

Scheda descrittiva delle indagini raccolte nelle aree di indagine di ciascun Comune

Le aree sono state individuate considerando esclusivamente le zone insediate e di espansione del PTCP.
Progetto per la realizzazione della cartografia conoscitiva inerente la microzonazione sismica di livello 1 per specifiche aree relative ai comuni liguri classificati in zona sismica 3S.

Comune:	TESTICO
Provincia:	SAVONA

Cartografia di base:

☒ Piani di Bacino Scala 1:10000

Bacini di riferimento: Merula, Centa

☐ Cartografia Geologica e Geotematica – CARG Scala 1:25000

Foglio	Numero tav.	Nome tav.

Catalogo frane di riferimento:

☒ Inventario Fenomeni Franosi Italiani - IFFI

☐ Cartografia Geologica e Geotematica – CARG

Numero totale di indagini pregresse 1

☐ SONDAGGI meccanici

☐ DCPT – Penetrometria dinamica

☐ DH – Down Hole

☐ DPM – Penetrometria dinamica medio-leggera

☐ DPSH - Penetrometria dinamica super-pesante

☐ MASW – Multichannel Analysis of Surface Waves

☒ REMI - Refractor Microtremor 1

☐ SEV – Sondaggi elettrici verticali

☐ SPT – Standard penetration test

☐ STESA SISMICA a rifrazione

☐ TOMOGRAFIA ELETTRICA

☐ POZZETTI GEOGNOSTICI

Osservazioni di carattere generale:

L'area di studio è ubicata nell'entroterra e presenta mediamente un territorio costituito da versanti fortemente acclivi in roccia affiorante o subaffiorante, mentre le aree di accumulo detritico presenti sono localizzate principalmente nel settore meridionale del comune. Il substrato roccioso è costituito dai litotipi calcareo-marnosi della Formazione di Testico, dell'Unità del Flysch ad Elmintoidi Moglio-Testico. E' presente un unico corpo di frana, in corrispondenza della frazione di Roggio, con stato di attività quiescente.

Criticità:

E' stata perimetrata un'estesa zona di approfondimento, priva di indagini geognostiche, che comprende le frazioni di Roggio, Testico, Dani, San Giovanni; essa è interessata dalla presenza di substrato affiorante, di coperture detritiche di varia genesi e di forme gravitative di grandi dimensioni.

Note:

Fattore di qualità: 19.1%