

I Paesaggi del Vino

a cura di Giulia Galeotti - Marco Paperini

Collana Confronti, vol. 6

A cura del Centro Studi Città e Territorio – Follonica (GR)

Direzione: Giulia Galeotti – Marco Paperini

Il Centro Studi si avvale della consulenza di un comitato scientifico composto da:

Giovanna Bianchi, docente di Archeologia Medievale, Università di Siena; Maurizio De Vita, docente di Restauro, Università di Firenze; Emma Mandelli, docente di Rilievo dell'Architettura, Università di Firenze; Rossano Pazzagli, docente di Storia Moderna, Università del Molise; Giuliano Pinto, docente di Storia Medievale, Università di Firenze; Carlo Tosco, docente di Storia dell'Architettura, Politecnico di Torino

In copertina: Veduta dai vigneti dell'azienda Agricola Le Corne, sullo sfondo Grumello del Monte (BG)

©Archivio Azienda Le Corne

Concessioni per l'uso delle immagini:

pp. 6/ 8/ 32/ 34 (montaggio Città e Territorio da Archivio Corne)/ 35, ©Archivio Azienda Le Corne – autore Clive Nichols

pp. 3/ 14/ 39/ 127/ 129 (elaborazione grafica): ©Archivio Centro Studi Città e Territorio

pp. 15/ 18/20/40/45/46/128/286 ©Giulia Galeotti

p. 10 montaggio Città e Territorio da ©Archivio Marcello Giuntini

p. 16 ©Mauro Davoli

p. 19-251 ©Paolo Da Rè

p. 25/ 48/49 ©Archivio Arcipelago Muratori:

p. 88 su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali – Archivio di Stato di Torino con divieto di riproduzione (aut. 1190/28.28.00 del 16.03.15)

pp. 87-91 su concessione della ©Bibliothèque Nationale de France

p. 90 su concessione della ©Bibliothèque Royale de Belgique

pp. 96-99 su concessione del Ministero per i Beni e le Attività Culturali – Archivio di Stato di Bergamo con divieto di riproduzione (aut. 1259/28.13.11 del 16.03.15)

p. 124 ©Michelangelo Pasquinelli – Amici di Suvereto

p. 135 ©Roberto Pieralli

p. 139 su concessione Archivio Centrale dello Stato (autorizzazione nota 19.10.2011 n. prot. 4654)

pp. 154/156/157/159/161 ©Vincenzo Cottinelli

p. 176 ©Silvia Muratore - SITI

pp. 180/181/182/183/184 ©Archivio SITI

pp. 220/222/223/224/225 ©Fabrizio F.V. Arrigoni

p. 236 Disegno di ©Antonio D'Amico

p. 244 ©Corrado Bonomo

p. 246 ©Pier Mario Turina

p. 247.2 ©Jacopo Penna

p. 247.3 ©Estudio Martín Azúa

pp. 264/266/267/268/269/271, ©Associazione *Orme su la Court* e di Omar Pistamiglio Fotografo

pp. 23, 27, 29, 36, 52, 147, 151, 152, 272, 278, 283, 285 sono della redazione

Le altre immagini sono state fornite, sotto la propria responsabilità, direttamente dagli autori dei singoli contributi con contestuale autorizzazione alla pubblicazione. Per le immagini munite di © vale il divieto di riproduzione con qualsiasi mezzo senza l'autorizzazione del titolare del copyright.

Il convegno *I Paesaggi del Vino* si è svolto dal 20 al 23 novembre 2014 presso l'Azienda Vitivinicola *Le Corne* di Grumello del Monte (BG) con il patrocinio di: Comune di Grumello del Monte; Provincia di Bergamo; Ordine degli Architetti PPeC della Provincia di Bergamo; Scuola di Specializzazione in Beni Architettonici e del Paesaggio – Università di Firenze; Scuola di Specializzazione in Beni Architettonici e del Paesaggio – Politecnico di Torino; Scuola Permanente dell'Abitare.

Comitato scientifico del convegno: Alessandro Camiz (Univ. La Sapienza – Roma); Maurizio De Vita (Univ. di Firenze); Edoardo Milesi (dir. Scuola Permanente dell'Abitare); Rita Occhiuto (Univ. de Liege); Rossano Pazzagli (Univ. del Molise); Hoissen Sandri (Girne American University - Cyprus); Akiko Sugawara (Univ. di Tokio); Carlo Tosco (Politecnico di Torino).

Discussant: Fabio Saggioro (Univ. di Verona); Giampiero Mele (Univ. eCampus); Maurizio De Vita (Univ. di Firenze); Carlo Tosco (Politecnico di Torino); Rossano Pazzagli (Univ. del Molise).

Confronti 6. I Paesaggi del Vino.

