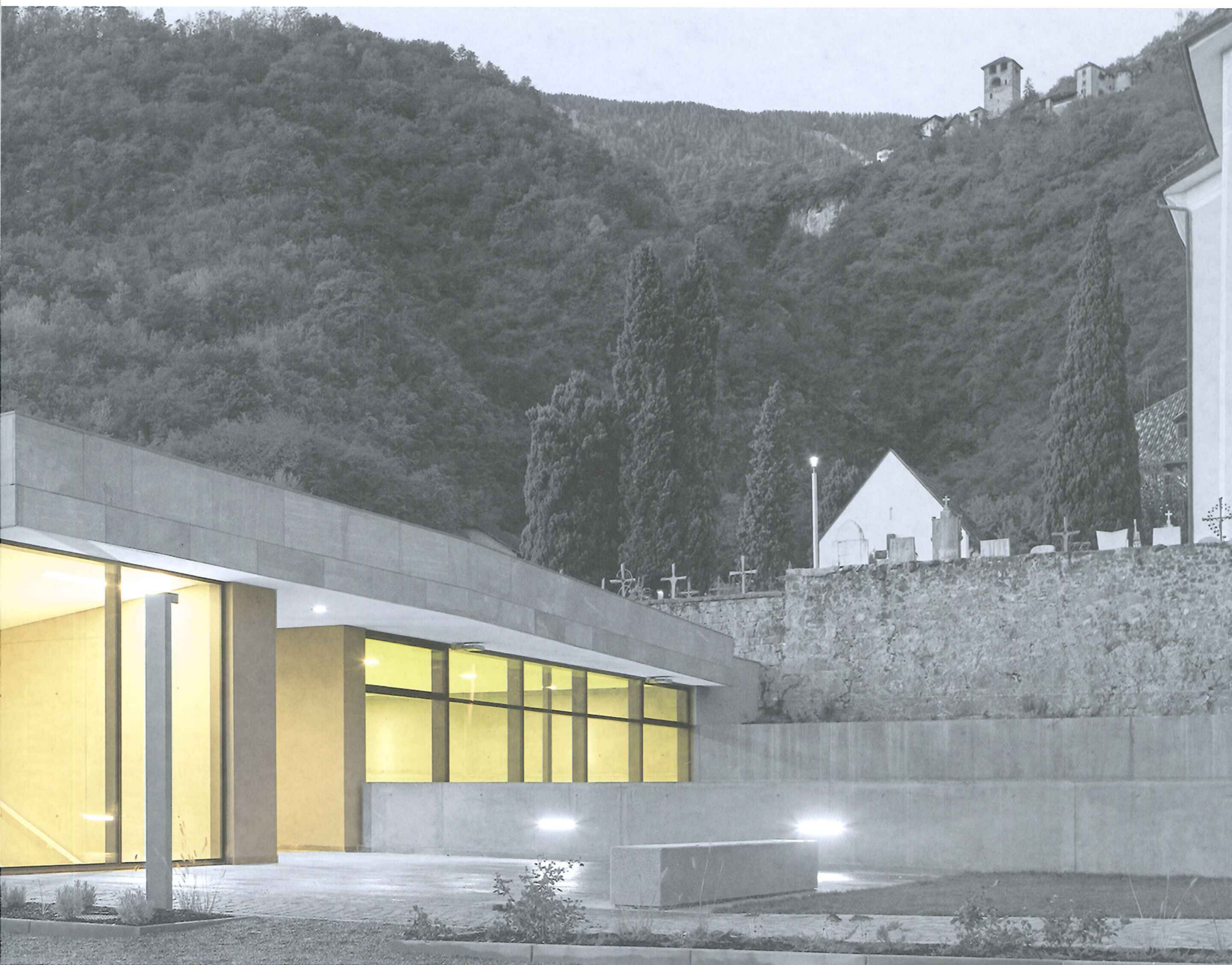




ARCHITETTURA



POSTE ITALIANE SPA
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46)
art. 1, comma 2, CNS BOLZANO
BIMESTRALE

