

IL FORTE DIMENTICATO

“La Carnale” ko, finalmente il progetto

Affidata la realizzazione del piano di restyling che trasformerà il bastione nel “polo della Dieta Mediterranea”

Attualmente lo stato dei luoghi rivela «marcate criticità aggravate, tra l'altro, da due incendi dolosi causati da ignoti nelle stagioni estive del 2014 e del 2017 che hanno devastato le parti esterne, distrutto gli impianti di illuminazione lungo tutto il percorso e danneggiato in modo irreversibile l'ascensore». È la fotografia dello stato di abbandono del Forte La Carnale scattata all'interno del documento di indirizzo alla programmazione per l'appalto utile ad affidare gli interventi di riqualificazione del bastione che domina il quartiere Torrione. Nel Dip, infatti, oltre a essere scattata l'istantanea dello stato dell'arte, si definisce anche la cornice degli interventi necessari che dovranno essere contenuti nella progettazione, finalizzati a trasformare il fortino in un polo di riferimento internazionale delle sette Comunità emblematiche della Dieta mediterranea: Agros a Cipro, Brac e Hvar in Croazia, Koroni in Grecia, Pollica e il Cilento in Italia, Tavira in Portogallo, Soria in Spagna e Chefchaouen in Marocco.

Ed è proprio dai punti cardine contenuti nel Dip che è partita la progettazione. L'A-



Il bastione visto da lungomare Tafari

genzia regionale del Turismo, infatti, nelle scorse settimane ha affiato il “servizio di architettura e ingegneria relativi alla redazione del progetto di fattibilità tecnico-economica, alla progettazione esecutiva, al coordinamento della sicurezza, alla predisposizione del piano della sicurezza, allo studio e

alle indagini geologiche, all'assistenza al rup e alla direzione dei lavori inerenti alle opere di manutenzione ordinaria e straordinaria del Forte La Carnale”: il bando è stato vinto dal raggruppamento temporaneo di professionisti guidato dalla Società di ingegneria Perillo che, come assicurato nelle scorse



Il Forte La Carnale

settimane dall'assessore regionale al Turismo, Enzo Maralo, già sta lavorando al piano d'interventi.

Già, perché c'è tanto tempo da recuperare: stando al cronoprogramma, i lavori sarebbero già dovuti cominciare per terminare il 30 luglio di quest'anno, con collaudi da

concludere entro il 26 agosto. È evidente, quindi, che la tempistica deve essere corretta ma l'iter è finalmente partito. In concreto, quindi, il progetto prevede la realizzazione di una sorta di percorso di conoscenza storica ma anche dei prodotti. A partire dalla creazione di un giardino con piante aromati-

che per preservare e catalogare la grande varietà di specie delle piante officinali che vengono utilizzate nella preparazione di piatti della tradizione mediterranea, ampiamente diffuse nella Scuola medica salernitana. Nella sala centrale, invece, si prevede l'allestimento di un emporio aperto alle identità dei prodotti provenienti dalle sette comunità “emblematiche”. Dovrà essere unno store, un mercato della tipicità delle popolazioni che si affacciano sul Mare Nostrum. Nel “Salone del gusto”, invece ci sarà uno spazio per assaggiare i piatti tipici, per organizzare show cooking per la formazione dei ristoratori e per le sperimentazioni bio-alimentari della cucina grand gourmet. Nel “Salone del gusto” i protagonisti saranno coloro che il cibo lo coltivano, lo producono e lo cucinano. “La biblioteca digitale”, invece, avrà l'obiettivo di mettere disposizione l'immenso patrimonio scientifico e letterario che esalta e qualifica la Dieta mediterranea nel mondo. All'esterno del Forte, le due terrazze panoramiche dovranno essere destinate a ospitare eventi e manifestazioni. (e.t.)

REPRODUZIONE RISERVATA