

# Architetture dei paesaggi commestibili

**Claudio Zanirato**

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Architettura [claudio.zanirato@unifi.it](mailto:claudio.zanirato@unifi.it)

02  
2015

## Abstract

Da qualche tempo sono sorte molteplici iniziative economiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dei vari luoghi di origine e ciò sta indubbiamente contribuendo a salvaguardare le produzioni locali e gli assetti economici e territoriali nell'era della globalizzazione. Tali iniziative si sono inevitabilmente inserite però a loro volta nel circuito commerciale globale, della grande distribuzione e dell'*e-commerce*, perdendo di nuovo aderenza con la fisicità dei luoghi di partenza. Un percorso ideale, per certi versi anche necessario, dovrebbe essere quello di ripristinare in larga misura quel rapporto tra aree produttive e consumo, in pratica l'autoconsumo, per ridurre i flussi dei movimenti di merci in entrata ed in uscita dagli stessi territori, ristabilendo insomma una 'congruenza' paesaggistica perduta. Gli esempi dell'EXPO 2015 di Milano, che ha imposto in maniera mediatica la questione, e di F.I.CO a Bologna, per la concretezza e permanenza dell'iniziativa, hanno suggerito un intervento mirato ad Olbia, nel tentativo di coniugare la dimensione isolana e paesaggistica con quella eno-gastronomica. Tre scale d'intervento, quindi, che nello stesso momento ma in luoghi diversi, si confrontano progettualmente con un rinnovato pensiero territoriale.

## Parole chiave

Architetture del paesaggio, filiera alimentare, eno-gastronomia, territorio, Olbia.

## Abstract

*In recent times various economic activities have been initiated to promote the valorisation of typical agro-food products, thus contributing to safeguard local production, as well as economic and regional balances in an era of globalization. However, these activities are also inevitably inserted into the global economy, of large distribution and e-commerce, which means they once again lose this connection with the territory. An ideal and necessary process should be that of attempting to restore the relationship between production and the consumer, leading back toward a local consumption, which in turn aims at reducing the movements of goods and reestablishing a landscape "congruity" that has been lost. The examples from Expo Milano 2015 and F.I.CO. in Bologna have suggested an intervention in Olbia that would combine the island and landscape dimension with that concerning local wine and food production and consumption.*

## Keywords

*Landscape architecture, food supply chain, food and wine, territory, Olbia.*

Received: June 2015 / Accepted: September 2015

© The Author(s) 2015. This article is published with Creative Commons license CC BY-SA 4.0 Firenze University Press.

DOI: 10.13128/RV-17589 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

Da sempre le forme d'insediamento stanziali, le comunità rurali prima e quelle urbane poi, hanno plasmato il paesaggio della loro sopravvivenza alimentare, sia delle economie di autosufficienza sia di scambio. Il nutrirsi implica l'attivazione di processi di abitazione di uno spazio per farne un luogo in cui ci s'identifica (Petrini, 2009). L'ambientamento avviene istituendo un rapporto con il cibo del territorio, rendendo visibile la geografia nella cultura del luogo, tramite adattamenti diversificati (La Cecla, 1993). Le forme di urbanesimo più intense dell'epoca moderna hanno di conseguenza accentuato questi fenomeni indotti di organizzazione territoriale, agendo nella direzione dell'artificialità e di semplificazione degli scenari (Pandakovic, 2009).

La 'e-territorializzazione, causata da una progressiva rottura relazionale tra insediamento umano ed ambiente, ha messo in crisi i paesaggi consolidati, ha distrutto la memoria e interrotto la biografia dei luoghi, ne ha fatto smarrire l'identità (Magnaghi, 2010). I fenomeni in oggetto sono comunque dei flussi che definiscono precisi paesaggi culturali, i *foodscapes*, ossia le implicazioni del cibo, che oggi rischiano forse di soccombere assieme alle culture locali, a causa dei processi di globalizzazione verso un'omologazione accelerata, una monotona banalizzazione (Guigoni, 2004). Di certo, la globalizzazione dei mercati alimentari è riuscita anche a stru-

mentalizzare i particolarismi, a farli sopravvivere ad uso e consumo delle politiche di marketing, che sempre più spesso si rifanno alle tradizioni e tipicità locali, evocando la 'riscoperta delle radici' con pratiche spesso nostalgiche di un'inversione di tendenza. La globalizzazione dei mercati ha allargato a dismisura il raggio d'influenza tra i luoghi della produzione ed i luoghi del consumo, dissociando progressivamente i due paesaggi. Si sono così create non poche disomogeneità territoriali, allorquando ai volumi dei consumi non corrispondono più assolutamente le dimensioni delle produzioni. Se questo è inevitabile nei confronti delle grandi conurbazioni altrettanto non si può dire per le realtà insediative diffuse, di cui l'Italia è ricca e fortemente caratterizzata, storicamente, culturalmente e paesaggisticamente.

