

100x70

L'architettura come confronto e libertà creativa

Nicoletta Consentino



100 x 70 si propone come un momento di incontro, confronto e dialogo, un'occasione in cui fare e parlare di architettura al di fuori dei canali ufficiali partendo da una circostanza tangibile; un momento in cui poter progettare lontani da secondi fini, per riscoprire la genuinità dell'attività architettonica, il piacere di progettare per progettare, e in cui dare libero sfogo alla propria creatività senza vincoli né condizionamenti esterni, siano essi di natura economica, estetica o professionale. Tutto questo con un occhio di riguardo a quelli che dovrebbero essere i valori dell'Architettura: la funzionalità, la risposta ai bisogni reali del committente, l'interpretazione di un contesto paesaggistico particolarmente suggestivo.

L'iniziativa, ideata e curata da Alessandro Stocco e Luigi Siviero, si inserisce all'interno di **Arte, Profumi, Sapori**, un insieme di eventi attraverso cui il gruppo **Realtà Non Ordinaria**, in collaborazione con l'**Azienda Vitivinicola Biologica Marina Sgubin di Scriò**, mira ad affiancare la creatività nelle sue varie forme, alla buona cucina tradizionale e ai vini, rigorosamente biologici, prodotti da oltre tre secoli dalla famiglia Sgubin.

Scriò, situato al confine con la Slovenia, a 280 m sul livello del mare, gode di una vista splendida, a 360° quando è molto limpido si ha una panoramica completa del Friuli, dalle Dolomiti alle Alpi Giulie, mentre dal vicino vigneto, posto sul Vrh («sommità», in dialetto sloveno), si può spingere lo sguardo fino all'Adriatico. Nessun ostacolo limita l'immaginazione del passante, che può ammirare a est e a ovest, a nord e a sud, i declivi del Collio, ricoperti dai vigneti e dalla lussureggiante vegetazione spontanea, in certe zone ancora intatta; le colline si perdono a vista d'occhio, offrono in ogni stagione diverse suggestioni, e sono caratterizzate dalla presenza di piccoli paesi, chiesette, antiche fortificazioni che definiscono il profilo dei crinali.

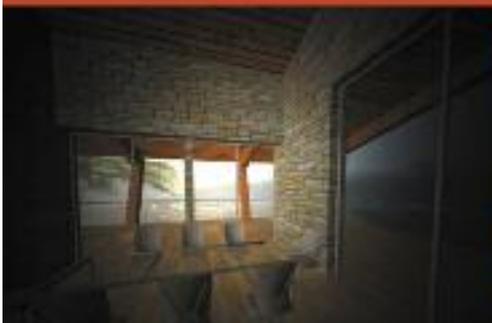
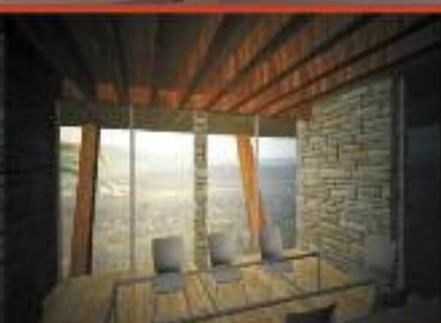
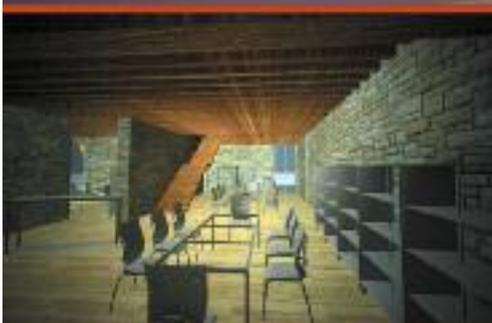
Articolato in quattro fasi distinte, **100x70** ha visto la partecipazione di nove gruppi di progettazione: ad ognuno è stata chiesta una sola tavola, di formato **100x70**, nella quale presentare un'opera ideata partendo da un edificio incompiuto appartenente all'azienda agricola, che nelle iniziali intenzioni avrebbe dovuto ospitare una piccola attività ricettiva, e che attualmente si presenta come un manufatto in cemento armato incastonato a mezza costa nel versante della collina, in parte posto sotto il livello della strada di accesso alla località, il cui piano interrato è attualmente utilizzato per l'attività di produzione del vino. Grazie alla sua privilegiata posizione ed alla sua funzione, così strettamente legata al territorio, si è ritenuto che l'edificio fosse in sintonia con gli obiettivi alla base dell'evento, e dunque un ottimo punto di partenza per dispiegare liberamente la propria voglia di progettare e di confrontarsi.

