



COMUNE DI VIBO VALENTIA

Piazza Martiri d'Ungheria - 89900

www.comune.vibovalentia.vv.it

CONTRATTO ISTITUZIONALE DI SVILUPPO PER IL TERRITORIO DELLA CITTA' DI VIBO VALENTIA

PROPOSTA PROGETTUALE N.6

"Recupero e Riutilizzo dell'Area Basalti a Vibo Marina"



SEZIONE 1. SOGGETTO PROPONENTE

Titolo dell'intervento:

"Recupero e Riutilizzo dell'Area Basalti a Vibo Marina "

Comune di VIBO VALENTIA Piazza Martiri d'Ungheria - 89900

Provincia di appartenenza: VIBO VALENTIA

Regione di appartenenza: CALABRIA

SEZIONE 2. OGGETTO DELLA PROPOSTA PROGETTUALE - LOCALIZZAZIONE E DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO

PREMESSE

In Calabria, come in altre regioni italiane, Il cibo, le ritualità ad esso collegate, i gesti che si compiono per trasformare la materia in esperienza e l'esperienza in consolidata tradizione, svelano le motivazioni simboliche che accompagnano le eccellenze della cultura gastronomica locale, e diventano uno degli ingredienti che compongono la sua sfaccettata identità. La cultura popolare attingeva un tempo a ritmi antichi, l'alimentazione racchiudeva non solo i principi della sopravvivenza, la sintesi di un faticoso lavoro o il piacere della degustazione, ma era pure l'espressione di trame calendariali, metafore propiziatorie, ritualità sociali tra il magico e il liturgico. Il cibo, soprattutto in passato, non era solo un alimento da consumare, ma una fonte di vita e una cultura da condividere, ricca di gesti da interpretare in un quadro più vasto che affonda le origini nell'antichità e nella cultura della **Magna Grecia**, e che si trasforma con la lentezza del rito nel corso dei secoli. Tali riti divengono col tempo un **Patrimonio** collettivo che si ritiene valga la pena di conservare e interpretare. Il cibo, l'alimentazione, la preparazione degli ingredienti, compongono in Calabria un universo che svela il rapporto tra l'uomo e la natura, e che può essere definito **tradizione**. Si stabilisce in tal modo l'unico nesso verosimile tra l'uomo, gli oggetti, il territorio e il mestiere di progettare, associando un patrimonio intangibile e sfuggibile, nell'immagine nitida di una specifica identità culturale. Se, come diceva spesso Antoni Gaudì, "L'originale è tornare all'origine" uno dei compiti più seducenti dell'architettura è appunto l'interpretazione dell'origine intesa come quell'insieme di tradizioni di tecniche e di modelli. La cultura popolare attingeva un tempo a ritmi antichi, l'alimentazione racchiudeva non solo i principi della sopravvivenza, la sintesi di un faticoso lavoro o il piacere della degustazione, ma era pure l'espressione di trame calendariali, metafore propiziatorie, ritualità sociali tra il magico e il liturgico. Il cibo, soprattutto in passato, non era solo un alimento da consumare, ma una fonte di vita e una cultura da condividere, ricca di gesti da

interpretare in un quadro più vasto che affonda le origini nell'antichità e nella cultura della Magna Grecia, e che si trasforma con la lentezza del rito nel corso dei secoli.

Ricordare è un'operazione importante, un legame vitale che permette di comprendere meglio il presente, di progettare il futuro e di costruire una visione di ampio respiro. Per questo motivo il "Museo Enogastronomico" ha il ruolo principale di farsi interprete del territorio, nell'accezione che ne dava Ernesto Nathan Rogers nel XX secolo: come questione umana, composta da questioni geografiche e topografiche, dalle capacità dell'uomo e insieme dalle lavorazioni e dai segni tangibili della sua produzione sul territorio e da tutti i segni intangibili che delineano la relazione esclusiva tra i luoghi e la cultura collettiva. Il museo si propone così di riscoprire una memoria che sia tramite con la realtà, cucire strappi e lacerazioni, rinsaldare fratture tra le generazioni, tra le comunità locali e regionali. Valorizzare il proprio patrimonio culturale non è una forma nostalgica, ma un metodo filologico per ripristinare una prassi storica, rigenerare una "cultura ufficiale" spesso narcisista con evidenti principi di retorica.