Da tempo, più di un decennio, sono sorte molteplici iniziative economiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dei vari luoghi di origine e ciò ha indubbiamente contribuito a salvaguardare le produzioni locali e gli assetti economici e territoriali, consolidando la pratica del 'mangiare geografico', insomma le cucine regionali di un mercato di nicchia che sembrava scomparso da un passato recente, quando non era di certo una scelta ma una necessità (Montanari, 2004). Quindi, emerge la riscoperta dei paesaggi alimentari locali come 'tendenza', affermando il valore del territorio come contenitore

**Fig. 1** – Veduta complessiva del progetto di trasformazione del Centro Agro Alimentare di Bologna (C.A.A.B.) nella Fabbrica Italiana Contadina (F.I.CO.), comune di Bologna – F.I.C.O.

di una nuova differenza. Paradossalmente, commercializzare le diversità di un territorio, tramite pratiche di patrimonializzazione, può condurre alla conservazione di una cultura di quei luoghi, fino ad arrivare alla creazione d'iper-luoghi con il *made in Italy*, in cui nuovamente il locale si apre al globale, diventa *glocale*, subendo una forzata metamorfosi dei processi produttivi, per reggere le dimensioni dei mercati allargati, re-inventando la tradizione (Ritzer, 2005). Con queste pratiche si rischia, di fatto, di impoverire le culture originarie, i territori, i saperi ed i paesaggi umani solo ad una sorta di bella scenografia (Siniscalchi, 2009). Tali iniziative, però, si sono in buona parte inserite a loro volta nel circuito commerciale globale, della grande distribuzione e dell'*e-commerce*, sviluppando di conseguenza le dovute infrastrutturazioni per il commercio ed il trasporto. Un esempio su tutti è l'esperienza internazionale oramai consolidata di Eataly. Se l'alimentazione è per molti diventata finalmente una scelta, allora in ciò può stare di scegliere di ri-stabilire un contatto con il territorio di appartenenza.

Un percorso ideale, per certi versi anche necessario, dovrebbe essere quello di ripristinare in larga misura quel rapporto tra aree produttive e consumo, in pratica dell'autoconsumo, per ridurre i flussi dei movimenti di merci in entrata ed in uscita dagli stessi territori, ristabilendo insomma una 'con-

gruenza' paesaggistica perduta. L'autoconsumo, per esempio, comporta un legame strettissimo tra gli abitanti insediati e gli spazi inediti dedicati alle micro-produzioni (orti urbani) ma pure trasformazioni interne agli stessi edifici (terrazze e coperture coltivate), che sono già di per sé modificazioni sensibili dei paesaggi urbani. In pratica, si tratta di favorire il più possibile l'affermazione della 'filiera corta' (filiera integrata per un consumo etico), delle unicità ed eccellenze di un territorio, delle peculiarità eno-gastronomiche e naturalistiche *in primis*, la forza della biodiversità insomma. La riduzione delle intermediazioni commerciali dei prodotti alimentari, soprattutto di quelli che non abbisognano di trasformazione, può portare al contatto diretto tra produttore e consumatore, ad una diretta dipendenza quindi, nella filiera 'cortissima'. Nel caso della filiera integrata, il monitoraggio del processo produttivo e distributivo consente di informare ed orientare la consapevolezza dei consumi. In questo modo si riesce a favorire un consumo etico, ossia una metodologia di approvvigionamento di beni e servizi che abbia come priorità l'utilità sociale nella spesa di tutti i giorni, ponendo la massima attenzione e sensibilità nei confronti delle condizioni sociali in cui è stato prodotto ciò che è acquistato, trasformando il consumatore finale in co-produttore. Il consumo consapevole è in sostanza una pratica che premia ed



arricchisce in modo equilibrato le realtà territoriali e locali, specie in risposta alla grande distribuzione che garantisce solo il consumatore finale, ma non il produttore e spesso a dispetto degli assetti ambientali (Petrini, 2009).

La valorizzazione della produzione agroalimentare locale dev'essere in grado quindi di tradursi, in primo luogo, in autoconsumo 'consapevole' e solo per la parte di esubero in 'esportazione'. È così che si potrebbe salvaguardare l'integrità dei territori, i relativi paesaggi, e si costruirebbe una valida attrattività, di vita e turistica.

