

Cantina Cobue un diverso paradigma

a cura di Elena Scaratti

Un progetto interrato che si integra con discrezione nel territorio a vocazione agricola. Una collaborazione di tanti progettisti, menti eccelse, paladini di un'architettura moderna, essenziale, ermetica, in controtendenza. Un edificio dove la tecnologia, al suo interno, si trasforma in caldo design di style

Quando nell'ottobre del 2009 Gilberto Castoldi, proprietario con la propria famiglia dell'azienda agricola Cobue, mi convocò con Manuel Benedikter per affidarci il compito di progettare la loro nuova cantina vinicola, non avevo ancora iniziato le ricerche di "architettura che scompare" pubblicate in questa rivista dal 2010 ad oggi. Ciò nonostante, nei pensieri e in tutto il mio essere, fluiva un costante sentimento verso l'idea di bassa entropia del processo edile a cui doveva corrispondere, in conseguenza, un diverso stile e gusto. Ho sempre pensato che nell'architettura occidentale patinata, immobile, perfetta - negli anni della mia formazione - ci fosse qualcosa di malsano e distante dal modo di vivere delle persone, che si traduceva in disordine non appena l'edificio iniziava ad essere vissuto e contaminato dalla gente. L'idea di ordine era per

me una forma di *insalubrità concettuale* che destava il bisogno di realizzare opere diverse dai must delle riviste, possibilmente caratterizzate da un filo conduttore radicato nel pensiero ecologico e per questo capace di considerare l'*ordine del caos* come un'espressione spontanea dei sistemi complessi da introdurre nella progettazione. Fu il bisogno di costruire secondo un nuovo paradigma a mettermi nella condizione di iniziare un percorso di ricerca per capire, prima di tutto, cosa fosse realmente l'opera architettonica: non solo forma o funzione, ma un prodotto antropico, il risultato di un bisogno dell'uomo a cui corrisponde la produzione di un manufatto collocato in un luogo del pianeta e connesso con le reti umane, fino ad essere anch'esso parte dell'impronta antropica. Il progetto per la cantina Cobue nasce in concomitanza con l'inizio delle ricerche

pubblicate in queste pagine nei numeri precedenti e si conclude proprio mentre quelle stesse ricerche raggiungono una definizione comprensibile. La cantina è stata quindi una prima sperimentazione di questo processo che ha evidenziato potenziali, errori, correzioni di direzione, ma che segna un vero e proprio inizio del paradigma di "architettura che scompare".

PER SCOMPARIRE DEV'ESSERE UMILE

Dopo la prima visita all'area qualunque architettura sarebbe sembrata un qualcosa di troppo in quel paesaggio che offre tanto l'alba quanto il tramonto dietro a una collina. L'architettura doveva farsi "piccola", per non violentare quelle viste, inserendosi nel contesto senza comprometterlo.

Il risultato è una mescolanza di idee, tutte rivolte al raggiungimento di un unico obiettivo:



