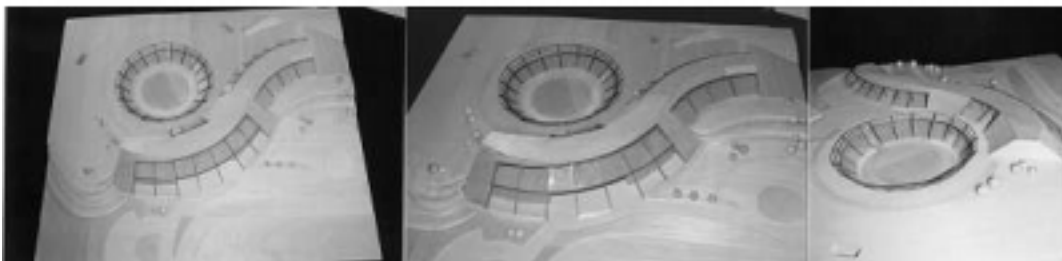
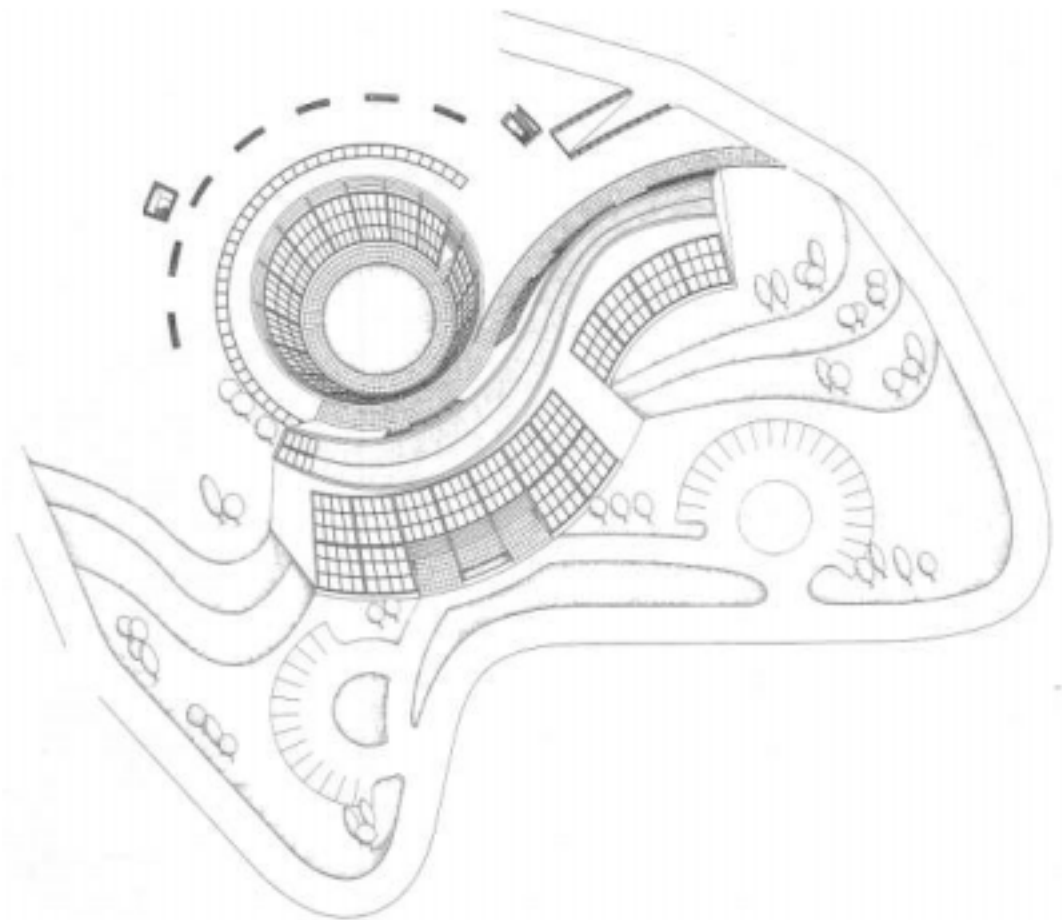


Museo del vino
di Celico Fernanda
Relatore: Giacomo Donato
Sito: Canelli (AT)



La città di Canelli, oggetto di studio della Tesi, è una delle province astigiane che da anni vanta il primato nella produzione di vini di alta qualità. Le condizioni climatiche (bassa umidità atmosferica) e morfologiche consentono, infatti, la produzione di uve particolarmente pregiate.

Meta di turisti provenienti da ogni parte d'Italia, Canelli accoglie centinaia di visitatori ed intenditori di vino. Da non scordare le manifestazioni che si organizzano: degustazioni, assaggi raffinatissimi, e riscoperte di antiche tradizioni enologiche che vedono come protagonisti la qualità del vino, e lo scenario particolarmente suggestivo del paesaggio.

