

GUSTARE

# ARCHITETTARE

RIVISTA DELLA FONDAZIONE DEGLI ARCHITETTI PIANIFICATORI PAESAGGISTI  
E CONSERVATORI DELLA PROVINCIA DI REGGIO EMILIA  
ARCHITETTARE 08 OTTOBRE 2010

pagina

**8**

il gusto  
dei luoghi /  
fotografie  
di luigi ghirri

**50**

cantina  
viti-vinicola  
di werner  
tscholl /  
termeno

**60**

ristorante  
le calandre /  
sarmeola  
di rubano-  
padova

**72**

food design /  
il progetto  
del cibo

08

# ARCHITETTARE

Rivista della Fondazione degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Reggio Emilia

Via Franchi, 1  
42100 Reggio Emilia  
Tel. e Fax 0522/454744  
www.fondazionearchitetti.it  
segreteria@architetti.re.it

CONSIGLIO DELLA FONDAZIONE E DELL'ORDINE DEGLI ARCHITETTI  
Walter Baricchi, presidente  
Sara Gilioli, segretario  
Andrea Rinaldi, tesoriere  
Andrea Boeri  
Daniele Bondavalli, architetto junior  
Silvia Costetti  
Luca Ghiaroni  
Mauro Iotti  
Silvia Manenti  
Gloria Negri  
Andrea Salvarani

STAMPA  
Maggioli Editore  
Via del Carpino 8/11  
47822 Santarcangelo di Romagna (RN)  
Ottobre 2010  
Supplem. alla rivista "Architetti" registrata presso il Tribunale di Rimini al n. 19 del 11/09/2002  
Maggioli Editore

DIRETTORE  
Andrea Rinaldi

ART DIRECTOR  
Elena Farnè

COMITATO SCIENTIFICO  
Andrea Boeri, Pietromaria Davoli, Emilia Lampanti, Luigi Pietro Montanari, Andrea Oliva, Giorgio Teggi, Sergio Zanichelli

REDAZIONE  
Maria Chiara Masini

IMPAGINAZIONE GRAFICA  
DIGITAL IMAGING  
Alberto Mion per IntecityLAB

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO  
Giovanni Avosani, Walter Baricchi, Paola Ghirri, Sara Gilioli, Elena Lampanti, Emilia Lampanti, Chiara Lanzoni, Valentina Modugno, Luigi Pietro Montanari, Gloria Negri, Andrea Rinaldi, Pietro Scapinelli, Giorgio Teggi, Marcello Tondi, Sergio Zanichelli.



Scritti, foto e disegni impegnano solo la responsabilità dell'autore di ogni articolo.

In copertina "LIPS"  
(© grafica e design IntecityLAB)

AVVISO AI LETTORI  
Questa pubblicazione è stata inviata a tutti gli iscritti all'Ordine degli Architetti Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Reggio Emilia, oltre ad Enti Locali e Ordini Nazionali. L'indirizzo fa parte della Banca Dati dell'Ordine degli Architetti della Provincia di Reggio Emilia e potrà essere utilizzato per comunicati tecnici o promozionali. Ai sensi della Lg.675/96, il destinatario potrà richiedere la cessazione dell'invio e la cancellazione dei dati, con comunicazione alla Segreteria dell'Ordine degli Architetti, Pianificato-

ri, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Reggio Emilia. Chiunque volesse ricevere una copia della rivista è pregato di farne richiesta presso la Segreteria dell'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Reggio Emilia: la rivista verrà inviata a seguito del versamento di € 10,00 come contributo spese. La rivista è aperta a tutti gli iscritti all'Ordine. Tutti coloro che volessero collaborare ai prossimi numeri di Architettare sono pregati di segnalarlo alla segreteria.



---

EDITORIALE	<b>6</b>	questione di gusto <b>ANDREA RINALDI</b>
------------	----------	---

---

OSSERVATORIO	<b>8</b>	il gusto dei luoghi selezione a cura di Paola Ghirri e Gloria Negri <b>LUIGI GHIRRI</b>
--------------	----------	---

---

INTERVISTE	<b>18</b>	Reggio Emilia <sup>1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.</sup> Intervista a Pietro Scapinelli, fondatore, presidente e chef de "La Congrega dei Liffi" <b>EMILIA LAMPANTI, ELENA LAMPANTI</b>
	<b>22</b>	la scatola magica <b>WALTER BARICCHI</b>
	<b>32</b>	osteria del gambero rosso giovanni michelucci a collodi, 1958-63 <b>GIORGIO TEGGI</b>
	<b>42</b>	alvaro siza: architettura e paesaggio casa del tè e ristorante boa nova <b>SERGIO ZANICHELLI</b>
	<b>50</b>	tra natura e artificio la nuova cantina vinicola di termeno <b>ANDREA RINALDI</b>
	<b>60</b>	<i>le calandre...</i> passione, rispetto, ricerca in un'unica alchimia <b>LUIGI PIETRO MONTANARI</b>
	<b>66</b>	<i>mahlzeit und prost!</i> connubio tra architettura e ambiente naturale nella funzione ristorativa a graz <b>VALENTINA MODUGNO</b>
	<b>72</b>	food design, anche il cibo è progetto <b>MARCELLO TONDI</b>
	<b>78</b>	de uithof, utrecht dimensione conviviale <b>GIOVANNI AVOSANI</b>
	<b>84</b>	nuovi paradigmi per i paesaggi periurbani tra frammentazione e connettività <b>CHIARA LANZONI</b>

---

POST-IT	<b>90</b>	archignam: x 1 architettura appetibile <b>SARA GILIOLI</b>
---------	-----------	---

---

PROSSIMO NUMERO	<b>96</b>	FEBBRAIO 2011 <b>ENERGIA GRIGIA</b>
--------------------	-----------	--



ANDREA RINALDI\*

Il gusto è l'unico senso con cui l'architettura non è in grado di relazionarsi in modo diretto: la percezione visiva, acustica e tattile possono essere fortemente condizionate dall'architettura che ci circonda, perfino l'odorato può esserlo. Anche se è il senso meno considerato perché difficilmente indirizzabile a esperienze concrete, architettura e gusto sono legati in maniera indissolubile: non si prova l'esperienza di una degustazione se non in uno spazio fisico, dall'edificio allo spazio antropizzato. Semplicemente l'architettura, esattamente come i buoni sapori e i buoni profumi, può rileggere la natura, può influenzare l'umore, può ispirare emozioni, può suggerire semplici soluzioni a problemi complessi.

Gustare un pezzo di Parmigiano-Reggiano con l'aceto balsamico tradizionale (prendendo ad esempio un cult della gastronomia locale) in un ambiente architettonico rispetto a un altro può modificarne l'emozione del gusto? Credo di sì, anche se il contesto che ci circonda non può che smentire la precedente affermazione.

L'architettura dei luoghi del gustare rappresenta forse più di ogni altro luogo architettonico, lo specchio della cultura contemporanea. Rappresenta,

infatti, il luogo del tempo di cui possiamo disporre diversamente, quel tempo sottratto a qualsiasi funzione produttiva o altro scopo preciso. Un luogo del tempo che potremmo definire "perso" - non nel senso di perdita di tempo, ovvero il momento in cui abbiamo la sensazione di non fare nulla di utile - ma quel tempo dedicato alle piacevoli emozioni, riflessioni, ecc., che rappresenta spesso il tempo più ricco della vita.

Un tempo che potrebbe sottendere spazi non rigidamente codificati dall'exasperazione del funzionalismo, fondamento dell'architettura speculativa, bensì spazi dove le relazioni permesse sono molteplici, dove ogni angolo è capace di suscitare emozioni. Spazi che, proprio perché non strettamente collegati alle necessità primarie della vita, rappresentano la capacità di una comunità di identificarsi con l'architettura, di utilizzare l'architettura come linguaggio per comunicare la cultura a fondamento di quella stessa comunità.

Ogni paese fonda gran parte delle sue tradizioni sulle materie di cui si nutre e il corpo acquista, anche attraverso l'assaporare, la capacità di distinguere e di ricercare. L'Italia tutta vanta un'esperienza enogastronomica riconosciuta a

\*architetto, professore  
aggregato in Composizione  
Architettonica e Urbana, Facoltà  
di Architettura dell'Università di  
Ferrara

livello mondiale: dal nord al sud della penisola la diversità e la qualità dei prodotti, delle terre, dei piatti, dei vini è semplicemente eccezionale. Immaginate ognuno di questi sapori e di questi profumi strettamente legati all'ambiente culturale, paesaggistico e di produzione, in relazione a differenti spazi architettonici capaci di esaltarne il valore. Niente di tutto questo.

Tutto, fuorché le eccezioni che confermano la regola, è omologato e codificato. Tutto è livellato sulla scia di disarmanti spazi kitsch, poveri d'identità, che ricercano lo stereotipo del lusso o la moda del momento, incapaci di valorizzare le locali potenzialità, anzi in grado di condizionare negativamente la percezione del gusto. Tutto questo dal punto di ristoro, alla cantina, alla pizzeria e al fast food, al ristorante famoso per la qualità della sua cucina, fino al luogo di produzione.

Questo modo di intendere l'architettura degli spazi del gustare non è altro che lo specchio del modo di intendere l'architettura tutta nella società contemporanea. Un qualche cosa che non si conosce, un qualche cosa in più che non serve assolutamente a nulla, così come lo spazio del gusto non ha alcuna relazione con il gusto stesso. Un ex

amministratore locale, libero esempio di questa incultura, affermò che era una questione di gusto (nel senso mi piace o non mi piace) e che tutto poteva essere come un capannone; l'importante è che costasse poco e fosse coperto a due acque. Dobbiamo anche a queste persone la qualità dei luoghi in cui viviamo.

Gli esempi riportati nelle pagine a seguire sono le eccezioni. Esempi che ricercano quella capacità dell'architettura e del design di valorizzare il senso del gusto, che pur nella sua natura effimera, è capace di suscitare emozioni di cui ancora non conosciamo i confini. Non sono spazi, luoghi o oggetti di tendenza, architetture eclatanti, ma spazi semplicemente convincenti, eleganti nella loro semplice e proporzionata soluzione a problemi diversi. Le foto di Luigi Ghirri ci raccontano che con poco si può fare tanto. Non è questione di gusto. ■

# il gusto dei luoghi

fotografie di Luigi Ghirri

selezione a cura di  
Paola Ghirri e Gloria Negri



























Nella pagina a fianco: Modena, 1973

# Reggio Emilia<sup>1.2.3.4.</sup>

Intervista a Pietro Scapinelli,  
fondatore, presidente e chef de “La Congrega dei Liffi”

di EMILIA LAMPANTI\*

con la collaborazione di ELENA LAMPANTI\*\*

## 10.

**EMILIA LAMPANTI: C'è un legame tra l'attività di designer e la passione per la cucina?**

PIETRO SCAPINELLI: Il mio lavoro mi ha insegnato non solo a pensare forme, ma anche a cercare di farle “funzionare”, in poche parole creare un prodotto efficace, bello ed allo stesso tempo funzionale. Penso che anche in cucina si possa pensare alla stessa logica: la creatività, la ricerca e la pratica danno sempre buoni risultati...

**E.L.: La passione per il mare è stata però il vero inizio di tutto..**

P.S.: È vero, ho iniziato ad andare sott'acqua nel '56, quindi avevo 15 anni. Allora non si trovava neanche un paio di pinne o una maschera. Ho preso il brevetto di immersione con le bombole nel '63 e ho sempre fatto il subacqueo. Poi, nel '66 ho fondato la Sesto Continente, tuttora in attività, di cui sono stato presidente per molto tempo. Ma avevo già passione per la cucina, quella passione che ti fa cucinare insieme agli amici, senza una mira precisa, solo per divertimento.

Poi un giorno sempre come presidente della Sesto Continente mi è venuto in mente di fare, sempre a livello promozionale, un corso di cucina del pesce, che i subacquei pescavano. Questo corso è piaciuto. Avevo chiamato dei cuochi professionisti. Ma questi cuochi non mi hanno convinto più di tanto e il secondo corso l'ho fatto io. E' piaciuto: con i due corsi abbiamo messo insieme un gruppetto di appassionati che chiedevano di continuare.

**E.L.: La Congrega dei Liffi quando nasce?**

P.S.: Nel 1981 il gruppo, già numeroso, composto

anche da chi aveva frequentato i primi corsi, non aveva un nome, faceva parte ancora della Sesto Continente. Il gruppo decide quindi di costituirsi in associazione culturale, senza fini di lucro.

In un primo tempo abbiamo utilizzato attrezzature e locali non nostri, una sera la settimana, presso un circolo ricreativo di Correggio. Poi abbiamo preso in affitto una casa di campagna, con la collaborazione di due operai dell'azienda di mio padre (di nascosto perché mio padre non voleva), che hanno ripulito i locali dai colombi e ci hanno aiutato a sistemarla; poi abbiamo elemosinato in giro un po' di attrezzature. L'attività non era più occasionale, era necessario darsi ufficialmente un nome ed avere un bilancio. Così ci siamo chiamati *La Congrega dei Liffi* (ndr: la parola *Liffo*, nel *Reggiano*, è sinonimo di *buongustaio*, anche se è difficilmente traducibile).

**E.L.: L'obiettivo di partenza quale era? E quello di oggi?**

P.S.: il piacere di stare insieme era il legame di base, ma capivo che non poteva bastare. Anche perché a cucinare erano sempre gli stessi e prima o poi gli entusiasmi si sarebbero spenti.

Proposi quindi lo studio e la ricerca. Un obiettivo senza limiti, estremamente impegnativo. E la prima regola, assolutamente inderogabile, era la presenza in cucina.

Il fine ultimo non era la cucina, ma restava, come già ho detto, il piacere della compagnia. La cucina rappresentava il mezzo, che però andava indirizzato e gestito. Non tutti all'inizio mi diedero ragione, ma fu solo una questione di tempo.

\* architetto in Reggio Emilia  
\*\* membro de “La Congrega dei Liffi” di Reggio Emilia

5.6.7.8.9.10.

10.

Pietro Scapinelli,  
designer, chef  
Classe: 1941  
Città: Reggio Emilia  
Studi: Liceo Scientifico



Pietro Scapinelli, già designer ed esperto di marketing, è da considerarsi un pioniere delle attività sportive subacquee che pratica dalla fine degli anni cinquanta. Nel '66 fonda la "Sesto Continente" un'associazione per la divulgazione e la pratica di questo sport e ne regge la presidenza per oltre vent'anni. Dall'interesse per il mare, vissuto intensamente, dall'interno, ne deriva la conoscenza del pesce e il piacere di pescarlo e cucinarlo con gli

amici. Nell'81 decide di trasformare questa passione in qualcosa di più costruttivo e fonda "La Congrega dei Liffi" che ha chiaramente specificato il suo obiettivo nello statuto, ovvero "la ricerca, la preparazione, la divulgazione e la degustazione della cucina del pesce". Oggi la "Congrega", rappresenta una realtà consolidata ed apprezzata a livello nazionale. Pietro Scapinelli, sia pure da autodidatta e cuoco vocazionale e non professionista, è considerato

un esperto vero. Con il sito web [www.lacongregadeiliffi.it](http://www.lacongregadeiliffi.it) si vuole trasmettere tutta la passione e l'entusiasmo messo nell'associazione "La Congrega dei Liffi" e l'esperienza di quasi trent'anni trascorsi insieme.



*“obiettivo de La Congrega dei Liffi è il piacere della compagnia...ma anche lo studio e la ricerca ...la prima regola, assolutamente inderogabile, la presenza in cucina”*

Oggi mi attribuiscono il successo della Congrega e quindi il merito. Ciò mi dà la sicurezza e la credibilità che si tramutano in quella che chiamano leadership. Io però so che tutto potrebbe crollare se mi scordassi le origini. Alla base di tutto c'è il divertimento e l'amicizia, quel collante che da ventinove anni non ha mai ceduto per un solo momento, grazie al contributo di tutti. Me compreso.

Fondamentale la ricerca, lo studio, la voglia di confrontarsi con altre esperienze, altre culture. La ricerca è ciò che ci distingue, come il fatto che le nostre ricette non hanno segreti, dopo una lunga sperimentazione e messa a punto, diventano patrimonio collettivo, a differenza delle ricette di alcuni ristoranti... La didattica è sempre stato il punto di forza della Congrega, quella che ci impegna di più ma da cui provengono nuovi soci e nuovo entusiasmo.

Ma la vera attività della Congrega, quella che coinvolge tutti come non può avvenire con la didattica, sono le così dette “serate di studio”. Quello che ha dell'incredibile è il fatto che, su novantasei iscritti, ad ogni serata ne sono presenti almeno trenta o quaranta, oltre a qualche ospite che si aggiunge sempre. E questo va avanti senza interruzione, con cadenza settimanale, dal 1981, forse perché ci divertiamo veramente, pur non lasciando niente al caso. In cucina c'è ordine ed una perfetta organizzazione dei ruoli.

**E.L.: Ho cucinato molte volte le vostre ricette: oltre a salvaguardare e tramandare un patrimonio di conoscenze culinarie legate al**

**territorio, di anno in anno introducete sempre nuovi ingredienti, sperimentate nuovi accostamenti, la vostra cucina è sempre in evoluzione. Ma la cucina italiana in che direzione sta andando?**

P.S.: La cucina oggi è molto globalizzata, si sta evolvendo in questo senso, ma quella italiana conserva una peculiarità che la caratterizza: la fantasia. Se pensiamo al sashimi, infatti, non ha grandi varianti: si tratta di pezzi di pesce “pocciato” in quattro salsine, buone ma più o meno sempre quelle. Le ricette di “crudi” dei Liffi sono 300 o 400. Non c'è serata senza un piatto di crudo, sempre diverso.

**E.L.: Quali sono le condizioni perché un piatto “funzioni”?**

P.S.: C'è la forma e la sostanza; il piatto deve essere buono e bello. Tenedo presente che i gusti non si discutono, noi seguiamo i principi della cucina destrutturata, moderna. Al contrario della cucina tradizionale, in cui si mescolavano gli ingredienti per ottenere un risultato finale unico (ad esempio il coniglio alla cacciatora, che a me piace moltissimo, dal primo all'ultimo boccone è sempre la stessa cosa), la cucina di oggi è fatta di tanti ingredienti da gustare singolarmente, quindi è importante che siano ben assortiti. E' fondamentale che ci sia la componente tattile: al palato ci deve essere una certa consistenza, come ad esempio qualcosa di croccante; la pietanza deve avere poi un buon grado di acidità per non risultare piatta. L'acidità può essere data per esempio dal pomodoro oltre che dall'aceto o dal vino;



1

occorrono il salato, il dolce, l'amaro, l'agrodolce. Tutti questi aspetti devono essere riconoscibili ma in armonia tra loro: diversamente, si sente e non si è stimolati a continuare a mangiare. Poi c'è la parte estetica che è in evoluzione come il gusto della gente. Una volta si prendeva il piatto grande e si metteva una cosa piccola piccola al centro, poi si è passato a ricoprire il piatto grande di tante piccole cose come tanti omini in un deserto. Ora c'è la tendenza a mettere tutto in centro ma in senso verticale. Anche i colori devono essere stimolanti, deve esserci qualche macchia di colore, il verde dell'olio, il bruno del balsamico, così anche il piatto più brutto deve diventare appetibile. In una parola è tendenza, evoluzione del gusto, cultura. Come un quadro antico ed uno contemporaneo, entrambi belli ma molto diversi tra loro.

**E.L.: Il piatto preferito di Pietro Scapinelli..**

PS.: Devo ancora trovare qualcosa che non mi piace! (detto in dialetto). E poi di piatti ne ho quasi 5000... come faccio (son tutti *figli amme*). Dirò che quando ho un pescione grosso lo cucino al forno, con alloro, limone, olio, olive e aglio.

**E.L.: Il primo sapore che ricorda della sua vita?**

PS.: Il pesce? Certamente no, non ricordo. Oppure se ci penso... pane, burro e zucchero! Oppure: pane, olio e sale. Il sapore della mia merenda. C'era il pane, ci facevo il buco con le dita e ci cacciavo dentro l'olio e il sale e me lo mangiavo... ■

**1. Pietro Scapinelli tra i famosi chef Gianni D'Amato (Rigoletto) e Claudio Sadler, entrambi due stelle Michelin.**

# la scatola magica

WALTER BARICCHI\*

“Non si fabbrica, si fa” - questo richiamo ad una nota pubblicità del Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano, bene identifica un procedimento di alta qualificazione artigiana che trova la sua sede naturale nel caseificio o come più comunemente viene chiamato “casello”, secondo l’accezione in uso nei luoghi dell’antica produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano.

Qui, all’interno di modeste costruzioni a pianta quadrangolare le più antiche, dalla curiosa e tipica pianta ottagonale quelle più recenti di origine ottocentesca, si svolge la straordinaria trasformazione del latte in quello che viene comunemente definito il migliore formaggio del mondo.

Non a caso i caseifici sono stati definiti “scatole magiche”. La forma singolare caratterizzata da ampie grate a traforo in laterizio che richiamano le mashrabiye mediorientali con il loro fascino misterioso, il simbolismo numerico e geometrico della struttura, ne fanno una vera e propria architettura per nulla classificabile come “spontanea”: una preziosa testimonianza proto-industriale di una specializzazione culturale e costruttiva maturata nel corso dei secoli attorno ai quali si è coniugata la zootecnica con l’alimentazione, l’assetto del paesaggio agrario con l’economia di eccellenza.

La rapida trasformazione dei processi produttivi e dei modelli socio-economici delle campagne ha portato, nella seconda metà del Novecento, all’abbandono dei tradizionali caseifici portando al collasso, alla rovina ed infine alla scomparsa di decine di strutture, cui si aggiungono quelle trasformate in altri usi, come quello residenziale,

assai poco rispondenti alle necessità di una tutela pressoché integrale di queste affascinanti architetture od ancora isolandole e incapsulandole in contesti completamente alterati dove il rapporto con il contesto rurale è definitivamente perduto. Poche sono ancora quelle fortunatamente salvaguardate pur mancando adeguati provvedimenti di vincolo e tutela, rispetto alle quali l’attività dei nostri ricercatori può concorrere con un prezioso contributo di conoscenza e di tramando della tradizione.

I caselli sono testimonianze di una pratica artigianale antica che rischia di essere dimenticata e pur offrendo scarse opportunità progettuali, a causa delle ridotte dimensioni e della rigidità spaziale imposta dall’estensione delle superfici traforate, meritano di essere salvaguardati e sottratti alla generale decadenza.

Ottimi contributi alla conoscenza dei caselli sono riportati nella bella opera di ricerca e interpretazione fotografica di Stanislao Farri e testi di Alcide Spaggiari con il volume *Il Casello* edito dall’Editore Bizzocchi nel 1979, di M.L.Mussini e M.Muraro, *Antichi caselli nella Provincia di Reggio Emilia*, promosso dalla Amministrazione Provinciale nel 1989 e nella tesi di laurea in architettura di Francesca Vezzani, del 1999, su *Caselli del formaggio nel reggiano. Analisi tipologica, tecnologica e progetti di recupero*. A questi lavori si richiamano parti del testo.

