



**POLITECNICO
DI TORINO**

Tesi meritoria

**Corso di Laurea Magistrale in Architettura
per il Progetto Sostenibile**

Abstract

Il secondo periodo del Secondo Periodo

Relatore:
Paolo Mellano

Co - Relatore:
Cristina Coscia

Candidato:
Giancarlo Ambu

Sessione di laurea
Febbraio 2015

L'Asinara, l'isola del silenzio, dove le notti sono illuminate solo dalle stelle e la natura è dominatrice assoluta, per la sua stupefacente e selvaggia bellezza è nota come uno degli angoli più affascinanti del Mediterraneo.

A differenza di tante altre realtà, questa terra, ancora grezza e incontaminata, è riuscita a sfuggire a un processo di massificazione turistica e di edificazione sregolata, conservando la sua fama di luogo misterioso e sconosciuto.

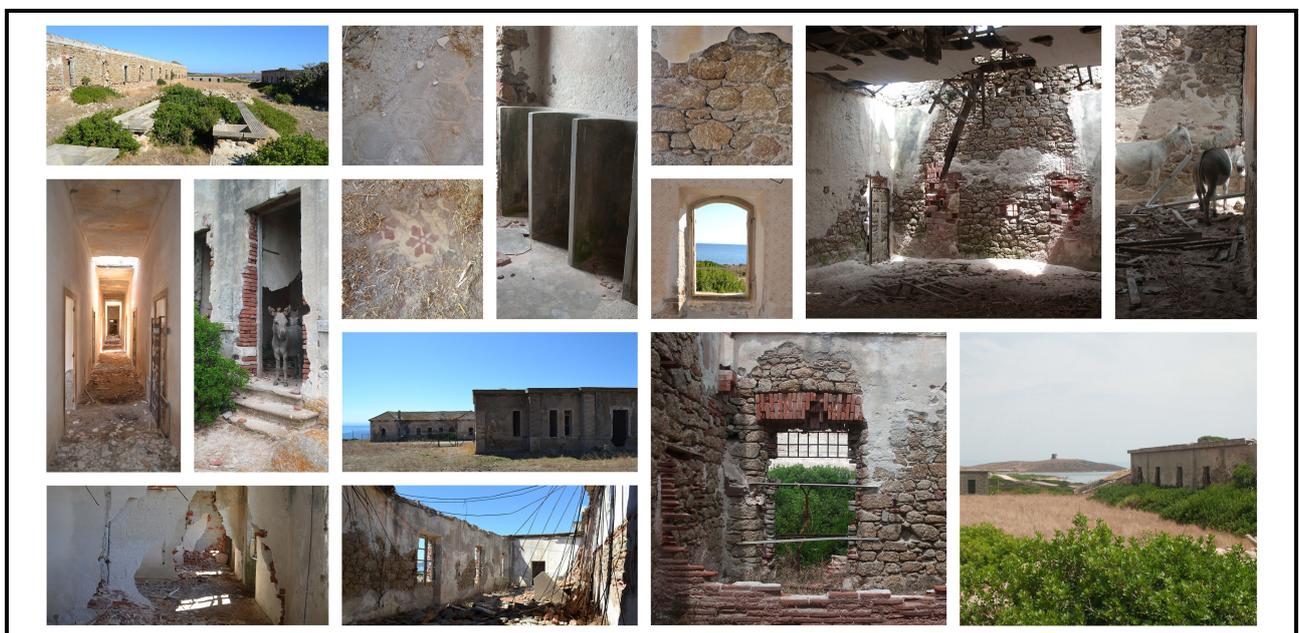
Dopo i drammatici periodi di detenzione e successivo abbandono, il cuore di quest'isola ha ripreso a pulsare con vigore per merito dell'istituzione del Parco Nazionale dell'Asinara.

Oggi, l'Asinara è al centro dell'attenzione in quanto costituisce un modello di sviluppo sostenibile capace di ascoltare la voce e le esigenze degli abitanti sardi che hanno sempre lottato per impedire la riapertura di un nuovo carcere in un luogo che finora è rimasto a disposizione di una società amante della natura. Emerge, dunque, la necessità di custodire un patrimonio che la natura ha voluto conservare non solo nella sua integrità fisica, ma anche in quell'atmosfera che difficilmente potrebbe essere definita e che trasforma la percezione dello spazio in un'esperienza unica per un turismo colto e ricercato.