Le idee presentate in occasione della mostra che ha chiuso l'evento sono molto diverse tra loro: sono state concepite strutture ricettive ed alberghiere, aree espositive, una show room, un solarium, qualcuno ha trasferito nel nuovo manufatto le funzioni del vicino ristorante; c'è chi è intervenuto sulla cantina, chi si è limitato a costruire lasciando invariato l'esistente e rispettando le sue attuali funzioni, chi infine ha presentato una semplice idea, una bozza di progetto, un'opinione espressa in forma architettonica. Le nove tavole sono così da considerarsi come nove diversi approcci ad uno stesso tema, o meglio ad un paesaggio: perchè è il paesaggio che, da tutti, è stato preso in considerazione come punto di partenza e riferimento imprescindibile. Esso è stato inglobato, incorniciato dalle strutture e dagli edifici immaginati; è diventato stimolo e pretesto per grandi terrazze verdi e sale completamente vetrate, per camere con vista e scorci belvedere; è stato inquadrato da grandi finestre, o fatto assaporare attraverso prospettive audaci, aperture, tagli; è stato filtrato attraverso l'architettura ed ha svelato aspetti che prima non erano evidenti. Si è sottolineato ad esempio come il paesaggio, modellato dall'azione creatrice della natura, sia stato formato, modificato in modo rispettoso dal lavoro dell'uomo, un aspetto dinamico che è difficile cogliere con un semplice sguardo.

Nella scelta delle forme, delle funzioni e dei materiali, quasi tutti hanno cercato di rendere possibile un connubio tra tradizione e innovazione, tra nuovo ed esistente, tra il profumo del vino ed il sapore di un tramonto.

Lo stesso professor Enzo Siviero, intervenuto all'inaugurazione della mostra, ha sottolineato l'importanza di occasioni come questa, che permettono ai giovani professionisti di confrontarsi tra loro in una cornice piacevole e svincolata da impegni e problemi. L'occasione giocosa, quasi ludica, sebbene non meno seria di tante altre, ha permesso un vero e proprio connubio tra pensiero ed azione, con un occhio di riguardo alla qualità del progettare, cose imprescindibili per chiunque voglia crescere in questa professione così piena di vincoli. •

