

DAL 1928

CASABELLA



una lettera aperta al Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Gentile Ministro Mariastella Gelmini,...
mi chiedo se non sarebbe opportuno
Lei si facesse promotrice di una iniziativa
legislativa mirante a chiarire
definitivamente che la Laurea
ha unicamente un valore accademico...
Francesco Dal Co

social housing

5 Welfare

7 Ignazio Gardella
La Casa Borsalino ad Alessandria
Antonio Monestioli

12 Ritorna il problema della casa
Lorenzo Bellicini

16 Sociale, economica, popolare
Nicola Braghieri

23 Adrian Streich
Quartiere Werdwies a Zurigo

29 Rueda Pizarro
Residenza per giovani a Madrid

34 Galantino e Frusca
Quartiere Sanpolino a Brescia

46 Rafael Moneo

Museo del teatro romano a Cartagena
Francesco Dal Co
Federico Bucci

architettura nella pietra e con la pietra

63 Antonio Jiménez Torrecillas
Recupero della muraglia Nazarí
a Granada
Giovanna Crespi

69 Perra & Loche
Parco dei suoni nelle cave di Oristano
Marco Mulazzani

75 Perraudin Architectes
Cantina del monastero di Solan
Federico Bucci

81 Paulo David
Ingresso al vulcano a Madeira
Carlotta Tonon

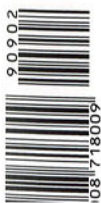
design

88 Ifdesign
Il muro di Sormano
Giulio Barazzetta

92 Architetti architetture
e banconote
Sergio Polano

100 Lionello Puppi su Palladio

anno LXXIII n.2 febbraio 2009
italian / english edition
€ 19,00 in Italia, € 19,00 in Grecia,
€ 19,00 in Francia, € 19,00 in Portogallo (cont.),
CHF 30,00 in Svizzera, £ 14,00 in UK





PERRAUDIN ARCHITECTES

CANTINA DEL MONASTERO DI SOLAN LA BASTIDE D'ENGRAS

Un muro divino

Federico Bucci

progetto

Perraudin Architectes

progettisti

Gilles Perraudin, Elisabeth Polzella

collaboratori

Damien Vielfaure, Julie Cattant

strutture in legno

Anglade Structures Bois,
Port Vendres

committente

Domaine Agricole Monastique
de Solan, La Bastide d'Engras
(responsabili: Père Placide, Mère
Hypandia)

cronologia

2002-07: progetto e realizzazione

«Les Saints-Jean bouche d'or qui prêchent le martyre...», così Georges Brassens, nella struggente canzone *Mourir pour des idées*, prende in giro i grandi oratori che predicano la rivoluzione in salotto. L'altrettanto bella versione italiana, arrangiata da Fabrizio de André, per lo stesso verso recita invece: «gli apostoli di turno che apprezzano il martirio».

Nella lingua francese, infatti, l'espressione «parler comme Saint-Jean bouche d'or» è un modo per definire un discorso fatto con franchezza, attraverso uno stile diretto privo di allegorie. L'origine del termine proviene da Giovanni d'Antioca, patriarca di Costantinopoli tra il IV e il V secolo, santo per la Chiesa cattolica e la Chiesa ortodossa, chiamato *khrysóstomos*, letteralmente *bocca d'oro*, per la celebre eloquenza del suo dire.

Passando a cose più profane, non prive comunque di una forte tensione spirituale, oggi *Saint-Jean bouche d'or* è anche il nome di uno dei migliori vini bianchi di Francia, prodotto nel *domaine* di Solan, a pochi chilometri da Uzès, nel cuore della Provenza ricca di storia e gastronomia. Colore giallo dorato, profumo denso di confettura, sapore secco, miscela di vitigni Clairette bianchi e rosati, un bicchiere di *Saint-Jean bouche d'or* accompagna il formaggio Roquefort e i dolci alla castagna e deve il suo valore, e il suo prezzo non economico, alla paziente lavorazione che, dopo la vendemmia fatta a mano, prevede l'essiccazione degli acini d'uva rigorosamente "biologica" su dei graticci (da qui la denominazione di *cuvée passerillés*) e una