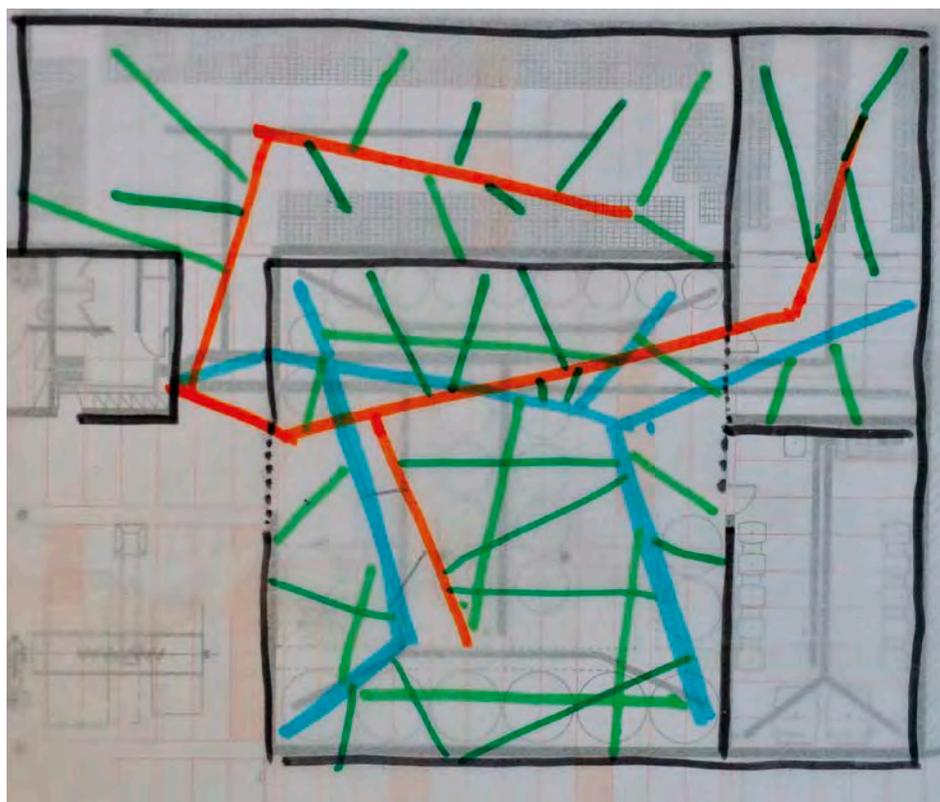
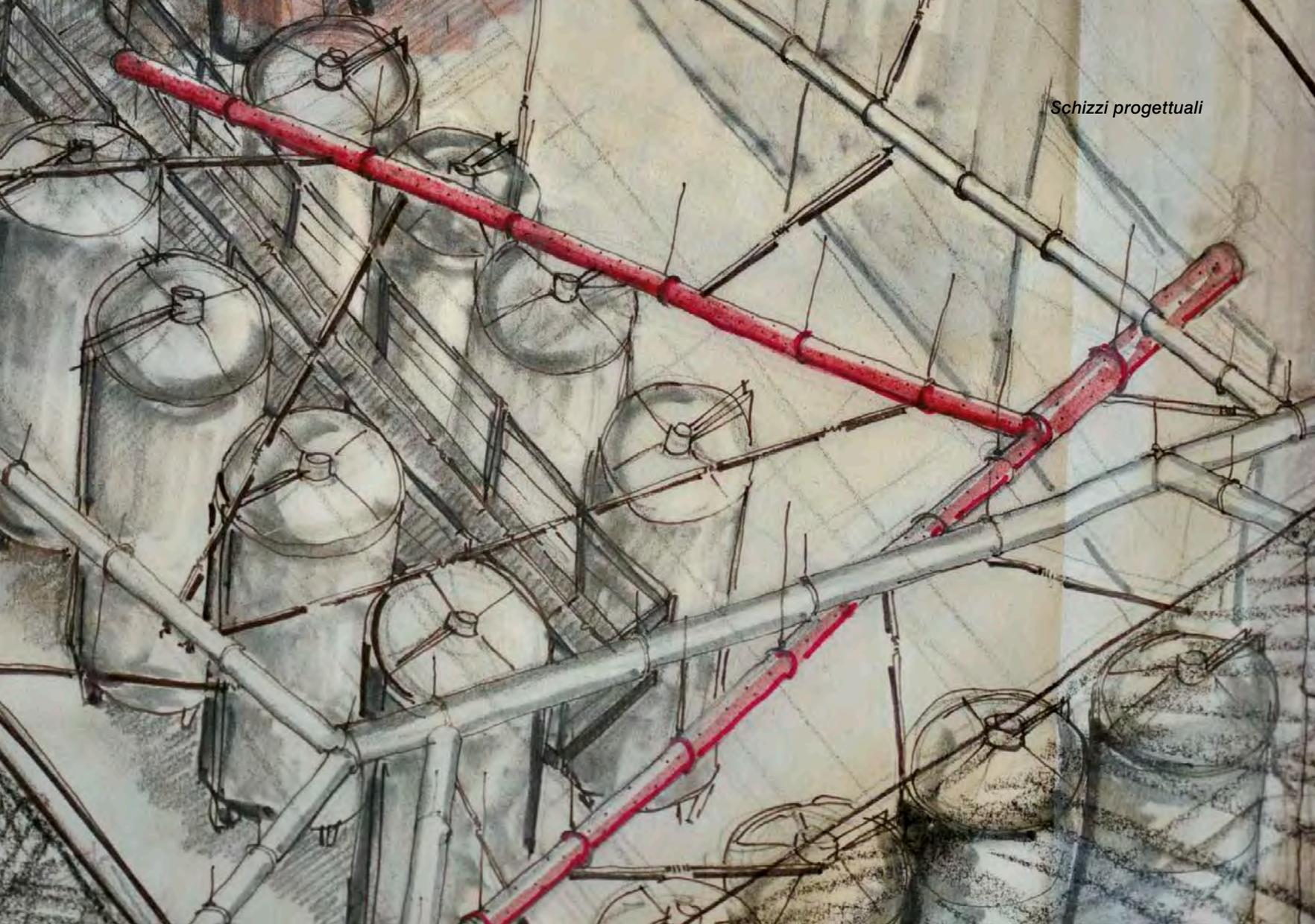
cobue
BRUT MILLESIMATO
2007
Laura Gattoli