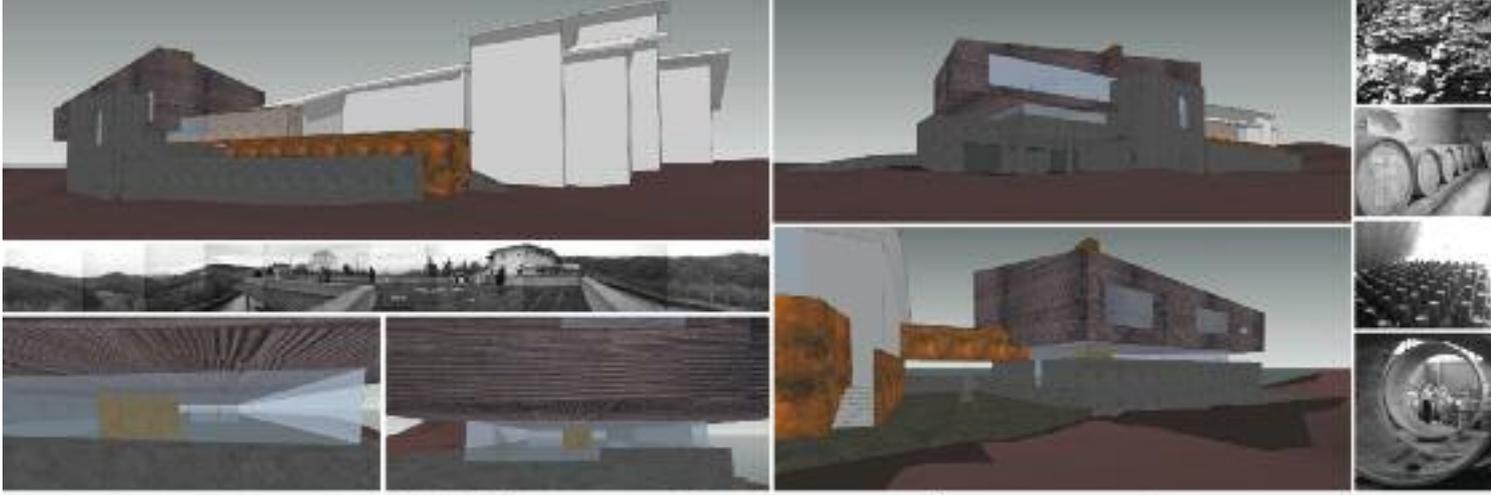




Realità non ordinaria, ipotesi per uno spazioadibito alla degustazione dei vini presso Scricò - arch. Diego Alba

100%





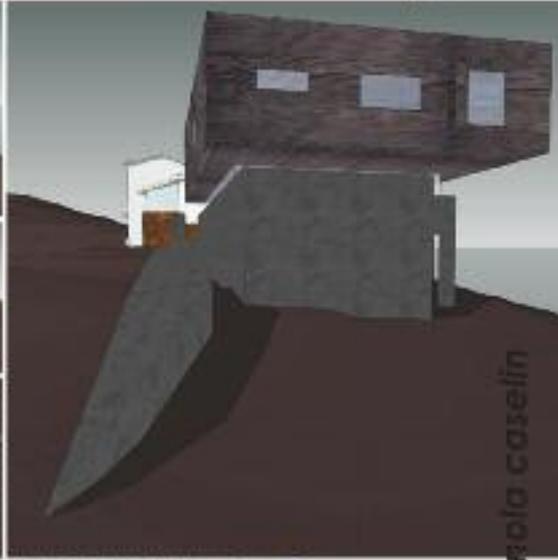
L'edificio è stato progettato da Robert Barrique e Teresa Dardo. Il progetto è stato realizzato da Barrique e Dardo, con la collaborazione di un team di architetti e ingegneri. Il progetto è stato realizzato nel 2007.

La Barrique è un edificio a due livelli di cui solo il secondo è destinato all'abitazione. La prima parte del sito è formata dal precedente edificio di proprietà del proprietario e ora è stato demolito.

Il nuovo edificio è stato costruito in pietra locale e ha una struttura in calcestruzzo. L'edificio è stato progettato per essere un edificio a basso consumo energetico.

L'edificio è stato progettato per essere un edificio a basso consumo energetico. Il progetto è stato realizzato nel 2007.

Barrique e Dardo sono architetti e ingegneri. Il loro studio è Barrique e Dardo.



