ABSTRACT

SOSPESO ha come protagonista l'ex Cantina Sociale di Vignale Monferrato, simbolo di un'era ormai scomparsa negli anni a causa di un cambio di mentalità nella popolazione, meno predisposta alla condivisione che un tempo ha caratterizzato il Monferrato. La conseguenza di questo è stato il fallimento della Cantina Sociale e di molte altre realtà che si basavano sulla condivisione e sull'aiuto reciproco.

La popolazione di Vignale Monferrato vede nella cantina il fallimento di questa economia sociale, per questo è stato deciso di ridarle nuova vita, cambiando totalmente la destinazione d'uso.

Il simbolo dell'ex Cantina, la torre vinaria, ospita le celle di decantazione, dove veniva pompato il mosto, per poi essere fatto defluire a gravità una volta fermentato.
Caratterizzata da un vuoto che percorre l'intera altezza di 25 metri, fino all'ultimo piano della stessa, dove si ha una vista a 360 gradi sulle colline del Monferrato ed il paese di Vignale Monferrato, la torre è stata il fulcro dell'idea progettuale, dove evidente è l'importanza di mantenere l'identità della stessa.

In questo edificio sarà collocata un'attività in grado di attirare una nuova tipologia di persone, provenienti da un'area molto vasta, in quanto verrà posizionato un simulatore di caduta libera, che collaborerà con il campo volo di Casale Monferrato garantendo un afflusso costante di utilizzatori.

Questa attività non sarà l'unica che verrà inserita all'interno del progetto ma parte di un contesto di riutilizzo dell'intero complesso, che comprenderà la riqualificazione di tutti gli edifici dell'ex Cantina e di 14 ettari di terreno posizionati nelle immediate vicinanze della stessa.

Le colture che saranno presenti verranno raccolte, stoccate, trasformate e vendute all'interno di questi edifici; il magazzino sarà posizionato nell'edificio posto ad Est, i locali per la trasformazione dei cibi al di sotto della copertura circolare in adiacenza con il ristorante che si estenderà fino all'edificio a Nord, dove verrà collocato uno spazio utilizzabile per artisti e musica dal vivo, mentre nell'edificio ad Ovest un eno-pub. Gli spazi aperti caratterizzati dalla presenza di moduli pergolati, fungeranno da legante con tutte le attività presenti.

IL SITO ED IL SUO TERRITORIO

L’economia del Monferrato si è sempre basata sulla produzione di vino, la morfologia del terreno e la sua composizione fisica sono molto favorevoli alla viticoltura, così come il clima, caratterizzato da estati calde tendenti alla siccità ed inverni rigidi, identificando nel vino non solo un elemento di ricchezza economica dell'intera regione, ma anche e soprattutto un vero simbolo della cultura e della tradizione monferrina.

La conformazione del territorio però ha anche un aspetto negativo: la scarsità di acqua, problema affrontato anche in epoca fascista, durante la quale sono stati costruiti acquedotti per poter irrigare i campi e far arrivare acqua potabile alla popolazione. Durante la costruzione di queste opere, il Conte Cavallero, in una lettera indirizzata a Mussolini, diede una sua personale opinione sul perché i vini del Monferrato fossero di così alta qualità: "questa gente fa il vino buono poichè non ha acqua da bere!"

Il Monferrato è apprezzato non solo per la produzione vinicola, ma anche per la quasi totale mancanza di grossi centri urbani e di conseguenza una forte presenza naturale, caratterizzata da paesaggi collinari iconici che rendono questo territorio un vanto per la popolazione.

Nel 2006 fu presentato ufficialmente a Parigi, dalla delegazione costituita dalla Provincia di Asti, Provincia di Alessandria e Provincia di Cuneo, il dossier di candidatura per includere il territorio del Monferrato degli *Infernòt*, del Barbera e dell'Asti spumante, nella lista del Patrimonio Mondiale dell'umanità dell'UNESCO. Il 22 Giugno 2014, durante la 38ª sessione del comitato UNESCO a Doha, è stato ufficialmente incluso, assieme a Langhe e Roero, nella lista dei beni del Patrimonio dell'Umanità.

Nell’ultimo periodo il Monferrato ha subito e sta tutt’ora subendo uno stravolgimento dell’economia e del paesaggio agricolo dovuto sia ad un cambio di coltivazione più remunerativa rispetto a quella del vino, ovvero la produzione di nocciole che sta andando a sostituire i vigneti, sia al

progressivo abbandono della viticoltura, causato dalle difficoltà economiche e dalla presenza di malattie che colpiscono i vigneti. Fortunatamente, grazie a sovvenzioni statali ed europee, sta avvenendo un lento ma progressivo ritorno all'agricoltura ed alla produzione viticola da parte di giovani coltivatori, più tecnologici e qualificati rispetto ai predecessori ma con la loro stessa passione e dedizione.

VIGNALE MONFERRATO

Vignale Monferrato è situato all'interno del Monferrato Casalese, vicino al confine con il basso Monferrato di Asti. Grazie alla sua posizione elevata è sempre stato conteso da diverse famiglie che hanno governato il paese nell'arco della sua storia.