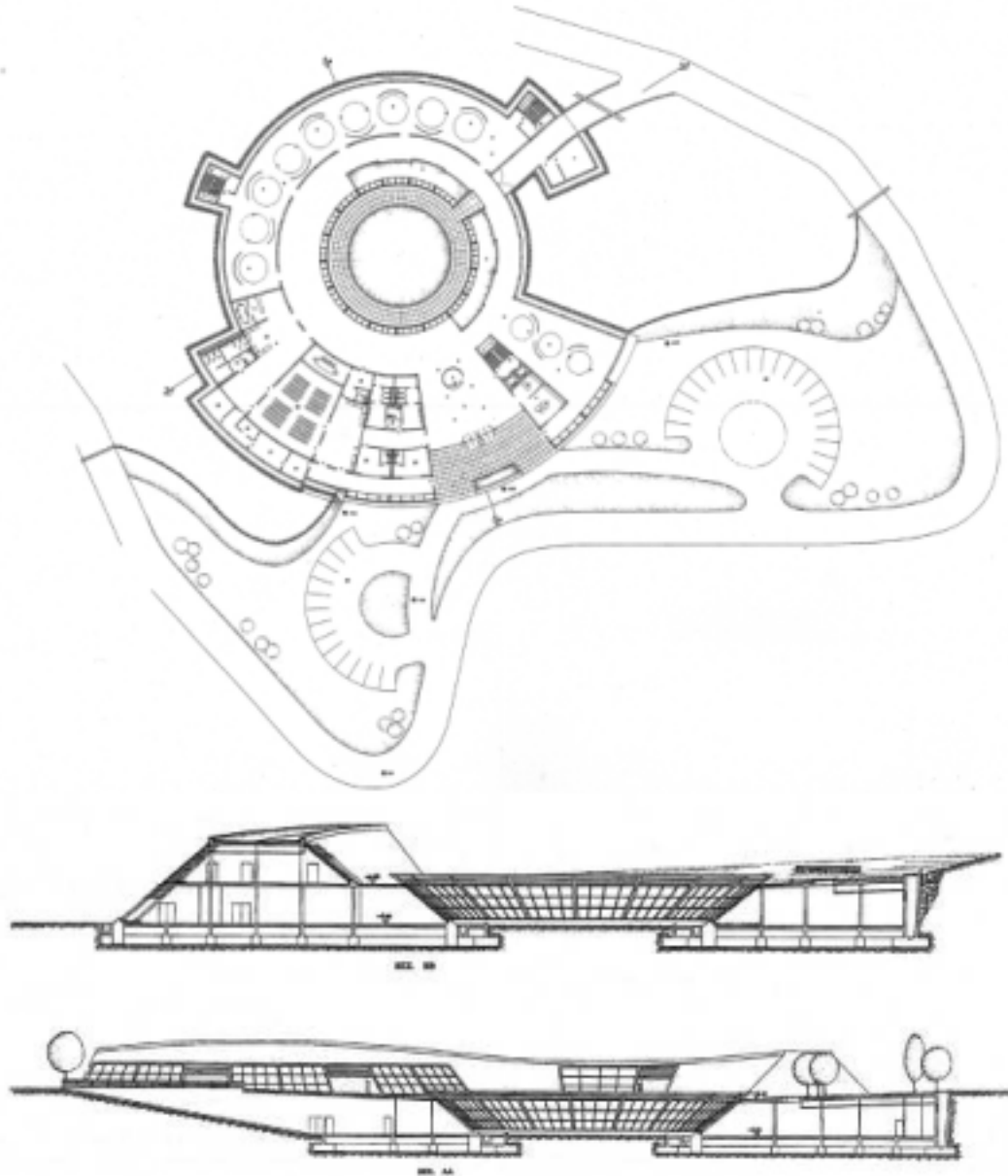
Considerando questo insieme di eventi si è giunti alla conclusione che la città necessita essenzialmente di un polo che accolga i visitatori, e che racconti loro anni di tradizioni e innovazioni sul mondo del vino: un museo del vino.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