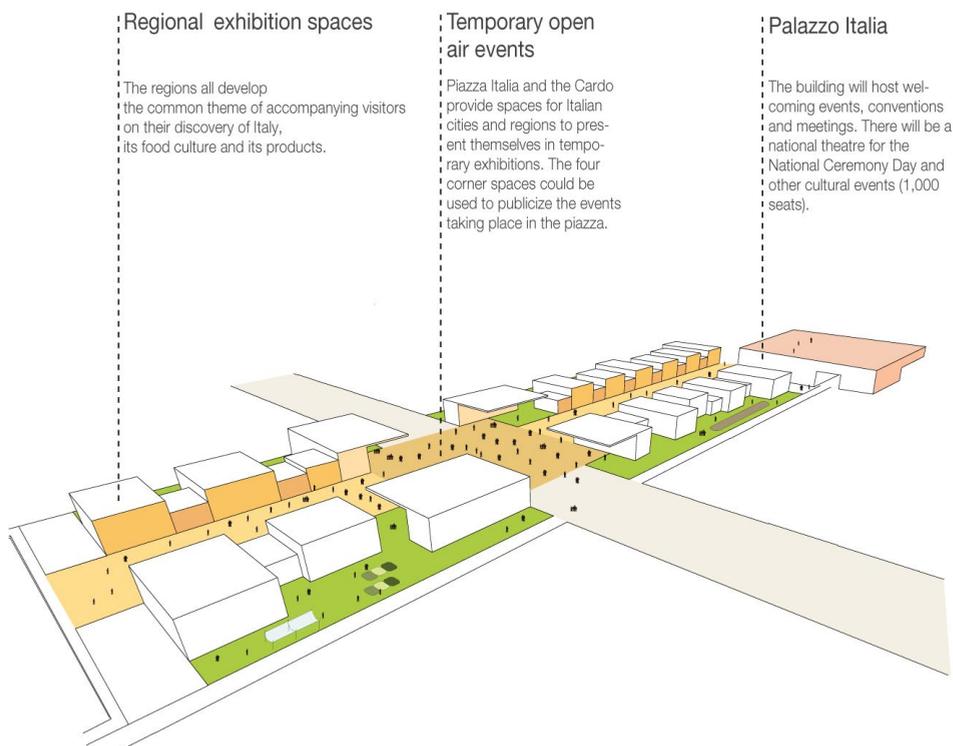
Si pensi che in una realtà particolarmente 'isolata' come quella della Sardegna solo il 20% del totale del consumo alimentare è di origine sarda, la maggior parte quindi è di 'importazione', così come una parte consistente di materie prime lavorate per prodotti dichiarati 'sardi'. Dato, questo, ancora più allarmante se lo si rapporta alla bassissima densità di popolazione isolana (appena 69 abitanti/kmq) e l'antica e profonda tradizione agro-pastorale. E a pensare che la dieta mediterranea-sarda vanta il più alto

rapporto di centenari nella popolazione, a testimonianza di una speciale simbiosi tra paesaggio antropizzato ed alimentazione e non solo merito di fattori genetici ed ambientali.

Non ultimo, l'incremento del settore primario per l'autoconsumo interno si tradurrebbe in aumento dell'occupazione lavorativa e della salvaguardia ambientale, in un contesto particolarmente colpito dalla congiuntura economica.

L'attivazione e la pratica di siffatte politiche economico-territoriali richiede un attento coordinamento tra tutti gli attori delle filiere ed efficaci strumenti di promozione nei confronti dei consumatori. Nel caso della Sardegna si è formato un Consorzio 'Cuore dell'Isola' per favorire la produzione ed il consumo, prevalentemente locale, dei prodotti autoctoni di dieci filiere alimentari.

Questo da solo non basta, bisogna identificare anche dei precisi 'luoghi simbolici' in cui fare convergere gli interessi di acquirenti e consumatori. I modelli di riferimento possono essere, fatte le debite proporzioni di scala, l'EXPO 2015 di Milano e FI.CO. di Bologna.



**Fig. 2** – Schema organizzativo e veduta dell'ipotesi iniziale per il Cardo all'EXPO2015 di Milano riservato alle Regioni e Città italiane, Expo 2015.

Il caso bolognese, in corso di realizzazione tramite la riconversione del grande Mercato Ortofrutticolo Generale (CAAB, posto nel quadrante nord-orientale della frangia metropolitana) nella Fabbrica Italiana Contadina (F.I.CO., ideata da Andrea Segrè e Oscar Farinetti, promossa e gestita da *Eataly*), con specifiche aree dedicate alla: coltivazione, produzione, vendita e ristorazione, si sviluppa su una superficie complessiva di ben 80.000 mq coperti, della quale 50.000 dedicati alle funzioni principali e la restante parte per le funzioni di supporto. Si configura come un vero e proprio Parco Tematico Alimentare, pressoché unico nel suo genere, per tipologia ed estensione (il progetto risale al 2014).

