



Credits: Federico Galli | www.fotografiadicantiere.it

Progettazione multidisciplinare tra antico e moderno

Completamente ristrutturato nel rispetto dei canoni architettonici tipici degli edifici rurali bolognesi, questo antico casolare fa rivivere l'architettura del XVIII secolo

➤ **ALBERTO CASALBONI, GIANLUCA CORVINA E MATTEO GUIDI***
*Polistudio A.E.S.

Un edificio inserito in un contesto spettacolare, quello del resort di Palazzo di Varignana a Castel San Pietro Terme (BO), dove recentemente è stata ultimata anche la trattoria “**Le Marzoline**”, edificio progettato all’interno del contesto storico del resort.

L'ORIGINE

Il progetto ha un'origine molto lontana. È immerso in un luogo unico nel suo genere, con un'architettura risalente al XVIII secolo e un parco circostante di circa 20 ettari. L'idea iniziale della committenza era quella di riqualificare il vecchio edificio esistente per creare degli uffici; successivamente si è pensato a degli appartamenti, fino ad arrivare al progetto finale: una trattoria. Le esigenze del committente erano di avere un luogo dove si potessero coniugare due attività non sempre di facile convivenza: la mensa e la trattoria. Si è trattato di una progettazione multidisciplinare – realizzata con tecniche innovative e cura dei particolari – che ha coinvolto tutto lo staff di Polistudio. Al progetto hanno infatti contribuito l'ing. Alberto Casalboni, presidente di Polistudio A.E.S., gli architetti Gianluca Corvina, Pietro Marsciani, Valeria Ferri e Marco Fabbri e l'ingegnere Matteo Guidi.

IL NUOVO PROGETTO

Si è trattato essenzialmente di un intervento di demolizione e fedele ricostruzione di un edificio esistente. Per questo, a livello volumetrico, è stata mantenuta la



sagoma del vecchio edificio, mentre i prospetti, il layout distributivo, la sistemazione esterna e tutte le tecnologie costruttive sono state ideate dal team di progettazione nella fase esecutiva. L'input della committenza è stato quello di rispettare i canoni architettonici tipici degli edifici rurali delle colline bolognesi, ovviamente rivisitati in chiave moderna. Nella progettazione è stata prestata particolare attenzione alla

LA TRATTORIA

L'attività ristorativa si sviluppa su due piani. Tra il piano terra (230 mq) e il primo piano (230 mq) ci sono in tutto circa 100 posti a sedere. Al piano terra, dove sono previsti una quarantina di posti a sedere, si trovano la cucina, la zona del pass mensa, la sala e una piccola zona bar. Al primo piano è presente una saletta riservata per una ventina di persone e un open space per altre quaranta persone. Al piano interrato (400 mq) invece sono stati predisposti i locali di servizio e le dispense, mentre l'area esterna può contare su una superficie di 4.000 mq.



Credits: Federico Galli | www.fotograficantere.it

morfologia del territorio, al rapporto con il paesaggio circostante e naturalmente alla funzionalità dell'edificio in relazione alle esigenze della committenza. Per questo sono stati scelti materiali propri del territorio e confacenti al contesto. Si è optato per legno, cotto, pietre naturali e finiture adatte a un territorio collinare agricolo. Infatti, il legno e la pietra evocano la naturalità e si armonizzano ai paesaggi rurali. Sono stati scelti i colori della terra, i toni caldi e i materiali del territorio, tralasciando i colori saturi e le superfici brillanti che contrastano con i toni morbidi del paesaggio. Il risultato è quello di un rustico rivisitato; un edificio caratterizzato da forme semplici, ma – al tempo stesso – emotivamente accogliente.