La famiglia dei Conti Callori è stata per un lungo periodo la sua mecenate, edificando all'interno dello stesso la propria residenza, il Palazzo Callori, che dal 1979 è la sede dell'Enoteca Regionale, la personale Cappella Gentilizia e Sepolcreto Callori, posto sulla sommità della collina.

Oltre ai lasciti della famiglia Callori, Vignale Monferrato presenta sul suo territorio altre architetture di rilievo, come la Chiesa della Beata Vergine Addolorata (1465-1470) ed il suo attiguo Convento dei Servi di Maria (1470-1490) , situato nelle immediate vicinanze del sepolcreto Callori, la Chiesa Parrocchiale di San Bartolomeo(1825-1841), la casa dell'artista Luciano Serpentello (1854-1941), realizzata nel 1925 è tappezzata con numerose formelle di argilla di varie dimensioni, separate da file di frammenti di cotto rivestiti di malta di cemento.

Una delle caratteristiche più rilevanti presenti all'interno del comune di Vignale Monferrato è posta al di sotto del terreno: gli *Infernòt*.

Col termine *Infernòt* si identifica un locale sotterraneo scavato nella roccia per prelevare la pietra da cantone, simile al tufo, utilizzata per la costruzione di case e edifici, utilizzato in seguito come cantina o dispensa personale.
Gli *Infernòt* fanno parte della storia di questa zona, ed a

Vignale Monferrato ve ne sono alcuni di pregio, che fanno parte dell'Itinerario "Il Monferrato degli *Infernòt*", un percorso di circa 50 km che attraversa il Monferrato casalese e che ha l'intento di avvicinare la popolazione ed i turisti alla storia ed alla vita di un tempo, inoltre gli *Infernòt* sono stati riconosciuti come Sito Italiano del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, motivo di vanto per i paesi attraversati da questo itinerario, un anello chiuso lungo sentieri e strade asfaltate, adatto per essere percorso sia a piedi che in bicicletta o a cavallo.

La maggior parte del comune di Vignale è destinato alla coltivazione, come il resto del Monferrato, infatti è stata la primaria fonte di reddito per le famiglie della zona, anche se, come già detto in precedenza, l'economia nel tempo è cambiata e la popolazione ha progressivamente abbandonato le terre coltivate per spostarsi nelle vicine città di Casale Monferrato, Asti ed Alessandria.
Questo abbandono delle coltivazioni ha avuto delle conseguenze negative importanti per il comune di Vignale, che ha visto una costante diminuzione della popolazione residente nel comune che è passata da 4000 a circa 1000 abitanti dal 1900 ad oggi.

CANTINA SOCIALE TERRE DI VIGNALE

L'ex cantina Sociale Terre di Vignale è stata fondata nel 1954 per il volere collettivo di oltre 100 aziende e produttori di Vignale Monferrato e dei paesi limitrofi. Complessivamente i soci avevano a disposizione circa 40 ettari di superfice vitata, ma singolarmente non disponevano di grandi quantitativi, ecco perché è stata fondata la cooperativa Terre di Vignale.
La cantina raccoglieva le uve provenienti dalle terre di proprietà producendo Barbera del Monferrato D.O.C. "Costaveglia", Barbera del Monferrato "Bolero", Grignolino del Monferrato Casalese e altri vini tipici della zona, inoltre aveva la funzione di raccogliere anche le uve di altri viticoltori che non disponevano di una propria cantina, e che volevano comunque produrre il proprio vino. Questa funzione di produzione di vino proveniente da terzi era importantissima per le piccole aziende ed i piccoli produttori locali, che con una spesa contenuta, potevano produrre il proprio vino senza

dover edificare una cantina ed avere competenze specifiche ma semplicemente portandole alla Cantina Sociale delle Terre di Vignale.
La Cantina è composta da 4 edifici connessi tra loro ed ha una superfice di circa 3800 mq, di cui 3000 mq destinati alla produzione e lavorazione del mosto e successivamente del vino, ed i restanti 800 dedicati ad uffici della direzione e all'abitazione del custode della Cantina.

Gli edifici non sono stati edificati tutti allo stesso momento; al momento della sua fondazione, nel 1954, vi era solo l'edificio destinato agli uffici e la torre vinaria, che si ergeva solitaria nelle immediate vicinanze di Vignale con al suo interno le vasche in cemento armato dove veniva riposto il mosto a decantare, ed è rimasta il simbolo della Cantina anche quando in seguito, per far fronte alle sempre maggiori richieste di produzione di vino, sono stati annessi prima l'edificio che si affaccia verso Nord, dove sono state aggiunte altre vasche di decantazione al piano interrato, ed un locale destinato alla vendita ed esposizione dei vini, connesso direttamente con la corona, dove veniva imbottigliato e stoccato il vino pronto per la vendita, ed infine l'edificio ad est, edificato negli anni '90, con la caratteristica copertura industriale a botte, riservando i suoi 3 piani totalmente alle vasche di decantazione.