La scelta della città di Bologna come *location*, comunque strategica dal punto di vista geografico, è avvalorata dalla tradizione agroalimentare e gastronomica cittadina, proponendosi come grande vetrina delle eccellenze del territorio regionale in modo esteso. L'apertura era stata programmata in coincidenza dell'EXPO, ma è slittata in anteprima, proponendosi come sua naturale estensione e continuità, un ideale erede insomma. Nel parco dovrebbero insediarsi circa 100 operatori ed a regime dovrebbe attrarre circa sei milioni di visitatori l'anno, facendo leva sulla dimensione metropolitana della città, sulle crescenti presenze turistiche e sull'indotto del sistema fieristico.

A suo compimento, in F.I.CO. si potrà ritrovare al suo interno condensata tutta l'eccellenza agroalimentare di una Città e di una Regione, universalmente note per la cultura alimentare di cui sono deposita-



rie. Il fatto di riutilizzare semplicemente le strutture ereditate dal precedente Mercato non ha consentito di investire l'architettura a farsi interprete esplicita di tale iniziativa, delegando principalmente alle soluzioni d'interni tale compito, con il rischio concreto di assimilare il risultato a quello dei tanti Centri Commerciali, privi di 'facciate' e del tutto 'introversi', come sono le *food-square*.

Anche se la concomitanza con l'Esposizione milanese è, di fatto, sfumata, l'impresa bolognese è stata indubbiamente ispirata da questa e dal consolidarsi dei presidi *Slow Food*. Il tema dell'EXPO 2015 ha elevato notevolmente l'attenzione e la sensibilità per il tema dell'alimentazione e del rapporto di equilibrio 'planetario' e necessariamente si sono messi in subordine i 'localismi' che invece tanta parte importante hanno, in funzione della qualità dei prodotti

e nella costruzione dei paesaggi della produzione. Questo da solo non basta però a giustificare come sia quasi del tutto assente, nella *kermesse* milanese, una qual minima pertinenza tra i singoli padiglioni delle nazioni ed i territori di appartenenza, affermando anche in questo caso l'assoluta globalizzazione della disciplina architettonica. Peggio ancora se si considera che parte dei Paesi che hanno tentato quest'avvicinamento sono scaduti nella trappola del storicizzazione più convenzionale.

Il *concept* iniziale che ha ispirato il *masterplan*<sup>1</sup> prevedeva un impianto molto più rigoroso e paesaggistico, fatto di poche installazioni e di molte piantumazioni, una vera e propria rassegna di scenari delle coltivazioni. La traduzione operativa fatta dal gruppo guidato da Stefano Boeri ha però ribaltato nettamente i fattori iniziali, spogliando quasi del tutto il *masterplan* dalle colture per dare molto più spazio

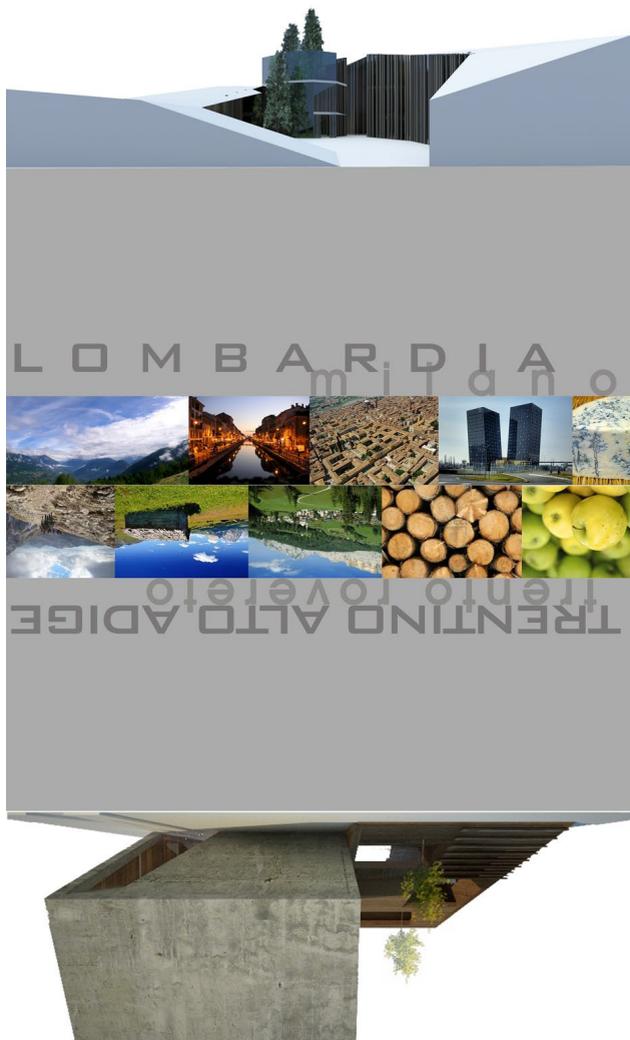
pagina a fronte

**Fig. 3** – Montaggio dei Padiglioni delle Regioni italiane lungo il Cardo realizzato nel Laboratorio di Architettura 3 di UNIFI nel 2011, C. Zanirato.