*Una sorgente nascosta
Al riparo dal vento*

*Né foglie
Né polvere*

*Limpida acqua che scorre
Flusso di tempi in divenire*

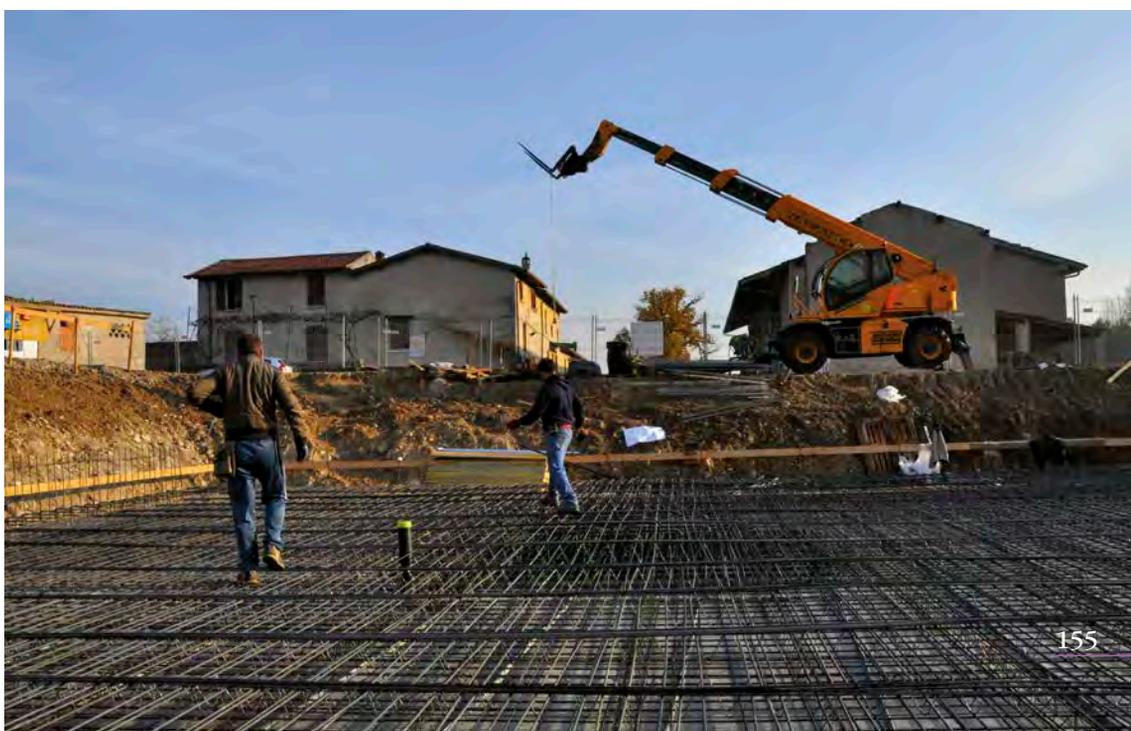
Elena Scaratti



rendere l'architettura parte di un organismo. La prima idea per far sparire la cantina fu la più evidente: interramento. Realizzare una struttura che avesse un piano ipogeo non era solo un modo per rendere meno visibile la costruzione, ma anche un mezzo per facilitare alcune operazioni di produzione riducendo il consumo energetico. Purtroppo però non avevamo ancora fatto i conti con il responso geologico dell'area. Pozzolengo, il nome del comune in cui sorge la cantina, trae origine da pozzo per via della presenza di acqua a pochi metri di profondità. La scoperta dell'acqua sotto ai nostri piedi, così vicina da rendere impensabile qualunque intervento senza ingenti opere idrauliche, ci costringeva a sviluppare una soluzione su un unico piano, contro le nostre aspettative. Com'è immaginabile una costruzione su un piano solo, con un'area di 1300 m², crea un volume piuttosto ingombrante soprattutto perché le altezze dei locali superano, in alcuni punti, i 5 metri. Anche se l'avessimo

ricoperta tutta di terra, sarebbe stata comunque un'opera di 7 m, molto difficile da far sparire!

Preso atto di questi limiti ci trovavamo di fronte a un bivio: decidere se proseguire con un'architettura che scompare o optare per una che appare. La risposta migliore non era né una né l'altra, ma l'interazione delle due. La scelta andava fatta pensando ai diversi punti di vista, infatti quel che l'osservatore vede o non vede dipende dalla sua posizione. È, quindi, la relazione tra l'osservatore e l'architettura a determinare la necessità o meno di far scomparire l'opera. Se sono un passante e percorro la strada, che da Sirmione porta a Pozzolengo, godendomi il paesaggio delle colline, delle vigne e dei casali storici - ragion per cui sussistono sull'area vincoli paesaggistici - , non ho nessuna relazione con la cantina, bensì ce l'ho con il paesaggio in cui essa è contenuta e probabilmente non la noterei nemmeno. Viceversa, se l'osservatore si trova nella relazione con l'edificio perché sta acquistando del vino è inevitabile e doveroso che gli spazi siano riconoscibili oltre che funzionali. In un certo senso, l'osservatore che passa di lì e butta un colpo d'occhio guarda l'edificio da un punto di vista macroscopico, perché introduce nella sua visuale, essendo in movimento, una infinità di informazioni sul paesaggio che cancellano l'architettura. Mentre l'osservatore che transita nello spazio dell'edificio con uno scopo ha una percezione microscopica per il semplice fatto che si ferma e approfitta del dettaglio delle cose. Nel contesto la cantina appena percepibile, perché nascosta dalla terra e dall'architettura preesistente, diventa struttura visibile mano a mano che la persona si avvicina definendo la relazione diretta con l'edificio, mentre resta nascosta quando tale relazione è assente. Questa dicotomia tra l'apparire e il celarsi in funzione dell'osservatore è probabilmente la caratteristica principale del progetto. Tale presupposto ha avuto origine dal bisogno di comprendere le interazioni tra contesto, edificio e persone avendo come fondamento la consapevolezza che l'architettura - assemblaggio di materia morta - è composta per essere un mezzo a supporto della vita all'interno di un organismo vivente che è l'ecosistema. Quindi non più un'architettura emergente che pretende di essere vista a qualunque scala, a prescindere dal contesto - questa prassi sarebbe l'espressione canonica dell'individualismo