Il casello, così come il mulino, è un luogo fulcro della società rurale, luogo di aggregazione e di interrelazioni sociali, sede di manifestazioni devo-

\* architetto, presidente dell’ordine degli architetti, pianificatori, paesaggisti e conservatori della Provincia di Reggio Emilia



**1. Casello Osteria Vecchia,  
Casalgrande**

zionali e del confronto politico. Il giorno dei Morti vi si raccoglieva il latte per le libere offerte alla commemorazione dei defunti e il parroco o il sindaco facevano affiggere qui i loro avvisi. I caselli videro anche nascere i primi fermenti delle lotte agrarie: le prime organizzazioni cooperative furono appunto quelle per la lavorazione del latte.

La figura del casaro assunse un rilievo notevole: anticipava somme di denaro ai contadini sul pagamento del latte ed era spesso il consigliere per acquisti, vendite, divisioni ed anche matrimoni! La sua autorità derivava dalla competenza un po' da stregone nel suo complesso lavoro, quando le tecniche e la scienza erano molto più arretrate di oggi. L'attività del casaro era notevole: in un contratto del 1529 si elencano persino gli strumenti che gli si consegnavano: "caldere" di varia misura, "ramine", "fassare" (le fascere), "secchie", "un mescolo di rame per la ricotta", ecc... .

L'architettura e la storia dei caselli sono strettamente legate alle esigenze e agli sviluppi della produzione casearia mediante fuoco a legna: la loro struttura deriva da un processo di costante adeguamento funzionale alle tecniche di lavorazione. Tale processo non è documentato dalle origini: è in atto all'epoca dei caselli ritenuti più antichi, si evolve nel corso di poco più di un secolo, poi si esaurisce rapidamente con una brusca cesura, conseguente alla innovazione fondamentale costituita dalla produzione a vapore.

Infatti mentre la produzione del formaggio Parmigiano-Reggiano è antica di secoli - ricordiamo le "vaccherie" delle corti benedettine del Gualtirolo

e del Traghetino già operanti nel XII secolo o "formadio" citato in un documento del 1159 dell'abbazia di Marola - non si trovano caselli anteriori al secolo XIX.

Si potrebbe pensare che ciò sia dovuto alla facile e rapida usura delle strutture stesse, con le pareti leggere a griglia, relativamente fragili se in cotto e facilmente deteriorabili se in legno, per l'azione congiunta del fumo, degli agenti atmosferici e dell'umidità. Probabilmente la vera causa è dovuta al fatto che prima dell'800 il formaggio Parmigiano-Reggiano era oggetto di una produzione pregiatissima, ma di modesta entità, di tipo familiare. Soltanto a partire dalla metà dell'Ottocento si assiste ad una riorganizzazione del settore e le fasi della lavorazione furono stabilite da precisi criteri operativi.

Scarsissima è anche la documentazione d'archivio disponibile. Una relazione di Moreau de Saint Méry, commissario per la Francia nel Ducato di Parma, datata 1802, descrive il casello parmense: un locale isolato, pilastri a sostegno del coperto in travi di legno e tegole, pareti in listoni di legno, una sola porta, una colonna centrale con un braccio di ferro a sostegno della caldaia, ai cui piedi si accendeva il fuoco.

Merita una citazione anche il casello Spalletti di San Donnino di Liguria, a Casalgrande, di cui è documentata la progettazione. Collocato in un'azienda agricola formatasi alla fine del XVIII secolo come grande proprietà fondiaria, l'edificio, risalente al 1872 e rispondente a rinnovate esigenze produttive, è informato di suggestioni neo-





2. Caseificio in disuso  
3. Casello de La Commenda. Calerno, Sant'Ilario d'Enza



gotiche: dalle volte a costoloni e vele di tamponamento interne, alle luci ogivali, dal comignolo alle comici. Il sistema di smaltimento dei fumi è innovativo e prevede l'espulsione tramite una canna fumaria ricavata all'interno del pilastro centrale e direttamente collegata al comignolo.

Nel corso dell'Ottocento si migliora la funzionalità della distribuzione spaziale, aumentano volume e superficie, sono introdotte innovazioni negli impianti. Si presta più attenzione all'aspetto formale del casello, intuendo il valore rappresentativo di una forma armoniosa per proporzioni ed elegante nelle decorazioni. Era certamente il riscontro di una economia vivace con un forte indice di occupazione se nella Guida di Reggio di Enrico Ruozi del 1890 si riportano i nomi di ben cinquantanove casari operanti nelle ville del Comune di Reggio. Ancora la carta casearia della Provincia di Reggio Emilia del 1911, documenta la presenza di 667 caselli attivi in tale data nel territorio a valle e di altri 35 funzionanti nell'area montana.

All'inizio del Novecento si diffonde il sistema cooperativo: i produttori di latte consociati assumono la gestione del caseificio, affidandone la conduzione pratica ad un casaro dipendente dalla società. Il numero delle latterie cooperative aumenta sensibilmente dopo il 1922, rimanendo comunque inferiore a quello dei caselli privati, anch'essi in aumento.

Nel 1938 viene sancita ufficialmente la denominazione di Grana Parmigiano-Reggiano.

La costituzione di aziende cooperative inizia a produrre alcuni effetti sull'architettura del casello,

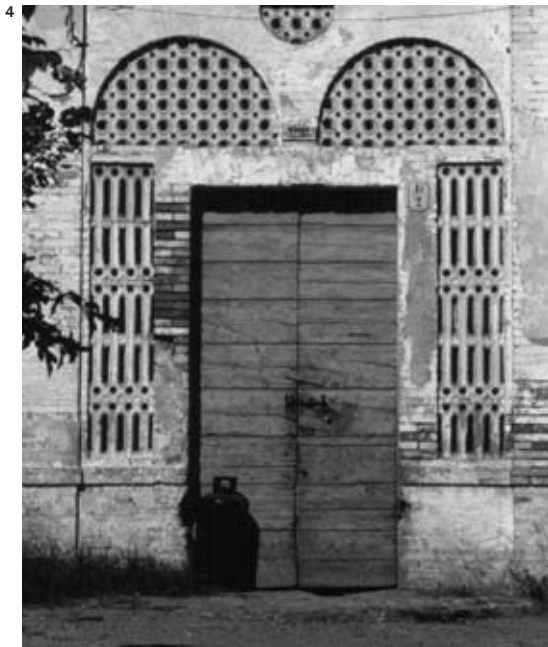
anticipando la fine di quello a legna, in quanto rinnovate esigenze di ampi spazi e di impianti moderni sono ormai incompatibili con quelle caratteristiche fisiche. Il casello si dilata e si arricchisce di altri ambienti ad uso specifico, per l'amministrazione e per le riunioni del Consiglio.

Con l'avvento della produzione industriale del formaggio termina il ciclo storico del casello tradizionale. Non più idonei ad accogliere gli impianti moderni basati su una diversa tecnica di produzione del calore, insufficienti per dimensioni e attrezzature, a partire dal 1940, sono progressivamente sostituiti dalle latterie a vapore condotte in cooperativa e da moderni impianti che ne assicurano la secolare funzione entro strutture completamente rinnovate.

Oggi degli oltre settecento caselli attivi nel XIX secolo, ne sopravvivono un centinaio scarso: la maggior parte sono in disuso o in precarie condizioni.

Dei più antichi caselli costruiti forse non rimane traccia negli esemplari reperibili sul territorio. E' quasi impossibile determinare con esattezza quando si è configurata l'architettura del casello a legna come ci è nota da quelli ancora esistenti. Nell'area cosiddetta "Culla del Grana", cioè quella dei comuni di Bibbiano, Montecchio, Cavriago, Campegine, prossima alla provincia di Parma, gli antichi caselli sono quasi completamente scomparsi, forse per maggiori esigenze di ammodernamento in queste zone.

Pochi caselli sono stati salvati dal degrado grazie ad interventi di ristrutturazione e di recupero (ca-



4. Casello del Margone.  
Scandiano  
5. Caseificio Viazone.  
Corte Viazone, Luzzara

selli di Aiola, delle Due Secchie, della Gattalupa, casello di Vitala di Sopra a Montericco, casello di Case Zambelli ad Arceto, casello di Riola a Scandiano, casello a Mangalana di Bibbiano).

Tra questi è emblematica la storia del casello settecentesco di Aiola, vero e proprio monumento del Parmigiano-Reggiano, sapientemente ricostruito nel 1978 con spostamento dalla sua originale ubicazione per opera del Gruppo Entnografico "La Barchessa" ed ancora funzionante per attività didattiche e dimostrative.

Ma esistono ancora numerosi esemplari di pregio tuttora in abbandono e in condizioni di degrado a volte devastanti: l'incuria di alcuni proprietari che si auspicano il crollo dell'inutile casello, o la più ricorrente mancanza di fondi per ripararli, concorrono alla scomparsa di questi singolari manufatti particolarmente distintivi e coerenti con i valori del nostro paesaggio rurale.

Il casello è componente del patrimonio culturale, un'architettura specialistica legata ad uno dei prodotti di maggiore eccellenza d'Italia, che rapidamente superato dai ricorsi della storia non ha ancora trovato risposta in adeguati provvedimenti di tutela, salvaguardia e valorizzazione.

La caratteristica fondamentale del casello, in cui avveniva la produzione del formaggio, del burro e della ricotta, è da sempre la funzionalità: rispondere a determinate esigenze tecniche legate all'uso di spazi e strumenti.

Frutto di un'architettura senza architetti, il casello, di solito, è una costruzione di modeste dimensioni, a pianta quadrata, esagonale od otta-

gonale, meno spesso rettangolare, rispetto alla residenza del casaro può presentarsi isolato oppure aggregato.

Secondo la tradizione, il casello a pianta quadrata è tipico del territorio reggiano mentre quello poligonale è proprio del parmense. I due tipi oggi sono distribuiti in tutta la provincia reggiana; prevale il tipo quadrangolare; quello poligonale, dalla forma più riconoscibile e singolare, ricorre con maggior frequenza nelle aree di collina e di alta pianura a Est di Reggio. In generale, comunque, essi non sono distribuiti in modo omogeneo in base alla tipologia costruttiva.

L'origine del casello poligonale isolato risale alla tradizione secondo la quale il focolare provvisorio era allestito all'aperto con un supporto centrale per la caldaia, riparata da paraventi perimetrali e da un impianto di copertura, sorretto da pali. Nella costruzione in muratura questo schema assume forma stabile. Sono definite diverse costanti: il pilastro centrale, i pilastri angolari, il tamponamento delle facciate con basamento e griglie, il sistema di copertura con travi di displuvio radiali. Il vertice del tetto di numerosi caselli è coronato dalla torretta, dal comignolo o da una figura in terracotta. La torretta compare in forme complesse in caselli databili intorno al 1870 ed in anni successivi: è un'innovazione volta a migliorare il sistema di smaltimento dei fumi di combustione, mentre nella composizione architettonica accentua lo sviluppo verticale dell'edificio. Nella maggior parte dei casi la torretta riprende l'impianto del casello, con griglie simili; altre volte è costitu-



**4. Casello della Giardiniera. Roncadella, Reggio Emilia**

ita semplicemente da due falde rialzate e le sue facciate sono prive di ogni tamponamento.

Il canale di gronda in lamiera zincata in alcuni caselli è ben conservato, grazie ad una buona manutenzione, in altri è caduto, in alcuni non è mai esistito. In caselli costruiti dopo il Novecento, dal canale di gronda pende una bandinella decorativa ritagliata a festoni, in legno o in lamiera.

I pilastri angolari e di facciata, legati da un architrave in muratura, sono gli elementi di struttura perimetrali, delimitano i prospetti e sorreggono il peso del coperto. In facciata si apre l'unica porta d'ingresso, in genere in abete. Sulla porta poteva figurare una formella speciale con la data di costruzione o le iniziali del proprietario, oppure la nicchia per la statuetta della Madonna o l'immagine del santo protettore dei casari: San Lucio. Raramente l'immagine è ancora presente in loco. Il materiale più usato nella costruzione dei caselli è il cotto, non solo perché proprio della tradizione locale e facilmente reperibile, ma anche per la sua porosità e per le proprietà di assorbimento. In qualche casello di collina il basamento è costituito da pietre raccolte dall'alveo sassoso di un torrente che scorre nei pressi. Pilastri e muratura di tamponamento sono sempre in laterizio. Il legante impiegato nella muratura è un impasto forte di calce e sabbia. A finitura delle superfici, l'intonaco era steso sia all'interno che all'esterno. Le griglie erano generalmente lasciate in cotto a vista, con tutto il suo risalto cromatico. In pochi caselli le murature sono prive di intonaco dall'origine; a volte rimangono pochi lacerti, a testimoniare la

presenza e la composizione, altre volte l'intonaco originale è stato rimosso in seguito. Spesso la tinta autentica è celata da strati successivi di rinnovamento dell'intonaco.

Il cornicione, in alto, è spesso decorato con combinazioni varie di mattoni messi a sbalzo o a dente di sega in strati sovrapposti e a spigoli alternati, quando non vi sono apposite formelle lavorate: sono gli unici elementi esclusivamente esornativi della costruzione.

Numerosi caselli rispondevano in origine a questa descrizione, ma poi hanno subito l'accrescimento della camera del latte in aderenza a uno o più prospetti e in varia misura sono stati modificati.

Le murature di base tra i pilastri, non raggiungono in genere l'altezza superiore a un metro o poco più dal suolo. Tra un pilastro e l'altro e fino all'altezza di una robusta travatura o cornicione sotto lo spiovente del tetto, sono sottili pareti di tamponamento in mattoni messi di costa, disposti a griglia, dritti o distesi, in modo da lasciare larghi interstizi per l'aria e la luce. Queste sono l'elemento più tipico e distintivo dei caselli. Da sempre impiegate nei fienili le cosiddette "gelosie" o, più tecnicamente, griglie frangivento, da sempre impiegate nei fienili, possiedono caratteristiche funzionali piuttosto che decorative, legate a precise esigenze di controllo della ventilazione: serviva al latte durante la stasi notturna, conservava il fuoco e favoriva la fuoriuscita dei fumi durante le cotture ed il mantenimento della temperatura. Occorre considerare il fatto che fino a poche decine d'anni fa, il casello non operava nel periodo





6

6. Casello della Giardiniera. Roncadella, Reggio Emilia. Interno  
7. Casello della Giardiniera. Roncadella, Reggio Emilia. Particolare della griglia in terracotta

invernale e di conseguenza non necessità di accorgimenti costruttivi per riparare dal freddo: la produzione andava da San Giuseppe (19 marzo) a S. Martino (11 novembre), perciò non c'era bisogno di ripari dal freddo. L'attività raggiungeva il culmine tra maggio e luglio, quando le vacche si nutrivano delle erbe più abbondanti e profumate, fornendo il latte migliore; il formaggio fabbricato in questo periodo veniva chiamato "maggengo" ed era ritenuto di qualità superiore.

Normalmente in un casello a legna veniva prodotta una forma di grana al giorno del peso medio di 20 Kg, ottenuta da almeno 300 Kg di latte.

Nelle pareti a "gelosia" i mattoni sono talvolta appositamente modellati a traforo con una certa ingenua civetteria, fatti esclusivamente per questo uso dei caselli e di qualche fienile che presentava analoghe esigenze termiche per la conservazione del fieno. La massima tensione decorativa nelle griglie frangivento si può datare tra il 1870 e il 1880.

Qualche volta, specie nei caselli più antichi e più poveri, le pareti a griglia sono sostituite da assiti con tavole di castagno, di quercia o di abete accostate verticalmente, più di rado orizzontalmente, in modo però da lasciare sempre passare aria e luce sufficienti. Di contro, i caselli più ricchi e prestigiosi, quelli sorti attorno al 1900 con pretese di una certa eleganza, sono arricchiti di motivi architettonici, di monogrammi, mentre si trovano anche pilastri, colonne e lesene con capitelli riecheggianti forme classiche.

È interessante osservare come, quando le pareti

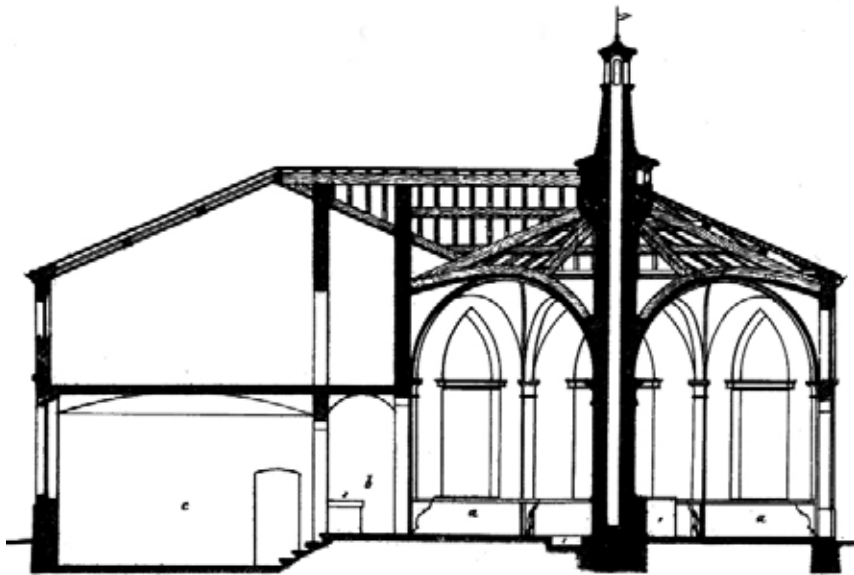


7

a griglia sono in cotto lavorato, i vari elementi siano di solito connessi fra di loro a incastro, senza malta cementizia se non nei punti in cui sono uniti ai pilastri di sostegno o alle lesene, con sistemi particolarmente ingegnosi che stanno a provare, se ve ne fosse bisogno, il prestigio che si voleva attribuire alla costruzione e l'impegno che si poneva nel realizzarla.

Per quanto riguarda il traforo delle griglie, il disegno più diffuso è costituito dalla sovrapposizione di pilastrini in laterizio distanziati alternati a corsi di mattoni posti di fascia; essi possono essere semplici mattoni posti di coltello o in foglio, frontali o di spigolo, mattoni speciali molto ampi e sottili, elementi a sezione quadrata o trapezoidale; i corsi di mattoni di fascia possono essere singoli o doppi. Un pezzo speciale in laterizio prodotto a stampo è quello del traforo "a croci e cerchi". Altro tipo di traforo è ottenuto per sovrapposizione di mattoni di fascia distanziati, poggianti sulle estremità dei due mattoni sottostanti. Le griglie del casello di Sesso, ad esempio, presentano un traforo a croci, risultato della sovrapposizione di mattoni e mezzi mattoni di fascia. Pezzi speciali prodotti a stampo, unici tra tutti i caselli ancora esistenti, sono quelli delle griglie dei caselli San Lorenzo a Gavasseto e della Giardiniera a Roncadella: con traforo a quadrifogli e losanghe nel primo, a forma di S nel secondo. In questo casello sulla griglia rettangolare, composta da cinque file di S alternativamente dritte e rovesce, poggianti su un corso di mattoni di fascia, il coronamento archiacuto è risolto con un reticolo a losanghe di





7

7. Casello Spalletti, San Donnino di Casalgrande. Sezione

listelli in cotto molto duro e compatto, tagliati a misura.

In alcuni caselli al posto delle griglie si trovano porte e finestre dotate di infissi e inferriate oppure di imposte in legno

L'interno è costituito di un unico ambiente dal pavimento alla travatura del tetto: raro il caso di soffitti intonacati, con un solo sfogo al centro per il fumo; in qualche caso però ci sono addirittura volte a vela con costoni come in una cappella gentilizia.

Al centro, a sostegno del tetto, c'è un solido pilone: un elemento strutturale di primaria importanza perché ad esso convergono le travi di displuvio e di falda del coperto, oltre ad essere perno degli impianti funzionali poiché sostegno delle mensole che reggono le caldaie sopra la fossa circolare della fornacella, dove era attivato il fuoco.

Non esiste un rapporto stretto tra la tipologia edilizia del casello e il perno centrale, che può essere a sezione ottagonale, quadrata o circolare.

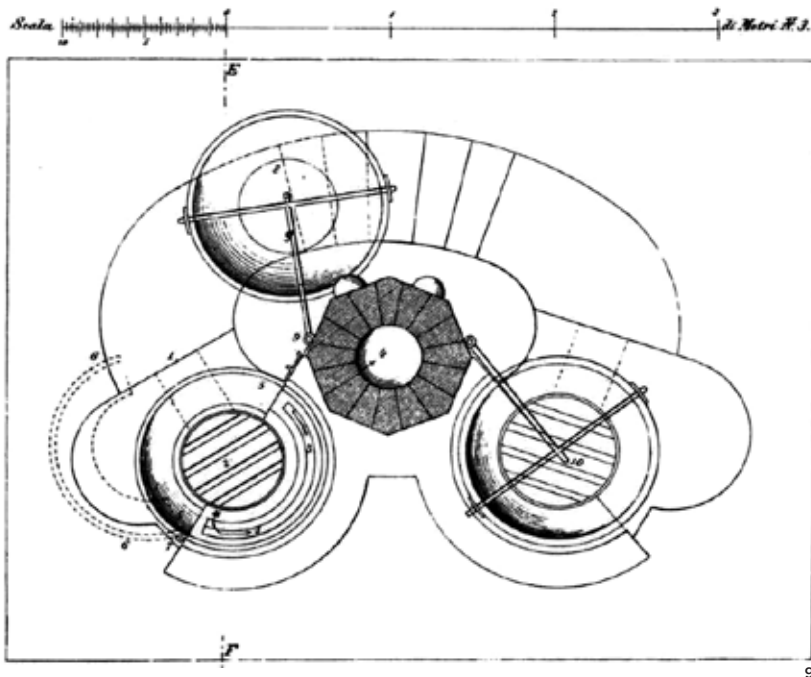
La buca della fornacella era protetta da un muretto alto circa un metro, con una larga apertura per accendere e sistemare il fuoco e per manovrare la caldaia, proteggendo gli addetti alla lavorazione. E' ricavata alla base del pilastro o della colonna centrale, è di forma semicircolare e, approssimativamente, simmetrica. Attorno rimaneva spazio per il libero movimento; al limite della perimetrazione si trovavano gli impianti fissi della zangola, strumento per ottenere il burro dalla panna scremata dal latte fresco, il tavolo per la salatura e i piani di posa per i contenitori del latte (mensole

in muratura a doppio arco ribassato di altezza pari al basamento delle griglie, ma ne esistono anche in ferro). Apposite rastrelliere sostenevano le pale, le rotelle e gli spini per l'uso.