ai padiglioni, strutture di servizio ed altri spazi commerciali, in modo invasivo.

Nel programma originario dell'evento, ad intersecare il decumano dell'esposizione, asse principale dell'impianto dei padiglioni, era previsto il cardo, dedicato quasi per intero all'ospitalità di alcune decine di piccoli padiglioni delle Regioni, Province e Città italiane.

Il tutto è stato trasportato in spazi ben più ridotti e confusi e nel più grande Padiglione Italia, nonché in eventi temporanei: è venuta così meno l'occasione per rappresentare in maniera più attenta le realtà di un Paese tanto articolato qual è l'Italia, in cui coesistono perfino più paesaggi in una stessa Regione, da cui conseguono altrettanti scenari agroalimentari. La temporaneità dell'iniziativa doveva invece fare propendere per una precisa regia di tale messinscena, c'erano qui tutte le condizioni, a differenza dell'allestimento bolognese in corso di realizzazione, condizionato dalle preesistenze e solo adattato. Questo iniziale proponimento milanese è stato colto come occasione per esercitare le capacità di rappresentare-evocare la complessità di un territorio in un'architettura, allestendo le sue peculiarità culturali ed alimentari, quale tema del Laboratorio di Architettura 3 della Scuola di Architettura di Firenze del 2011. L'intento di fare coincidere il paesaggio in un edificio ribalta l'abituale rapporto per il quale



è l'edificio che abita il paesaggio, in un rapporto tra oggetto e sfondo che appartiene da sempre alla disciplina: in questo caso, invece, più che una coincidenza tra i due elementi, si assiste ad un'interpretazione fatta dall'architettura.

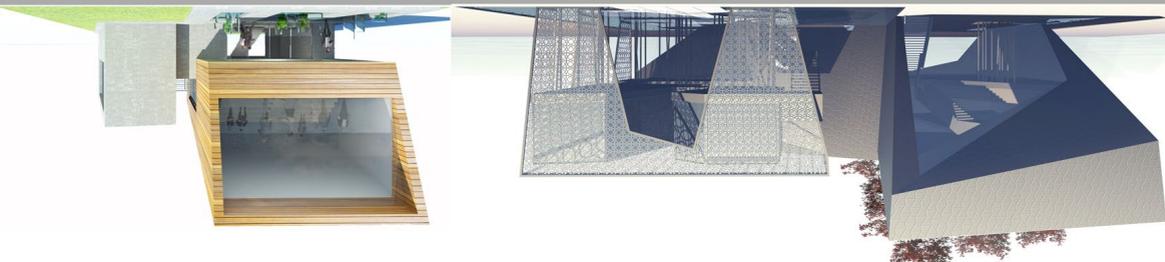
Può accadere così che per salvaguardare e valorizzare il paesaggio di un territorio esteso sia necessario 'condensarlo' in un edificio, capace di rappresentarlo nei suoi capisaldi. Ha preso così corpo un'eserci-



VALLE D'AOSTA P I E M O N T E



F R I U L I V E N E Z I A G I U L I A V E N E T O



tazione compositiva con la quale si è immaginato lo scenario del cardo dell'Expo con affacciati ai lati i padiglioni della venti Regioni italiane, disposti in ordine consequenziale. I punti di partenza per tali progetti sono stati obbligatoriamente i paesaggi e la produzione gastronomica che caratterizzano i singoli scenari geografici e pertanto hanno dato vita ad una successione d'immagini altrettanto variegata e composita.

In una passeggiata/visita ideale lungo il transetto dell'Esposizione, si sarebbe così consentito di segmentare l'intero sviluppo peninsulare-insulare italiano (disponendo in ordine consequenziale i vari ambiti territoriali: lato-versante adriatico o tirrenico, da nord a sud, per esempio), a testimonianza della ricchezza implicita alla diversità territoriale e pertanto alimentare.

