

POLITECNICO DI TORINO
 II FACOLTA' DI ARCHITETTURA
 Corso di Laurea Magistrale in Architettura (restauro e valorizzazione)
Tesi meritevoli di pubblicazione

Archeologia Industriale e Progetto di Restauro: Il caso delle saline a Prestwick (Scozia, GB)


di Qian Du
 Relatore: Carla Bartolozzi
 Correlatori: Vilma Fasoli, Richard Rodger

All'inizio del XV secolo, lungo la costa Firth of Forth furono realizzati strutture e insediamenti per la produzione del sale. Grazie al vantaggio della posizione geografica che favoriva l'attività del commercio marittimo, la loro attività produttiva ebbe lunga durata. La loro graduale decadenza coincise con lo sviluppo della produzione di tipo industriale, tanto che nel corso del XIX secolo la maggior parte degli insediamenti furono demoliti. Alcuni edifici in rovina testimoniano ancora oggi l'economia legata alla produzione e al commercio del sale in questo territorio tanto da indurre la *Royal Commission on the Ancient and Historical Monuments of Scotland* ad avviare una campagna di documentazione storica e geografica sui siti delle saline.


Archeologia Industriale e Progetto di Restauro - Il caso delle Saline a Prestwick (Scozia, GB)

LO STATO ATTUALE DELLE SALINE SCOZZESI


Le saline rimaste in Scozia



Saline dell'area Firth of Forth

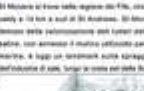



Orkney (FtW)




Orkney è un gruppo di isole nel nord della Scozia. È un'isola di mare, il che significa che il sale si produceva dal mare. Oggi si trova solo in un posto, il primo sale di mare in Scozia. Il secondo sale è il sale di mare che si produceva nel mare.

Di Monera (FtW)




Di Monera è una delle saline del FtW, una di tre che si trovano a 10 km a sud di Edimburgo. Di Monera è il caso più famoso delle saline del FtW. Le saline sono state costruite nel XVIII secolo. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

Prestwick Island (FtW)




La costruzione del sale è iniziata nel 1800. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

Appa Pier (East Lothian)



La prima delle saline di Appa Pier. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