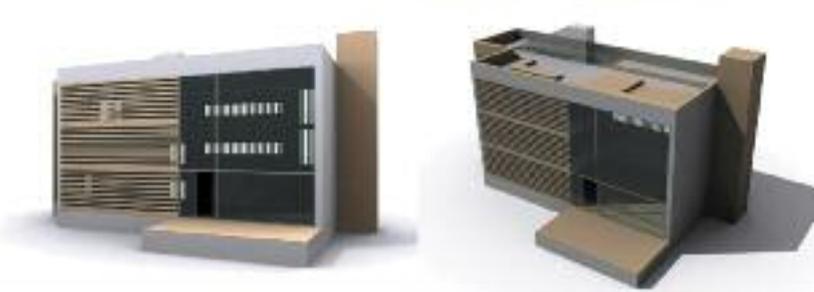
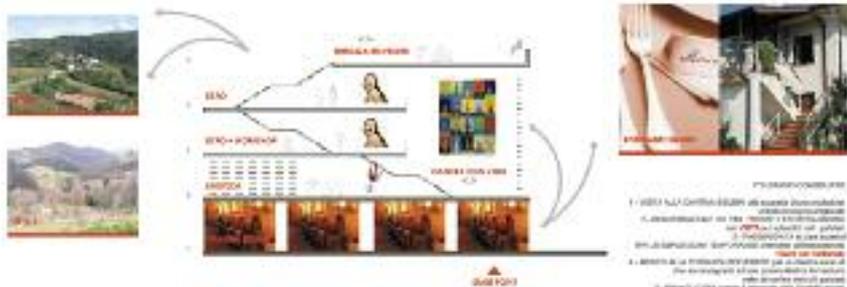
barrique - robert maddalena teresa dardo mario casalin



100X70



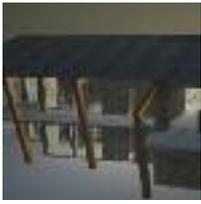
nuovo edificio ad uso ricettivo per l'azienda vitivinicola maia sugini - dolera del collio - gonzia



una camera con vista per la cantina sgubin - architetto fabrizia zorzenon



Note descrittive



Ipotesi per uno spazio adibito alla degustazione dei vini

Diego Alba

Il progetto nasce e si sviluppa partendo da due presupposti precisi. Il primo è il riferimento al luogo o, meglio, all'ambiente. Parlo di ambiente perché esso incamera le proprietà fisiche, quelle visive e quelle sensoriali, in riferimento allo spazio che contestualizza il progetto: la montagna e il piccolo paesino, dove, pur essendo lo spazio modificato dall'uomo, rimane molto forte la presenza della natura. La natura che circonda Scriò è a volte selvaggia, caratterizzata da fitti boschi, ma sempre madre e fornitrice di materiali: la pietra squadrata e il legno, materie di ampio uso nelle comunità montane. Di facile reperibilità esse diventano il segno forte della natura anche nella costruzione, che diventa mera trasformazione di materiale puro: nel montaggio e nella posa si legge l'uomo, ma l'essenza è natura, è forza bruta del luogo. Ricordo con molto piacere il piccolo borgo sorto attorno alla chiesa, le cui abitazioni sono realizzate in legno e pietra. Perciò la scelta di tali materiali per il nuovo edificio. Il secondo è il contrasto,

fortemente voluto, tra il nuovo edificio e quello esistente. Il contrasto nasce dall'esigenza che il nuovo edificio rompa con ciò che sta sotto, ovvero la cantina chiusa come uno scrigno, che nasconde e cela l'essenza attorno a cui ruota il progetto: il buon vino. La cantina deve essere chiusa, il vino va protetto. Ma dopo, quando è giunto il momento di degustare questo sublime prodotto, come in un grande bicchiere che ne esalti i profumi, lo spazio di degustazione deve essere aperto, ampio, deve dare aria e ossigeno: da qui l'idea di aprire la visuale alle due sponde della montagna, quella slovena e quella italiana. Il progetto si fonda dunque sulla semplicità formale e costruttiva dei materiali usati e sul contrasto tra il tesoro (il vino) nascosto nella cantina e quello scoperto e assaporato in spazi molto aperti. Di contro le pareti che guardano alla linea di confine si chiudono e diventano sostegni e contrafforti di uno spazio da apprezzare con tutti i sensi.