A cura di Giulia Galeotti - Marco Paperini

Editing: Marco Paperini

Impaginazione e grafica: Giulia Galeotti

Centro Studi Città e Territorio - www.cittaeterritorio.org

Debatte Editore

Via delle Cateratte, 84 int. 8 - 57122 Livorno

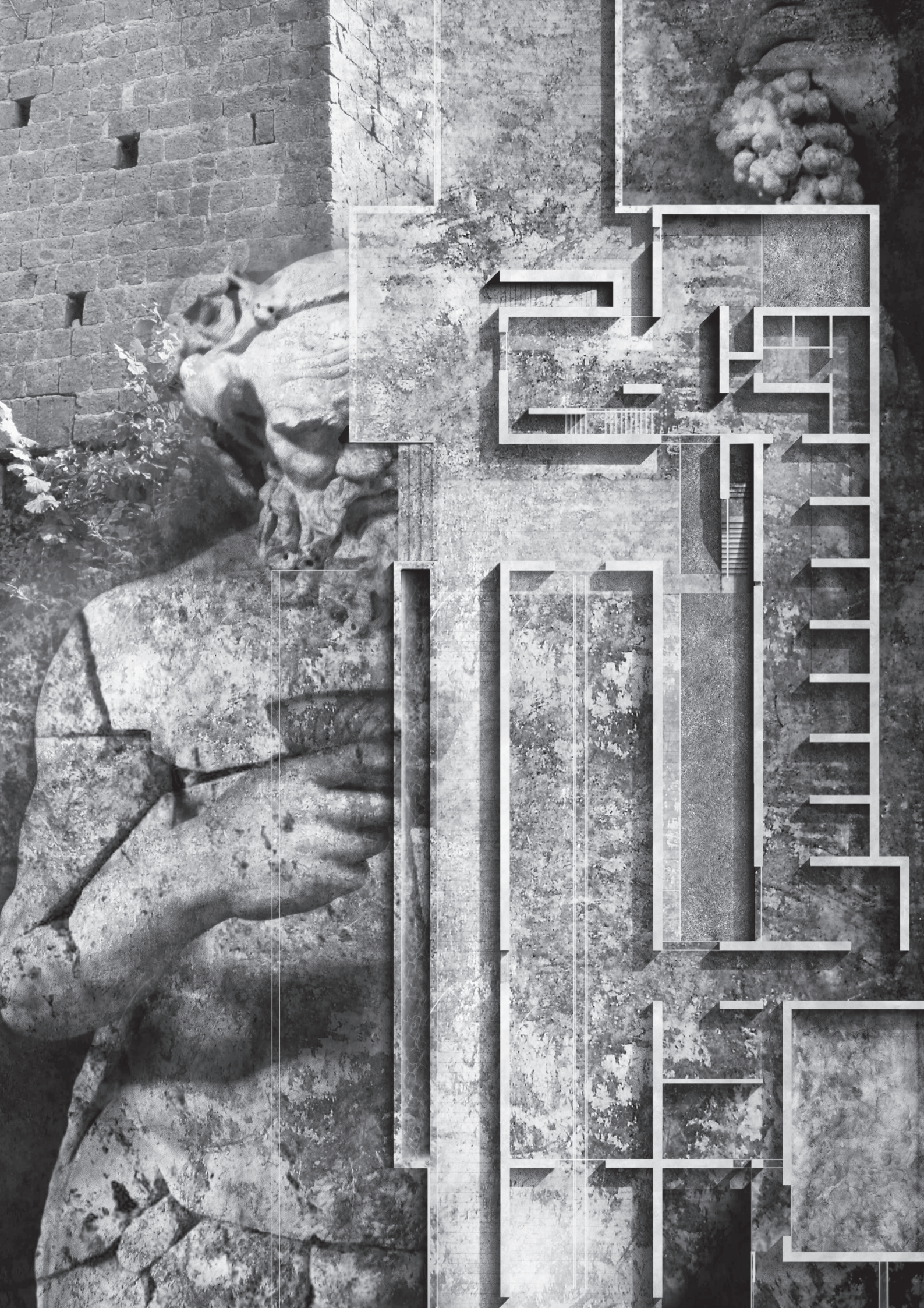
www.debatte.it

debatte@debatte.it

ISBN: 978-88-6297-195-9

Stampato su Cyclus Print certificata FSC





Nòah

Progetto per una cantina ad Altavilla Irpinia

Fabrizio F.V. Arrigoni

L'edificio della cantina è rustico quanto razionale, del tutto scevro da virtuosismi lessicali o di struttura; architettura terrigna, dura d'aspetto e duratura nel tempo avvenire, pensata per essere di sostegno ai suoi abitanti e loro conforto quotidiano. Una architettura che vuole essere all'altezza del lavoro dell'uomo, *animal laborans*, e della sua capacità di «trasformare la natura secondo i propri bisogni», il marxiano *Arbeitsvermögen*. A Taurasi, saliti sul crinale d'un colle sopra l'Appia Traiana è dato d'incontrare, abbarbicata ad un tronco di castagno, una vite di oltre trecento anni. Ogni suo grappolo di uva sirica - *feracissima semina* - custodisce storie di genti e di migrazioni, storie di tenacia e di conoscenza. L'architettura può talvolta imparare dall'esistenza possente e muta di una pianta dimenticata.

The winery building is rustic and rational, free from lexical and structural virtuosities; earthy architecture, rough and persistent, conceived to serve its dwellers and their daily comfort. An architecture wanting to enhance the work of the human being, animal laborans capable «of transforming the nature according to his needs», the marxian Arbeitsvermögen. In Taurasi, on the hill above the Appia Traiana, one can see more than three hundred years of old grapevines clinging to a chestnut tree trunk. Each sirica grape cluster - feracissima semina - bears stories of people and migration, perseverance and knowledge. Architecture can sometimes learn from the silent stubbornness of a forgotten plant.

*Hunc Macrine diem numera meliore lapillol
Qui tibi labentes apponit candidus annos:
Funde merum Genio!
Aulo Pèrsio Flacco, Satyra, II 1-3*

*I have made a place
Mark Rothko, 1959*

O

«E aspettò N. uomo del suolo. E piantò una vigna» (Genesi/Bereshit 9, 20). Il ricominciamento, il secondo tentativo di creazione, si inaugura con la piantagione della vite - «una consolazione tratta dalla terra che Dio ha maledetto» (5, 29) - e con l'imbarazzante ebbrezza dell'uomo giusto d'integrità: Nòah/Noè, il sopravvissuto, «e bevve dal vino e si ubriacò. E si scoprì in mezzo a tenda». Il ritorno dal caos di acque e di venti apre un ciclo inferiore, integralmente consegnato alle miserie della storia, il cui primo avvenimento è la cura della terra postedenica, la sua sapiente manipolazione e salvaguardia. Nella griglia d'origine dei suoi intagli per il campanile della cattedrale di Firenze Andrea Pisano aveva posizionato la formella dell'agricoltura sul medesimo fianco di quelle della pittura, della scultura e dell'architettura. Un confondersi di cultura e coltura, *varietas naturae*, mimesi e raddoppiamento di colui che fa: *Deus artifex*, τὸ ποιῶν - e non senza significato poi l'esagono con i monumentali buoi che compare sotto la losanga della geometria, arte del *Quadrivium*.

I

Altavilla Irpina è borgo in posizione mediana tra Avellino e Benevento, compreso nella Regione agraria VIII 'Colline di Avellino'¹; il suo territorio, poco superiore ai 14 kmq di estensione con un'altitudine media di 335 m s.l.m., è fatto di colline che si affacciano sulla media valle del Sábato, con una popolazione che conta circa quattromila abitanti. Altacoda fu il più antico toponimo attestante l'insediamento²: una dicitura che è stata associata all'occupazione dei Caudini delle aree sui rilievi più alti, di spicco sull'orizzonte. Di quella stagione non restano vestigia se non il cosiddetto 'acquedotto sannitico', un prodigio infrastrutturale il cui scopo consisteva nel portare l'acqua dalle sorgenti Urcinoli (santo Stefano del Sole) fino a Benevento³. Una brusca sincope temporale ha fatto perdere continuità nel racconto storico; troviamo più tarda denominazione, Altacoda, quale segno della presenza longobarda⁴ cui seguirono i Normanni. Il nome di Altavilla compare per la prima volta in uno strumento notarile dell'archivio di Montevergine del gennaio 1221 quando il feudo era retto da Emma de Fraineta. La dimensione del presidio crebbe, costituendosi come punto strategico a difesa del circondario: adagiato su tre colli a ridosso delle conche del Vellola e del Sábato, nei giorni di tramontana l'occhio poteva scivolare dai contorni del Torone sino alle pianure beneventane. Dal 1866 e per molta parte del secolo scorso, l'economia ad Altavilla Irpina, così come a Tufo, è stata incardinata all'attività estrattiva, di macinazione e purificazione dello zolfo: «un vero tesoro, una sorgente inesauribile