La torre vinaria è l'elemento chiave dell'intervento di riqualificazione e riuso dell'ex Cantina Sociale delle Terre di Vignale, in quanto, all'epoca della sua costruzione era un'opera avveniristica, progettata sulla base del brevetto di Emilio Sernagiotto, che prevedeva una struttura alta 25 metri, sviluppata su 4 piani fuori terra destinati alle vasche di decantazione, un piano interrato dove venivano posizionati i macchinari che confluivano il mosto alle pompe permettendo loro di pomparlo direttamente nelle vasche ai piani superiori, ed un ultimo piano aperto, collegato direttamente ai piani inferiori grazie ad un foro centrale, che garantiva la naturale circolazione dell'aria, e al contempo dava una vista panoramica delle terre sottostanti.
Questa tipologia di costruzione è stata brevettata per consentire di produrre grandi quantità di vino senza dover acquistare grossi lotti di terreno, avendo un impronta più

contenuta rispetto ad una cantina che si sviluppa interamente su di un livello.

Con gli edifici aggiunti nel tempo, e l'esperienza maturata, la produzione passa dai circa 850'000 litri di vino, circa 1'120'000 bottiglie, a quasi 3'000'000 di litri di vino, ovvero circa 4'000'000 di bottiglie prodotte annualmente.
Questi dati fanno capire immediatamente l'importanza che rivestiva la cooperativa Terre di Vignale nel territorio e quanto, il 1 dicembre 2011, la chiusura della stessa abbiamo influenzato negativamente l'economia ma anche lo spirito degli abitanti di Vignale che, una volta, nella Torre vinaria vedevano un vanto, mentre ora la ritengono un monumento al fallimento dell'esperienza sociale del Monferrato

LABORATORIO DI PROGETTAZIONE

Il progetto di riqualificazione dell'ex Cantina Sociale di Vignale Monferrato, è partito come attività di laboratorio, dove ci è stata presentata l'opportunità di intervenire su questo complesso di edifici abbandonati, con notevoli implicazioni sociali come detto in precedenza.
Il comune di Vignale Monferrato ci è stato di aiuto dandoci delle linee guida, in modo da poter progettare e posizionare degli spazi che fossero utili alla popolazione ed al comune stesso, andando poi a posizionare delle attività che avremmo individuato come necessarie per il territorio.
Considerato che in seguito al fallimento della cooperativa sociale, la Cantina non ha terreni di proprietà, il comune di Vignale ha ipotizzato che per il nostro lavoro di progettazione di riqualifica avremmo potuto comprendere i terreni presenti nella vallata di fronte alla cantina, in quanto alcuno sono di proprietà del comune, ed altri sono siti dove è stata confermata la presenza di Flavescenza Dorata, una malattia che sta colpendo i vigneti della zona, e vede il suo diffondersi a causa della poca conoscenza che si ha della stessa e del suo prolificare nei vigneti abbandonati, che andrebbero estirpati per poter fermare il contagio alle piante ancora in salute.
Il progetto di laboratorio prevedeva il posizionamento di un centro di ricerca atto a combattere le malattie che colpiscono le colture, in collaborazione con le scuole agrarie, in modo che

gli studenti potessero testare periodicamente sul campo le proprie conoscenze. In collaborazione con questa attività di ricerca, è stato posizionato un ristorante, nell'edificio posto ad Est, che potesse contenere sia gli studenti sia i clienti che verranno a consumare i prodotti dei campi, destinati alla produzione di ortaggi, frutta e verdura, stoccati nei piani interrati della cantina e venduti nel mercato coperto, posto tra la strada e gli edifici della cantina.
I piani interrati saranno interamente dedicati alla produzione e trasformazione degli alimenti, e consentiranno la visita guidata degli spazi produttivi, in modo da poter istruire gli studenti ed i visitatori, seguendo percorsi prestabiliti.
Infine la torre vinaria verrà convertita in residenze minime, permettendo ai ricercatori di alloggiare durante il periodo di lavoro sul campo, all'interno delle celle di decantazione, dove verranno aperte delle finestre che garantiranno l'illuminazione necessaria.
Al piano interrato verrà posizionata una cantina di vini pregiati, e nel piano panoramico della torre sarà possibile osservare l'intervento di riqualificazione da un punto privilegiato.

IL PROGETTO DI LABORATORIO

Dopo aver analizzato le potenzialità del territorio di Vignale Monferrato, ed aver osservato come sono state trattate delle situazioni simili, siamo giunti a delle conclusioni che hanno fortemente condizionato il progetto:

Dal punto di vista economico abbiamo ipotizzato che la cantina non sia affidata ad un privato che riprenda la produzione di vino, perché necessiterebbe di acquistare oltre alla cantina,

anche molti ettari di terreno per farla funzionare e far si che sia un investimento remunerativo.

Dal punto di vista sociale, siamo giunti alla stessa conclusione, ovvero che la cantina non venga acquistata da un privato, ma che venga utilizzata per far ripartire un movimento sociale all'interno del territorio di Vignale Monferrato e non solo.