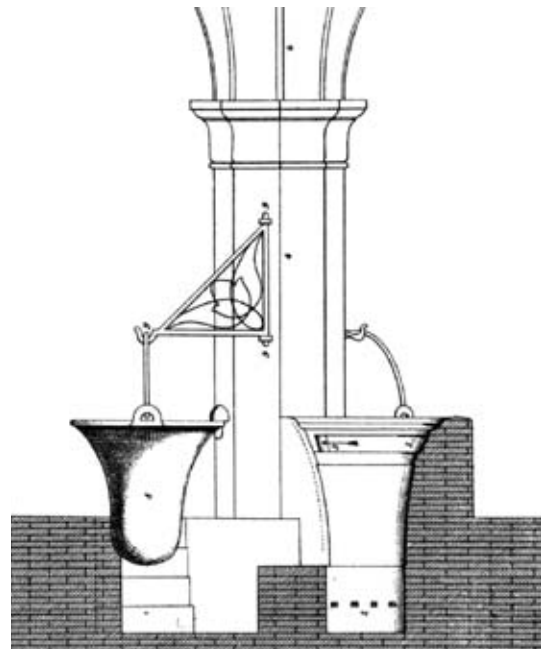
Della fornacella e dei muretti che la circoscrivevano rimangono sovente solo una traccia all'interno della pavimentazione in mattonato in cotto, ove questa non sia stata sostituita in tempi recenti: la fossa è di solito colmata e rivestita da un getto di cemento.

Nell'impianto di copertura le parti lignee sono generalmente in abete o, meno frequentemente, in rovere. La robustezza di queste essenze, rafforzata dal sovrapporsi di strati di fuliggine grassa, ha permesso la conservazione di molti caselli anche in presenza di infiltrazioni di acqua piovana.

Di solito i coppi erano posati in doppio strato direttamente sul fitto reticolo di travetti e listelli; il fumo della legna combusta nella fornacella poteva perciò fuoriuscire anche dal tetto. In alcuni caselli la zona perimetrale del coperto è dotata di tavole in cotto o di un tavolato ligneo interposti tra i travetti e i coppi, a protezione delle mensole con le conche piene di latte, per evitare la caduta di impurità dall'alto. In altri esemplari, uno strato di tavole o un tavolato sorregge il manto su tutta l'area della copertura. Il manto più usato è in coppi in cotto; le tegole piane erano poco diffuse. Un importante requisito era l'esposizione non troppo soleggiata, per evitare i problemi legati al caldo estivo: per l'ombreggiatura si sfruttava il verde di essenze arboree a rapida crescita e molti esemplari sono ancora nascosti dalla vegetazione



9. Casello Spalletti, San Donnino di Casalgrande. Dettaglio del fornello a due caldaie. Pianta  
10. Casello Spalletti, San Donnino di Casalgrande. Dettaglio del fornello a due caldaie. Sezione



dalla primavera all'autunno. Per l'orientamento non si sacrificava l'agibilità: considerando l'asse del casello in rapporto all'accesso, questi è prevalentemente orientato in direzione Est-Ovest o a Nord.

La posizione del casello deve sempre essere considerata in rapporto all'ambiente circostante e al contesto edificato: esso faceva parte di un complesso di costruzioni, alcune delle quali fondamentali e ricorrenti: una latteria consta generalmente di tre locali che sono: il casello che serve contemporaneamente per la conservazione e la lavorazione del latte, per la pressione del formaggio e per la fabbricazione del burro e della ricotta; il salatoio e la casera o cascina. A questi locali è annessa l'abitazione del casaro e a breve distanza, si trovano i porcili con i maiali alimentati dagli scarti della lavorazione.

Per quanto riguarda i tre locali specifici della produzione casearia: il casello, il salatoio e la casera o cascina, si possono indicare le più ricorrenti modalità di aggregazione con gli altri edifici dell'insediamento, in particolare con la residenza del casaro. Comunemente la cascina - magazzino del formaggio - è annessa all'abitazione del casaro; il casello può presentarsi isolato o giustapposto alla residenza; il salatoio può essere collegato al magazzino, alla residenza o al casello secondo le caratteristiche tipo logiche di quest'ultimo. Oltre all'abitazione del casaro vi possono essere quelle per i garzoni e le loro famiglie; una residenza di maggior prestigio è riservata all'imprenditore se questi si distingue dalla figura del casaro, assunto

come lavoratore dipendente.

Accanto al casello c'era poi la tettoia per la legna, per custodirla al riparo delle intemperie, per tagliarne e spaccarne quanto bastava per l'abbondante fabbisogno quotidiano. Era una delle incombenze degli aiutanti del casaro (familiari, apprendisti, uomini di fatica) necessari specie nelle aziende più importanti.

In certi caselli più pretenziosi il portico girava tutto attorno, sostenuto da pilastri e da colonne sotto il quale erano sistemati la legnaia, la pista per il cavallo che azionava la zangola, eventualmente il pozzo con il lavatoio e vi si portava anche la bilancia per pesare il latte: un modo più decoroso per adempiere alle normali incombenze.

Non è raro trovare caselli ubicati in vaste corti con ville padronali, casini civili, case coloniche a porta morta, stalle e fienili; in alcuni casi nel complesso sono presenti manufatti di pregio quali oratori, campanili, case-torre. Forma, proporzioni ed elementi decorativi del casello, lo rendono riconoscibile nel contesto in cui si colloca: oggi non più solo in ambiente rurale, ma spesso inglobato dall'espansione urbana dei centri maggiori.

## LA LAVORAZIONE

La caldaia per la cottura del latte era sostenuta da una mensola a squadro in ferro sopra la fornacella, una fossa scavata nel piano di calpestio in cui il *sotcaldèra* (sotto caldaia, aiutante del casaro) accendeva il fuoco con legno dolce o fascine, mentre il *casèr* (casaro) mescolava il latte nella caldaia con la *rudèla* (rotella, lungo manico di le-



11. Caseificio. Interno, macchinari (foto Vaiani, 1910 - BMRé)

gno terminante in un disco), finché era raggiunta la temperatura ottimale, cioè 33-35°C. Prima che si diffondesse l'uso dei termometri, il casaro si regolava grazie alla *bosa*, situazione in cui sul latte si creano bollicine formanti un circolo di 3-4 cm. di diametro. La *bosa* si forma alla superficie del latte allorquando il latte stesso viene percosso tenendovi la mano sommersa dal dito medio che prima trattenuto dal pollice si lascia battere seccamente sul latte a guisa di molla. Quando il latte raggiungeva la giusta temperatura, la caldaia veniva allontanata dal fuoco con un movimento rotatorio della mensola a squadro e si aggiungeva il caglio o presame, un liquido ricavato dall'abomaso di vitello che provoca la coagulazione della caseina e la formazione della cagliata. La coagulazione impiega dai 10 ai 13 minuti, durante i quali il casaro controllava l'affioramento della cagliata, che poi veniva rivoltata con la *spanarola* e ridotta in pezzi tramite lo *spin* (spino, lunga asta fornita di un filo d'acciaio a spirale all'estremità, il cui nome deriva dal fascio di rami di biancospino che si utilizzava in tempi più antichi).

A questo punto la caldaia veniva riportata sul fuoco e la pasta di formaggio, frammentata e gonfia di siero, doveva essere cotta e amalgamata delicatamente con la *rudèla*: questa fase della lavorazione si chiamava *spurgo* ed era la più complessa, perché il casaro doveva controllare attentamente le condizioni della pasta, strizzando la con le mani per verificarne la cottura in base alla quantità di siero espulso, ma per una serie di motivi contingenti, come le disparate condizioni



**12. Latteria Sociale San Pietro. Correggio**

del latte, le variazioni climatiche, la diversità del caglio ecc., non riusciva sempre ad ottenere uno spurgo ottimale con la conseguenza di produrre un formaggio poco buono, definito genericamente “di scarto “. Quando veniva a mancare questo controllo si diceva che la “*furmaja la scàpa*”, cioè che il formaggio non sarebbe riuscito bene. Per evitare che ciò avvenisse, il casaro doveva essere abile nell’adattare le dosi del caglio, le temperature e i tempi delle varie fasi della caseificazione alle diverse situazioni che si potevano presentare. Al termine della cottura, che aveva tempi variabili per i suddetti motivi, la cagliata si era depositata sul fondo della caldaia; qui veniva lasciata a riposo per circa un quarto d’ora, poi il casaro la sollevava lentamente con la *pela* (pala di legno) mentre i suoi aiutanti la raccoglievano in un telo di lino a cui erano legati due bastoncini. Successivamente il formaggio era posto in un mastello a sgocciolare, poi veniva calato nella *fassara* (fascera, contenitore in legno di faggio circolare e privo di fondo) ancora avvolto nel telo di lino e pressato da un disco di legno su cui poggiava una pietra pesante per espellere il siero residuo. La *fassara* con il formaggio era riposta sullo *spersor* (spersore, tavolato in legno di noce leggermente inclinato) e veniva rivoltata diverse volte nel corso della giornata. Il giorno successivo, tolto il telo, i bordi di formaggio fresco eccedenti dalla *fassara* venivano asportati con un coltello in forma di lunghe strisce chiamate *tuson* (tosone), molto amate soprattutto dai bambini. Dopo un paio di giorni iniziavano le procedure

della salatura, di durata variabile da tre a cinque settimane, a seconda del peso della forma; l’ambiente attrezzato per la salatura, il salatoio, adiacente al casello o al magazzino di stagionatura, era dotato di banconi a parete sui quali erano poste, sopra uno strato di sale, tre forme sovrapposte che venivano voltate e salate ogni giorno, senza alterare l’ordine di sovrapposizione. A salatura avvenuta, la forma passava nel magazzino di stagionatura o casera, formato da locali a sviluppo longitudinale, di solito annessi alla residenza del casaro. In questo ambiente ogni forma era osservata, voltata e battuta quotidianamente, poi riposta negli scaffali in legno di quercia che si sviluppavano per tutta la lunghezza e l’altezza del magazzino; la stagionatura durava dai tre ai cinque anni.

Oggi il metodo di fabbricazione del formaggio Grana è sostanzialmente lo stesso; le maggiori differenze sono costituite dal modo di produzione del calore, dalle condizioni igieniche e dalla precisa definizione di tempi e temperature della lavorazione dovuta ad un maggiore controllo dei parametri tramite strumentazioni sempre più avanzate. ■



# osteria del gambero rosso

## giovanni michelucci a collodi, 1958-63

GIORGIO TEGGI\*

### PINOCCHIO

Fra colpi d'ascia, sbatacchiate, corse a perdifiato, salti mortali e rizzate sui ginocchi, ruzzoloni, onde giganti e meraviglie, risate e spaventi, fracassi, grilli stecchiti e campi dei miracoli, le atmosfere spaziali collodiane si reggono su cambi di scala, sproporzioni, urla, sussurri, vocine.

Le animazioni fantastiche di Carlo Lorenzini, forse mutate dai ricordi d'infanzia di Villa Garzoni a Collodi, con le sue sorprese tardo-barocche, sono di oggetti che cambiano natura e prendono vita: la narrazione, ricca di indicazioni, popolata di insegne, diciture, targhe, è un percorso iniziatico che trasforma le cose.

Fra i luoghi narrati, l'Osteria del Gambero affida solo al nome l'appartenenza al genere fantastico:

l'autore delle Aventure di Pinocchio, Storia di un burattino non va oltre.

### IMMAGINAZIONE

L'immaginazione, "regina delle facoltà" come la descriveva Baudelaire, da pochi elementi dati prolunga e dilata le storie, le legge in modo inatteso, le riscrive, le rivela; l'immaginazione scompagina e rinnova la lettura di spazi conosciuti.

L'immaginazione qui a Collodi per un certo periodo è andata al potere producendo immagini e spazi fantastici.

A seguito di un concorso bandito nel 1953, vengono realizzati i due monumenti a Pinocchio: il primo di Emilio Greco con l'arch Renato Baldi e il secondo di Venturino Venturi presentatosi con

\*architetto, Professore di Progettazione Architettonica presso l'ISA "G. Chierici" di Reggio Emilia

OSTERIA DEL GAMBERO ROSSO  
1958 - 1963

LOCALIZZAZIONE  
Via San Gennaro, 2  
Pescia (Pistoia)

DIREZIONE LAVORI  
Giovanni Michelucci,  
Architetto

PROGETTISTA  
Giovanni Michelucci,  
Architetto

COMMITTENTE  
Sviluppo turistico  
di Collodi s.r.l.

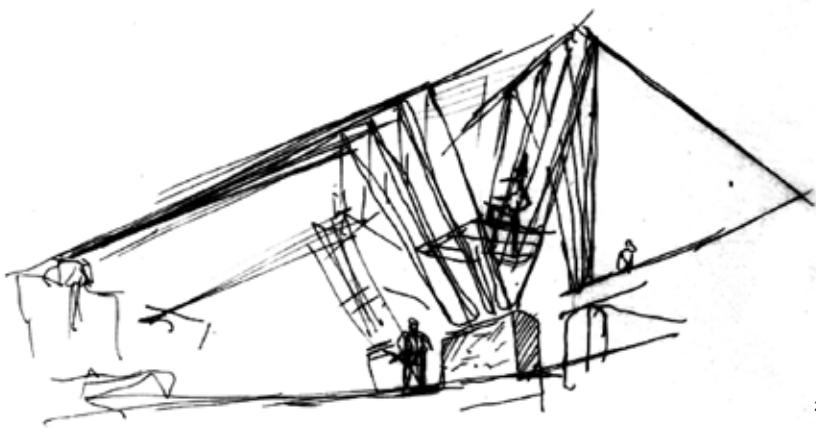
CALCOLI  
Vanni Giuntoli, Ingegnere

COSTI  
60.000.000 lire



1

1. Osteria del gambero Rosso. La sala da pranzo al piano terra
2. Veduta d'interno con Pinocchio sul pilastro  
(Disegno di proprietà della Fondazione Michelucci, Fiesole)



2



3. Osteria del gambero Rosso. Immagine dal giardino interno con il Monumento a Pinocchio di Emilio Greco

4. Paola Cristina e Rita Bice Tedeschi sul Monumento a Pinocchio di Emilio Greco, Collodi 1960 (foto A. Bonini - Collodi, Pistoia)

3



4

l'arch Lionello de Luigi. L'opera di Emilio Greco è una scultura in bronzo che rappresenta Pinocchio e la fatina. Il progetto Venturi-De Luigi, invece, aspirava a relazionarsi con il Giardino di Villa Garzoni assumendone, nella planimetria, le giaciture d'impianto.

La "piazza dei miracoli", tuttavia, venne realizzata come spazio a sé privo dello gnomone-pinocchio immaginato da Venturi, senza relazioni dirette con il disegno del Giardino della villa.

Già nel momento dell'inaugurazione dei monumenti, nel 1956, il sindaco Anzilotti annuncia un ampliamento del programma che include la realizzazione di altre strutture come il Museo-biblioteca, non realizzato, e l'Osteria; sempre nel 1956 si programma l'ampliamento del parco dandone l'incarico a Pietro Consagra e Marco Zanuso. Per disegnare il trapezio verde in cui nascondere le loro sorprese essi si avarranno del prezioso contributo di Piero Porcinai.

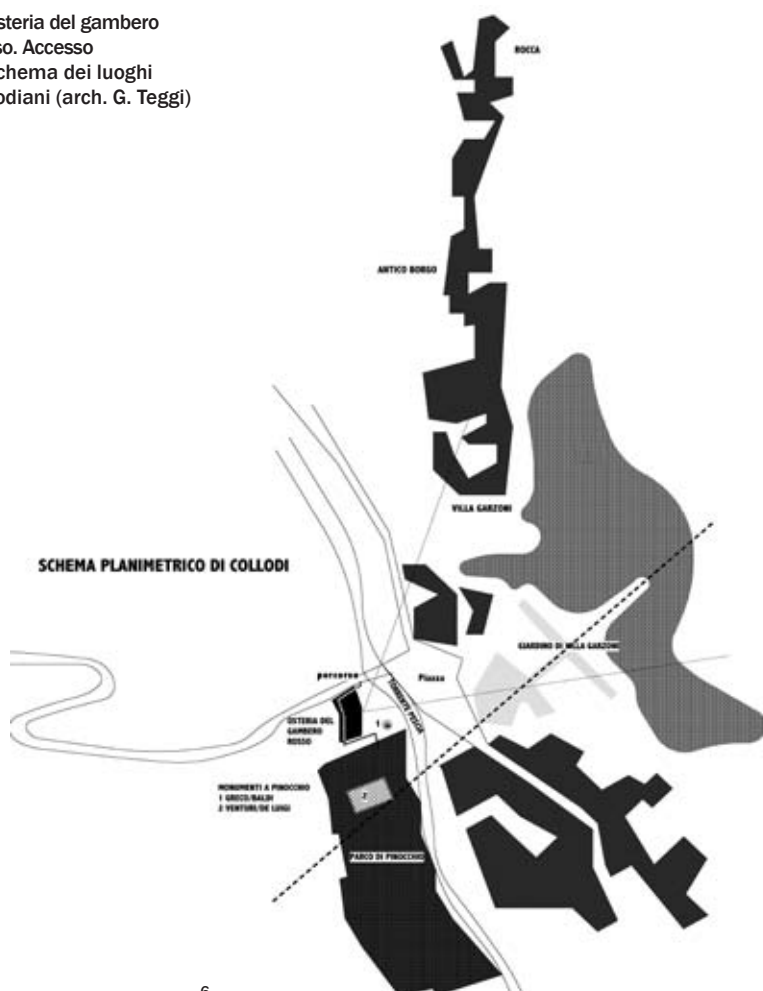
E fu così che Collodi divenne non la Disneyland toscana come qualcuno desiderava, ma un'isola moderna d'arte e architettura a misura di bambino.

Il terreno, posto in riva al Torrente Pescia, diviene così, luogo misterioso e sconfinato dove le prezio-





5. Osteria del gambero Rosso. Accesso  
6. Schema dei luoghi Collodiani (arch. G. Teggi)



6

5

se figure di Piero Consagra, il Pescecane di Marco Zanuso, la Casa della Fatina compaiono all'improvviso fra masse di bambù gigante.

## OSTERIA

Ultima nata, l'osteria, è posta all'inizio del Parco, prima dei monumenti a Pinocchio.

L'edificio è posizionato con un fronte stretto a ridosso della strada e si distende verso il verde parallelamente al Torrente Pescia.

L'atrio d'ingresso si dirama in due direzioni: l'una verso la sala da pranzo e l'altra a salire, mediante una rampa gradonata, verso il livello superiore, costituito da uno lungo spazio che si affaccia sul ristorante; il percorso continua verso il parco che guadagna mediante una scala ed una rampa esterna diretta al primo dei due monumenti.

In origine la sala al piano terra era corredata da una zona porticata, ora vetrata, dalla quale si potevano vedere il fiume e la collina con la Villa Garzoni ed il giardino scosceso.

La cucina è sul fondo della sala ed ha un accesso di servizio verso il parco mentre i servizi sono accessibili dall'ingresso.

Il tratto saliente, dal punto di vista distributivo,





7



8

è senza dubbio costituito dalla rampa che entra nell'edificio come corpo esterno, lo attraversa conducendo il visitatore direttamente al parco di Pinocchio. La copertura è la matrice morfologica del progetto<sup>1</sup> con le nervature in vista di cui sono protesi i tralicci raggiati coi quali forma un unico corpo. Le murature delimitano gli spazi e, pur essendo massicce, non sembrano sopportare sforzi.

L'invenzione dei pilastri-traliccio, chele in beton brut colorato di arancio, alla cui radice vi sono reminiscenze Liberty e propensione alla visionarietà, qui trova il suo esordio e verrà successivamente declinata in vario modo da Michelucci.

È proprio con l'Osteria che il maestro opera due trasformazioni-trasfigurazioni: l'Osteria del Gambero Rosso diventa Osteria-Gambero Rosso; il percorso pubblico si mutua nell'edificio entrandone ed uscendone e l'architettura diventa "percorso"<sup>2</sup>.

L'Osteria del Gambero Rosso, inaugurata nel 1963, è stata lungamente ignorata dalla critica ufficiale anche se, in dimensioni contenute, qui compaiono per la prima volta i temi più cari al maestro citati in precedenza. La stessa Chiesa sull'Autostrada, l'opera che diede fama a Michelucci, non risolve se non in una sintesi parziale

la contraddizione delle idee contrastanti di "tenda del viaggiatore" e "Golgota" con percorso di salita, percorso che non verrà realizzato.

Il risultato sarà quello che conosciamo: una montagna di massi parzialmente coperto da una lamina di rame, una grotta nervata in cui è difficile scorgere sia la "tenda" che la collina. Il valore finale della chiesa è, dunque, scultoreo, poetico, simbolico, misteriosamente aleatorio rispetto all'immagine a cui rimanda: nessun viaggiatore si ripara sotto la tenda preferendo l'autogrill più vicino.

Qui a Collodi l'operazione riesce e la contraddizione si limita all'identificazione della natura zoomorfica del costruito.

### **GAMBERO O CHIOCCIOLA**

E, dunque, l'animale più grande del Parco di Pinocchio non è il Pescecane di un Marco Zanuso giovane, bellissima scultura abitabile a cui la stessa Niki de Saint Phalle potrebbe avere guardato, memore anche di Gaudì, nell'immaginare il mondo dei Tarocchi in quel di Garavicchio.