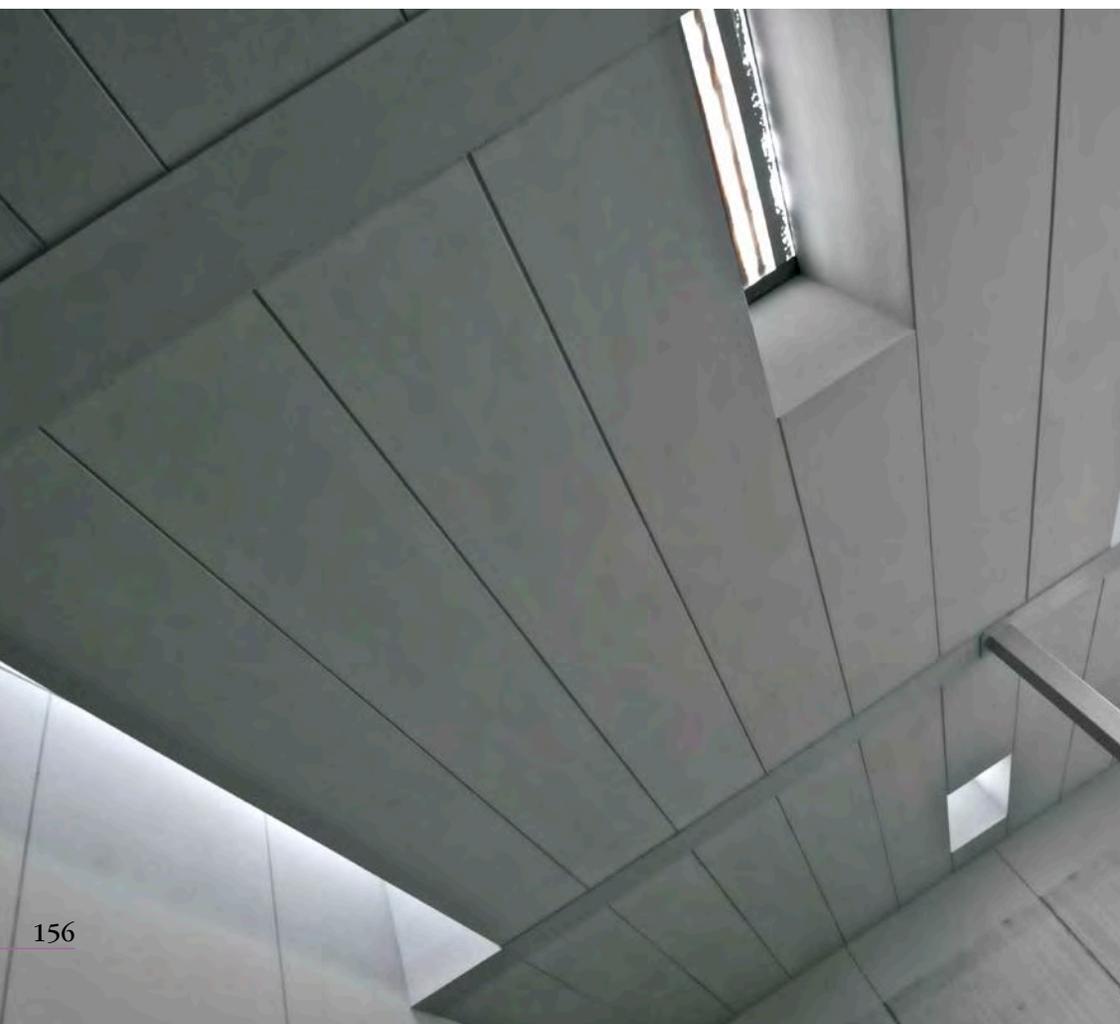
che nega ciò che sta fuori da sé - bensì un'architettura che prova a dialogare accettando compromessi di forma, adeguandosi non solo al paesaggio che la contiene, ma introducendo la caratteristica principale della natura, ovvero il caos e l'imprevedibilità, nella propria composizione estetica.

IL DENTRO E IL FUORI, DUE MONDI DIVERSI CONNESSI

Tutte le forme vive non sono altro che assemblaggio di materia morta animata da energia. Sono le interazioni degli elementi a rendere vivente una struttura all'interno di un contesto. La forma è il risultato di queste operazioni, che sono spesso dettate dal bisogno di raggiungere l'obiettivo con il minimo sforzo. Questa è certamente la caratteristica principale della Natura che tra le mille soluzioni possibili, adotta sempre la più semplice, la più immediata benché non smetta di sperimentare!

Abbiamo assunto l'architettura come prodotto antropico in relazione con il contesto a livello macroscopico - l'occhio del satellite o la vista da lontano - , a scala umana - l'occhio che si avvicina, la dimensione reale - e nel dettaglio produttivo ai vari livelli - la macchina, l'elettronica e la prevedibilità numerica. La scatola è diventata guscio, sulla cui superficie altri piccoli esseri vivono inconsci del mondo sotterraneo - vegetali, insetti, animali - ma si è fatta anche membrana di un'altra struttura - apparentemente inanimata - nel cui interno le persone producono un bene di cui si nutrono. L'architettura si è sottomessa nel vero senso della parola al contesto. Si è messa sotto e ha assunto il profilo delle colline, adattandosi al mondo esterno. La membrana custode della cantina si è modellata alzandosi dove era necessario ed abbassandosi dove non serviva secondo la logica del minimo indispensabile. "In questo punto abbiamo bisogno di 5 metri, in questo solo di 3"; fissando queste coordinate è stato disegnato il taglio che avremmo poi eseguito chirurgicamente in fase d'opera. Questo lembo di terra inciso e rialzato - con uno scheletro di cemento - non si limitava ad essere solo una caverna, - per produrre il vino servono temperature costanti e controllo del microclima - ma sarebbe stato riempito di elementi meccanici, idrici ed elettrici necessari allo svolgimento delle operazioni di produzione.

La scatola, dunque, è la pelle di un organismo produttivo fatto di tubi di ventilazione





*Custodiscimi ancora
Quando secche saranno
le mani*

polvere sul mondo

*Custodisci il seme
perché possa germogliare
resistere al vento che scorre*

senza scomparire

Elena Scaratti

e aspirazione, di acqua calda e fredda, di quadri elettrici, prese, segnali, scarichi che garantiscono il funzionamento del sistema. Ciascuno di questi elementi è determinante, sia per ragioni funzionali, sia per imposizioni normative e non può essere omesso, benché vi siano vari modi per inserirli nell'architettura. Tra questi abbiamo optato per quello che consentiva di introdurre l'imprevedibilità e il caos dovuto alle interazioni e che potremmo definire come una nostra forma di adattamento alla complessità. La cantina, per quanto noi avessimo cercato di dare un ordine e una pulizia alle linee sarebbe comunque stata "sporcata" da quelle non prevedibili dei pannelli di prefabbricazione, riempita con botti, tubi e canalizzazioni di vario genere. L'impossibilità di integrare nell'architettura i componenti impiantistici – a meno di eseguire operazioni che ci avrebbero portati fuori dal budget a disposizione – ci ha spinti al processo inverso: rendere l'impianto esplicito, parte integrante dell'organismo, venatura e nervatura funzionale e visibile. Se l'architettura all'esterno cerca di sparire mostrandosi solo in prossimità, all'interno l'impiantistica – pezzo immancabile dell'opera - diventa invece evidente e protagonista, esattamente come quando nel film "viaggio nel corpo umano" entrando nell'organismo appaiono tutti i segreti del suo funzionamento.

