

Nuova serie / New series n. 08 - 2022

ARCHALP

Rivista internazionale di architettura e paesaggio alpino / Revue internationale d'architecture et de paysage dans les Alpes / Internationale Zeitschrift für Alpine Architektur und Landschaft / Revija za alpsko arhitekturo in pokrajino / International journal of alpine architecture and landscape



Architetture per la montagna che produce

Architectures pour une montagne qui produit / Architektur der Produktionswerkstätten im Berggebiet / Produktivna gorska arhitektura / Architectures for the producing mountain

ARCHALP

Rivista internazionale di architettura e paesaggio alpino / Revue internationale d'architecture et de paysage dans les Alpes / Internationale Zeitschrift für Alpine Architektur und Landschaft / Revija za alpsko arhitekturo in pokrajino / International journal of alpine architecture and landscape

ARCHALP

Rivista internazionale di architettura e paesaggio alpino / Revue internationale d'architecture et de paysage dans les Alpes / Internationale Zeitschrift für Alpine Architektur und Landschaft / Revija za alpsko arhitekturo in pokrajino / International journal of alpine architecture and landscape

Nuova serie / New series: n.8

Anno / Year: 07-2022

Rivista del Centro di Ricerca / Journal of the Research center
Istituto di Architettura Montana – IAM

ISBN 979-12-5477-127-3

ISBN online 979-12-5477-128-0

ISSN stampa 2611-8653

ISSN online 2039-1730

DOI 10.30682/aa2208

Registrato con il numero 19/2011 presso il Tribunale di Torino in data 17/02/2011

Associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Copyright © Authors 2022 and Politecnico di Torino
CC BY 4.0 License

Direttore responsabile / Chief editor: Enrico Camanni (Dislivelli)

Direttore scientifico / Executive director: Antonio De Rossi (Politecnico di Torino)

Comitato editoriale / Editorial board: Antonio De Rossi, Cristian Dallere, Roberto Dini, Eleonora Gabbarini, Federica Serra, Matteo Tempestini

Art Direction: Marco Bozzola

Segreteria di redazione / Editorial office: Antonietta Cerrato

Comitato scientifico / Advisory board:

Werner Bätzing (Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg);

Gianluca Cepollaro (Scuola del Governo del Territorio e del Paesaggio - Trentino School of Management); Giuseppe Dematteis (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio - Politecnico di Torino); Maja Ivanic (Dessa Gallery - Ljubljana);

Michael Jakob (Haute école du paysage, d'ingénierie et d'architecture de Genève, Politecnico di Milano, Accademia di Architettura di Mendrisio - Università della Svizzera italiana); Luigi Lorenzetti (Laboratorio di Storia delle Alpi, Accademia di Architettura di Mendrisio - Università della Svizzera italiana); Paolo Mellano (Dipartimento di Architettura e Design - Politecnico di Torino); Gianpiero Moretti (École d'Architecture de Laval - Québec); Luca Ortelli (École Polytechnique Fédérale de Lausanne); Armando Ruinelli (Architetto FAS - Soglio/Grigioni); Bettina Schlorhauser (Universität Innsbruck); Alberto Winterle (Architetti Arco Alpino, Turris Babel); Bruno Zanon (Università di Trento, Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio - Trentino School of Management).

Corrispondenti scientifici / Scientific Correspondents:

Giorgio Azzoni, Corrado Binel, Francesca Bogo, Nicola Braghieri, Carlo Calderan, Conrandin Clavuot, Simone Cola, Federica Corrado, Massimo Crotti, Davide Del Curto, Arnaud Dutheil, Viviana Ferrario, Caterina Franco, Luca Gibello, Stefano Girodo, Gianluca d'Inca Levis, Verena Konrad, Laura Mascino, Andrea Membretti, Giacomo Menini, Marco Piccolroaz, Gabriele Salvia, Enrico Scaramellini, Marion Serre, Daniel Zwangsléitner.

Progetto grafico / Graphic design: Marco Bozzola e Flora Ferro

Impaginazione / Layout: DoppioClickArt, San Lazzaro di Savena, BO

Stampa / Print: Ge.Graf Bertinoro, FC

Curatori / Theme editors: Antonio De Rossi, Cristian Dallere, Roberto Dini, Matteo Tempestini

Ringraziamenti / Thanks to: Armando Ruinelli

Copertina / Cover: Azienda Agricola Contrada Bricconi, Oltressenda Alta, Bergamo, LabF3 architetti, 2017 (foto LabF3)

ArchAlp è pubblicata semestralmente e inviata in abbonamento postale.

