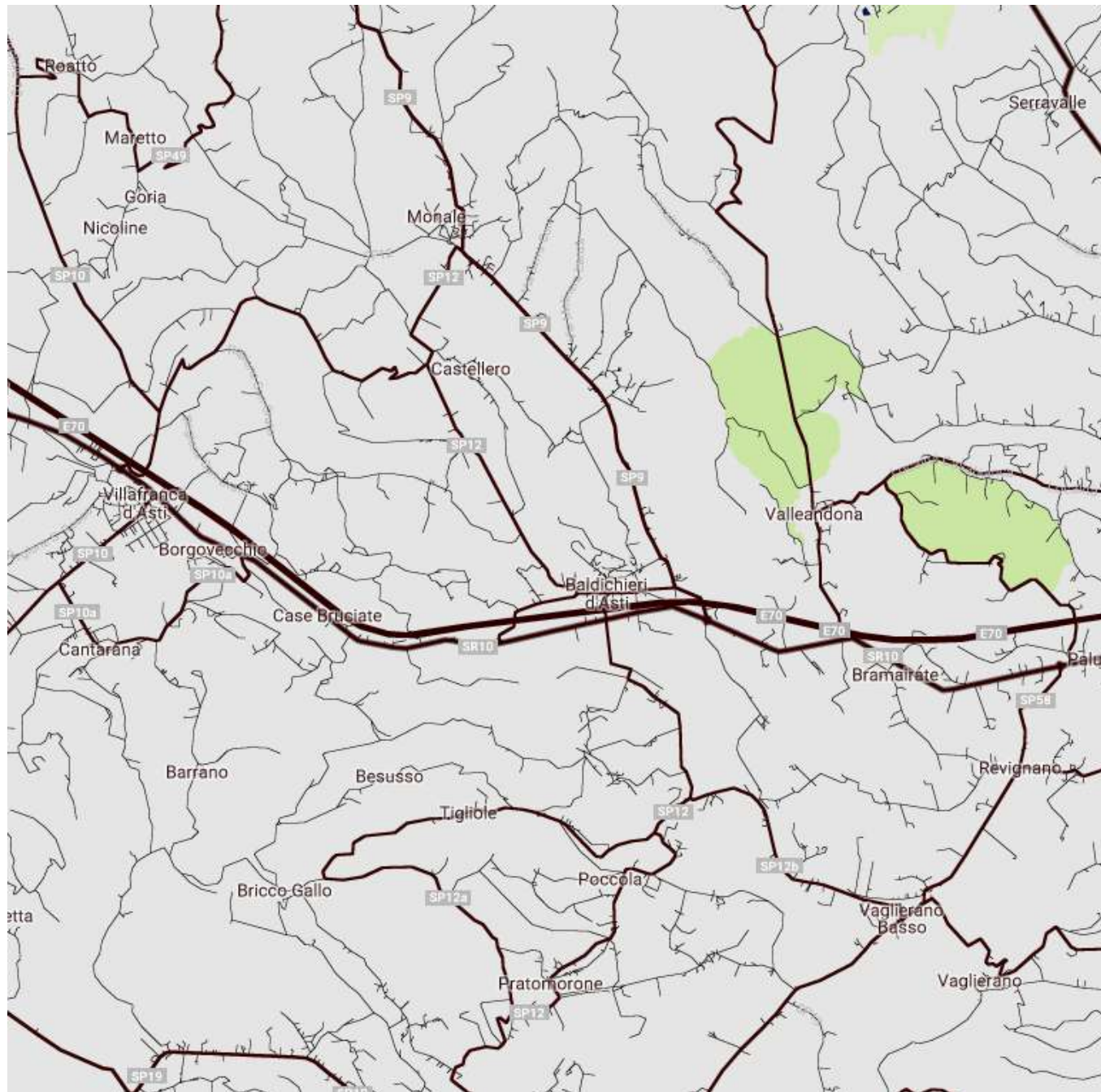


S-01 SEZIONE 1:10

GRAFICHE DEI PANNELLI IN D-BOND - sp. 4 mm - STAMPASU VINILE POLIMERICO



LINEA ITINERARIO - 71 x 16 cm:
La linea del percorso, che possiederà il colore scelto per la Via e che sarà declinato in diverse forme comunicative, ha la finalità di comunicare in maniera immediata il luogo in cui ci si trova, localizzare il paese di arrivo rispetto all'itinerario; comunicare i Comuni all'interno del percorso e relative tappe.



BALDICHIERI D'ASTI
La via dei Santi

IL COMUNE - 10 x 10 cm: Ogni Info point avrà in alto e a destra due targhe. Gli itinerari possiedono un logo di identificazione, una delle quali riporterà il riferimento realizzato precedentemente nome del paese di inserimento e il per il Bando del PSR - Misura 7.5 2008-2009 e qui vengono riproposti, per l'identificazione del percorso, in contrasto su sfondo colorato. Ogni sentiero avrà un colore che sarà rintracciabile sul territorio, conferendo così una comunicazione più facile e una riconoscibilità del sentiero.