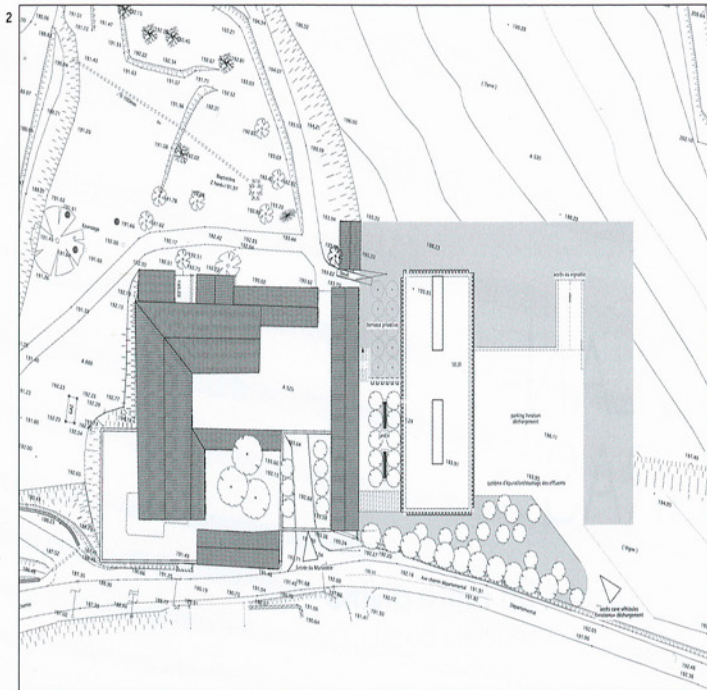
fermentazione alcolica, condotta in fusti di quercia, non interrotta artificialmente. Artefici di questo capolavoro *gourmand*, creato con passione in una terra ondulata e dai morbidi cromatismi, sono le suore del Monastero cristiano ortodosso di Solan, che vivono intensamente la vocazione monastica dedicando il proprio tempo alla preghiera e all'agricoltura biologica, quest'ultima orientata alla lavorazione artigianale di prodotti alimentari di alta qualità, quali vino e confetture.

Il *domaine* di Solan, quaranta ettari di foresta e venti di coltivazioni, si trova tra i villaggi di Cavillargues e Saint Laurent la Vernède, lungo il percorso alternativo all'autostrada che da Nîmes sale verso Orange passando per Uzès. Il monastero è accolto in un'antica fattoria - in Provenza si chiamano *mas* - che le suore hanno acquistato e ristrutturato a partire dal 1985. La scelta di dedicarsi anche alla coltivazione della terra, attraverso la viticoltura praticata secondo le regole dell'agricoltura biologica, trova dunque una precisa ragione nella continuità con le tradizioni agrarie di questa regione attraversata dal Rodano. Il vino *Saint-Jean bouche d'or*, omaggio alla patristica e all'eloquenza, è una delle produzioni più pregiate delle ospitali e intraprendenti monache, il cui lavoro, indirizzato dal mitico sommelier Eric Verdier, si rivolge anche verso altri eccellenti vini, come i rossi Saint Porphyre e Saint Ambroise (www.monasteredesolan.com).

Con queste premesse, la costruzione di un nuovo luogo dove produrre e vendere il prezioso nettare, a fianco al complesso in

pietra del monastero posto in cima a una collina, non poteva che essere affidata a Gilles Perraudin, classe 1949, architetto e docente all'Ecole d'Architecture di Montpellier, oltre che appassionato viticoltore. Dopo l'esperienza maturata nella realizzazione delle cantine di Vauvert e Nizas, sempre in Provenza (cfr. «Casabella», n. 706/707, dicembre 2002-gennaio 2003), che ha inaugurato una nuova stagione creativa nell'itinerario professionale dell'architetto francese dopo la fondazione della società Perraudin Architectes, la scelta di privilegiare l'uso strutturale della pietra è stata confermata anche per l'incarico ricevuto dal Monastère de Solan.

