



14. Architettura e paesaggio nel progetto di insediamenti produttivi

Sergio Bianconcini

Il tema della progettazione e realizzazione di insediamenti produttivi, sia di carattere puntuale come in genere sono le "cantine", che di carattere areale che invece interessa aree più vaste come i "capannoni industriali", è stato affrontato all'interno del più ampio tema degli "insediamenti produttivi" e del loro rapporto con il contesto-paesaggio nel quale si inseriscono.

I progetti analizzati sono stati prescelti per il tipo di committenza, per le finalità di progetto, per il livello di investimento economico possibile e necessario e infine per i luoghi dell'insediamento.

Dalla disamina effettuata, i progetti di nuovi insediamenti come la cantina Collemassari, le ristrutturazioni con ampliamento, cantina Manincor, e i progetti di recupero degli insediamenti industriali o artigianali esistenti,

emerge come sia ovviamente più agevole progettare il nuovo, ma risulta con altrettanta evidenza che ove esista la motivazione economica e culturale di una volontà di recupero migliorando l'esistente, questa è ugualmente possibile.

Per quanto attiene ai capannoni, gli esempi riportati sono di complessi quasi puntuali se visti nel contesto di aree industriali più vaste, ma possono essere l'inizio di un recupero delle aree e dei manufatti secondo i principi di una progettazione di qualità che possa tener conto del contesto paesistico oltre che del singolo edificio.

Le cantine

L'attenzione è stata rivolta a due esempi che, per le "cantine", rappresentano molte situazioni simili: di nuovo insediamento e di ampliamento di una struttura esistente.

Progetti e realizzazioni fatte con una scelta di fondo comune, ma con linguaggi architettonici diversi, così come diverse erano le aree di intervento.

I due progetti hanno in comune:

- un corretto rapporto con il sito dove deve essere realizzato il manufatto, sia sopratterra che nelle parti ipogee, e l'utilizzo della tecnica di produzione del vino "a caduta";
- lo sviluppo della bioarchitettura e di una regolazione delle temperature con tecniche bioclimatiche, quasi recuperando le antiche regole per questo tipo di costruzione.

Vitruvio nel *De Architettura*, al libro VI, descrivendo l'abitazione rurale dà queste indicazioni:

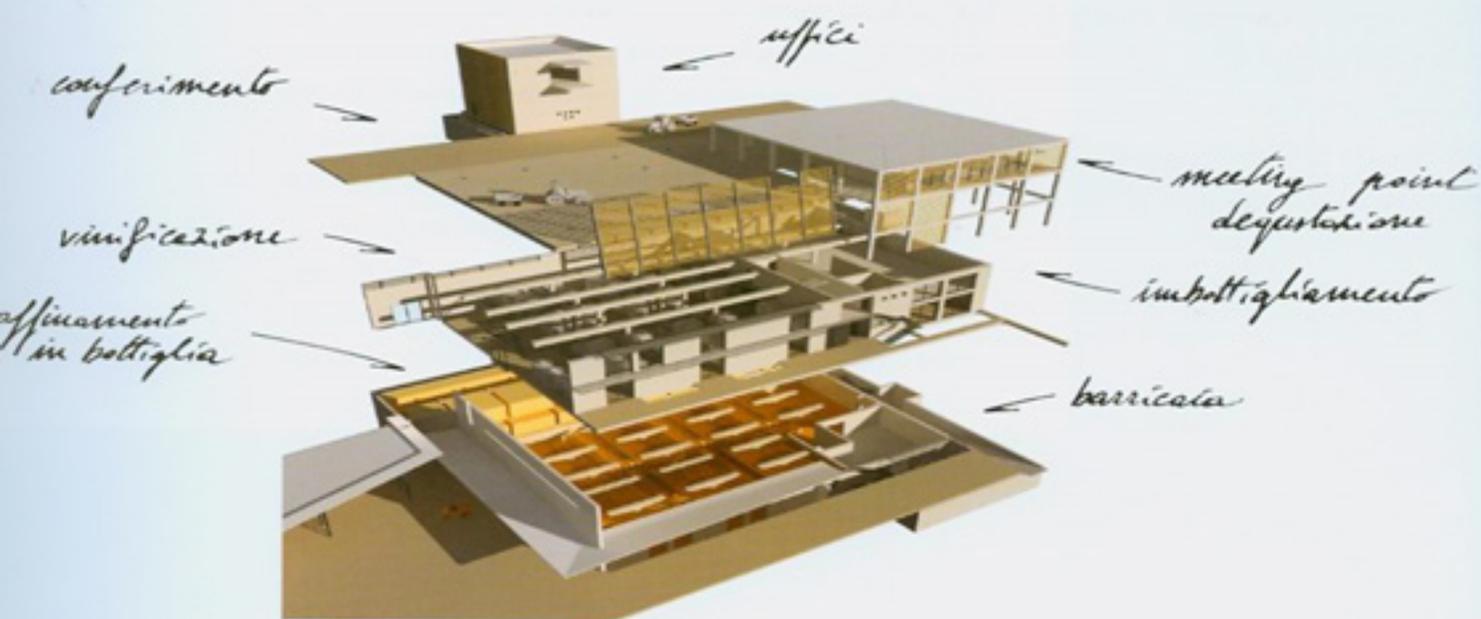
vicino ci sarà la cantina del vino con le finestre a settentrione; se le avesse da un'altra parte, dove potrebbe venir riscaldata dal sole, il vino di quella cantina, disfatto dal caldo, perderebbe la sua forza (cap. 6).