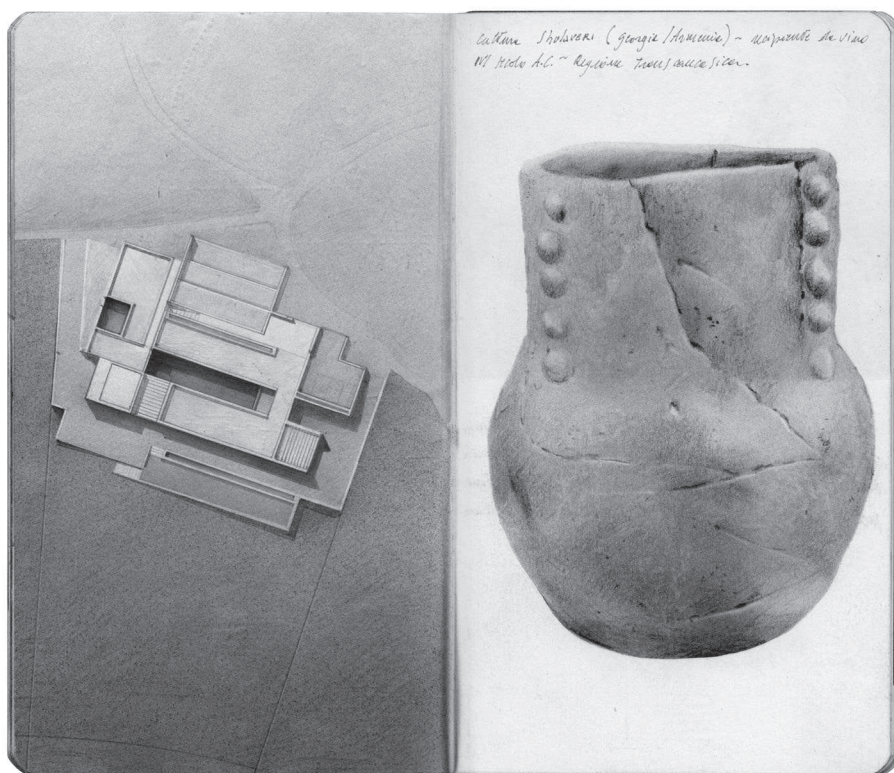


Fig. 1 - *Nòab*, appunti dai quaderni neri (planivolumetrico).

di ricchezza, la fonte principale di vita, uno dei più preziosi doni, che la magnificente natura abbia potuto elargire ad Altavilla» così in una cronaca del 1907 quando la produzione annuale si aggirava sulle 50 mila tonnellate. I giacimenti non si sono esauriti, bensì è il distretto che non ha retto la fase di riassetto globale del capitale concludendo, nella parabola degli anni Settanta, il suo ciclo. L'estinguersi dell'industria mineraria ha avuto come sua conseguenza il restituire centralità alla produzione agricola che già nel tardo XIX secolo registrava l'alto rendimento - per qualità e quantità - «degli ottimi vini, cereali, noci, e frutta in abbondanza, di che fa larga esportazione»⁵. La coltura della vite è vicenda antichissima nella regione Campania, risalente alla colonizzazione greco-micenea⁶. Il vitigno del Greco fu introdotto probabilmente dalla Tessaglia nella fertile regione vesuviana dai Pelasgi (Πελασγοί) - un affresco pompeiano del I secolo a.C. attesta senza equivoci la presenza del 'vino Greco', l'Aminea Gemina, la vite dai grappoli doppi. Accompagnando fedele le loro migrazioni, il vitigno degli Aminei conquistò le contrade dell'entroterra campano, rinvigorendo colture locali e divenendo poi il progenitore del Greco di Tufo. Una breve notazione a margine di Plinio il Vecchio ci aiuta a comprendere come il frutto di queste uve fosse apprezzato quale bene da non dissipare e da consumare con parsimonia anche in occasione del più sontuoso «convivium - oportet etiam inter cenandum philologiam nosse» (Petronio). Nella letteratura latina - Catone, Varrone e Columella tra altri - la pianta è menzionata quale esempio di fertilità, resistenza alle intemperie, generosa fruttificazione. La produzione odierna di questo pregiato vino, arduo da curare e trasformare, deriva dagli esordi di primo Novecento; l'area dei coltivi ad esso dedicati non è vasta a confronto con

la complessiva superficie vitata dell'Irpinia: si tratta di ottocento ettari per un ammontare annuo di circa cinque milioni di bottiglie. Altavilla, Chianche, Montefusco, Prata di Principato Ultra, Preturo Irpino, Santa Paolina, Torriani e Tufo sono gli otto comuni che possono adottare le vigne di Greco e rientrare nel DOCG. La Denominazione di origine controllata fu conseguita nel 1970⁷ e la DOCG nel 2003, con revisione nel novembre 2011. Gli agronomi e gli enologi hanno sottolineato come le condizioni geologiche - terreno vulcanico fortemente argilloso e calcareo nonché ricchissimo di minerali - siano le prime responsabili dell'unicità di carattere di questo bianco:

«È proprio la mineralità sulfurea, insieme all'acidità, il profilo che caratterizza il Greco di Tufo: nelle migliori interpretazioni si ha sin da subito il ventaglio delle percezioni che, si apre con pietra focaia, spesso accompagnati da note terrose quasi radici del sottosuolo e ancora note di frutta, di orzo, mentre con l'evoluzione emergono soprattutto le note di frutta secca, di miele, lievi tostature»⁸.

II

L'area dell'azienda vitivinicola destinata ad accogliere l'intervento insiste su di un pianoro, nella zona più elevata del podere. All'osservatore che dal centro storico di Altavilla getta lo sguardo verso il settentrione, si spalanca in fronte a sé l'ampia valle in cui il torrente Vellola confluisce nel fiume Sábato; seguendo la sua linea scintillante attraverso i campi la vista può accompagnare il corso del fiume sino ai monti tra i quali sembra scomparire prima di riemergere nella piana beneventana, sullo sfondo della quale si scorge la fisionomia dell'antica città sannita. Il culmine della collina che fiancheggia il restringimento dell'alveo



Fig. 2 - *Nôab*, appunti dai quaderni neri (Altavilla Irpinia, sopralluogo).

del fiume è battezzato ‘toppa lombarda’, un lascito di trascorse dominazioni. Affiorante a tratti fra le chiome degli alberi, la strada comunale si arrampica sinuosa sull’altura da sempre giudicata, dalle genti di queste parti, come uno dei luoghi più favorevoli alla coltivazione dell’uva. I vigneti si adagiano lungo il versante meridionale del rilievo, assecondando giaciture plurime. Guadagnata la sommità la strada pare terminare ingoiata dal repentino ridiscendere in direzione del paese di Ceppaloni. Volgendosi a valle