I TUBI

Dai buchi in copertura, lasciati per i camini di ventilazione, le nervature d'aria e luce si introducono nella struttura architettonica invadendola. I ritmi non seguono l'ordine razionale, che abbisogna di linee dritte e ortogonali; al contrario sono generati dall'ordine del caos, dall'istinto naturale di ottenere ciò che serve con il minimo sforzo. Da fuori, i tubi entrano, si alzano, si abbassano, si storcono e si diramano secondo le necessità; tagliano letteralmente le linee di forza dell'architettura, le rompono sovrapponendosi esplicitamente e creano una scenografia spettacolare che ricorda le strutture immaginarie di molti film di fantascienza. L'aria e l'acqua sono i due elementi naturali che servono per la produzione del vino; entrambe hanno un ruolo fondamentale, ma spesso gli elementi che le distribuiscono sono visti dagli architetti come "accessori" inevitabili. La cantina Cobue li ha trasformati, invece, in una parte essenziale dell'opera, rendendoli sfacciati ed evidenziando la contingenza tra la pelle e l'impianto. Fatti della stessa materia delle botti - acciaio

inox – si infilano nella struttura rompendo ogni schema formale. Corrono dritti e veloci là dove devono senza fare nessuna curva inutile; collegano un punto ad un altro in modo diretto evitando giri lungo le pareti nell'intento di non apparire ingombranti, ma con il solo risultato di mettere in campo più materia prima e più manodopera. Procedendo invece al contrario, secondo l'idea di minimo indispensabile, si raggiunge l'obiettivo di ridurre al minimo materia prima e manodopera. Nella sala della fermentazione, il luogo più tecnologico della cantina, l'idea della macchina, come organismo produttivo, prende forma: qui gli acciai dei singoli elementi si collegano fino ad essere parte di una sola grande struttura che appare evidente.

IL CAOS E IL MINIMO INDISPENSABILE

La definizione della forma dell'intero progetto ha considerato due regole fondamentali: il caos come risultato dell'imprevedibilità e il minimo indispensabile, come mezzo per lo sviluppo sostenibile.

Il caos introdotto mediante la rottura dello schema cartesiano, a favore di linee che seguissero l'idea di "minimo indispensabile", ha consentito la gestione dell'imprevedibilità esecutiva di tutte quelle azioni che accadono in un cantiere e che spesso sono il prodotto di cambi repentini di soluzioni dovuti a novità introdotte dalla committenza già in corso d'opera. Infatti, il non avere uno schema rigido geometrico ha permesso di introdurre elementi, soprattutto elettrici, che potremmo definire a sorpresa. Qualunque posizione di qualunque elemento in queste condizioni formali non può creare nessun danno alla forma dell'opera, al contrario, favorisce solo una maggiore lettura del concetto di "minimo indispensabile". Tutte le sale della cantina sono state eseguite, con queste attenzioni, lasciando campo alle interazioni, cioè al rapporto tra uno e l'altro elemento.

Il cemento armato dei prefabbricati è rotto ovunque da questo schema dinamico, benché conservi la pesantezza materica e cromatica che gli è propria. In realtà all'interno esso diventa solo sfondo di una scenografia in cui il vero protagonista è la macchina produttiva del vino. Gli elementi dell'architettura che interagiscono in modo evidente con l'interno sono i lucernari che, collocati anch'essi secondo la mera necessità, diventano ostacolo per le ramificazioni impiantistiche e sono la principale causa di cambio di direzione degli elementi. Sono prese di luce che creano il





Opera ultimata



L'inaugurazione



Il buffet

rapporto tra dentro e fuori, capaci di incidere nell'architettura e nella forma della macchina interna. Mano a mano che si entra nella cantina essi scompaiono, fino alle sale spumante e barricaia che per ragioni di produzione devono essere totalmente buie. E come avviene all'interno di una struttura produttiva, come ad esempio in un formicaio, la parte più nascosta, la più intima e difficile da raggiungere, è quella in cui trova spazio il prodotto più importante: le uova o le scorte alimentari. Così la barricaia diventa il nido della cantina, nella profondità estrema della terra; senza luce, senza contatto con l'esterno, misteriosa e colma di odore di vino e legno.

L'architettura dunque viene negata a favore del contenuto. È plasmata per il solo scopo di rendere efficace ed efficiente il sistema produttivo, rispondendo al bisogno che l'ha generata, ma in dialogo con lo stesso contesto che la contiene senza prevaricarlo. Questa interazione di elementi, in fondo, altro non fa che modellare una struttura complessa dove ogni singolo svolge un ruolo fondamentale e dove l'estetica si combina con la pratica in un linguaggio inconsueto che trasforma il fabbricato in un organismo produttivo da leggere nella sua totalità.