La domanda è a questo punto come possa un nuovo museo, in un'area considerata depressa quale la Calabria, benché contigua a una località ricca di turismo costiero come Vibo Valentia, essere uno strumento strategico per la crescita di una parte più ampia di territorio. Nella contemporaneità, un museo non porta sviluppo in un territorio a meno che non si configuri come un servizio per la collettività. Un polo che diventa fulcro per una rete territoriale più vasta, coinvolgendo realtà turistiche, culturali, didattiche, in modo tale da generare un modello economico.

Per dare una prima parziale risposta si sono condotti studi che hanno individuato le principali emergenze naturalistiche, territoriali, storiche e archeologiche della provincia di Vibo Valentia, ma si sono anche approfonditi i poli culturali e le scuole e i principali poli di ricettività, al fine di comprendere le potenzialità turistico culturali, e didattiche di un polo dedicato al cibo.

Si è ritenuto opportuno indagare il territorio a partire da una serie di approfondimenti sulle reti già esistenti per il turismo culturale, la didattica, le tradizioni tipiche.

Le principali indagini si sono concentrate su:

- I collegamenti della provincia di Vibo Valentia. Per poter capire le potenzialità del museo ad essere un punto focale non solo della Calabria ma anche a livello europeo;
- L'istruzione. Per individuare tutti gli istituti scolastici di vario livello presenti sul territorio che potrebbero trarre beneficio dal museo della Eno-gastronomia;
- La ricettività. Per sottolineare, attraverso la presenza non solo delle strutture ricettive ma anche delle stazioni ferroviarie e dei porti turistici, la capacità del luogo di essere un polo ricettivo;
- La produzione dei prodotti nostri della tradizione;
- I luoghi di interesse storico-culturale. Per evidenziare il vasto contesto culturale nel quale si andrebbe ad inserire un museo di nuova concezione.

Inoltre si sono evidenziati i possibili percorsi culturali dividendoli in: luoghi storici, luoghi religiosi, castelli e torri e luoghi dell'artigianato e percorsi ambientali dividendoli in: monti, boschi, riserve biogenetiche e spiagge.

LA SCELTA DELL'AREA. RIQUALIFICARE UN POLO EX INDUSTRIALE DEL LITORALE DI VIBO VALENTIA.

Il lavoro di ricerca progettuale parte da un duplice scopo: da una parte la volontà di comunicare, attraverso le formule immersive, interattive e coinvolgenti di un nuovo museo contemporaneo, le tradizioni e le diverse bellezze dell'entroterra della Provincia di Vibo Valentia, a partire dai prodotti tipici della tradizione contadina locale; d'altro canto intende costruire un nuovo polo collettivo per la città di Vibo Valentia, in un'area strategicamente interessante e complessa quale le aree in dismissione dell'Ex Basalti & Bitumi attiva dal 1961 al 2006.

In questa seconda accezione, il progetto può porre problematicamente una questione già affrontata in tante città costiere: il riuso di aree ex industriali poste lungo la costa, in località gradevoli o ad alto potenziale turistico.

Obiettivo non secondario del progetto è porre l'attenzione su un'area strategica per il futuro sviluppo di Vibo Valentia, direttamente collegata al **porto**, diventato sempre più ad uso turistico, e adiacente al centro urbano, ma al

tempo stesso strettamente collegata al litorale e alla costa: **un'occasione di crescita che Vibo Valentia non dovrebbe sprecare.** La risposta che questo progetto ha provato a dare, va nella direzione di restituire l'area alla comunità di Vibo Valentia, costruendo uno spazio collettivo, un museo attivo dedicato alla tradizione agroalimentare del territorio inteso come laboratorio e come spazio vivace della narrazione, dell'interpretazione e della conoscenza, e soprattutto un laboratorio per la conoscenza della lavorazione dei prodotti tipici e delle bellezze del territorio e per la degustazione dei sapori tipici dell'area.