L'animale più grande è il Gambero dalle rosse che solo nominato da Collodi e realizzato da Michelucci, al quale è bastato il nome per inventare una

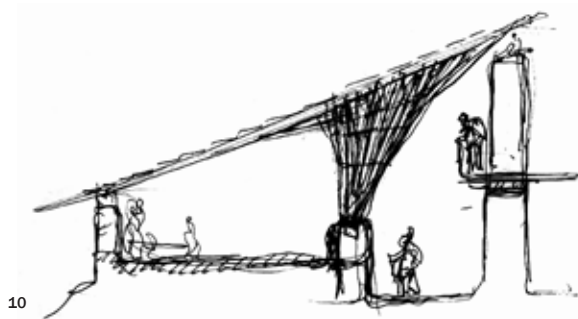
7. Osteria del gambero Rosso. Ingresso

8. Osteria del gambero Rosso. Arrivo della rampa al soppalco

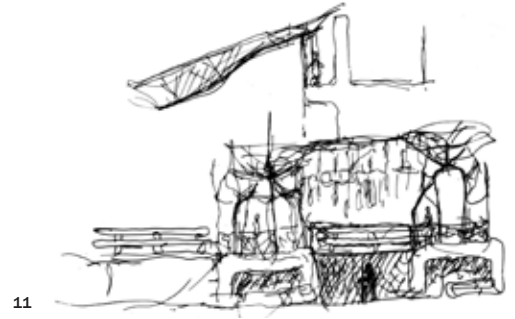
9. Osteria del gambero Rosso. Veduta sullo spazio al piano terra dal sopralzo
10. Sezione con pilastro a ventaglio (Disegno di proprietà del Comune di Pistoia)
11. Primi studi. Prospetto parziale con appunato grafico della copertura (Disegno di proprietà del Comune di Pistoia)
12. Osteria del gambero Rosso. Particolare di appoggio dei pilastri "raggiati"



9



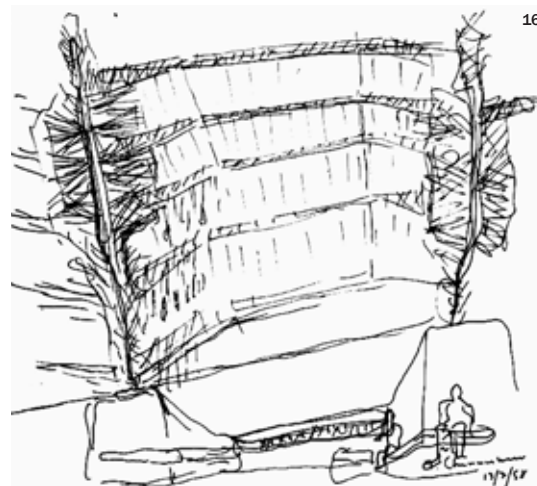
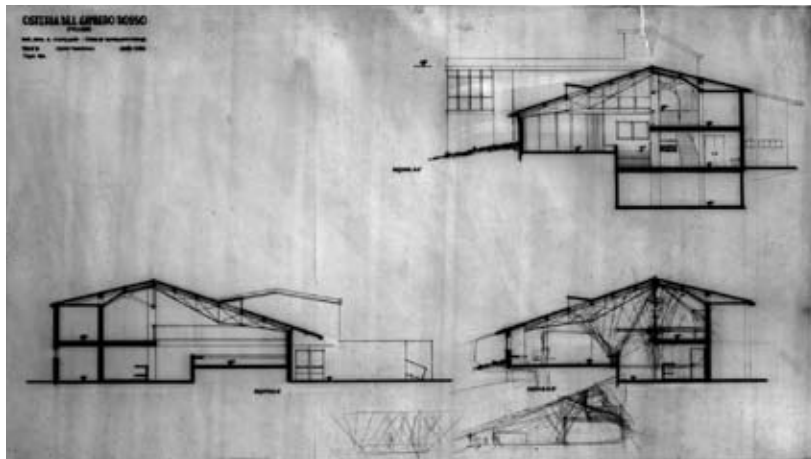
10



11

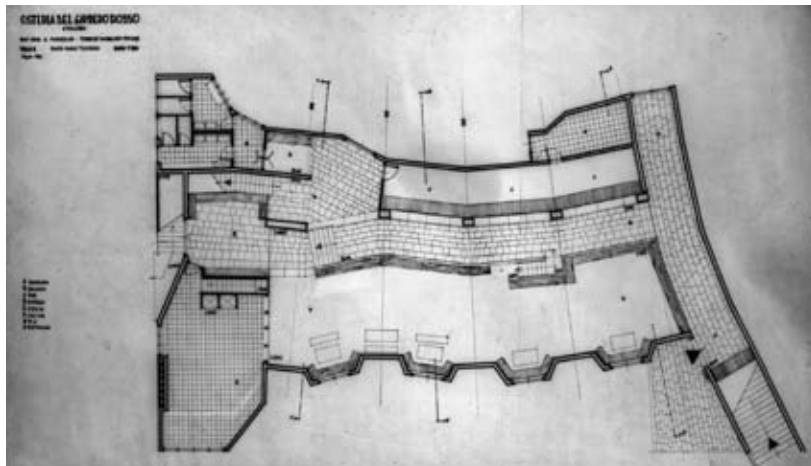
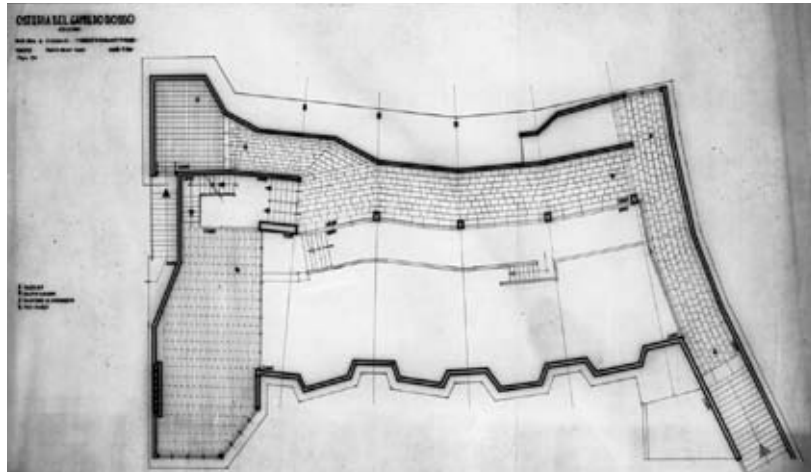


12



13. Osteria del Gambero Rosso. Studio di sezioni  
 14. Osteria del Gambero Rosso. Pianta piano primo di un progetto preliminare  
 15. Osteria del Gambero Rosso. Pianta piano terra di un progetto preliminare

16. Particolare della copertura interna (Disegno di proprietà del Comune di Pistoia)



sua storia, un'altra storia fatta di pietre e muri e di un percorso che li trafigge.

È un gambero enorme, "fuori scala". Ma è un gambero solo di nome perché, in verità (?) è una chiocciola, con il tetto-casa e lo strascico della lunga rampa in pietra, gli occhi-abbaini a guardare la collina, gli arrotondamenti murari come pelli avvolte e striscianti.

La tipica fattoria toscana del settecento, la chiocciola, ha assunto una postura quasi a voler divorare la fresca verzura del bosco.

L'Osteria è architettura immaginata al di là delle funzioni, è zoomorfa anche se la natura dell'essere "rappresentato" è indefinita, forse plurima, in mutazione, anche se impiega le forme costruttive rassicuranti della tradizione rurale.

**SCULTURA ABITABILE**

Michelucci a Collodi, come nella Chiesa sull'Autostrada, procede per immagini successive che sovrappone e mescola nei grovigli dei suoi schizzi producendo un'architettura come esperienza plastica, scultorea che nasce dall'invenzione formale. Proprio lui che ebbe a sostenere la necessità per l'architettura di comprendere "elementi illogici,





17. Osteria del gambero Rosso. Veduta sullo spazio al piano terra dal soppalco

impensati”, ma dopo che “... con studio paziente e profondo, l’artista avrà preparato il materiale indispensabile alla nuova espressione...”<sup>3</sup>.

Lui così preso dalla costruzione come prodotto democratico, sociale della partecipazione, così proteso ad immaginare una città non di forme ma di percorsi relazionati, qui a Collodi sfodera i primi pilastri stellati, figure non necessarie alla statica ma alla finzione del racconto, finzione che è funzionale all’architettura che è vera.

Quanti puntoni sono stati costruiti in più del necessario per sorreggere il tetto? E non basta l’autenticità del cemento armato esibito senza fronzoli, come avrebbe fatto Brunelleschi, a farne espediente necessario.

Michelucci scompagina il tipo edilizio trafiggendolo con un passaggio pubblico che fa entrare la strada nell’edificio. L’architettura si finge tradizionale ma, ibridando dentro e fuori, paesaggio e costruzione, si propone come esperienza totale e poetica nell’uso quotidiano: l’osteria è stata utilizzata all’inizio come refettorio per i bambini delle scuole elementari e medie con le maestre del doposcuola a servire “arrosti alla mangiafuoco”, “asparagi del campo dei Miracoli”, “fritto del pe-

scatore verde”, “spaghetti alla Lucignolo” il tutto innaffiato con “nettare della fatina”<sup>4</sup>.

#### **L’OSTERIA È SCULTURA ABITABILE, DA VIVERE**

L’architettura di Michelucci è “pesante” anche quando congela l’attimo. Come a Longarone dove l’onda assassina diviene gorgo cementizio e, nella catarsi del dramma, diventa luogo di ritrovo per far sì che rinascano la parola e la vita. Dal teatro-tetto si controllerà la diga da cui è arrivata la distruzione; cemento della diga, cemento dell’onda, cemento-onda.

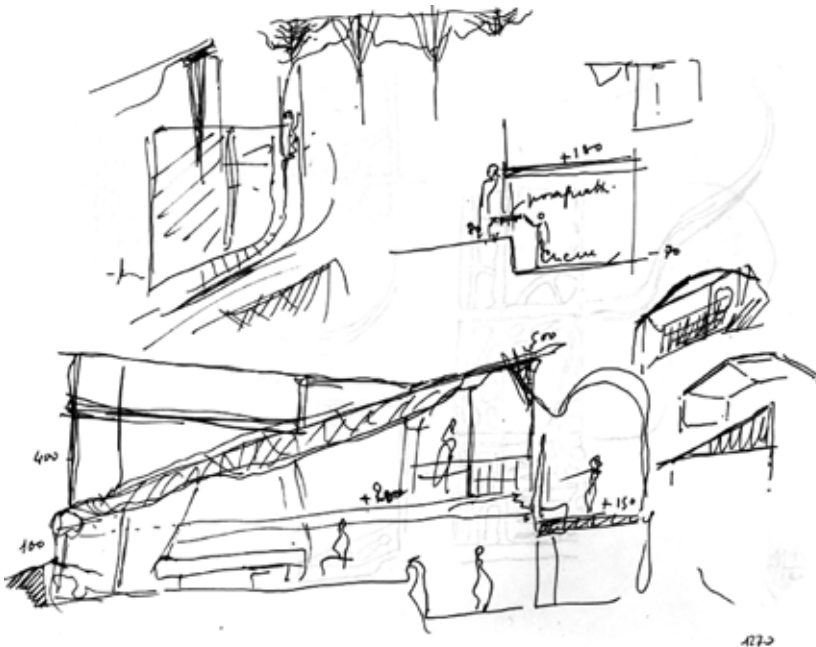
#### **OSTERIA DEL GAMBERO, OSTERIA-GAMBERO**

Michelucci, espressionista, finge di interessarsi all’homo economicus ma in realtà, da scultore gli preme l’esibizione della forma e della forza. Gli interessa la riconoscibilità della sua immaginazione che aspira all’eternità. Apre alla possibilità di contaminazioni con l’uso, con l’anonimato, con il contributo delle maestranze e dei cittadini, ma la scena dove questi si muovono è lui, e solo lui, a deciderla.

#### **OSTERIA-OSTERIA**

Michelucci a Collodi realizza un dispositivo spa-





18



19

18. Studi di sezione e appunti grafici (*Disegno di Proprietà della Fondazione Michelucci, Fiesole*)

19. Osteria del gambero Rosso. Veduta verso la cucina al piano terra dal soppalco

20. Studio di sezione, con veduta d'interno e appunti grafici (*Disegno di Proprietà della Fondazione Michelucci, Fiesole*)

ziale che produce lo straniamento fra esterno ed interno, fra realtà ed immaginazione, fra funzione e sogno. Il potere dell'immaginazione si è poi spento: come un pugile colpito ai fianchi l'Osteria ha subito "assalti" al portico verso il Pescia, tamponato ad allargare la sala da pranzo, al percorso fra le chele ridotto a soppalco con balaustrina per i parenti lontani nei pranzi nuziali.

Il parco stesso si è popolato di mamme distratte a fumare, di trenini e teatrini insulsi dove in litanie senza nerbo si ripetono le storie del burattino.

L'Osteria del Gambero Rosso è ora un'osteria e basta. E pensare che seguendo la rampa si entra nel parco di Pinocchio senza pagare il biglietto ma nessuno più lo sa e nessuno lo fa.

L'Osteria del gambero Rosso è un'architettura che si nutre di storie e trae spunto dal contesto culturale, che ingloba percorsi, che sopravvive nonostante il disconoscimento dell'utopia che portava con sé: ma i suoi pezzi sono ancora qui al loro posto anche se, per distrazione, non più funzionanti come da programma. L'intento è indicare traiettorie e passi, racconti e sogni, pezzetti di utopie senza clamore né intenti di sovvertimento se non dell'attenzione. La lezione è ancora qui ed è tutta da riscoprire. ■

NOTE

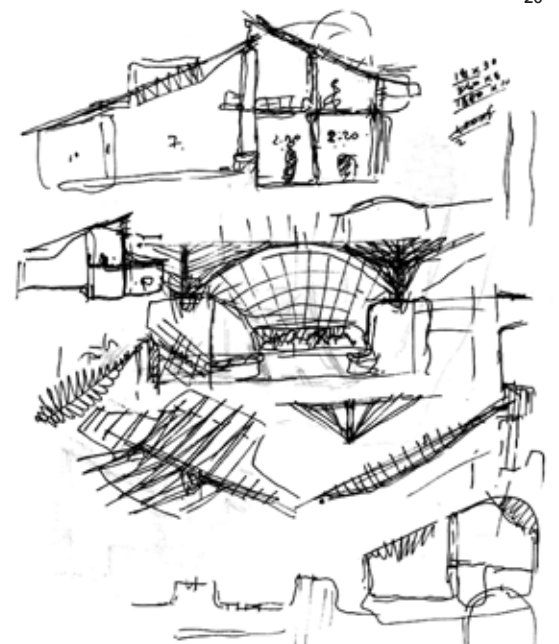
1 Cfr. A. Belluzzi, C. Conforti, *Giovanni Michelucci. Catalogo delle opere*, Electa, Milano, 1986, p. 46.

2 Cfr. M. C. Buscioni, "Spazio e percorso" in *Michelucci Il linguaggio dell'architettura*, Officina Edizioni, Roma, 1979, p. 9.

3 Cit. M. Dezzi Bardeschi, *Giovanni Michelucci un viaggio lungo un secolo disegni di architettura*, Alinea, Firenze, 1988, p. 62.

4 Cfr. "Consumano la refezione all'osteria di Pinocchio", *La cronaca di Camaiore*, in *Il Telegrafo*, 10 maggio 1963; G. Cicci, "All'Osteria del Gambero Rosso a Collodi nettare della fatina e spaghetti alla Lucignolo", in *La Nazione*, 3 aprile 1963.

20





21



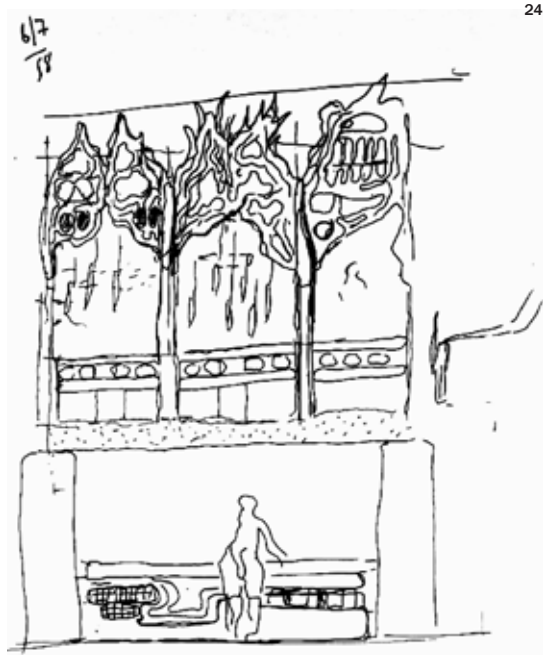
22

23



21. Osteria del gambero Rosso. Zona pranzo soppalco  
 22. Osteria del gambero Rosso. Uscita verso il parco dal soppalco  
 23. Osteria del gambero Rosso. Sedia originale disegnata da Giovanni Michelucci

24. Primi studi. Particolare di prospetto con motivi decorativi (Disegno di proprietà del Comune di Pistoia)



24

# alvaro siza: architettura e paesaggio

## casa del tè e ristorante boa nova

SERGIO ZANICHELLI\*

Ho incontrato e conosciuto in modo “diretto” l’architettura portoghese e in particolare l’opera di Alvaro Siza in un viaggio studio nel 1999 con l’Arch. Antonio Angelillo – ACMA Centro di Architettura di Milano, che ha curato il programma e gli incontri con gli architetti portoghesi (1).

Fino a quel momento ho sempre pensato che l’architettura di Siza fosse determinata da criteri progettuali di un sofisticato “lirismo formale” attraverso l’uso di incastri, di sovrapposizioni (adduzioni) e deformazioni (sottrazioni) di volumi bianchi in presunto contrasto con il luogo.

Quasi un sapiente gioco di volumi attraversati da intensità luminose e zone d’ombra, ed il tutto per rendere metafisico sia lo spazio del “dentro” sia del “fuori” di ogni opera (2-3). Un’espressione

architetonica determinata da regole compositive riferite dalla manualistica classica del Novecento contemporaneo (Aalto, Loos, Le Corbusier) che attraverso un personale cocktail linguistico, Siza ci presenta le sue stupende opere.

In realtà il lavoro di Siza è più sofisticato, più intimo, più sensuale nel trattare sia il tema della composizione architetonica che il tema dell’espressività dei materiali.

Antonio Angelillo in un saggio su Casabella ci parla di un minimalismo che si esprime attraverso l’uso discreto di materiali locali e si adatta formalmente all’ambiente costruito o naturale attraverso l’articolazione delle piante su base prospettica (4).

Questa “reinterpretazione linguistica del movi-

\* architetto, critico d’arte moderna e contemporanea, professore a contratto in Progettazione Architettonica presso la Facoltà di Architettura dell’Università di Ferrara.

CASA DEL TÈ  
RISTORANTE BOA NOVA

LOCALIZZAZIONE  
Leca do Palmeira,  
Portogallo

PROGETTO  
Alvaro Siza con Alberto  
Neves, Antonio Meneres,  
Botelho Dias e Joaquim  
Sampaio

COMMITTENTE  
Comune di Matosinhos

DIMENSIONI  
circa 400,00 mq

PREMI E RICONOSCIMENTI  
1° classificato Concorso  
National de Anteprojectos





1



2



3

1. Architettura e paesaggio portoghese (foto S. Zanichelli)  
2-3. Banca a Vila de Conde (A.Siza) (foto S. Zanichelli)  
4. Piscina a Leca da Palmeira (A.Siza) (foto S. Zanichelli)



4





5

mento moderno sganciata dalle matrici ideologiche pone l'attenzione sugli aspetti deboli del contesto fisico e culturale, attraverso il recupero della soggettività nell'interpretazione della realtà e determinando una coscienza del progetto come esperienza umana".

Non è quindi il linguaggio l'atto fondativo del progetto che potrebbe allontanarci dai temi concettuali dell'architettura per portarci ad una manipolazione estetica del tema compositivo, ma piuttosto il sistema di relazioni che la nuova architettura produce con il contesto.

Questa strategia porta il progetto, come dice Manuel Mendes in "attitudini concettuali sensibili ai differenti contesti di intervento".

Un azzeramento monocromatico di un linguaggio estetico che sembra riportare l'architettura al "grado zero", all'inizio di un percorso costruttivo che abbraccia il termine paesaggio come simbiosi del prodotto architettonico.

Non un "pezzo" da inserire o da aggiungere ad altri frammenti architettonici più o meno qualitativi, ma un sistema che coglie le relazioni tra modello e tessuto, tra modello e architettura, tra modello e spazio (interno ed esterno) a con-

fermare un percorso progettuale che "assorbe" l'artificio (architettura) con il naturale (il luogo).

Le opere di Siza si identificano in questo metodo processuale che ha nel tema del rapporto tra architettura, per lo più bianche, neutre, o meglio dire acromatiche come le tele di P. Manzoni e il paesaggio, il "leit-motiv" dell'apparato progettuale.

Giovanni Leoni in: Alvaro Siza – l'architettura e i protagonisti, ci parla di "questo apparato progettuale che fa pensare alla complessità del movimento e del tempo in pianta e sezione e trasforma un'indagine percettiva preliminare in atto architettonico. Non quindi un eclettismo formale della tradizione modernista ma una libertà di riferimenti come modo per liberarsi dei linguaggi". L'inizio dell'infinito percorso progettuale di Siza si ha già nella formazione scolastica.

Siza diviene allievo di Tàvora presso l'E.S.B.P. Escola Superior de Belas Artes di Porto, collabora nel suo studio dal 1955 al 1958 attraverso due importanti incarichi tra i quali il primo è il progetto della Casa del Tè Boa Nova nel 1956 (5).

Il rapporto professionale con Tàvora costituirà il primo fondamento sulla necessità della con-

**5. Nuovo studio di Siza, Tavora, Souto Moura (A.Siza) (foto S. Zanichelli)**  
**6-8. Casa del Tè e Ristorante Boa Nova a Leca da Palmeira (A.Siza) (foto S. Zanichelli)**



6

cezione etica del costruire e della relazione tra tradizione e disciplina che si esprime in forma architettonica già nel primo lavoro di Siza: la casa del Tê Boa Nova a Motosinhos (6).

Il Comune di Motosinhos bandisce un concorso nel 1956 per la realizzazione di un edificio a uso ristorazione e servizi a Motosinhos sulla costa atlantica che viene vinto da Távora e che trasferisce l'incarico all'allievo giovanissimo Siza.

Gli indizi progettuali del maestro Távora all'allievo Siza riguarderanno due punti fondamentali del progetto: il primo, la sua collocazione sulla scogliera in roccia con vista sull'oceano e il secondo, un'attenzione agli aspetti costruttivi locali in rapporto ai fondamenti linguistici dell'architettura moderna (7-8).

Il tema del rapporto tra luogo e architettura, tra evento e paesaggio, tra forma e morfologia territoriale è sempre presente nelle opere di Siza già in questo primo lavoro.

L'architettura come un processo progettuale di interpretazione del luogo che nel caso specifico dell'edificio della Casa del Tê e ristorante Boa Nova viene colto attraverso il posizionamento dell'edificio in modo "morbido" sul piano orizzon-



7



8



9



10



11

tale del terrapieno verso il lato est e ad incastro, quasi a sbalzo, sul piano orizzontale infinito ad ovest che guarda l'azzurro dell'oceano e del cielo. L'ancoraggio al suolo avviene con le architetture "monolitiche" dei grandi camini bianchi e la linea orizzontale sembra uscire dal suolo per abbracciare uno spazio limite che come ci ricorda Paulo Varela Gomes; in greco il limite è l'orizzonte (10).

Quindi un progetto non solo contestuale, ma di contrasti dovuti in particolare dal rapporto tra gli archetipi tipologici locali come le "monofalde" di coperture degli edifici, con un sistema di aggetti, doppi volumi, di vetrate a rimando di fondamenti apparsi linguistici dell'architettura moderna che hanno in Aalto, Loos e Wright diretti riferimenti (9-11).