Non riceve alcun finanziamento pubblico

€ 24,00

BIG ARCHITETTURA
C.P. 61 - 39100 Bolzano, Italy



Transizione energetica a Qingdao - Oltre
la soglia del silenzio - Progettare Futuro -
Sick building syndrome - Senza chiodi nè
colle - Il complesso INAIL di Roma verso
la metamorfosi

101/2

BIOARCHITETTURA® n. 101-102
Organo ufficiale della Fondazione Italiana di Bioarchitettura e antropizzazione sostenibile dell'ambiente.

Direttore responsabile
Witfrida Mitterer

Redazione e grafica
Monica Carmen
Norberto Vaccari

Lettorato
Sandra Bortolin

Redazione
Bioarchitettura
C.P. 61 - 39100 Bolzano, Italy
tel. +39 0471 973097
fax. +39 0471 973073
redazione@bioarchitettura-rivista.it
www.bioarchitettura-rivista.it

Stampa
Tipografia A. Weger - Bressanone (BZ)
Pagine interne e copertina sono stampate su carta chlor free

Editore Bioarchitettura
Via Portici 71
39100 Bolzano
IBAN: IT 59 M 06045 58220 0000 00019700
BIC - SWIFT: CR BZ IT 26 050
Conto corrente postale
IBAN: IT 54 H 07601 11600 0000 91606459

Prezzo
1 copia € 12,00
1 copia arretrata € 20,00
numero doppio € 24,00
Abb. a 6 numeri € 60,00
Abb. a 6 numeri estero € 120,00

Anno XXV - n° 101-102
1/2017
Reg. Trib. Bolzano
BZ 8/30 RST del 30.03.90
ISSN 1824-050X
Spediz. in A.P. - L. 27.02.2004
art. 1, comma 1, NE Bolzano

Concessionaria esclusiva per la pubblicità
Bioa.com
C.P. 61 - 39100 Bolzano
e-mail: marketing@bioarchitettura-rivista.it

La responsabilità per gli articoli firmati è degli autori. Materiali inviati per la pubblicazione, salvo diversi accordi, non si restituiscono.

La pubblicità su BIOARCHITETTURA® è sempre informazione selezionata. Le scelte editoriali, gli articoli e le comunicazioni hanno esclusivamente motivazioni culturali, pertanto non contengono alcuna forma di pubblicità redazionale. A tutela dell'inserzionista e del lettore, la pubblicità è sempre evidenziata come tale e sottoposta al vaglio del Comitato Scientifico, che si riserva di non accogliere richieste non in linea con la propria filosofia progettuale.