West Lothian




Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

East Lothian




Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

West Lothian



Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

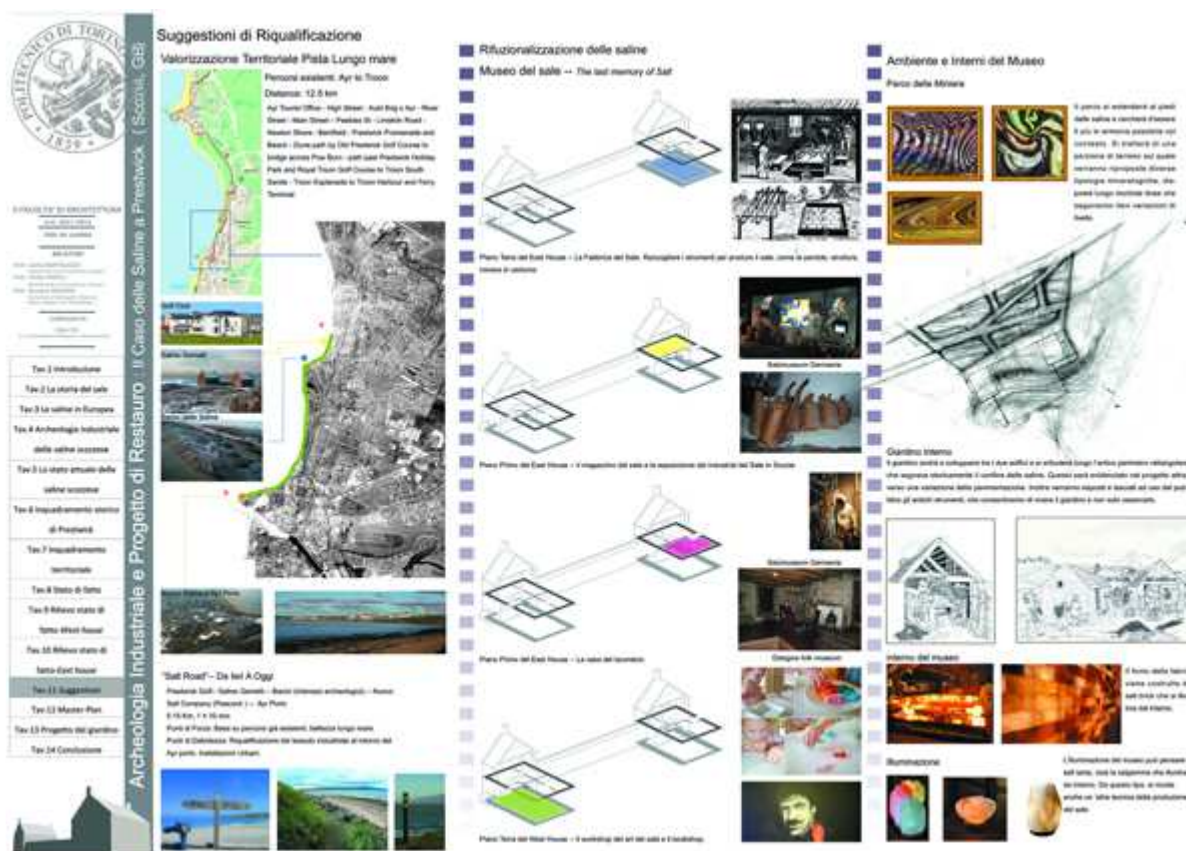
East Lothian



Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare. Il sale si produceva nel mare.

Le ricerche fino ad oggi condotte presentano tuttavia ancora profonde carenze, sia dal punto di vista dello studio delle loro trasformazioni, sia dell'analisi della trasformazione del contesto territoriale, sia delle strategie per la tutela del paesaggio e per la valorizzazione dell'ambiente.

Le ricerche condotte nel corso di questa tesi, si basano da un lato sulla storia della lavorazione del sale in Europa, dal XVI secolo al XVIII secolo, si concentrano poi sulla Scozia, attraverso il confronto tra i riferimenti d'archivio ed i sopralluoghi. Sviluppa l'analisi della storia dell'industria del sale attraverso la descrizione della tecnica di lavorazione, l'analisi della distribuzione delle saline nei diversi periodi che hanno preceduto lo sviluppo industriale del territorio e l'individuazione dei segni della loro permanenza sul territorio.



Dallo studio condotto, è emerso che la produzione del sale è risultata essere un'attività, sin dal principio, connessa all'ambiente ed al contesto in cui veniva svolta. Dalle loro origini le saline sono state insediate in zone favorevoli alla pesca, con la presenza di miniere di carbone ed il porto prossimo ad esse. Inoltre, attraverso il mio studio è emerso che la produzione del sale è stata un'attività fondamentale nello sviluppo industriale della Scozia, caratteristica della zona, non praticata nel resto dell'Europa, e per questo un importante tassello della storia da non trascurare.

La tesi procede attraverso l'elaborazione di un progetto di restauro che sappia conciliare la salvaguardia della "memoria storica" dei luoghi con gli interventi di riqualificazione e trasformazione d'uso, adatti alle esigenze delle comunità locali. Gli edifici che ho proposto di restaurare nella tesi sono le saline a Prestwick nella regione di Ayrshire in Scozia, sotto la gestione del St Nicholas Golf Club.

Il progetto si articola secondo due principi rilevanti. Il primo obiettivo del progetto è quello di attuare un intervento volto alla riqualificazione ed alla valorizzazione del territorio. L'ambiente in considerazione è costituito da un fronte roccioso che si affaccia sul mare, lungo questo si articola una strada che collega le antiche saline al porto di Ary, modesta cittadina dove tutt'oggi è attiva l'industria del sale.

Inoltre è prevista l'ideazione di un museo del sale all'interno dei due saline situati lungo la via precedentemente descritta. Il progetto non vuole essere invasivo, quindi propone l'allestimento del museo senza l'inserimento di nuovi elementi. Inoltre sono previsti puntuali interventi di restauro mirati al recupero delle parti più degradate.

Il progetto riserva una particolare attenzione a tale patrimonio ambientale; è stato pensato un parco a tema ed un giardino per il museo. Il parco si estenderà ai piedi delle saline e cercherà d'essere il più in armonia possibile col contesto. Si tratterà di una porzione di terreno sul quale verranno riproposte diverse tipologie mineralogiche, disposte lungo morbide linee che seguiranno lievi variazioni di livello.

Il giardino andrà a svilupparsi tra i due edifici e si articolerà lungo l'antico perimetro rettangolare che segnava storicamente il confine delle saline. Inoltre verranno esposti e lasciati ad uso del pubblico gli antichi strumenti, che consentiranno di vivere il giardino e non solo osservarlo.

Per ulteriori informazioni, e-mail:

Qian Du: cathydu13@yahoo.com.cn