Questa idea di contestualità e modernità in rapporto con il luogo sembra essere il tema fondativo di quest'opera che si sviluppa con un impianto planivolumetrico diviso in due parti: quella "murata" con pareti bianche con piccole bucaure e una lunghissima apertura orizzontale sul fronte della cucina e quella "aperta" con grandi vetrate che si affacciano sulla scogliera e sulla vista

9-11. Casa del Tè e Ristorante Boa Nova a Leca da Palmeira (A.Siza); AAVV, *Casa de Chà da Boa Nova*, Lisboa 1992, Editorial Blau, LDA



12-15. Casa del Tè e  
Ristorante Boa Nova a  
Leca da Palmeira (A.Siza);  
AAVV, *Casa de Chà da  
Boa Nova*, Lisboa 1992,  
Editorial Blau, LDA



14



13



15

dell'Oceano Atlantico (12).

Per quanto riguarda il rapporto con la verticalità dell'architettura Siza la spinge timidamente nella zona fronte ingresso con un vano a doppia altezza destinato ad atrio, locale di servizio a zona bagni (15). Come ci ricorda Paulo Verela Gomes "lo spazio appare come il risultato di sentimenti contrastanti di verticale/orizzontale di interno/esterno, proprio per riportare il concetto di architettura come momento di relazione sia formale che spaziale e non solo come estensione formalistica di un lessico di turno.

Un progetto organico, integrato, luminoso nel quale la "composizione per parti" determina la qualità ambientale degli spazi interni e nei quali l'importanza della soluzione strutturale sembra essere "assorbita" dalla quantità dei materiali utilizzati in particolare nel legno dei pavimenti, dei controsoffitti e degli elementi d'arredo (13). Un design neorealista che si avvicina alla cultura italiana di Gardella, Albini e Ridolfi nella capacità del controllo del dettaglio costruttivo e alla cultura nordica di Aalto, negli aspetti della forma e della scomposizione dello spazio (14).

Nuno Portas si sofferma sull'analisi di quest'ope-





16



17

**16. Chiesa di Santa Maria a Marco de Canavezes (A.Siza) (foto S. Zanichelli)**  
**17. Facoltà di Architettura di Porto (A.Siza) (foto S. Zanichelli)**

ra dichiarando che “l’architettura si giudica in primo luogo dalla forza e qualità dello spazio, dall’idea e dalle funzioni e in secondo luogo dallo stile e dal gusto”.

Quindi non si può parlare di uno spazio statico tradizionale e il ristorante ne è una chiara espressione, ma “un’innovazione di spazi interni” che determinano la qualità ambientale dell’opera architettonica.

E’ un progetto elegante se lo paragoniamo alle esperienze sociali dell’architettura di Siza e la cucina diventa uno degli episodi più importanti di questo labirinto architettonico come ci ricorda Nuno Portas.

Un altro aspetto, non meno importante, è quello del rapporto tra architettura e suolo.

Siza è un maestro nel saper “appoggiare” l’architettura al suolo muovendo a volte il terreno circostante e sollevando leggermente l’opera architettonica come nella Facoltà di Architettura di Porto (17) o collocando nel punto più alto l’opera architettonica, come nella Chiesa di Santa Maria tale da renderla un’opera senza limiti di orizzonte (16).

Queste sensazioni sono percepibili solo nella vi-

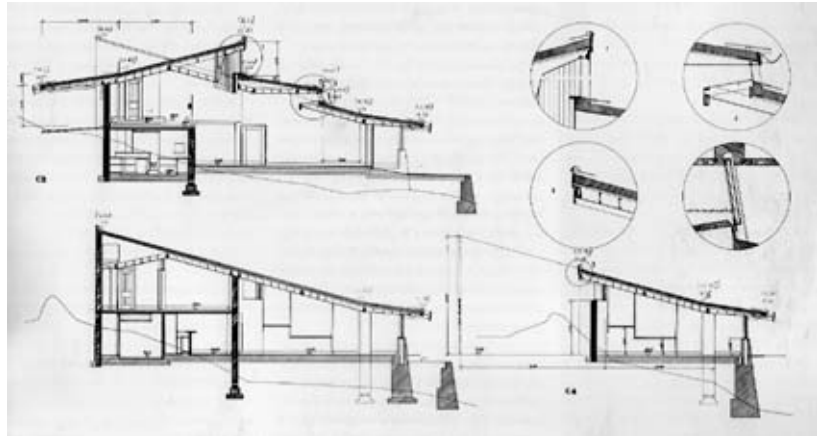
sione delle opere e l’aspetto essenziale di Siza non è quello di agire per immagini ma attraverso sequenze spaziali che possono essere colte solo da una visione tridimensionale e in movimento dell’opera, e non solo in un’asettica visione statica riprodotta su riviste di settore.

La critica ufficiale portoghese non aveva trattato bene questo primo lavoro di Siza parlando di “architettura di transizione, di paura, di parentesi e di deviazioni”. La miglior risposta ce la fornisce lo stesso Siza in un intervento su Casabella del 1995 che per “quanto riguarda la rilettura dei miei lavori mi sembra più interessante l’esperienza della ristrutturazione del ristorante Boa Nova. Mi ricordo che quando fui sul luogo per la prima visita l’ho trovato in buono stato perché i materiali (cemento, pietra, legno) avevano resistito abbastanza bene per 30 anni.

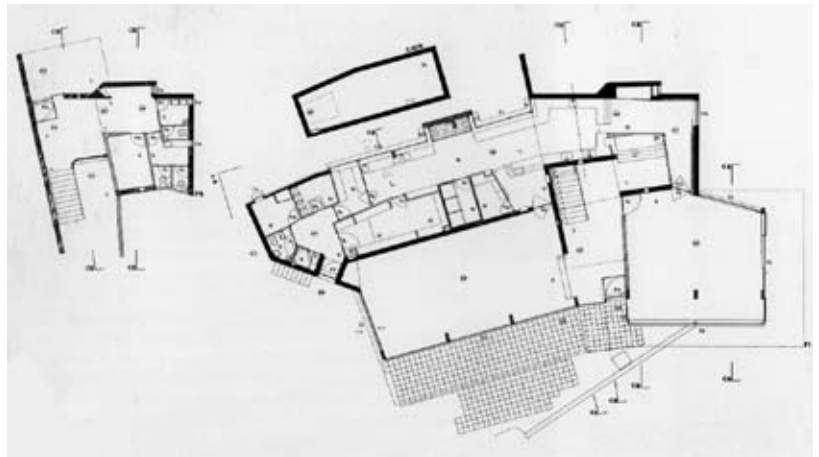
C’era bisogno semplicemente di dipingere. Volevo operare pochi cambiamenti perché era stata la mia prima opera: stavo lavorando sul Siza di trent’anni fa.

L’installazione dell’aria condizionata richiedeva poche operazioni. Tagliai, aggiunsi, trasformai e approfittai per migliorare l’edificio. Piano piano

18-19. Casa del Tè e  
Ristorante Boa Nova a  
Leca da Palmeira, sezioni  
(A.Siza); AAVV, *Casa de  
Chà da Boa Nova*, Lisboa  
1992, Editorial Blau, LDA  
20. Casa del Tè e  
Ristorante Boa Nova a  
Leca da Palmeira (A.Siza)  
(foto S. Zanichelli)



18



19

mi rendevo conto che quello che stavo programmando era un progetto nuovo e che ogni piccola alterazione portava la necessità di altre. Alla fine non mi sembrava finire più.

Ogni opera, persino la più decostruzionista (ma con una certa qualità), possiede una coerenza interna che non ammette degli scambi parziali, per questioni di guasto o di linguaggio che sono alla sua base (18-19).

Credo anch'io che ritrovare un immenso piacere nel rivedere una propria opera realizzata dopo oltre 50 anni possa essere una conferma della qualità dell'architettura che va misurata anche con il tempo e a questo tempo Siza ci offre sempre l'opportunità di incontrare stupende architetture (20). ■



20

# tra natura e artificio

## la nuova cantina vinicola di termeno

ANDREA RINALDI\*

Il tema della cosiddetta “città diffusa”, relativamente alla sostenibilità delle trasformazioni, all'intervento sul paesaggio in uno stretto rapporto con la natura, alla valorizzazione dei caratteri naturali e di quelli insediativi, a un rinnovato rapporto di senso e di forma tra architettura e infrastrutture territoriali, suggerisce un nuovo modo di fare architettura.

Un fare architettura in cui la costituzione formale dei tessuti urbani (morfologia urbana) non è più la struttura di riferimento. Diviene invece determinante la costituzione formale di un sistema territoriale più vasto che potremmo definire in modo approssimativo “paesaggio”, un sistema territoriale in cui il dominio dei grandi spazi vuoti è altrettanto e forse più importante del predomi-

nio degli spazi costruiti.

In tali luoghi la reinvenzione progettuale richiede, da un lato, procedure di resignificazione dei segni a grande scala, con la costruzione di nuovi “landmarks”, di capisaldi di riferimento, di orientamento e di misurazione visiva e fisica del territorio, per tracciare relazioni a distanza con fatti (urbani o paesistici) più lontani; dall'altro lato, procedure di revisione capaci di condurre al risparmio dell'uso del suolo, vera risorsa del futuro; dall'altro lato ancora, procedure di reinvenzione delle forme determinate capaci di riportare i nuovi interventi nell'ambito della conformazione di un nuovo paesaggio.

Il tema del “landmark”, un tempo più legato a temi di architettura “monumentale” o di “cen-

\*architetto, professore  
aggregato in Composizione  
Architettura e Urbana, Facoltà  
di Architettura dell'Università di  
Ferrara

### AMPLIAMENTO DELLA CANTINA TRAMIN, TERMENO

**LOCALIZZAZIONE**  
Termeno, Bolzano

**PROGETTO  
E DIREZIONE LAVORI**  
Werner Tscholl  
con Andreas Sagmeister

**PROJECT MANAGEMENT**  
Dieter Schönafinger,  
Bolzano

**IMPIANTI ELETTRICI  
E TECNICI**  
Studio Fleischmann-Janser,  
Laces (BZ)

**STATICA E SICUREZZA**  
Bauteam - Wolfgang Ober-  
dörfer, Laces (BZ)

**COMMITTENTE**  
Kellerei cantina Tramin

**DATI DIMENSIONALI**  
superficie ampliamento  
6.292 mq  
volume ampliamento  
19.269 mc

**CRONOLOGIA**  
progetto 2007  
realizzazione 2008-2010

**IMPRESE**  
edile: Bernardbau,  
Montagna (BZ)  
vetro e metallo: Metallrit-  
ten, Renon (BZ)  
fabbro: Condin e Sanin,  
Termeno (BZ)  
carpentiere: Pfeifer,  
Tires (BZ)  
pavimenti legno: Werth,  
Termeno (BZ)  
porte: Sanoll,  
Cortaccia (BZ)  
elettricista: Bachmann,  
Termeno (BZ)

impianti tecnici: Pfraumer,  
Termeno (BZ)  
illuminazione: Zumtobel,  
Bressanone (BZ)  
arredamento: Barth,  
Bressanone (BZ)

**FOTOGRAFIE**  
Alexa Rainer







tralità” civico-rappresentativa (si pensi alle basilari elaborazioni teoriche di Aldo Rossi nell’ “Architettura della città”) si va spostando pertanto sempre più nel campo del paesaggio. Paradossalmente il tema delle nuove “centralità” lo ritroviamo nei territori non-urbani: la nuova architettura è sempre più un’architettura del paesaggio, fortemente connessa alle grandi infrastrutture di comunicazione e al territorio un tempo assegnato alla campagna o alla natura. L’architettura, in quest’accezione, è chiamata non più a costruire semplici “oggetti” appoggiati nel territorio, né semplicemente a disporsi fra tali oggetti, ma a modificare l’immagine del territorio medesimo. Le figure del terrazzamento, della linea d’orizzonte, del filare, del tappeto, così come quelle delle quinte murarie, dei basamenti, delle membrane, delle trasparenze, delle lanterne, della porosità, dei vuoti, del vuoto medesimo, diventano gli elementi fondanti della composizione architettonica. L’Alto Adige, terra di confine, è una grande città diffusa. Una grande città fondata sul magnifico paesaggio che la circonda e che la mano dell’uomo ha plasmato nei secoli, senza alterarne il carattere. I vuoti dominano i pieni. Gli ampi spa-

zi a valle puliti e ordinati, plasmati dalla mano dell’uomo, contrastano con le aspre e a volte maestose, montagne. In mezzo un alto numero di costruzioni diffuse, che rendono difficoltosa la definizione dei limiti dei numerosi centri urbani disseminati nel territorio. Tra queste moltissimi episodi a elevata qualità architettonica, a volte capaci di stabilire relazioni lontane, a volte magnificamente inseriti nella natura, a volte definiti da una disarmante semplicità.

Una terra tra natura e artificio, dove non è pensabile scindere le due cose. L’architettura (l’artificio) concorre in modo inequivocabile alla trasformazione culturale del paesaggio (la natura). L’architettura rappresenta così il mezzo più idoneo per comunicare e valorizzare il territorio, l’evolversi delle sue tradizioni e della sua cultura, fino alle qualità enogastronomiche.

Nella parte a sud della provincia, dove i paesaggi sono più dolci, le valli più larghe, il clima più mite, la coltivazione della vite insieme con quella delle mele disegna e ordina la percezione del paesaggio. Il territorio è gelosamente conservato per la coltivazione e le costruzioni crescono con parsimonia esplorando il tema della densità.









In mezzo a questo paesaggio, alle porte di Termeno (Tramin in lingua tedesca), paese a sud del capoluogo di provincia e noto per il profumato Gewurztraminer, dalle grezze fondazioni ho curiosamente seguito, in Alto Adige per lavoro o per diletto, la crescita dell'ampliamento della locale cantina sociale. Di mese in mese, la vecchia cantina, per mano di Werner Tscholl, ha radicalmente modificato la sua immagine.

La nuova immagine è di una grande e stilizzata vite che uscendo dal terreno avvolge il nuovo edificio disegnandone l'involucro esterno. La costruzione assume così un aspetto scultoreo e si prefigura al contempo come simbolo riconoscibile della cantina di Termeno per i viaggiatori in transito sulla Strada del Vino e caposaldo per il territorio. Come tutti i landmark, posta su di un'altura, la nuova cantina è visibile da lontano e da essa è possibile osservare lontano l'ordinato è continuo tappeto di vigneti: potremmo definirlo un progetto di geografia, che commenta, arricchisce, dialoga con le forme della geografia del luogo. E' sicuramente un progetto che media fra scale morfologiche diverse. La morfologia del territorio si mescola con la morfologia dell'edi-











ficio: proprio da questa intersezione trae vita il nuovo ampliamento. Ferro verniciato di verde per la pelle esterna e vetro per dominare il paesaggio sono i due materiali con cui è composta la nuova cantina: di notte l'ampia superficie vetrata s'illumina e la cantina diventa una grande lanterna da cui traspaiono in negativo gli irregolari tracciati della pelle esterna.

Il vecchio edificio è conservato come memoria e diventa il nuovo cuore, il nuovo ingresso principale. Da lì il nuovo complesso esce su ambedue i lati, quasi come due braccia aperte per accogliere i visitatori nella corte interna. Dalla hall d'ingresso a destra si trovano gli uffici, mentre a sinistra ci sono tutte le funzioni di pubblica relazione della cantina, sala di presentazione e degustazione, un piccolo museo e l'enoteca con una sala grande al primo piano. Per ottenere la separazione tra visitatori e azienda, per ogni funzione è stato realizzato un livello autonomo. Sul livello attuale rimane l'accesso per i contadini e per tutte le funzioni produttive dell'azienda. Per i visitatori è stato inserito un nuovo livello, dove accoglienza e percezione del paesaggio non interferiscono con l'alacre lavoro quotidiano

dell'azienda.

La nuova cantina è, infatti, pensata sì per il miglioramento qualitativo del processo produttivo, ma anche e soprattutto per la valorizzazione del prodotto. Pensata per rendere piacevole la degustazione e per conservarla nella memoria visiva, tattile, acustica, oltre che olfattiva e gustativa. ■



# le calandre...

## passione, rispetto, ricerca, in un'unica alchimia...

LUIGI PIETRO MONTANARI\*

L'interesse per questa eccellente realtà italiana conosciuta a livello internazionale (uno dei primi cinquanta ristoranti italiani nel mondo), nasce dalla volontà di avvicinarsi alla filosofia dei proprietari, creatori di un ambiente in cui *la cucina e la sala rappresentano la stessa anima e si fondono in un unico ingrediente.....l'Armonia.*

Ed è proprio l'armonia a diventare nastro trasportatore di un'esperienza sensoriale completa, che ci avvolge a trecentosessanta gradi fin dal primo contatto, accompagnandoci senza artifici e senza veli fino all'essenzialità delle cose...

E lo fa in modo talmente semplice e naturale da lasciarci senza parole.

Per cogliere le sensazioni che abbiamo provato nel frequentare questo luogo, cerchiamo di comprendere le idee contenute in ogni scelta, che affondano le radici nel termine *Ingredienti*.

Dal latino *ingrediens*, participio presente del verbo *ingredi* che significa entrare, composto da *in* (verso) e da *gradi* (avanzare); *in-grediente* è inteso come attraversamento della materia fino al raggiungimento emozionale dell'essenza.

Nella cucina di Massimiliano Alajmo tutto ciò si esprime attraverso due elementi fondamentali, leggerezza e profondità.

La prima è da intendersi come trasporto di dettagli e rispetto della materia, la seconda come essenza dell'emotività, ciò che aiuta a percepire la vera essenza attraverso il coinvolgimento dei sensi, dalla vista al gusto, dall'olfatto al tatto.

Il tutto caratterizzato dalla consapevolezza che l'inizio e la fine s'incontrano in un punto, come

lo sguardo di un bambino e di un vecchio che hanno la stessa intensità e *incertezza...ciò che diventa era.*

Sulla base di questi concetti, nasce nei fratelli Alajmo l'esigenza di creare un ambiente che risulti la giusta scena dove completare la performance della cucina.

La sua ideazione non poteva che nascere dal filo conduttore di ogni loro scelta, il coinvolgimento di tutti i sensi...udito compreso.

Proprio il suono delle stoviglie posate sul tavolo è stato infatti decisivo per la definizione del materiale stesso, così come lo studio degli oggetti che trasmettessero emozioni e sensazioni senza filtri, al fine di avere una percezione diretta di quello che si sta vivendo.

Il tutto è stato ideato e disegnato con grande eleganza e armonia, partendo dagli arredi per arrivare alle stoviglie, strumenti indispensabili perché il pensiero dello chef si prolunghi in tavola.

Il pensiero si muove in un ambiente dove pulizia e rigore rispettano la materia utilizzata, colta e percepita nella propria essenza: tavoli "nudi" dove nessuna suppellettile toglie il contatto con il legno vivo, dove le luci evidenziano gli atti celebrativi rendendoci protagonisti e spettatori insieme, dove le pareti si ricoprono di tessuto decorato con i bozzetti delle pietanze, dove infine il pavimento di legno naturale e il soffitto neutro completano l'atmosfera calda e piacevole.

Per comprendere pienamente il collegamento filologico che lega cucina e sala analizziamo i concetti che sono alla base dell'ideazione delle

\* architetto libero professionista, socio dello studio Archetipo. [www.studio-archetipo.it](http://www.studio-archetipo.it)





2

pietanze e relazioniamoli con la loro trasposizione in sala:

**La tessitura...**in cucina vuole rappresentare attraverso la minore manipolazione, la più fedele tramatura degli ingredienti... in sala è stata tradotta dall'uso di legni naturali con venature in rilievo per una chiara lettura della trama del materiale.

**La ritessitura...**in cucina vuole essere l'esaltazione di un particolare...in sala è suggerita attraverso l'utilizzo di materiali naturali quali legno, pelle, tessuti, ecc..

**La liquidità...**in cucina è usata l'acqua come involucro - ambasciatore di gusti e sapori...in sala il ruolo dell'acqua è rappresentato dall' ambiente inteso come contenitore avvolgente, atto a prolungare le sensazioni in essere.

**Il tatto...**in cucina è inteso come distanza uomo – cibo, che in taluni casi necessita di un ripristino della primordialità...in sala è stato interpretato attraverso un coinvolgimento maggiore con l'eliminazione delle suppellettili, esaltando il contatto diretto con i materiali.

**Il gioccolato...**in cucina vuole rappresentare un approccio scherzoso con il cibo... in sala è la sdrammatizzazione e la provocazione giocosa nell'uso di arredi, tova-

glie e disegni sulle pareti, del pane avvolto nel tessuto, ecc.

**La stratificazione...**in cucina nasce dalla sovrapposizione di consistenze e sapori... in sala si ritrova nella lettura del dialogo tra i diversi materiali utilizzati.

La sala, così ideata, non è solo il naturale prolungamento della cucina ma diventa anche luogo dell'espressione della cultura e delle emozioni di chi l'ha desiderata.

Un luogo in cui le due entità, sala e cucina, si fondono e creano una nuova e unica realtà, la *sala da cucina*, dove lasciarsi trasportare dall'armonia del vivere e del gustare.