Abbonamento cartaceo annuale (2 numeri): € 50,00, spese di spedizione per l'Italia incluse.

Il prezzo del singolo fascicolo è di € 28,00. Non sono incluse nel prezzo le spese di spedizione per il singolo fascicolo per l'estero (€ 10,00).

Per abbonamenti istituzionali si prega di scrivere a ordini@buponline.com.

È possibile pagare la tariffa con bonifico bancario intestato a Bologna University Press, IBAN:

IT 90P03069 02478 074000053281 oppure con carta di credito.

Variazioni di indirizzo devono essere comunicate tempestivamente allegando l'etichetta con il precedente indirizzo. L'invio dei fascicoli non pervenuti avviene a condizione che la richiesta giunga entro 3 mesi dalla data della pubblicazione.

Per informazioni e acquisti: ordini@buponline.com.

A norma dell'articolo 74, lettera c del DPR 26 ottobre 1972, n. 633 e del DM 28 dicembre 1972, il pagamento dell'IVA, assolto dall'Editore, è compreso nel prezzo dell'abbonamento o dei fascicoli separati, pertanto non verrà rilasciata fattura se non su specifica richiesta.



Politecnico di Torino

Dipartimento di Architettura e Design

Dipartimento di Architettura e Design
Politecnico di Torino
Viale Mattioli 39, 10125 Torino - Italy
Tel. (+39) 0110905806
fax (+39) 0110906379
iam@polito.it
www.polito.it/iam

Fondazione Bologna University Press

Via Saragozza 10, 40124 Bologna - Italy
Tel. (+39) 051232882
fax (+39) 051221019
info@buponline.com
www.buponline.com

ARCHALP

Rivista internazionale di architettura e paesaggio alpino / Revue internationale d'architecture et de paysage dans les Alpes / Internationale Zeitschrift für Alpine Architektur und Landschaft / Revija za alpsko arhitekturo in pokrajino / International journal of alpine architecture and landscape

Nuova serie / *New series* n. 08 - 2022

Architetture per la montagna che produce

Architectures pour une montagne qui produit / Architektur der Produktionswerkstätten im Berggebiet / Produktivna gorska arhitektura / Architectures for the producing mountain

Indice dei contenuti

Contents

Editoriale / Editorial 8



1. Temi

Architetture per la montagna che produce / Architectures for the producing mountain 13
Antonio De Rossi

Architetture della produzione nella montagna italiana del XXI secolo / Architectures of production in the 21st century Italian mountains 19
Giampiero Lupatelli

Le Alpi: una catena produttiva / The Alps: a productive chain 23
Roberto Segà

La montagna che produce: nuove immagini territoriali per le terre alte / Production in the mountains: new territorial images for the highlands 33
Viviana Ferrario, Mauro Marzo



2. Esperienze

To make it even better 41
Anne Isopp

Le pecore, il villaggio e l'architettura di un futuro possibile / The sheep, the village and the architecture of a possible future 61
Valerio Botta

Architettura e produzione nel Sudtirolo contemporaneo / Contemporary architectures of production in South Tyrol 69
Eleonora Gabbarini

Cantine vitivinicole alpine, il caso di un "sistema produttivo" in Alto Adige / Alpine wineries, the case of a "production system" in South Tyrol 79
Francesca Chiorino

| | |
|---|------------|
| Architetture e manufatti per l'allevamento / Architectures and artifacts for farming <i>Mauro Marinelli</i> | 89 |
| Il paesaggio, prodotto e risorsa. L'esperienza di Contrada Bricconi nelle Alpi Orobie bergamasche / The landscape as product and resource. The experience of Contrada Bricconi in the Orobie Alps <i>Caterina Franco</i> | 97 |
| Modello di stalla sostenibile per l'allevamento bovino / A sustainable model for a stable for cattle breeding <i>Daniela Bosia, Lorenzo Savio, Francesca Thiebat</i> | 107 |
| Tra polveri e ferite: il centro studi e ricerche Tassullo - gruppo miniera San Romedio a Tassullo / Between dust and wounds: the Tassullo study and research center - San Romedio mine in Tassullo <i>Roberto Paoli, Luca Valentini</i> | 115 |
| L'architettura per la produzione nelle Alpi / Architecture for production in the Alps <i>Matteo Tempestini</i> | 121 |

antonio **de rossi**/giampiero
viviana **ferrario**/mauro **mar**
valerio **botta**/eleonora **gabb**
mauro **marinelli**/caterina **fr**
lorenzo **savio**/francesca **thi**
luca **valentini**/matteo **temp**

lupatelli/roberto **sega/**
zo/anne **isopp/**
arini/francesca **chiorino/**
ranco/daniela **bosia/**
ebat/roberto **paoli/**
bestini