COMFORT E LUCE

Per creare un ambiente intimo e riservato, internamente sono stati scelti apparecchi per l'illuminazione in ottone dallo stile classico con luce calda e un po' soffusa. È stata data molta importanza anche all'aspetto visivo e alla luce naturale, in modo da poter godere del paesaggio anche mentre si è seduti a tavola. Ad esempio, al primo

DUE ATTIVITÀ IN UN'UNICA STRUTTURA

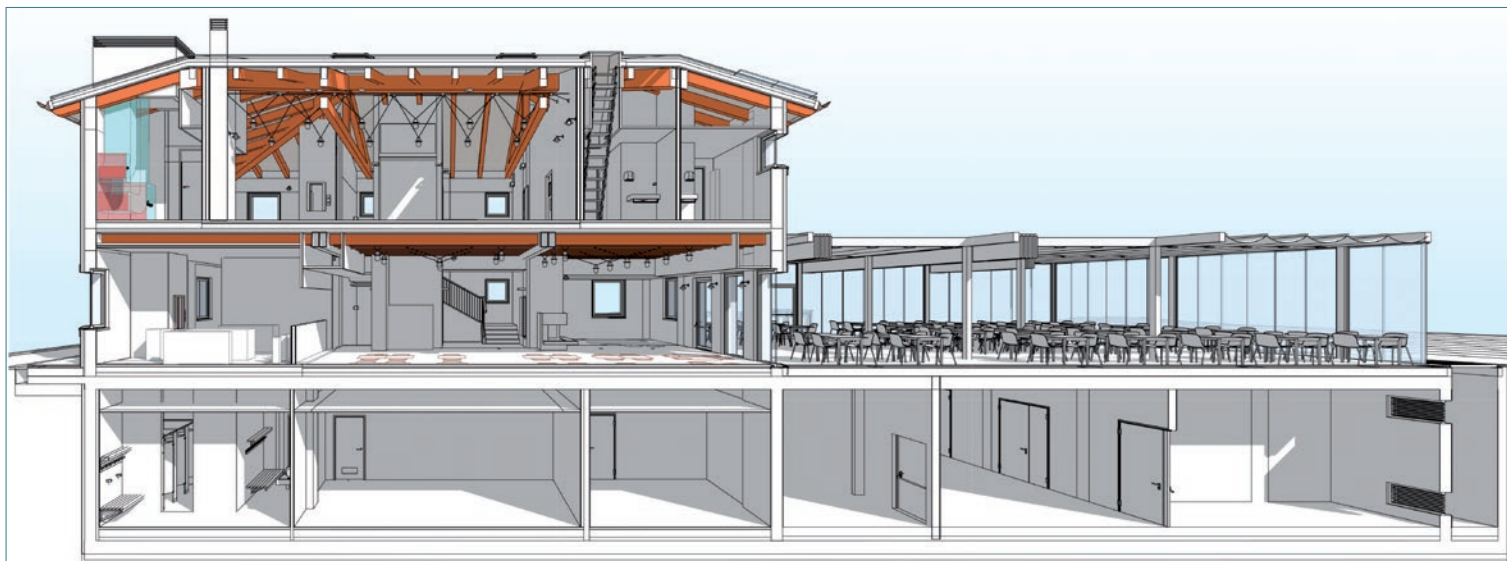
Come già accennato, la sfida principale è stata quella di coniugare due esercizi ristorativi nella stessa struttura: mensa e ristorante. Due attività molto differenti tra loro, con esigenze e clientela variegata e con due gestioni distinte. In questa sfida è stato fondamentale il supporto di Letizia Marondoli che, per conto della proprietà, ha preso a cura il progetto, intervenendo sia nelle scelte progettuali che nell'avvio di tutta l'attività.

piano l'altezza di imposta delle banchine è più bassa rispetto al classico metro di altezza. In questo modo si può godere del panorama verso la via Emilia, con la pianura che caratterizza la zona e la struttura ricettiva di Palazzo di Varignana frontistante la trattoria stessa. Esternamente non poteva mancare la particolare cura del verde; per questo motivo sono stati realizzati ampi spazi verdi caratterizzati da piante autoctone (lecci, querce, ulivi).



DEHOR ESTERNO

Fiore all'occhiello del giardino è sicuramente il dehor, realizzato dalla ditta Raggini Sun Project. Il pergolato consente di avere una zona coperta per circa 150 posti a sedere. Si tratta di una struttura a nove pergole con teli a impacchettamento, tende laterali a scomparsa e luci a LED. Il dehor permette di mangiare all'aperto durante la bella stagione, di godere del panorama e della natura circostante. Per via del suo successo, il dehor è stato implementato con l'inserimento di un barbecue e di una cucina da esterno.