Il nostro museo, **uno spazio pubblico complesso**, che permette di fruire di servizi diversi (non solo museali), e che riconnette tra loro due parti della città attraverso la valorizzazione dei percorsi già esistenti, la costruzione di nuovi percorsi, e **la riconnessione con la costa e con il la spiaggia**. L'edificio pubblico è quindi un polo nuovo per la città, un sistema in cui immergersi nella conoscenza delle tradizioni locali a partire dai cibi tipici, ma anche un luogo che deve conservare traccia delle presistenze industriali che hanno caratterizzato il litorale di Vibo Valentia nella seconda parte del XX secolo. Memoria della cultura contadina e memoria della cultura industriale dell'ex cementificio Basalti, possono essere lo sfondo per la costruzione di una nuova identità per la cultura locale. **Il museo oltre a rapportarsi all'esterno con la città configura una nuova piazza interna con una vasta apertura verso il mare e riqualifica il tratto di spiaggia non solo concedendo spazio per gli stabilimenti balneari ma anche congiungendo questo tratto attualmente abbandonato con il lungomare.** Il progetto si inserisce così in un nodo fondamentale per ricollegare gli spazi della città attualmente sconnessi mostrandosi come occasione da non perdere per la crescita della città di Vibo Valentia.

IL VALORE DEL CIBO IN CALABRIA

Le tradizioni e la storia della Calabria sono molto legate al cibo, molti cibi tipici sono infatti da centinaia di anni legati a tradizioni e festività sia religiose che pagane. C'è, nel modo di alimentarsi dei calabresi qualcosa di sacro e d'antico, l'osservanza di regole di comportamento che vengono dai secoli. Si direbbe che tra la Sila e lo Stretto si avvertisse più che altrove la connessione tra le esigenze della nutrizione e quelle dello spirito: ogni festa religiosa aveva in

Calabria il suo cibo di devozione, ogni evento della vita familiare il suo adempimento gastronomico. Era regola che per Natale si dovessero mettere in tavola tredici portate e che lo stesso si dovesse fare per l'Epifania; le feste di Carnevale richiedevano un menù fondato su maccheroni e carne di maiale, la Pasqua non poteva celebrarsi senza i pani rituali e l'arrosto di agnello. Per l'Ascensione erano di rigore i tagliolini al latte, per San Rocco i dolci raffiguranti le parti del corpo che potevano guarire con l'intercessione del taumaturgo. Il rigore di questo calendario si è affievolito col tempo, lasciando però tracce visibili nel repertorio alimentare della regione. Il legame tra cibo e storia è evidente: i piatti tipici della tradizione calabrese portano il segno delle molte dominazioni che negli anni si sono susseguite, infatti non poche ricette risalgono agli albori della civiltà della tavola mediterranea, ispirata alle usanze di Greci e dei Latini, mentre altre sono state introdotte dagli Arabi, dai Normanni, dagli Spagnoli, dai Francesi, che hanno in diverse epoche colonizzato e dominato la Calabria.

Verso una contemporanea nozione di bene culturale: l'uomo, l'oggetto, il territorio.

Nel museo moderno la connessione non si compone più della mera raccolta di oggetti, ma assume un'accezione molto più complessa. Il museo che non è più finalizzato alla sola esposizione di opere d'arte può mostrarci, oggetti di uso comune ma caricati di un alto contenuto simbolico, immagini di vita, storie e racconti che permettano di rivivere alcuni particolari momenti e luoghi e ambienti diversi, creando così un percorso narrativo ed emozionale nel quale il pubblico si può immergere completamente. Al riguardo il professore Aldo De Poli, in un suo saggio, individua e specifica tre distinti livelli: l'oggetto, il territorio e l'uomo. "Non c'è un primo museo senza un primo individuo". Ciascun abitante della casa è nello stesso tempo un originale inventore di spazi e un involontario collezionista di oggetti. Ma per resistere nel tempo qualunque raccolta deve continuare a rappresentare un elevato valore mitico collettivamente condiviso da parte di un preciso gruppo sociale. Modificando la natura, dando forma al proprio habitat e imponendo le proprie tradizioni, ciascuna comunità stratifica una propria gerarchia di valori, dà ordine alle cose che contano. Un gruppo di uomini alla fine, decide quali spazi fisici, quali gruppi di oggetti e, soprattutto, quali modi di percezione, razionali o

irrazionali, meritano di essere conservati per sempre, in quanto rappresentano un irripetibile documento storico destinato ad appartenere a tutti.”

