



COMUNE DI ARZACHENA

Provincia di Sassari - Zona Omogenea Olbia Tempio

FORNITURA DI ARREDI E ATTREZZATURE DI UN LOCALE
COMMERCIALE SITO IN VIA DELLA MARINA - LOCALITA' PORTO
CERVO, DA DESTINARE ALLA PROMOZIONE ISTITUZIONALE DELLE
FILIERE PRODUTTIVE DELLA SARDEGNA
(PROGRAMMA INSULA - SARDINIA VILLAGE)

ELABORATO

A - RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA

IL PROGETTISTA

Geom. Antonuccio Tondo

IL PRESIDENTE DEL CIPNES Gallura

Sig. Mario Gattu

IL DIRETTORE GENERALE DEL CIPNES Gallura

Dott. Aldo Carta

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Dott. Ing. Antonio F. Catgiu

ALLEGATO

A

SCALA

VARIE

DATA

Gennaio 2019

ARCHIVIO

FILE

AGGIORNAMENTI

Revisione

Data

Descrizione

Sommario

1. OGGETTO.....	2
2. INDIVIDUAZIONE DELL'INTERVENTO	2
2.1. Gli intenti.....	3
2.2. Distribuzione interna	3
3. DESCRIZIONE DELLE UNITA' PROMO-COMMERCIALI	4
3.1. Gli Showroom	4
3.2. Unità Enogastronomiche.....	4
3.3. Area Tecnica.....	6

1. OGGETTO

La presente Relazione accompagna e dettaglia il Progetto Esecutivo relativo alla "Fornitura di arredi e attrezzature di un locale commerciale sito in Via della Marina – Località Porto Cervo, da destinare alla promozione istituzionale delle filiere produttive della Sardegna (Programma Insula-Sardinia Village)".

Committente: Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna – Gallura (CIPNES), Ente Pubblico – Settore Progettazione e Direzione dei Lavori, C.F. 82004630909 P.Iva 00322750902.

Progettista architettonico: Geom. Tondo Antonuccio, C.F. nato a Macomer il 17/11/1968 iscritto al Collegio dei Geometri di Nuoro al nr. 799, con studio in Macomer (NU) in via Cesare Battisti 1C.

2. INDIVIDUAZIONE DELL'INTERVENTO

La piattaforma tecnica dedicata allo sviluppo delle filiere produttive agro-zootecniche, alimentari e dell'artigianato, verrà allestita nei locali situati di fronte al Porto Turistico, lungo la Via della Marina a Porto Cervo. La posizione è molto importante, in quanto il Porto Turistico, dotato di 800 posti barca, è un punto di riferimento per il circuito velistico internazionale ed un'area strategica per la promozione verso il target internazionale.

Il programma Insula prevede la ristrutturazione dei locali esistenti, che si sviluppano su un unico livello con una superficie coperta di circa 900 mq, e la creazione di unità promo-commerciali: lo Showroom dell'Artigianato&Moda, dedicato alla promozione delle principali filiere dell'artigianato artistico, della moda e del design; lo Showroom del Food, dedicato all'esposizione dei prodotti delle principali filiere produttive sarde; il Winebar, dedicato alla promozione dei Vini di Sardegna DOC, DOCG e IGT; la Pizzeria, dove verrà promossa la pizza Gourmet con prodotti a km 0; e il Ristorante, destinato alla produzione e presentazione gastronomica delle produzioni locali.