Da questa esperienza progettuale sono emerse le



Fig. 4 – Veduta del Padiglione della Sicilia e della Sardegna di A. Stazio e M. Dell'Unto, M. Dell'Unto.

difficoltà implicite alle 'distanze' che esistono tra le due realtà che s'intendono fare collimare nuovamente, la grande scala del paesaggio, con tutta la sua fisicità, e la puntualità di un edificio-allestimento: cui si aggiunge l'apparente scollamento dei suoi prodotti trasformati per l'alimentazione, come altra astrazione.

È stata, in definitiva, quella milanese, un'indubbia occasione perduta con tale irripetibile evento per sfruttare appieno il potenziale 'interpretativo dell'architettura'.

Tra i luoghi simbolici anche la sede del Consorzio sardo 'Cuore dell'Isola', di cui è previsto un progetto all'interno del PTE (Piattaforma Tecnologica Euro-

pea), in corso di realizzazione ad Olbia<sup>2</sup> da parte del Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna Gallura (CIPNES Gallura), che rappresenta una sua appendice ed implementazione funzionale. Nel 2012 è stato redatto il Progetto Preliminare<sup>3</sup> (CIPNES, 2012) complessivo per tutta l'area d'intervento, nel 2013 il Progetto Definitivo della prima fase realizzativa, in corso di costruzione, e nel 2014 è stato redatto un ulteriore Progetto Definitivo per un secondo stralcio, comprendente il Centro Congressi. Il luogo è doppiamente caratterizzato sotto il profilo ambientale: affacciato sul mare, ospita diverse attività legate alla cantieristica nautica e all'allevamento dei mitili, ma accoglie anche altre strutture ricettive e sportive di prestigio internazionale<sup>4</sup>. La sua posizione risulta strategica anche in termini di vicinanza ai principali snodi del traffico passeggeri e merci del nord est della Sardegna – i porti e l'a-



eroporto di Olbia – e delle principali vie di comunicazione che dalla Gallura portano al resto dell'isola. L'estensione dell'area produttiva, in cui s'inserisce l'intervento, denota i tratti marcati dell'antropizzazione intensa del territorio, in uno degli angoli più belli e suggestivi del Golfo. L'indeterminatezza del tratto di costa prescelto, unico ad essere rimasto inedito nella zona industriale, come un'enclave o una riserva protetta, evoca ancora da quale paesaggio naturalistico originario si proviene, da pochi decenni solo. È questo luogo, in definitiva, non già un paesaggio ma il punto d'incontro di due paesaggi: quello naturale e quello industriale, ossia i due estremi possibili di un processo di trasformazione ambientale.

Le nuove costruzioni derivano dalla stessa logica 'scatolare' dell'intorno produttivo, fatto di tanti capannoni, ma di questa impronta volumetrica

conservano, in fondo, solo una parziale integrità di partenza ed una logica costruttiva. La disposizione degli edifici progettati è, infatti, anche condizionata dalla forma irregolare e frastagliata costiera e dalla volontà di assumere un'esplicita funzione di schermo visivo, nei confronti dei fabbricati produttivi e del depuratore dei reflui industriali soprattutto, attorno a cui si avvolge il nuovo complesso.

A marcare l'unicità ed eccezionalità dell'intervento, un segno caratterizzante coinvolge tutte le architetture: una grande tettoia azzurra, sospesa nel cielo, appoggiata in bilico sulle costruzioni, salda in un gesto unitario il tutto, altrimenti frammentato.

Progettare sul bordo del mare significa innanzi tutto confrontarsi con il paesaggio in senso ampio, trattandosi in sostanza di un'azione di costruzione del paesaggio stesso, tra le più importanti immagini



nabili. Per questo, la dimensione 'vedutista' prevarica notevolmente quella architettonica, solitamente oggettuale, puntuale ed introversa.

Il progetto olbiese si propone quindi di mediare questo incontro, disegnando un luogo del confronto, della convivenza, del dialogo, tra sistemi apparentemente diversi ma non per ciò incompatibili, accettando la sfida dell'ibridazione.

I contenitori dei tre padiglioni fieristici, integrati con gli spazi congressi e ristorazione, posti al centro della composizione, nello snodo direzionale, sono anche quelli che entrano più direttamente in contatto con il brano di costa ri-naturalizzata, stringendo un dialogo più serrato. Da questo contatto nasce una reciproca influenza, una contaminazione di segni e di figure, che non arrivano ad intrecciarsi e confondersi del tutto ma instaurano una reciproca e stretta relazione visiva. Una parte della scogliera è inglobata nella piattaforma di appoggio degli edifici, nelle piazze e nei piazzali sul mare, da cui continuano ad affiorare da un letto di ghiaia cementata. Gli edifici prospicienti subiscono invece una sorta di 'erosione

localizzata', in corrispondenza dei punti d'ingresso e delle aperture verso il mare, come se l'acqua, il vento e la luce, avessero lavorato nel tempo i monoliti, al pari degli scogli affioranti d'innanzi. E per rafforzare questa contrapposizione, questa metafora della trasformazione, gli edifici, accomunati con gli scogli, le architetture, hanno una matericità che rimanda direttamente al mondo litoide.

