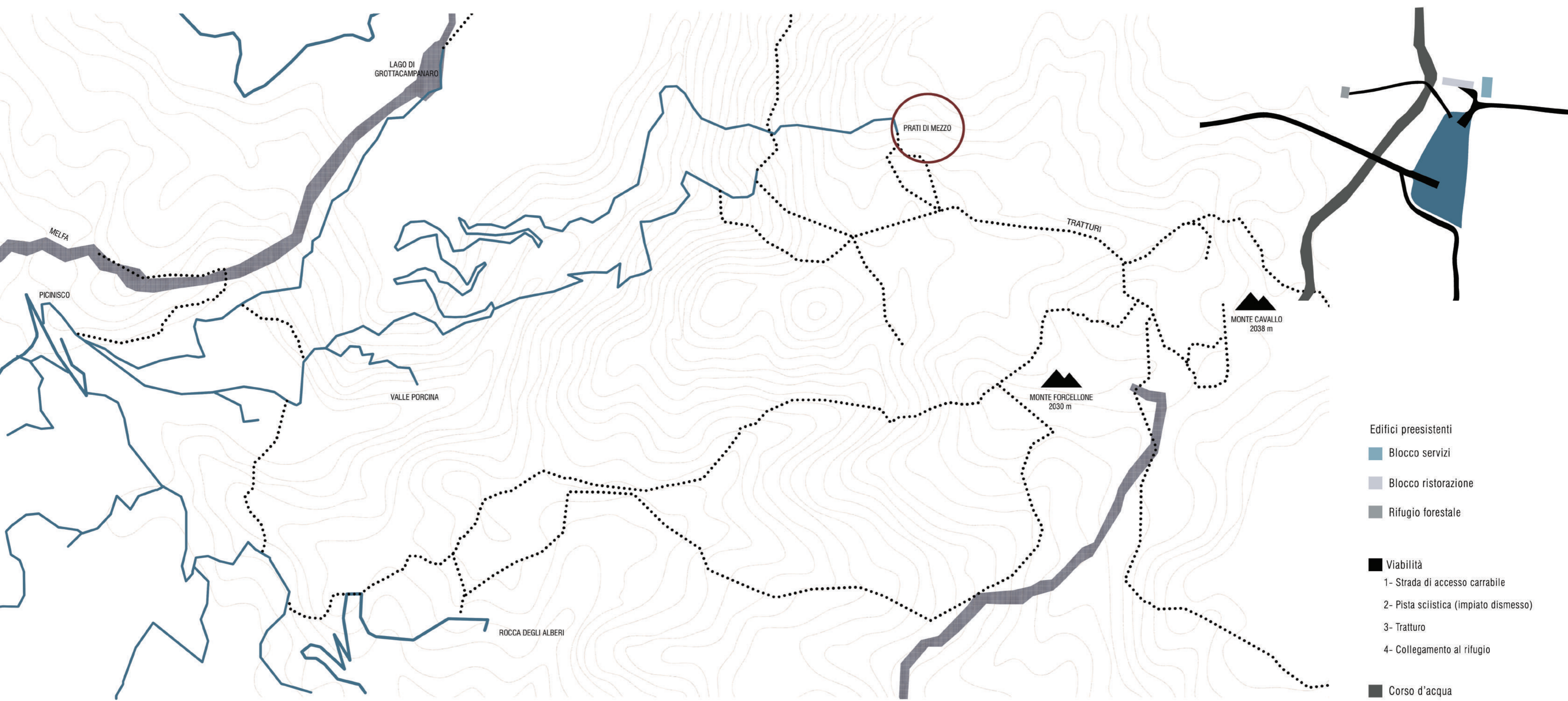


TITOLO TESI: FOODSCAPE: Rivalutazione della Val di Comino

Relatore: prof. Marco D'Annunziis

Laureando: Mara Iannone

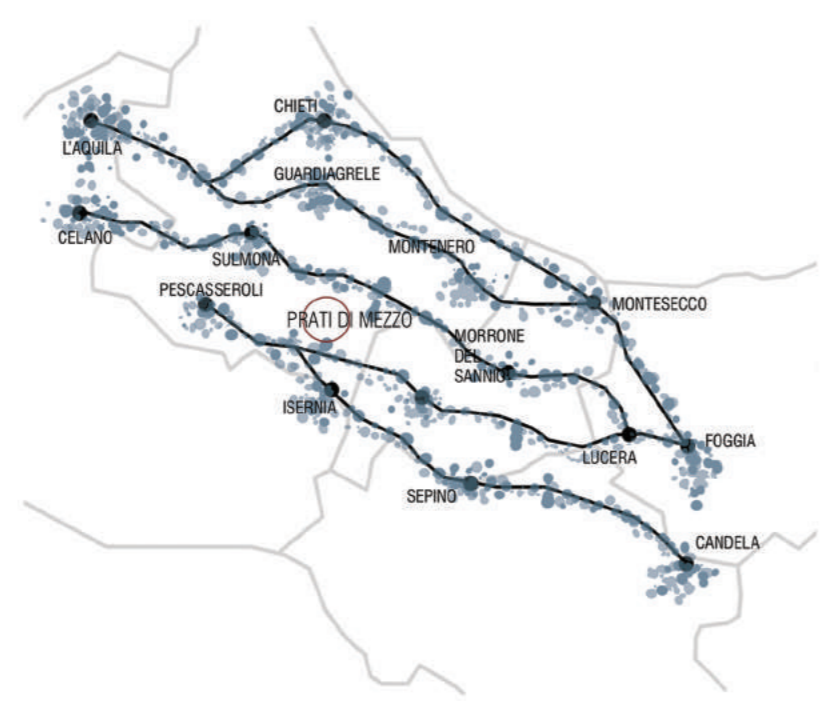
L'attenzione si pone su un'area della Val di Comino, una zona a ridosso del versante laziale del Parco Nazionale D'Abruzzo. Il progetto si basa sullo studio della rete dei tratturi (sentieri) che caratterizzano il movimento dei pastori e dei loro greggi. In particolare si concentra sullo studio di un'area montana caratterizzata da transumanza orizzontale: l'area di Prati di Mezzo. Si tratta di un ex impianto sciistico del paesino di Picinisco, sul quale viene ideato un edificio che contribuirà a una rivalutazione economica ed una svolta sociale per la popolazione del posto. Naturalità e produzioni locali saranno così adeguatamente considerate, non solo dal turismo di nicchia ma anche da quello di massa. La composizione architettonica si presenta come un foglio in movimento che prende le sembianze di una skyline. Creando così una contrapposizione tra massa "naturale" e massa artificiale. Questa struttura si delinea multifaccia, versatile, prestandosi tanto ad area di produzione del formaggio quanto a luogo di incontro, ad area espositiva adatta ad ospitare fiere e festival locali.