Succede a volte, che nella vita viviamo momenti in modo distratto e superficiale senza comprendere pienamente quello che ci sta succedendo, oppure altri momenti con talmente tanta attesa da renderli speciali, anche se in realtà non lo sono; in questo caso può essere sufficiente lasciare aperta la porta della sensibilità per vivere un'esperienza unica, dove nulla è lasciato al caso... E la sala da cucina ne è la degna ambasciatrice. ■

2. Particolare delle pareti rivestite in tessuto

- 3. Particolare del tavolo in frassino antico lavorato a scalpello
- 4. Particolare dell' illuminazione in sala

3



4



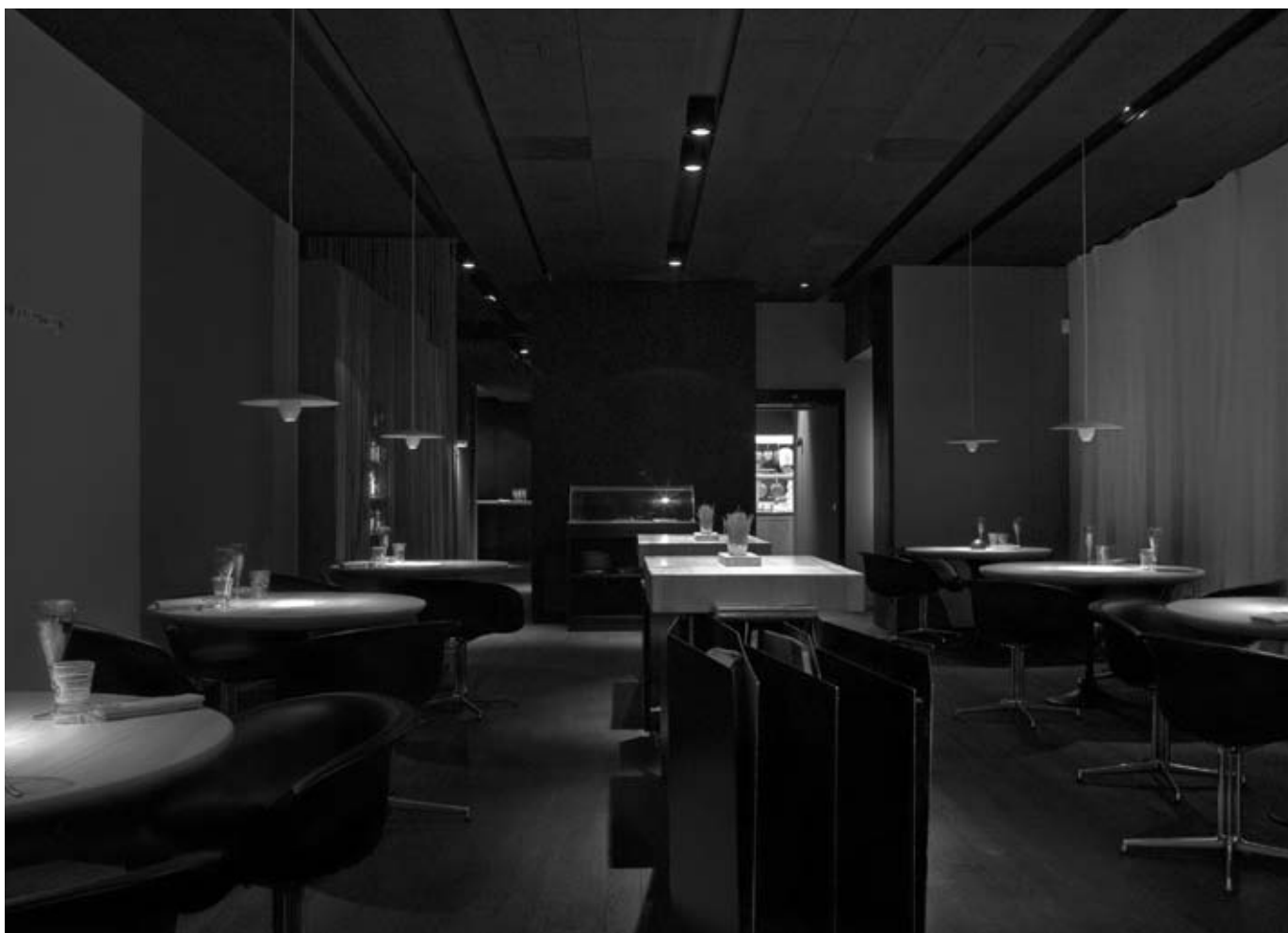


- 5. Particolare di una sala
- 6. Vista della sala principale

5



6





**RISTORANTE "LE CALANDRE"  
SARMEOLA DI RUBANO, PADOVA**

**Novembre 1991:** guidato da Rita Chimetto (in cucina) ed Ermanno Alajmo (in sala), il ristorante riceve la prima stella dalla "Guida Michelin".

**Marzo 1994:** Raffaele Alajmo diventa responsabile di sala e Massimiliano Alajmo assume ufficialmente il ruolo di chef.

**Novembre 1996:** a "Le Calandre" vengono conferite due stelle Michelin.

**Novembre 2001:** riceve dalla Guida "L'Espresso 2002" il premio per la "Performance dell'Anno".

**Novembre 2002:** al ristorante vengono conferite le tre stelle Michelin; Massimiliano Alajmo diventa così lo chef più giovane della storia ad aver ottenuto questo ambito riconoscimento, che manterrà anche negli anni successivi.

**Novembre 2003:** riceve dalla guida "L'Espresso 2004" il premio per "il Pranzo dell'Anno".

**Novembre 2006:** è il ristorante in Italia ad avere ottenuto i punteggi più elevati nelle principali guide. Tre stelle nella "Michelin", 19,5 punti nella guida "L'Espresso", tre forchette e 93 punti nella guida del "Gambero Rosso", la "Guida BMW" lo elegge miglior ristorante dell'Anno.

**Londra, 23 Aprile 2007:** si conferma tra i cinquanta migliori ristoranti del mondo.

**Ottobre 2007:** la guida del "Gambero Rosso" conferma a "Le Calandre" le tre forchette e 94 punti, mentre "L'Espresso" conferma il

punteggio di 19,5.

**Novembre 2007:** il ristorante ottiene per il quinto anno consecutivo le tre stelle della "Guida Michelin".

**Londra, 13 Aprile 2008:** Il libro "In.gredienti" di Massimiliano e Raffaele Alajmo vince il prestigioso premio internazionale "Gourmand Cookbook World Award 2007" come miglior libro di cucina al mondo.

**Londra, 21 Aprile 2008:** riconferma la sua posizione tra i cinquanta migliori ristoranti del mondo.

**Essen, 23 Giugno 2008:** riceve il "Red Dot Design Award – The best of the best 2008", premio internazionale assegnato alle stoviglie "In.gredienti", disegnate da Massimiliano Alajmo e prodotte da Rosenthal.

**Ottobre 2008:** escono le prime guide del 2009 e le posizioni del ristorante rimangono invariate. Il "Gambero Rosso" conferma le tre forchette e assegna 94 punti, mentre la guida de "L'Espresso" conferma nuovamente il punteggio di 19,5.

**Novembre 2008:** la "Guida Michelin 2009" riconferma le tre stelle a "Le Calandre"

**Londra 21 Aprile 2009:** il ristorante riconferma la sua posizione tra i cinquanta migliori del mondo.

**Ottobre 2009:** la guida del "Gambero Rosso" assegna le tre forchette e 93 punti, mentre "L'Espresso" riconferma il punteggio di 19,5.

**Milano, 24 Novembre 2009:** la "Guida Michelin" riconferma al ristorante le tre stelle.

# mahlzeit und prost!

connubio tra architettura e ambiente naturale  
nella funzione ristorativa a graz

VALENTINA MODUGNO\*

Sempre più l'architettura, per così dire, "del gusto", per offrire un ambiente confortevole e stimolante ai propri fruitori, si sta sviluppando verso la ricerca di un connubio fra le forme e le contestualizzazioni che il mondo naturale offre quotidianamente all'occhio attento del progettista.

La cultura austriaca sposa ed avvalorava questa ricerca di contatto ed armonia fra natura e spazi per la ristorazione attraverso la realizzazione di suggestivi esempi di architettura, posti in un interessante dialogo formale e funzionale con gli aspetti caratterizzanti da un lato il costruito, la sedimentazione dello spazio antropizzato, dall'altro gli aspetti naturalistici, le mutevoli e spontanee particolarità del paesaggio circostante.

Graz, cittadina capoluogo della Stiria in Austria<sup>1</sup>, di

cui è noto il centro storico<sup>2</sup>, dominato dalla collina dello *Schlossberg*, è stata Capitale della Cultura Europea nel 2003, anno in cui sono stati realizzati, fra le molteplici sperimentazioni architettoniche ed artistiche (si pensi al progetto della *Kunsthaus* di Peter Cook e Colin Fournier, piuttosto che all'installazione *Schattenobjekt Uhrturm*, la cosiddetta "ombra" della torre dell'orologio, realizzata dall'artista austriaco Markus Wilfling), alcuni progetti, esempi eloquenti di questa particolare sensibilità austriaca per l'architettura "da gustare". Graz ha sostenuto lo sviluppo di progetti di spazi per la ristorazione, la cui concezione architettonica è particolarmente legata ad aspetti naturali o storici caratteristici del luogo in cui sorgono. Per primo l'*Aiola Cafè* (2003), panoramico locale posto

\*architetto e dottore di ricerca in Tecnologia dell'Architettura, attualmente collabora con il Centro Architettura e Energia AE di Ferrara e svolge attività libero-professionale.

## MURINSEL

**LOCALIZZAZIONE**  
fiume Mur, Graz (Austria)

**PROGETTO ARCHITETTONICO**  
Acconci Studio/New York  
Vito Acconci, Dario Nunez,  
Stephen Roe, Peter Dorsey,  
Thomas Siegl, Gia Wolff

**PROGETTO STRUTTURALE**  
Zenckner & Handl; Kurt  
Kratzer

**COMMITTENTE**  
Municipalità di Graz,  
responsabile Robert Punkenhofer / Art & Idea

**DIREZIONE LAVORI**  
Walter Angonese, Architetto  
di Kaltern/Caldaro

**ESECUZIONE**  
2002-2003

**COSTO**  
5 milioni di euro

**DIMENSIONI**  
lunghezza 46,6 m; larghezza 16,6 m

**FUNZIONI PRINCIPALI**  
caffè/ristorante (160 mq,  
100 persone); playground  
(40 mq); teatro (240 mq,  
200 persone)

## SCHLOSSBERGRESTAURANT

**LOCALIZZAZIONE**  
collina dello Schlossberg,  
Graz (Austria)

**PROGETTO ARCHITETTONICO**  
Studio di architettura  
Andexer-Moosbrugger/Georg  
Moosbrugger Architekt Dipl.  
Ing.

**COLLABORATORI**  
Di Thomas Guggenbichler

**PROGETTO INTERNI**  
Architekt Mag-arch. Erich  
Prödl

**ESECUZIONE**  
2006-2007

**COSTO**  
5 milioni di euro

**FUNZIONI PRINCIPALI**  
caffè/ristorante, terrazza  
con skybar



1

**1. Schlossbergrestaurant.**  
Immagine dall'interno  
della sala panoramica del  
ristorante





2

accanto alla *Uhrturm*. Progettato dagli architetti Siegfried Frank & Michael Rieper, situato nella piazza sulla collina dello *Schlossberg*, domina la città, ad esso si accede sia dalla tradizionale scalinata, che sale dalla *Schlossbergplatz* lungo le pendici della collina, sia grazie ai due innovativi ascensori panoramici, completamente in vetro (progettati da Reiner Schmidt nel 1999), che consentono un suggestivo percorso attraverso le viscere della montagna (il cosiddetto *Dom im Berg* - la cattedrale nella montagna - rifugio antiaerei ora adibito a sala per grandi eventi mediatici). Il progetto si contraddistingue per questa spettacolare terrazza delimitata da pareti scorrevoli completamente vetrate, la cui qualità, da un punto di vista sia compositivo che tecnologico, è tanto più raffinata quanto il disegno degli infissi scompare per dare spazio alla pura trasparenza, sottolineando la volontà di creare uno stretto rapporto fra lo spazio architettonico, dove poter gustare un *brunch* veloce o una romantica cena, ed il suggestivo scenario naturale che si apre agli occhi del fruitore: lo spazio urbano della città, coronato dalle prime creste dei monti della Stiria. Proseguendo si incontra lo *Schlossbergrestaurant*,

progetto dell'architetto Georg Moosbrugger, che ha curato la ristrutturazione e parziale ricostruzione dell'edificio esistente, ormai fatiscente, posto nella parte più alta e panoramica della collina, in prossimità degli antichi bastioni della rocca, che racchiudono le *Kasematten*, gli originari magazzini; luogo raggiungibile anche con la funicolare. Il progetto ha puntato da un lato a valorizzare il rapporto con le antiche mura, creando un suggestivo cortile in parte coperto con un nuovo volume in vetro, dall'altro a enfatizzare l'unicità del luogo e della vista sulla città, come se, mangiando in una delle sale che compongono il ristorante, completamente riorganizzate rispetto all'esistente, si fosse sospesi su di essa.

Proprio affacciandosi dalle bellissime terrazze dello *Schlossberg*, ornate da piante tipiche dell'area mediterranea (come fichi, limoni, ginkgo e glicini), tra gli esempi più belli di architettura botanica del periodo tra le due guerre mondiali, è possibile godere della vista dall'alto della famosa *Insel am Mur*, l'isola sul fiume Mur, progetto dello Studio Acconci. Il progetto trae origine da uno studio nato dall'esigenza dell'amministrazione di Graz di realizzare un elemento di connessione fra le due rive

**2. Vista della città di Graz dai giardini di *Herbertstein*, i cosiddetti "giardini pendenti di Graz", curatissime terrazze decorate con piante mediterranee, poste sulla collina dello *Schlossberg*. Al centro dell'immagine spicca l'intenso blu dell'involucro in plexiglass retroilluminato della *Kunsthau*s, soprannominata dai grazesi *friendly alien***



3



4



5

3. Immagine della *Uhrturm* e, accanto, l'installazione *Schattenobjekt Uhrturm*, la cosiddetta "ombra" della torre dell'orologio, realizzata dall'artista austriaco Markus Wilfling, ora trasferita presso un centro commerciale nei pressi di Graz

4. Particolare del parapetto in vetro della terrazza panoramica dello *Schlossbergrestaurant*  
5. *Aiola Café*. Vista del ristorante/bar, il cui involucro esterno, completamente trasparente, è realizzato interamente

con vetrate scorrevoli, che consentono dalla sala interna la visione totale del panorama circostante

6. *Schlossbergrestaurant*. Veduta dall'alto del tetto-terrazza del ristorante, da cui è possibile godere di uno splendido panorama della città e delle montagne circostanti

7. *Schlossbergrestaurant*. Particolare del bancone bar esterno sulla terrazza del ristorante

6



7



opposte del fiume e, contemporaneamente, di restituire il fiume stesso al contesto urbano. Vito Acconci intuisce che si può realizzare una sorta di collegamento, utilizzando un organismo articolato, organico, fatto di volumi che si avviluppano come fossero modellati dal flusso dell'acqua. Suddiviso in scomparti finalizzati allo svolgimento di diverse funzioni, in essa trovano collocazione un bar, un teatro all'aperto, posto in corrispondenza della copertura di quest'ultimo, e persino un'area per i giochi dei bambini. A conferma del legame che l'architettura vuole creare con le peculiarità naturali dell'ambiente in cui si inserisce, l'isola garantisce un dialogo fra interno ed esterno, a intermittenza, regalando di volta in volta nuovi modi di percepire la realtà fuori e dentro l'organismo. Dallo spazio interno del bar, racchiuso da un involucro trasparente ad elevate prestazioni, o dallo spazio esterno del teatro, delimitato da un rivestimento traslucido di maglia stirata in inox, infatti, possiamo vedere la cittadina da una nuova e diversa prospettiva e, a sua volta, osservando la struttura dall'esterno, noteremo che lo spazio urbano ed il paesaggio naturale che la circonda vengono rispecchiati dalle superfici dell'involucro





**8. Insel am Mur.** Vista del passaggio pedonale, che, dalla passerella curvilinea di collegamento dalla riva sinistra del fiume, consente l'accesso al teatro aperto dell'isola, la cosiddetta "lente", realizzata con involucro in maglia stirata in inox  
**9. Insel am Mur.** Particolare dell'involucro della "conchiglia", corrispondente alla parte chiusa dell'isola, realizzato con vetrocamera trasparente ad alta prestazione energetica internamente e maglia stirata traslucida in inox esternamente

in modo inedito, regalando sempre nuovi scorci. L'accesso all'isola è consentito da due passerelle caratterizzate da una sagoma curvilinea<sup>3</sup>, così progettate per assecondare il moto ondoso dell'acqua e garantire quella stabilità che un percorso rettilineo non avrebbe consentito, introducendo quindi, anche mentalmente, l'utente, che si reca al caffè, in un percorso relazionale con la natura, in particolar modo con l'acqua. Esso è chiaramente leggibile nell'architettura, realizzata con una struttura spaziale continua a guscio autoportante con maglia triangolare<sup>4</sup>, che alterna una parte chiusa a "conchiglia" ad una aperta a "lente", le cui soluzioni tecnologiche di involucro mirano a smembrare, dissolvere la forma dell'architettura, quasi a volerla liberare dalla pesantezza della materia ed evocare l'effimera consistenza di una forma in perenne dissoluzione. Essa ci suggerisce quindi di rivalutare il senso del connubio natura-architettura, articolandone i termini in terra-architettura, aria-architettura o acqua-architettura<sup>5</sup>. ■

#### NOTE

1 Originaria roccaforte romana, ma la cui cultura è particolarmente legata al vicino mondo slavo (in slavo e croato è detta *Gradec*, che deriva da *grad* = città ed il suffisso *ec* = piccolo).

2 Che dal 1999 è stato riconosciuto e protetto come *Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO*.

3 Sotto cui corrono gli impianti elettrici ed idraulici necessari ai servizi presenti nel bar.

4 Il progetto della struttura è stato curato dallo studio di ingegneria di Graz Zenkner & Hendl attraverso un lavoro di stretta collaborazione con lo Studio Acconci. Un prototipo al vero del progetto è stato testato presso la Technische Universität di Graz e posto in prossimità del fiume per verificare l'erosione nel tempo e la resistenza dei materiali, oltre ad aver effettuato simulazioni di tempesta con velocità del vento pari a 20 km/h.

5 Si ringrazia l'architetto Georg Moosbrugger per le informazioni fornite sul progetto dello *Schlossbergrestaurant*.





# food design, anche il cibo è progetto

MARCELLO TONDI\*

Il cibo è piacere, energia, linguaggio. Una delle prime forme di contatto e di conoscenza del bambino con il mondo esterno.

Solido, liquido, caldo, profumato, speziato.

Come la casetta di marzapane di Hansel e Gretel, incubo/sogno di ogni bambino, il cibo stimola la nostra fantasia.

Il cibo è divenuto negli ultimi anni spunto di riflessione per inventare nuovi concept legati alle modalità di somministrazione, presentazione e consumo. La materia di progetto viene declinata assumendo nuove forme e contenuti, proponendo nuovi valori in termini di consapevolezza e di consumo, e toccando temi quali sostenibilità, multifunzionalità e ricerca di nuove forme d'uso.

Chef, designer, tecnologi, chimici, fisici e scienziati lavorano allo scopo di esplorare il cibo e l'alimentazione sotto tutti gli aspetti: il cibo come argomento di ricerca.

Il Food design è progettazione culturalmente consapevole di prodotti in cui alimento e strumento interagiscono strettamente l'uno con l'altro creando le condizioni necessarie per risolvere un'esigenza legata al consumo di un prodotto alimentare.

Sperimentazione, ergonomia, porzionabilità, contestualizzazione, polisensorialità, sostenibilità, funzionalità, innovazione, ricerca, progresso, economie di scala sono i parametri da analizzare durante un processo di Food design e che ne formano la base di ricerca.

Esistono sostanzialmente tre tipi di approccio al Food design:

- la progettazione alimentare, dove la ma-

teria edibile viene plasmata per creare prodotti innovativi e di grande impatto sensoriale.

- la progettazione di portata, coniugando in modo contestualizzato alimenti e/o strumenti rendendoli complementari e inscindibili tra loro.

- la progettazione di luoghi o strumenti per la produzione e/o il consumo del cibo, dove il prodotto è il punto di partenza nella creazione di un concept store.

Fondamentale l'individuazione e la conoscenza delle fasi legate al consumo: *nutrimento, socializzazione, piacere*. Fare Food design significa risolvere problematiche di servizio e gestione legate ai momenti di consumo del cibo in questi tre momenti principali.

Per operare nel Food Design è necessario conoscere approfonditamente le materie prime e le caratteristiche di trasformazione degli alimenti.

È forse questo il motivo per cui i primi ad esplorare questo campo sono stati i grandi chef. Per primo **Ferran Adrià** che, a partire dagli anni '90, iniziava all'interno del suo ristorante "Elbulli", una ricerca per proporre nuovi modi di presentare il cibo.

Con gli anni questa ricerca si spostava, merito anche della collaborazione con il designer svizzero Luki Huber, sul rapporto tra contenuto e contenitore, proponendo soluzioni innovative che avrebbero gettato le basi di quella che viene oggi conosciuta come cucina molecolare. Adrià ha da

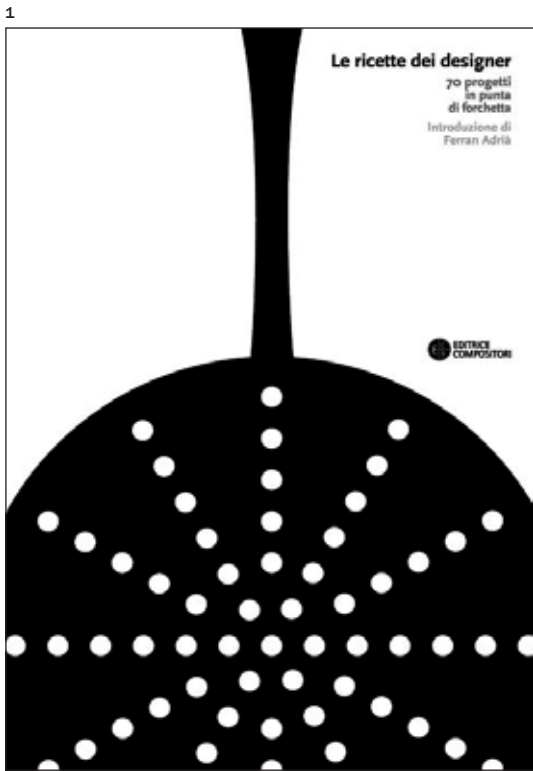
\* architetto, è uno dei fondatori dello studio Doppiospazio. Appassionato di design, arredo e cucina contemporanea, si occupa di progetti di food design e redesign.



2



3



1

1. "Le ricette dei designer, 70 progetti in punta di forchetta", introduzione di Ferran Adrià, Editrice Compositori, 2009
2. Ciberegg, di Davide Scabin, chef del ristorante Combal.Zero, Castello di Rivoli, Torino
3. Magnum, croccantino di foie gras e aceto balsamico, di Massimo Bottura, chef del ristorante La Francescana, Modena
4. Pringles, packaging e chips, prodotto da Procter and Gamble, packaging di Fredric J. Baur, 1970
5. Toblerone, disegnato da Theodore Tobler ed Emil Baumann, 1908
6. Rompibollo, cioccolato porzionato in base alle calorie, progetto vincitore del concorso "Food Design 4, il cibo è materia", di AD&F, 2006

4



6



5

7



8



**7-8. Finger Biscuit**, biscotto che si indossa come un ditale, per poi gustarlo con la crema preferita, di Paolo Ulian per Ferrero, 2006

poco curato la prefazione del libro “Le ricette dei designer” (1), dove 70 creativi si misurano con la progettazione del cibo, svelandosi nelle loro ricette preferite e disegnandone la preparazione.

Lo chef **Daide Scabin** ha invece tenuto recentemente un Workshop al Politecnico di Torino, all’interno del corso di progettazione industriale, dal titolo “Il gusto come origine del progetto”. Scabin è il rappresentante italiano di questa cucina innovativa e supportata da una notevole preparazione artistica e organizzativa, che gli ha permesso di costruire piatti partendo dall’analisi della forma, delle linee e della consistenza delle materie prime. Da qui, la nascita di creazioni come il “Ciberegg” (2), un uovo avvolto da un’intercapedine di liquido trasparente che, inciso con i denti, fa esplodere in bocca un rosso ripieno di uova di caviale.