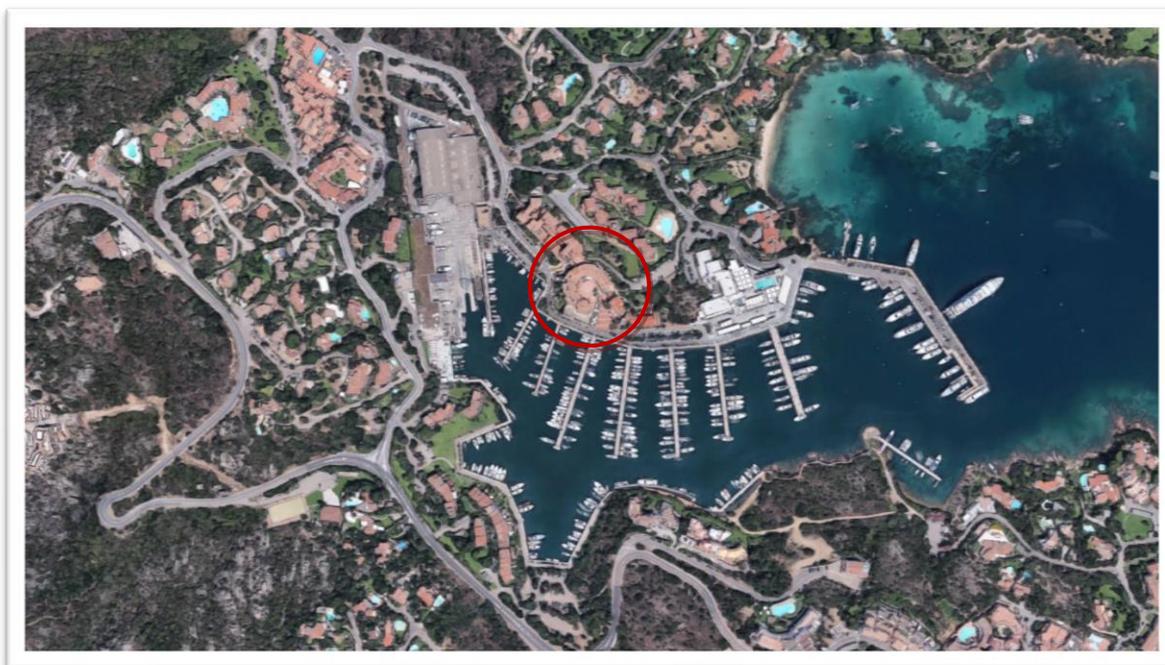


Figura 1: Individuazione dell'intervento, fonte Google Maps



2.1. Gli intenti

La nuova struttura nasce dalla volontà di sostenere il programma di promozione e internazionalizzazione di tutte le imprese associate al programma "INSULA", in attesa dell'apertura della Piattaforma centrale "INSULA – Expo Sardegna" prevista ad Olbia a fine 2019, con la creazione di una piattaforma di servizi integrati per lo sviluppo, l'innovazione, l'aggregazione e l'internazionalizzazione delle filiere produttive regionali, un ponte di congiunzione tra l'offerta qualificata del sistema produttivo sardo e la domanda dei mercati potenziali in ambito regionale, nazionale ed internazionale, una struttura in grado di valorizzare le filiere produttive di qualità (filiere strategiche nell'area food: casearia, ittica, zootecnica, vitivinicola, ortofrutticola, cerealicola, olearia e conserviera, e nel segmento non food: artigianato artistico e design).

2.2. Distribuzione interna

Per poter compiutamente sostenere un programma promozionale delle filiere produttive, capace di attrarre un ampio target di consumatori finali e di creare un network tra le varie filiere, il progetto vede il susseguirsi delle unità promo-commerciali senza divisioni fisiche nette, distinguendole e rendendole uniche grazie all'utilizzo di finiture, arredi e sistemi di illuminazione differenti e accattivanti. Così, dall'ingresso principale, posto nella piazza, si accede direttamente, a sinistra, all'area dedicata alla trasformazione e presentazione gastronomica delle produzioni di filiera, organizzata in 3 unità enogastronomiche (Winebar, Pizzeria e Ristorante) e, a destra, all'area dedicata alla vendita del prodotto finito, suddiviso in due aree tematiche emozionali (Showroom dell'Artigianato&Moda e Showroom del Food).

AREE TEMATICHE EMOZIONALI

Gli Showroom (Artigianato&Moda e Food) sono dedicati alla promozione ed esposizione delle specialità dell'agrifood e dell'artigianato, ed ognuno di essi viene rappresentato all'interno di una superficie lorda rispettivamente di circa 120 m² e 70 m², in cui sono presenti anche zone di conservazione e i servizi.

Le filiere sono state pensate come un percorso esperienziale (vedo, conosco, gusto, acquisto), ricco di contenuti emozionali, aperto al pubblico e nel corso delle fiere focalizzato sull'accoglienza del target professionale.

