



**LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE
DEL RISTORANTE NEL CORTILE DEL
CASTELLO SUPERIORE DI MAROSTICA**



Allegato 1: RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

MAROSTICA, MAGGIO 2019

PROGETTISTA

Dott. Arch. Francesca Furlanetto

PREMESSE GENERALI E FINALITÀ DELLE OPERE

Il Comune di Marostica è proprietario dell'immobile destinato all'attività di ristorazione che sorge nel sedime di quello che fu il *Castello Superiore di Marostica*, di cui oggi rimangono fortificazioni e lacerti delle mura perimetrali esterne. L'edificio è l'esito dell'intervento di ristrutturazione a cura della Soprintendenza per i Beni Culturali ed Architettonici di Venezia eseguito alla fine degli anni Cinquanta, effettuato sul sedime della preesistente costruzione rurale sorta all'interno delle mura.

Da decenni l'attività di ristorazione è affidata a Concessionari: il Comune di Marostica ne detiene il logo "*Taverna de Marostega*"; l'ultimo Contratto di Concessione in gestione del Ristorante è scaduto nei primi mesi di quest'anno.



L'immobile gode di una collocazione unica in ambito locale essendo locato in posizione apicale del *colle Pauso*, in posizione dominante e panoramica rispetto al centro cittadino ed al circostante comprensorio collinare. La visibilità del sito è ampiamente riconosciuta in ambito locale oltre che ad essere fisicamente evidente in tutta la fascia pedemontana che si estende dal Breganzino fino ad est del Bassanese; inoltre l'appartenenza dell'edificio al contesto del complesso fortilizio del *Castello Superiore di Marostica* fornisce al bene in oggetto il principale elemento qualitativo e di prestigio, del tutto unico nel panorama provinciale e non solo.

Valutato lo stato di conservazione, unito alla chiusura dell'attività del gestore (l'edificio è da qualche tempo chiuso in stato di abbandono) emerge oggi l'opportunità di eseguire delle opere che adeguino lo stabile alla normativa antincendio, ai criteri igienico-sanitari ed alla accessibilità per portatori di handicap; risulta opportuno inoltre adeguare l'immobile agli standard normativi attuali (parametri mq cucina/sala pranzo/locali accessori), anche attraverso la razionalizzazione degli spazi. Ciò al fine di riportare il bene in concessione integro nella sua funzionalità, ovvero dotato di tutti i locali necessari all'attività stessa.

IL PROGETTO GENERALE PER IL CASTELLO SUPERIORE DI MAROSTICA (rif. TAV. 5)

Le opere di ristrutturazione del ristorante Al Castello Superiore appartengono al più generale progetto dell'Amministrazione Comunale di promozione del sito, legato appunto al Castello Superiore di Marostica.

Partendo dall'intento di rinnovare complessivamente l'aspetto esterno del fabbricato, compresi gli spazi scoperti esterni, oggi piuttosto dimessi, soprattutto nell'uso, vi è la priorità di rendere pedonale il cortile, eliminando quindi la possibilità di sosta per le automobili; queste ultime infatti oltre a rovinare il ghiaietto della pavimentazione compromettono visuali ed interferiscono negativamente con prospettive, confluenze ed ambiente circostante. Con la pedonalizzazione del sito non sussisterà ragione per salire con le automobili oltre il sito del museo ornitologico, ove potranno fermarsi.

Oggi il parcheggio presso il museo può ospitare 20 veicoli: tale area di sosta verrà potenziata, con la creazione, in ampliamento, di ulteriori spazi per la sosta ricavati all'interno del lotto comunale del museo verso monte. Percorrendo l'attuale sedime della strada sterrata in salita, ad opportuna quota rialzata sarà spianato un terrapieno con stalli sui due lati della carreggiata, ricavando 20 nuovi stalli. Di qui la salita al cortile superiore potrà avvenire a piedi lungo l'attuale via di accesso o, più agevolmente, da un nuovo punto di risalita, localizzato a meno di 100 metri di distanza.

Il punto di risalita (scala e/o rampe, oppure ascensore) è posizionato ove oggi sul lato stradale destro (salendo) inizia il muro di sostegno di via Cansignorio della Scala, per congiungersi superiormente all'esterno delle mura, sul versante nord, in prossimità della facciata est del ristorante: in questa posizione il colle è scosceso, ed a coprire il grande dislivello (circa 20 mt) ci potrà essere una scala e/o un ascensore che agevola la salita. L'accesso carraio sarà consentito ai frontisti (vi è un solo immobile privato a destinazione residenziale), ai mezzi legati all'attività di ristorazione (carico/scarico) e ad eventuali mezzi di soccorso o di persone disabili.

In questo modo i frequentatori/fruitori del sito potranno condursi in una passeggiata panoramica al Castello Superiore da nord, oltre che dal sentiero natura del Parco Salin: lo splendido panorama che si propone consente di cogliere la vista sud, che rende visibile la struttura della città e della cinta muraria e quella nord, che apre sul versante collinare.

In questo modo il progetto propone nuove motivazioni, che spingano utenti e turisti a frequentare questo sito rinnovato, il cui principale pregio rimane l'alto valore culturale ed ambientale-paesaggistico, provocando, nelle intenzioni, un aumento nel numero delle frequenze, oggi ancora piuttosto ridotte, che siano di alternativa allo stazionamento dei veicoli, in particolare quelli degli avventori del ristorante.

STATO DI FATTO DELL'IMMOBILE

L'edificio odierno si sviluppa su due livelli più interrato, ed è composto da due ali a ridosso della fortificazione d'angolo N-W, a formare un corpo ad "L", le cui coperture di poco emergono sulla muratura scaligera.

I muri perimetrali nord ed ovest dell'edificio in parola sono le mura scaligere del summenzionato *Castello Superiore*, e sono costituiti da murature di notevole spessore (2 metri alla base, rastremate a salire), realizzate in pietra calcarea ed arenaria intervallata da elementi di laterizio, legate con malte a base calce. Anche le murature perimetrali della costruzione originaria hanno un notevole spessore (c. 40 cm) e sono realizzate in pietra e laterizio con superficie esterna con intonaco tradizionale, mentre i solai sono in laterocemento.