E nell'Enciclopedia Larousse troviamo:

per una buona conservazione dei vini è necessaria una temperatura fresca e costante ed una discreta aereazione. La cantina è generalmente interrata o seminterrata e prende luce ed aria da piccole finestrelle.

Lo sviluppo di nuovi linguaggi architettonici indagando il tema dell'architettura ipogea, dove la parte inter-

1. Cantina Colle Massari, Cinigiano (GR) nel contesto paesaggistico



3. Cantina Colle Massari,
 nigiano (GR)

Spaccato Assonometrico
 unzioni produttive

Il piazzale caratterizzato
 il muro "tagliato" sui
 gneti

rata della costruzione acquista una nuova qualità di progettazione e di realizzazione ribaltando il tema delle cantine francesi del XVII secolo, modello di riferimento classico, che focalizzava l'interesse della progettazione e l'immagine dell'azienda solo sul costruito fuori terra. Dove il sotterraneo era solo il luogo della produzione e conservazione del vino. Mentre in questi progetti lo spazio della produzione, della degustazione, dell'amministrazione sono integrati in tutto il complesso architettonico, ed in uno dei casi con una collocazione "completamente ipogea, tanto da fare della ridotta presenza il proprio segno".

Sono state scelte cantine di aziende di media dimensione, perché più confrontabili come tipologia di inter-



vento con quelle presenti con maggior frequenza nel territorio senese-grossetano, come possibili riferimenti per l'inserimento di manufatti di questa tipologia in spazi e paesaggi di qualità.

Il nodo critico non è solo la localizzazione e la definizione urbanistica del sito, quanto piuttosto la definizione architettonica a ogni scala della progettazione, l'inserimento paesaggistico, il riferimento alle architetture preesistenti, la tipologia di impianto generale, la scelta dei materiali e la definizione dei dettagli, con una progettazione che deve mantenere costante attenzione all'input originario: "creare con l'architettura un rapporto tra il contesto, il vino ed il produttore".

Per conseguire questo obiettivo di qualità, spesso i committenti hanno affidato l'incarico a progettisti prestigiosi, in alcuni casi alle cosiddette "archistar", ed è una scelta non solo italiana, ma investe tutto il mondo del vino; di fatto, le nuove cantine sono diventate un campo di sperimentazione della progettazione architettonica di qualità.

Quasi a voler dare forma a quanto ancora Vitruvio scriveva a proposito della qualità degli edifici, alla fine del capitolo 8 del libro VI:

quando l'opera apparirà costruita con magnificenza si ammirerà l'importanza del proprietario e verrà lodato il suo impegno nella spesa. ... quando si imporrà per la bellezza, grazie alle proporzioni e alle "symmetriae", allora sarà gloria dell'architetto. E tutto ciò si determinerà giustamente se l'architetto si disporrà ad accettare consigli non solo dai mastri, ma da chiunque.

Il primo esempio di progettazione volta a realizzare un edificio simbolo della produzione di vini di qualità, del suo territorio e della proprietà, è stato il complesso di Chateau Haut-Brion nel XVII secolo.

Le due cantine di Manincor in Alto-Adige e Collemassari a Cinigiano, Toscana, sono opera di due giovani progettisti che ben rappresentano e sviluppano, cambiando forme e linguaggio architettonico, il tema individuato da Jean de Pontac quando fece costruire lo Chateau Haut-Brion nel territorio di Bordeaux.