SCHEDE PROGETTISTI

Architettura:

Elena Scaratti
e Manuel Benidikter
con Erica Pè, Franz Kosta,
Simone Cordara

Collaboratori:

Roberta Abeni, Carlo Manca, Irene Seravalle

Strutture:

Massimo Montrucchio

Impianti:

Gionata Sancisi, Flavio Godoli

Coordinamento sicurezza:

Leonardo Pallavicini

L'azienda:

Azienda Agricola Cobue
Località Cobue di Sopra
52020 Pozzolengo (BS)
www.cobue.it



Elena Scaratti, capogruppo e co-progettista, ha studiato all'Ecole des Beaux Arts di Parigi e si è laureata in architettura presso il Politecnico di Milano. Dal 1996 al 2000 ha partecipato a progetti di cooperazione internazionale in Francia, Russia e Vietnam sui temi della pianificazione sostenibile. Ha collaborato con numerosi studi e ricevuto premi e riconoscimenti internazionali. Dal 2010 si occupa in prevalenza di arte e architettura. Giornalista, fotografa e performer ha pubblicato molti articoli, tenuto lezioni e realizzato numerose esposizioni in collaborazione con Archinnova e Urbanslow. Dal 2012 ha creato con Erica Pè Opus Incertum Lab un laboratorio di progettazione sperimentale che fonde arte e architettura. arch.scaratti@gmail.com



Manuele Benedikter, co-progettista e direttore lavori. Corso di laurea in architettura presso il Politecnico di Vienna e la Esquela Tecnica Superior de Arquitectura Barcelona, Esame di Stato presso IUAV di Venezia, iscritto all'ordine degli Architetti della Provincia di Bolzano. Collaborazione in diversi studi di architettura a Vienna, Bolzano, Porto Alegre (Brasile) e Zurigo (Svizzera), 2000-2003 inizialmente collaboratore e poi Socio dello studio di architettura plan werk stadt - architekten (Dellago, Hofer, Prugg, Benedikter) a Bolzano. Nel 2004 fonda lo "studio architetto Manuel Benedikter". Relatore nell'ambito dei Corsi di specializzazione e per consulenti CasaClima, docente in workshop per artigiani ed imprese per gli argomenti: finestra e posa della finestra, workshop di progettazione sulla costruzione e progettazione sostenibile e sul recupero energetico. Nel marzo 2007 inserimento nell'albo dei certificatori CasaClima. Novembre 2008 inserimento nell'albo dei consulenti CasaClima. Gennaio 2009 docente presso la libera Università di Bolzano nell'ambito del Master CasaClima per il laboratorio di progettazione. info@benedikter.biz



Erica Pè, architetto freelance, si forma come progettista nel settore della sostenibilità ed efficienza energetica, frequentando i Corsi CasaClima e lavorando a Vienna nello Studio Reinberg. Opera tra Ferrara e l'Appennino bolognese, sui temi del recupero urbano e del restauro di edifici pubblici vincolati. Dal 2010 collabora con Elena Scaratti presso a2e e nel 2012 fondano insieme OpusIncertumLab - laboratorio creativo di progettazione, all'interno di Spazio Grisù - la prima factory creativa dell'Emilia Romagna a Ferrara. Con Roberta Abeni parteciperanno ad ifac2013 (Covarrubias, Spagna) con il workshop "Density of connections". erica.pe.arch@gmail.com



Simone Cordara, direzione lavori, laurea in architettura presso il Politecnico di Milano e programma Erasmus presso la Esquela Tecnica Superior de Arquitectura Barcelona (ETSAB). Iscritto all'ordine degli Architetti della Provincia di Milano dal 2002. Iscritto all'elenco dei Consulenti Esperti CasaClima dal 2010. Collaborazione con le società di ingegneria Progetto MCK e Infrastrutture Lombarde S.p.A., con l'impresa edile EdilBi e con gli studi di architettura Studio @@@, ASA Studio Albanese e StudioAstoriDePonti Associati Libera Professione dal 2004. sc@benedikter.biz



Franz Kosta, Laurea triennale in architettura al Istituto Universitario Architettura Venezia, specialistica alla Technischen Universität Wien, soggiorno in Siria e in Libano, tesi a Beirut, laurea nel 2008. Productdesign e grafica per jokoDomus srl a Salorno. Collaborazione con Insula spa e Studio Emilio Trame a Venezia e da Matteo Scagnol a Bressanone. fk@benedikter.biz



Roberta Abeni, Laureata in architettura presso il Politecnico di Milano, ha collaborato con il Laboratorio di Dipartimento ICAIabS - Slow Innovation Strategy per l'Impresa, la Cultura e l'Arte. Ha seguito i corsi CasaClima e partecipato al corso di alta formazione in Brand dei Sistemi Territoriali presso il Politecnico di Milano. Nel 2011 ha fondato, con Alessandra Bari, URBANSLow//collettivo analogico. Visionaria per passione, ha vissuto a Londra, lavorato a Milano ed è attualmente errante. ro.abeni@gmail.com



Progetto Cobue, con OCM clima

tecnica e design innovativo

a cura di Cristina Vascon

Il progetto COBUE è sinonimo di innovazione, ma anche di un nuovo design che non trascura nemmeno i particolari tecnici come quelli dell'areazione. Di questi aspetti si è occupata l'azienda romagnola OCM clima, forte dell'esperienza consolidata negli anni e ad una risorsa inestimabile: quella umana. Sono un gruppo forte, giovane, dinamico con idee all'avanguardia che del loro prodotto ne hanno fatto un complemento di arredo. OCM nasce nel 1962 a Fusignano, una tranquilla cittadina a pochi Km da Ravenna, dall'entusiasmo del giovane Filippo Zalambani, appena tornato dal servizio militare, ed altri tre soci, con cui decide di condividere la nuova avventura. Dopo pochi anni, nel 1966, si prospetta l'idea di costruire macchine e canali per la distribuzione dell'aria, per cui, un anno dopo, l'allora "Officina Costruzioni Meccaniche" acquista i primi macchinari e comincia la produzione aerea in affiancamento a quella più tradizionale di carpenteria.