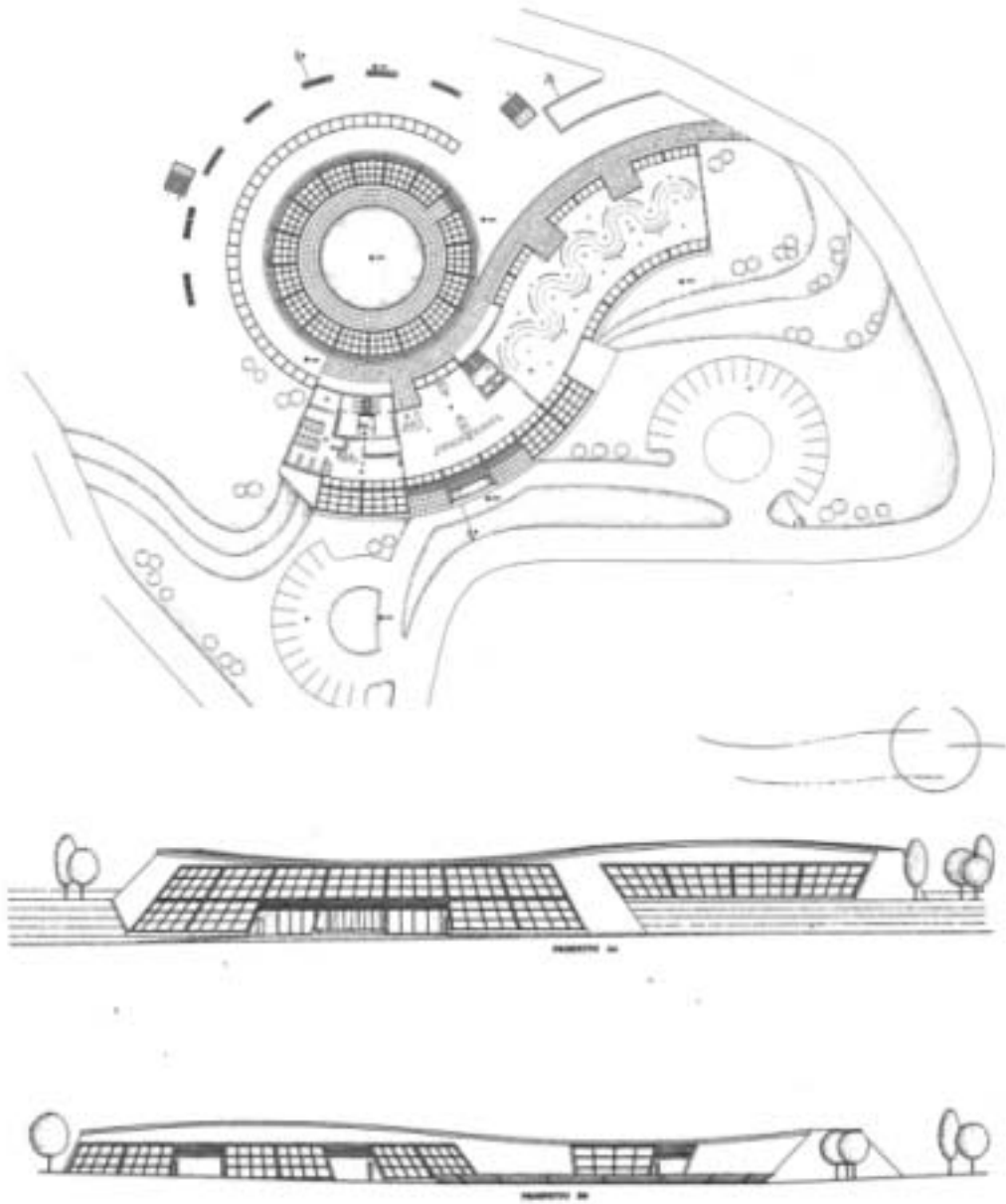
Il progetto del museo mira alla valorizzazione delle potenzialità effettive del territorio. L'obiettivo principale è stato quello di progettare una struttura priva di carattere monumentale, che non alterasse il paesaggio naturale e che favorisse un rapporto diretto e rilassato tra i visitatori e gli oggetti esposti. Tale obiettivo è stato raggiunto mantenendo il volume basso, e integrando il più possibile costruito e natura.

La presenza delle serre nel progetto, infatti, oltre che interessante ai fini didattici, rappresenta il filo di collegamento tra natura e costruito. Le serre giocano un ruolo chiave nel progetto generale, come "zona cuscinetto" tra museo e verde circostante, consentendo al verde di prolungarsi fino all'interno del museo.

Oltre che dall'esigenza di rapportarsi ad un paesaggio collinare, la progettazione dell'edificio è stata dettata da un altro fattore determinante: il dislivello naturale del terreno. Il piano terra, sfruttando tale dislivello, è quasi interamente interrato e mimetizzato nel verde. La sua forma circolare permette una distribuzione ordinata degli spazi, e la creazione di un percorso a senso unico. L'interno è organizzato secondo un percorso che, alternandosi tra costruito e natura, spiega l'intero processo vinicolo, dalla prima fase (vendemmia) all'ultima (imbottigliamento e invecchiamento del vino) collegando la storia dell'enologia con la storia delle civiltà.



Il piano superiore è, invece, ben visibile. La sua forma ondulata è stata suggerita dall'andamento delle colline circostanti. Interessante è il gioco volumetrico creato dalla copertura della struttura che è realizzata in cemento armato e lamiera grecata. All'interno è posizionato uno strato di materiale termicamente isolante, ed ancora un tamponamento di controsoffittatura. Importante è il sistema di raccolta delle acque: una lieve pendenza che va dall'esterno verso la spina centrale della struttura convoglia le acque verso la gronda posta lungo tutta la spina centrale. Da qui l'acqua si dirige verso la parte più bassa della struttura, per essere raccolta e quindi smaltita.



Per ulteriori informazioni, e-mail: Fernanda.cel@libero.it

Servizio a cura di:
CISDA - HypArc, e-mail: hyparc@polito.it