L'idea progettuale è divisa in due parti che collaborano tra loro:

- Riconversione dell'ex Cantina Sociale delle Terre di Vignale in un HUB agricolo, con una varietà di frutta, verdura, vite e erbe aromatiche, gestite da una cooperativa che, tramite accordi con i comuni vicini, riesca a soddisfare il provvigionamento delle scuole limitrofe, delle case di cura, e delle realtà dove vengono serviti pasti pronti, in modo da innalzare la qualità e somministrando prodotti freschi, a km zero, andando a rimettere in moto l'economia del territorio, sfruttando i terreni concessi dal comune e i locali dell'Ex cantina, utilizzando parte degli spazi presenti per inserire locali dedicati alla trasformazione dei prodotti, e andando a posizionare all'esterno un mercato coperto, così da incrementare ancora di più la funzione sociale della riqualificazione.
- Posizionamento di un centro di ricerca sul campo atto a combattere le malattie che affliggono la vegetazione, ed al conseguente miglioramento delle colture dell'HUB, dove gli studenti delle Scuole Superiori di Agraria e delle Università, possano effettivamente studiare sul campo e mettere in atto le proprie conoscenze; inoltre abbiamo pensato di dare la possibilità di pernottare al suo interno, ricavando delle stanze nella torre, nella cui sommità è stata posizionata una sala per la degustazione dei vini e dei generi alimentari prodotti nella cantina.

IL RIUSO: MOTIVI DI UNA SCELTA

Per l'elaborazione del progetto di tesi, le considerazioni sono stare diverse, in quanto partiti dall'idea di andare e posizionare al suo interno un'attività che fungesse da attrazione, come un faro, e che trainasse di conseguenza le altre funzioni al suo interno.
Durante uno dei tanti sopralluoghi effettuati, abbiamo avuto la possibilità di conoscere diverse persone che si sono dimostrate fondamentali per il progetto, in quanto abbiamo potuto constatare come la popolazione tenga realmente a questa cantina e di quanto sia interessata al suo futuro. Abbiamo ricevuto un'infinità di consigli e di proposte, da grandi e bambini, alcuni ipotizzavano un ritorno alla produzione vinicola, altri avrebbero voluto posizionare al suo interno il museo del vino, una signora avrebbe sognato di aprire una scuola di teatro e di danza al suo interno, dei bambini invece ipotizzavano di lasciarla aperta per poterci entrare a giocare. Ma la cosa che più ci hanno colpito sono state le proposte dei pochi giovani con cui abbiamo potuto parlare, i quali ci hanno quasi pregato di acquistare la cantina e di "fare qualcosa per noi giovani, qui ci si annoia tutto il giorno".

Effettuate delle ricerche per capire di cosa il paese di Vignale Monferrato avesse bisogno, ma subito ci siamo conto, date le dimensioni della cantina, che si sarebbe dovuto posizionare un'attività che avrebbe avuto un bacino di utenti molto maggiore rispetto alla sola popolazione di Vignale.

Partendo da alcune considerazioni fatte durante il laboratorio, si è pensato di riproporre il concetto di Socialità, in modo che l'ex cantina creasse un legame con Vignale e al contempo di riformare il legame con la terra e le coltivazioni originarie del Monferrato, cercando le colture che hanno caratterizzato la storia del Monferrato, per poterle riproporre alla popolazione e far così riscoprire alcuni prodotti andati perduti, introducendo il concetto di multi varietà, come il posizionamento di mele originarie del Piemonte e del Monferrato, riproponendo uve originarie delle terre di Vignale Monferrato, ortaggi caratteristici delle zone del Monferrato Casalese, ed il concetto di filiera corta dei cereali, dedicando un piccolo lotto di terreno alla coltivazione del grano e dei cereali che verranno poi macinati nelle vicine macine, e trasformati in pane servito in seguito all'interno del progetto di riqualifica.

Considerato però che il Monferrato è disseminato di realtà simili, che coltivano e vendono direttamente i prodotti, questa non poteva essere l'unica funzione da inserire nel progetto, ma andava rafforzata da un qualcosa di cui la zona fosse sprovvista. È stato quindi pensato di differenziare la tipologia di servizi che avrei offerto, posizionando un più classico ristorante all'interno della copertura circolare adiacente la torre, ed un eno-pub, per i più giovano con la possibilità di consumare anche i prodotti locali, collegando tra loro le due strutture con l'ex locale vendite, dove sarà possibile ascoltare musica dal vivo e divertirsi fino a tarda notte.
L'edificio con la copertura a botte garantirebbe gli spazi necessari per lo stoccaggio dei prodotti coltivati nelle terre della cantina, inoltre, una parte della copertura a corona ospiterà gli spazi necessari per la lavorazione dei prodotti stessi.
Per la torre vinaria invece necessitava una funzione che attirasse persone non solo dei paesi limitrofi, ma che avesse connessioni importanti con città più grosse, garantendone un afflusso continuo e costante.
eseguendo una ricerca tra le attività che avessero sede nelle città come Asti, Alessandria e Casale Monferrato,ne ho trovato diverse attività che avrebbero potuto ben inserirsi all'interno della torre, come sale espositive e gallerie d'arte, oppure, come la torre vinaria di Torrevilla, sede di spettacoli musicali, o trasformarla in museo del vino, come suggeritomi da alcuni abitanti di Vignale.