Il progetto del parco tecnologico, così come descritto, rappresenta già di per sé un evidente tentativo di legame esplicito tra architetture e luogo di appartenenza; lungo una linea segmentata (un "cardo" ritorto) si dispongono ordinatamente padiglioni come a Milano, capaci, però, qui di evocare luoghi e terre abitate.

La realizzazione del PTE, con gli spazi espositivi, convegnistici e per *start-up*, le dotazioni ricettive con due ristoranti ed altrettanti moli di attracco, può costituire un'importante sinergia con l'insediamento delle costruzioni commerciali e logistiche di promozione delle filiere alimentari sarde.

L'edificio del MAC-MAR/Sardinja<sup>5</sup> (Mercato Agro-

pagina a fronte

**Fig. 5** – Veduta complessiva del P.T.E. in corso di realizzazione sul litorale di Olbia a cura del CIPNES Gallura, C. Zanirato.

alimentare Comunale e del Mare), si pone come un aggregato al PTE, in un'area originariamente destinata ad ospitare una costruzione per la formazione universitaria ed un parcheggio. L'estensione del perimetro d'intervento ha consentito di tracciare una nuova strada trasversale, di redistribuire i parcheggi a raso e di potere insediare pure un secondo edificio per la logistica. La nuova proposta, ancora in corso di definizione a livello di Studio di Fattibilità, si caratterizza per l'evidenza di un volume plastico che si piega su se stesso in modo avvolgente, nel tentativo di affacciarsi il più possibile verso lo spiraglio di mare più vicino, con tutte le sue vetrate e terrazze rivolte unicamente in quella precisa direzione. La sfaccettatura delle sue pareti piene e 'solari', lucenti e dorate di metallo (ottone), scompone la luce in piani cristallini, mentre le grandi vetrate, colorate con le sfumature del mare, frantumano la luce in una miriade di riverberi, al pari della superficie del mare che guardano a distanza.

La costruzione, un unico edificio lineare e segmentato, quasi del tutto su due livelli, conserva una sezione tipica esagonale, irregolare e schiacciata, intaccata solo dalla presenza di un ballatoio interno al primo piano. La linearità dell'architettura riserva un'attenzione particolare alle due estremità: una 'testata' d'ingresso, con un addensamento di forme ed un accenno di verticalità, rivolta verso la strada

provinciale di provenienza ed il parcheggio di servizio per i visitatori; una 'coda' alla parte opposta del percorso interno/esterno, con uno scalone di raccordo a terra. Le pareti perimetrali, in virtù del loro andamento sghembo rispetto all'ortogonalità del suolo, propongono una visione spezzata orizzontalmente, come se si fosse di fronte alla rifrazione di un edificio semi-sommerso. La continuità, fisica e materica, dell'involucro evoca il guscio di un qualcosa che si fa intagliare per mostrare la polpa e la cavità del suo contenuto, gelosamente celata all'esterno.

L'intero piano terra è destinato ad ospitare l'esposizione delle dieci aree tematiche del Consorzio 'Cuore dell'Isola', corrispondenti alle rispettive filiere alimentari isolate (carni e salumi, grano e panificazione, latte e derivati, ortofrutta, pescato, viticoltura, oli e conserve, distillati e birre, specialità dolciarie, apicoltura) organizzate in 'isole tematiche' che si snodano lungo un percorso obbligato, a loro volta assistite da allestimenti fissi di supporto e dove riprodurre in modo didascalico i vari ambienti e cicli produttivi di riferimento. Alle pertinenze interne corrispondono altrettante aree esterne, ritagliate nella piazza-giardino, avvolta dalla costruzione su tre lati. Nel poligono di questa corte, aperta verso il mare, si configura l'intenzione di condensare, in modo esemplare, i tratti del paesaggio sardo cui corrispondono gli scenari produttivi territoriali:



**Fig. 6** – Veduta d’inserimento del Sardinja, hub della produzione eno-gastronomica sarda inserito nel PTE di Olbia, C. Zanirato.

**pagina a fronte**

**Fig. 7** – Veduta della corte interna del Sardinja nella quale si proiettano le dieci filiere alimentari promosse, C. Zanirato.

quindi, dieci ritagli di terreno in cui esercitare altrettante messinscena di simbolici paesaggi, in piano ed in quota. Verande, *dehors* e pergolati consentono di vivere all’aperto, in modo protetto e riparato, per un periodo più lungo possibile, l’esperienza della conoscenza e degustazione dei prodotti agroalimentari promossi.