2. ESPERIENZE





Il paesaggio, prodotto e risorsa. L'esperienza di Contrada Bricconi nelle Alpi Orobie bergamasche

The landscape, product and resource.
The experience of Contrada Bricconi in the Orobie Alps

The project of Contrada Bricconi started out as Giacomo Perletti's dream. Born in 1986, he is a farmer and the symbol of the great passion that has driven the development project of a farm that has existed since 2010, which was when an agreement was signed between the newly founded company and the municipality of Oltressenda Alta. The agreement provided for the concession of some buildings owned by the municipality in Contrada Bricconi, an ancient stone farm settlement dating back to the 15th century and located at around 900 meters above sea level, on the border of the Parco delle Orobie Bergamasche in Val Zurio, a valley situated at the side of the Serio River basin. Since that day, the company has seen a surprising convergence of multiple people, institutions, and initiatives. Over the years, they have contributed to the realization of an ambitious project aimed at reintroducing an agricultural activity in the *contrada*, which had been in a state of semi-abandonment, redeveloping the existing buildings while preserving the landscape, offering the appropriate catering and hospitality for the mountain context, ensuring the economic sustainability of the new-born company. The history of Contrada Bricconi tries to teach that the landscape is itself the product of a rural society that has shaped the vegetation, topography, infrastructures, and settlements over the centuries. The return of agricultural activities in the mountains, albeit intervening on pre-existing ecological and social balances, is essential to ensure the preservation of the local heritage, which needs people's presence and work to survive.

Caterina Franco

Architect, PhD. In 2019, she completed a conjoint PhD program between the Laboratoire Métiers de l'Histoire de l'Architecture at the Grenoble School of Architecture and the Architecture, Built Environment and Construction Engineering (ABCE) Department of Politecnico di Milano. She is currently working on her post-doctoral research at the Institut de géographie et durabilité of Université de Lausanne, collaborating with the Centre interdisciplinaire de recherche sur la montagne (Université de Lausanne).

Keywords

Orobie Alps, contemporary architecture, production, stable, dairy, vernacular architecture.

Doi: 10.30682/aa2208m

L'esperienza di Contrada Bricconi nasce dal sogno di un bambino che fin da piccolo sperava di diventare allevatore. Così Giacomo Perletti, classe 1986, racconta della grande passione che anima il progetto di sviluppo di una azienda agricola che esiste ormai dal 2010, data in cui viene stipulata una convenzione tra la nascente società e il Comune di Oltressenda Alta. L'accordo prevedeva la presa in concessione di alcuni edifici di proprietà comunale siti presso la Contrada Bricconi, antico insediamento agricolo in pietra, risalente al XV secolo e situato a circa 900 metri di altitudine, sul confine del Parco delle Orobie Bergamasche, in Val Zurio, una valle laterale del bacino del fiume Serio. Da quel giorno, l'azienda ha visto una sorprendente convergenza di molteplici figure, enti, iniziative, che hanno permesso, negli anni, il realizzarsi di un progetto ambizioso: reintrodurre un'attività agricola presso la Contrada, che versava allora in uno stato di semi-abbandono, riqualificare i fabbricati esistenti,

preservare il paesaggio, offrire una ristorazione e un'ospitalità adeguate al contesto montano, garantendo la sostenibilità economica della nascente impresa.

Questo testo vuole ripercorrere le diverse tappe di trasformazione della Contrada, testimoniando la tensione costante tra la persecuzione di un obiettivo imprenditoriale e la valorizzazione di risorse locali. Vogliamo anche chiederci: cosa costituisce una risorsa e cosa un prodotto, nella storia di una nascente azienda agricola situata ad una quota di media montagna, in una valle periferica rispetto ai grandi flussi del turismo?