«incantevole è il panorama che si offre allo sguardo di colui che, in un limpido mattino di primavera o in un dorato tramonto autunnale, salga sulla vetta di Monte Toro, il punto più alto del territorio altavillese. Quanti bei quadri, di lassù! [...] Sono ridenti casini, graziosamente variopinti, e boschetti romiti e silenziosi, e selve risonanti di trilli e di gorgheggi, di zirli, di pigoli, di sussurri, e pittoresche insenature, e strada ferrata, e gallerie lontane e nere, e ponti maestosi, e cappellucce povere, e capanne affondate negli argini, e quete ville solitarie e care, e aie vaste e biancheggianti nell’immenso verde che le circonda e dal quale, di tanto in tanto, sale una patetica nenia contadinesca, che si va lentamente perdendo nello spazio infinito. [...] Un’aria, una luce, una vastità, in cui tutta l’anima si slancia e spazia con la gioia del volo, in mezzo a un solenne, caro, benedetto silenzio infinito! Insomma, uno dei paesaggi più belli e ammalianti, che, in ogni stagione, può offrire soltanto questa Svizzera Italiana, come giustamente è chiamata l’antica, forte e gloriosa Irpinia»⁹.

A vigilare il quadrivio che sigla la cima, i resti di una modesto rifugio in tufo, issato a presidio del passo per consentire il ristoro degli uomini ed il ricovero dei loro attrezzi. Seppure abbandonata, la rovina è presenza discreta che è lecito assumere come indice del cuore stesso del *locus* e della tenuta che su di esso sugge vita:

è nei suoi pressi che la committenza ha individuato l’appezzamento di terreno appropriato alla realizzazione della cantina e dei manufatti ad essa dipendenti. Il lotto ha sagoma rettangolare ed un’estensione di tre ettari; occupa prevalentemente il lato settentrionale del monte e dunque la cantina sarà del tutto invisibile dall’abitato di Altavilla. Come nella consuetudine di ogni civiltà contadina il dove erigere la nuova costruzione è stato motivo di preoccupazione ed esito di una ponderata decisione. Tra le cause efficienti la prossimità alla strada pubblica, l’oggettiva difficoltà a raggiungere i lotti marginali, lo stato dei terreni ancora non investiti da trasformazioni; ed inoltre la felice posizione a favore delle brezze e la scarsa umidità relativa con un’orografia che presenta pendenze lievi a differenza della maggior parte dei comparti vicini; infine il suo essere punto di traguardo possibile dalla gran parte dei coltivi afferenti alla proprietà, certamente *focus* percettivo se non baricentro geometrico. Riconsiderate nel loro insieme mostrano la prudenza-*phronesis* per il dato immanente, per il possibile annidato nella contingenza stessa; un costume che fu radicato e condiviso nell’agire di ogni anonimo *Baumeister* e reso del tutto inefficace nell’impianto economico-burocratico della contemporaneità.

La superficie complessiva di terre vitate afferenti all’azienda - una volta giunti a pieno regime - sarà attorno ai venti ettari, dei quali sedici vocati ai vitigni di Greco e quattro ai vitigni di Aglianico DOC. Alle uve seguite *intra moenia* si devono poi aggiungere le uve provenienti da altri vignaioli selezionati nel territorio, al fine sia di ammortizzare gli investimenti iniziali, sia di diversificare la vinificazione con la produzione di vini quali la Falanghina e il Fiano le cui piante non possono essere seminate *in loco*.

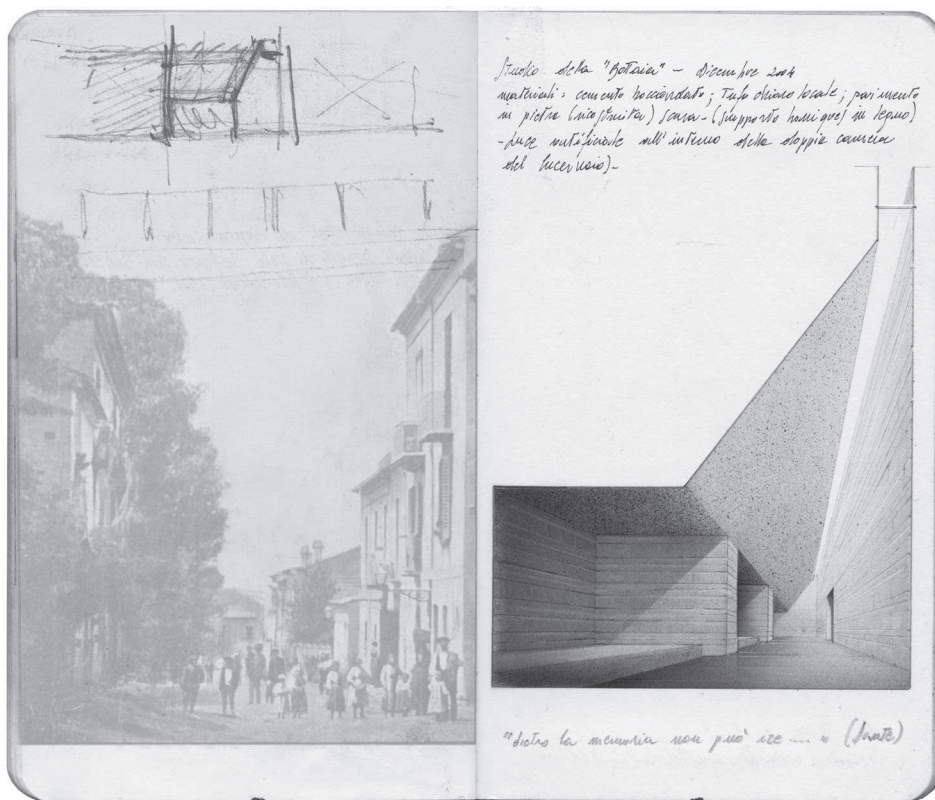


Fig. 3 (a fianco) - Nòab, appunti dai quaderni neri (Altavilla Irpinia, (sezione prospettica della bottaia).

Fig. 4 (nella pagina a fianco) - Nòab, la cantina nel paesaggio.

Dal disciplinare di produzione la resa massima di un ettaro è di 100 quintali; una quantità che scende, usualmente, ad un massimo di 70 quintali per ettaro di Greco ed 80 quintali per ettaro di Aglianico. La produzione stimata per anno è dunque di circa 1500 quintali. Considerando una resa media di 70 litri di vino per ogni quintale d'uva conferita in cantina, si ottiene un quantitativo pari a poco più di 1000 ettolitri; se a quest'ultimi sommiamo quelli relativi alla lavorazione delle uve esterne previste si ha una capacità totale di 2500 ettolitri l'anno cui lo stabilimento enologico deve soddisfare.

Il *layout* dell'edificio, tuttavia, deve possedere una certa versatilità ed adattabilità - sia per quanto attiene ad aspetti dimensionali che di impianto tecnologico - tale da garantire plausibili espansioni future.