EDITORIALE

M. Pica Ciamarra

Ugo Bardi

ARCHITETTURA

Monica Carmen

Monica Carmen

Luca Trentini

F. Brambilla, J. Brida

Witfrida Mitterer

M. Pica Ciamarra

Maurizio Pallante

Hermann Kruse

Francesca Rocchi

SPERIMENTARE INTEGRAZIONI

L'applicazione del metodo Delphi

ACCELERARE I TEMPI

BECCS, soluzioni possibili

LA TRANSIZIONE ENERGETICA

Passive House Experience Center a Qingdao

LUCE E PIETRA OLTRE LA SOGLIA

Palestra di Nalles accanto all'antico cimitero

NUOVO QUARTIERE NELLA EX CAVA

Complesso residenziale Cappuccini

ECOLOGIA DELLA VITA QUOTIDIANA

Colori sani per vivere meglio

PROGETTARE FUTURO

VINO BUONO E PAESAGGIO NATURALE

La Cantina Fiorentino a Paternopoli

CONTRO IL DEGRADO

Il nostro pianeta al verde

STRANE SOSTANZE

Occhio a cibo, acqua, materiali edili e tessili

CIBO DAL PIANETA GREEN

Produrre sano, buono e giusto

03

04

06

16

26

30

34

36

42

46

50

Massimo Pica Ciamarra

VINO BUONO E PAESAGGIO NATURALE

La cantina Fiorentino a Paternopoli

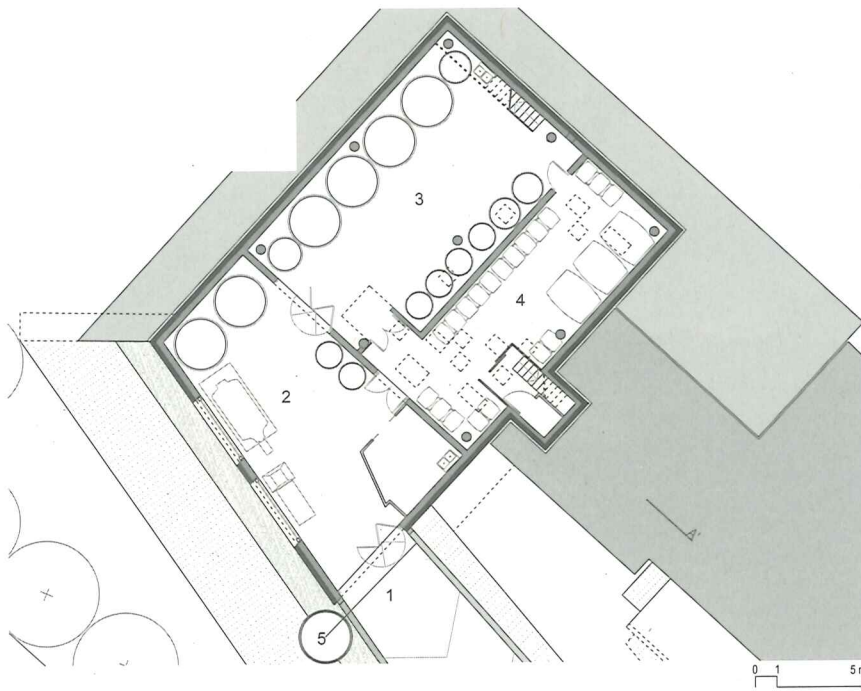




*Nella pagina a fianco, veduta della cantina dal lato ovest.
Sullo sfondo il grande Pinus Pinea. Sopra, la bottigliera in legno
vista dalla scala in ferro che collega l'area produzione con quella
di degustazione al piano terra. In basso, la grande copertura
verde-rame segno distintivo del progetto.*

La cantina Fiorentino sorge a Paternopoli, un paese collinare situato a 496 m sul livello del mare, in provincia di Avellino. Il piccolo borgo rurale è circondato da un territorio morbido, florido e vitale, dalla forte vocazione agricola. In quest'area, generazioni di famiglie contadine hanno coltivato vigneti, ulivi ed ortaggi affiancando, al suggestivo scenario di rilievi collinari, filari ordinati e regolari di prodotti della terra. Pur mantenendo le tradizionali tecniche locali di coltivazione, negli ultimi anni sono stati attivati processi di miglioramento delle filiere agricole, avviando un processo di costante valorizzazione e scoperta di un terreno ricco di risorse naturali. Nei vigneti si raccolgono i grappoli di uva della "vitis hellenica", dalla quale si ricava il prezioso vino "Taurasi", detentore della Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Tra i comuni della Valle del Calore, è Paternopoli a vantare il più alto quantitativo di uve del vitigno aglianico del Taurasi. È il connubio tra clima, terre vulcaniche e vitigno a rendere possibile la produzione di un vino dalle caratteristiche superiori, aromaticamente complesso, dal gusto vellutato, pieno ed elegante, dai profumi intensi e delicati. A seguito del terremoto che nel 1980 ha colpito e distrutto gran parte del territorio dell'Irpinia, numerose aziende vitivinicole si sono insediate o reinsediate nell'area per ridare vita alla produzione. Tra queste, c'è la famiglia Fiorentino che nel 2014 ha voluto costruire una cantina sul terreno acquistato un secolo prima dal nonno Luigi Fiorentino. La scelta della progettazione è ricaduta sull'architetto Angelo Verderosa che ha realizzato la prima cantina in Irpinia in legno e con tecniche di bio-architettura. La volontà dell'architetto è stata quella di generare una relazione tra la campagna e l'uomo attraverso la composizione di spazi. È così che l'architettura sceglie un profilo mimetico, scavato, terraneo, si fonde con il territorio e si apre ad esso. Materiali naturali, duri come il terreno pietroso, lasciato a vista in alcuni tagli stragigrafici, ma anche caldi come il legno massiccio, e suggestivi come il ferro crudo