Costruire un'impresa. Prendere le misure della montagna

La volontà di Giacomo Perletti, oggi condivisa con i giovani soci Matteo Trapletti, Giovanni Pizzamioglio e Paolo Tocchella è stata quella di ripristinare nella Contrada una attività di allevamento bovi-

In apertura

Azienda Agricola
Contrada Bricconi,
Oltressenda Alta,
Bergamo, LabF3
architetti, 2017.

Fig. 1

Vista della Contrada
da Nord.





no e di produzione casearia, tipica della valle, senza però rinunciare a un certo grado di innovazione delle tecniche di allevamento e delle strategie commerciali. L'azienda si concepisce infatti come agriturismo, comprensivo di spazi ricettivi e ristorativi, oltre che per la didattica e per la piccola congressistica, aperta ad un turismo sovra-locale.

I gestori hanno dunque scelto di concentrare la funzione ricettiva, ristorativa e didattica all'interno dei volumi esistenti, convinti del valore della conservazione di tale memoria storica. Per quanto riguarda il complesso zootecnico, invece, la necessità di soddisfare le esigenze funzionali ha portato alla scelta di realizzare una struttura ex novo, comprensiva di stalla, fienile e caseificio.

Il progetto viene realizzato nel 2017 grazie ai finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale di Regione Lombardia, dopo una lunga gestazione: una prima bozza di business plan della nascente azienda agricola viene definita da Giacomo Perletti nel quadro di una Tesi di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi di Milano nel 2013; mentre Francesca Favero, Caterina Franco e Anna Frigerio, si interessano a Contrada Bricconi come oggetto di una Tesi di Laurea Magistrale in Architettura al Politecnico di Milano, discussa pochi mesi dopo e successivamente diventata la loro prima esperienza professionale. Questa



Fig. 2
Gli spazi aperti.

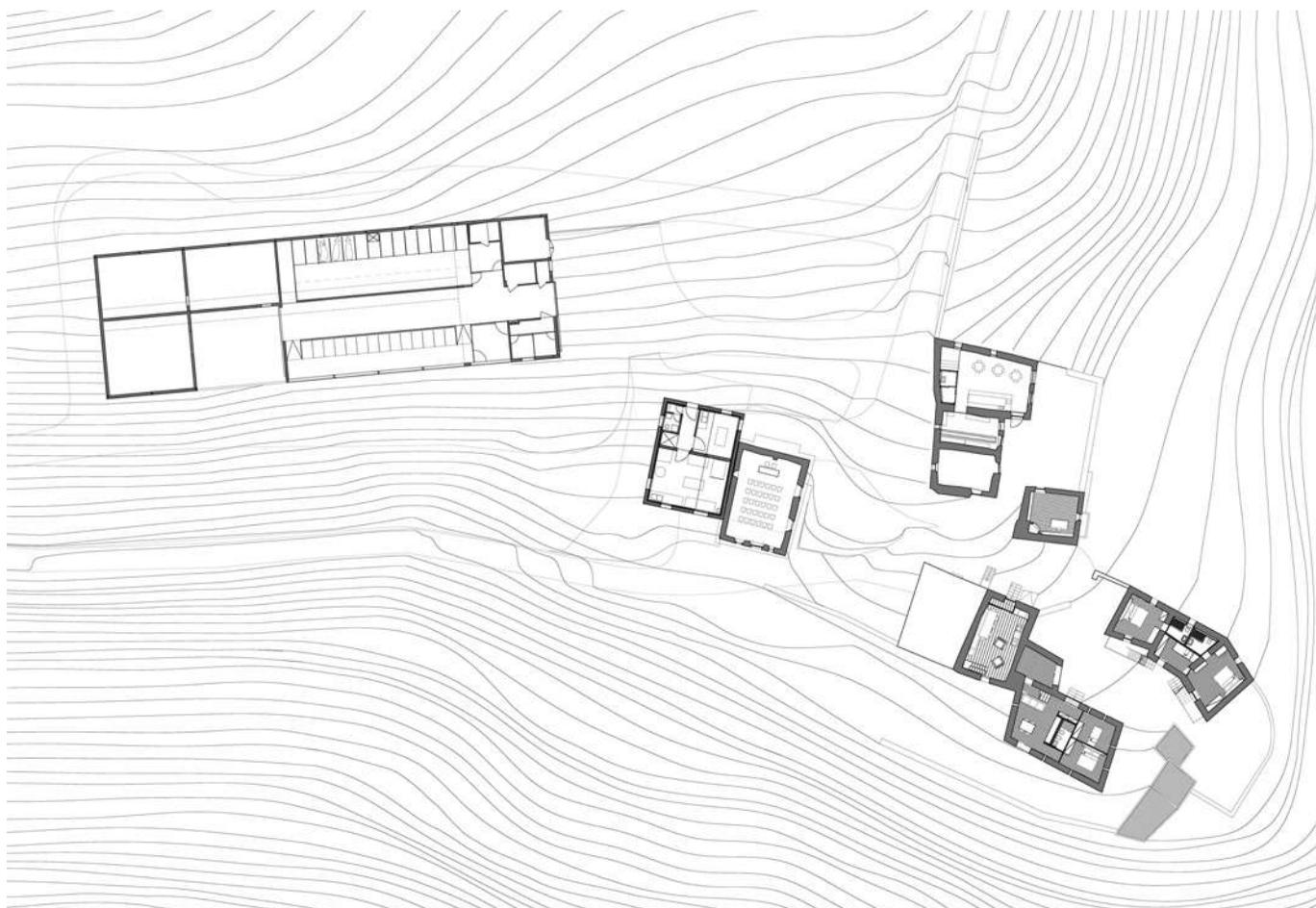
Fig. 3
Pianta delle coperture.