In questo caso, tuttavia, la pietra diventa una "écriture architecturale", densa di valenze poetiche e capace di comporre un universo di più profondi significati spirituali. Scrive Perraudin: «I vincoli determinati dalla tecnologia delle costruzioni in pietre di grandi dimensioni sono numerosi. Una sola operazione è possibile: posare una pietra sull'altra. Poiché si impongono il peso della materia, le sue rigorose regole d'assemblaggio e il suo implacabile sistema di forme, all'architetto non resta che fare un'opera di architettura. La pietra diventa allora un rivelatore di architettura. L'architetto è libero così di concentrarsi sull'essenziale: il silenzio e la luce, o se si preferisce, la materia e il senso». E ancora, per spiegare il progetto della nuova cantina (*chai viticole*), le parole dell'architetto si richiamano alle pratiche dell'ascesi monastica: «Nel caso del Monastero di Solan, la scrittura architettonica si basa sullo sguardo delle mo-



1
veduta dell'interno del piano interrato
interior view of the basement level

2
planimetria generale
siteplan

3
assonometrie delle fasi di costruzione
axonometrics of construction phases

4 5 6
piante e prospetti
plans and elevations

7 8
sezioni trasversali
cross-sections

9 10
sezioni longitudinali
longitudinal sections

nache che va dalla terra al cielo. È un movimento verticale. Non è sulla superficie, è in profondità. Il ritmo serrato delle fessure di luce tradisce questo movimento luminoso. Ma questa luce ritma ugualmente i luoghi di vita in un movimento vibratorio più o meno intenso che segue le stagioni e che ne indica le variazioni instancabilmente identiche. Questa luce regna sulla superficie. Il doppio movimento verticale e orizzontale della luce fonda anche il senso di questa comunità religiosa, poiché il movimento verticale va dall'infinita disperazione della condizione umana alla profonda generosità della misericordia divina. La sua componente orizzontale permette di abbracciare tutta la superficie dei destini umani che nascono e scompaiono senza ritorno sul filo delle stagioni della vita. La vita monastica trova il suo senso in questo doppio movimento verticale e orizzontale della luce» (www.perraudinarchitectes.com).

L'effetto, all'interno, è veramente straordinario e risponde perfettamente anche a ragioni funzionali: nel grande spazio dove si lavorano gli acini per la *Saint-Jean bouche d'or*, la luce penetra dalle strette e profonde fessure del muro e crea un ambiente adatto alla preparazione del *cuvée passerillés*. L'edificio, fondato su una pianta rettangolare che misura circa 16x43 m, è organizzato su due livelli ad altezze leggermente sfalsate ed ospita locali per la produzione e la vendita dei vini e delle confetture. A parte i solai con travature in legno, il volume compatto è interamente costruito con pietra calcarea di Vers, meglio conosciuta come *Pierre du Gard*, qui utilizzata princi-

palmente in blocchi assemblati a secco di 2,10 (o 2,23)x1,05 m e altezze variabili da 0,5 a 1,20 m.

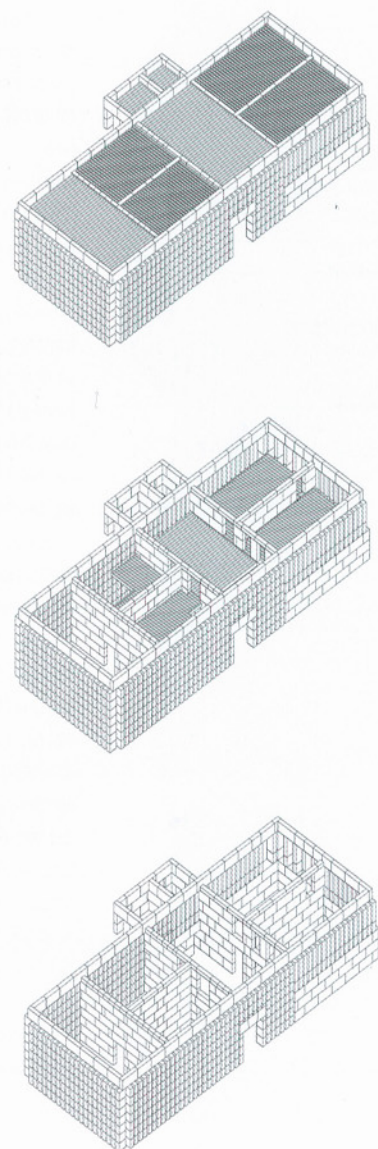
Perraudin edifica un muro perimetrale, formato dalla sovrapposizione dei grandi blocchi di pietra, sul quale ritaglia un ritmo continuo di strette aperture a tutt'altezza. Il risultato è un sistema trilitico, ripetuto a intervalli molto serrati con profondi piedritti e architrave arretrata per interpretare la regola dell'architettura classica: «un edificio generato da un muro in cui sono state create delle aperture», così Louis Kahn definiva il Partenone.