Ma la funzione inserita nella torre avrebbe dovuto essere di forte attrazione ed in grado di suscitare la voglia ed il desiderio di raggiungere Vignale Monferrato per poterla vivere.
La soluzione si è presentata tornando verso l'autostrada, in direzione Casale Monferrato, notando con la coda dell'occhio un piccolo aeroplano decollare, con al suo interno diverse persone pronte a gettarsi nel vuoto una volta raggiunta l'altitudine necessaria. Questa era il tipo di attività stavamo cercando, che avrebbe garantito affluenza di persone a Vignale Monferrato, l'adrenalina e il divertimento sarebbero stati la nuova linfa vitale dell'ex Cantina Sociale delle Terre di Vignale: un simulatore di caduta libera all'interno della torre vinaria che permetta di fare pratica prima del vero salto nel vuoto nel campo volo di Casale Monferrato, affinando le abilità dei più esperti e di chi volesse prendere il brevetto di paracadutismo,

il tutto in completa sicurezza, garantendo a tutti di poter vivere un’esperienza simile a quella del lancio da un paracadute.

SOSPESO

Il sito dell’ex Cantina Sociale, comprende un area di circa 3800 mq, i 4 blocchi di edifici presenti occupano 3000 mq, mentre irestanti 800 erano destinati a spazi di manovra per i mezzi agricoli ed i collegamenti tra essi.

Il blocco A è composto da 2 livelli di 150 mq ognuno, con funzioni diverse, al piano terreno gli uffici in ottimo stato di conservazione, non sono presenti ne infiltrazioni ne danni strutturali, con la presenza di una pesa tutt’ora funzionante, che potrebbe essere riutilizzata in caso di destinazione d’uso compatibile; al piano superiore invece sono presenti due unità abitative distinte, una di 5 e l’altra di 3 locali, in buono stato di conservazione.
Il blocco B è caratterizzato dalla presenza di un pian terreno di 380 mq, dove era posizionato il locale vendite che presenta una copertura ammalorata all’interno, con numerose infiltrazioni dovute al disuso e alla mancata manutenzione, al piano interrato di 340 mq sono collocate le vasche di decantazione, lo stato di conservazione è congruo con l’utilizzo per cui è stato pensato, avente come unica finitura il cemento armato e la presenza di sporadici episodi di infiltrazione della soletta esposta verso Nord;
Il blocco C è suddiviso su 3 piani da 325 mq ognuno destinati interamente allo stoccaggio del vino nelle vasche di decantazione, i due piani fuori terra sono anch’essi in stato conservato congruo all’uso per cui è stato progettato, il piano interrato invece è totalmente allagato dalle acque meteoriche e quindi non è stato nemmeno possibile accedervi;
Il blocco D comprendente lo spazio posto al di sotto della copertura a corona, di circa 1200 mq e di altezza variabile tra i 4 metri verso Nord e i 9 in adiacenza con la torre, in buono stato di conservazione, in quanto al di sotto della copertura non son presenti evidenti danni strutturali o infiltrazioni, mentre la torre è suddivisa in 4 livelli fuori terra da 150 mq ciascuno ed uno interrato da 225 mq, al piano terra presenta solamente macchinari abbandonati, mentre l’ultimo piano,

l’unico in cui è possibile sfruttare i 150 mq a disposizione, è caratterizzato dalla presenza di infissi da sostituire, un fattore che passa in secondo piano al cospetto della vista che si ha dalla sommità della torre.

Il progetto di tesi prevede la convivenza di attività ludico/ricreative, ricettive e produttive, in stretta relazione tra loro, ma che al contempo possano resistere singolarmente anche quando una di esse dovesse venire a mancare.
La resilienza, ovvero la capacità di resistere ai cambiamenti, è fondamentale per poter progettare uno spazio di queste dimensioni; l’intervento atto a far ripartire l’economia è pieno di difficoltà e con variabili molteplici, non è detto che basti progettare perfettamente gli spazi per far si che funzioni.
La difficoltà e il fascino di progettare in un paese di 1000 abitanti ed immerso nella natura come Vignale Monferrato, sono rappresentate anche dalla sfida di dare il giusto risarcimento alla popolazione, e far si che i nuovi abitanti siano attratti dall’ex cantina sociale, e non la vedano come un relitto del passato.

Non essendo in una grande città, dove qualsiasi idea trova un bacino di utenze che la rende sostenibile dal punto di vista economico, la progettazione è stata attenta soprattutto a cercare funzioni che potessero creare un profitto e che potessero realmente smuovere l’economia, e non meramente un progetto utopico dove andare ad inserire attrazioni affascinanti o posizionare architetture che nulla centrino con il contesto e che diventino monumento a sé stesse.