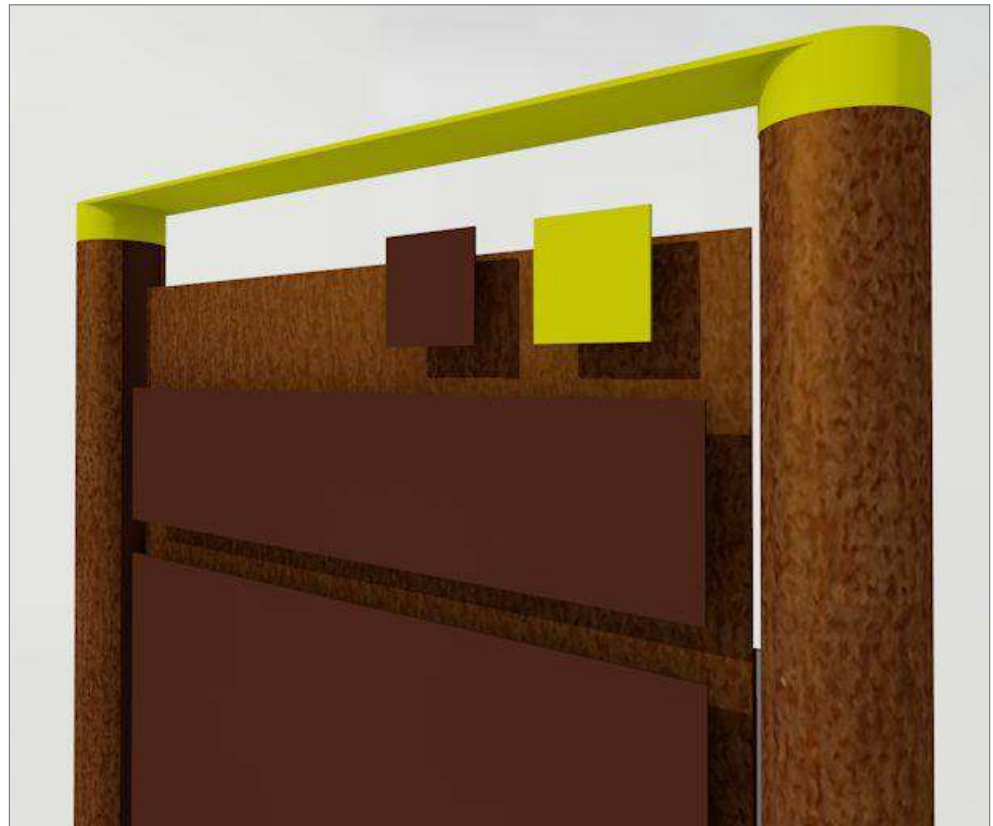
MAPPA LOCALE - 71 x 32 cm:

Tale immagine rappresenta lo stile grafico delle mappe geografiche andranno a caratterizzare l'Info point e che riporteranno, a scale diverse, informazioni sui luoghi di interesse specifici del paese in cui sono inserite e una cartografia più ampia nella quale saranno indicati i punti di sosta e di attrazione turistica presenti sull'itinerario.

INFORMAZIONI - 71 x 80 cm:
Le informazioni turistiche e culturali più significative locali saranno suddivise per tematiche, quali Architettura, Natura, Geologia, Enogastronomia e in alcuni casi Tecniche Artigianali, rappresentate con loghi appositamente disegnati, e forniranno quelle conoscenze del luogo rilevanti non solo a carattere comunale ma sull'intero territorio astigiano.



ESPLOSO ASSONOMETRICO



VISTA PROSPETTICA



- 1 FERRO PIATTO s 5 mm VERNICIATO A FORNO
- 2 TERMINALE IN TUBOLARE VERNICIATO
- 3 STRUTTURA PORTANTE IN TUBOLARE D'ACCIAIO VERNICIATO A FORNO - 101,6 x 3,6 mm
- 4 RIVESTIMENTO IN LAMIERA DI CORTEN "A" da 8/10
- 5 PANNELLO IN LAMIERA DI ACCIAIO CORTEN - sp. 3 mm
- 6 FISSAGGIO DEL PANNELLO AL PILASTRO CON FERRO PIATTO SALDATO E VERNICIATO 30 X 4 mm
- 7 TIRAFONDI IN ACCIAIO ZINCATO PER FONDAZIONI
- 8 TELAIO DI ANCORAGGIO DEI PANNELLI INFORMATIVI
- 9 PANNELLI IN D-BOND s 4 mm

Valle Andona

Caratteristiche
La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone resa alla spaccatura (40% - 50%). La noccia è sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale, trilocata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore; seme di forma variabile (sub-sferoidale, sferoidale o sub-rotta, ovaloidale) ricoperto da fibra, con superficie corrugata e solcatura più o meno evidenti; pergamina di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; resa alla spaccatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%. Guscio nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con torreniosità diffusa all'apice e striature numerose, ma poco evidenti; seme più scuro del guscio. La Nocciola Piemonte I.G.P. è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, guscio ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pellicola, buona conservabilità. Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo. La nocciola, oltre ad un contenuto significativo di antiossidanti essenziali e di vitamine E, risulta particolarmente ricca in lipidi. In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/poliinsaturi.