Date queste grandezze esso ricade nella categoria B, ovvero cantina di classe media¹⁰ con un volume di produzione compreso nell'intervallo tra 1000 e 5000 hl annui.

Seduti sul ciglio della via la presenza di alcuni maestosi olivi cadenza il piano, definendo quasi il fantasma del perimetro dell'edificazione - «vedere significa mettere in movimento la realtà ancora invisibile» ci suggerisce Carl Einstein; non molto distante, oltre una dolce piega, i pendii, grazie all'esposizione favorevole, sono stati governati a vitigni di vino Greco: ordinati e geometrici i filari allestiscono un paesaggio tanto regolare quanto pacificato¹¹ ben oltre la ctonia e spontanea *Stimmung* di questi colli boschivi che, seppur non colta dal Severini, si rivela talvolta selvatica, informale, *ingens sylva* mai domesticata; non deve stupire dunque se nei dintorni si apre la forra in cui la leggenda vuole si riunissero sotto un noce martoriato le streghe di Benevento per celebrare i loro riti misterici.

III

Caratteri generali

La concezione della nuova fabbrica si fonda su due strategie: una prima accorda i volumi in stretto legame con i caratteri morfologici del sito, una seconda articola e spazia l'insieme quale aggregato, somma di parti dissimili, secondo un principio di razionalità elementare dove il fulcro del comporre ruota attorno alla giustapposizione di volumi primari. Da queste opzioni deriva il disegno generale inteso innanzitutto come disegno del suolo, di quest'ultimo sua graduale trasformazione, modulazione e messa in opera. Un comporre che confonde ed intreccia mutuamente la geometria dei campi con il costruito in senso proprio - ed in questo procedere affatto metaforico è da leggere la profonda affinità ed aderenza al tema, al suo motivo specifico: una casa per il faticare sulla, nella, dalla terra. La cifra più ricorrente nelle costruzioni rurali - oltre, o sotto, le tipologie e le inflessioni particolaristiche - sembra essere la combinazione di una qualsivoglia sprezzatura - un'incuranza, una *graceful negligence*, per il dettaglio ornamentale, tatuato, a tutto favore di un lento e verificato processo di riduzione al necessario¹² - con il desiderio di mantenere l'edificato in uno stato di sottile precarietà. A dispetto della compiutezza delle sue plurime parti la fabbrica è suscettibile di metamorfosi *adventanti* da cui un resto di architettura, *partes extra partes*, assimilabile al giustapporsi e cumularsi delle grafie nel palinsesto, al foglio indefinitamente riscritto, riconsiderato, rivisto. La proposta qui presentata calca tali attitudini consolidate, costituendosi come interrogazione della tradizione, dei suoi portati e dei suoi saperi, rinnovando quel «bisogno morale di



chiarezza e di onestà» che parte della riflessione teorica del moderno ha intravisto nell'universo umile della casa colonica e degli opifici agrari. Architettura rustica quanto razionale, del tutto scevra da virtuosismi lessicali o di struttura; un'architettura terrigna, dura d'aspetto e duratura nel tempo avvenire, pensata per essere di sostegno al lavoro dei suoi abitanti e loro conforto quotidiano. Una architettura che vuole essere all'altezza del lavoro dell'uomo, *animal laborans*, e della sua capacità di «trasformare la natura secondo i propri bisogni», il marxiano *Arbeitsvermögen*.

Principi insediativi

L'orientamento e la giacitura delle architetture rispondono primariamente alla conformazione specifica del terreno. Da qui il collocarsi dei prismi secondo le linee di livello ed il desiderio di contenere in senso verticale lo sviluppo dei corpi eretti. Tale prassi riduce sensibilmente l'onere delle opere di preparazione del cantiere nonché l'impatto ambientale - da mezzogiorno lo sguardo correrà senza impedimenti verso la macchia azzurra della cerchia collinare. Infine, anche se in nuce, la norma che sottende questa azione diviene metodo che può regolare con efficacia e precisione eventuali prossime addizioni - ovvero dimensione sostanzialmente diacronica del fenomeno architettonico e sua costante interazione con la dinamicità, la mutevolezza, la varietà della vita che in esso si versa¹³.

Caratteri distributivi e funzionali

Per dimensione e collocazione si rendono esplicite tre sezioni del manufatto. Ad occidente il volume, di

altezza doppia, ospita gli ingressi dei visitatori, inseriti alle quote -2.50 e -6.50 rispettivamente connessi con la via poderale e con la terrazza bassa - e gli spazi ad essi afferenti quali la sala degustazione, l'esposizione dei prodotti, i servizi, nonché gli ambienti per l'amministrazione. L'ufficio della direzione affaccia direttamente su di un giardino-chiostro di pertinenza detto dell'olivo dall'unica pianta in esso piantumata. Il salto nelle quote è cucito, all'esterno, da una scala posta a fianco dell'apertura la cui muratura di schermo - di forte spessore - definisce con nettezza un cannocchiale prospettico rivolto verso la massiccia sagoma del Terminio.

Ad oriente si distendono i due corpi adibiti al lavoro. La loro analoga *dispositio* a nave basilicale consente di apparecchiare le molte attività secondo sequenze in linea. Nel primo braccio avremo dunque l'ampia sala della tinaia che si conclude in una sorta di stanza aperta predisposta per lo stagionale ricevimento delle uve e loro deraspatura e pigiatura. Sul lato opposto, la cesura con l'ala amministrativa viene colmata da una loggia realizzata in legno e vetro che protegge un ingresso ed è portale che annuncia il cortile retrostante. Quest'ultimo è sistemato a giardino delle erbe aromatiche con i fronti che lo delimitano coperti di *Hedera helix*; questa scelta origina dalle corrispondenze e dai contrasti che i popoli del mediterraneo hanno, da epoche remote, stabilito tra la vite e l'edera¹⁴.

Parallelo al tracciato dei volumi ricordati si insediano - in direzione del settentrione - i locali per l'affinamento in bottiglia, per l'imbottigliamento, per il cartonaggio e per lo stoccaggio, quest'ultimo prospiciente il piazzale di carico. Il vano per le macchine impiantistiche termina l'aggregato. La bottaia è scavata interamente nella terra ed è direttamente connessa ai settori adiacenti.