CARTOGRAFIA CONCETTUALE



I LUOGHI DELLA TRANSMANZA VERTICALE



PESCASSEROLI - CANDELA, IL REGIO TRATTURO (TRANSMANZA ORIZZONTALE)
PRATI DI MEZZO - PICINISCO (TRANSMANZA ORIZZONTALE)



LA FONTE

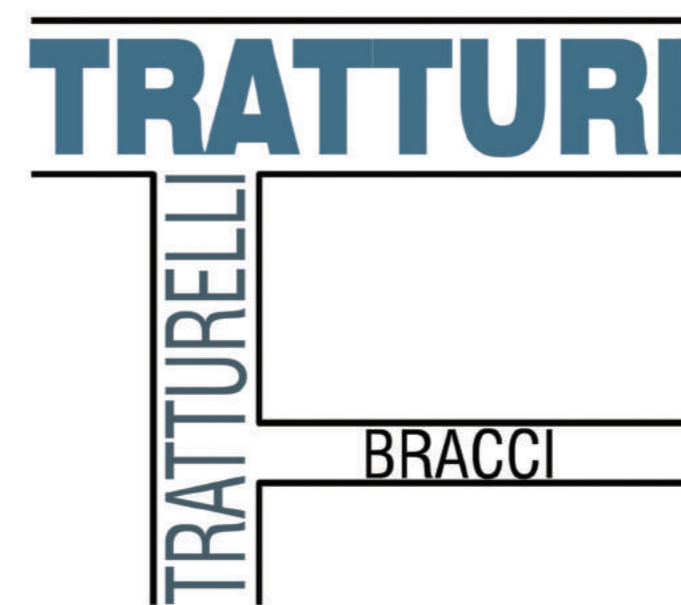


LA TAVERNA

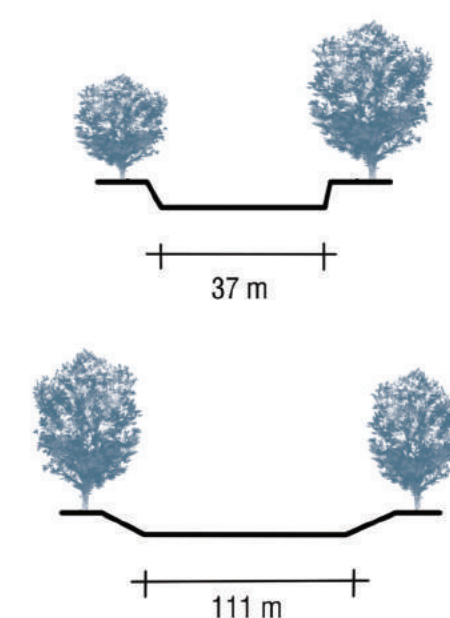


IL RIPOSO

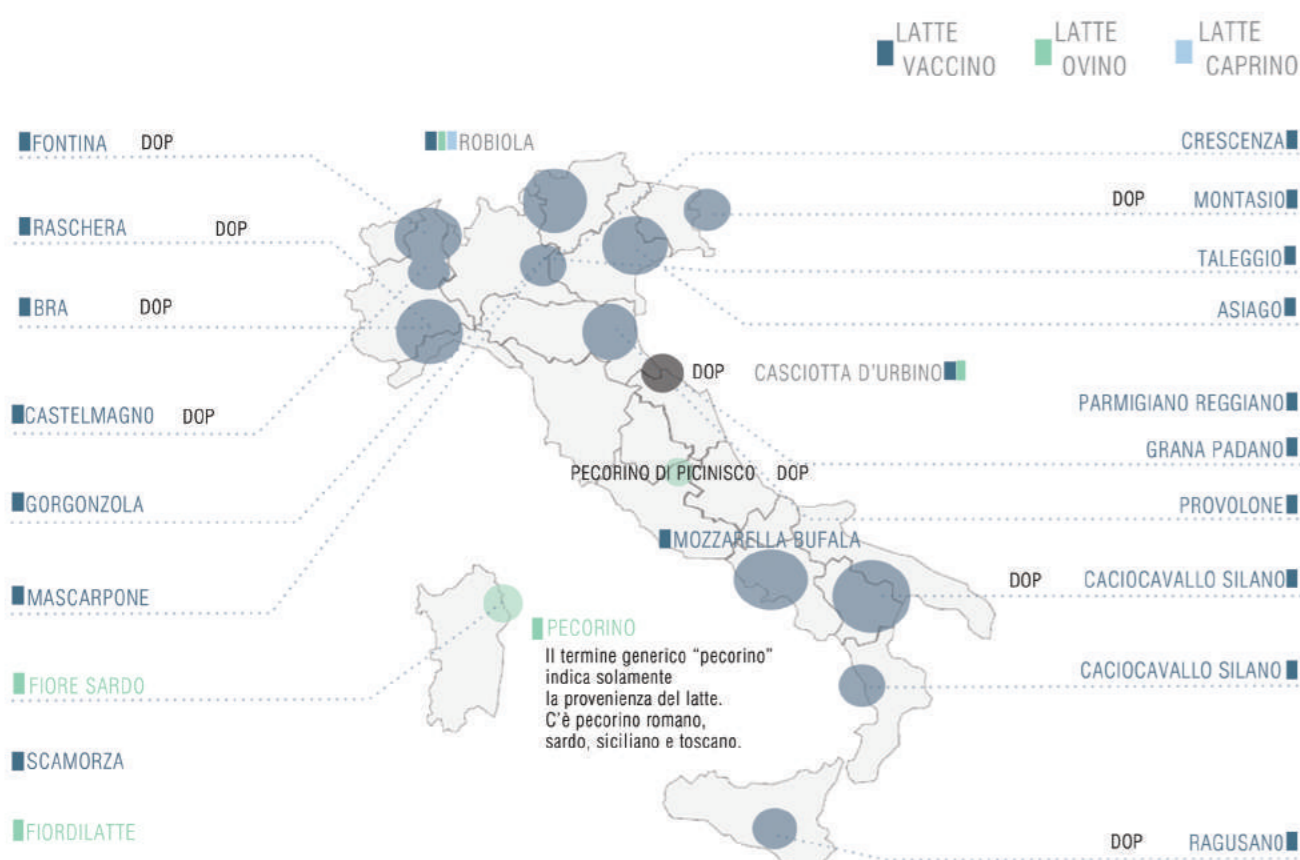
PRINCIPALI ARCHITETTURE RISCORTRAILI LUNGO I VARI SENTIERI



GERARCHIA STRUTTURALE DEI TRATTURI (VIABILITA' DELLA PASTORIZIA)



L'ECONOMIA DEL CIBO



FORMAGGI, MAPPA DELLE ECCELLENZE ITALIANE

1. La merce prodotta cessa di essere esclusivamente un prodotto finalizzato alla vendita ma diventa motivo di incontro, dialogo e riscoperta delle tradizioni.