Attualmente l'edificio ha impianto di riscaldamento con caldaia a condensazione in locale dedicato al piano interrato, con accesso diretto dall'esterno da una stretta rampa. Nelle sale comuni interne il riscaldamento avviene con radiatori e con ventilconvettori ad aria, mentre il raffrescamento è eseguito con ventilconvettori a pavimento o a soffitto, abbinati ad unità esterne per il ricambio d'aria. Queste ultime sono posizionate a ridosso delle mura lato nord ed ovest (verso immobili di proprietà privata), ed in copertura. Il serbatoio di accumulo, col locale pompe utili all'impianto sanitario ed antincendio, si trova in vano interrato dedicato, prospiciente il locale tecnico; interrato è anche il serbatoio di gasolio che alimenta la caldaia.



DESCRIZIONE DEI LOCALI INTERNI

Dai documenti di archivio consultati, disponibili fino all'anno 2000-2001, emerge che lo stato di fatto è frutto di progetti di ristrutturazione ed ampliamento svolti in tempi successivi, con progetti edilizi distinti. L'ultimo stato legittimo risale al 1993, anno a cui corrisponde il *Certificato di Agibilità* rilasciato dal Comune; agli interventi edilizi successivi non è seguita la completa chiusura amministrativa della pratica. A questo si sono aggiunti, ad oggi, interventi interni per modifica nell'uso dei locali eseguiti direttamente dal gestore negli ultimi anni.

L'attività del ristorante è oggi ampliata rispetto al bene concesso in gestione oramai più di vent'anni fa, sia in termini di spazio che di ricettività, con riferimento agli anni iniziali della *Concessione* stessa. Le sale pranzo sono ora quattro, due per piano, sono stati variati all'uso di preparazione pasti stanze in interrato ed al piano primo, decurtando il ristorante di alcuni spazi per servizi (magazzini, deposito e servizi igienici del personale addetto), che sono stati oggi ricavati in locali di altro soggetto privato presi in affitto dal gestore; va parimenti considerato che l'attività fino ad oggi esercitata si sosteneva su uno standard di ricettività di molto ampliato, e che la maggiore richiesta nonché ricercatezza è anche opera di *valorizzazione* del bene stesso. Purtroppo negli anni la produttività del locale si è ridotta, anche per cambi sulle abitudini/frequenze degli utenti (si pensi a come sono calati matrimoni e banchetti) ed in particolare nell'ultimo quinquennio la minore attività ha comportato una riduzione nell'uso dei locali, con conseguente degrado degli ambienti.

Con la realizzazione del progetto si vuole ridotare il ristorante dei necessari locali accessori che dovranno trovarsi all'interno della proprietà comunale, nonché razionalizzare gli spazi oggi mal utilizzati, ed eseguire le opere necessarie ad adeguare i nuovi locali per preparazione pasti ai requisiti igienico sanitari prescritti dalla vigente normativa. Per il prossimo utilizzo è previsto di inserire a piano terra l'attività di bar (ala ovest), per accogliere anche l'utenza turistica: a quest'ultima è dedicato il nuovo pergolato che accoglierà nell'individuato plateatico esterno anche la sosta rapida dei tanti turisti che salgono alla rocca a piedi o dal camminamento di ronda. La nuova scala permetterà l'adeguamento prevenzione incendi del piano primo, in quanto necessaria quale seconda via di fuga.

Sempre al piano primo sarà ripristinato il belvedere sud, spazio che tornerà aperto (esterno) come un tempo, come pure il terrazzo dell'ala est, mediante l'eliminazione della parete e dei serramenti posti immediatamente dietro il parapetto coi i lavori di ampliamento degli anni 2000-2001.

Le ragioni che motivano la tipologia di intervento vanno cercate nella ricerca di rilancio turistico del luogo, oggi ancora poco frequentato: attraverso le opere di ristrutturazione il progetto vuole proporre nuove motivazioni che spingano utenti e turisti a frequentare questo sito rinnovato, il cui principale pregio rimane l'alto valore culturale ed ambientale-paesaggistico.

Ne deriva un *progetto di ristrutturazione edilizia, con efficientamento energetico ed adeguamento normativo* realizzato a mezzo di interventi edili e dotazione di nuovi impianti.

Per detto progetto si rende necessaria la progettazione di opere edili, impiantistiche (elettriche e termiche), direzione lavori e coordinamento sicurezza, pratica CPI, ULSS, variazione catastale e prove statiche.

Oggi il ristorante è chiuso da alcuni mesi, quindi per la riapertura è necessaria la ristrutturazione; le opere previste potranno quindi essere eseguite con piena libertà di tutti i locali; dopo l'esecuzione dei lavori edili strutturali ed impiantistici sarà possibile, per le fasi di completamento, realizzare i lavori anche a stralci, concordando i tempi di esecuzione con un permesso temporaneo all'esercizio dell'attività da parte degli organi competenti (ULSS e VVF), per accorciare i tempi di chiusura del locale che, per l'Ente,

costituisce un mancato reddito; prioritariamente dovranno essere eseguiti gli adeguamenti igienico sanitari.

CARATTERISTICHE DI FRUIBILITÀ

Lo stato dell'immobile è oggi il risultato di numerosi interventi di ristrutturazione ed ampliamento che si sono succeduti nel corso di parecchi anni; in termini logistici è, pertanto, il risultato consequenziale del succedersi di interventi vari che, non avendo mai riguardato una ristrutturazione profonda del complesso edificato, risulta eterogeneo e non più rispondente ad una efficiente gestione dell'attività di ristorazione.

Come noto, nel corso degli anni, l'attività di ristorazione si è ampliata rispetto al bene concesso in gestione, sia in termini di spazio che di ricettività: le sale da pranzo sono attualmente quattro (due al piano terra e due al primo piano) e sono state apportate variazioni d'uso (per la preparazione pasti) ad alcune stanze, decurtando, in tal modo, il complesso di spazi destinati a servizi (magazzini, depositi e servizi igienici del personale). Detti servizi sono stati successivamente recuperati dal gestore ricorrendo alla locazione di vani di proprietà privata contigui al complesso dei beni in oggetto.

