









WINE GUEST HOUSES_LABORATORIO PRE-LAUREA A.A. 2020/2021 RELAZIONE DEL LAVORO

STUDENTESSA: NICOLE PALPACELLI MATRICOLA: 101716

Il lavoro sviluppato per il Workshop ipotizza un recupero della vita post-Covid19, che cerca di riscoprire l'economia anche puntando sul ritorno alle origini e alla riscoperta del turismo esperienziale, che permette di entrare a stretto contatto con la natura e instaurare una connessione con essa.

Il suolo in cui si sviluppa il progetto è nel territorio piceno, nella Contrada Forola a nord di Monsampolo, che vanta circa 100 ettari di vigneti dalla quale viene prodotto, imbottigliato e distribuito un vino pregiato di una rinomata azienda locale.

Nel lotto sono presenti 4 ruderi colonici di cui: la prima casa ha la funzione di spazio espositivo della cultura mezzadrile, la seconda è uno spazio di degustazione dei prodotti locali, mentre terza e quarta sono dedicate al pernottamento.

Il progetto gira attorno a tre parole chiave:

- -PRODUZIONE, espresso attraverso viticoltura ed enologia
- -PATRIMONIO, che tutela le quattro abitazioni del sito
- -TURISMO, donando esperienze dirette e degustazioni uniche.

Nel Masterplan si individua un percorso unico che si interrompe a livello carrabile poco dopo essere acceduti all'area, consentendo ai visitatori di lasciare le macchine e proseguire a piedi o con l'ausilio di biciclette. Tutte le strade vengono incavate nel terreno per dare al turista la percezione dell'immersione all'interno dei vigneti. Il terreno attorno alle abitazioni viene livellato tramite dei terrazzamenti lievi.

L'approfondimento progettuale si incentra nella seconda casa colonica, dove si condensa la parte vitale del progetto e dalla quale partono tutte le vie che conducono alle altre attrazioni del posto.

Lo scheletro della casa colonica resta intatto e tutti i setti murari costituiscono il percorso del piano inferiore, dove è possibile visitare un vero e proprio laboratorio aperto al pubblico, per scoprire la lavorazione del vino, conferendo un senso di immersione nel passato, richiamato anche dall'utilizzo della pavimentazione spinapesce tipica delle cantine vinicole.

L'elemento innovativo è costituito da un volume in calcestruzzo rivestito di Corten che forma lo spazio interrato della cantina e perfora il volume preesistente generando una forma geometrica forte. Alla facciata più esposta a ovest, viene applicata una gabbia di frangisole in Corten che consente la realizzazione di una terrazza per la degustazione all'aperto proiettata sul meraviglioso paesaggio circostante. Il piano superiore ospita un ampio ristorante dalla quale è possibile accedere da due rampe di scale preesistenti oppure sfruttando l'ascensore della parte nuova che collega il progetto in tutti i suoi livelli.

È possibile accedere all'edificio: inferiormente, da un percorso scavato nel terreno; al piano terra attraverso l'elemento in frangisole e vetro dove è possibile trovare la hall; mentre il primo piano con copertura a capriate lignee a vista, ha tre accessi ed ospita bar, ristorante e scorci interessanti sulla preesistenza e sul paesaggio.