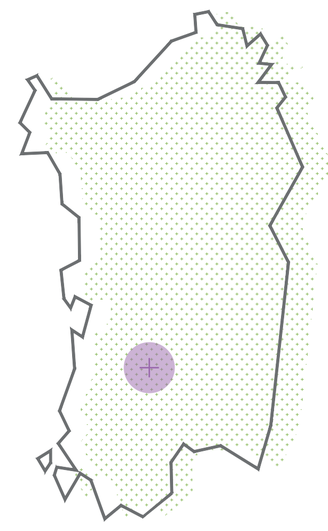
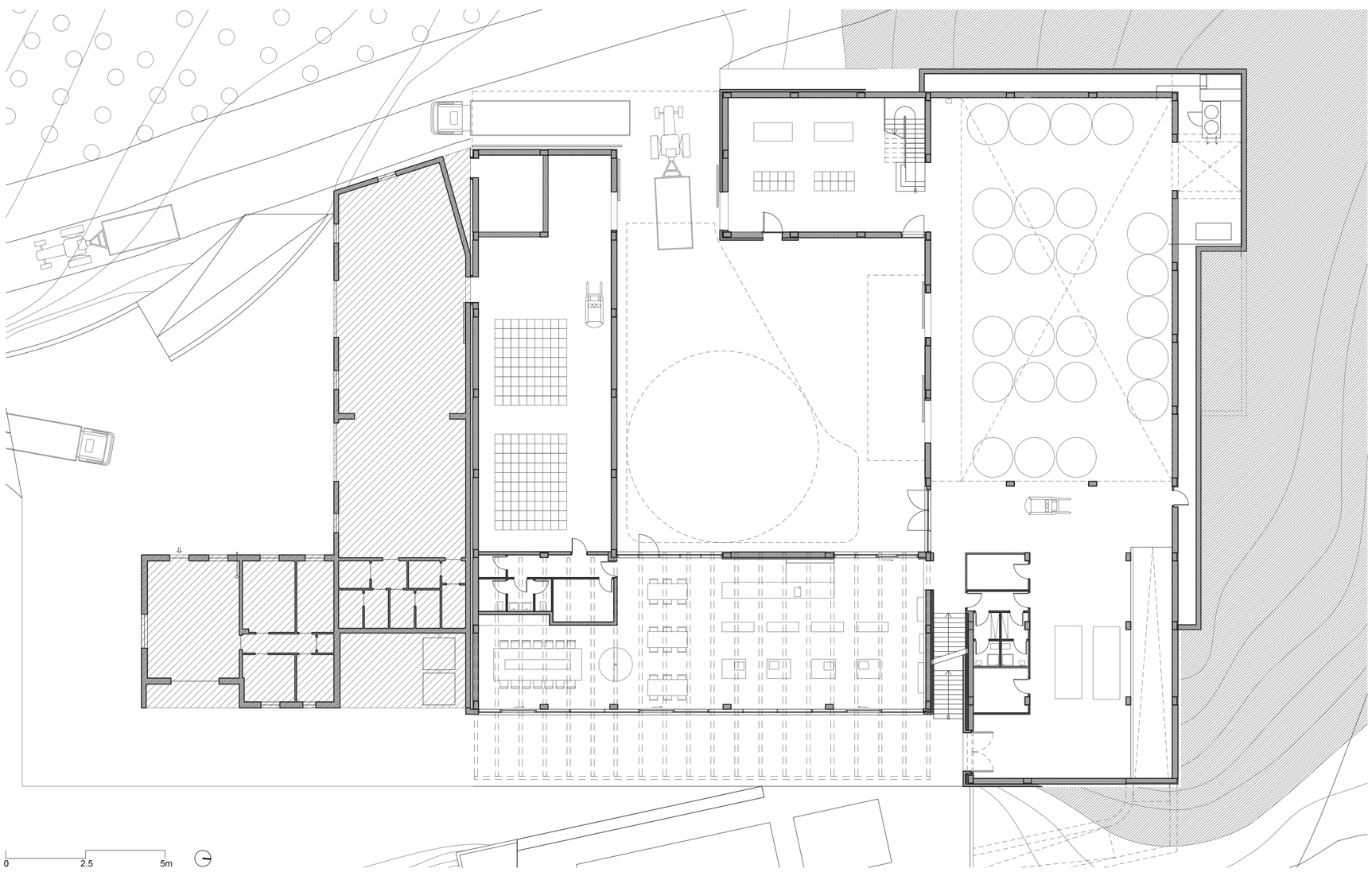
MARIO CASCIU + FRANCESCA RANGO
Cantina su' entu



Località: Sanluri (VS)
Committente: Cantine su'entu srl
Progettisti: Mario Casciu e Francesca Rango architetti
Collaboratori: Michele Ariu, Marco Basciu, Sara Sanna
Strutture: Corrado Striano (progetto definitivo),
MEDIAPOLIS engineering (progetto esecutivo)
Impianti tecnologici: Oenò Italia, Gattermayer
Impresa esecutrice: Pellegrini S.r.l.
Mural, artisti coinvolti: Tellas
Fotografie: Antonio Saba
Esecuzione opera: 2014-2015
Importo lavori: € 900.000