FOODSCAPE REVOLUTION

2. Si nasce a dare il giusto valore di origine del prodotto, tenendo di rispettare tempi e ritmi.

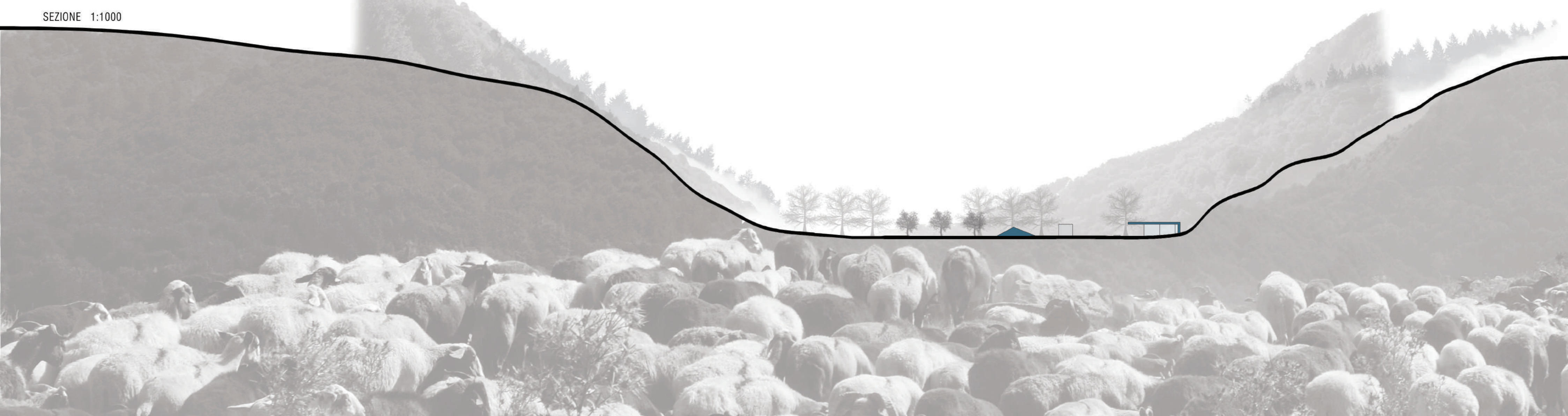
4. Favoriamo la biodiversità, l'agricoltura e l'allevamento ecosostenibile.

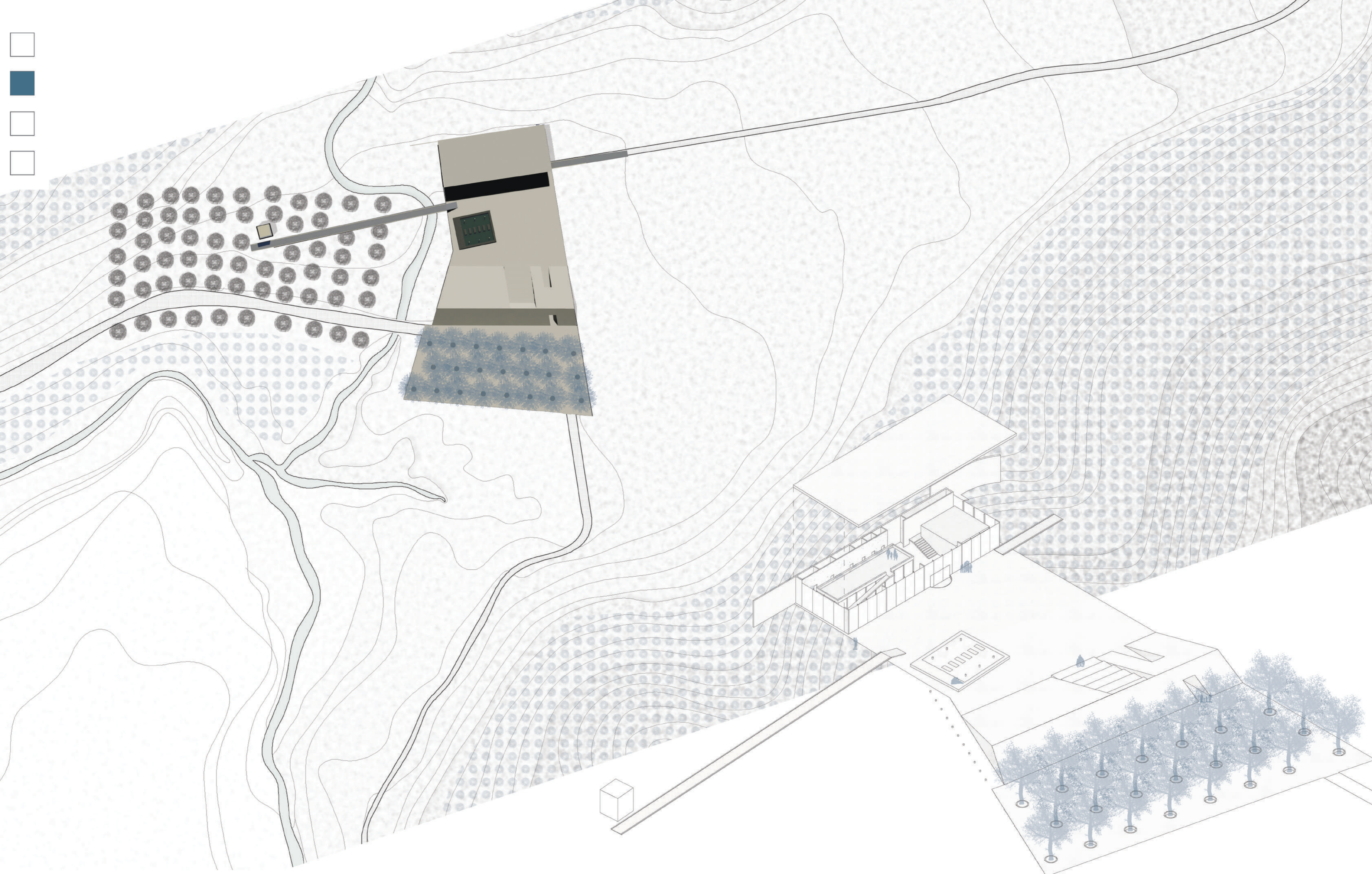
3. Valorizziamo la cultura gastronomica, prodotti, territori, emozioni e paesari che ci dà un luogo.



