



## L'EDITORIALE

# INVESTIRE IN CULTURA

di **Cesare Feiffer**

[cesarefeiffer@studiofeiffer.com](mailto:cesarefeiffer@studiofeiffer.com)

Questa è una breve e straordinaria storia realmente accaduta.

C'era una volta un signore che viveva tra le dolci colline di Valdobiadene. Un giorno, dopo anni di attesa, decise di mettere a reddito un vecchio fabbricato rurale di proprietà della famiglia che, abbandonato da tempo, si trovava poco distante da casa e in cattivo stato di conservazione. Si trattava di un edificio estremamente povero per conformazione e materiali e analogo a molti altri che costellavano i colli circostanti: murature di sasso locale, solai e capriate in legno, coppi sul tetto e cotto sulle pavimentazioni. Il rustico era in origine destinato ad accogliere la famiglia dei contadini che coltivavano l'apezzamento e possedeva le tre stanze per la residenza, la cucina al piano terra con le due camere al primo e, a fianco in continuità, c'era la stalla per il ricovero di qualche mucca con sopra il fienile.

Come da prassi, questo signore si rivolgeva al bravo geometra locale per elaborare un progetto e valorizzare l'area e il volume del rustico nel rispetto delle normative e dei vincoli. Quasi senza nemmeno pensare il professionista elaborava una soluzione che prevedeva la demolizione del vecchio edificio, il recupero e l'aumento del volume realizzando così una delle milioni di biville che costellano il nostro paesaggio, costituita da ampio interrato, cantina, garage e tutto ciò che si poteva desiderare per una vita felice.

Una volta pagati gli oneri, ritirata la concessione, comunicato l'inizio lavori al Comune, poco prima dell'arrivo della ruspa, avviene quasi per incanto la .... *folgorazione*. Il proprietario guardando il rustico capisce che questo è una testimonianza storica, realizza che è ormai un bene unico nel suo genere perché quelli vicini erano già stati sostituiti da ville o biville. Si rende conto che esso è autentico in quanto mai manomesso nei tempi recenti, prende coscienza che anche se si tratta di tipologia rurale costruita con materiali poveri questo rustico è una memoria di come nell'ottocento viveva una famiglia di contadini oltre che dell'organizzazione sociale della comunità. La *folgorazione* lo illumina anche riguardo alla vivibilità degli ambienti, facendogli maturare la convinzione che le modalità costruttive pre-ottocentesche con i loro materiali e finiture sono straordinariamente più sostenibili e anche più gradevoli rispetto alle attuali, perché la bellezza è la sincerità dell'intonaco a calce, del muro in sasso, del solaio in legno e del pavimento in cotto, che hanno una storia di secoli e trasudano artigianalità da tutti i pori, non sono nemmeno paragonabili a quella delle finestre in alluminio, delle pareti in cartongesso e dei pavimenti in resina.

Il signore comincia così ad elaborare un diverso e alternativo progetto di valorizzazione che non prevede più la demolizione con la costruzione di un modello edilizio banale e commerciale ma il restauro dell'esistente, convinto ormai che il vero valore stia in quel manufatto che è raro, autentico e storico in tutte le sue strutture.

Blocca quindi le ruspe e anche il geometra che, costernato e attonito, non riesce a comprendere le ragioni di come si possa preferire un manufatto in sasso, cotto e calce piuttosto che uno in cemento armato, piastrelle e intonaco graffiato plastico.

Il progetto di valorizzazione non si ferma lì ma va oltre con una straordinaria invenzione di riuso del bene mai pensata prima da nessuno: inventa, perché di invenzione autentica si tratta, un'osteria particolare, senza nessun oste che serva ai tavoli, senza personale. Nasce così l' "osteriasenzaoste" dove non c'è nemmeno un cameriere ma chiunque può entrare, versarsi del vino, tagliarsi del salame, aprirsi due uova sode e lasciare il dovuto in un cassetto....