Nella spazialità dell'architettura del vino¹⁵ la bottega ha assunto, nella decade scorsa, un ruolo ambiguo. Se fondamentalmente essa è la sede appartata, se non esplicitamente seclusa, del riposo e del lento affinamento della bevanda, tale separatezza è stata sovente compromessa, facendo di queste sale un dispositivo, talvolta banale, atto alla comunicazione commerciale. È nella logica delle cose ipotizzare la bottega come profano *nàos*, cella intima e preziosa dell'intero complesso e dunque 'centro' massimamente rappresentativo; ciò che abbiamo provveduto ad evitare è che la ricerca di effetti teatrali o di enfatici *choc* percettivi confondessero la *ratio* compositiva. Il locale è uno spazio debolmente illuminato di accentuato sviluppo longitudinale; la luce naturale cade soffusa da una sottile feritoia zenitale e scolpisce la sezione mistilinea dell'aula: nella zona ribassata troveranno dimora le botti ritmate da una successione regolare di setti murari mentre il passaggio avverrà sotto un'alta soffittatura inclinata. Chiarezza nella distribuzione e facilità di esercizio sono stati i criteri che hanno guidato il disegno. La manica di raccordo ad ovest conterrà i servizi per il personale ed il laboratorio chimico, ambedue distribuiti da ingressi autonomi. Completano l'inventario del programma funzionale gli annessi indipendenti della piccola casa di guardiania e della rimessa per i trattori agricoli ed i rimorchi che trovano sistemazione nei paraggi del sentiero poderale.

Sistemazioni esterne

Come accennato il progetto contempla dedizione e cura delle aree aperte, considerate come pertinenze tenacemente ancorate alla costruzione. Tale relazione non deve essere valutata in chiave meramente utilitaristica, bensì inerisce al significato stesso della proposta, al suo stesso strutturarsi come bilanciamento di pieni e di vuoti. Arrivando dal colmo del rilievo ciò che si squaderna in fronte all'ospite è l'organizzarsi di balze di diversa dimensione e destinazione d'uso confinate da murature di sostegno: le molteplici quote sono reciprocamente saldate per tramite di scale in pietra. Il fabbricato emerge solo per una sua minima porzione e per l'altezza di un piano; il cammino di avvicinamento, in direzione dell'ingresso, è tagliato all'interno di un giardino di noccioli, memoria di un recente passato ancora sussurrante. Le coperture dei rimanenti solidi sono terrazzamenti a verde che si offrono come belvedere. Il livello sottostante, oltre che accogliere l'anello dei percorsi meccanizzati, si dilata per mezzo di una ampia terrazza al cui limite una discesa a gradoni - quale proiezione dello spazio della loggia - conduce ad un parterre allocato alla quota -7.22: una vasca di oltre 36 m. di sviluppo ne fissa la cifra e l'impiego. Una grande attenzione è stata poi rivolta ai problemi inerenti al trattamento delle acque - scarico e depurazione - siano esse meteoriche che legate al ciclo produttivo; sarà allestito un procedimento naturale di fitodepurazione con cisterna allo scopo di recuperare e riutilizzare una cospicua quota delle acque depurate, quest'ultime idonee agli usi irrigui ed agli scarichi dei servizi igienici.

Le tecniche ed i materiali

In accordo al rigore ed alla semplicità della composizione le tecniche ed i materiali impiegati sono di stampo tradizionale; questo favorisce una riduzione dei costi di realizzazione e di manutenzione nonché è scelta che potrà godere di una ininterrotta sperimentazione tale da attestarne l'affidabilità e la resistenza. Il richiamo ad un'architettura anonima ed utilitaria è inoltre esplicita volontà di riprendere il tenore fondamentalmente tettonico di questa operosità, raramente vincolata da intenti stilistici o schemi preordinati o «accidenti decorativi». Il patrimonio costituito da queste rimanenze si da quale «immenso dizionario della logica costruttiva dell'uomo, creatore di forme astratte e di fantasie plastiche spiegabili con evidenti legami col suolo, col clima, con l'economia, con la tecnica»¹⁶ e dunque nessuna concessione al «falso colore locale» o a declinazioni pseudo romantiche. L'opzione strutturale è la muratura armata - con soluzione puntuale o per setti in cemento armato -, dove la materia di riferimento è il tufo; tale scelta oltre che essere confacente alla normativa antisismica permette - in virtù di sezioni murarie di medio ed alto spessore - una efficiente inerzia termica della parete.

Il tufo trachitico di colorazione nera e gialla è la materia con cui si sono edificati i paesi dell'avellinese, combinandola frequentemente con la pozzolana vulcanica e la pietra calcarea; il tufo è pietra calda, da lasciare ruvida al tatto: sotto l'azione del sole tende a sbiancare divenendo ancor più compatta e resistente. Incrociando la postura dei conci e scavandone l'alloggio per la malta i capomastri irpini hanno tessuto un'ordito murario che alterna l'altezza dei ricorsi - una scansione di 25, 12, 12, 25 cm. - non facendo comparire i giunti di allettamento. Una modalità che genera un impaginato di facciata monolitico ed omogeneo tale da restituire un pieno senso di stabile compattezza e di elegante *gravitas* all'insieme¹⁷. In riferimento alle proprietà morfologiche del sito il progetto prevede operazioni di scavo e di sbancamento, riducendo al minimo le costruzioni ed i riporti, quest'ultimi destinati generalmente per raccordare o rendere maggiormente accessibili le superfici esterne non edificate. Il paramento in tufo avvolge, con continuità di posatura, tutti gli alzati salvo l'attacco al suolo e la cornice verso il cielo; i due casi sono risolti con l'impiego di pietre locali con una lavorazione delle facce lasciata a filo sega: la vulcanica nello zoccolo - di colore bigio e tonalità fredda - e la breccia irpina nella cornice - una nuance oca-rosata di tono caldo. All'interno le superfici verticali mostreranno usualmente il tufo ed intonaci a calce bianca; casi singolari saranno realizzati con boiserie in legno di rovere, o partizioni in vetro satinato.

Le pavimentazioni prevedono l'utilizzo della pietra naturale e del cemento gettato con giunti in ottone lucidato. La sezione mistilinea del solaio della bottega sarà in cemento faccia vista bocciardato dopo l'indurimento. Gli infissi e le chiusure mobili sempre in legno di rovere non verniciato e passato a cera naturale.

IV

Nelle vicinanze di questi coltivi, a Taurasi, saliti sul crinale d'un colle sopra l'Appia Traiana è dato d'incontrare, abbarbicata ad un tronco di castagno, una vite di oltre trecento anni. Ha resistito alle aggressioni di malattie e di incendi, alla violenza dei terremoti e agli umori instabili degli uomini, divenendo il campione più longevo d'Italia. Ogni suo grappolo nero e pesante di uva sirica - *feracissima semina* - custodisce le storie di genti diverse e di lontane migrazioni, storie di tenacia e di conoscenza. L'architettura può talvolta imparare dall'esistenza possente e muta di una pianta dimenticata.

Note

¹ G. MONGELLI, *Storia civile di Altavilla Irpina. Dalle origini ai nostri giorni*, Centro Studi e ricerche "E. Mattei", WM Editrice, Altavilla Irpina, 1990.

² Altacauda è nomina che compare nei fogli dei cronisti del secolo XII quali Falcone Beneventano e Alessandro Telesino; cfr. G. DEL RE, *Cronisti e scrittori sincroni della dominazione normanna nel regno di Puglia e di Sicilia*, Napoli, 1845, pp. 225-26, p. 122.