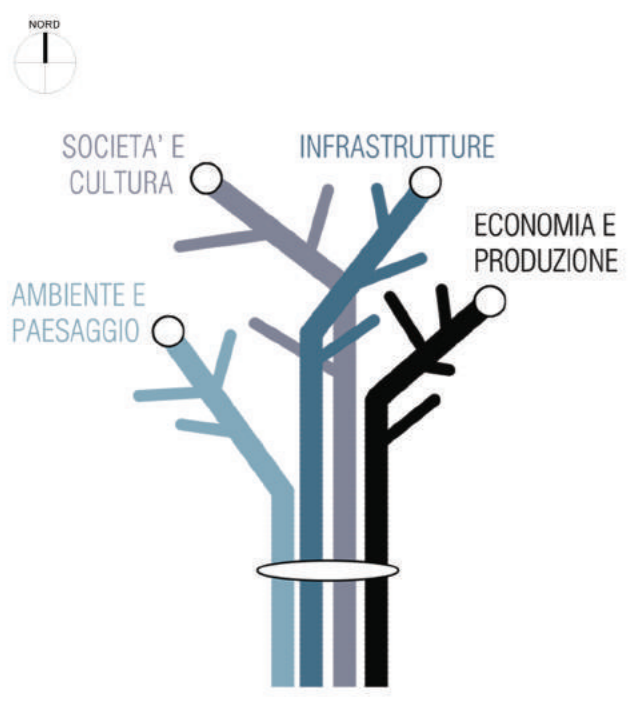
PRODOTTI TIPICI DELL'AREA O RELATIVI AL TERRITORIO CIRCOSTANTE

SEZIONE 1:1000

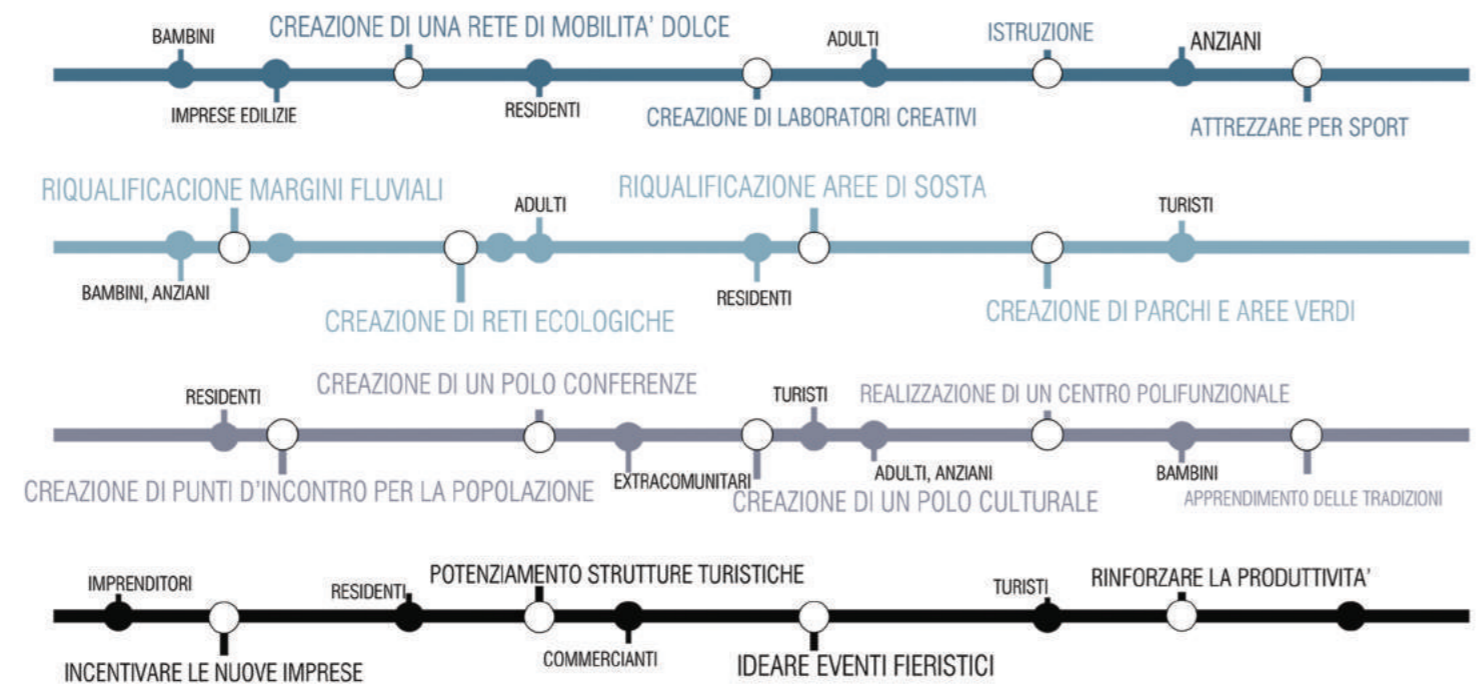




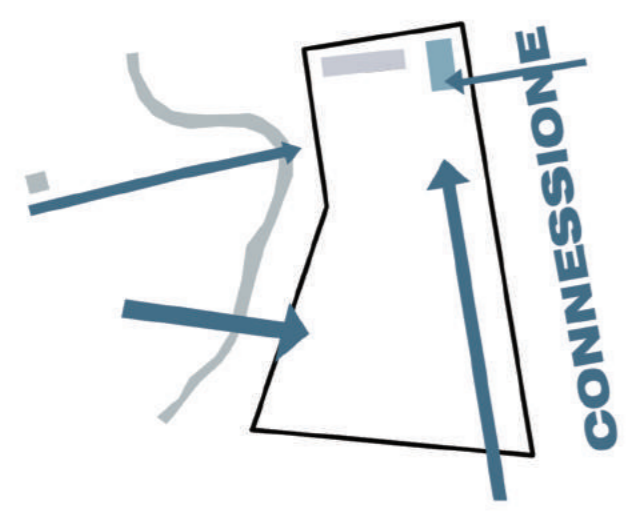
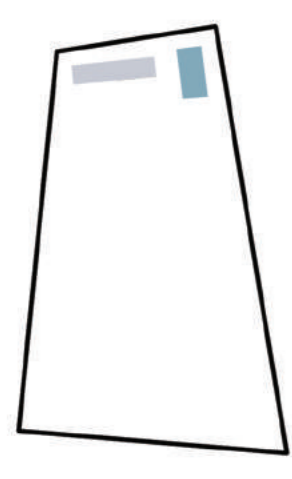
MASTERPLAN 1:1000



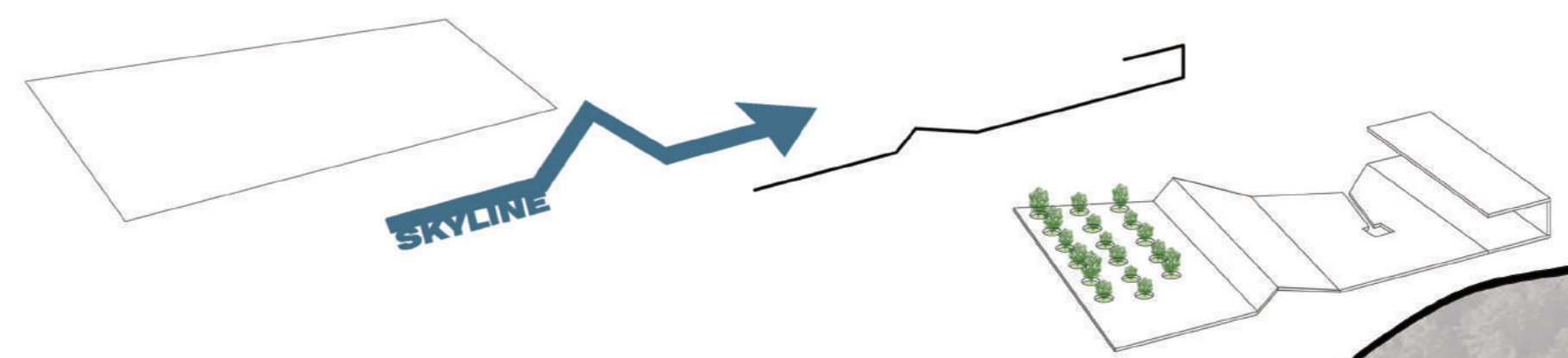
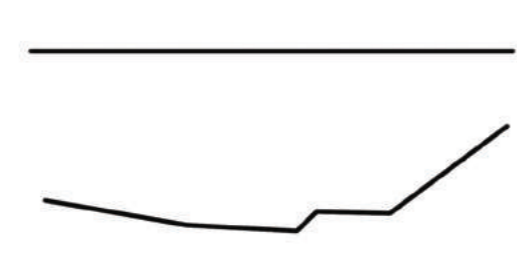
AMBITI DEL PROGETTO