IL PROGETTO. IL MUSEO ENOGASTRONOMICO DEL GUSTO

La piazza ed i percorsi, il sito scelto per il progetto del Museo è un'ex area industriale, oggi in disuso, di circa **17000 metri quadri** che presenta attualmente alcuni vecchi edifici e diversi silos per lo stoccaggio di materiali.

Il progetto si articola **intorno ad una piazza chiusa su 4 fronti** : a NordEst da 4 silos che, riqualificati, ospiteranno parte dell'esposizione; a Sud-Est dagli edifici fronte strada destinati ai laboratori; a Sud-Ovest dall'edificio che occuperà il vero e proprio museo e a Nord-Ovest da un porticato su due livelli. L'interno della piazza è segnato dal segno dei vecchi Silos che non ci sono più, ma dei quali rimangono i basamenti per tenere vivo il ricordo e la memoria dei luoghi. La piazza e tutti i percorsi sono realizzati in basalto lavico di diverso taglio e lavorazione. Sulla scelta del materiale ha influito l'uso locale tradizionale del basalto che, benché non tipico del luogo, caratterizza molti centri storici della provincia sin dal tempo dei Romani che lo portarono in Calabria da Catania per pavimentare strade e piazze. **Il progetto prevede inoltre la riqualificazione dei percorsi di accesso all'area, quello che la raggiunge dal centro della città e quello che la collega alla stazione ferroviaria e la realizzazione di due nuovi percorsi per collegarla al Porto ed al lungomare della città.**

IL MUSEO: IL PROGETTO

Il museo si sviluppa su due livelli, il primo livello si presenta come uno spazio pubblico in continuità con la piazza della quale riprende anche le pavimentazioni; ospita un bar e un ampio spazio per le esposizioni temporanee. Al secondo livello, che si raggiunge attraverso una ampia gradinata, ha inizio il vero e proprio percorso del Museo.

Il porticato si apre verso il mare ed è anch'esso rivestito in arenaria; al piano terra funge da filtro verso la spiaggia mentre al primo piano, sfalsato rispetto a quello sottostante, si trasforma in un corridoio panoramico dove prosegue l'esposizione portando dal museo ai Silos.

Il progetto prevede la riqualificazione di quattro dei vecchi silos per ospitare parte dell'esposizione materiale ed una darkroom per le proiezioni. Al livello

superiore, tramite passerelle poste a differenti livelli, i silos fungono da collegamento tra il porticato ed i laboratori.

Alle spalle dei silos, ad una certa distanza, quasi a formare una seconda piazza, trova posto l'edificio destinato ai servizi. Il piano interrato ospita un parcheggio coperto e gli altri due piani sono adibiti adibiti a sevizi per la città e uffici per i privati.

Sull'area Basalti è stato possibile approfondire questo studio di fattibilità grazie allo studio approfondito di una tesista, Emilia Ferrari che gentilmente ci ha aiutato, a redigere questo piano.

IN CONCLUSIONE PER TALI MOTIVI E RAGIONI SOCIO ECONOMICHE FINANZIARE SI RICHIEDE L'ACCESSO ALLA FONDI DI FINANZIAMENTO ATTRAVERSO PROGETTI CIS.

SEZIONE 3. COSTO DELL'INTERVENTO

QUADRO ECONOMICO DI SPESA - ESECUTIVO

A - Lavori ed Oneri Sicurezza

- Lavori

- Oneri per la Sicurezza

Totale Lavori (A)

B - Somme a Disposizione

B.1 - IVA sui Lavori

10,00%

B.2 - Spese Generali

B.2.1 - Comp. Tecniche - Progettazione, D.L., CSP e CSE

€ 500.000,00

B.2.2 - Comp. Tecniche - Servizi archeologici

€ 5.000,00

B.2.3 - Comp. Tecniche - Servizi geologici

€ 20.000,00

B.2.3- Cassa Previdenziale su B.2.1 e B.2.2

4,00% € 21.000,00

Totale Spese Tec. (B.2.1+B.2.2)