PREMESSE AL PROGETTO

Durante l'importante seduta di sabato 14 novembre, il Consiglio Comunale, riunito in sessione straordinaria, ascoltava la relazione del prof. Zausa concernente i lavori di preparazione per la costruzione di un posto di ristoro al Castello Superiore. Alla fine della sua esauriente esposizione, l'Assessore alla Pubblica Istruzione, esibiva i progetti elaborati dalla Direzione della Intendenza ai Monumenti di Venezia, progetti che all'unanimità venivano dichiarati pregevoli sotto tutti i punti di vista. Si chiudevano così positivamente i lavori per l'attuazione di un'opera che da due anni il Comune aveva auspicato e la «Pro Marostica» voluta.

I lavori per la costruzione del nuovo edificio che sorgerà al posto dell'attuale casa colonica, nell'area compresa entro le mura del Castello Superiore, area di proprietà del signor Pabich, che dopo lunghe e laboriose trattative ha aderito di cedere al Comune il terreno, costeranno 6 milio-

Estratto da *Il Gazzettino* del 26/11/1953, a significare l'importanza che ha rivestito e riveste tutt'ora il sito da valorizzare e l'attività da far riemergere

IL PROGETTO DELLA SOPRINTENDENZA PER LA TAVERNA DE MAROSTEGA



Estratto da *Il Gazzettino* del 12/2/1952



Estratto da *Il Gazzettino* del 26/11/1953



La Taverna de Marostega, edificio realizzato 8c. 1959), terrazzo belvedere al piano primo

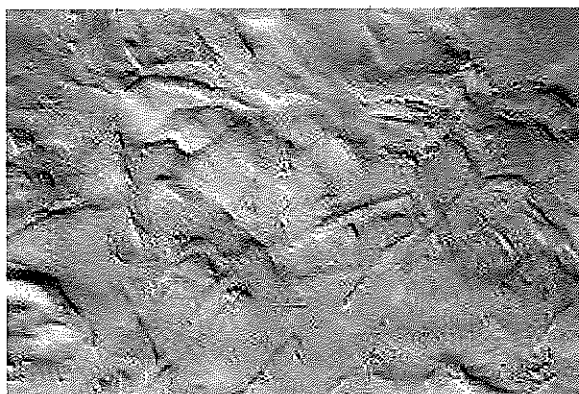
IL PROGETTO

Secondo quanto descritto in premessa ed allo scopo di un generale riordino e razionalizzazione degli attuali spazi e locali del ristorante, il progetto propone l'adeguamento impiantistico ed igienico-sanitario sui locali esistenti, la creazione/modifica dell'interrato sud per il carico/scarico degli alimenti con creazione di idonei percorsi di accesso e distribuzione (secondo la logica della *"marcia in avanti"*).

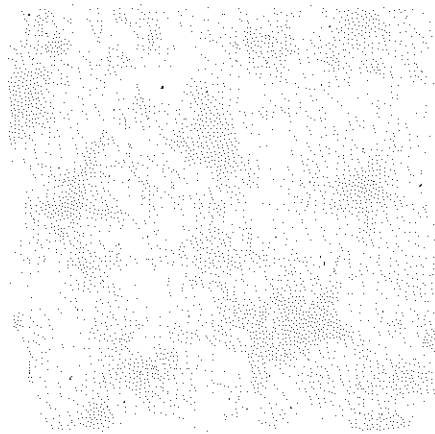
Sotto il profilo architettonico il progetto propone un ritorno all'immagine originaria del fabbricato, di aiuto anche alla riconoscibilità del luogo e delle funzioni insediate che oggi appare carente. Con il progetto si cerca di rendere palesemente riconoscibili le diverse età delle costruzioni, attestandone l'aspetto interno ed esterno, riconducendo ogni parte alla originaria funzione; ciò permetterà una soddisfazione delle generali aspettative e contestualmente la reciproca valorizzazione, sia pure nel corretto ordine gerarchico.

La complessiva rivisitazione esterna vuole riportare l'aspetto esteriore del manufatto originario, l'ala est, alla primaria funzione di belvedere, con terrazzamenti al piano primo; il nuovo pergolato proposto, fronteggiante l'ala ovest, di realizzazione successiva, consentirà lo svolgimento in questa parte dell'edificio dell'attività di bar, ovvero ristoro all'utenza turistica, in grande aumento con l'apertura del camminamento di ronda est ed ovest (si rileva che questi avventori sono completamente differenti da quelli del ristorante praticato nell'ala est, con menù alla carta).

Completa il progetto una generale rivisitazione dei paramenti esterni (trattamenti di facciata), anche per meglio caduere le facciate alla rinnovata immagine esteriore col pergolato e la scala esterna che conduce al piano primo, opera necessaria quale seconda via di fuga, per l'adeguamento sotto il profilo della prevenzione incendi. Nello specifico saranno eliminati i rivestimenti di facciata in legno, e sostituiti con paramenti intonacati, con pattern ad effetto spatolato, del tutto simile all'esistente; sarà anche rinnovata la tinteggiatura, con l'utilizzo di una colorazione più neutra (vedi immagini allegate, a titolo di esempio ed esplicazione).



paramenti intonacato



colorazione neutra

Al piano primo sarà ripristinata l'originaria vocazione del fabbricato, ovvero l'affaccio con bellavista a sud, mediante la riproposizione dei terrazzi sul fronte: saranno eliminate le finestrate posate sopra i parapetti e sostituite da nuovi serramenti in posizione arretrata: si origineranno delle logge che rimanderanno all'originaria immagine dell'edificio, coi terrazzi al piano primo. Il ritmo delle specchiature riprende quelle delle bifore inferiori.



la Taverna Scaligera, in un'immagine del 18/8/1959

Nello specifico nell'ala est saranno eliminate la sovrapposizione di pavimentazioni e la parete di legno posata dietro il parapetto (è stato convertito a spazio interno dagli anni 2000), e mantenute le travi in cemento armato precompresso: il nuovo impalcato esterno sarà costituito da grigliato metallico inferiore e tavolame di legno superiore e poggerà sulle esistenti travi a mensola; un nuovo parapetto, con piedritti in lamiera forata e correnti orizzontali in legno, sostituirà l'esistente.