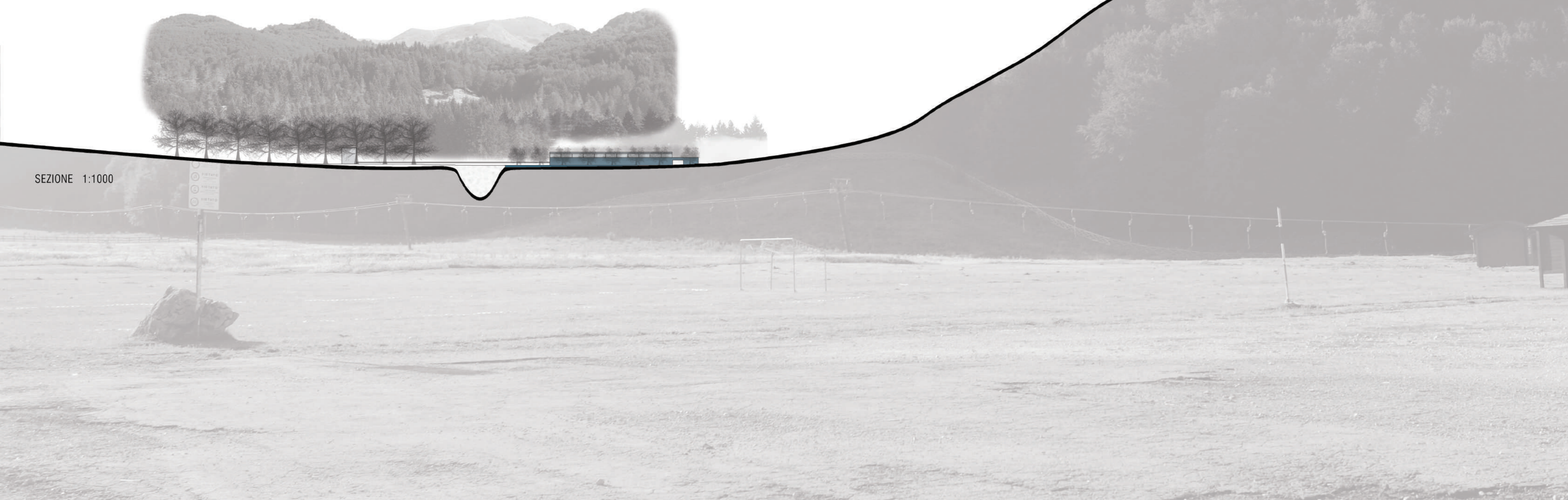
OBBIETTIVI PROGETTUALI

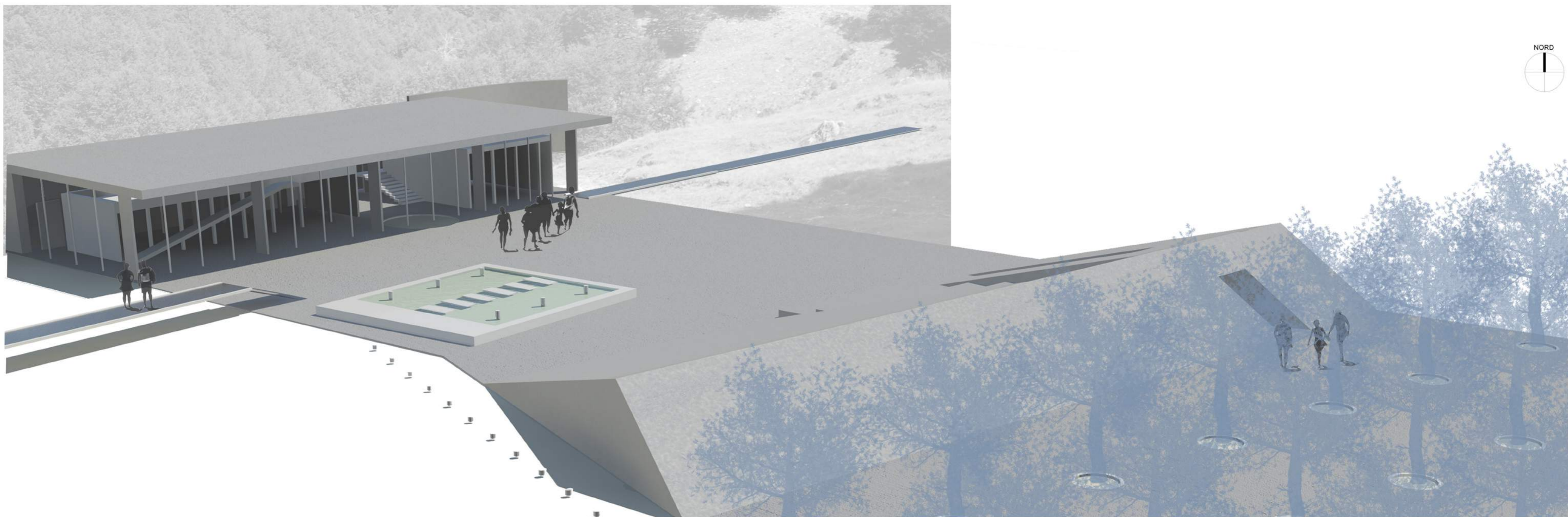
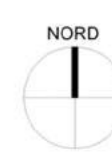