fase di ricerca ha offerto a committenti e progettisti un tempo di confronto, per arrivare a stabilire delle logiche progettuali ed un programma funzionale. Parte integrante di questa fase è stata la presa di conoscenza diretta del contesto paesaggistico ma anche sociale ed economico: Giacomo e soci hanno appreso da allevatori locali alcune tecniche di caseificazione, si sono occupati dello sfalcio dei prati a pascolo e della pulizia del bosco, dialogando con l'amministrazione comunale. Per i progettisti, la permanenza sul luogo nella fase di rilievo, la presentazione del progetto alla comunità locale, hanno costituito delle tappe importanti per comprendere meglio il contesto all'interno del quale il progetto si stava sviluppando, imparando a leggere, attraverso i segni del paesaggio, i modi di abitare e lavorare di una cultura contadina. Questo processo di conoscenza si è sviluppato in parallelo con la ricerca di riferimenti, sia nel campo zootecnico sia nell'ambito architettonico, non necessariamente locali.

Progettare una stalla. Assumersi il rischio di pensare un'architettura

La scoperta di alcuni progetti recenti situati in Val Bregaglia e in Engadina, l'incontro con l'architettura

di Armando Ruinelli, così come la visita di alcune aziende agricole situate in Trentino-Alto Adige, hanno sostenuto la scelta dei committenti di affidare il progetto della stalla a degli architetti, così come il tentativo dei progettisti di osare un'architettura contemporanea, libera di accostarsi all'esistente senza doversi mimetizzare con le forme del passato. Si è deciso inoltre di realizzare il nuovo complesso produttivo, comprensivo di una stalla con fienile e porcilaia e un caseificio, in continuità spaziale con il nucleo antico, considerandolo parte integrante del complesso. La commistione di spazi abitativi e spazi di lavoro era infatti tipica negli insediamenti agricoli, dove le stalle, nei piani terreni, e a fienili, nei piani superiori, erano contigue ai locali di uso civile. La volontà di radicarsi all'interno di un contesto montano ha portato alla decisione, condivisa tra progettisti e allevatori, di realizzare una stalla per circa 30 capi, numero esiguo rispetto alle logiche della grande produzione, ma adeguato sia alla dimensione dei terreni a pascolo a disposizione, sia alle risorse dell'azienda, i cui conduttori si occupano sia della trasformazione di prodotti caseari sia dell'ospitalità. Inoltre, il legame con alcune aziende situate nelle Alpi del Trentino è stato anche affer-