Questa riqualificazione dell’Ex Cantina Sociale di Vignale Monferrato è composta da un intervento architettonico, mirato a recuperare gli edifici di proprietà della cantina, ed uno che si prefissa lo scopo di andare a ricreare un paesaggio agricolo che, a causa dell’abbandono delle terre coltivate, sta scomparendo.
Dato che l’intento è quello di riscoprire i sapori e i prodotti della tradizione locale, le colture che verranno inserite saranno così posizionate:

- nel fondo della vallata antistante la cantina, si è deciso di posizionare alberature più imponenti, in modo da essere visibili fin dagli edifici di progetto, inserendo un piccolo Noceto;
- sul pendio che si arrampica verso Est sono state posizionate colture di mele tradizionali del Monferrato, con la caratteristica di maturare in periodi diversi, per non sovraccaricare i magazzini della cantina e dare la possibilità di assaporare tipologie di mele diverse a seconda del periodo di raccolta;
- nella parte Ovest, sul pendio che va verso il paese di Vignale, abbiamo mantenuto le colture presenti, ovvero le nocciole ed il vigneto, andando ad eliminare le piante ammalate e riposizionando uve tradizionali del Monferrato;
- nella parte centrale, verso la cantina, le colture presenti fungeranno da colonna portante dell'economia della cooperativa, ovvero gli ortaggi, che verranno raccolti, lavorati venduti e serviti, in modo da sostenere il progetto sociale di riqualificazione, ed in collaborazione a questo, ho pensato di posizionare un campo di grano e cereali antichi, che una volta raccolti verranno macinati e potranno essere utilizzati per produrre pane a filiera corta, per garantire la qualità del prodotto, ed in più, essendo posizionati nella vallata, dalla cantina si potrà vedere il cambiamento cromatico delle spighe, che passeranno dal verde accesso dei primi mesi estivi, sino al giallo intenso al momento del raccolto.

Per poter apprezzare e valorizzare l'intervento di riqualificazione ambientale, i percorsi ciclo pedonali, e i confini dell'area di pertinenza, sono stati bordati con alberature ornamentali, ma che al contempo producano frutti, infatti sono state scelte diverse varietà di *prunus*, come l'albicocca, la pesca, il ciliegio ed il pruno, che oltre a dare ottimi frutti, nei mesi primaverili fioriscono in colorazioni che vanno dal rosa intenso del pesco al bianco del ciliegio, dando ai visitatori un'esperienza sensoriale unica, saranno inoltre presenti delle aree di sosta strategiche, una nelle vicinanze dell'ex cantina immersa nelle erbe aromatiche e riparata dal sole grazie agli ulivi, un'altra posta alla fine dell'anello composto dalle due

piste ciclo pedonali, da cui sarà possibile ammirare l'ex cantina restando totalmente immersi nella natura.

Nella parte più vicina agli edifici, il verde diventa più pubblico ed interattivo con i visitatori, con la possibilità di percorrere un piccolo anello pedonale e di raccogliere piccoli frutti ed erbe aromatiche. Questo percorso attraversa l'area di progetto, per poi costeggiare il ciglionamento caratterizzato dalla presenza del pick & pay, dove i visitatori muniti di cestini potranno raccogliere ribes, more e lamponi e pagarli successivamente, continuando verso l'area delle erbe aromatiche ed essenze, con le quali sarà possibile ricavare bevande e tisane, per poi ritornare all'interno dell'area della cantina, dove sul dolce pendio che costeggia la strada, sono stati posizionate erbe aromatiche e piantumazioni decorative, che fungeranno da filtro tra il nostro intervento e la strada adiacente.

Il progetto di riqualificazione dell'ex cantina sociale di Vignale intende mantenere l'anima ed il ricordo della stessa, ma al contempo si vuole slegare dalla memoria della sola produzione vinicola. Infatti, mantenendo l'impianto originario, verranno modificate le funzioni poste all'interno degli edifici.
Nel primo edificio che si incontra arrivando all'ex cantina verrà inserito un eno-pub, dove verranno serviti pasti veloci e panini con prodotti delle nostre terrecoltivate;
l'ex locale vendita sarà destinato alla musica dal vivo, con la possibilità di assaporare vini e bevande prodotte dai piccoli coltivatori della zona, mentre, a conclusione della parte ricettiva, sotto la copertura a corona, nella parte Nord, sarà posizionato un ristorante che, ovviamente, somministrerà i prodotti dei campi, trasformati dalla cooperativa in una seconda parte della copertura, che avrà lo scopo di collegare la parte ricettiva e quella produttiva. I prodotti raccolti dalla terra verranno stoccati nell'edificio produttivo posto ad Est, e da li verranno presi e trasformati, per poi riporli nuovamente nel magazzino al piano superiore o portarti direttamente alle cucine per essere somministrati agli avventori.
L'area scoperta fungerà da collegamento con le attività presenti nel progetto di riqualificazione, attraverso il posizionamento di moduli pergolati, dove le persone potranno sostare, e passare del tempo in totale relax.
Infine, nella torre vinaria, sarà posizionata l'attività che farà da catalizzatore per l'intervento di riqualificazione, ovvero un