CONCEPT



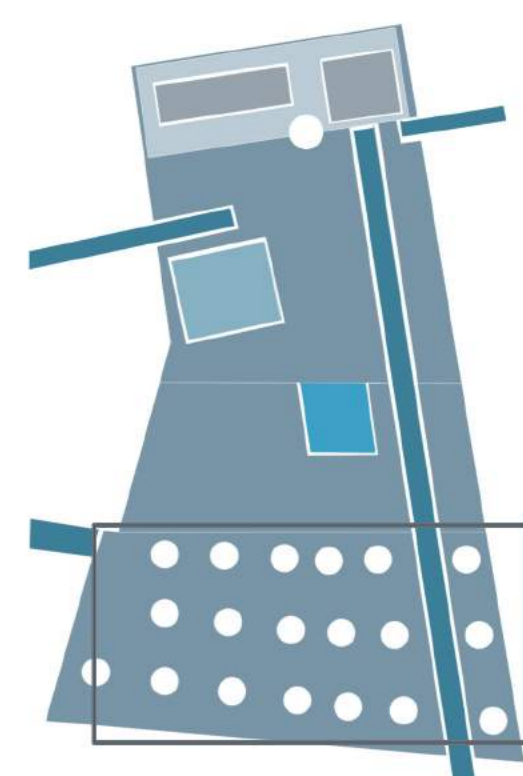
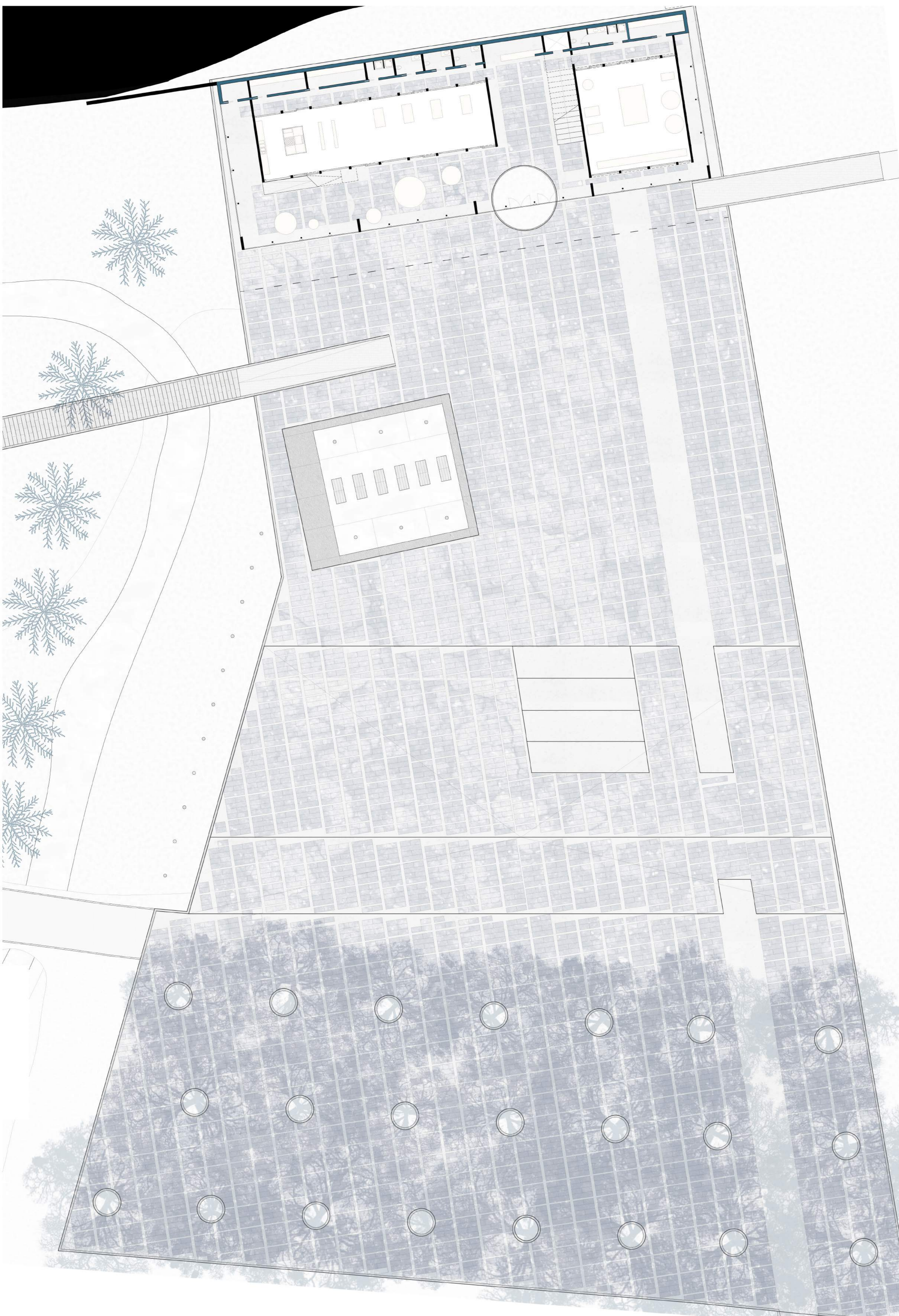
SEZIONE 1:1000



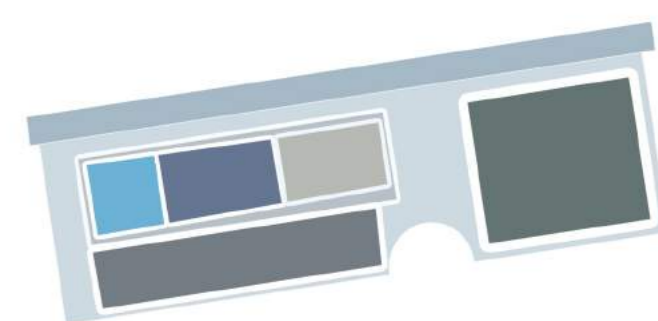


PIANTA LIVELLO PRIMO _ 1:200

SCHEMI FUNZIONI INTERNE

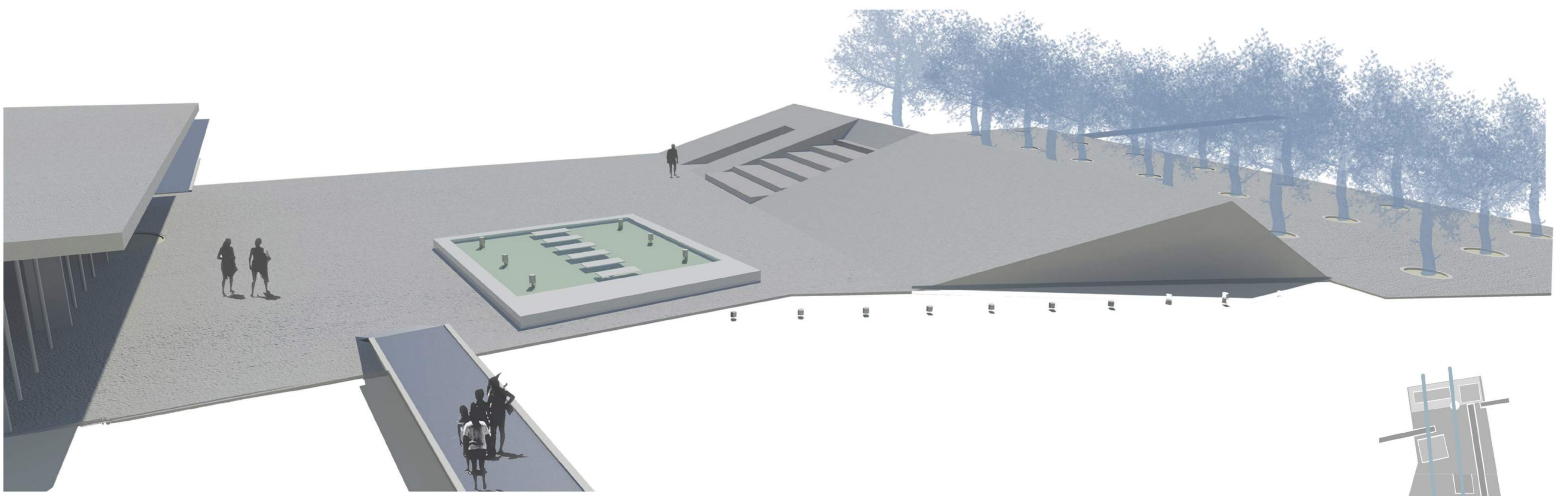
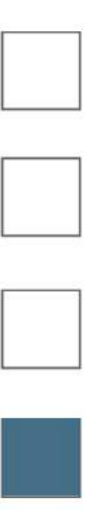