mato nella scelta di allevare bovini di razza grigio alpina, più robusti e avvezzi ai climi di alta quota. Lo schema rigido della stalla, la cui progettazione in Italia è solitamente appannaggio di aziende specializzate, è stato rimesso in discussione. Oltre che garantire il benessere dell'animale e l'ottimizzazione delle lavorazioni, si è voluto realizzare un intervento che dialogasse con il contesto. Ne risulta un edificio scomposto in volumi con altezze differenti, più proporzionato alla morfologia della Contrada, dove le parti più alte ospitano fienile e deposito mezzi. Per la copertura, si è scelto di disporsi parallelamente al pendio naturale del terreno, riducendo così le altezze sui fronti e inserendosi in maniera meno invasiva nel paesaggio. La quota a cui è stato impostato il pavimento della stalla cerca di ottimizzare il volume da scavare, per modificarne il meno possibile l'originaria conformazione del terreno. Il materiale di scavo è stato inoltre utilizzato in parte per la realizzazione di nuovi muri di contenimento, o rimodellare, se necessario, il suolo. Il rivestimento svolge un ruolo importante nella ricerca di una relazione tra antico e nuovo. Sono stati infatti utilizzati dei listoni di larice non trattato che, nel tempo, assumono una colorazione grigio-argentea, con differenti sfumature a seconda dell'esposizione al sole, richiamando visivamente le facciate degli edifici in pietra, così come la parete di roccia che circonda a nord i pascoli della Contrada. Tale sistema, montato a secco, consente inoltre, di garantire lungo i fronti longitudinali della stalla la necessaria illuminazione e un'aerazione naturale. Il volume adibito a caseificio svolge infine un ruolo di cerniera tra antico e nuovo insediamento, accostandosi ad un

fienile esistente, oggi restaurato, riprendendone le proporzioni ma mantenendo il rivestimento ligneo che caratterizza la stalla. Un sistema di tagli orizzontali nel rivestimento, praticati lungo le facciate in corrispondenza dei serramenti, permette infine di utilizzare listoni con una lunghezza massima di 4 metri, al fine da ridurre il più possibile i costi di costruzione del progetto.

Ri-abitare la Contrada. Tra memoria e contaminazione

L'intervento sull'esistente ha cercato di mantenere, quando possibile, materiali e spazialità originali, oggetto di studio durante i rilievi svolti dalle architetture per la preparazione della Tesi di Laurea. Trattandosi di un edificio di proprietà pubblica, e quindi vincolato ai sensi del codice dei Beni Culturali, il dialogo con la Soprintendenza ha accompagnato lo svolgersi del progetto. Nel caso in cui l'apertura di una nuova finestra o di un passaggio tra i locali, o ancora l'inserimento di volumi di servizio si siano resi necessari, si è cercato di conciliare la conservazione della memoria storica dei fabbricati, con la necessità di garantire una rifunzionalizzazione per una nuova abitabilità del luogo. Laddove è stato necessario inserire nuovi elementi, come nel caso della sostituzione dei solai lignei, dei serramenti, dei parapetti, si è operato secondo una logica di riconoscibilità dell'elemento contemporaneo, seppur utilizzando finiture che richiamassero la natura rurale ed il linguaggio essenziale del manufatto originale, evitando per esempio di trattare le superfici metalliche delle nuove travi o i serramenti e pavimenti in legno.

Fig. 4
Planimetria generale.

Fig. 5
Prospetti e sezioni.

