

Caseificio dell'Alpe Piora

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Archi : rivista svizzera di architettura, ingegneria e urbanistica =
Swiss review of architecture, engineering and urban planning**

Band (Jahr): - **(2009)**

Heft 4

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-134281>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Caseificio dell'Alpe Piora

Giorgio Guscelli
foto Marcelo Villada

La val Piora è conosciuta a livello nazionale ed internazionale per le sue particolari caratteristiche naturali e per il formaggio che viene prodotto su questi alpeggi. Sono stato chiamato a presentare un'idea per l'ampliamento della cantina e la costruzione di un nuovo caseificio.

La struttura doveva accogliere un impianto per la produzione di formaggio nel rispetto delle norme sanitarie vigenti, migliorando però le diverse fasi di lavorazione.

La situazione dell'alpe era da me ben conosciuta perché avevo già avuto modo di progettare il centro universitario di biologia alpina. La struttura del «corte di Piora», composta da 6 edifici, due risalenti a prima del 1700 e gli altri costruiti nel 1929-1934 presenta una particolare caratteristica evolutiva che mi ha incuriosito. I due edifici più antichi presentano una tipologia molto interessante. Inseriti perpendicolarmente alle curve di livello mostrano una marcata pendenza del tetto e del pavimento verso valle quasi a voler seguire il terreno.

Questa tipologia costruttiva facilitava la pulizia delle stalle e lo sgombero dello strame, mentre gli edifici del 1934 sono posti parallelamente alle curve di livello.

Perché è avvenuto questo cambiamento radicale di tipologia? Sicuramente tale mutazione va ricercata, nei sistemi di gestione alpestre, nel governo del bestiame e nei metodi di costruzione che hanno influito in modo determinante nell'impostazione degli edifici.

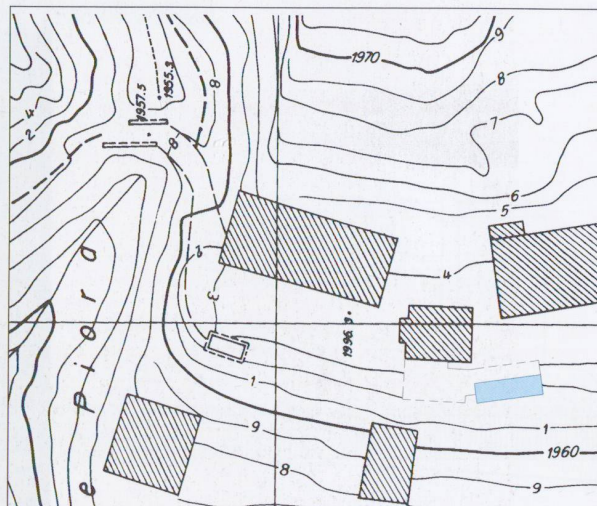
A questo proposito ho deciso di assumere lo stesso criterio di cambiamento denunciando l'evoluzione nel settore caseario alpino.