Il terrazzo dell'ala ovest, quella di più recente realizzazione, sarà ugualmente rivisitato nei materiali, con l'eliminazione dei travetti prefabbricati che saranno sostituiti dal nuovo pergolato; sarà leggermente ampliato nella profondità per adeguare l'uscita dal belvedere sud (via di fuga a due moduli, 120 cm).



Ala est: particolare del terrazzo oggi chiuso



Ala est: particolare del ballatoio esterno su travetti prefabbricati



Ala est piano primo: vista interna del terrazzo, divenuto parte integrante della sala 3 (porzione con pavimentazione in legno oltre i pilastri in acciaio)

Gli elementi di nuova installazione saranno di forma, dimensione e materiale simile a quelli esistenti ed impiegati tradizionalmente, come nell'immagine d'esempio qui allegata.



esempio di parapetto con correnti in legno

Il progetto rispetta i vincoli di tutela imposti, proponendo le ricostruzioni sopradescritte con l'impiego di materiali e tecniche conformi alle tradizioni ed alle consuetudini edilizie locali, compatibili con le parti preesistenti.

Completa il progetto la riduzione del plateatico esterno lastricato, con la finalità di migliorare la percezione dell'immobile e degli spazi aperti visti in arrivo da sud.

ADEGUAMENTO SPAZI PER IL LOCALE CUCINA (Linee guida del Dipartimento di prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della Nutrizione, Procedura condivisa ULSS 3-4-5-6: criteri sanitari per pubblici esercizi di somministrazione e vendita di alimenti e bevande)

Vista la normativa SIAN e considerando le sale a piano terra e piano primo (100+150 mq) si può dire che il locale è adeguato a ricevere complessivamente fino a 200 persone; questo comporta 66 mq di cucina e n° 4 servizi igienici per il pubblico, di cui uno accessibile a disabili; il dimensionamento degli spazi per deposito (materie prime, bevande ed alimenti) viene lasciato all'organizzazione dell'attività (cfr. *"deve essere congruo in rapporto all'attività svolta"*).

L'attuale cucina a piano terra è di 53 mq, a cui si aggiungono 15 mq in interrato (sia pur mal disposti – vedi perdita di spazio in corridoio) ed ulteriori 20 mq al piano primo; il progetto realizzerà una cucina di 60mq, a cui si aggiungono 45 mq al piano primo (è compresa la zona lavaggio) ed ulteriori 37 mq di locali accessori al piano interrato; in quest'ultimo trovano collocazione anche i depositi/celle frigorifere (30 mq) e l'ingresso del carico di alimenti. A piano terra vi è la possibilità di realizzare degli oblò sulla cottura, con affaccio sull'ingresso (indicati in colore celeste nella pianta piano terra).

Nei locali esistenti è prevista la realizzazione di spazi open-space da dare in uso alla cucina: la cottura avverrà al piano terra, ove troveranno collocazione le linee per la preparazione dei piatti, e la stessa verrà messa in diretta comunicazione con gli altri piani, considerati un'estensione della stessa, a mezzo del nuovo montacarichi che la collegherà col piano interrato (arrivo alimenti con ingresso da sud,

prima modanatura e lavaggio) e col piano primo (lavaggio e preparazione piatti). I lavori prevedono l'eliminazione dei due attuali passavivande, di pareti e divisori, col rifacimento della porzione del primo solaio interessata.

In questo modo si otterranno dei locali ampi in cui il gestore potrà organizzare la cucina secondo il proprio metodo di lavoro.

ADEGUAMENTO SPAZI PER LOCALI ACCESSORI ALLA CUCINA, SERVIZI IGIENICI PER IL PUBBLICO E GLI OPERATORI, ACCESSIBILITA' DISABILI MOTORI (L. 13/89, DM 236/89, DGR Veneto 1428/2011 e ss.mm.ii.)

Il progetto prevede l'adeguamento degli spazi per deposito/magazzino e servizi igienici, sia per il pubblico che per gli operatori. I servizi igienici per il pubblico rimarranno, come oggi, al piano interrato, nel numero di 3 wc, a cui se ne aggiungeranno 2 in primo piano (uno accessibile a disabili motori).

L'inserimento di nuova piattaforma elevatrice di collegamento piano terra-piano primo ad utilizzo degli utenti adeguerà il locale sotto il profilo della conformità per l'accessibilità ai disabili: la stessa sarà posata nel vano oggi occupato da un servizio igienico.

I servizi degli operatori saranno collocati a piano interrato, ove sarà ricavato uno spogliatoio di 9 mq con servizi igienici divisi per sesso; dal locale spogliatoio si potrà raggiungere direttamente la cucina a mezzo della scala interna alla stessa. Il ristorante risulterà così adeguato per n° 6 addetti.

Con lo spostamento della centrale termica in nuovo vano interrato (ampliamento a sud) saranno ricavati ulteriori spazi da destinare a deposito e/o magazzino, e la nuova rampa scala per l'accesso di servizio da sud consentirà un corretto percorso nel carico di alimenti.

ADEGUAMENTO VIA DI FUGA PER AFFOLLAMENTO, CON CREAZIONE DI BELVEDERE PUBBLICO AL PIANO PRIMO (DM 10/3/1998 e D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.)

Per non limitare al numero di 70 utenti l'utilizzo del piano primo il ristorante dovrà essere dotato di seconda via di fuga, a mezzo di realizzazione di nuova scala che conduce a luogo sicuro (l'esterno).

L'adeguamento del percorso delle vie di esodo sfocerà all'esterno in posizione centrale, nella loggia sud, ed attraverso il terrazzo ovest si raggiungerà la scala che porterà a terra, raccogliendo tutti i flussi in uscita e, contestualmente, consentendo agli utenti del bar di godere della vista panoramica dal piano primo senza accedere al ristorante: qui, infatti, il progetto ripristinerà l'originario terrazzo-belvedere, eliminando le finestrature e creando un loggiato nella profondità, attraverso la posa di parete vetrata a tutta altezza in posizione arretrata; si avrà, come un tempo, l'affaccio dalla balconata centrale, col medesimo parapetto con copertina in pietra

La nuova scala è proposta con profilati e tubolari di acciaio per apparire maggiormente svuotata nell'impatto volumetrico: posata in prossimità della facciata sud dell'ala ovest avrà struttura con tinta brunita/toni del marrone, tale da inserirsi coi medesimi colori presenti in loco e non costituire elemento di distacco cromatico dalle mura scaligere. Per apparire più compatta sarà a due rampe, con andamento

perpendicolare alla cinta fortificata, con pianerottolo di sbarco in corrispondenza del terrazzo al piano primo: in tal modo anche i fruitori del bar potranno agevolmente salire al belvedere superiore, senza interferire con gli avventori del ristorante.

