



DESIGN Un rendering del progetto di 'Cantina5', che ha vinto il bando 'Experiential beer garden' per la riqualificazione dello stabilimento ormai dismesso a Villa Zarri

«A Villa Zarri il birrificio sarà un'esperienza»

Castel Maggiore *Un team spagnolo ha vinto la gara per riqualificare la vecchia cantina*

di **FRANCESCO MORONI**

RIQUALIFICARE - *CASTEL MAGGIORE* - uno stabile abbandonato da quasi 20 anni, per trasformarlo in un centro dove degustare, scoprire e apprezzare la birra in tutte le sue forme. Il tutto, all'interno di un ambiente architettonico fuori dall'ordinario. È l'ultimo progetto di Villa Zarri, la celebre distilleria di Castel Maggiore, desiderosa di reinventarsi tuffandosi in un mondo tutto da scoprire, quello della birra artigianale di qualità. Ma non solo, perché il progetto 'Cantina5' vuole offrire molto di più, diventando una sorta di nuova incubatrice per artigiani di qualità. «Non ci poniamo l'obiettivo di diventare un polo industriale - spiega Guido Fini Zarri, patron della Villa -, né vogliamo competere con altre realtà di questo tipo: il nostro intento è continuare a rappresentare l'artigianato bolognese, diventando un centro di micro-

produzione dove sviluppare anche altre attività come pasticceria, panificazione e caffetteria».

NASCE da qui la partecipazione al concorso indetto a settembre 2016 dalla sede bolognese di Confindustria Emilia e curato da Young architects competitions,

che ha coinvolto quasi 3.700 progettisti da 89 paesi diversi. Un bando per la riqualificazione di vecchi immobili industriali dismessi, come la vecchia cantina di 3mila metri quadri di Villa Zarri, affacciata sul magnifico parco della villa settecentesca e destinata alla distillazione del brandy.

LA COMPETIZIONE per riqualificare Cantina5, trasformandola in un microbirrificio, prende il nome di 'Experiential beer garden' ed è stata vinta dal team spagnolo Dana. «La proposta ha guadagnato il primo posto perché unisce tradizione e innovazione - sottolinea Zarri -. La struttura

originaria dello stabile rimane intatta, ma viene convertita in uno spazio suggestivo e immerso nella natura: l'entrata a 5 volte è ricoperta da uno strato di ottone color oro che, attraverso le pareti forate, ricrea magicamente l'aspetto effervescente della birra». Un investimento non indifferente, di circa mille euro a metro quadro. L'inizio dei lavori è stato preventivato per l'anno prossimo, «ma sarebbe un sogno poter aprire all'inizio del 2019».



TRADIZIONE Uno scorcio del complesso di Villa Zarri. A destra, Guido Fini Zarri, patron della storica distilleria



INTANTO, sabato 13 giugno, è stata organizzata a Villa Zarri una tavola rotonda con aziende, imprenditori, operatori del settore alimentare e pubblica amministrazione per confrontarsi sul futuro del progetto, nella volontà di coinvolgere ulteriori promotori e finanziatori. Presenti, tra gli altri, il sindaco di Castel Maggiore Belinda Gottardi e il presidente di Confindustria Emilia area centro Alberto Vacchi.