5x2

Danijela Percič Tičić - Marko Percič



Il tetto dell'edificio rimasto incompiuto, sede della cantina Sgubin, ci è sembrato come una piattaforma che si sporge verso le verdi colline friulane, un tetto-terrazzo che offre al visitatore la possibilità di una visuale quasi privilegiata. Pensando a un possibile completamento dell'edificio, non abbiamo voluto perdere questo elemento così interessante: abbiamo invece optato per una soluzione con più edifici minori sparsi sul tetto-terrazzo, ricavando così uno spazio interstiziale dal quale è ancora possibile godere del magnifico panorama attraverso gli scorci tra gli edifici, e che può essere usato come terrazzo del ristorante adiacente. Sono cinque piccoli edifici, come padiglioni a tema, ciascuno contenente un singolo appartamento per due persone: costruzioni semplicissime con gabbia strutturale in acciaio che poggia sui pilastri dell'edificio sottostante, rivestite sia dentro che fuori con i medesimi assi di legno usati per

fabbricare le botti della cantina Sgubin. Ciascuno degli appartamenti porta il nome di uno dei vini caratteristici prodotti da Marina Sgubin: l'ospite può così scegliere l'appartamento abbinato al suo vino preferito. Cin cin!

Edificio ricettivo e wine bar

Matteo Milani, Luigi Marcato, Manuel Donà

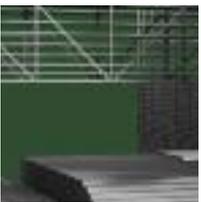


Paesaggio del Collio e Vino: da questo connubio nasce l'idea progettuale proposta per l'ampliamento dell'Azienda vitivinicola Sgubin. La particolare forma del concorso libero da vincoli normativi e da specifiche tecniche di fruizione ha reso possibile poter pensare a un'architettura che richiamasse la memoria e le suggestioni che questo splendido luogo trasmette: poter gustare un bicchiere di vino all'ombra di un vigneto osservando la terra che ne ha dato origine; l'esaltazione dei gusti, degli odori, e dei sapori tipici di ogni assaggio accompagnati dalla piacevolezza del paesaggio e del luogo. Si è pensato a una struttura per brevi pernottamenti e per la degustazione del vino che si sviluppa tra i vari ambienti interni e una terrazza a diretto contatto con il paesaggio circostante. Il filo conduttore è di garantire la vista del panorama a tutti gli elementi di progetto, alle terrazze, al wine bar, alle camere e alla hall d'ingresso. Il fabbricato, su due livelli alternati richiama il terrazzamento naturale delle colline circostanti. La vite e il pergolato si inseriscono nel sistema a

terrazze in cui profili e pilastri di acciaio reggono un grigliato in acciaio zincato ricoperto da ceppi di vite che, con la crescita, costituiranno uno schermo naturale per la luce, ricreando la tipicità del degustare un calice di vino immersi nella natura: è così che si potrà vivere la magia del vino, dei colori, dei riflessi, dei profumi, della storia. Il vino è tradizione e sono tradizionali i materiali impiegati: la pietra che riveste lo zoccolo in cemento e il legno della *barrique* che avvolge le camere da letto. Chiara è la volontà di aprirsi verso il paesaggio, mentre sul lato strada la costruzione si chiude, diventando al tempo stesso un'immagine identificativa per l'azienda Sgubin: la cassa in legno riprodotta in un evidente fuori scala porta l'ospite a identificare subito il prodotto principe, il vino.

