

Territori e luoghi di produzione un rapporto da recuperare

scritto da Redazione Wine Meridian | 15 Maggio 2014



Indagare e riscoprire il ruolo che rappresentano i fabbricati dedicati alla produzione ed in particolare agli edifici realizzati in contesti territoriali e paesaggistici di pregio, come ad esempio sono i territori del vino: questo l'obiettivo del convegno che si svolgerà venerdì 16 maggio, presso la sala convegni di Cantina Valpolicella Negrar (via Ca' Salgari 2, tel. 045-6014300). Nell'occasione, si parlerà del concorso di idee "Wine Culture Centre", promosso dagli organizzatori del convegno, l'Ordine degli Architetti PPC della provincia di Verona di concerto con Cantina Valpolicella Negrar e Young Architects Competitions (YAC), network internazionale di professionisti orientato all'affermazione della ricerca in ambito architettonico e alla valorizzazione del talento dei giovani progettisti attraverso i concorsi.

Programma del convegno 16 maggio, ore 15.30-19. Dopo i saluti di benvenuto a cura di Floriano Fasoli, vicepresidente di Cantina Valpolicella Negrar e Arnaldo Toffali, presidente dell'Ordine degli Architetti PPC di Verona, Alessandro

Cecchini, architetto e ingegnere, co-fondatore di YAC, illustrer ai presenti il bando del concorso volto a trasformare gli attuali luoghi di vinificazione di Cantina Valpolicella Negrar. Nella seconda parte del convegno, Filippo Bricolo (Politecnico di Milano), introdurr il tema della rappresentativit delle caratteristiche territoriali negli edifici della produzione, quindi Emilio Faroldi (Politecnico di Milano) illustrer alcuni esempi virtuosi italiani del rapporto tra edificio-azienda e territorialit. Seguir la presentazione di tre realizzazioni significative da parte dei progettisti: Alberto Cecchetto (Cantine Mezzocorona), Edoardo Milesi (Cantina di Collemassari), Michela Esposito – Fabrica (Cantina Sangiovenale). L'ultima parte del convegno sar dedicata al dibattito, a cui seguir la visita guidata della Cantina. Il convegno gode del patrocinio dell'Universit IUAV di Venezia, Alma Mater Studiorum Universit di Bologna, Universidad Nacional del Litoral di Sante Fe, Universit Sapienza di Roma e Provincia di Verona, Comune di Negrar, Verona Fiere, The Plan Magazine.

Wine Culture Centre, investire sui giovani per valorizzare territorio e cultura del vino. "Cantina Valpolicella Negrar ha affidato a YAC, e quindi all'espressione di giovani talenti, l'organizzazione di un progetto architettonico di immediata fattibilit orientato a rispondere a nuove esigenze funzionali della Cantina, la cui sede a Negrar risale al 1957, e nel contempo, a rispecchiare la qualit dei propri vini dando luogo ad un nuovo concetto di cantina, che oltre ad essere un centro di produzione e ricerca, vuole proporsi alla collettivit come luogo d'incontro e relazione con il suo ambiente-territorio, catalizzatore di cultura e turismo", afferma il vicepresidente della cantina Cooperativa Floriano Fasoli. Nel rispetto dei vincoli normativi che tutelano la preziosit del territorio e di una politica di sostenibilit energetica, YAC stata quindi chiamata a progettare tetto, magazzino e fruttai nonch a ristrutturare l'attuale percorso di visita della cantina Cooperativa, immaginando gli spazi inutilizzati in un certo

periodo dell'anno, come i fruttai, per l'organizzazione di momenti associativi ed eventi culturali.

Modalità di partecipazione al progetto Wine Culture Centre. Rivolto a giovani progettisti, neolaureati e studenti, le iscrizioni sono aperte sino al 30 giugno 2014 sul sito www.youngarchitectscompetitions.com/it/registration.html. Il 4 agosto saranno pubblicati i risultati e il 20 settembre si svolgerà la cerimonia di premiazione con l'inaugurazione dell'esposizione dei progetti. La Giuria. E' di altissimo livello ed composta da: Nicola Scaranaro (Foster&Partners, Londra), Alfonso Femia (5+1AA, Genova), Fiorenzo Valbonesi (ASV3, Cesena), Antonio Ravalli (Ferrara), Markus Scherer (Merano). Premi. La somma totale prevista di 15 mila euro (primo premio 8.000 euro, secondo 4.000 euro e terzo 2.000 euro). Sono inoltre previste due Menzioni d'Onore Gold di 500 euro ciascuna e ulteriori dieci Menzioni d'Onore.