Mario (Cagliari 1980) e Francesca (Castrovillari 1980) frequentano la facoltà di Architettura di Roma Tre, durante la quale spendono un periodo a Santiago del Cile presso la Pontificia Universidad Católica de Chile. Si laureano nel 2005, con la loro tesi affrontano il tema dell'uso informale dello spazio pubblico, relatori Francesco Cellini, Giovanni Caudo e Francesco Careri. A Roma incontrano Stalker con cui imparano a camminare e non solo.
Frequentano il Master Architettura - Storia - Progetto diretto dal Prof. Mario Manieri Elia.
Dopo un periodo di lavoro presso piccoli studi di architettura in Italia, si trasferiscono in Olanda dove Mario lavora presso Urbain Affair e Francesca presso ZUS (Zone Urbaines Sensibles) a Rotterdam.
In Sardegna dal 2009, iniziano la pratica professionale occupandosi di progetto a diverse scale e svolgendo attività di ricerca indipendente e accademica.
Partecipano a diversi concorsi prediligendo temi che affrontano il rapporto fra architettura e città, architettura e territorio. Nel frattempo Francesca consegue il dottorato in Architettura e Pianificazione presso la facoltà di Architettura di Alghero.
Dalle esperienze di studio, ricerca e progetto continuano ad imparare di un'architettura legata alla stratificazione, all'accumulazione selettiva dei significati, al politico.
Realizzano diversi progetti fra cui la cantina su'entu, un edificio di residenze (Sanluri), e villa Coluccia (Martano, Lecce). A Cagliari hanno lavorato sul progetto dello lo spazio aperto intorno il Padiglione del Sale (2015).

L'architettura per la produzione si nutre necessariamente del dialogo fra macchina e territorio. Macchina è sinonimo di funzionalità, di parti conseguentemente connesse in base alla necessità produttiva. Territorio rimanda alla disponibilità di materia da trasformare, ma allo stesso tempo, come diceva Corboz, il territorio è esso stesso prodotto, spazio di coesistenza fra popolazioni che lo occupano e rapporti organizzativi che su esso vengono instaurati, risultato di processi di uso.
In questo senso gli edifici artigianali o agricoli, quelli a carattere industriale e più genericamente produttivo (singolarmente o organizzati in tessuti) hanno partecipato e partecipano alla costruzione della dimensione territoriale non tanto perché sono spesso "grandi" contenitori, ma per il contributo che essi hanno dato o, continuano a dare, a porzioni di territorio caratterizzandone la vocazione, la produttività, il paesaggio, ma anche costruendo immaginari altri per gli stessi luoghi.
Il progetto della Cantina su' entu si colloca all'interno di questa narrazione. Posta nelle campagne del Medio Campidano, in un'area della Sardegna che nel tempo ha parzialmente dismesso la dedizione storica all'agricoltura. Nel 2010 la decisione di riprendere la coltivazione, a vigneto, della parcella utilizzando un manufatto esistente come struttura di supporto alla produzione. L'ampliamento della Cantina, dettato dalle necessità di produzione dell'azienda, dà vita ad un nuovo edificio addossato alla preesistenza, nella parte più alta della parcella. La pianta quadrata con corte centrale organizza gli spazi della macchina che funzionalmente seguono il processo di vinificazione, ma che allo stesso tempo aprono lo sguardo sul territorio costruendo con esso un rapporto dialogico. La corte serve gli ambienti per la produzione e la vendita, ogni suo lato ospita una delle fasi della produzione.
Gli spazi per la fermentazione del vino sono ospitati in un volume in pietra a doppia altezza collegato al resto dell'edificio tramite un passerella in quota. Sempre dalla corte si accede alla zona imbottigliamento e ai piani superiori o ancora alla zona vendita/degustazione accompagnata da una grande vetrata aperta sul paesaggio circostante. Un unico volume, quello parzialmente interrato che ospita la barricaia, rompe la rigidità planimetrica con un disassamento rispetto all'ortogonalità dell'impianto. Dall'esterno l'edificio si presenta chiuso e massivo, rivestito di pietra e intonaco bianco, con poche bucature calibrate sulla ricerca delle viste del paesaggio circostante. Fanno eccezione il fronte Est e la sua grande vetrata che perimetra lo spazio dell'ala per degustazione e la grande bucatura a tutta altezza dell'area uffici a Sud.
La cantina utilizza tecniche semplici ma efficaci per garantire il comfort ambientale necessario alle attività produttive e di leisure legate al vino. Gli spazi che ospitano i silos per la fermentazione e lo stoccaggio delle bottiglie sono "introversi", hanno poche bucature e lo spessore dei muri è ulteriormente aumentato dalla superficie lapidea (pietra di scisto reperita sul posto) in facciata. Le grandi vetrate contraddistinguono i locali legati alle attività di degustazioni ed eventi. Gli spazi esterni di zone d'ombra prodotte dalla pensilina in facciata e dal pergolato nella corte, quest'ultimo progettato per migliorare il comfort durante il periodo di lavorazione delle uve.
I tamponamenti sono realizzati in poroton termico da 38 cm così da migliorare le prestazioni dell'edificio in relazione all'inerzia termica della superficie muraria. La barricaia è posta a livello interrato in modo da favorire il microclima necessario al riposo del vino nelle botti e di ricorrere il meno possibile a mezzi ausiliari per l'apporto di umidità.

aia arch SARDEGNA

QUALITÀ EMERGENTE