Dal 1977 fino al 1994 i due soci più giovani prendono in mano l'attività che vede due principali filoni: quella meccanica e quella aerea. All'inizio degli anni '90 Filippo Zalambani decide però di intraprendere una nuova sfida: puntando sul settore aereo, scinde tale ramo d'azienda ed insieme a nuovi soci, giovani leve per la maggior parte dipendenti aziendali, crea l'attuale OCM Clima. Il nuovo management è attivo e dinamico, e gli operai ed i tecnici storici decidono di seguire Zalambani apportando la loro professionalità e specializzazione nel campo aereo.

La nuova azienda si mostra quindi subito altamente competitiva e ben presto si struttura con un nuovo marchio, un nuovo capannone e una rinnovata e più ricca produzione, divenendo oggi una delle principali realtà del settore.

Uno dei punti di forza dell'azienda è certamente l'attenzione per i bisogni del cliente, che OCM Clima soddisfa offrendo soluzioni personalizzate e un'assistenza completa, attraverso un servizio "chiavi in mano" certificato e garantito secondo le leggi vigenti.

Da tale filosofia nasce in pochi anni "Partner Aeraulico Project", concepito per offrire un aiuto prezioso a clienti e professionisti. Esso garantisce infatti un supporto in tutti gli aspetti operativi della realizzazione del progetto aereo: dal reperimento di norme e regolamenti ai rilievi in cantiere, dalla realizzazione del layout esecutivo in 2 o 3D all'assistenza in fase di esecuzione e collaudo, fino alla certificazione.

Per conoscere meglio OCM Clima abbiamo intervistato Simonetta Zalambani, consigliere e responsabile amministrativo dell'azienda, nonché figlia di Filippo Zalambani, uno dei fondatori storici dell'impresa.

Sig.ra Zalambani, insieme a suo cugino Andrea Minguzzi, rappresentate in prima persona la lunga tradizione anche familiare di OCM Clima. Ritiene che oggi ciò rappresenti un limite o un punto di forza?

Filippo Zalambani, fondò l'azienda più di 50 anni fa, ed ancora oggi rappresenta un punto di riferimento della vita e dell'attività di OCM Clima. Sulla nostra lunga esperienza si fondano le basi dell'alta professionalità e competenza che siamo in grado di offrire ai nostri clienti. La tradizione e la nostra filosofia etica ci accompagnano e ci accompagneranno sempre, unite però alla capacità di innovarci e adeguarci al cambiamento dei tempi e delle necessità. Oggi OCM Clima è infatti un'azienda moderna, certificata UNI EN ISO 9001:2008 ed associata As.A.P.I.A, AiisA e NADCA.



Per questo siamo costantemente aggiornati ed in linea rispetto alle ultime normative, tecnologie e novità in campo aeraulico, e siamo in grado di garantire al cliente un'elevata qualità del prodotto e del servizio offerti, grazie alla progettazione, realizzazione ed installazione degli impianti secondo i più elevati standard tecnologici. Al fine di offrire un servizio assolutamente completo, OCM Clima provvede oggi anche alla manutenzione meccanica ed igienica degli impianti, attraverso video ispezione, sanificazione, igienizzazione e coating".

Quindi nel corso del tempo OCM Clima è stata in grado di evolversi senza perdere la propria filosofia e il proprio carattere distintivo originario?

"Da sempre crediamo nella tutela dell'ambiente e della salute delle persone. L'aria deve essere sana e gli ambienti gradevoli e climaticamente confortevoli. Per questo realizziamo impianti belli ed efficienti, producendo soluzioni per far vivere meglio le persone e con un impatto ambientale minimo. Questa è la nostra filosofia e nel tempo continueremo a crederci e a seguirla. Di recente abbiamo dotato il nostro stabilimento di un impianto fotovoltaico e a breve realizzeremo il nostro nuovo materiale promozionale utilizzando carta e materiali riciclati. L'ambiente e l'aria sono beni preziosi e che tutti dovremmo tutelare, perché, come recita il nostro motto, respirare bene è vivere meglio. Oltre all'ambiente e al benessere dei propri clienti, per OCM Clima ricoprono poi un'importanza fondamentale anche le persone, siano essi fornitori, dipendenti o professionisti con cui collaboriamo. Da sempre ci proponiamo quindi con la massima trasparenza, professionalità e chiarezza nei loro confronti, e ci impegniamo a tutelare e valorizzare il nostro capitale umano svolgendo corsi formativi e ponendo un particolare riguardo ad aspetti come la sicurezza e la salubrità negli ambienti di lavoro".

OCM Clima è nata a Fusignano e tutt'oggi qui si trova la sua sede. Ciò denota un forte legame con il territorio locale?

"Il nostro territorio rappresenta le nostre origini e le nostre radici, ma anche un punto di partenza per creare legami e relazioni con altre imprese ed istituzioni locali. Non rappresenta quindi un limite, bensì un'opportunità, se ben colta. OCM Clima da anni vive attivamente il contesto locale, promuovendo iniziative di carattere economico, sociale,



ludico ed educativo, e stimolando le relazioni con le altre imprese vicine. Ciò non toglie la continua spinta ad ampliare i nostri orizzonti di attività, confermandoci nel tempo come realtà di tutto rilievo in ambito non solo regionale ma anche nazionale. Per il futuro il nostro sguardo è inoltre rivolto anche all'estero, verso realtà internazionali che possano offrire buone occasioni di business."

Il concetto di creazione di rapporti collaborativi, di reti e partnership tra aziende sembra interessarla particolarmente...