Una rivoluzione a 360 gradi non solo per privilegiare la conservazione dell'esistente rispetto alla nuova costruzione ma per l'idea stessa di riuso che rompe gli schemi commerciali e le consuetudini che sono particolarmente radicate soprattutto nelle terre italiane di provincia. Non è un caso che l'iniziativa per anni si sia tirata addosso l'ira di molti: dell'Amministrazione comunale e del suo braccio armato, il vigile locale, dell'Agenzia delle Entrate, ognuno dei quali con motivazioni diverse non sopportava che si uscisse dalle abitudini e dalle convenzioni. Mentre grandi manifestazioni e condivisioni di solidarietà arrivavano da molte autorevoli personalità di rappresentanze Politiche Provinciali, Regionali, Governative, Parlamentari Nazionali ed Europee.

Il nuovo uso è comunque stato avviato, il restauro superconservativo è stato eseguito e ora sono anni che l' "osteriasenzaoste" funziona benissimo accogliendo centinaia di turisti che da tutto il mondo vengono per sedersi all'interno di un rustico autentico e ben restaurato.

Ma il nostro Amico non si è fermato lì e, recentemente, ha affrontato il tema del riuso del paesaggio culturale che circonda l'edificio. Quello della conservazione del paesaggio è un tema oggi molto di moda e del quale molti parlano ma pochi, se

non nessuno, sa proporre soluzioni compatibili e concrete, che vadano oltre alle astratte dissertazioni sull'importanza del paesaggio per la vita sociale attuale.

L' "ostechenonce", questo è ormai il suo nome, ha creato all'interno dei filari delle vigne alcune piccole altane in legno, dove c'è spazio per un piccolo tavolo e quattro sedie, oppure per una panca con due poltrone. Ciò ha permesso ai visitatori e fruitori non solo di visitare l' "osteriasenzaoste" ma di fruire il paesaggio dei vigneti in genere estraneo a tutte le attività turistiche. Ha installato, nei pressi di queste piazzole in legno, tra un filare di viti e l'altro, alcuni distributori di bottiglie di Prosecco, analoghi a quelli delle bibite che costellano tutti i luoghi dove viviamo, in modo da consentire la degustazione del vino fresco nel paesaggio dove questo viene coltivato. Si tratta di un'ulteriore rivoluzione in tanti settori: in primo luogo in quello dell'enodegustazione, che avviene sempre in luoghi altri, ossia spazi chiusi artificiali, cantine o wine shop, rispetto a quelli naturali che sono quelli specifici del vino. Poi una rivoluzione nella fruizione del paesaggio, spesso limitata alla sola percezione visiva, che in questo modo viene rivoluzionata perché il paesaggio lo si usa come luogo d'incontro, di conoscenza e di socializzazione. Per ultimo in quello del rapporto tra visitatore e paesaggio, perché percorrendolo e soffermandovi nel mezzo si spingono le presenze turistiche anche all'interno della campagna, estendendo così anche gli spazi e i luoghi dell'accoglienza turistica.

La *folgorazione* quindi ha consentito la conservazione di un fabbricato storico, la creazione di un utilizzo compatibile e anche economicamente remunerativo, la formazione di una filiera che sfrutta il pedo/ciclo/eno turismo, che sempre più numeroso si distribuisce tra le colline del Prosecco, e l'estensione della conservazione e del riuso compatibile anche al paesaggio. Certamente ci vuole sensibilità, cultura, passione, amore per il proprio passato, discrezione, costanza, fantasia creativa e senso del limite che sono caratteristiche sicuramente non frequenti.

L'ultima volta che mi sono recato all' "osteriasenzaoste", mentre ero immerso nei vigneti che in quella stagione erano color ruggine, appoggiavo lo sguardo sul quel paesaggio ondulato ancora sostanzialmente integro e osservavo, lontano sullo sfondo il mare, i capannoni e le biville che dalla pianura arrivavano fino a lambire i primi colli. Sorvegliando il Prosecco, prima che questo prendesse il sopravvento, mi chiedevo quante di queste realtà esistano nel nostro Paese e quanto poco basterebbe per far rendere architettura e paesaggio. Quanti orti senza contadino, quanti mulini senza mugnaio, quanti greggi senza pastore, quanti formaggifici senza formaggiaio ci sono in Italia, ognuno nell'autenticità del proprio sito, della propria architettura e della propria cultura.

Investire in cultura è anche questo.