³ A dispetto della dicitura con cui è oramai conosciuta molti studiosi fanno risalire la costruzione del condotto all'età augustea in parallelo al gemello che dalle sorgenti di Acquaro (San Michele di Serino) giungeva sino al Miseno.

⁴ periodo longobardo che per il Ducato di Benevento va dal 570 al 1074.

⁵ L. SEVERINI, *Pel Mandamento di Altavilla Irpina*, 10 aprile 1891.

⁶ per una ricostruzione archeologico-molecolare della cultura del vino nel mondo antico cfr.: *The Origins and Ancient History of Wine. Food and Nutrition in History and Anthropology*, edited by P. E. Mc Govern, S. J. Fleming, S. H. Katz, London New York, Routledge, 1997; P. E. MC GOVERN, *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*, Princeton Oxford, Princeton University Press, 2004 (trad. it. di L. Argentieri *L'archeologo e l'uva. Vite e vino dal neolitico alla Grecia arcaica*, Roma, Carocci, 2006); vedi anche: <http://www.penn.museum/sites/wine/wineintro.html>

⁷ Cfr. http://www.agricoltura.regione.campania.it/viticoltura/disciplinari/DOCG_Greco.pdf

⁸ C. CERRONE, *L'aristocratico Greco di Tufo*, in «Bibenda 7», n. 83, 29 novembre 2013; cfr. <http://www.bibenda.it/bibenda7/singolo-articolo.php?id=1385>.

⁹ M. SEVERINI, *Monografia storica di Altavilla Irpina*, (1907), Centro Studi e Ricerche "E. Mattei", Avellino, 1978.

¹⁰ Si è soliti così distinguere tra piccole cantine: produzione minore di 1000 hl di vino; medie cantine: produzione compresa fra 1000 e 5000 hl; grandi cantine: produzione maggiore di 5000 hl.

¹¹ come da descrizione di disciplinare: «La forma di allevamento prevalente nel vigneto specializzato, dell'area in questione, è la spalliera, con potature a *guyot* e cordone speronato a ridotta di gemme per ceppo finalizzate all'ottenimento di

uve dal potenziale enologico qualitativamente ottimo e ben equilibrato. Tale sistema, negli ultimi trentennio, ha progressivamente soppiantato l'antico "Sistema Avellinese". Il sesto d'impianto più frequentemente utilizzato per i nuovi impianti è di m. 2.40 x m. 1.00».

¹² «Now, this simplicity is, perhaps, the principal attribute by which the Italian cottage attains the elevation of character we desired and expected. All that is fantastic in form, or frivolous in detail, annihilates the aristocratic air of a building: it at once destroys its sublimity and size, besides awakening, as is almost always the case, associations of a mean and low character. The moment we see a gable roof, we think of cock-lofts; the instant we observe a projecting window, of attics and tent-bedsteads. Now, the Italian cottage assumes, with the simplicity, *l'air noble* of buildings of a higher order; and, though it avoids all ridiculous miniature mimicry of the palace, it discards the humbler attributes of the cottage. The ornament it assumes is dignified; no grinning faces, or unmeaning notched planks, but well-proportioned arches, or tastefully sculptured columns. While there is nothing about it unsuited to the humility of its inhabitant, there is a general dignity in its air, which harmonizes beautifully with the nobility of the neighboring edifices, or the glory of the surrounding scenery». J. RUSKIN, *Poetry of Architecture or the Architecture of the Nations of Europe considered in its association with natural Scenery and national Character*, 1837, in Id., *The Complete Works*, vol. I, National Library Association, New York, Chicago, 2006, p. 22. Le considerazioni dello scrittore inglese appaiono nel noto studio di Pagano e Daniel sulla casa rurale italiana in occasione della memorabile mostra organizzata per la VI Triennale di Milano del 1936: cfr. G. PAGANO - G. DANIEL, *Architettura rurale italiana*, «Quaderni della Triennale», Hoepli Editore, Milano, 1936, pp. 18-19.

¹³ In ciò perfetto rimando alla nozione di paesaggio quale «espressione fedele dell'esistenza» (Eric Dardel).

¹⁴ «La vite e l'edera sono sorelle [...] entrambe portano a termine una meravigliosa metamorfosi. Nella stagione fredda la vite giace come morta e nella sua rigidità somiglia a un inutile tronco, fino a quando sotto il rinnovato calore del sole sprigiona un rigoglioso verdeggiare e un'incomparabile succo infuocato. Non meno sorprendente è quanto accade all'edera: la sua crescita mostra un dualismo che può benissimo ricordare la doppia natura di Dioniso [...] tale è la *ξῶξέ*, ridotta alla sua minima essenza e tuttavia sempre in grado di riprodursi.» W. F. OTTO, *Dionysos, Mythos und Kultus* (1933), trad. it. di A. Ferretti Calenda, *Dioniso. Mito e culto*, Genova, Il Melangolo, 1990, p. 143. Su tale parallelo insiste anche K. KERÉNYI, *Dionysos. Urbild des unzerstörbaren Lebens* (1969), trad. it. di L. del Corno, *Dioniso. Archetipo della vita indistruttibile*, Milano, Adelphi 1992/2010, pp. 69-82.

¹⁵ Cfr. M. CASAMONTI - V. PAVAN, *Cantine. Architetture 1990-2005*, Milano, Motta, 2004 e F. CHIORINO, *Cantine secolo XXI. Architetture e paesaggi del vino*, Electa, Milano, 2011.

¹⁶ PAGANO - DANIEL, *Architettura rurale italiana*, op. cit., p. 15.

¹⁷ È stato osservato che la «forza espressiva del muro pieno» può essere valutata come una cifra - tra altre - della via italiana al primo razionalismo novecentesco generalmente interessato, nei casi internazionali più diffusi, alla progressiva dissoluzione dei valori di massa e consistenza a tutto vantaggio di una smaterializzazione metaforica del solido attraverso la cortina trasparente e leggera della sua epidermide.