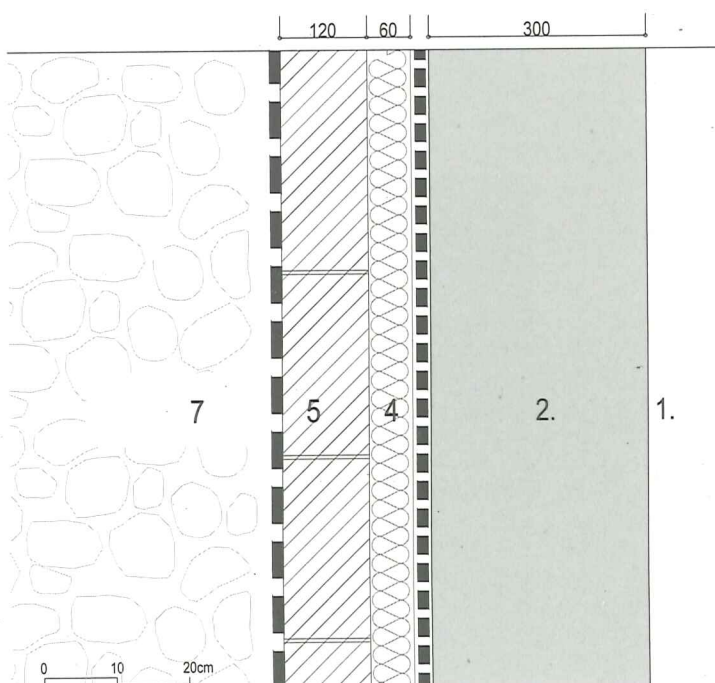


Pianta piano interrato:

1. ingresso carrabile
2. lavorazioni stagionali
3. cantina, tini inox
4. baracca
5. cisterna raccolta acque piovane