Sia l’edificio che le aree esterne rimandano direttamente al territorio isolano, col tramite delle sue peculiarità paesaggistiche e produttive, in un esplicito invito a passare dalla virtualità, che si può avere con un unico colpo d’occhio, alla pratica diretta degli stessi scenari, all’esperienza ‘sul campo’. Il funzionamento interno della struttura assomiglia al F.I.CO.

bolognese ed ai *cluster* tematici (otto in tutto: cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, bio-mediterraneo, isole mare e cibo, zone aride) dell’esposizione milanese, ma la corrispondenza architettonica dell’edificio aggiunge quell’aderenza mancante altrove.

Le proposte progettuali che sono state prefigurate e descritte, per il cardo milanese ed il golfo olbiese, si propongono come possibile modello metodologico, di una pratica progettuale dove le connotazioni dei valori ambientali e l’espressività architettonica cercano un punto di contatto e di equilibrio, senza prevaricazione alcuna, tendendo all’ipotesi comune della costruzione di un paesaggio. Il ‘progetto connotato’ cui ci si riferisce, in fondo, interpreta l’affermazione di Ludovico Quaroni per il quale in architettura più che la qualità dell’edificio è importante la qualità delle relazioni tra le parti (Quaroni, 1988). Se il paesaggio è il frutto della trasformazione culturale ed economica dell’uomo e l’architettura ‘abi-



ta' il paesaggio come una sua componente diretta, allora i caratteri dell'architettura devono tendere nuovamente a tale appartenenza, se l'intento ritorna ad essere ristabilire le giuste distanze tra le cose. Tentare di ristabilire un rapporto equilibrato tra produzione e consumi di un territorio, cui fare corrispondere un paesaggio conseguente, significa anche fare in modo che l'architettura diventi interprete fattiva di tale riavvicinamento.

### Note

<sup>1</sup> A firma di Herzog&de Meuron, del 2009.

<sup>2</sup> Il porto di Olbia, famoso nel mondo per essere diventato la principale porta della Costa Smeralda, oltre a rappresentare uno dei più importanti scali passeggeri del Mediterraneo, con quattro milioni di presenze ogni anno, è anche un importante scalo commerciale, con quasi sei milioni di tonnellate di merci.

<sup>3</sup> A firma della R.T.P. Gianni Plicchi – Open Project – Marco Rizzoli – S.T.A.Parenti – Elena Cavallari, architetture e paesaggio Claudio Zanirato.

<sup>4</sup> Inoltre, fra le circa 550 aziende insediate in esercizio sono ben rappresentati i settori del commercio, la logistica, l'alimentare e l'estrazione e la lavorazione del marmo e del granito.

<sup>5</sup> A firma di Studio Plicchi srl e Claudio Zanirato.

### Fonti bibliografiche

- Becattini G. 2009, *Ritorno al territorio*, Il Mulino, Bologna.
- CIPNESS 2012, Rivista del Consorzio Industriale Provinciale, anno 7, n.19, Olbia.
- Guignon A. 2004, *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*, Polimetrica, Monza.
- Grasse C. 2009, *La reinvenzione del cibo. I prodotti locali nell'era globale*, in *Culture della sostenibilità*, anno III, n.6.
- La Cecla F. 1993, *Mente locale*, Eleuthera, Palermo.
- Lai F. 2004, *Antropologia del paesaggio*, Carrocci Editore, Roma.
- Magnaghi A. 2010, *Il progetto locale. Verso la coscienza del luogo*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Marino D., Ciccatiello C. (a cura di) 2012, *I Farmers' Markets: la mano visibile del mercato*, Franco Angeli, Milano.
- Montanari M. 2004, *Il cibo come cultura*, Edizioni Laterza, Bari.
- Pandakovic D., Dal Sasso A. 2009, *Saper vedere il paesaggio*, CittàStudi Edizioni, Torino.
- Petrini C., 2009, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti Editore, Firenze.
- Quaroni L. 1988, *La cultura del progetto*, Edizioni Kappa, Roma.
- Rietzer G. 2005, *La globalizzazione del nulla*, Slow Food editore, Bra.
- Sernini M. 1996, *Terre sconfiniate. Città, limiti, localismi*, FrancoAngeli, Milano.
- Siniscalchi V. 2009, *I processi di tipicizzazione tra singolarità e ripetizione*, in *Culture della sostenibilità*, anno III, n.6.
- Turco A. 2010, *Configurazioni della territorialità*, Franco Angeli, Milano.