Valle Andona

Caratteristiche
La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone resa alla spaccatura (40% - 50%). La noccia è sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale, trilocata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore; seme di forma variabile (sub-sferoidale, sferoidale o sub-rotta, ovaloidale) ricoperto da fibra, con superficie corrugata e solcatura più o meno evidenti; pergamina di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; resa alla spaccatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%. Guscio nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con torreniosità diffusa all'apice e striature numerose, ma poco evidenti; seme più scuro del guscio. La Nocciola Piemonte I.G.P. è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, guscio ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pellicola, buona conservabilità. Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo. La nocciola, oltre ad un contenuto significativo di antiossidanti essenziali e di vitamine E, risulta particolarmente ricca in lipidi. In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/poliinsaturi.

Valle Andona

Caratteristiche
La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone resa alla spaccatura (40% - 50%). La noccia è sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale, trilocata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore; seme di forma variabile (sub-sferoidale, sferoidale o sub-rotta, ovaloidale) ricoperto da fibra, con superficie corrugata e solcatura più o meno evidenti; pergamina di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; resa alla spaccatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%. Guscio nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con torreniosità diffusa all'apice e striature numerose, ma poco evidenti; seme più scuro del guscio. La Nocciola Piemonte I.G.P. è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, guscio ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pellicola, buona conservabilità. Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo. La nocciola, oltre ad un contenuto significativo di antiossidanti essenziali e di vitamine E, risulta particolarmente ricca in lipidi. In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/poliinsaturi.

Valle Andona

Caratteristiche
La varietà Tonda Gentile delle Langhe è caratterizzata da un guscio molto duro e completamente pieno che consente buone resa alla spaccatura (40% - 50%). La noccia è sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale, trilocata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore; seme di forma variabile (sub-sferoidale, sferoidale o sub-rotta, ovaloidale) ricoperto da fibra, con superficie corrugata e solcatura più o meno evidenti; pergamina di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; resa alla spaccatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%. Guscio nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con torreniosità diffusa all'apice e striature numerose, ma poco evidenti; seme più scuro del guscio. La Nocciola Piemonte I.G.P. è particolarmente apprezzata dall'industria dolciaria per i suoi parametri qualitativi quali forma sferoidale del seme, guscio ed aroma eccellenti dopo tostatura, elevata pellicola, buona conservabilità. Per questi motivi la Nocciola Piemonte è universalmente conosciuta come la migliore al mondo. La nocciola, oltre ad un contenuto significativo di antiossidanti essenziali e di vitamine E, risulta particolarmente ricca in lipidi. In particolare, la frazione lipidica è costituita per oltre il 40% da acidi grassi monoinsaturi (come l'acido oleico) e presenta il più alto rapporto monoinsaturi/poliinsaturi.

SETTORE SVILUPPO DELLA MONTAGNA E COOPERAZIONE TRANSFRONTALIERA

Parco Paleontologico Astigiano

ENTE DI GESTIONE DEL PARCO PALEONTOLOGICO ASTIGIANO

Corso Vittorio Alfieri, 381
14100 Asti
tel. 0141 592091
e-mail: enteparchi@parchiastigiani.it

Comuni coinvolti:

"UNIONE DELLE TERRE ASTIANE"
Comuni di Isola d'Asti, Vigliano, Mongardino, Belveglio

"COMUNITA' COLLINARE VALTIGLIONE E DINTORNI"
Comuni di Azzano, Castelnuovo Calcea, Agliano, Montaldo Scarampi, Rocca d'Arazzo, Vinchio, Mombercelli

COMUNE DI ROCCHETTA TANARO

COMUNE DI SAN MARZANO OLIVETO

COMUNE DI CALOSSO

"COMUNITA' DELLE COLLINE TRA LANGA E MONFERRATO"
Comuni di Costigliole, Castagnole Lanza, Coazzolo, Montegrosso

Il Presidente dell'ENTE DI GESTIONE DEL PARCO PALEONTOLOGICO ASTIGIANO

GIANFRANCO MIROGLIO

IL RUP

Dott. For. GRAZIANO DELMASTRO

PROGETTO ESECUTIVO

Art. 23, comma 8 - D.lgs. n. 50/2016

Tavola:

A.01.1

Ambito di riferimento:

ELEMENTI DI BASE

Elaborato:

INFO POINT A

Data:

26/07/2017

PROGETTAZIONE GENERALE

StudioMorrà
Via Guttuari, 53 - 14100 Asti
TEL. 0141 353752 - e-mail: info@studiomorra.eu
Ing. Renato Morra
Arch. Fabrizio Caglianone