AREE DI TRASFORMAZIONE E PRESENTAZIONE

Le 3 unità enogastronomiche (Winebar, Pizzeria e Ristorante), dedicate alla presentazione gastronomica delle produzioni di filiera e diversificate per tema gastronomico, sono destinate all'elaborazione delle diverse filiere produttive promosse dal programma e constano di una superficie lorda rispettivamente di circa 140 m², 140 m² e 220 m². Separate da divisori mobili, sono caratterizzate da una zona tecnica di lavorazione, dove vengono organizzate tutte le attrezzature da lavoro, da una zona di conservazione e di servizi e da una sala per la degustazione dei prodotti. Un controsoffitto dalle forme morbide, oltre ad accogliere i sistemi di illuminazione e nascondere gli impianti, unisce le tre unità, accompagnando il visitatore alla scoperta delle stesse, fino a raggiungere i servizi per il



pubblico. L'utilizzo dei controsoffitti anche nelle altre sale, permette un buon controllo illuminotecnico, termico ed acustico creando una vera e propria architettura.

LA PIAZZA DEGLI EVENTI

All'esterno, la piazza diventa un'area dedicata alla presentazione dei territori con mostre temporanee dove vengono presentate le peculiarità turistiche, storiche, culturali, dei diversi territori, alla scoperta della vera Sardegna, e delle mostre dedicate agli artisti (scultori, pittori, fotografi, scrittori, ecc..) che hanno dato e danno lustro alla Sardegna.

3. DESCRIZIONE DELLE UNITA' PROMO-COMMERCIALI

3.1. Gli Showroom

Lo Showroom dell'Artigianato&Moda è la prima unità promo-commerciale a destra dell'ingresso principale sulla piazza, separata dalle unità enogastronomiche tramite una porta scorrevole in vetro. La superficie di vendita, di circa 60 m², viene allestita con vetrine illuminate e arredi in legno chiaro e acciaio, sia su misura che non, dedicati all'esposizione delle creazioni degli Artigiani sardi, dai coltelli ai tessuti, dalla ceramica ai gioielli. Al colore chiaro degli arredi, viene contrapposto il colore nero dei sistemi di illuminazione, composti da binari elettrificati e faretti orientabili. A completare questo spazio, un'area di servizio di circa 10 m² dotata di servizio igienico e piccolo deposito.

Lo Showroom del Food è separato dal precedente locale da una porta vetrata scorrevole con apertura automatica e si sviluppa su una superficie di vendita di circa 90 m². In questo spazio trovano posto i prodotti tipici agrifood della Sardegna, dai vini alla pasta, dai liquori ai condimenti, dai gelati ai salumi, grazie all'utilizzo di scaffalature in lamiera verniciata e legno chiaro e i banchi refrigerati per gli alimenti da conservare in regime di refrigerazione. Per sfruttare al meglio questo piccolo spazio, il banco tradizionale dei salumi e formaggi viene pensato convertibile: composto, cioè, da tre moduli utilizzabili sia per il libero servizio che per la presentazione dei prodotti per la vendita assistita, a seconda dell'esigenza. In zona retrostante il banco, sono posizionati dei tavoli inox, un lavello e le attrezzature da lavoro principali come l'affettatrice e la bilancia. Una porta, delimita questo spazio con la zona dei servizi, il tutto per una superficie complessiva di circa 16 m².

Per creare una continuità con lo Showroom dell'Artigianato&Moda, anche in questo caso i sistemi di illuminazione sono composti da binari elettrificati e faretti orientabili di colore nero.

3.2. Unità Enogastronomiche

Le tre unità enogastronomiche, poste su una sala comune, si susseguono una dopo l'altra dall'ingresso sulla piazza, mantenendo degli elementi comuni come le finiture principali e l'illuminazione generale, oltre che conservando, dove possibile, i rivestimenti in basalto. Le finestre esistenti, vengono sostituite con delle porte-finestre, mantenendo la colorazione noce e il sopra-luce ad arco, ma creando una notevole permeabilità tra spazi esterni ed interni. Al colore noce degli infissi, viene abbinata una pavimentazione effetto legno con una finitura rustica naturale a diverse sfumature di colore sul tono marrone, e contrapposti degli elementi d'arredo e di ambientazione



chiari con effetto decapè che, oltre a creare uno stacco netto di colori, producono un'atmosfera accogliente ed elegante.