Alla fine del 1800 si presentò in Italia un problema considerevole: il colera; la Sardegna e, principalmente, l'Isola dell'Asinara, geograficamente isolata dal resto del continente, furono ritenute luoghi ideali per contenere migliaia di individui infetti da colera, peste bubbonica e meningiti ed anche civili costretti alla rieducazione.

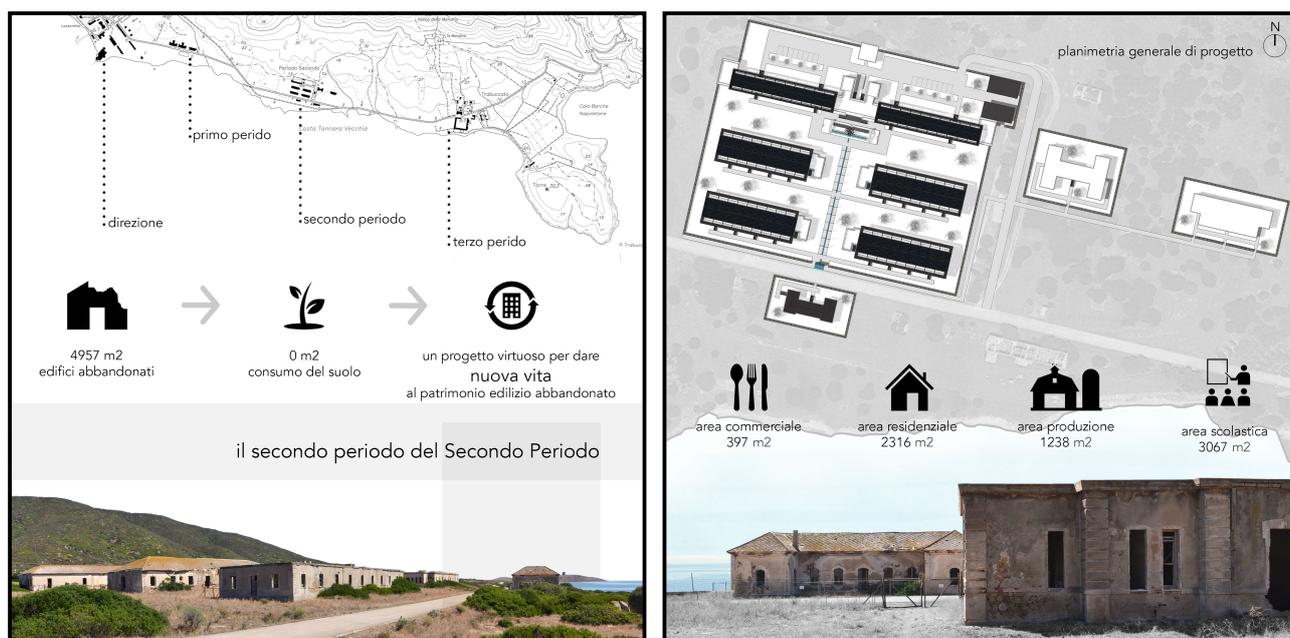
Per garantire l'isolamento totale dei quarantenati e rispettare i criteri sanitari distributivi, furono costruiti tre distinti complessi edilizi chiamati "Periodi" ad ognuno dei quali corrispondeva una diversa fase di guarigione dei pazienti che, al conclamarsi della malattia, entravano nel primo Periodo passando, poi, nel Secondo quando la guarigione era prossima e nel Terzo per ristabilirsi definitivamente.

Il percorso progettuale ha avuto avvio dall'analisi dell'Asinara nelle sue caratteristiche naturali e nei suoi vari mutamenti provocati dalla presenza umana nel tempo e si è focalizzato sull'area del *Secondo Periodo*.



Questo progetto è pensato per dare agli edifici del secondo Periodo un secondo periodo, inteso come una rinascita, attraverso un intervento di restauro e valorizzazione di un'area attualmente in stato di abbandono.

Per la localizzazione territoriale degli edifici, la caratterizzazione degli stessi, il contesto ambientale, ma principalmente per la disponibilità di una terra fertile, ho ritenuto opportuno sfruttare le risorse naturali offerte dal luogo, prospettando il recupero del complesso per consentire un utilizzo finalizzato alla creazione di un polo di eccellenza culturale rivolto alla didattica enogastronomica. Un polo dotato di tutti i servizi, una sorta di Bauhaus dell'alimentazione, dove i diretti interessati potranno imparare a conoscere la terra, sporcandosi le mani, e allo stesso tempo studiare le strategie di marketing per la valorizzazione di un prodotto made in Italy da promuovere in tutto il mondo. Il pensiero scaturisce da un progetto già realizzato e nato dall'idea di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che ha dato vita all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, la prima università al mondo nel suo genere.