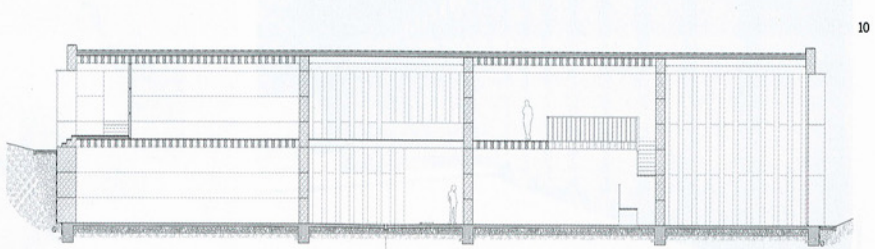
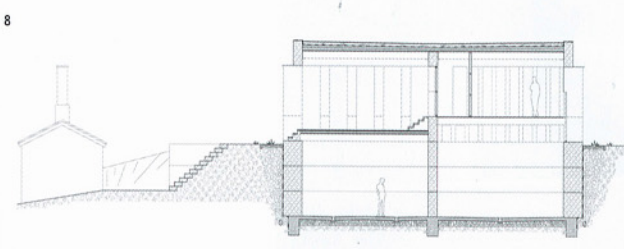
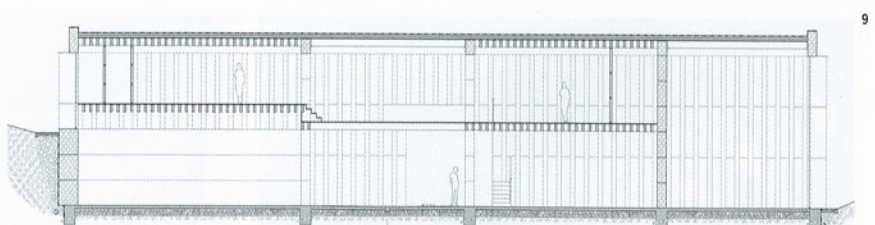
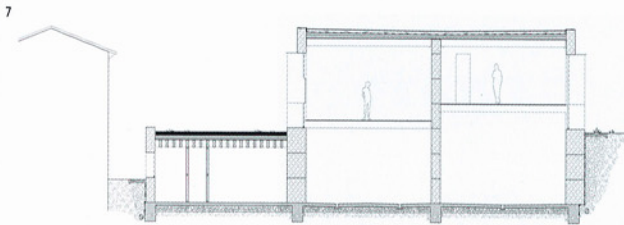
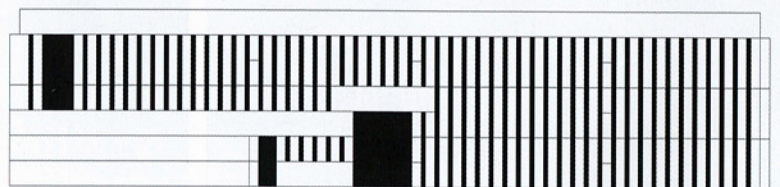
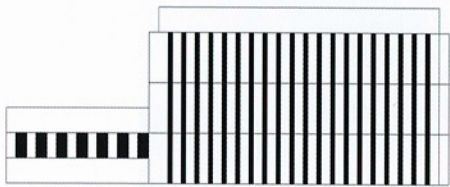
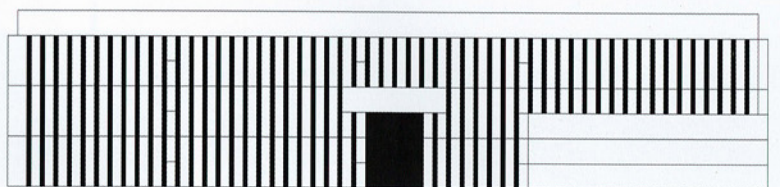
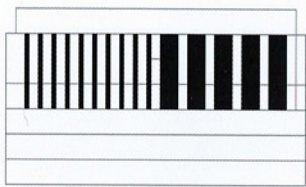
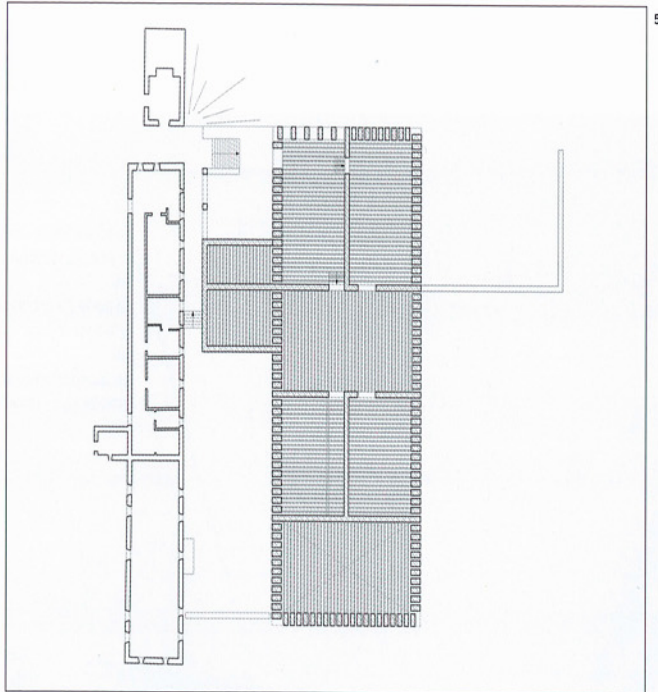
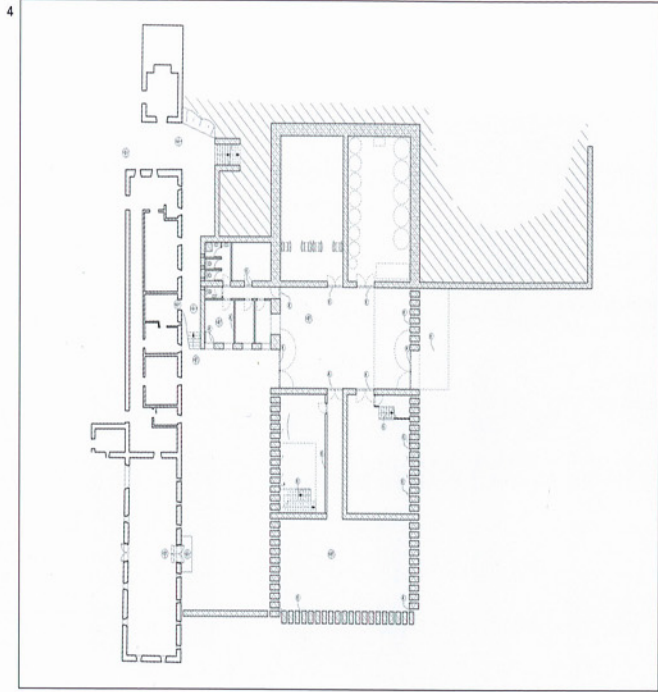
Sulla collina provenzale del Monastero di Solan, Perraudin ascolta la lezione del maestro americano: «la luce è lo spazio fra le colonne, c'è un ritmo di luce, buio, luce, buio, che ci racconta la grande storia della luce nell'architettura sorta dalle aperture operate nel muro».

Solo gli ingressi sui due prospetti sud ovest e nord est, insieme alle fasce di blocchi lapidei orizzontali del corpo di connessione col monastero, interrompono la teoria delle colonne, che svoltano i prospetti creando angoli retti in cui il lato corto dell'ultimo blocco di un fronte va ad appoggiarsi al lato lungo del primo blocco dell'altro fronte.

Perraudin esprime così in modo eloquente, come un *Saint-Jean bouche d'Or*, la sua concezione architettonica. La nuova cantina del Monastero di Solan è un muro di pietra con strette aperture: dall'esterno lo sguardo non penetra tra i blocchi lapidei, all'interno i tagli di luce e di paesaggio costruiscono lo spazio.

3





11
la nuova cantina a fianco
alla fattoria che ospita il monastero
the new winery beside the farm
that contains the monastery

12 13
vedute dei due fronti
views of the two facades

14
la connessione con il monastero
connection to the monastery

15
la porta d'ingresso sul fronte sud ovest
entrance door on southwestern facade

16
lo spazio interno verso l'ingresso
interior space toward the entrance