simulatore di caduta libera, che sfrutterà l'intera altezza della torre, per un'esperienza adrenalinica ed aperta a tutti. I macchinari e i fan necessari, saranno posti nel piano interrato, mentre nei piani fuori terra della torre, sarà possibile accedere per osservare le persone che svolgeranno l'attività, grazie al cilindro di cristallo, di 4,50 metri di diametro, che conterrà il flusso d'aria necessario a sostenere il peso di 4 adulti. L'ultimo piano sarà l'unione di tutte le funzioni presenti nel progetto di riqualifica dell'ex Cantina sociale, infatti sarà possibile consumare cibi e bevande prodotte dalle terre del Monferrato, ed al contempo ammirare gli utilizzatori del simulatore.
La volontà di mantenere intatta la memoria storica dell'ex cantina, si evince immediatamente, dato che la torre vinaria sarà mantenuta quasi interamente allo stato di fatto, e l'intervento esterno riguarderà solamente l'annessione di un vano a scala esterno, posto sul lato Nord-Est, completamente vetrato verso i campi e la vallata, in modo da poter ammirare l'intervento paesaggistico, e un ascensore oleodinamico nella parte ovest, circolare e vetrato, che simulerà l'attività presente all'interno della torre vinaria.

L'intervento si è prefissato di salvaguardare e valorizzare la memoria storica dell'ex cantina, lasciando intatta l'immagine iconica della torre vinaria ed andando riqualificare le finiture esterne degli altri edifici esistenti, mantenendo intatto l'impianto originale, posizionando all'interno degli stessi attività diverse tra loro ma strettamente legate per il funzionamento corretto delle stesse.

ESEMPI DI RIQUALIFICAZIONE DI TORRI SIMILI

Nome: Torrevilla

Località: Codevilla (PV)

Anno di costruzione: 1961

Utilizzo: Azienda Vinicola

La torre vinaria situata a Codevilla è tutt'ora in funzione, produce più di 3'000'000 di bottiglie di vino all'anno.
La struttura prevede 4 piani di vasche fuori terra, un piano interrato ed 1 piano panoramico sulla sommità.

La torre è ancora in uso, il suo interno è in perfetto stato di conservazione, i macchinari predisposi al pompaggio del mosto sono perfettamente funzionanti, e l'ultimo piano garantisce una vista a 360 gradi sull'oltre Po pavese.

Sfruttando l'apertura che attraversa a tutt'altezza la torre, vengono frequentemente organizzati concerti, così da rendere la torre fruibile per tutti.

Questo è un esempio di come è possibile utilizzare la torre vinaria, tramite la presenza di un privato, che ha reinvestito circa 1 milione di euro per la sue riqualifica.

Nome: La Torre Castel Rocchero

Località: Castel Rocchero (AL)

Anno di costruzione: 1953

Utilizzo: Azienda Vinicola

La torre vinaria situata nel comune di Castel Rocchero è un altro esempio di riqualificazione e ripristino di attività vinicola della torre brevettata da Emilio Sernagiotti.

Con una produzione di circa 2'500'000 bottiglie di vino all'anno, presenta anch'essa una struttura di 4 piani di vasche fuori terra, un piano interrato ed 1 piano panoramico sulla sommità.

Essendo tutt'ora in funzione, l'interno è in perfetto stato di conservazione e tutti i macchinari per il pompaggio del mostro funzionano perfettamente, mentre all'ultimo piano, dove non vi è una funziona produttiva, si può accedere per avere una visuale a 360 gradi sui vigneti con lo sfondo delle alpi innevate dal Monviso al Monte Rosa.

In questo caso, non si ha un solo privato, ma i proprietari sono i Viticoltori Associati S.c.a. (Società Cooperativa Agricola), con più di 100 produttori che conferiscono le uve alla cantina e circa 300 ettari di vigneti, è l'esempio più simile a quanto accadeva fino al 2011 a Vignale Monferrato.

Nome: Torre Vinaria cantina Frentana

Località: Rocca San Giovanni (CH)

Anno di costruzione: 1958

Utilizzo: Sala esperienziale

La torre vinaria situata a Rocca San Giovanni, è l'unico esempio del suo genere ad essere riconvertita non più con una funzione produttiva, ma valorizzando al massimo l'impatto visivo della torre, rendendola icona della cantina, e andando a posizionare sulla sommità della torre vinaria una Sala esperienziale, dove sia possibile degustare i vini prodotti dalla cantina Frentana, ed al contempo, essendo dotata di cucina professionale, è possibile apprezzare anche i cibi prodotti nelle zone limitrofe, il tutto valorizzato dalla vista che regala l'ultimo piano, dove è presente la sala esperienziale ed il terrazzo.

La riconversione si prefissa lo scopo di fungere da faro per la cantina ma anche per il territorio circostante, apprezzabile dalla sommità della stessa ma anche dalle pietanze proposte dalla cucina.

