



legenda piano interrato

- 01, cisterna acqua
- 02, magazzino
- 03, montacarichi
- 04, scala di accesso al magazzino

legenda piano terra

- 03, montacarichi
- 05, scala di servizio
- 06, scala principale
- 07, servizi igienici bar-ristorante maschi - 12mq
- 08, servizi igienici bar-ristorante femmine - 11mq
- 09, deposito attrezzi utenti - 21mq
- 10, servizi igienici per l'esterno maschi - 10mq
- 11, servizi igienici per l'esterno femmine - 10mq
- 12, locale invernale privo di servizi igienici - 13mq
- 13, servizi tecnici (vano caldaia)
- 14, servizi e spazi per la gestione
- 15, mensa personale - 13mq
- 17, servizi igienici per il personale di cucina - 12mq
- 18, depositi alimentari
- 19, cella frigo - 6mq
- 20, spazio coperto di vendita all'esterno - 16mq
- 21, spazio coperto esterno

legenda piano rialzato

- 05, scala di servizio
- 06, scala principale
- 22, sala bar
- 23, saletta - 13mq
- 24, sale ristorante - 47mq
- 25, distribuzione pasti (self-service) - 17mq
- 26, accettazione
- 27, bar zona bancone
- 28, nuova sala ristorante - 78mq
- 29, cucina preparazione pasti e frigo - 78mq
- 30, cucina lavaggio stoviglie - 17mq
- 31, cucina office e cassa - 5mq
- 32, spazi per la distribuzione

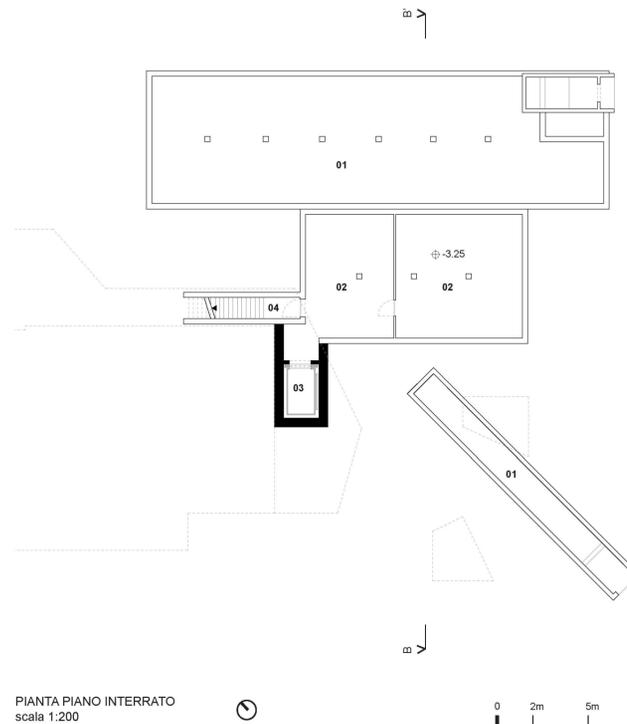
legenda piano primo

- 05, scala di servizio
- 06, scala principale
- 33, camere ospiti
- 34, bagni ospiti
- 35, alloggio gestore
- 36, spazi per la distribuzione
- 37, ripostiglio

legenda piano secondo

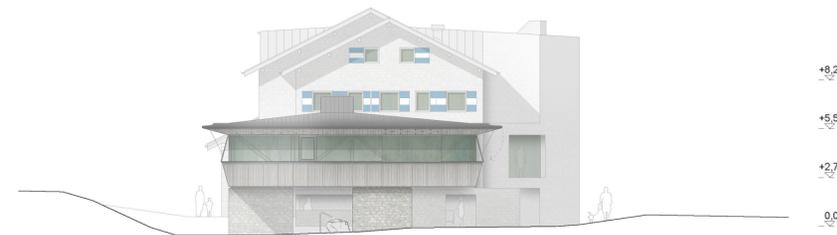
- 05, scala di servizio
- 06, scala principale
- 33, camere ospiti
- 34, bagni ospiti
- 38, alloggiamento personale
- 39, spazi per la distribuzione
- 40, ripostiglio

- a, focolare
- b, "fonte Regina"
- c, caviedio impianti per servizi igienici
- d, locale aspirazione cappe
- e, lucernario
- f, carrelli per vassoi

