



Tra vino e terra, metafora del paesaggio delle Langhe

La ristrutturazione della Cantina Parusso a Monforte d'Alba, su progetto di Dario Castellino

Un paese non dice la sua storia; la contiene come le linee di una mano. E così è per il paesaggio, tanto più quello delle Langhe, protetto da un imprimatur dell'Unesco. Una verità che **Italo Calvino** scrive e che, per chi fa architettura e dunque scrive il paesaggio, dovrebbe guidare il fare progettuale tanto più quando **s'interviene su una struttura**, come una cascina delle Langhe, **nata in funzione del lavoro nelle vigne che la circondano e del vino che si produce.** Funzionalità al servizio di un lavoro antico che ha i suoi riti, i suoi passaggi, ed è un dialogo continuo e onesto tra natura e uomo.

La ristrutturazione della Cantina Parusso, seduta su una delle colline che circonda ad anfiteatro Monforte d'Alba, nasce dalla necessità di ampliare la parte di lavorazione, stoccaggio e invecchiamento dei vini e di predisporre una zona di accoglienza, degustazione e uffici necessaria per sostenere le nuove esigenze del mercato. **I proprietari, Marco e Tiziana, hanno condiviso con l'architetto una**

progettualità che non fosse il gesto architettonico di richiamo ma che rispettasse la loro riservatezza; un riserbo che nasce dall'umiltà di un lavoro ben radicato alla terra.

Il progetto

Ha **eliminato parte delle superfetazioni** che si erano sovrapposte nel corso degli anni; ha **ridisegnato l'antica struttura** recuperando attraverso tinture a calce la semplice nobiltà della casa padronale; ha **inserito una nuova scala baricentrica** all'intera Cantina come canna di ventilazione naturale per la lavorazione del vino ma anche asse di distribuzione verticale tra i vari piani dell'azienda. Una scala in mattoni e corten che diventa **torre d'affaccio** all'ultimo piano, **a 360° sulle Langhe.**

Il cantiere

Appaltato alla **ditta Fratelli Sartore**, specializzata nel settore, è **iniziato dopo la vendemmia del 2013** ed è **terminato prima di quella del 2016**. Tre anni di "maturazione" in cui si sono coniugate esigenze funzionali, estetiche e normative, con particolare attenzione soprattutto all'**uso di materiali naturali, spesso di riciclo e non di sintesi.**

L'aver scoperto durante gli scavi una vecchia cisterna dell'acqua in disuso, di cui nessuno ricordava più l'esistenza, ha permesso di ricucire le due zone, quella di produzione e quella di accoglienza, in modo suggestivo. Il non dire ma il contenere in sé, ha guidato anche la **copertura di parte del cortile** necessario per la pigiatura delle uve e per le varie lavorazioni. La copertura è stata **pensata come un proseguimento organico della vite** che cresce dalla pavimentazione come tralcio, invitandola a salire con **tubi in acciaio calandrati**. L'intreccio dei tubi

presenta una geometria organica complessa, nata da un'attenta osservazione e suggestione dei luoghi; prima attraverso schizzi, poi con sofisticati sistemi di calcolo e infine grazie a un assemblaggio sul posto in una preziosa **dialettica tra architettura e ingegneria**. Il pergolato accoglie e introduce alla visita della cantina e lega al paesaggio con un gusto che non vuole essere superficiale ed estetico, bensì segnare un rito di passaggio dal campo alla botte.