È un progetto controverso, in quanto pur producendo ancora vino, si è deciso di sacrificare le vasche presenti nella torre, che non sono più utilizzate, a favore dell'immagine della cantina.

RIFERIMENTI INDOOR SKYDIVING

Nome: REALFLY

Località: Sion, Svizzera

Anno di costruzione: 2013

Diametro: 4,3 m

Altezza: 30 m

Capacità Max: 6 persone

REALFY è un esempio di simulatore di caduta libera situato a Sion, in svizzera.
Il simulatore è posto all'interno di una struttura edificata appositamente per questo scopo, ed è il primo ed unico simulatore presente sul territorio svizzero.
Non c'è una specifica tipologia di utilizzatori, ci sono persone che effettuano la loro prima esperienza e persone che affinano le proprie abilità grazie ai corsi organizzati dal personale; vengono anche effettuate gare di Indoor Skydiving, dove gli atleti eseguono le spericolate manovre che svolgerebbero a più di 3000 metri di altitudine, ma separati solamente dai pochi centimetri di vetro che contengono il flusso di aria che arriva a sfiorare i 400 Km/h.

Nome: Aero Gravity

Località: Pero, italia

Anno di costruzione: 2017

Diametro: 5,20 m

Altezza: 21 m

Capacità Max: 8 persone

Aero gravity è il simulatore di caduta libera più grande e potente al mondo, con un diametro di 5,20 m ed una capacità massima di 8 occupanti, necessita di ben 6 turbine che portano l'aria nel tunnel di cristallo alto 8 metri, con una potenza di 2400 hp, che consentono di spingere l'aria fino a 370 km/h.
Dal giorno della sua inaugurazione, l'affluenza è andata aumentando in maniera esponenziale, tanto che la lista di attesa per un volo è di circa 2 mesi.
Situata nei pressi della metropoli di Milano, funge da polo attrattivo non solo per gli abitanti dell'hinterland milanese, ma anche per chi vorrebbe provare l'esperienza di volo e vorrebbe prima provarla in totale sicurezza.
Molte scuole volo sono affiliate all'Aero gravity di Pero, in quanto permette ai paracadutisti più esperti di provare manovre senza dover organizzare dei voli e senza dover attendere la stagione estiva o sottostare alle condizioni atmosferiche.

Bibliografia

Franco Tommasi Marchi *, IL VINO, dalle vite alla tavola, dispense ad uso didattico per i sommelier dell'AIS,* Milano, A.I.S. 1960

Carlo Ferraris, Vignale dal Settecendo ai giorni nostri. Storia e memorie di Vignale Monferrato, Milano, L. Editrice, 2011

Francesca Chiorino, Architettura e vino. Nuove cantine e il culto del vino, Milano, Mondadori Electa, 2007

Francesca Chiorino, Cantine secolo XXI. Architettura e paesaggi del Vino, Milano, Mondadori Electa, 2011

Carlo Ferraris, Roberto Maestri, Storia del Monferrato. Le origini, il marchesato, il ducato, Milano, I Marchesi del Monferrato editore, 2011

Sergio Conti, Langhe, Monferrato e Roero. Paesaggio e parole di un patrimonio dell'umanità, Milano, Allemandi, 2010

Claudio Rosso, Tracce di cemento, Archeologia industriale in Monferrato, Torino, Edizioni Boreali, 2018

Alessandro Palliotti, La nuova viticoltura. Innovazioni techniche per modelli porduttivi efficenti e sostenibili, Milano, Edagricole, 2015

Federica Larcher, Marco Devecchi, Salvaguardia e valorizzazione del Paesaggio bioculturale, Torino, Ace International, 2007

Tullio Pericoli, Le colline davanti. Viaggio nelle terre di Langhe, Roero e Monferrato, Milano, Skira, 2017

Massimo Rossetti, Cantine: tecnologia, architetture, sostenibilità, Milano, Maggioli editore, 2011

Ariel Fresi I., *Enologia e incorporacion de Tecnologia. La Torre Vinaria Sernagiotto en Rodeo del Medio*, Buenos Aires , *Dunken, 2005*

Sitografia

http://www.lombardiabeniculturali.it/architetture900/schede/p3010-00147/

http://www.monferrato.net/scheda/3/7/0000000497/Vini/Cantina_di_Viticoltori_di_Vignale.html

http://www.saporipiemontesi.it/cooperativa-Cantina-Terre-di-Vignale-s.c.r.l.-171.html

https://it.wikipedia.org/wiki/Infernotto_(locale)

http://www.comune.vignalemonferrato.al.it/index.php

http://www.monferratopaesaggi.org/portfolio/vignale-monferrato/

http://www.monferratopaesaggi.org/monferrato/paesaggio-del-monferrato/

http://www.lombardiabeniculturali.it/architetture900/schede/p3010-00147/Località: Codevilla (PV)

http://www.torrevilla.it/

https://www.cantinalatorre.com/

https://www.cantinafrentana.it/

https://realfly.ch/en/

https://www.aerogravity.it/