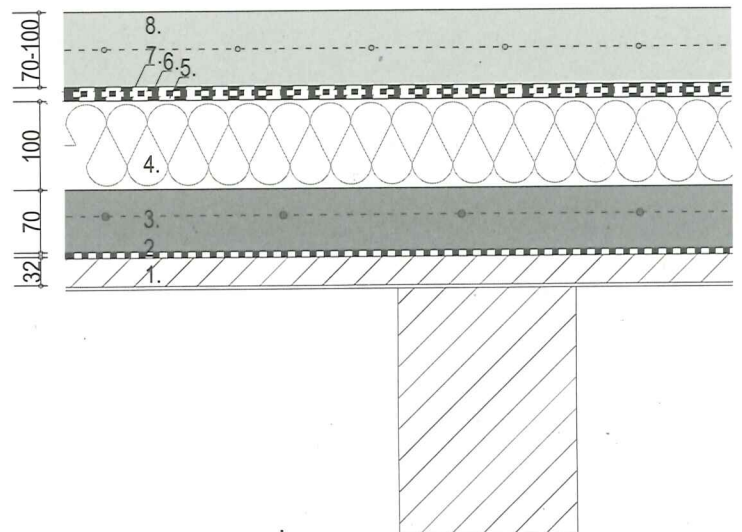
PARETI contro terra

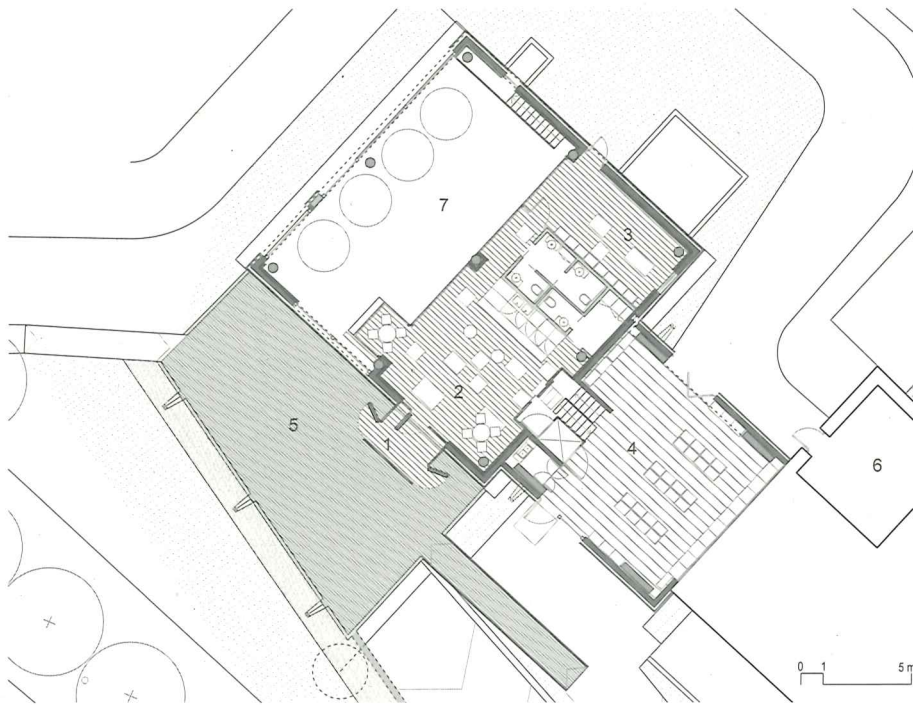
1. Facciata interna, cls a vista (casseforme di abete scelto)
2. Parete strutturale in c.a.
3. Guaina bituminosa a caldo (solo parte inferiore)
4. Isolante 60 mm battentato
5. Forati laterizi da 12 cm, con malta cementizia, fori orizzontali e cordoletto sommitale a filo strada
6. Protezione con stuoia geotessile
7. Riempimento con conglomerato di scavo



SOLAIO misto con struttura portante in travi lamellari e sovrapposta soletta in cls.