€ 546.000,00

B.3 - Per rilievi accertamenti e indagini

B.4 - Per Accertamenti di laboratorio e collaudi

B.5 - Per IVA su spese tecniche (2% su B.2.1, B.2.2 e B.2.3)

22,00%

B.6 - Accantonamento ex art. 113 D.Lgs 50/2016 (2% A)

2,00%

B.7 - Per S.U.A. (1% A)

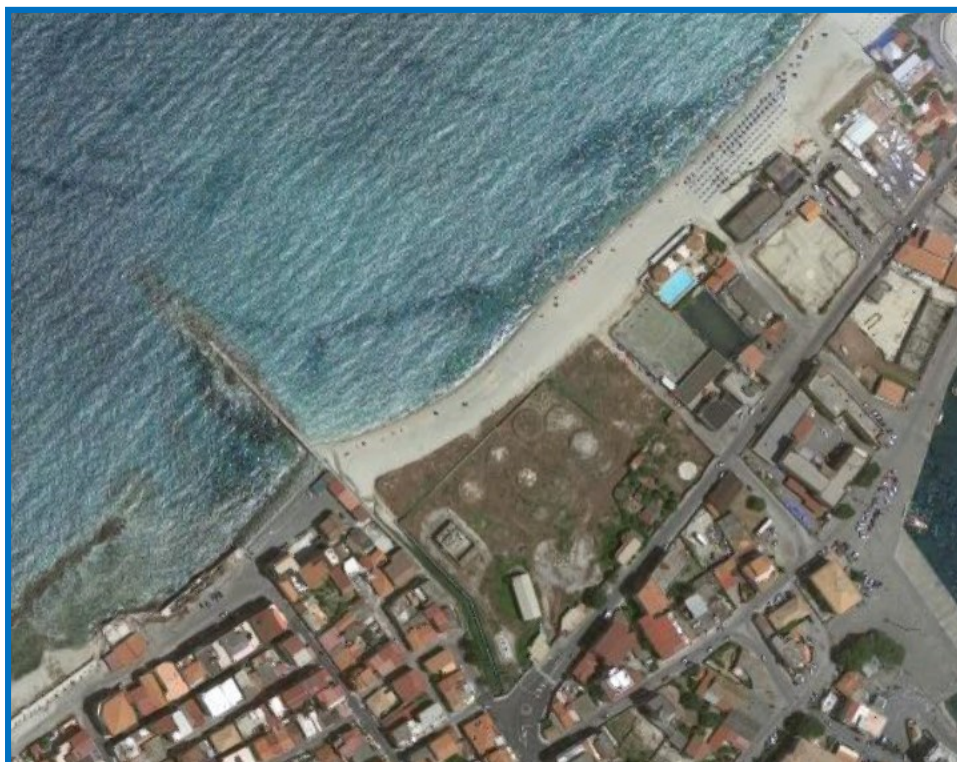
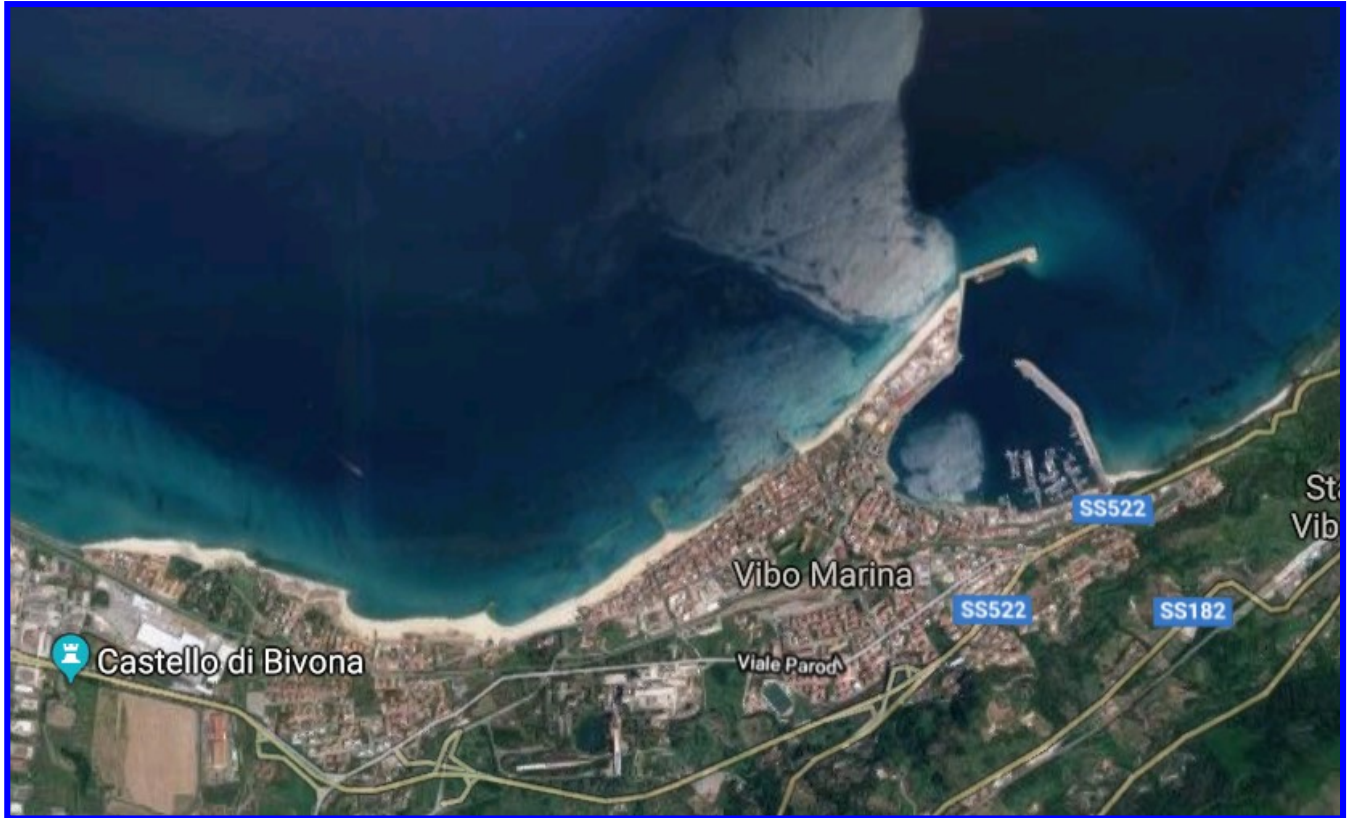
1,00%