Sinapsi

Massimo Federici, Federico Fedele, Diego Superiori



La proposta progettuale mira a ristabilire una gerarchia tra le funzioni e a riorganizzare gli spazi esistenti e quelli del nuovo progetto. L'incompatibilità tra la funzione ricettiva e la richiesta di spazi flessibili e polifunzionali collettivi ha portato alla migrazione del ristorante dall'edificio che lo ospita attualmente verso il nuovo fabbricato. Al suo posto si propone di inserire, attraverso una riorganizzazione degli spazi interni, le camere da letto. Il nuovo edificio ospiterà invece le funzioni «sociali», affiancando alla sala ristorante un ambiente polifunzionale e flessibile per eventi quali degustazioni, conferenze e feste organizzate. Il progetto distributivo mira a definire i luoghi del relax e del riposo rispetto a quelli della convivialità. L'edificio incompleto diventerà l'elemento di accoglienza per la clientela, fungendo anche da filtro nei confronti del fabbricato esistente e della sua funzione di ospitalità. Morfologicamente il progetto si declina partendo dal concetto di permeabilità, nei confronti dell'edificio esistente attraverso un passaggio aereo, sia a livello distributivo verticale che orizzontale. I due livelli in alzato del fabbricato saranno interconnessi tramite l'inserimento di una scala con ascensore fortemente caratterizzata, non solo mero elemento funzionale del sistema distributivo. Si vuole dare la possibilità ai due piani dell'edificio di guardarsi, di rapportarsi anche visivamente. In orizzontale permeabilità significa aprirsi al rapporto con il contesto naturale, in modo sempre meditato, progettato. Perciò le aperture vetrate del ristorante e la terrazza delle sale al piano superiore diventeranno mezzo per immergersi nel panorama circostante da punti di vista privilegiati. La «pelle» dell'edificio in listelli lignei riassume questo concetto, con la progressiva scomparsa del *brise-soleil* in una rarefazione del ritmo e della trama a divenire cielo e paesaggio.

Una barrique per Scriò

Robert Maddalena, Teresa Dardo, Manola Caselin



Una nuova architettura per soddisfare le esigenze aziendali ma, anche, per «comunicare». Comunicare innanzitutto la cultura del vino. Ma non solo. Comunicare le passioni e le fatiche che una piccola azienda deve contenere in sé per poter offrire prodotti di elevata qualità. Passioni e fatiche che si vedono tradotte nel paesaggio in cui opera. Ciglionamenti, terrazzamenti, pendii lavorati sono il risultato del lavoro costante e quotidiano degli Sgubin (e non solo loro). Per questo motivo, di fronte alla richiesta di alcune camere per il pernottamento la prima intuizione è stata: rovesciamo. Facciamo diventare protagonista il ristorante, sarà quello il luogo più vissuto e, soprattutto, luogo di comunicazione. Seconda questione: una *barrique* sospesa. Il «basamento» è lì, difficilmente smaterializzabile, con la sua cattiva qualità. Lo rivestiamo, gli diamo importanza, diventerà veramente un basamento. Sopra, la *barrique*. O meglio: la *barrique* sospesa sulla fascia vetrata, completamente aperta verso il contesto: è lì che la comunicazione ha luogo, a diretto contatto con il panorama circostante. Terza questione: l'edificio esistente viene messo in gioco. Formerà, con il nuovo, una corte. Da essa dipartono i percorsi che portano verso il torrente, verso l'oltreconfine. Un percorso in quota porta verso le camere dell'albergo e verso il giardino a nord. Nuovi spazi per l'azienda sotto il percorso, il loro rivestimento si prolunga sino a comprendere gli attuali spazi dell'esposizione e vendita nell'esistente. Dalla corte, ovviamente, l'accesso al nuovo. Materiali: legno nei rivestimenti e nelle strutture della *barrique*; lastre in calcestruzzo sabbato per il basamento («arena-ria» contemporanea).