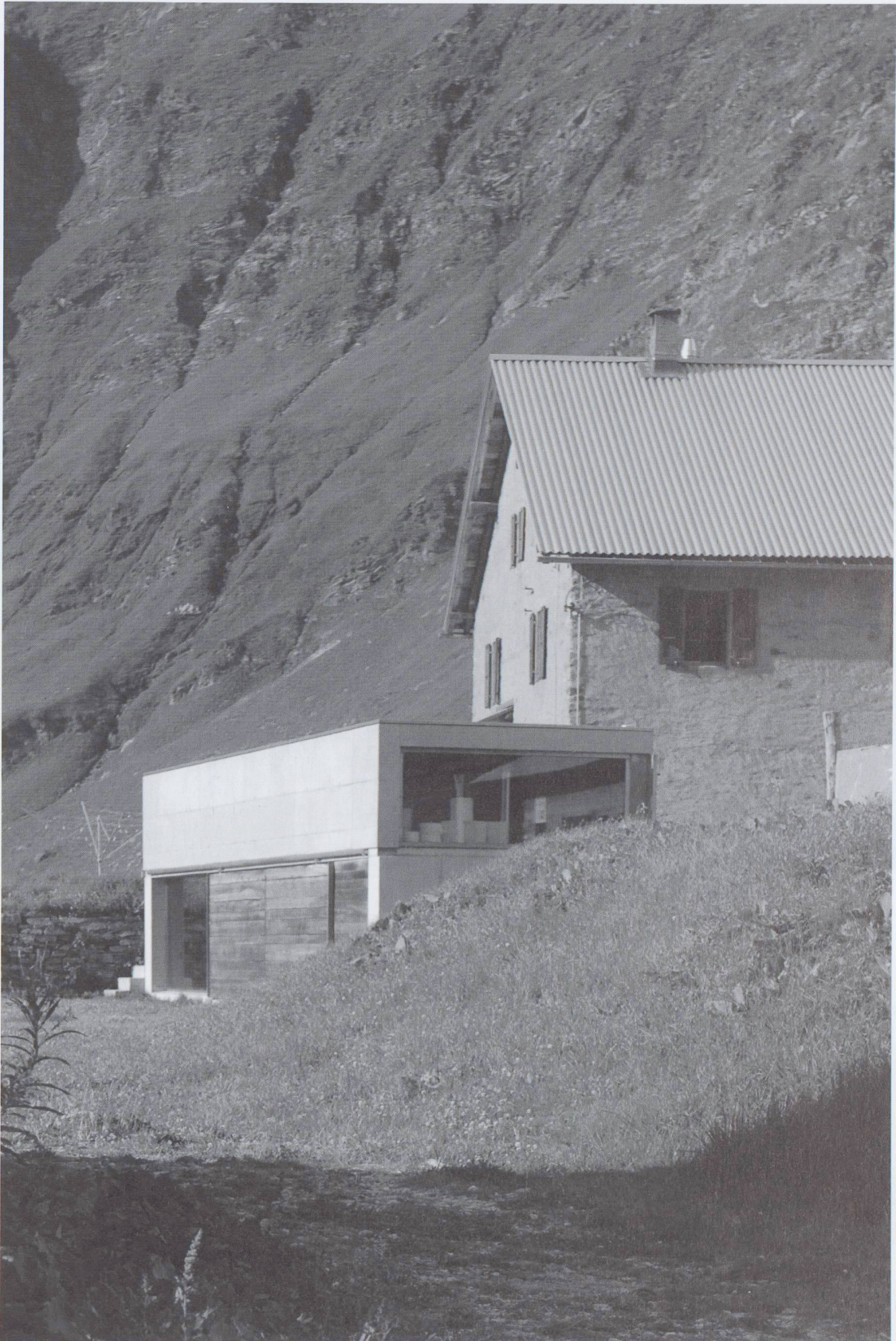
Un parallelepipedo semplice ed essenziale costruito attorno alle necessità spaziali dell'impianto di produzione del formaggio, collocato in un punto preciso, dove il latte che sgorga dalla sala di mungitura va diritto nella caldaia, una «macchina» comprendente tutti i processi di produzione (mungitura, caldaia, pressatura del formaggio, salatura ed infine lo stoccaggio in cantina) tutto su di un unico livello.

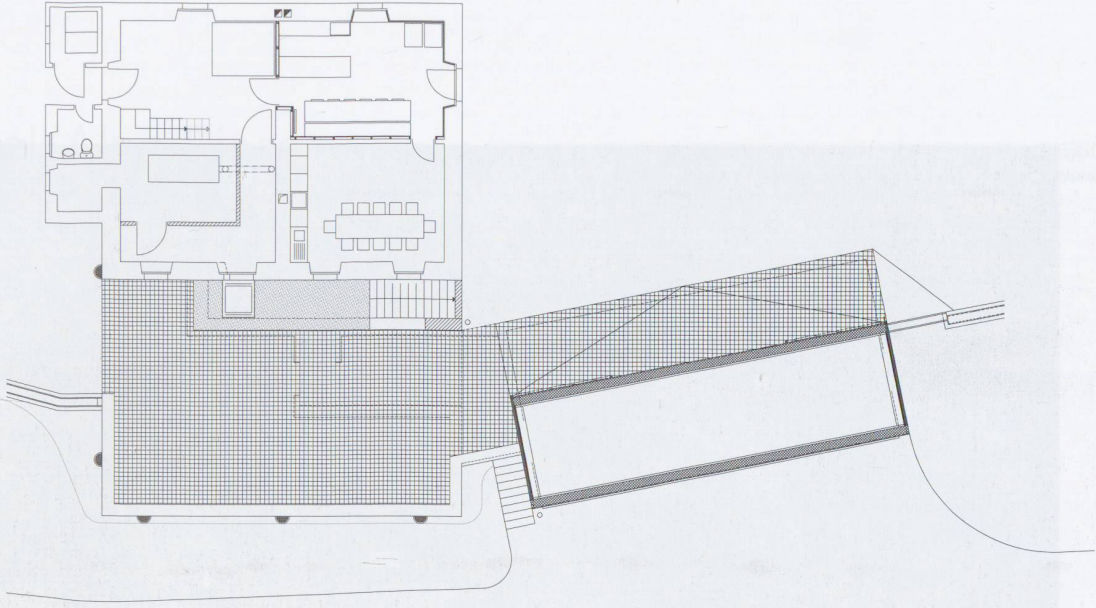
Un blocco che appena affiora dal terreno ma che permette al casaro di avere una vista impareggiabile sul lago di Cadagno e sulle montagne circostanti.