- Piastra
- Spalti
- Percorsi d'accesso
- Vasca d'acqua | Palco
- Nuovo edificio
- Preesistenza
- Parcheggio verde

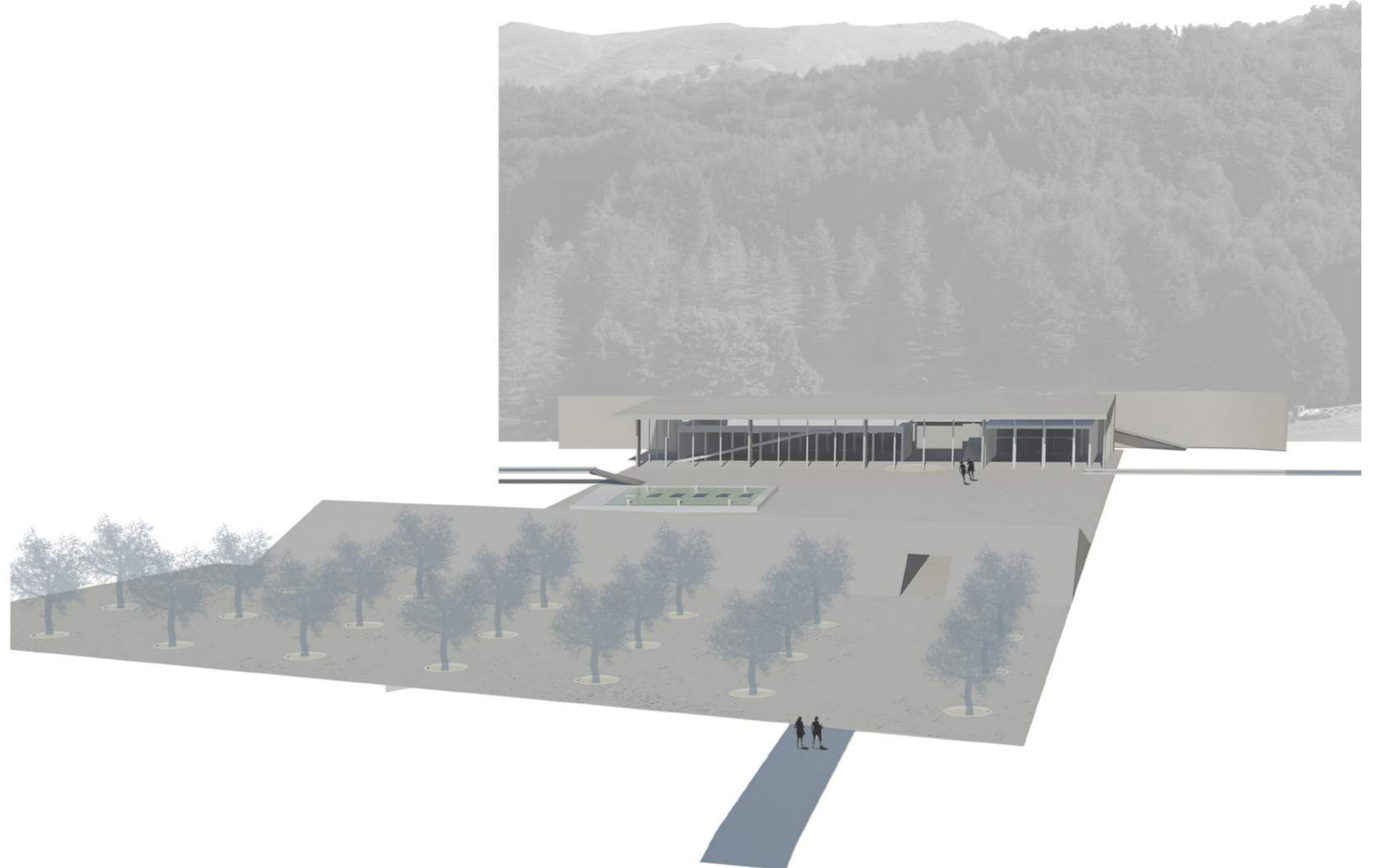
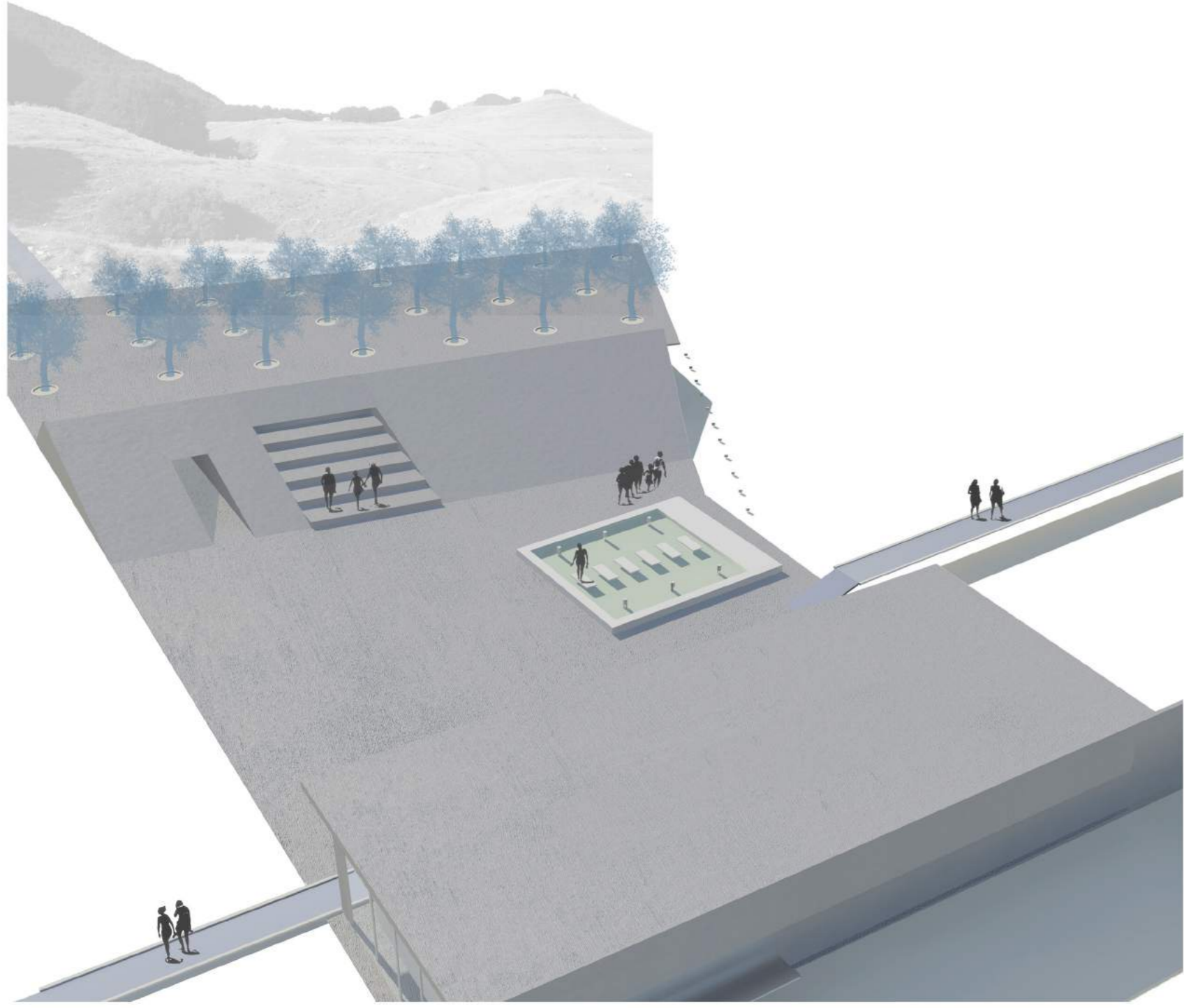
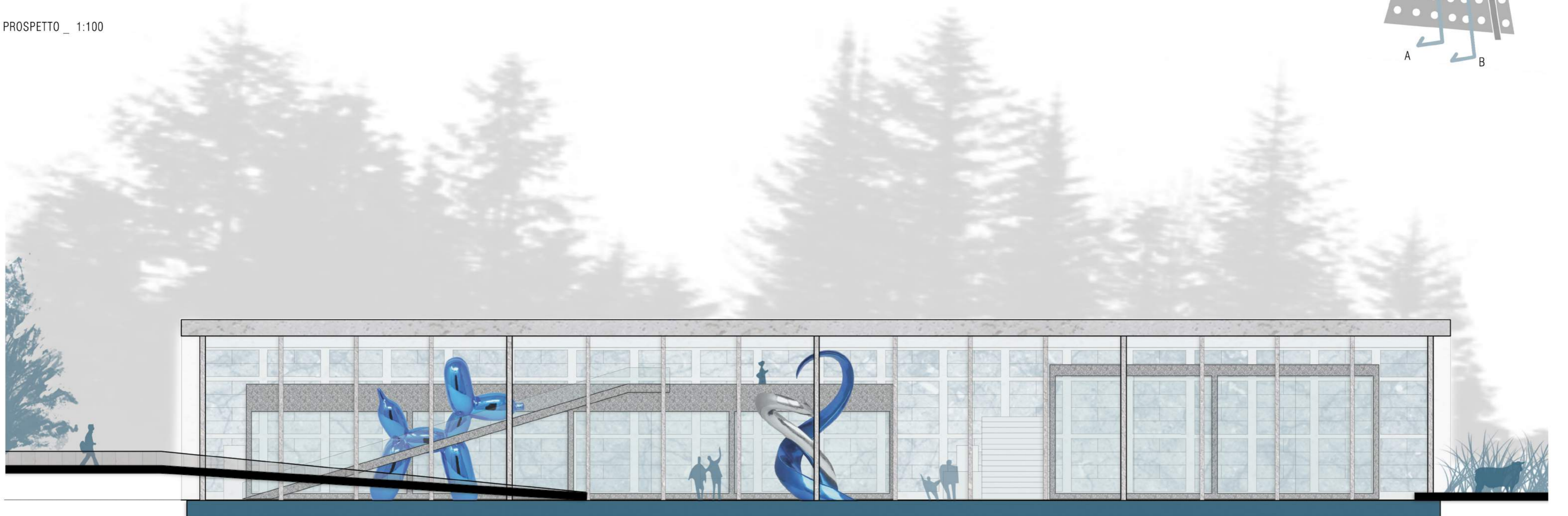
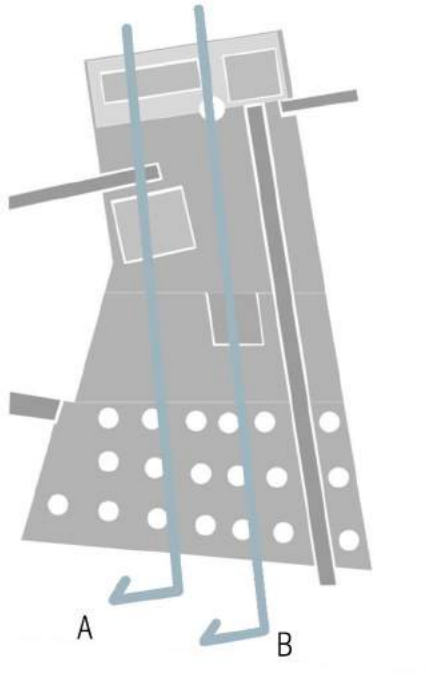