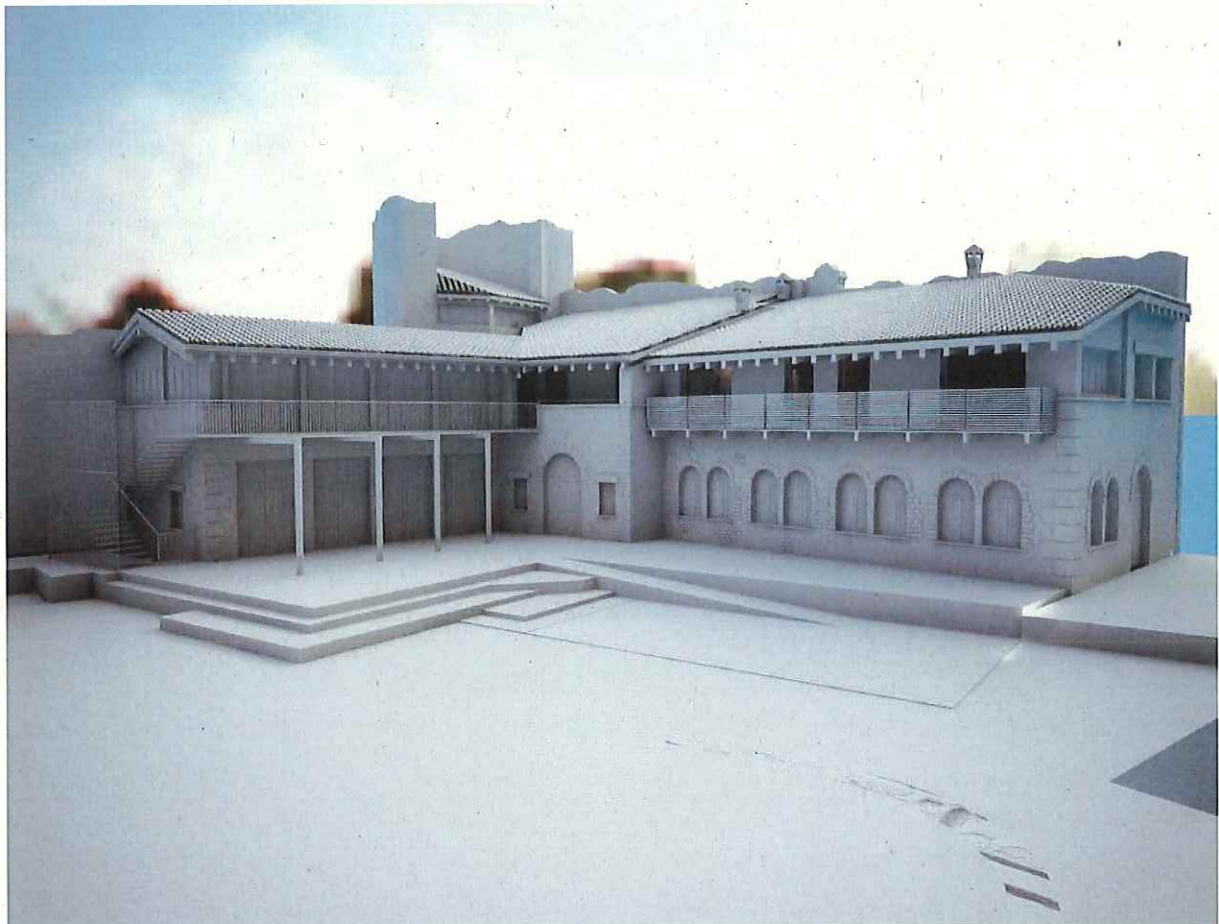


esempio di trattamento degli elementi della nuova scala metallica

La scala avrà gradini in grigliato metallico, montati su struttura sempre metallica; i parapetti saranno semplici elementi verticali (barre di acciaio di piccolo diametro), accostati tra loro: la semplice ripetizione dell'elemento verticale sul perimetro ne determinerà l'involucro.

IL NUOVO PERGOLATO DEL PLATEATICO ESTERNO DEL BAR

L'immagine del rinnovato locale da destinare a bar è affidata al nuovo pergolato ridossato alla facciata ovest, pensato come un prolungamento delle travature che oggi sostengono il terrazzo ovest. Il pergolato definisce il plateatico esterno del bar, oltre a costituire un cono ottico che porta la vista alla