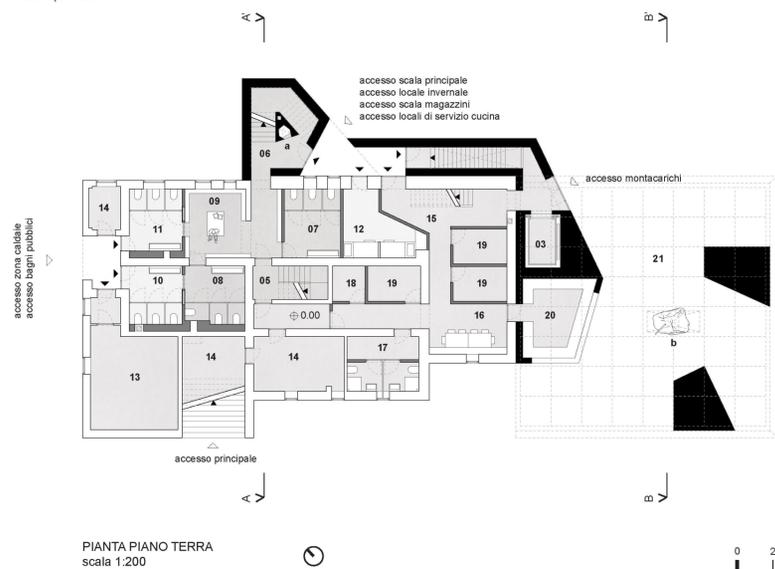
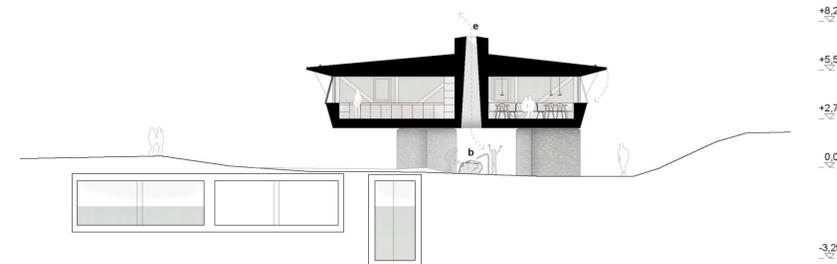