Nuovo edificio ad uso ricettivo

Daide Scapin, Simone Scapin

In primo luogo si è voluto mantenere quasi inalterato il piano seminterrato esistente, anche per rispetto di chi ci ha preceduto. Come secondo aspetto, abbiamo ritenuto necessario proporre una costruzione assolutamente realizzabile da tutti i punti di vista: strutturale in primo luogo, ma anche economico, nella convinzione che il territorio urbanizzato si costruisca con discreti e calibrati inserimenti e che l'accessibilità economica di un progetto sia un dovere morale. Inoltre abbiamo cercato di creare un luogo per l'attività dell'azienda, in grado di essere essenzialmente utile e funzionale, collocando al piano seminterrato le attività di produzione del vino, eventualmente integrabili con attività artistico-turistiche, e al piano terra e primo gli spazi per la ristorazione. Con l'uso degli strumenti linguistici legati alla morfologia e alla composizione volumetrica abbiamo cercato di ricreare un corretto rapporto con l'ambiente nel quale il progetto si inserisce, carico di preesistenze e tradizione. Infine, nei tre materiali utilizzati abbiamo riposto il fattore emozionale: il severo calcestruzzo armato del basamento preesistente, lasciato grezzo, il vetro trasparente delle ampie vetrate che lascia intravedere spazi successivi ed il legno, materiale tradizionale per eccellenza, utilizzato a doghe come per le botti da vino, verticali sulle pareti di tamponamento e orizzontali a costituire dei frangisole sulle superfici vetrate. Un'architettura a misura d'uomo, aderente alla tradizione intesa come fattore culturale e non come ricerca di tradizionalismo, attuale, concreta e attuabile. Perché in fondo l'Architettura è un bellissimo sogno che si realizza nella costruzione e si perpetua nella funzione.

Fluido

Luigi Siviero, Enrico Simonato



Tra gli anni Sessanta e gli anni Ottanta, una serie di artisti ha realizzato alcune installazioni nel deserto del Nevada, che hanno dato vita e consistenza alla cosiddetta *land art*, arte nel paesaggio. Alcune di queste installazioni consistevano in elementi, a volte in scala territoriale, che solo con la loro presenza estrapolavano le caratteristiche del paesaggio e le rendevano evidenti a chi si trovava sul posto: era la presenza dell'installazione a rendere vivo il paesaggio nei suoi aspetti più nascosti. È da questo principio che nasce l'idea di un edificio che definisca il paesaggio circostante proiettando il visitatore all'esterno, ma costituendo allo stesso tempo un filtro, una mediazione per esso. Il percorso nasce dalla strada d'accesso al nucleo di Scriò: una rampa, con direzione verso il colle antistante da cui proviene la strada, superando il dislivello, introduce sulla piattaforma dell'edificio esistente. La piattaforma è stata ricomposta con due ordini di elementi organizzativi: dei setti, che hanno la funzione di proiettare lo sguardo verso la vallata, dividendolo in settori ma fornendo una condizione di isolamento dal contesto sul lato opposto, e dei minimi dislivelli, che differenziano i vari settori e introducono con garbo allo stravolgimento dello spazio che avviene successivamente. Nell'ultimo settore, infatti, i setti divengono un unico elemento continuo, che si piega, si contorce, si richiude su se stesso, diventando di volta in volta copertura, muro o piano di calpestio. Lo spazio fluido che si determina ha la duplice funzione di accompagnare il visitatore in un percorso informativo sull'azienda vitivinicola Sgubin, proiettandolo nel contempo in un'esperienza spaziale complessa e strettamente legata al territorio, il quale entra continuamente all'interno dell'edificio in vari aspetti. Nell'ultima sala si potrà, forse, confondere il vino, l'edificio, il territorio, sorseggiando il paesaggio come fosse un liquido prezioso quanto il pinot di Marina Sgubin.