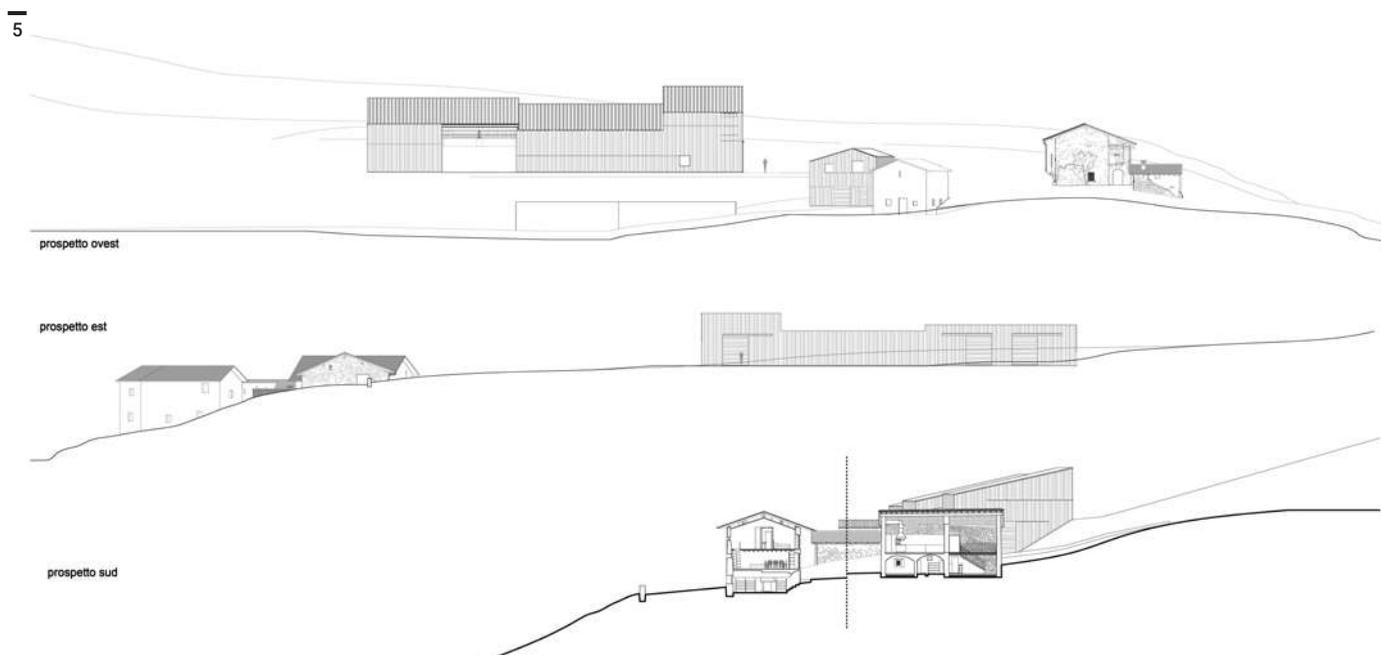


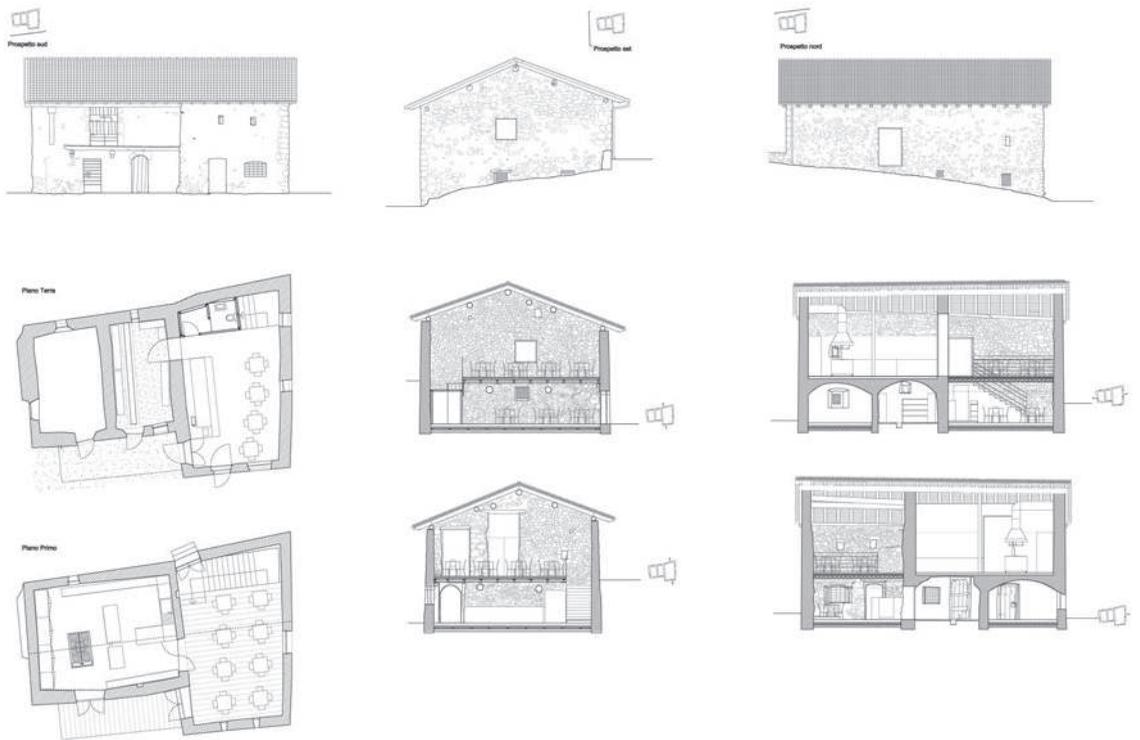


Fig. 6
Vista esterna, la
stalla e il caseificio
da Sud.