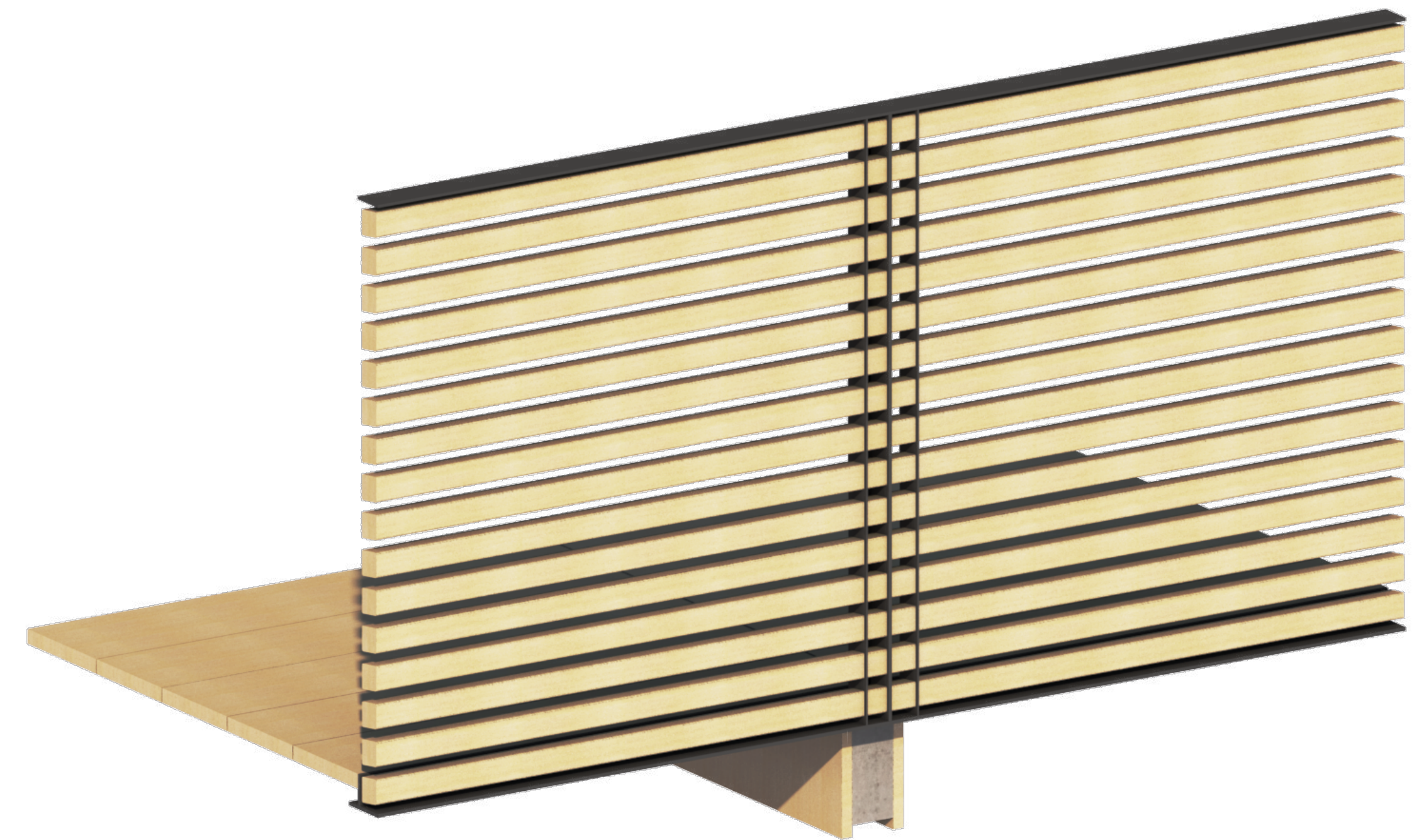
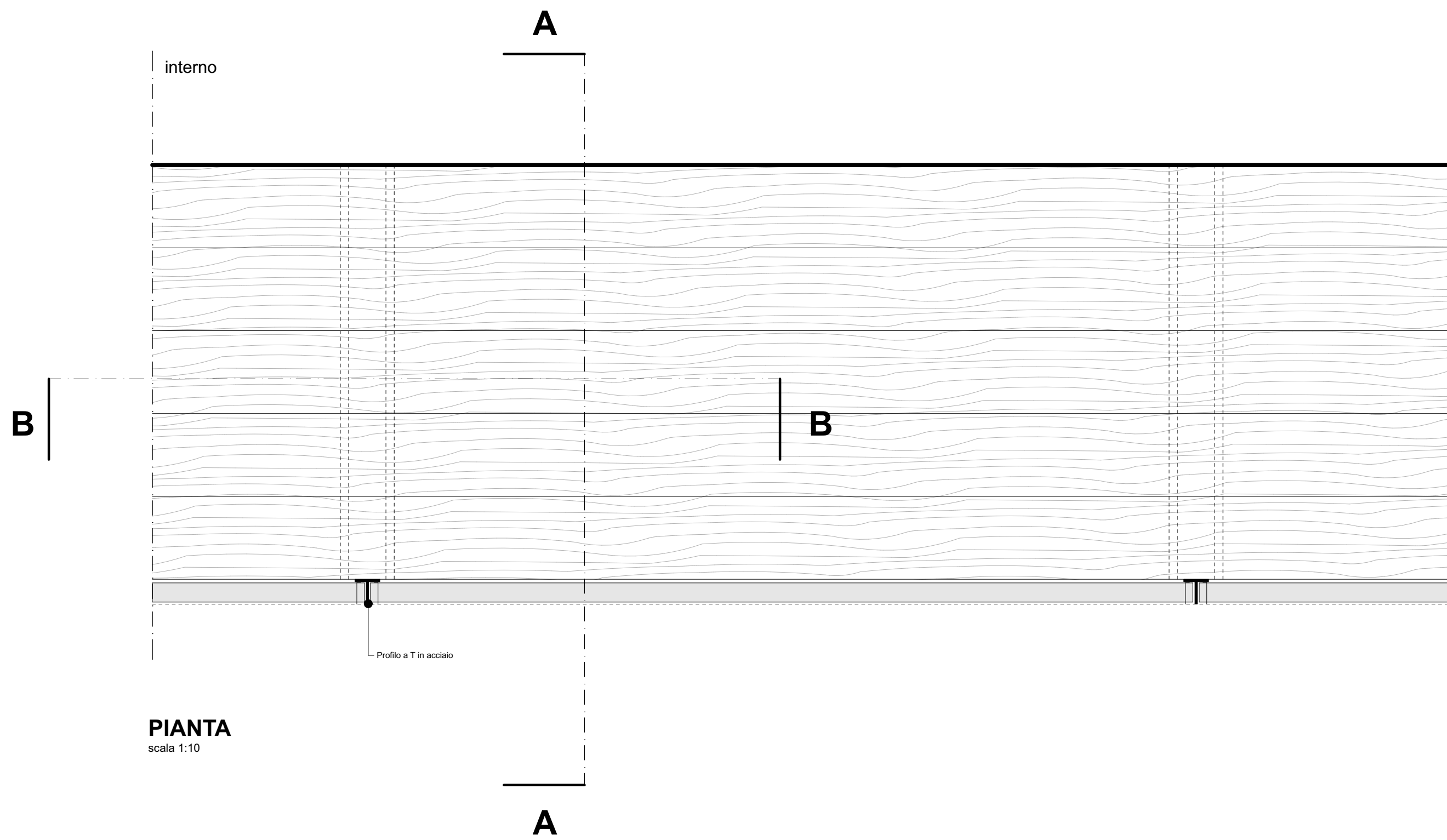


facciata di ingresso del ristorante: prende forma in pianta dall'allineamento geometrico con la facciata centrale dell'edificio storico e si origina prolungando le travi a mensola che oggi sostengono il terrazzo ovest; con lo scopo di accogliere turisti, visitatori ed avventori in genere, il pergolato assolve la funzione di delineare lo scoperto esterno del bar, eliminando così ombrelloni e tendaggi, sia interni che esterni (che per altro nascondono alla vista il panorama). Come già detto per la nuova scala esterna la proposta è di usare materiali nuovi e leggeri, come l'acciaio: esili colonne si ripetono, a formare quattro portali con la travatura superiore che alloggerà sotto l'impalcato del terrazzo ovest; dei traversi tra i portali permetteranno l'aggancio di teli ombreggianti nei mesi estivi e l'aggrappo del verde rampicante.