*** *articolo sponsorizzato*

Cantine da vedere nei dintorni:

Fondazione Bottari Lattes a Monforte d'Alba

Cantina Domenico Clerico a Monforte d'Alba

Cantina Ceretto a Monforte d'Alba

Cantina La Brunella a Castiglione Falletto

Cantina Adelaide a Barolo

Cantina Terre da Vino Barolo

Cappella Sol Lewit a Barolo

Per approfondire

La carta d'identità del progetto

Localizzazione: Località Bussia n.55, Monforte d'Alba (Cn)

Proprietà: Azienda vitivinicola Parusso Armando di Parusso F.lli (Monforte d'Alba, CN)

Progetto architettonico e direzione lavori: arch. Dario Castellino (Cuneo)

Progetto strutturale opere in c.a.: ing. Manlio Dardo (Cuneo)

Progetto strutturale parti metalliche: ing. Sandro Tarditi e ing. Paolo Soldani (Torino)

Progetto impianto Termico: Termicaprogetti, geom. Lorenzo Ravera (Mondovì, CN)

Progetto impianto elettrico: Per. Ind. Alessandro Olivero (Canelli, AT)

Costruzioni edili: Fratelli Sartore, Santa Vittoria d'Alba (CN)

Costruzioni metalliche: Marzero Sas, Cornegliano d'Alba, CN)

Serramenti in metallo: Marzero Sas (Cornegliano d'Alba, CN)

Serramenti in legno: Nasi Teresio & Figli Srl (Piasco, CN)

Illuminazione: Ambiente Luce Srl (Alba/Cuneo)

Fabbro: Dovero Davide (Demonte, CN)

Arredi: Marcarino Arredamenti Snc (Alba, CN)

Arredi ufficio: Lineaufficio di Franco Mellano & C Snc (Savigliano, CN)

Cucine: DeManicor Spa (Trento)

Ascensore: Rossini (Mondovì, CN)

Chi è il progettista



Nato a Cuneo nel 1965, **Dario Castellino** si è laureato in architettura al Politecnico di Torino nel 1993. Nel 1994 fonda l'[omonimo studio](#) che si occupa di progettazione architettonica, restauro, riqualificazione urbana, recupero di edifici religiosi, allestimento di musei, progettazione di edifici residenziali per conto di committenti sia pubblici che privati, coniugando contemporaneità e tradizione. Si è dedicato al recupero di fabbricati storici e borgate alpine: tra gli altri interventi, si ricordano l'ex fabbrica di tessuti per la Galleria d'Arte contemporanea Tucci Russo a Torre Pellice (TO), il recupero della Fortezza Albertina a Vinadio (CN) nel quale ha sede il museo Montagna in movimento, il Castello di Linari (FI), la borgata Paraloup (CN), il Museo dell'Arpa Victor Salvi a Piasco (CN), la chiesa di San Paolo a Caraglio (CN). Ha collaborato con artisti di fama internazionale come Richard Long e svolge attività didattica a contratto presso la Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino. Alcuni suoi lavori sono pubblicati su riviste e libri di architettura.

Chi sono i committenti



Tra Castiglione Falletto e Monforte d'Alba, sulla collina denominata Bricco Rovella si trova l'[Azienda vitivinicola Parusso Armando di Parusso F.Ili](#): 20 ettari di vigneti situati nelle località Bussia, Ornati, Mosconi, Le Coste, Mariondino e Villero. La passione per la viticoltura risale a quattro generazioni e la famiglia Parusso persegue l'obiettivo di produrre grandi vini di ricercata finezza ed eleganza. La continua ricerca verso una qualità d'eccellenza nasce prima di tutto da un accurato lavoro in vigna. Un'ulteriore espressione di questa filosofia è fondata sulla diversificazione della viticoltura nei vari vigneti. Qui arte e sapienza si uniscono garantendo vini di grande carattere in perfetta armonia con l'espressione del territorio. I vini: Barolo Bussia, Barolo Mariondino, Barolo, Barbera d'Alba Superiore e Bricco Rovella Bianco vengono prodotti solo in grandi annate, selezionando i ceppi più vecchi. Gli altri: Barbera d'Alba Ornati, Dolcetto d'Alba Piani Noce, Nebbiolo Langhe e Langhe Bianco vengono prodotti regolarmente, le qualità di fragranza e di freschezza esaltano il loro carattere.

About Author



[Redazione](#)

[See author's posts](#)

[+ Condividi](#)