Fig. 7
Vista esterna,
il caseificio da
Nord-Est.



8



9



Ad oggi, solo alcuni degli edifici in gestione o di proprietà dell'azienda agricola sono stati interessati da un restauro. Nel 2013, il Parco delle Orobie Bergamasche ha stanziato alcuni fondi per la riqualificazione di uno dei volumi esistenti, un antico fienile diventato un "centro Parco", che ospita incontri e conferenze. Nel 2016, grazie al contributo del Parco delle Orobie e ad un finanziamento di Fondazione Cariplo, nel quadro del progetto ArcOrobie, è stato possibile effettuare un restauro conservativo del fabbricato che ospita il ristorante. Tale intervento è stato occasione per l'organizzazione di esercitazioni didattiche sul campo, gra-

zie alla collaborazione, tra gli altri, della Scuola Edile di Bergamo, dell'Università della Montagna di Edolo e della Soprintendenza ai Beni Culturali della provincia di Bergamo e Brescia. Infine, tra il 2021 e il 2022 è stato portato a termine il restauro del ristorante, grazie alla collaborazione con l'architetto Nicola Guercilena, che ha curato la fase progettuale esecutiva e ha diretto i lavori. Il cantiere ha visto la partecipazione di diverse imprese, privilegiando quando possibile l'intervento di artigiani locali, soprattutto per alcune lavorazioni tradizionali, come il restauro degli intonaci in calce o dei pavimenti in ciottoli (rès).



Fig. 10
Vista dei nuovi
interventi
dall'edificato storico.

Fig. 11
Vista esterna, la
stalla e il caseificio
da Nord.

Cucinare in montagna/Cucinare la montagna.

Il progetto del ristorante

Nell'estate 2022 la Contrada apre le porte del nuovo ristorante, ospitato all'interno di un antico fienile restaurato, grazie all'arrivo di Michele Lazarini, originario di Gandellino (BG) e head-chef presso il ristorante premiato con tre stelle Michelin, St. Hubertus a San Cassiano in Badia. Decisivo è stato l'incontro tra i soci e il giovane cuoco avvenuto nel quadro dell'evento CARE's "The ethical chef days" 2018, che ha premiato Contrada Bricconi con il Social responsibility Award.

Michele ha collaborato assieme a Norbert Niederkofler, chef del St. Hubertus, al progetto "Cook the mountains", che propone iniziative ed eventi per avvicinare il mondo dell'agricoltura di montagna con quello della ristorazione, ponendo un'attenzione particolare alla scelta dei prodotti, al loro ciclo di vita e ai processi di lavorazione. L'offerta ristorativa di Contrada Bricconi nasce quindi da un incontro tra giovani professionisti con una visione condivisa, relativa alla valorizzazione delle specificità della montagna. L'idea è infatti quella di utilizzare i prodotti delle terre d'alta quota, il più possibile ottenuti da filiere locali, riducendo gli sprechi, valorizzando la stagionalità delle colture, e di reinterpretare in chiave contemporanea sistemi di cucina tradiziona-

le come la cottura su brace o su griglia. Ancora una volta, il progetto di Contrada Bricconi vuole affermare che le specificità della montagna possono essere oggi spunto di innovazione, anche nell'ambito della ristorazione.

Il paesaggio, risorsa e prodotto

Architetti e allevatori, così come i diversi professionisti che oggi collaborano attorno al progetto di Contrada Bricconi, condividono la consapevolezza di operare all'interno di un contesto dotato di un'elevata qualità paesaggistica e portatore di un'importante memoria storica. La montagna è stata assunta come una risorsa, nell'intervento architettonico, nelle scelte relative alla produzione casearia e all'offerta del ristorante così come nelle riflessioni in corso per la creazione di ulteriori spazi per l'agriturismo. La storia di Contrada Bricconi insegna anche che il paesaggio è esso stesso prodotto di una società contadina che ha plasmato, nel corso dei secoli, la vegetazione, la topografia, le infrastrutture, gli insediamenti. Il ritorno di una attività agricola in montagna, seppur intervenendo su equilibri ecologici e sociali preesistenti, è essenziale per garantire la preservazione di un patrimonio che necessita per sopravvivere, la presenza e il lavoro dell'uomo. ■