Tornasole

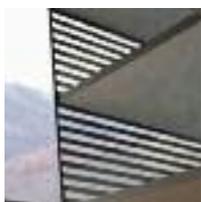
Alessandro Stocco



La rigogliosa vegetazione naturale che lascia intravedere i dolci e sinuosi pendii dei colli, i vigneti che coronano i versanti variamente orientati, le peculiarità enogastronomiche che solo un territorio come il Collio può offrire: questi i dati di partenza al margine di un ragionamento di carattere estremamente olistico che ha portato a sviluppare un progetto che mira nella sua funzionalità complessiva a raccogliere, a far propri e a svelare quelli che sono i caratteri del contesto. L'edificio si sviluppa su un unico piano e si apre completamente ad Est mantenendosi quasi ermetico verso Nord-Ovest con una copertura di tipo 'tetto verde'. Il largo e basso ingresso dell'edificio serve tre diversi spazi: la parte ricettiva, la corte interna e la *barrique*. Nella parte ricettiva, slanciati ed aperti verso est, sono distribuiti sei alloggi studiati sulla logica dell'irraggiamento solare, schermati dal sole estivo ed aperti a quello invernale, inquadranti ognuno un panorama proprio. Il gioco delle stanze che si allargano e si restringono diventa filtro attraverso il quale è possibile definire dei rapporti diretti con l'ambiente esterno che entra a far parte del vivere l'edificio, definendo degli spazi dai quali è possibile scorciare intimamente il panorama. La *barrique*, posizionata sul lato Nord dell'edificio, è lo scrigno vero e proprio dell'unità edilizia, protetta dalla luce e dal sole, sicura sotto uno spesso tetto verde capace di impedire gli sbalzi di temperatura. La corte interna, studiata per essere anche uno spazio comune, è il fulcro attorno al quale si distribuiscono gli spazi e le funzioni; rivolta alla terrazza verso il panorama del Collio, sbircia la cantina attraverso delle feritoie filtro e serve direttamente la terrazza verde. La terrazza verde, attrezzata con panche e tavoli di ristoro, si affaccia direttamente sulla corte interna, protetta da spalliere metalliche a vitigno sui lati Nord, Ovest e Sud, ed offre nella sua totalità il panorama incantevole del Collio.

Camera con vista

Fabrizia Zorzenon



Camera con vista è insieme contemplazione e piacere: contemplazione per la bellezza del luogo e piacere per i sapori e i profumi che quello stesso luogo è in grado di offrire. Camera con vista è uno spazio che ricerca un solenne piacere. Camera con vista è uno spazio nel quale assaporare la fragranza di un vino immersi nella particolarità del suo habitat naturale. Dall'osservazione del paesaggio dei colli giuliani e dalla luce che ne lambisce i pendii, questo progetto trae così la propria ispirazione. Ogni elemento è qui chiamato a guidare il buon intenditore (ma non solo) nella profonda comprensione dell'esperienza di cui è partecipe. Diaframmi di diversa natura si interpongono nel paesaggio alla definizione di uno spazio unico fatto di sapori, luce e silenzio, insomma, uno spazio nel quale il vino e la sua sacralità si rendono protagonisti. Diaframmi e non stanze concluse, questa è la matrice del progetto: un unico ambiente dove ogni singola funzione è concatenata alle altre senza soluzione di continuità. Nella sua longitudinalità l'edificio presenta una direzione principale, quella trasversale, definita nei suoi due poli dalla camera con vista, punto d'affaccio privilegiato sulla vallata e da un dorso che, con la sua struttura di doghe in legno, si rende permeabile alla luce e alla bellezza dell'ambiente circostante. La luce, fattore caratterizzante la qualità dell'edificio, penetra nell'involucro plasmando le superfici interne e concorrendo insieme ai diaframmi a definire l'architettura del luogo. Secondo una sequenza ordinata di layers sovrapposti ai giochi di chiaro e scuro, di pieni e vuoti e di trasparenze ed opacità, viene quindi affidato il compito di individuare i diversi apparati funzionali di questa camera con vista: dall'enoteca posta al piano terra si prosegue, secondo un percorso ascensionale, verso le piattaforme espositive dislocate sui livelli superiori, per giungere infine alla terrazza belvedere dalla quale godere della bellezza del colle giuliano a 360 gradi.