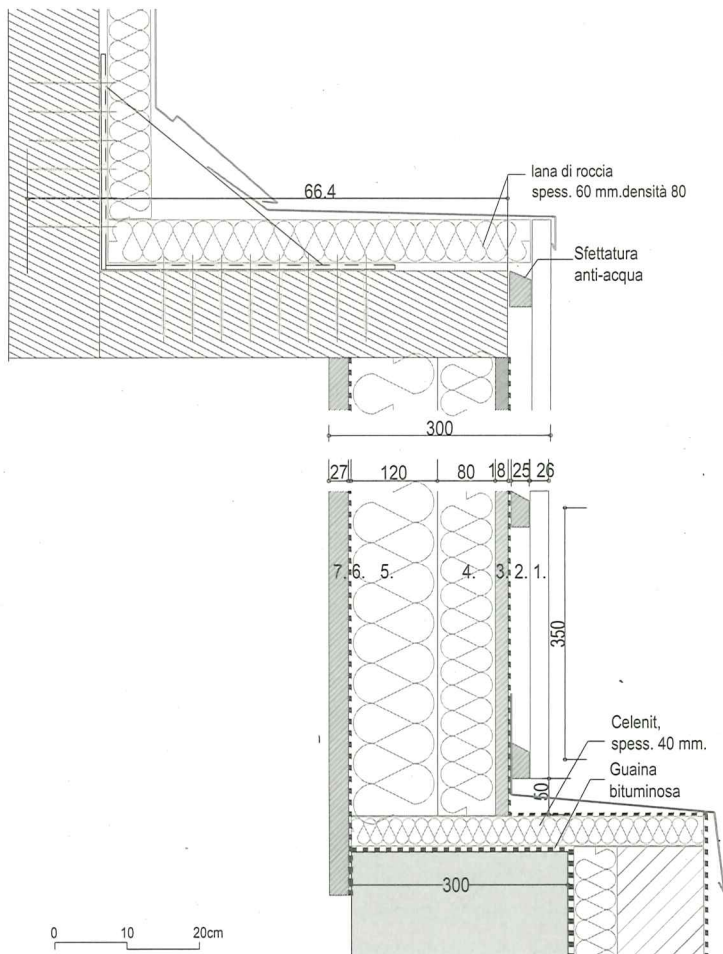
8. Pavimento in cls, Rck 25 armato con rete #6 15x15 nervata impermeabilizzato con resina sp. variabile 70 -100 mm pendenza 1% verso doccioni
7. TNT da 300 g/m
6. PVC armato con fibra, termosaldato, 1.5
5. TNT da 300 g/m
4. Pannelli isolanti, spess. 100 mm, 150 kg/mc
3. Soletta in CLS Rck 28/35 XC2 S3 spess. 70 mm armata con rete #8 20x20
2. Barriera al vapore
1. Tavolato in legno massello, maschiato, spess. 32 mm





Pianta piano terra:

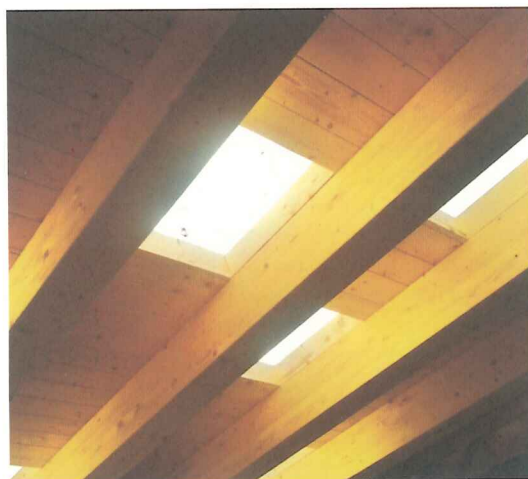
1. ingresso pedonale
2. accoglienza, degustazione
3. ufficio
4. bottigliera
5. terrazzo in legno
6. bottaia preesistente
7. vuoto su cantina



7. Pannello in legno lamellare di abete 27 mm, a vista, satinato e sbiancato, fissato con clips
6. Membrana traspirante con sormonti adesivi
5. Lana di roccia 120 mm, tipo 248, densità 110 kg/mc con interposti montanti in abete 60x120 ad int. 66 cm
4. Fibra di legno da 80 mm, densità 160 kg/mc, con interposti listelli in abete 60x80 ad int. 66 cm
3. Pannello in multistrato marino da 18 mm
2. Membrana traspirante e impermeabile con sormonti adesivi, colore grigio scuro.
1. Tavole di castagno massello (parete ventilata), spess. 25 mm, montate in verticale su listelli di castagno 25x50 interasse 35 cm



Sopra, veduta della cantina, sala di produzione con serbatoi inox. Sotto, particolare della copertura. In basso, parete ventilata con listoni di legno massiccio di castagno.



spazzolato. La copertura sembra emergere dal terreno con una forma a vela "verde-rame" che capta l'immagine del grande *Pinus Pinea* e la riverbera all'interno degli spazi di accoglienza e degustazione, posti al piano terra. La vista dall'interno verso il grande albero affascina i visitatori e li trasporta in un luogo senza tempo e senza contaminazioni antropiche.