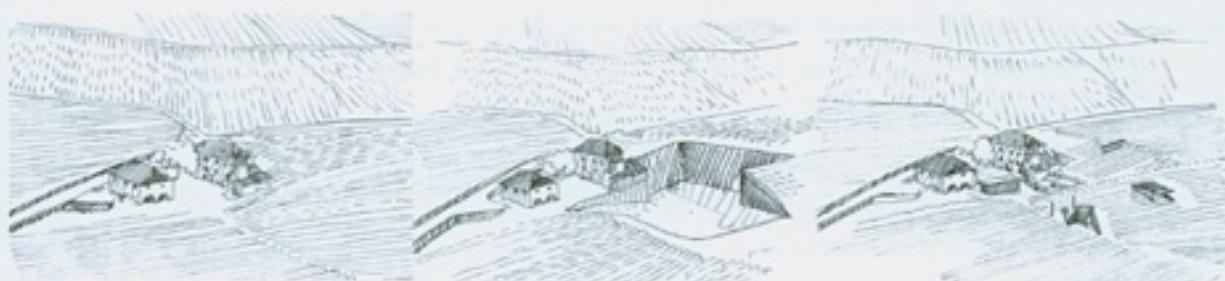
Cantina Poggio La Comare Colle Massari, Cinigiano, Grosseto

Progettisti: arch. Edoardo Milesi (*Archos Engineering Consulting*)

Committente: ColleMassari S.p.A.

Nell'area individuata per il progetto della cantina, Collocata lungo la strada provinciale 114, sulla sommità di una collina con affaccio verso il monte Amiata e il sistema collinare che porta alla Maremma, non erano presenti fabbricati, né rurali, né produttivi. Dall'analisi degli elementi costitutivi sia del paesaggio naturale e antropizzato che del costruito, caratterizzato da presenze sommitali come i castelli, i borghi medioevali e anche le ville padronali e le fattorie ottocentesche, è scaturita la decisione di realizzare la nuova cantina sulla sommità del "poggio". L'intero complesso è, per scelta progettuale, innovativo sia nell'impianto generale che in ogni sua altra parte, a piccola e a grande scala. Sono presenti gli elementi costitutivi necessari e usuali: l'ingresso, il viale, il parcheggio, il piazzale di manovra per lo scarico delle uve, l'edificio uffici, l'ambiente per i meeting e le degustazioni, tutti gli spazi necessari per vinificazione e la conservazione dei vini, le macchine indispensabili per le lavorazioni. Innovativa è l'organizzazione distributiva che tiene conto del processo produttivo "a caduta", ma soprattutto utilizza criteri di climatizzazione bioclimatica in ogni parte del complesso.

Le soluzioni bioclimatiche che regolano temperature e ventilazione hanno sicuramente guidato il progetto caratterizzando l'opera nel suo insieme. Un'ossatura in calcestruzzo per contrastare la pressione della collina e i sovraccarichi dei mezzi che scaricano l'uva sulla copertura della cantina. Pareti ventilate in legno là dove l'inerzia termica va protetta, guidata e riequilibrata. Legno naturale a doghe per filtrare la luce diretta del



sole. Lastre in zinco titanio per la protezione all'acqua. Vetrate acidate a bassa emissività per bilanciare la luce naturale.

La climatizzazione avviene mediante la selezione delle energie naturali, affidata dal punto di vista edilizio a murature con grande inerzia termica e a pareti e coperture ventilate, è regolabile mediante l'apertura e la chiusura dei grandi camini orientati e posizionati in punti strategici in grado di guidare la ventilazione naturale umidificata lungo i pavimenti con funzione di collettori delle acque di drenaggio (vedi schemi grafici).

La presenza dei campi elettromagnetici che concentrandosi sui contenitori in acciaio modificano la molecola del vino – tutti i macchinari sono remoti e interrati. La maglia bianca in c.a. che ospita il settore degustazione è in realtà un collettore del campo magnetico generato dal vicino elettrodotto poi scaricato a terra. La presenza di insetti – limitata da percorsi obbligati studiati in base alla dinamica e allo "stile di vita" del moscerino da mosto. La presenza di muffe e funghi da legno in barricaia – controllata dall'uso di rivestimenti (con funzione anche fonoassorbente e di diffusione luminosa) in cedro rosso (potente fungicida naturale).

4-6. Cantina Mamincor, San
Giuseppe al Lago, Caldaro,
Bolzano

1. Disegni delle
trasformazioni: prima dei
lavori, gli scavi per la struttura
pogea, lo stato finale

2. Vista a volo d'uccello
sui vigneti ed il complesso
produttivo delle cantine