PROGETTAZIONE TRIDIMENSIONALE

Essendo il contesto territoriale collinoso e molto variegato, questa sfida non poteva che essere affrontata attraverso una progettazione tridimensionale. In questo modo è stato possibile tenere in considerazione tutti i fattori per riqualificare nel miglior modo possibile l'edificio esistente e l'area circostante. Grazie all'utilizzo del **Building**

Information Modeling (BIM) è stato possibile rappresentare graficamente il contesto morfologico. Tenendo conto anche della dotazione impiantistica particolarmente ricca che la committenza ha voluto per questa struttura, la progettazione BIM ha permesso di integrare le esigenze di tutte le discipline e di accorciare i tempi di progettazione e realizzazione. Inoltre, ha contribuito a ottimizzare le scelte sia tecniche che estetiche.



Credits: Federico Galli | www.fotograficantieri.it



Credits: Federico Galli | www.fotograficanteriere.it

SCELTE IMPIANTISTICHE

Riscaldamento e raffrescamento

Il progetto degli impianti del ristorante è stato condotto nell'ottica di realizzare un edificio efficiente. Essendo caratterizzato dalla presenza di una cucina, delle relative cappe di estrazione e da un affollamento discontinuo durante il giorno con picchi nelle ore di pranzo e cena, gli impianti sono stati progettati per ottimizzare il funzionamento in questo tipo di regime. Il sistema di generazione del calore è affidato a **due pompe di calore aria/acqua ad alta efficienza** che, oltre ad alimentare gli impianti di riscaldamento e raffrescamento estivo, vengono utilizzate per il riscaldamento dell'acqua e per usi igienico-sanitari. All'efficienza generale del sistema di produzione di acqua calda sanitaria contribuisce anche la presenza di un **impianto solare termico** in copertura, dimensionato per i fabbisogni legati all'utilizzo in cucina. Le sale interne sono caratterizzate da un **impianto radiante a pavimento**, utilizzato in inverno per il riscaldamento. In estate, invece, il raffrescamento viene erogato attraverso **fancoil incassati a soffitto**, che si sposano gradevolmente con l'architettura interna.

Ventilazione

Il ricambio d'aria dell'intero edificio è garantito da una **unità di trattamento aria con recupero entalpico** ad alta efficienza energetica. Nell'ottica di perseguire l'ottimizzazione dei consumi energetici, l'impianto di ventilazione, come quello di riscaldamento e raffrescamento, viene gestito dal **sistema di regolazione e supervisione**.



Credits: Federico Galli | www.fotograficanteriere.it

In particolare, durante il funzionamento dell'edificio negli orari in cui non è presente il pubblico, gli impianti restano accesi in modalità "riduzione". Questo permette di limitare le portate d'aria di rinnovo al minimo, riducendo i consumi energetici ed evitando sprechi. Negli orari di massima occupazione, il sistema funziona alla sua massima portata, garantendo salubrità agli ambienti e benessere per gli utenti. La portata d'aria di rinnovo è inoltre legata, mediante implementazione di opportune logiche sul sistema di *Building automation*, al funzionamento delle cappe di estrazione della cucina. La portata d'aria di rinnovo e la relativa estrazione vengono modificate in automatico dal sistema, al fine di compensare

le estrazioni delle cappe di cottura e di mantenere sempre positiva la pressione interna all'edificio. Questo permette di ridurre gli sprechi dovuti alle infiltrazioni d'aria.

Gli impianti tecnologici installati, il livello di BACS previsto, l'utilizzo di pompe di calore e di pannelli solari termici e fotovoltaici – uniti alle elevate prestazioni termiche dell'involucro edilizio – hanno permesso di raggiungere la classe energetica A. ◀

Credits: Federico Galli | www.fotograficantieret.it



IL PARERE DEL CLIENTE

Il riscontro avuto è stato molto positivo. L'attività ristorativa sta avendo successo, il luogo piace alla clientela e la committenza è soddisfatta. Si tratta di un posto unico nella zona. È infatti uno dei pochi ristoranti del territorio che, durante la bella stagione, permette di mangiare all'aperto in uno spazio gradevole e ampio. Questa – accompagnata dalla grande cura per il cliente e per i sapori del territorio – è una caratteristica fondamentale per "Le Marzoline".

