



Innovazione e Tradizione

testo Linda Antonellini - foto Massimo Fiorentini

Un **edificio rurale** trasformato in cantina vinicola recupera il rigore e la semplice eleganza dello stile tipico delle campagne romagnole. Mescolando mobili "low cost" ad oggetti di design, in una visione progettuale globale.

Un edificio degli anni '70, dalle linee semplici tipiche dei fabbricati rurali un tempo adibiti al rimessaggio di attrezzature e macchine agricole, è stato oggetto di un consistente intervento di ristrutturazione compiuto dal geometra **Silvia Sbarzaglia**, sorella del titolare dell'azienda. Un lavoro non facile: il fabbricato risultava in origine gelido d'inverno e afoso d'estate, a causa della particolare esposizione e soprattutto dell'inadeguatezza delle coibentazioni. Il lavoro di trasformazione per ridare nuova vita a questi ambienti dismessi è stato dunque complesso, e ammirevole per le ridotte tempistiche di esecuzione: **in appena quattro mesi si è creata una nuova struttura, minimalista, elegante** e perfettamente inserita nel contesto agricolo di **Villanova di Ravenna**. Così **Luca Sbarzaglia**, il fratello di Silvia, gestisce insieme alla famiglia quella che oggi è una cantina vinicola aziendale che, oltre ad una sala di lavorazione vera e propria, dispone di sale di rappresentanza e di degustazione. Caratterizzato da una forte impronta emozionale **questo**

edificio, apparentemente semplice, nasconde un'anima altamente tecnologica: un delicato equilibrio tra ricerca e creatività che ha coniugato estetica e tecnologia.

La vera sfida progettuale è stata quella di realizzare ambienti termicamente ben coibentati, fattore fondamentale vista la destinazione d'uso: le pareti sono state rivestite da **spessi pannelli isolanti intonacati color tortora**, mentre l'isolamento del tetto è stato realizzato tramite la posa di un solaio in legno ventilato, che lascia a vista l'orditura principale delle capriate in travi prefabbricate di cemento armato, come testimonianza dell'epoca di realizzazione dell'edificio.

Il primo passo è stato dunque quello di sventrare l'edificio mantenendo solo la struttura portante. Successivamente sono stati **riorganizzati gli spazi interni**, riposizionando con spirito nuovo le pareti senza perdere i connotati rispetto alla semplicità della struttura di provenienza. Al geometra è stata data carta bianca nell'interpretare gli spazi con gusto contemporaneo e unitarietà degli interni; la spia-

cevole sensazione "di taglio" che si può percepire passando da un ambiente di lavorazione a quello di rappresentanza è stata eliminata creando un *unicum-spaziale* fra il laboratorio e gli uffici, ambienti eleganti e funzionali realizzati in modo da sfruttare al massimo lo spazio, arredati con **mobili low-cost mixati ad altri di design** come il mobile laccato nero B&B, uno portaoggetti di Ikea, sgabelli "Owo Magis - Bombo Stool" contrapposti ad un armadio in Stile Impero con inserti in radica, e tinozze in legno appoggiate al parapetto in acciaio del soppalco che guarda la sala di vinificazione. È questa, infatti, l'area più complessa ed interessante: un *open-space* a tutta altezza, scandito da elementi architettonici e da affacci che ne movimentano la volumetria. **Due diverse tonalità scelte all'interno delle medesima scala cromatica sottolineano il rigore della geometria e dell'essenzialità.** Un ambiente al cui interno trovano spazio i grandi vasi vinificatori e attrezzature di ultima generazione in acciaio inox che dialogano con la struttura in legno della copertura.



A fianco, la vespa anni '60 posta all'ingresso. Sotto la scrivania al piano superiore affacciata sulla cantina, raffigurata nella foto della pagina precedente.

Legno e acciaio: materiali opposti che insieme hanno il delicato compito di trasformare l'uva in vino.

La protagonista della cantina è la sala barriques, una particolare *location* a temperatura e umidità controllata entro la quale il vino si prepara all'invecchiamento all'interno di barriques e tonneaux di diverse essenze.

Le pareti esistenti, in mattoni tradizionali, sono state lasciate a vista e tinteggiate in toni delicati che regalano un'atmosfera di quiete. Dagli uffici ai piani alti ci si affaccia a controllare le attività che si svolgono in cantina: i due livelli sono collegati da una scala in ferro, di gusto volutamente industriale, a sottolineare il carattere produttivo dell'edificio. "Cerco di evitare - dice Silvia Sbarzaglia - sia le soluzioni troppo classiche sia quelle spiccatamente moderne. Interpreto la progettazione come un concetto globale, dove **l'antico influenza il moderno, coniugando il passato con la vita e le necessità di oggi**".

Vecchi mobili di famiglia e oggetti di lavorazione dal sapore antico sono stati inseriti negli spazi, cercando un **equilibrio tra innovazione e tradizione**. La ricercata scelta dei corpi illuminanti contribuisce

a creare un chiaroscuro di ombre e luci in un volume a tutta altezza: lampade di Artemide, come quelle a sospensione della cantina, si alternano a quelle a parete in cristallo nero, ai cubi e ai faretto di Guzzini presenti un po' ovunque; sulla scrivania una lampada da tavolo Washington, in "stile ministeriale" dialoga con la seduta in pelle e alluminio di Charles Eames (Executive Chair - 1960). Una **vespa degli anni '60**, frutto di un attento restauro da parte del proprietario, fa bella mostra di sé all'ingresso; vicino ad essa una **madia in arte povera di fine '800** e una **vecchia filanda**.

A terra il pavimento di Casa Dolce Casa in finta Ardesia diventa poi una colata di cemento e resina nelle sale di lavorazione.

Riguardo alle finiture i proprietari mi raccontano che si sono divertiti a comprare gli arredi: alcuni rispondono al capriccio di un momento, altri sono stati scelti oculatamente. È piacevole passare da un ambiente all'altro attraverso le diverse fasi del processo di vinificazione, pregustando il momento di assaggiare un buon calice di vino, avvolti dall'atmosfera calda di un ambiente fresco nei dettagli e nelle rifiniture. ^{IN}