- Area servizi
- Area distributiva
- Area espositiva
- Cucina
- Ristorante | Shop
- Sala conferenze | Laboratori didattici
- Laboratori di produzione

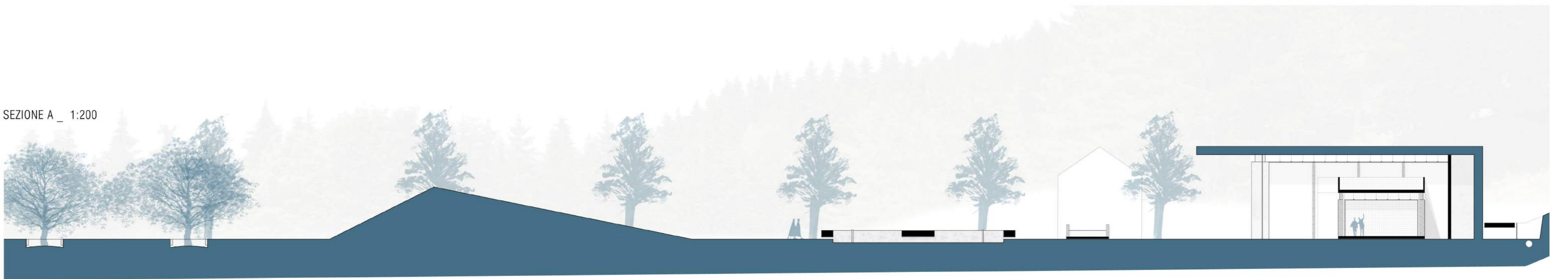
- Pompa scaldante per cagliatura 4
- Tavoli sospensori su ruote per cagliatura 5
- 1 Vasca con acqua
- 2 Refrigeratore latte
- 7 Vasca per stagionatura
- 3 Tino cilindro su r conservare il latte
- 8 Lavorazione, formatura a mano



PROSPETTO _ 1:100



SEZIONE A _ 1:200



SEZIONE B _ 1:200



note per