Ancora **Massimo Bottura**, considerato l’innovatore per eccellenza dalla critica gastronomica, affonda le radici della sua cucina nella tradizione, gioca con i prodotti del suo territorio creando percorsi creativi alternativi, unendo innovazione e memoria in un’arte straordinaria. Celebre il suo “Magnum” (3), un croccantino di foie gras e aceto balsamico tradizionale, un non-gelato dove forma e alimento si ricreano in una chiave innovativa. Ecco la sfida del food design: preparare gli alimenti in modo che siano ergonomici, si adattino al palato e al contempo soddisfino la necessità della produzione industriale.

Accanto alle creazioni dei grandi chef una serie di prodotti, la cui ricerca tecnologica legata al de-

sign e alla forma ne ha sicuramente garantito la fortuna e in cui il rapporto tra packaging e alimento sono strettamente connessi.

Dal tradizionale cioccolato svizzero **Toblerone** (5), la cui architettura invita a un particolare gesto per spezzarne le porzioni, alle patatine **Pringles** (4), un artificio chimico-fisico-morfologico dove la fetta di patata è ricostruita in una sagoma ergonomica, che si adatta perfettamente alla bocca, lasciando il sapore più a lungo.

E a questo serve il famoso tubo, comodo e perfetto per non schiacciare il prodotto.

Accanto ai grandi nomi, molti giovani creativi colgono l’aspetto più ludico del fenomeno progettando, favoriti anche da numerosi concorsi e iniziative, una serie di prodotti e modalità di consumo informali e fantasiosi (6, 7, 8, 9, 11, 12). Esempio di progettazione di portata **MEall** (10) dello studio Doppiospazio è un progetto che nasce dalla volontà di interpretare e sintetizzare un pasto completo per rispondere in chiave alternativa ai frenetici stili di vita e alle mutate condizioni alimentari.

MEall è un food-packaging pronto ad ospitare 5 assaggi di un pasto completo: il primo, il secondo, il contorno per poi lasciare spazio a un goloso break, prima del dolce.

Il progetto del contenitore, il prodotto e la sua forma sono coerenti all’interno del progetto e funzionali alle esigenze del consumatore.

Il Food design ha registrato negli anni i cambia-

9. *Biscotto Happy Hour*, ispirato al Martini Rosso con la sua immancabile fetta d'arancia, di Gabriele Pezzini per Pappilan, 2004  
 10. *MeAll*, pasto completo in 5 bocconi, design Doppiospazio, 2005  
 11-12. *In-fusion*, tazza per infusi con bottone vintage per avvolgere, una volta raggiunta la giusta infusione, il filo della bustina e lasciarla sgocciolare, design Doppiospazio, 2009



9



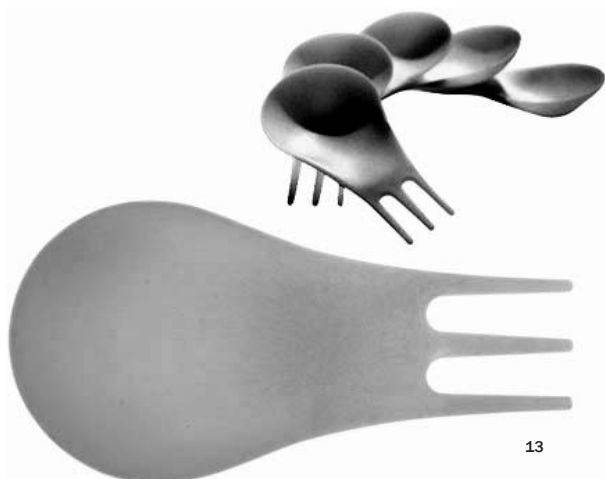
10



11



12



13



14

15



13. *Moscardino*, posata multiuso, di Matteo Ragni e Giulio Iachetti per Pandora Design, 2000  
 14-15. *ConNè*, Cono-pack per Negroni in occasione di "Sorsi d'autore", Verona 2008, design Doppiospazio. Reinterpretazione del classico "pane e salame"





16-17. *Picnic notturno*, eating event di Arabeschi di Latte, 2003. In un giardino sulle colline di Firenze, in una notte d'estate: 200 cassette di legno da frutta, ognuna organizzata come kit da picnic per 4 persone  
18. *Big Quality Interactive Dinner*, al Museo Marino Marini, Firenze, di Arabeschi di Latte, 2010

menti delle abitudini della società nel consumo del cibo, ha interpretato i nuovi riti del mangiare standing, ha catturato mode e nuovi lifestyle, cercando di semplificare le relazioni tra le persone per creare momenti di consumo dinamici, basati su interazione e multisensorialità.

La tendenza è di offrire varie tipologie di cibo, ma tutte in porzioni individuali, ciascuna in un proprio piccolo contenitore, a volte da afferrare con le dita e consumare in modo informale, senza posate (14, 15).

I designer si sono dedicati alla creazione di contenitori e utensili di nuova concezione. Nascono così piatti da impugnare solo con un dito, che consentono di mangiare agevolmente in piedi, vassoi individuali con supporto integrato per il bicchiere, posate che si indossano sul dito indice, contenitori sempre più particolari per forme e materiali.

Il celebre **"Moscardino"** (13) posata usa e getta riunisce in sé la funzione di forchetta e cucchiaio, rendendo funzionale ed elegante il gesto di portare il cibo alla bocca, dando a un materiale come la plastica una grande valenza stilistica.

Il gruppo **Arabeschi di latte**, collettivo di designer, sperimenta nuovi concept legati al cibo, usando la fascinazione e il potere comunicativo del cibo per creare esperienze interattive e momenti di socialità (16, 17).

Come nella loro *Big Quality Interactive Dinner* (18), una cena interattiva per ironizzare e riflettere sulle esagerazioni e sui miti che si creano





intorno a quantità e qualità nelle pratiche e nelle manie alimentari occidentali. I partecipanti hanno avuto modo di prepararsi la propria cena utilizzando alimenti precedentemente suddivisi in base alla categoria alimentare di provenienza e all'utilizzo di strumenti e ricette tipiche della tradizione italiana.

A disposizione di tutti gli invitati ci sono piatti, ciotole e contenitori, di varie dimensioni per soddisfare ogni esigenza senza mai perdere di vista la qualità del prodotto offerto.

Le ricette a disposizione sono frutto di una ricerca che raggruppa tutti gli alimenti a disposizione e permette ai commensali di utilizzarli, mischiarli e comporli per prepararsi una Big-Quality dinner su misura. Al centro un grande piano di lavoro su cui è possibile trovare tutti gli strumenti tradizionali da cucina.

Una sorta di spazio condiviso in cui è bandita la tecnologia e in cui lo scopo diventa quello di ritrovare il piacere del cucinare e, soprattutto, quello del cucinare insieme, agevolando la socializzazione e lo scambio di esperienza.

Anche il celebre brand olandese **Droog design** si cimenta in interessanti e creative cene, food-performance (19, 20, 21) dove vengono messi in relazione cibo e allestimento dell'ambiente, e dove gli ospiti sono stimolati a condividere alimenti ed esperienza.

Un'altra occasione altamente emotiva è quella delle cene al buio. Lo scopo dell'iniziativa, orga-



nizzata dall'Unione Italiana dei ciechi e ipovedenti, è ridurre la distanza psicologica tra chi ha perso il bene prezioso della vista e chi non ha questo handicap, ogni cena è anche una riflessione attenta sul significato del valore multisensoriale del cibo, mettendo da parte per una sera il senso soverchiante della vista. Sedendo attorno ad un tavolo al buio per riscattare la forza del gusto, dell'olfatto, del tatto e dell'udito.

È forse questo l'aspetto più interessante del fenomeno Food design. Mettere al centro non solo il cibo, ma anche l'essere umano nella sua capacità di relazionarsi, emozionarsi, comunicare. ■

19-20. *Droog Dinner Delight* 2005, di Marije Vogelzang per Droog design  
21. *Droog Dinner Delight* 2006, di Marije Vogelzang per Droog design



# de uithof, utrecht

## dimensione conviviale

GIOVANNI AVOSANI\*

De Uithof, il campus universitario, è stato originariamente pensato nella prospettiva di essere un comparto monofunzionale ed indipendente nella città di Utrecht. L'apertura a nuove funzioni ed il conseguente cambiamento nelle dinamiche di fruizione, hanno favorito l'adozione di un progetto di riqualificazione.

Grazie al Masterplan di OMA, fin dall'inizio degli anni novanta, è stata intrapresa un'operazione di rinascita votata alla creazione di una vera e propria città universitaria, fruibile sette giorni su sette, dove la vita degli studenti diventa il riferimento progettuale prioritario.

La dimensione educativa dei campus universitari si arricchisce di nuovi strumenti, il miglioramento della qualità di vita come dato necessario alla cre-

scita socio culturale degli studenti passa soprattutto per la valorizzazione degli spazi di relazioni.

Abituati come siamo alla quotidiana relazione con il cibo ed alle sue svariate forme di consumo, possiamo capire come nella cultura nord-europea, l'enfatizzare il momento del cibarsi sia una scelta che persegue obiettivi di socializzazione e condensazione di rapporti umani.

In un ambiente climatico sostanzialmente avverso come quello Olandese, il Campus di Utrecht rappresenta un importante esempio da seguire dove mense, bar e ristoranti diventano succedanei, per gran parte dell'anno, agli spazi aperti.

In questo progetto il tessuto connettivo caratteristico delle città storica viene sostituito dalla dimensione degli spazi pubblici. L'uso continuo ed a

\* architetto, dottorando in tecnologia dell'architettura XXIII ciclo, Facoltà di Architettura dell'Università di Ferrara

FACULTY FOR ECONOMICS  
AND MANAGEMENT

ACADEMIC BIOMEDICAL  
CLUSTER (ABC)

BASKET BAR

LOCALIZZAZIONE  
Utrecht, Olanda

LOCALIZZAZIONE  
Utrecht, Olanda

LOCALIZZAZIONE  
Utrecht, Olanda

PROGETTISTA  
Mecanoo

PROGETTISTA  
Van Egeratt

PROGETTISTA  
NL Architects

SUPERFICIE  
23.500 mq.

SUPERFICIE  
14.500 mq.

INTERIOR DESIGN  
De Drie Muskietiers

PROGETTO  
1991-1992

PROGETTO  
2003

SUPERFICIE  
225 mq.

ESECUZIONE  
1993-1995

ESECUZIONE  
2005

PROGETTO  
2000

ESECUZIONE  
2003



FACULTY FOR ECONOMICS  
AND MANAGEMENT.  
1, pagina a fianco. Il  
ristorante si appropria  
degli spazi interstiziali  
tra l'involucro vetrato e le  
scatole architettoniche







2

volte spregiudicato degli elementi di ristoro diventa la firma caratteristica del Campus, dove molti luoghi contribuiscono a creare un tessuto denso perfettamente integrato nelle singole facoltà. Scelte progettuali come quelle qui riportate fanno riflettere sul ruolo sociale e culturale che rivestono gli “spazi per il cibo” siano essi all’aperto o chiusi all’interno dell’edificio, luoghi di relazione o spazi per consumare pasti nella tradizione conviviale tipicamente mediterranea. L’interpretazione legata alla sensibilità progettuale di ogni singolo architetto contribuisce a rendere le mense come i bar, spazi pubblici dalle spiccate qualità di relazione.



3

### **FACULTY FOR ECONOMICS AND MANAGEMENT**

Il progetto degli olandesi Mecanoo, vive della costante contrapposizione tra l’involucro e gli oggetti edilizi che, disposti in diverse relazioni con lo stesso, definiscono spazi mutevoli in una costante e continua evoluzione dovuta all’uso. Il tessuto connettivo degli spazi “di risulta” tra i diversi oggetti si fa luogo di relazione e condivisione, dove il ristorante trova la sua naturale collocazione. La distribuzione diventa luogo di sosta enfatizzando

4



**FACULTY FOR ECONOMICS AND MANAGEMENT.**

2. L'involucro vetrato aggrega gli elementi dalle funzioni maggiormente pubbliche, esplicitandone la forma e le relazioni reciproche (foto ©Christian Richters)

**ACADEMIC BIOMEDICAL CLUSTER.**

3. La facciata sud vive della costante relazione trasparenza/opacità, si notano i coni vetrati utilizzati come sistemi di ventilazione ed illuminazione dell'edificio (foto ©Christian Richters)

4. I coni vetrati, scavando il corpo di fabbrica, garantiscono illuminazione e ventilazione e funzionano come elementi di connessione essendo attraversati da scale e ballatoi (foto ©Christian Richters)

5. Il ristorante al piano terra diventa luogo di transito, mette in connessione lo spazio aperto del campus con la parte didattica dell'edificio (foto: ©Christian Richters)



5





6

#### BASKET BAR.

6. Il coronamento fuori proporzione enfatizza l'orizzontalità del progetto attraverso un elemento volutamente verticale (foto ©NL Architects)

7. Il confronto con il Van Unnik Building è risolto attraverso l'uso della rete metallica che dissolve nella verticalità degli elementi il tetto del Bar (foto ©NL Architects)

8. L'ingresso principale al Bar è pensato come spazio multifunzionale di connessione con la strada "The Pool", si trasforma in anfiteatro, skate park, rampa di accesso ed estensione del locale (foto ©NL Architects)



7



8

nella sovrapposizione di flussi e funzione statiche il suo ruolo di attrattore sociale.

#### **ACADEMIC BIOMEDICAL CLUSTER (ABC)**

A completare la dotazione di servizi dell'ospedale universitario, nel 2005 viene realizzata la nuova Facoltà Academic Biomedical Cluster (ABC).

Aule didattiche, uffici amministrativi e ristorante vengono stratificati all'interno della scatola edilizia, intersecati (scavati) attraverso tagli conici vetrati che diventano motivo stilistico del progetto, permettono di portare l'illuminazione e la ventilazione all'interno del corpo di fabbrica.

Il ristorante rimane in continua relazione con gli ambienti circostanti, in esso convergono tutti gli elementi di connessione dell'edificio, come scale e rampe, enfatizzandone la funzione di polo socializzatore.

Vero cuore pulsante della facoltà di medicina che, nella dimensione spaziale, diventa l'elemento di connessione tra il campus e l'edificio, filtro in grado di compattare rapporti personali e quotidianità. Gli elementi su cui si sostiene il progetto giocano tra il continuo rapporto tra luoghi più pubblici

(scale raccordi, ristorante) e più raccolti come le aule didattiche. La scelta di contrapporre materiali e colori freddi ed il rosso all'interno, tende a restituire una percezione in completa contrapposizione con l'involucro esterno maggiormente neutro, coerentemente con il tipico clima olandese.

#### **BASKET BAR**

Nella ferrea logica di integrare i luoghi di ristorazione all'interno degli edifici didattici non può mancare l'eccezione rappresentata dal Basket Bar progettato da NL Architects, pragmaticamente Dutch, nella sovrapposizione degli elementi che lo compongono ed altrettanto nel colore che lo caratterizza.

Il bar si confronta con estrema spregiudicatezza con il razionale Van Unnik Building, del quale diventa naturale prosecuzione. Scegliere di dotare un edificio universitario di un campo da basket sul tetto, contribuisce alla formazione di quell'intreccio tra tessuto relazionale e spaziale voluto da Koolhaas che ha sempre pensato al campus come una Casbah. ■



# nuovi paradigmi per i paesaggi periurbani tra frammentazione e connettività

CHIARA LANZONI\*

L'agricoltura da sempre contribuisce a dar forma al territorio e al paesaggio. Come scriveva Eugenio Turri "alla bellezza delle città corrispondeva allo stesso modo quella delle campagne, perché lo spirito che muoveva la cultura dei signori, anche se non tutti impegnati nello stesso modo, era quella di far produrre i campi attraverso un uso sapiente delle conoscenze agrarie alla cui crescita attendevano esperti prestigiosi e molti degli stessi nobili, appassionati e attenti gestori delle loro possessioni"<sup>1</sup>.

Il dibattito contemporaneo sulle aree periurbane pone al centro dell'attenzione la necessità di una progettazione di qualità dei margini in cui città e territorio rurale possono convivere e ricavarne rispettivi vantaggi: la natura entra in città e nuove

funzioni possono convivere negli ambiti rurali.

Le iniziative degli orti urbani e dei community garden mostrano come ci sia da parte degli abitanti della città la necessità di un contatto diretto con il territorio rurale e di come il paesaggio periurbano sia oggi chiamato a svolgere un ruolo strategico nelle politiche di riqualificazione delle aree periferiche della città.

L'esperienza degli Orti Domestici a Pegognaga (Mn), condotta da Slow Food Basso Mantovano insieme all'Amministrazione Comunale e alla Scuola Media, si inserisce in questo contesto allo scopo di proporre un nuovo metodo di educazione alimentare basato sull'attività pratica nell'orto e sullo studio e trasformazione dei prodotti in cucina.

"Mangiare è un atto agricolo ed ecologico", so-

\*architetto e dottore di ricerca in Progettazione Paesistica, professore a contratto presso la Facoltà di Architettura e Società del Politecnico di Milano, Polo regionale di Mantova

## WELFARE COMMUNITY CENTER, PARMA EST MOSAICO SOCIALE SOSTENIBILE

### LOCALIZZAZIONE

Località San Pancrazio,  
Parma

### COMMITTENTE

Comune di Parma

### DIMENSIONI

353 mq. superficie  
territoriale complessiva  
(di cui 166.523 mq per la  
Città Multi Assistenziale  
e Intergenerazionale  
e 390.830 mq. per il Parco  
Attivo Multifunzionale)

### PROGETTISTI

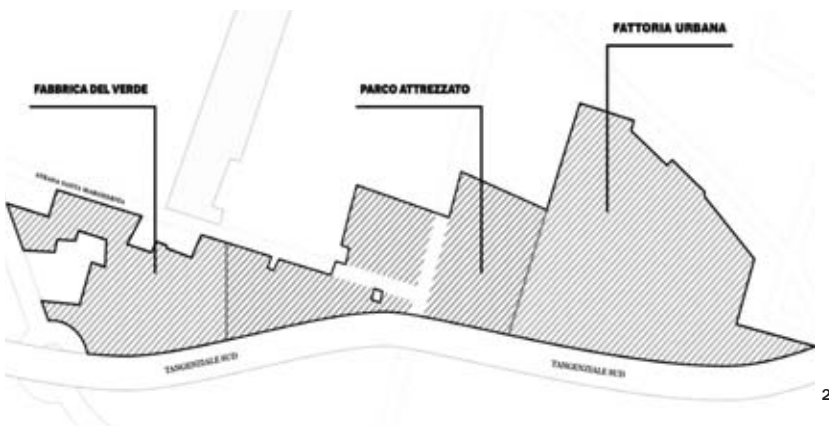
POLICREO Società di  
progettazione srl, Parma

### CRONOLOGIA

2009-2010 (progetto)

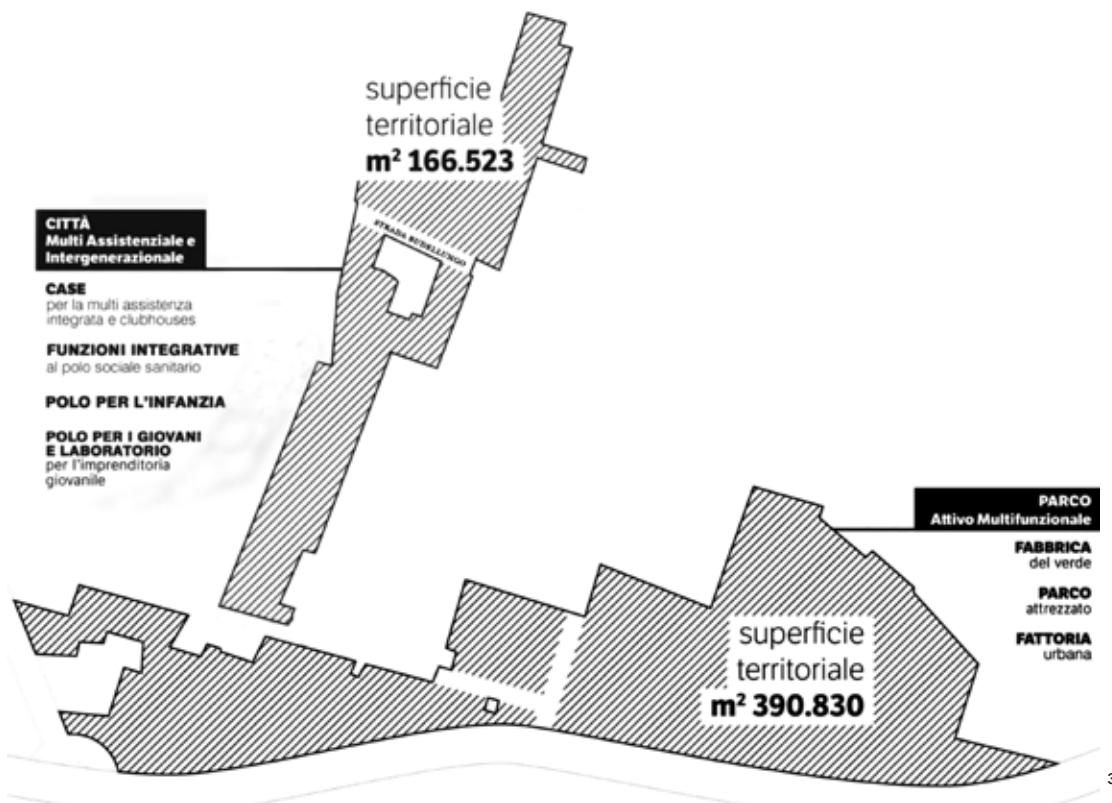


1



2

1. Particolare della planimetria di progetto del Parco attrezzato
2. Il Parco Attivo Multifunzionale, schema di progetto: Fabbrica del Verde, Parco Attrezzato, Fattoria urbana



stiene Wendell Berry<sup>2</sup>. Spesso alla fine delle sue conferenze sul declino della vita rurale e dell'agricoltura in America, alla domanda di cosa può fare chi abita in città, risponde: “mangiare responsabilmente”.

Quelle parti di territorio comprese tra città e campagna che conservano ancora i segni e i valori del paesaggio rurale possono assumere nuovi ruoli e creare nuove forme di paesaggio: “un paesaggio in cui si vanno delineando indizi di nuove ecologie tra territorio e società, in parte dipendenti dalla cultura urbana e da quella rurale, ma per molti aspetti portatrici di una proposta inedita di sostenibilità e di nuove forme di spazialità urbana su cui è giunta l'ora di interrogarsi”<sup>3</sup>.

