

**Case Curti, progetto di riconversione di un edificio per edilizia residenziale in struttura ricettiva a servizio della Stazione Enogastronomica dell'Aglianico del Taburno.**

2004 - 2005.

**Autorità competente:** Regione Campania – Comune di Torrecuso.

**Committente:** Comune di Torrecuso.

**Incarico:** Redazione del progetto definitivo ed esecutivo di ristrutturazione e riqualificazione funzionale del complesso edilizio "Case Curti" e riconversione in struttura ricettiva a servizio della Stazione Enogastronomica dell'Aglianico del Taburno (affidato con Delibera di G.C. n.93 del 03.08.2004).

**Progetto:** Sannio Europa SCpA – Area Pianificazione e Programmazione Territoriale.

**Importo dei lavori:** € 244.490,00, oltre oneri pari a € 109.510,00 = € 354.000,00.

**Esito:** Approvazione progetto definitivo con Delibera di Giunta Comunale n.107 del 28.06.2005; approvazione progetto esecutivo con Delibera di Giunta Comunale n.143 del 27.09.2005. Lavori in corso.

Stralcio della relazione di progetto.

*"[...]L'intervento si inquadra nel progetto complessivo della "Stazione enogastronomica dell'Aglianico del Taburno", finalizzato a realizzare un sistema polivalente di attrezzature e servizi collettivi destinati a soddisfare le esigenze del turismo enogastronomico in un'area strategica per la produzione vinicola e agroalimentare in genere, quale appunto quella ricompresa nell'area del Taburno – Camposauro.*

*Grazie a movimenti e associazioni come Slow Food, Gambero Rosso, Città del Vino negli ultimi anni si è sviluppata anche in Italia una nuova sensibilità rispetto ai prodotti tipici locali, al turismo enogastronomico e più in generale alla riscoperta del "buon vivere" e della buona cucina come espressione "alta" della cultura materiale di un territorio.*

*Questo nuovo stato di cose ha inciso profondamente sia sulla domanda di servizi ristorativi che su quella di servizi turistici. In alcune regioni, tra cui la Campania, la ristorazione agrituristica ha smesso già da tempo di essere una nicchia di mercato per diventare uno dei segmenti più importanti del comparto ristorativo.*

*Il turista enogastronomico, è un consumatore moderno che ha un elevato livello di coinvolgimento cognitivo ed emotivo, e trova molta gratificazione nella raccolta delle informazioni riguardo alle sue passioni culinarie e nella definizione degli alternativi itinerari eno-gastronomici da seguire. Il turista-consumatore, quindi, sempre più spesso non si accontenta di essere solo il destinatario passivo di una proposta gastronomica preparata da altri. Vuole "capire" i prodotti, conoscere le loro caratteristiche e il modo migliore per manipolarli, anche per poter eventualmente riprodurre "in proprio" l'esperienza che lo ha particolarmente soddisfatto. C'è dunque una crescente domanda di informazione sul vino e sugli altri prodotti tipici locali: lo testimonia, tra le altre cose, il numero crescente di persone che si avvicina non da operatore del settore ma da semplice "cultore dei sapori" ai corsi dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) o ai "Master of Food" di Slow Food [...]"*

**COMUNE DI TORRECUSO - LA STAZIONE ENOGASTRONOMICA DELL'AGLIANICO DEL TABURNO**  
 PROGETTO DI RISTRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE FUNZIONALE DELLE RESIDENZE CASE CURTI IN STRUTTURA RICETTIVA



Ortofoto

La Stazione enogastronomica dell'Aglianico del Taburno, nasce come un intervento di programmazione complessiva volto a promuovere e sviluppare e potenziare attrattive legate all'area D.O.C. dell'Aglianico del Taburno e ad integrare questo territorio nella rete dei temi enogastronomici presenti nelle altre province campane.

Il territorio di Torrecuso è posizionato al centro di un'area di notevole pregio paesaggistico, culturale, ambientale e vitinicolo, significativo di un'immagine strategica nuova che non solo caratterizza un sistema locale ma che arricchisce la tradizionale immagine della Campania. Questo sistema paesistico-urbanistico, ambientale e culturale si integra perfettamente con l'obiettivo di promuovere un turismo enogastronomico di qualità capace di selezionare la presenza di fenomeni turistici alternativi (agriturismo, turismo religioso, turismo verde, turismo sociale, turismo culturale, ...).

Il progetto "Stazione Enogastronomica", nasce come integrazione di due momenti progettuali, da un lato un centro enogastronomico che promuove e valorizza le produzioni locali e, dall'altro, una Scuola Internazionale di Cucina Regionale finalizzata al trasferimento delle conoscenze e delle tecniche culinarie della tradizione campana a tutti ed esperti del settore.

A supporto dei due succitati momenti progettuali si realizza il progetto di riconversione del complesso edilizio "Case Curti" in una struttura ricettiva. Tale struttura ospiterà, appunto, corsi partecipativi a cui sono riservati lo "Scuola di Cucina Regionale" e tutti coloro che avranno rapporti con il "Centro Enogastronomico".

Torrecuso, con la sua Stazione è un luogo strategico come porta di accesso dei flussi turistici nazionali ed internazionali non solo alle risorse enogastronomiche locali, ma anche di ricco patrimonio storico, religioso ed ambientale di fama.



Spazi comuni  
 Spazi A&S  
 Piano piano piano  
 Annesso



Vista Torrecuso  
 Vista Torrecuso  
 "Case Curti"

**Progettazione architettonica:**  
 Giuseppe Iadarola, architetto, Sannio Europa SCpA  
 Sannio Europa SCpA, via S. Maria Maddalena 10, 81021 Torrecuso (BN)  
**Progettazione impiantistica e strutturale:**  
 Sannio Europa SCpA, via S. Maria Maddalena 10, 81021 Torrecuso (BN)  
 Sannio Europa SCpA, via S. Maria Maddalena 10, 81021 Torrecuso (BN)

**Collaborazione tecniche:**  
 Sannio Europa SCpA, via S. Maria Maddalena 10, 81021 Torrecuso (BN)  
 Sannio Europa SCpA, via S. Maria Maddalena 10, 81021 Torrecuso (BN)  
 Sannio Europa SCpA, via S. Maria Maddalena 10, 81021 Torrecuso (BN)

Il progetto prevede una struttura di settore collettivo (1999/2000), ubicata al margine del centro abitato del Comune di Torrecuso ed è finalizzata alla creazione di una struttura ricettiva in grado di offrire ospitalità collettiva e frequentativa, organizzata dalla Scuola Internazionale di Cucina Regionale Campania.

L'intervento prevede una sistemazione dell'edificio esistente attraverso la ristrutturazione di tutti i locali presenti nell'edificio. All'interno sarà realizzato un'area attrezzata con spazi verdi, camminieri pedonali (pavimentati con ghiaia scura) e pedana per tutti, al fine di offrire un'area di fruizione per gli usi di residenza.

Gli alloggi saranno organizzati in modo tale da offrire dei mini appartamenti indipendenti.

Ogni alloggio avrà 3 o 4 camere da letto (ogni camera avrà dimensioni di 10 mq), un ambiente soggiorno comune attrezzato per il relax ed un angolo cucina.

Completo metrico dell'edificio: 24.000 mq. (comprensivo di un'area verde di 2.000 mq. con 100 piante arboree).