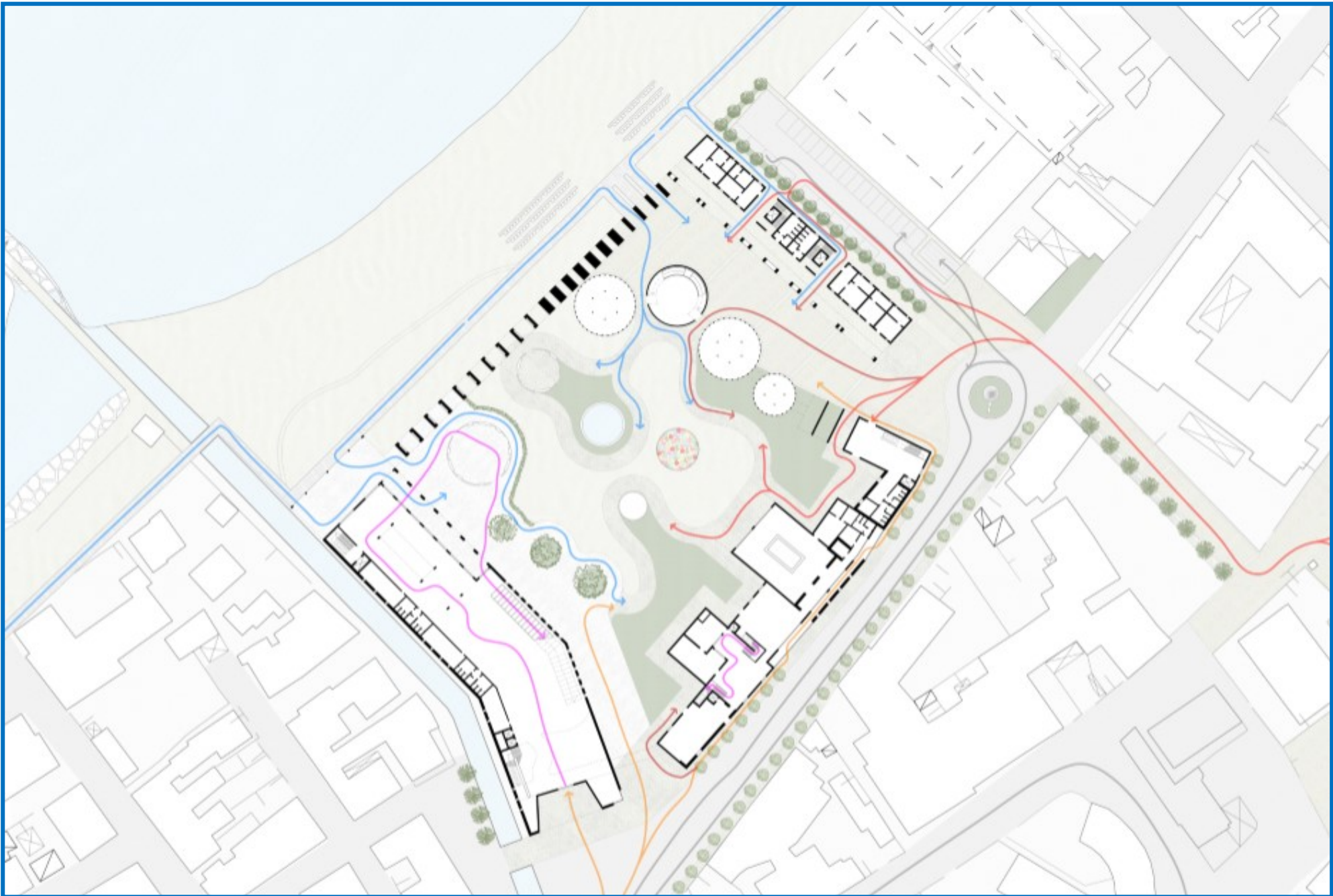
B.8 - Per Acquisizione pareri

B.9 - Per Contributo ANAC

SEZIONE 4. LIVELLO PROGETTUALE DISPONIBILE

Studio di fattibilità











Descrizione specie

Pinus pineaster - Pino



Quercus ilex - Leccio

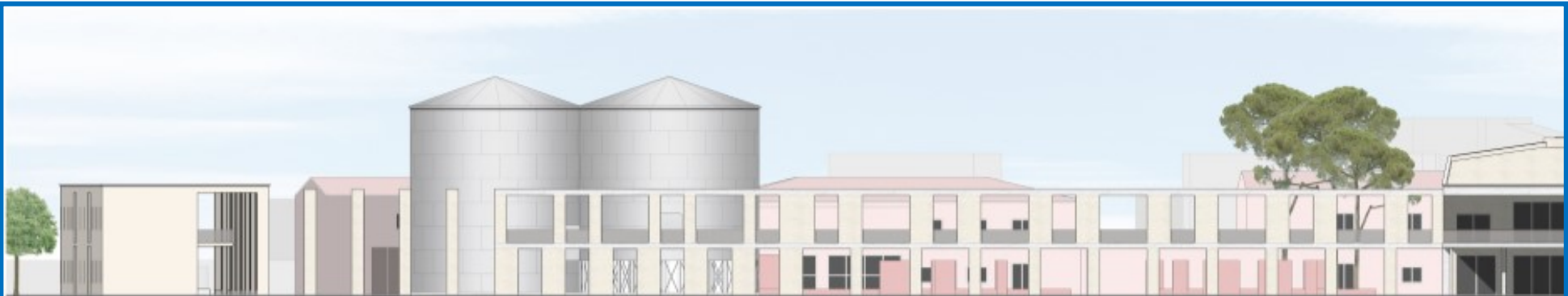


Ligustrum ovalifolium









Prospetto A - A'



Prospetto B - B'



Prospetto C - C'