Oltre ai progettisti anche gli agricoltori sono coinvolti in questo processo. Negli ultimi anni si assiste ad una radicale riorganizzazione del ciclo produttivo agricolo che mira alla multifunzionalità dell'agricoltura come nuovo modello imprenditoriale. All'agricoltore sono richiesti nuovi ruoli legati ai moderni bisogni della società: oltre alla produzione di alimenti e fibre l'agricoltura può modificare il paesaggio, contribuire alla gestione sostenibile

delle risorse, alla preservazione della biodiversità, a mantenere la vitalità economica e sociale delle aree rurali (OCSE, 1998: Commissione Europea, 1999).

I paesaggi periurbani sono luoghi di interazione, non più agrari in senso tradizionale ma ancora non urbani. In questi contesti si sperimentano nuovi modelli di progettazione, orientati ad un approccio integrato che mette in relazione diverse discipline a vario titolo coinvolte nella gestione e fruizione di questi territori: dalle discipline sociali ed economiche a quelle urbanistiche e della progettazione del paesaggio. Un esempio di progettazione del paesaggio periurbano è il progetto del Welfare Community Center a Parma.

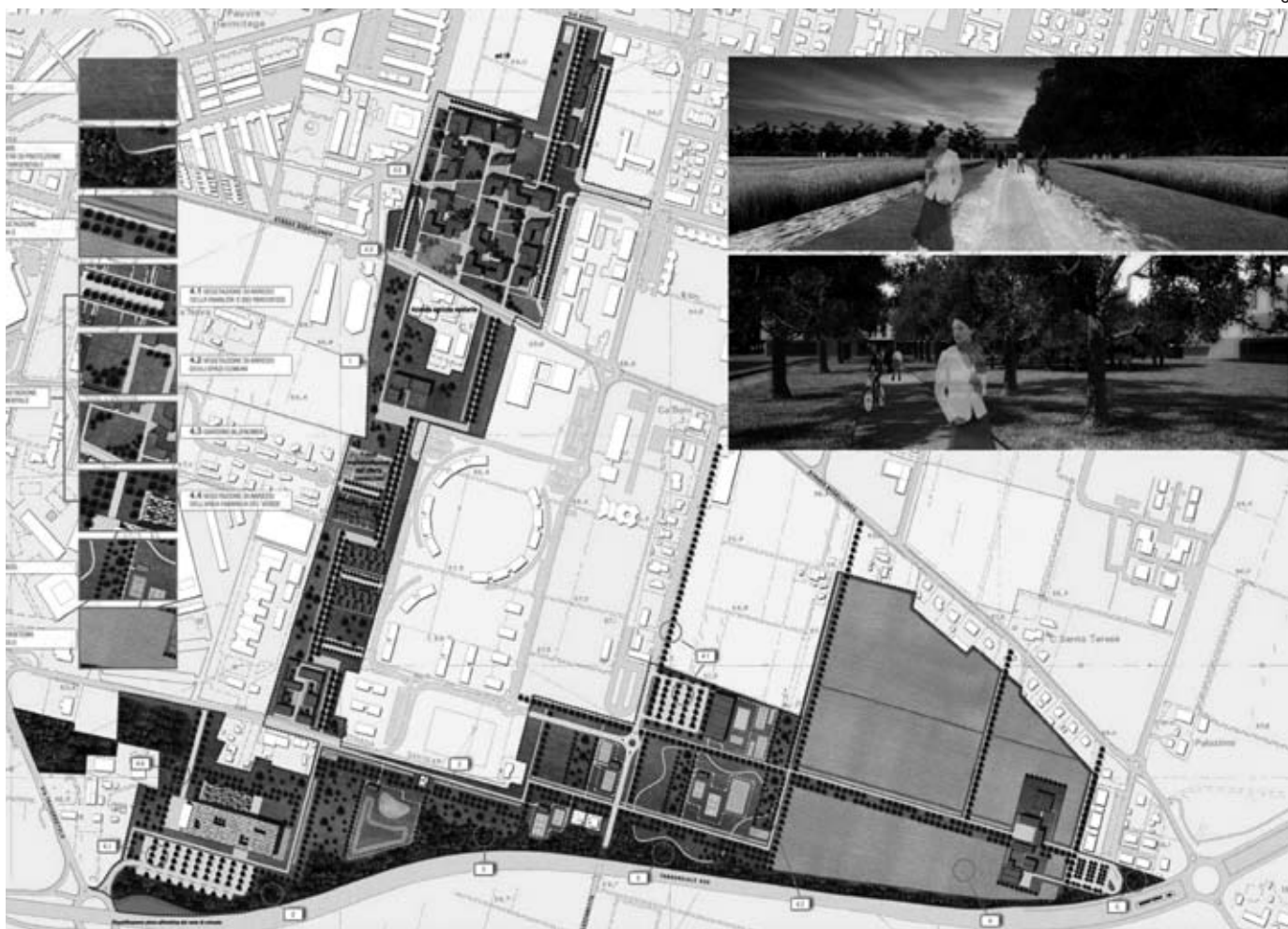
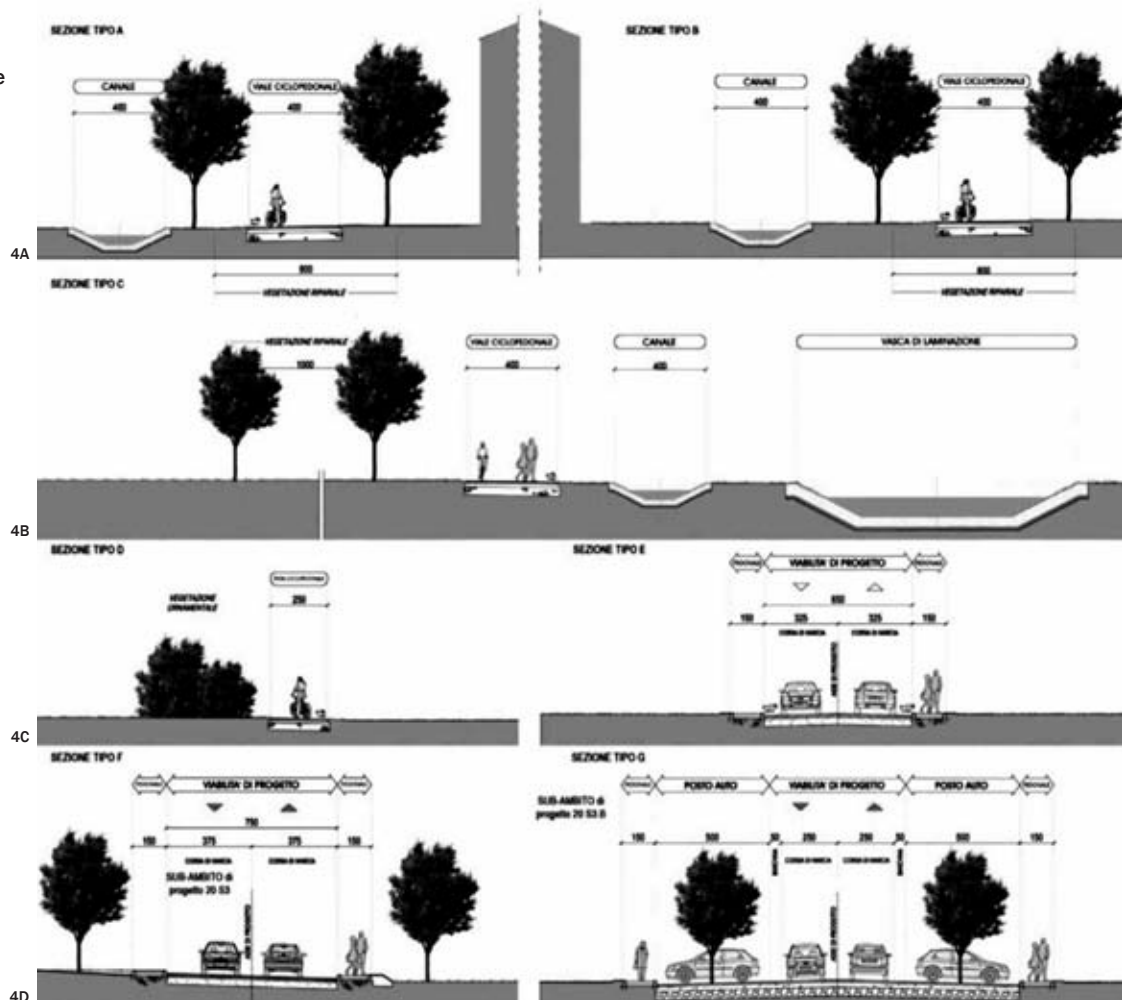
#### **WELFARE COMMUNITY CENTER – PARMA<sup>4</sup>**

Nel quadrante sud-orientale della città di Parma, su di una superficie di circa 560.000 mq, viene progettato un nuovo quartiere che coniuga servizi socio sanitari, residenze per anziani, strutture per l'infanzia e per i giovani, con una attenzione particolare al ruolo del verde pubblico e dell'agricoltura periurbana.

3. Ambito di progetto con l'individuazione dei due macroambiti funzionali



4. Integrazione tra la mobilità e le vie d'acqua:  
 A-B. Mobilità ciclopedonale  
 C-D. Mobilità veicolare  
 5. Masterplan e progetto del verde







5



7



6



8

5-8. Fattoria urbana. Viste tridimensionali di progetto  
 9. Fattoria urbana. Pianta del piano primo  
 10. Fattoria urbana. Pianta del piano terra



9



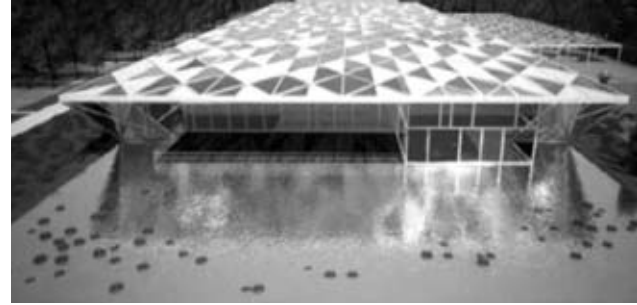
10



11



12



13

**11-13. La Fabbrica del verde. Viste tridimensionali di progetto**

Il progetto si articola in due macroambiti funzionali.

1. Nell'ambito de "La Città Multiassistenziale e Intergenerazionale" trovano luogo le funzioni per la famiglia e la persona, nelle sue differenti fasce d'età: case per la multi assistenza integrata, funzioni integrative al polo sanitario, un polo per l'infanzia, un polo per i giovani e un laboratorio per l'imprenditoria giovanile.

2. Nell'ambito denominato "Il Parco Attivo Multifunzionale" sono ospitati servizi e funzioni finalizzate alla promozione dei valori identitari e culturali dell'agricoltura periurbana. Qui trovano spazio la Fabbrica del verde, il Parco attrezzato e la Fattoria urbana.

La realizzazione di un'azienda agricola multifunzionale, da affidare alla gestione di un giovane agricoltore, viene proposta come esperienza di compensazione territoriale e come progetto di paesaggio periurbano: la fattoria urbana permetterà di mantenere spazi agricoli funzionali connessi agli spazi aperti circostanti, inoltre l'azienda potrà dedicarsi all'ospitalità agrituristica e alla trasformazione di alcune produzioni ottenute nelle proprie

campagne.

Il modello del WCC si basa sulla fruibilità degli spazi da parte di diverse fasce di età, con la finalità di favorire l'incontro e la socializzazione intergenerazionale. Allo stesso tempo il progetto ha lo scopo di promuovere il territorio periurbano e valorizzare le attività agricole ad esso legate coniugandole ai nuovi bisogni della società. ■

NOTE

- 1 Eugenio Turri, *La megalopoli padana*, Marsilio editore, Venezia 2004.
- 2 Poeta, scrittore, docente di letteratura all'Università del Kentucky, agricoltore.
- 3 Pierre Donadieu, *Campagne urbane. Una nuova proposta di paesaggio della città*, Donzelli, Roma 2006.
- 4 Si ringrazia il dott. agr. Nicola Balboni per la messa a disposizione dei materiali relativi al progetto.

# POST-IT archignam: x 1 architettura appetibile

SARA GILIOLO\*

*“ARCHIGNAM: X 1 ARCHITETTURA APPETIBILE, è il motto della nostra iniziativa che vuole comunicare il rapporto tra cibo e architettura in tutte le sue declinazioni possibili (e impossibili). Il cibo è nell'architettura, l'Architettura è nel cibo.*

*Lo produciamo, lo trasformiamo, lo acquistiamo, lo cuciniamo e lo consumiamo in luoghi che segnano e trasformano continuamente il nostro paesaggio. È attraverso le eccellenze gastronomiche della nostra regione che intendiamo esplorare e interpretare il rapporto tra architettura e cibo. Il tema è affascinante, originale, poco indagato, forse provocatorio.*

*L'approfondimento, la ricerca, l'armonico compromesso possono essere ricercati in un conviviale incontro tra i soggetti coinvolti: architetto e committente, società ed impresa. Una partecipazione speciale, pratica di democrazia ed esempio di condivisione.*

*Assaporando gli straordinari frutti della nostra terra sotto l'alea protettrice ed illuminante dell'esperienza e della storia si vuole trasmettere un messaggio per il futuro: dall'architettura del gusto al gusto per l'Architettura”.*

Questo il testo del pieghevole realizzato in occasione dell'iniziativa promossa dagli Ordini delle Province di Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia attraverso la quale indagare il rapporto fra architettura e cibo. L'occasione per mostrare i primi contributi sul tema è stata la realizzazione di uno stand espositivo all'interno degli spazi messi a disposizione dal Congresso mondiale dell'Unio-

ne Internazionale degli Architetti in programma a Torino dal 29 giugno al 3 luglio 2008, per la prima volta in Italia.

Tema del congresso era *Transmitting Architecture*, ovvero *Comunicare Architettura*, declinato in tre grandi filoni da indagare:

## **CULTURA, IL PASSATO**

L'architettura racconta e tramanda le tradizioni e trasmette nel tempo la storia e la cultura delle popolazioni. La responsabilità personale e professionale dell'architetto nel farsi promotore di un traghettamento della cultura dell'umanità di generazione in generazione, con particolare attenzione alla tutela ed al restauro del patrimonio architettonico.

## **DEMOCRAZIA, IL PRESENTE**

L'architettura come sintesi del lavoro e del contributo di diverse discipline.

La costruzione del presente, la democrazia urbana, la comunicazione e la mediazione per trovare soluzioni efficaci che accolgano le istanze di tutti gli strati sociali. L'architettura che vuole sfuggire agli eccessi dell'individualismo per affrontare e risolvere i problemi concreti che interessano tutti.

## **SPERANZA, IL FUTURO**

Il contributo concreto che deve essere portato a uno sviluppo del territorio e dell'ambiente compatibile con le risorse disponibili.

Il lato verde dell'architettura che volge lo sguardo alla sostenibilità e alla salvaguardia ambientale

\* architetto libero professionista, segretario consiglio ordine architetti ppc reggio emilia.

1



1. Il logo dell'iniziativa  
2-3. Lo stand allestito  
pronto per le degustazioni

2



3







4. La tovaglietta monouso che diventava lavagna per i disegni dei commensali  
5. Gianni Boeri lascia una dedica sulle tovagliette-lavagne

come dovere etico dell'architetto, per un mondo abitabile nel futuro.

Gli Ordini degli Architetti P.P.C. delle Province di Modena, Parma, Piacenza e Reggio Emilia hanno raccolto l'invito del Consiglio Nazionale Architetti a partecipare a questa iniziativa, costituendo un Comitato Organizzatore Interprovinciale ed avvalendosi dei contributi culturali e scientifici dei propri iscritti. La natura interdisciplinare dell'iniziativa e la matrice pubblica dei soggetti promotori, ha portato ad attivare contatti con gli enti amministrativi e organismi istituzionali, Camere di Commercio, centri di formazione e aziende private che hanno raccolto l'invito degli Ordini e sono diventate partner dell'iniziativa.

Il concetto di base dell'allestimento si fondava su un percorso ciclico in cui i fattori in gioco erano **cibo & architettura** e ruotavano intorno al concetto di **sostenibilità**.

Si voleva rappresentare e cogliere gli elementi positivi della cultura del passato che, in sinergia con l'architettura, ha portato alla creazione delle eccellenze gastronomiche che caratterizzano il nostro territorio e di conseguenza anche il paesaggio.

L'architettura si è sempre prestata come strumento per arrivare a questi alti livelli ma non si è mai preoccupata più di tanto di realizzare allevamenti, stabilimenti che avessero la stessa qualità architettonica.

Quindi la provocazione che è stata lanciata era



una sfida per il futuro ovvero: affiancare alle eccellenze gastronomiche un'architettura d'eccellenza finalizzata però alla sostenibilità. La sfida potrebbe (e dovrebbe) essere: caratterizzare il nostro territorio con un'**eccellenza sostenibile**, ovvero mantenere le eccellenze gastronomiche in un processo sostenibile.

In sostanza se l'architettura ha davvero una finalità etica e sociale, essa si deve esplicitare nel farne il perno dei tre elementi: *sostenibilità > eccellenze gastronomiche > salute* per innestare un circolo virtuoso che garantisca un processo produttivo sostenibile, finalizzato alla realizzazione di gastronomie di eccellenza sane prodotti un contesto con un'alta qualità di vita e ambientale.

Il tema è stato rappresentato attraverso la realizzazione di uno stand espositivo, arricchito dai contributi realizzati dai consiglieri delegati supportati dall'aiuto degli iscritti agli Ordini.

La ricerca si è articolata secondo due aree tematiche principali:

1. la rappresentazione del nostro **paesaggio**: le caratterizzazioni formali e le essenze arboree principalmente legate alla produzione di beni alimentari (la piantata che sposa vite e olmo o gelso è sicuramente uno degli esempi storici più rilevanti, ma anche le estensioni di frumento o erba medica in pianura, i castagneti in collina ecc.). Un osservatorio sui cambiamenti nella forma del nostro paesaggio padano strettamente legati alle trasformazioni del processo di produzione alimentare.

6. Il tavolo di "Archignam" come meltin pot  
7-8. Un altro momento delle degustazioni delle eccellenze gastronomiche tipiche del nostro territorio

6



7



8





9

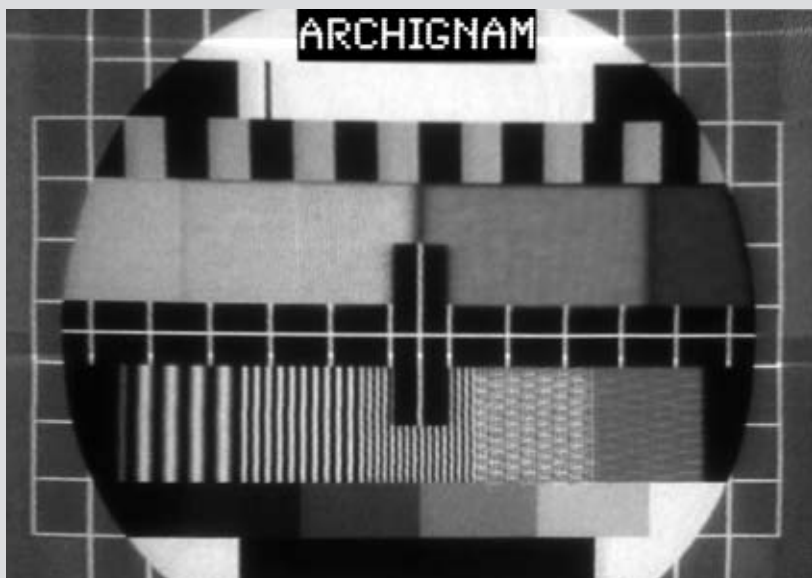


10



11

9. Il presidente dell'UIA  
partecipa alle degustazioni  
10. I visitatori in fila  
per partecipare alle  
degustazioni guidate dai  
sommelier  
11. Un esempio di come  
le nostre eccellenze  
influenzano il territorio: il  
monumento al maiale  
in piazza a Castelnuovo  
Rangone (MO)



12

12. L'immagine di apertura del video  
13. L'artista reggiano Angelo Davoli ha prestato alcune opere per la realizzazione del video. Questa l'immagine di chiusura del filmato



13

2. Le **architetture per la produzione di alimenti**, ovvero i luoghi nei quali prendono forma le eccellenze gastronomiche. Questi manufatti sono molteplici: macelli, porcilaie, allevamenti in genere, cantine, depositi, mulini, ghiacciaie, fienili, peschiere, silos e costituiscono allo stesso tempo delle costanti del nostro paesaggio e delle varianti per tutte le possibili declinazioni che ne sono state rilevate. Questa ricerca si è estesa poi ad indagare le modalità di recupero di questi edifici che in alcuni casi costituiscono dei perfetti esempi di riconversione, offrendo uno spunto interessante per la rilettura degli elementi tradizionali del territorio in chiave contemporanea. Infine si è esplorato il campo degli edifici contemporanei legati alla produzione alimentare che hanno raggiunto un'altissima qualità architettonica come esempi di perfetta integrazione tra soluzione estetica e funzionalità.

Tutti questi contributi sono confluiti in un video ([www.architetti.re.it/archignam](http://www.architetti.re.it/archignam)) che, proiettato senza sosta per tutta la durata dell'allestimento, ha permesso anche ai visitatori più distratti di cogliere gli aspetti salienti del nostro territorio e di come ciò che vi si produce lo abbia trasformato. L'allestimento puntava proprio su questo dualismo: il rapporto dialogico fra eccellenze gastronomiche e cultura architettonica. Il cibo non era rappresentato in mera forma astratta, ma è stato

un protagonista assoluto di tutta l'esposizione attraverso continue occasioni di degustazione. L'approfondimento, la ricerca, l'armonico compromesso è quindi stato ricercato in un conviviale incontro tra i soggetti coinvolti che, riuniti attorno ad un grande tavolo, assaporavano gli straordinari frutti della nostra terra sotto l'alea protettrice e illuminante dell'esperienza e della storia: una partecipazione speciale, pratica di democrazia ed esempio di condivisione che ha suscitato grande interesse ed una partecipazione oltre ogni aspettativa.

Gli Ordini promotori, consapevoli che l'approfondimento del tema richiedesse tempi, elaborazioni e ricerche che andavano ben oltre la partecipazione al Congresso Mondiale di Torino, hanno inteso questo evento quale punto di partenza di un percorso da proseguire in futuro ed il futuro è alle porte: è rappresentato dal XXXIV Congresso Mondiale di Architettura che si svolgerà a Tokyo nel 2011 e che è rientrato nei programmi strategici della Federazione Architetti Emilia Romagna che in questo modo intende dare un seguito all'esperienza di Torino allargando la partecipazione a tutti gli Ordini Provinciali ad essa aderenti. ■



ARCHITETTARE

09

PROSSIMO  
NUMERO >  
FEBBRAIO 2011  
**ENERGIA GRIGIA**

L'energia che non vediamo: l'architettura per la conservazione delle risorse disponibili.