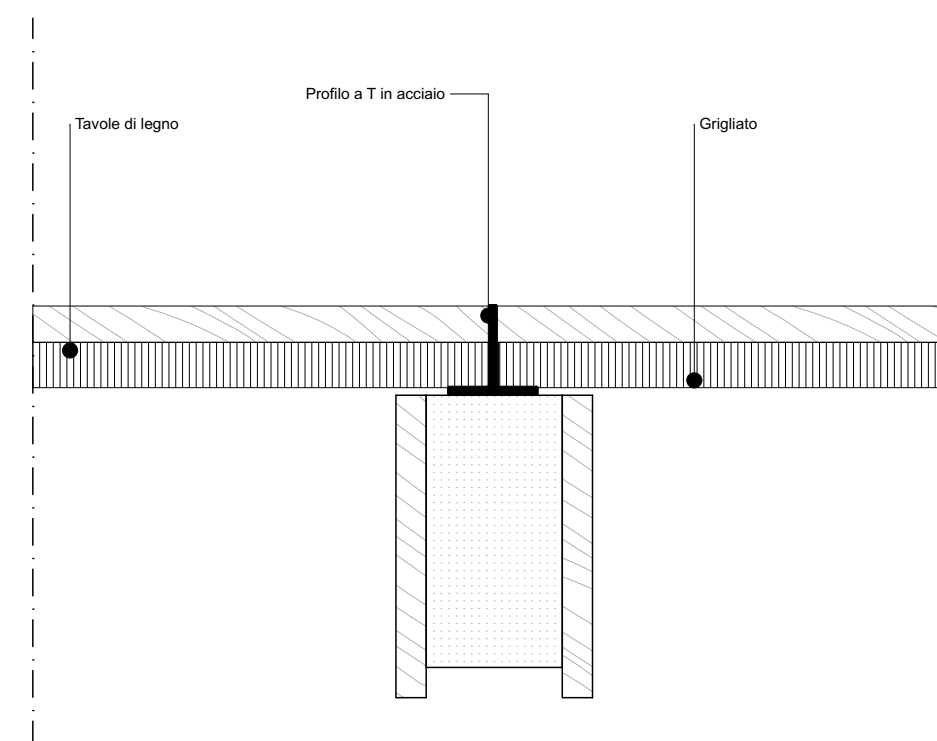
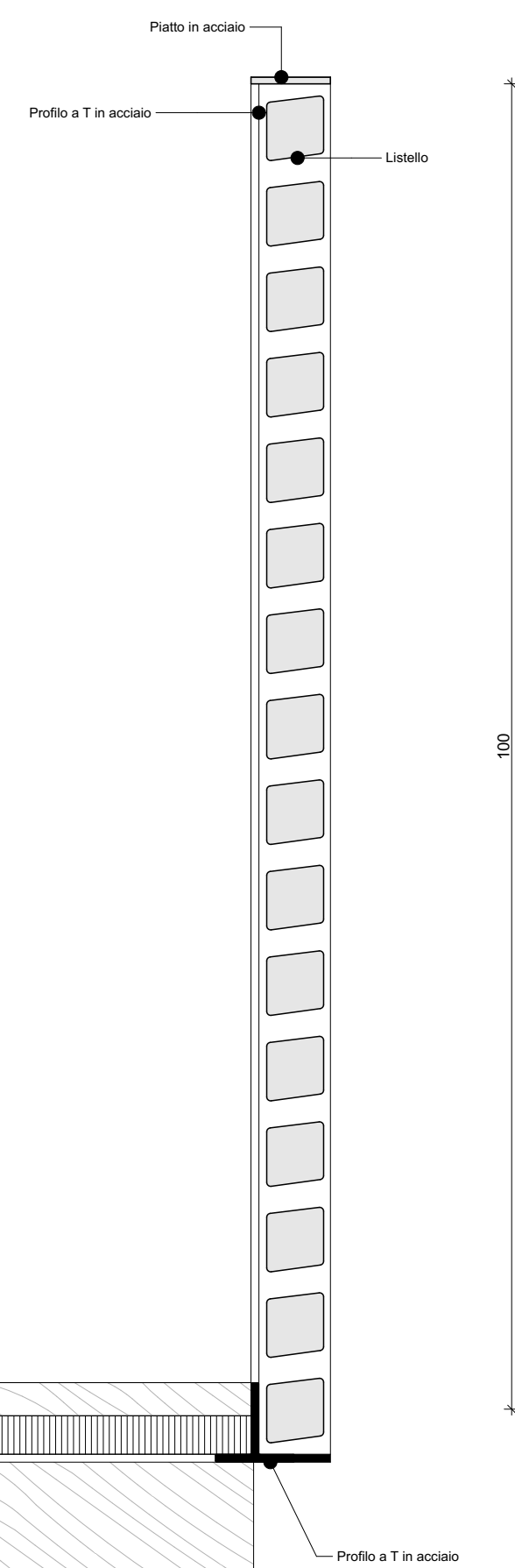
La struttura del pergolato e la nuova scala saranno eseguite con profilati e tubolari di acciaio: entrambe le strutture avranno tinta brunita/toni del marrone, tale da inserirsi coi medesimi colori presenti in loco e non costituire elemento di distacco cromatico dalle mura scaligere.