Indice

Presentazioni	5
Cinzia Cortinovis	7
Nicoletta Noris	9
Introduzioni	11
<i>I Paesaggi del Vino, paesaggi multidisciplinari</i> Giulia Galeotti - Marco Paperini	12
<i>Agricoltura, architettura, territorio, paesaggio, sostenibilità</i> Edoardo Milesi	16
Prefazione <i>Paesaggi del vino, territorio e sviluppo rurale</i> Rossano Pazzagli	20
Parte I: Agricoltura biologica e prospettive future, tecniche, imprese e comunicazione	31
<i>Etica e Bussines nella comunicazione del territorio</i> Silvia Bernardini	32
<i>Verso la collina verde: le esperienze dell'azienda "Le Corne" di Grumello del Monte</i> Paolo Bonardi	36
<i>Il contributo della formazione scolastica</i> Nadia Baldini	40
<i>Paesaggi vitivinicoli e la viva testimonianza del sapere</i> Francesco Iacono - Luigi De Micheli	46
Parte II: Fonti e storia del Paesaggio del Vino nel Medioevo	51
<i>Il paeaggio della vite nella Liguria medievale. Secoli X-XIII</i> Carlo Moggia	52
<i>Fonti per la storia del commercio dei vini nel tardo Medioevo</i> Ignazio Del Punta	64
<i>"Tracanno la bevanda salutare in terra straniera". La cultura del vino nel paesaggio islamico medievale</i> Alessandro Angelucci	74

<i>Uva miniata. Rappresentazioni vitivinicole nei manoscritti medievali</i> Chiara Meistro	82
<i>Produzione e consumo di vino nelle comunità medievali della bergamasca: appunti dagli statuti</i> Gian Paolo Giuseppe Scharf.....	96
Parte III - Paesaggi del Vino: storia e trasformazioni	105
<i>Riuso di-vino. Il 'Palmento' rinvenuto nelle cisterne romane di Fermo</i> Alessia Maiolatesi	106
<i>Vineas foram porta Sancti Sebastiani. L'uso del suolo nel suburbio sud-est di Roma attraverso la cartografia storica</i> Angela Paolini	114
<i>Fonti per la storia del paesaggio del vino in Alta Maremma. Dal Medioevo alle 'Vigne di Elisa', una proposta di ricerca</i> Marco Paperini	122
<i>I paesaggi del vino nella Sibaritide tra antichità ed età contemporanea</i> Rossella Schiavonea Scavello	136
<i>Il paesaggio vitivinicolo della Toscana attraverso gli archivi aziendali: nuovi percorsi di ricerca</i> Arianna Brazzale	144
<i>Personaggi e paesaggi del vino: il ritratto di Nino di Andrea Zanzotto</i> Maria Pia Arpioni	154
Parte IV - Conoscenza, tutela e valorizzazione	165
<i>Quale identità per i paesaggi storici del vino? Una riflessione sulle 'terre del Prosecco'</i> Angelica Dal Pozzo	166
<i>Il sito Unesco 'I Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato'</i> Marco Valle - Martina Ramella Gal	176
<i>Terroirs e paesaggi del vino nelle Alpi Liguri</i> Alessandro Carassale.....	186
<i>PPP - Parco Pubblico Produttivo. Proposta di una nuova tipologia di verde pubblico urbano</i> Sara Lanzini	194
<i>Il Territorio di Locosano con le bici lungo i sentieri del vino e dell'olio. Realizzazione di percorsi tematici tra tradizione e tecnologia</i> Michele Di Stasio – Daniela Stroffolino	204
Parte V - Architettura e progetti nei Paesaggi del Vino	213
<i>La cantina 'visibile': la scelta progettuale</i> Marco Marchetti	214
<i>Nòah. Progetto per una cantina ad Altavilla Irpinia</i> Fabrizio F. V. Arrigoni	220

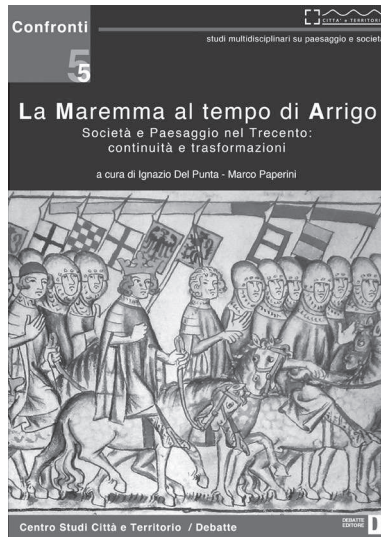
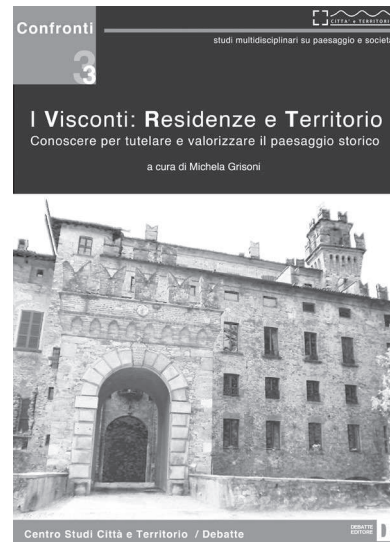
<i>L'architettura del vino in Irpinia</i> Daniela Stroffolino – Michele Di Stasio	228
<i>Agricoltura eroica: il caso della Costa Viola. La forma dei terrazzzi, lettura territoriale e percezione</i> Sara Maria Serafini	238
<i>Alla ricerca di una nuova architettura rurale</i> Edoardo Milesi - Giulia Anna Milesi	244
Parte VI - Governare i Paesaggi del Vino	253
<i>Un territorio patrimonio dell'umanità: Nizza Monferrato e i paesaggi vitivinicoli del Barbera</i> Michela Scaglione	254
<i>Le esperienze del parco artistico "Orme su la Court"</i> Laura Botto Chiarlo - Michela Scaglione	264
<i>Progettare il paesaggio, governare il territorio. Il piano regolatore delle Città del Vino</i> Gianpaolo Pioli	272
<i>Prodotto e comunicazione turistica nei Paesaggi del Vino</i> Ario Locci	278
Bibliografia	287
Profilo dei curatori e degli autori	299

La collana 'Confronti'

La collana 'Confronti' si propone di raccogliere esperienze e progetti sviluppati in Italia e all'estero al fine di promuovere studi riguardanti paesaggio e società con un particolare taglio multidisciplinare e transdisciplinare, e quindi favorire il confronto tra le discipline e le metodologie.

La collana è curata dal Centro Studi Città e Territorio e pubblica al proprio interno raccolte di saggi su tematiche che riguardano la storia, l'archeologia, l'architettura e il paesaggio. La scelta dei contributi avviene sotto la supervisione del comitato scientifico del Centro Studi e di appositi gruppi di *referee* esterni selezionati in base alle tematiche e discipline presenti in ogni singolo volume.

Volumi editi



Prossime uscite

- 7 - *I Paesaggi del sottosuolo. Paesaggi geologici, archeologici, minerari e delle acque*
- 8 - *Medioevo in Formazione. Studi storici e multidisciplinarietà*
- 9 - *Romanico Piemontese - Europa Romanica. Architetture, circolazione di idee e uomini, paesaggi*
- 10 - *I Paesaggi minerari. La bonifica e messa in sicurezza dei siti minerari*

Per conoscere le attività e le pubblicazioni del Centro Studi Città e Territorio:

www.cittaeterritorio.org

 **Città_Territorio CentroStudi**

Finito di stampare
nel mese di maggio 2015
da Debatte Editore Srl - Livorno