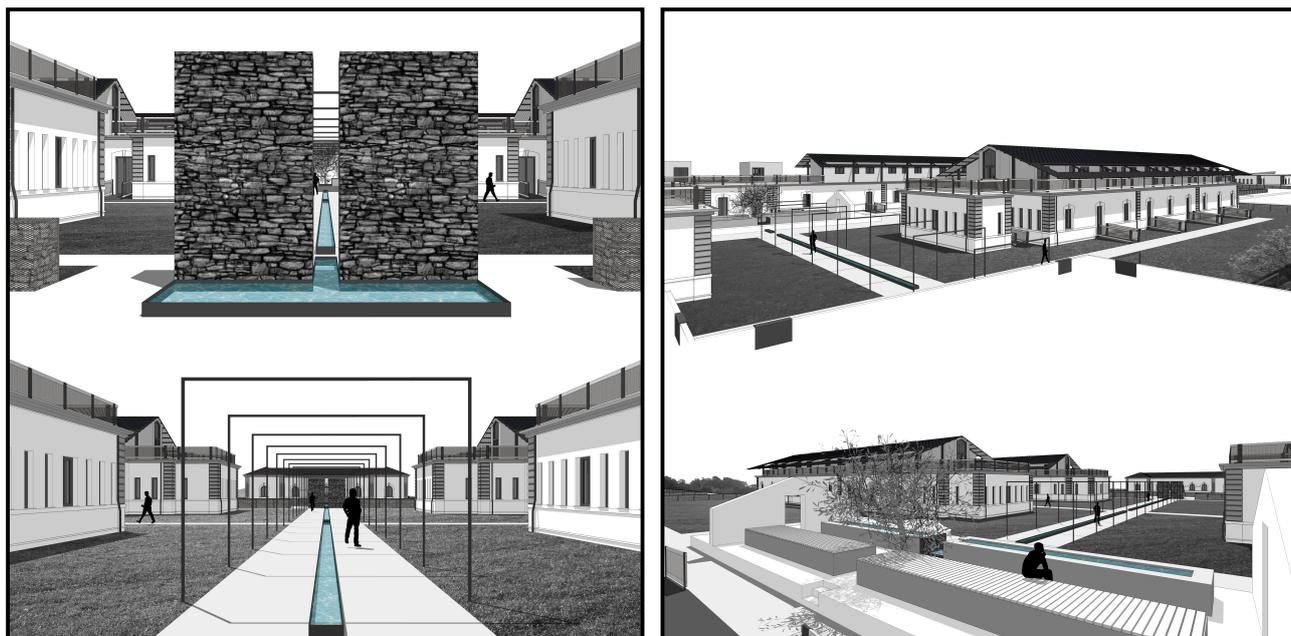
Alla luce delle norme di attuazione dell'Ente Parco e del rispetto per la memoria di queste costruzioni, si è tenuto conto della necessità di mantenere inalterato il complesso edificato nella sua tipologia formale e stilistica, pensando, allo stesso tempo, per una necessità di rifunzionalizzazione, a scelte di organizzazione distributiva che hanno determinato la definizione di nuovi spazi, senza, tuttavia, consumare ulteriore terreno ineditato.

Con questo spirito il progetto prevede la realizzazione di quattro sistemi tra loro perfettamente compatibili: un centro universitario, delle strutture residenziali per la permanenza di studenti e docenti, un ristorante di eccellenza e una cantina di affinamento vini.

Questo importante intervento rappresenterebbe uno strumento concreto per costruire una filiera turistica volta alla valorizzazione del territorio e del patrimonio locale, mediante adeguate strategie e tecniche di pianificazione, marketing e comunicazione.

Il progetto vuol far sì che, attraverso la pubblicità, possano essere accolti, oltre agli studenti interessati, turisti durante tutto l'arco dell'anno, permettendo loro, grazie a spazi

ideali, di essere coinvolti in riflessioni sul mondo dell'alimentazione e dello sviluppo sostenibile (Tema dell'EXPO 2015 / Milano) e di gustare i prodotti nati da questo servizio.



Per ulteriori informazioni contattare:
Giancarlo Ambu, mail: giancarlo.ambu@gmail.com