Caseificio dell'Alpe Piora

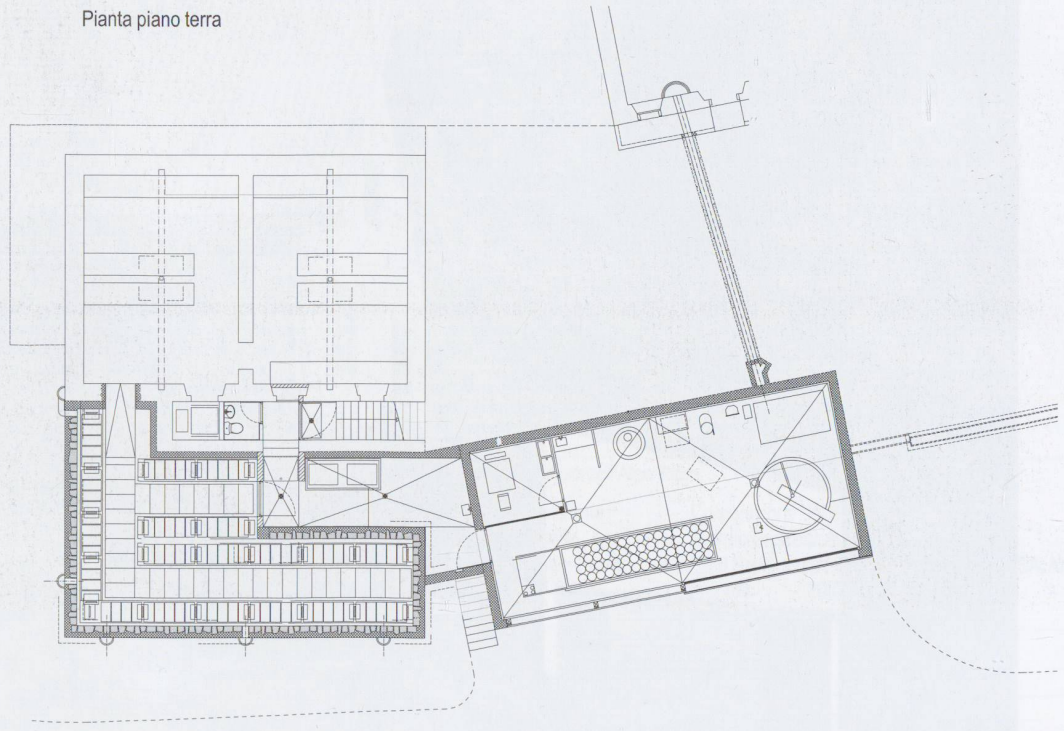
Committente	Corporazione dei Boggessi alpe di Piora
Architetto	Giorgio Guscelli; Ambri
Ingegnere civile	Raul Reali, studio di ing. Reali e Guscelli SA; Ambri
Date	progetto: 2002-2003 realizzazione: 2003-2004



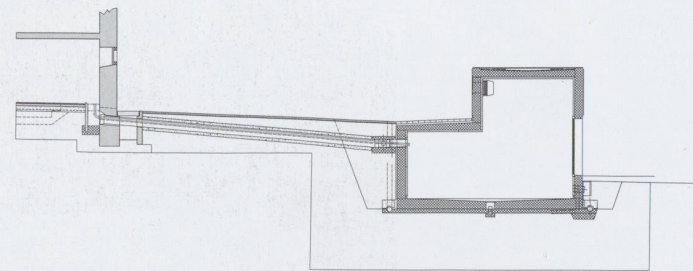




Pianta piano terra



Pianta interrato



Sezione

mentre nel sottotetto viene ricavato un dormito-
rio supplementare; il sottotetto è
inoltre dotato di un ampio spazio di
circolazione per il servizio di pulizia
e per il deposito delle attrezzature.



D.B. 30

Il piano dal paese appunto il servizio che rice-
ve il latte di una grande azienda lattiera
con il servizio di prodotti del latte e formaggi.