Un'architettura dal linguaggio essenziale, delicato e sobrio, una tecnologia di assemblaggio "a secco", attenta al contenimento dei consumi energetici, e materiali naturali a basso costo, sono stati i punti cardini dell'intero progetto.

Soluzioni di tipo sartoriale, apprezzabili nei dettagli realizzati dagli artigiani locali; maestranze e materiali in prevalenza a km zero; strutture e materiali in elevazione rimovibili e riciclabili; raffrescamento estivo supportato da ventilazione naturale, innescata da vasistas posti in alto; acque piovane filtrate e riutilizzate.

Il protagonista resta il vino e il suo interlocutore è il legno, con il suo essere caldo, vivo, autentico, schietto, in un connubio di memorie arcaiche.

La tecnologia di posa a secco con legno a vista è stata utilizzata sia all'interno che all'esterno, sia lungo le pareti che per le pavimentazioni, così da relegare il cemento armato e la muratura negli spazi interrati. Il legno a vista ha incontrato il gusto estetico della committenza, al punto che il logo aziendale riprenderà la trama delle facciate.

Ma il legno si è soprattutto dimostrato altamente performante, consentendo uno spessore ridotto delle pareti perimetrali dell'involucro. Le partiture perimetrali sono tutte a secco, in legno lavorato a vista.

Sul lato esterno, una parete ventilata con listoni di legno massiccio di castagno locale in tinta naturale; sul lato interno, dei pannelli di legno multistrato di abete satinato e sbiancato. Il legno prevale anche nelle pavimentazioni: all'esterno vediamo doghe di castagno lavorato come nella facciata; all'interno liste di quer-



Sopra, spazi espositivi e per la degustazione del vino.
Attraverso una vetrata trasparente si intravedono gli
spazi produttivi al livello inferiore.

cia massello lavorate in prefinito.

Per gli intradossi, i solai e le coperture, è stato utilizzato legno a vista di abete naturale battentato, rifinito con bianco semitrasparente e satinato. Le strutture in elevazione, i solai e le coperture sono in legno lamellare. Anche l'arredo della bottigliera è in legno multistrato di abete satinato e sbiancato.

Gli ambienti si snodano attraverso una sequenza dinamica verticale-orizzontale e servono una serie di funzioni votate all'accoglienza dei visitatori oltre che alla produzione. Al piano interrato, con un volume a doppia altezza, c'è la zona produzione con fermentini e serbatoi inox per complessivi 650 hl; uno spazio di lavoro dotato di illuminazione e aerazione naturale, grazie all'altezza complessiva di oltre 5 m. In un volume coibentato e protetto naturalmente dalla terra circostante, c'è la barricaia, con antiche botti di castagno e nuove barrique di rovere.

Sotto il terrazzo principale trovano posto le restanti attrezzature di lavorazione stagionale dell'uva, come la pigia-deraspatrice e la pressa. Gli spazi del piano terra, invece, accolgono i degustatori che divengono parte integrante dell'attività di produzione.

COPERTURA in legno, coibentata, ventilata, con sovrastante lamiera
in alluminio

10. Lastre in alluminio a doppia aggraffatura color verderame
9. Geotessuto separatore e traspirante - stuoia a filamenti 3d
8. Tavole di abete massello grezzo, spessore 23 mm
7. Listelli di legno per formazione camera d'aria, sezione 40x50 mm
6. Telo traspirante, impermeabile, microforato
5. Pannello isolante in lana di roccia, densità 125 kg/mc
spess. mm 80 con listelli di abete 50x80 mm
4. Pannello isolante in lana di roccia, densità 50 kg/mc
spess. mm80 con listelli di abete 50x80
3. Barriera al vapore, 140 g/mq
2. Tavolato di abete massello, maschiato, spessore 32 mm
1. Travetti in legno lamellare, 14x28 cm, classe GL24H