Esempio di pergolato esterno



ASSONOMETRIA PARAPETTO



ADEGUAMENTO ALLA NORMATIVA SUL RISPARMIO ENERGETICO E SULLA SICUREZZA PER LOCALI APERTI
AL PUBBLICO, ALTRE OPERE SULL'EDIFICIO ESISTENTE

Saranno cambiati tutti i serramenti, in quanto al piano terra ala est sono ancora presenti vetri singoli, non a norma in locali aperti al pubblico; in luogo degli odierni, in legno, e nella rivisitazione generale saranno posati serramenti metallici tinta marrone o legno, rispettando le attuali specchiature.

I rivestimenti esterni in tavole di legno saranno eliminati (tanto i parapetti che quelli in facciata), e sarà ripristinata la finitura ad intonaco con pattern ad effetto spatolato, del tutto simile alla esistente; con rinnovo della tinteggiatura, utilizzando una colorazione più neutra.

Si allegano di seguito alcune prove eseguite per capire la semplificazione dell'immagine esterna attraverso l'eliminazione delle facciate in legno.



Facciate verso il cortile sud: semplificazioni dei trattamenti sui paramenti esterni – disegno di studio



Facciata corpo ovest: semplificazioni dei trattamenti sui paramenti esterni, con eliminazione della balconata – disegno di studio

LAVORAZIONI IN PROGETTO

Le opere previste in progetto si possono sintetizzare come di seguito:

- razionalizzazione e riordino del piano interrato, con piccolo ampliamento per ricavo di nuovo locale per la centrale termica, lasciando più spazio al deposito e celle frigo nel corpo centrale
- razionalizzazione ed adeguamento degli spazi cucina: a piano terra la zona cottura sarà resa il più possibile open-space, permettendo l'organizzazione funzionale del ristorante in conformità al criterio della marcia in avanti, all'arrivo delle materie prime alla somministrazione, evitando contaminazioni nei percorsi; contestualmente, al fine di ampliare e connettere alla cucina le aree ad essa funzionali, saranno demoliti i n° 2 attuali passavivande e sarà installato un nuovo montacarichi con dimensione tale da contenere il carrello
- adeguamento in materia di abbattimento barriere architettoniche: creazione di montacarichi per persone che colleghi il piano terra col piano primo
- ricavo di spogliatoi e servizi igienici per il pubblico ed il personale addetto, nel numero di complessivi 6 addetti all'attività svolta nei locali;
- modifica/sostituzione di serramenti (NB: i serramenti a piano terra hanno vetro singolo piombato, quindi non a norma)
- adeguamento in materia igienico-sanitaria: opere manutentive alle superfici (pavimenti e murature) dei locali ad uso preparazione/smistamento pasti (piano interrato e primo)
- rifacimento dell'impianto termico con sistema tipo VRF per riscaldamento e raffrescamento
- adeguamento in materia di prevenzione incendi: nuove previsioni sui carichi termici installati, con creazione di nuova scala quale via di fuga dal piano primo
- adeguamenti impianti di scarico ed adduzione idrica
- nuovo sistema di pompaggio per uso civile (autoclave per cucina e servizi)
- adattamenti e modifiche all'impianto elettrico (distribuzione terminale), nuovi quadri elettrici ed impianto di terra esterno
- interventi sui prospetti verso la corte interna: eliminazione attuali tamponamenti/rivestimenti in tavole di legno e cambio parapetti balconate
- creazione nuovo pergolato di fronte al corpo ovest
- creazione nuova scala esterna al piano primo

DATI CATASTALI

L'immobile è così catastalmente individuato:

- Comune censuario di Marostica, sez. A, foglio n° 8, particella n° 1, sub. 1, categoria C/1, classe 7, consistenza 477 mq (ristorante, piano interrato, terra e primo);
- Comune censuario di Marostica, sez. A, foglio n° 8, particella n° 1, sub. 2, categoria A/3, classe 3, consistenza 5,5 vani (ristorante, piano primo e secondo).

CONFORMITA' URBANISTICA E VINCOLI

L'immobile ricade urbanisticamente in Z.T.O. F, zona per attrezzature pubbliche.

L'immobile ricade all'interno del perimetro del Centro Storico di Marostica, così come individuato negli "Atlanti dei Centri Storici" redatti dalla Regione Veneto ai sensi della L.R. 31.05.1980, n. 80 e pubblicati negli anni ottanta; sullo stesso grava il Vincolo paesaggistico ex art. 36, c.1, lett. c) del Dlgs 42/2004 e s.m.i., Decreto 22/2/2012 (cd *Decreto Soragni*).

L'edificio ha vincolo diretto, derivante da notifica del Ministero dell'Istruzione Pubblica dell'anno 1914, poi rifatta nel 1930\1931, mentre le aree esterne indiretto: ne risulta che il vincolo ricadeva sull'allora edificio coloniale che è stato demolito nel 1956 per edificare l'attuale ristorante (l'edificio odierno ha meno di settant'anni, vedi anche relazione storica ed estratti allegati).

Il fabbricato è edificato a ridosso delle Mura Scaligere, vincolate con Provvedimento 6 ottobre 2016; qualsiasi intervento sull'edificio deve essere sottoposto alla procedura autorizzatoria di cui all'art. 21 del Codice stesso, poiché trattasi di immobile appartenente al Comune, a ridosso della cinta fortificata, su immobile vincolato.

Il progetto prevede inoltre adeguamenti sotto il profilo igienico-sanitario e di prevenzione incendi, pertanto le opere prima e poi l'esercizio dell'attività saranno soggette a preventivi pareri e/o nulla osta di:

- ULSS Dipartimento di Prevenzione-Ufficio igiene alimenti e nutrizione
- Comando provinciale Vigili del Fuoco per serbatoio interrato, generatore di calore, cottura cucina, affollamento di persone (SCIA a fine lavori)
- Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio
- Autorizzazione paesaggistica ed ambientale

Al completamento dei lavori il ristorante avrà un nuovo *Certificato di agibilità*, che presuppone la seguente documentazione:

- Collaudo statico (con eventuale esecuzione di prove di carico sui solai) e tecnico-amministrativo
- Conformità dell'attività alla prevenzione incendi
- Autorizzazione ULSS
- Certificati di conformità impianti (elettrico ed idro-termo-sanitario)
- Autorizzazione allo scarico
- Variazione catastale
- Autorizzazione sanitaria per l'avvio dell'attività