"Certamente. Personalmente, e come Presidente di Cna Industria Ravenna, credo molto nelle sinergie, perché è grazie ad esse che le imprese possono meglio affrontare sfide che oggi giorno possono sembrare anche molto difficili. Il progetto della cantina dell'azienda agricola e vitivinicola Cobue di Pozzolengo si ispira a tale filosofia, rappresentando un esempio di successo di collaborazione tra aziende e professionisti, in cui ognuno ha fornito il proprio prezioso apporto e contribuito per realizzare un progetto fortemente innovativo di cui la nostra azienda va molto fiera".

Del progetto "Cantina Cobue" parliamo con Andrea Minguzzi, vice presidente di OCM Clima.

Come nasce il progetto COBUE?

"Il progetto nasce da un'esigenza concreta dell'azienda agricola e vitivinicola Cobue ed approda ad un concetto di integrazione tra aria, acqua, luce e terra. In tale realizzazione si fondono infatti in maniera assolutamente armoniosa sistemi impiantistici diversi che trovano negli spazi della cantina un equilibrio estetico e funzionale. La medesima sinergia si è ritrovata nella collaborazione tra differenti aziende e professionisti che ha consentito di concretizzare il progetto."

Il concetto chiave risulta essere quindi sinergia...

"L'integrazione in questo caso è stato l'elemento fondamentale. Come dicevo, non solo tra gli impianti di climatizzazione, idraulico e di illuminazione, ma anche tra tutti coloro che hanno lavorato al progetto: l'Architetto Elena Scaratti, l'Architetto Manuel Benedikter, l'Ing. Gionata Sancisi ed ovviamente OCM Clima".

L'apporto della vostra azienda è stato determinante dal punto di vista della necessaria climatizzazione dei locali. Impianti non solo belli ma anche efficienti quindi?





Da sinistra: Andrea Minguzzi, Carlo Cambi, Stefano Gabelli, Angelo Ricci, Stefano Sangiorgi, Simonetta Zalambani, Filippo Zalambani, Felice Guerrini, Nicola Guerra, Abdoulaye Syll, Massimo Dal borgo, Marco Ghinassi, Enrico Sangiorgi, Davide Guerrini, Gianluca Tebaldi. Non presenti in foto: Fabrizio Ciceri, Simone Pirazzoli

"Oltre al valore estetico, la funzionalità tecnica dell'impianto era fondamentale, soprattutto in relazione alle particolari condizioni della cantina. Essa presentava infatti particolari esigenze sia per la sua destinazione d'uso che per la particolarità della sua struttura. I nostri tecnici specializzati sono stati però in grado, come sempre, di valutare le necessità specifiche sia strutturali che legate ai progetti degli architetti e dell'ingegnere termotecnico, e di elaborare la soluzione ottimale realizzando un impianto dotato oltretutto di un sistema recupero energetico ad alta efficienza. Le nostre competenze hanno permesso di soddisfare completamente le richieste del cliente, superando qualunque vincolo alla realizzazione e consentendo una personalizzazione senza limiti. Un particolare merito va infine anche alla squadra che si è occupata della fase di messa in opera ed installazione, la quale è riuscita nel compito di

coniugare gli aspetti sia estetici che funzionali dell'impianto, entrambi fondamentali nel progetto COBUE".

Cosa rappresenta per OCM Clima il progetto COBUE?

"Con questo progetto l'azienda OCM Clima ha desiderato dare inizio ad un percorso innovativo relativo agli impianti aeraulici in cui l'efficienza e la tecnologia si coniugano con la bellezza estetica e il design. Come pionieri, desideriamo coniare una nuova filosofia che porterà ad inattese ed innovative applicazioni: condotte e canali aeraulici non dovranno più rappresentare elementi da nascondere negli spazi architettonici, ma diverranno veri e propri elementi capaci di arricchire gli ambienti con un forte connotato di design".

Ci dobbiamo quindi attendere una "rivoluzione aeraulica"?

"Sicuramente un nuovo modo di concepire il mondo degli impianti di trattamento aria. Dall'esperienza della cantina COBUE OCM Clima lancerà a breve una nuova linea, con un nuovo marchio, che offrirà ad architetti, progettisti e designer d'interni possibilità nuove nel campo dell'aeraulica. Colori, forme particolari, materiali e tante soluzioni innovative assolutamente personalizzabili, e addirittura create sulle specifiche richieste del cliente, renderanno quelli che fino ad oggi erano semplici tubi e canali di diffusione dell'aria veri elementi di design ed artistici".

Info:

OCM CLIMA® srl
Via Guido Rossa 18 - 48010 Fusignano (RA)
Tel. 0545 53100 - Fax 0545 53411
info@ocmclima.com
www.ocmclima.com

Illuminotecnica & domotica



Consulenze di illuminotecnica presso i nostri punti vendita da personale qualificato; **Sopralluoghi** in cantiere per determinare la disposizione dei punti luce identificando le soluzioni di illuminotecnica più idonee ed in ambienti arredati per proporre apparecchi illuminanti adeguati al tipo di arredamento; **Progetti** di illuminotecnica realizzati utilizzando specifici programmi che simulano le emissioni luminose degli apparecchi realizzando inoltre dei rendering dell'ambiente illuminato; **Calcoli** di illuminotecnica per esterni secondo la normativa 10819 che determina i requisiti degli apparecchi, per la limitazione dell'inquinamento luminoso; **Ricerca** degli apparecchi con fonti luminose idonee al contenimento dei consumi energetici e in grado di garantire un'illuminazione confortevole; **Studio e progettazione di impianti domotici** realizzati pensando a necessità e particolarità del cliente valutando costi e benefici, bisogni attuali e futuri (possibilità di implementazione dell'impianto nel tempo).

www.lighthink.it

L!GHTHINK

Illuminotecnica e domotica

via Atheste, 40
35042 Este (PD)

t: (+39) 0429 601003
f: (+39) 0429 652692

e: info@lighthink.it