Il Winebar, con 52 posti a sedere, offre la possibilità di accogliere i clienti sia all'interno (in una sala di circa 61 m²) sia all'esterno, in un'area lounge con divanetti e tavolini di circa 45 m², protetta da una struttura di copertura caratterizzata da lamelle orientabili. Si tratta di una pergola bioclimatica con illuminazione integrata che consente di adattarsi alle diverse condizioni climatiche: una rotazione leggermente aperta delle lame, infatti, crea una brezza sottile e piacevole, bloccando la luce diretta del sole; una chiusura totale delle lame, invece, ripara dalla pioggia, mentre l'acqua defluisce nei pluviali integrati.

All'interno, il banco bar e la piccola zona di lavorazione, con una superficie di circa 26 m², vengono attrezzati con tutto il necessario per rendere questa unità promo-commerciale completa ed efficiente. Non si tratta di un semplice Winebar, ma di un'attività capace di fornire un servizio di qualità dalla colazione al dopo cena. L'arredo viene pensato per creare un'ambiente caldo ed accogliente, con l'uso di un rivestimento scuro nel retrobanco, di un legno noce per i tavoli abbinato al bordeaux delle sedute e dei lampadari bassi di colore nero che danno risalto al banco con finitura nera ed effetto corten.

La Pizzeria, pensata per la promozione della pizza Gourmet con l'utilizzo di prodotti a km 0, è accessibile sia dall'ingresso posto sulla piazza, attraverso il Winebar, sia da un ingresso apposito posto sulla Via Marina. A questa unità, viene destinata una sala di circa 100 m², con un totale di 56 posti a sedere, ed una zona di lavorazione di circa 25 m², in cui vengono posizionate la maggior parte delle attrezzature per la preparazione, cottura e lavaggio. Il banco esistente, viene conservato il più possibile sia nella forma che nel rivestimento in basalto, adattato alle esigenze di una pizzeria ed illuminato tramite delle lampade a sospensione chiare. L'arredo è semplice e fresco, con tavoli e sedute in legno chiaro effetto decapè.

Il Ristorante, si sviluppa in una serie di ambienti che si susseguono uno dopo l'altro fino ad arrivare alla Zona di lavorazione e dei servizi. Infatti, i 68 posti a sedere, vengono distribuiti su due sale intervallate da un banco bar, creando diversi gradi di privacy, per un totale di circa 120 m². La trasformazione e presentazione gastronomica delle produzioni locali, viene garantita dagli ampi spazi dedicati alla lavorazione e ai servizi per un totale di 94 m². Anche il Ristorante, come la Pizzeria, ha un ingresso personale posto sulla Via Marina, ma è accessibile anche dall'ingresso principale sulla Piazza, attraverso il Winebar e la Pizzeria.

Come la Pizzeria, anche il Ristorante viene arredato con elementi chiari, ma con un tocco più elegante: sedie in legno imbottite e lampade a sospensione scure che, al contrario delle altre due unità, non vengono installate solo in corrispondenza del banco bar, ma anche sui tavoli, diventando dei veri e propri elementi di arredo. Infine, un giardino verticale stabilizzato conferisce all'ambiente quel tocco di freschezza e naturalezza, combinandosi armoniosamente con l'elegante arredamento e con il sistema di illuminazione.



3.3. Area Tecnica

Attraverso dei corridoi interni, oltre ad accedere ai servizi igienici per il pubblico, si accede ad un'area dedicata ai locali di completamento delle unità promo-commerciali: allo Showroom del Food viene riservato un locale di circa 11 m², in cui trovano posto una cella a temperatura normale e degli scaffali per la conservazione dei prodotti confezionati; il Winebar può contare su una piccola dispensa con una cella a temperatura normale, oltre allo spogliatoio e al servizio igienico; alla Pizzeria viene dedicato, invece, uno spazio più grande, di circa 20 m², da utilizzare sia per i servizi sia per la conservazione e lavorazione dei prodotti, con armadi refrigerati e tutto l'occorrente per preparare gli impasti.

Oristano, li 15/01/2019

Il Progettista
Geom Antonuccio Tondo