PIANTA PIANO INTERRATO
scala 1:200

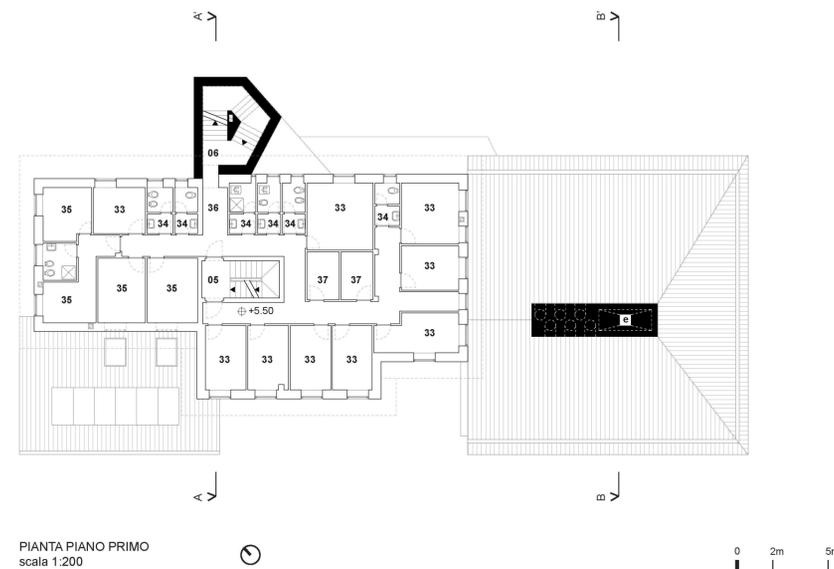
PROSPETTO SUD-EST
scala 1:200



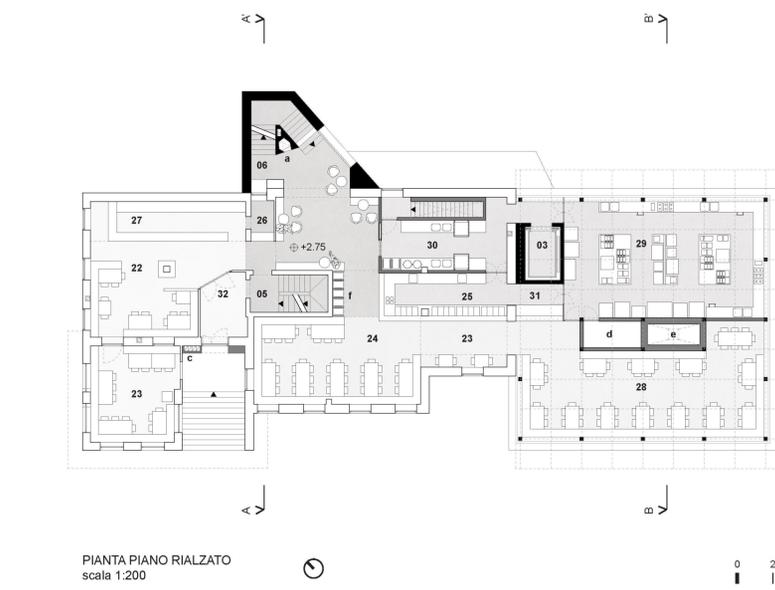
SEZIONE BB'
scala 1:200



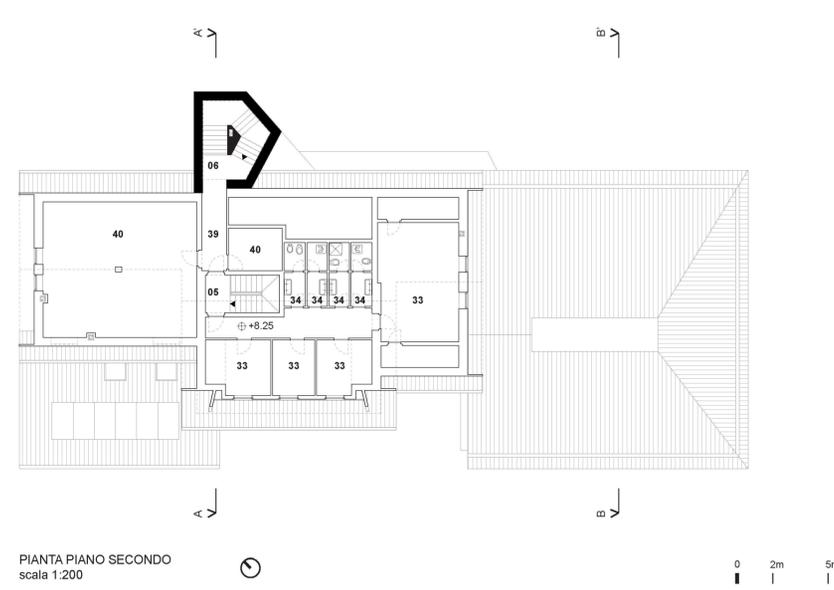
PIANTA PIANO TERRA
scala 1:200



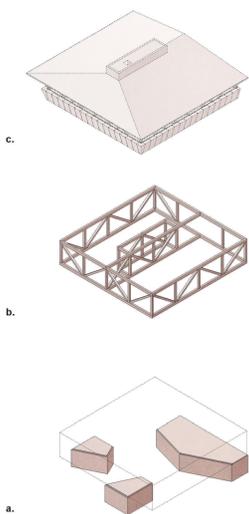
PIANTA PIANO PRIMO
scala 1:200



PIANTA PIANO RIALZATO
scala 1:200



PIANTA PIANO SECONDO
scala 1:200



a, b, c

Schema strutturale
a, monoliti in sassi di supporto alla reticolare
b, struttura reticolare lignea
c, copertura a falde e rivestimento in pannelloni di legno

La parte di ampliamento è costituita da due elementi costruttivi tradizionali, che vengono posti in contrapposizione attraverso l'esaltazione delle loro caratteristiche intrinseche: la muratura in pietra e la carpenteria in legno.
Appoggiato sopra la muratura vi è il nuovo volume leggero in carpenteria lignea, che sfrutta gli spazi e le luci consentiti dalla tecnologia, il materiale, intrinsecamente deperibile, viene reso estremamente duraturo attraverso le forme della costruzione e sarà facilmente smontabile a fine vita. La semplicità e la modularità hanno guidato le scelte costruttive, strutturali e funzionali, portando alla definizione di un corpo di fabbrica con caratteristiche di regolarità e adattabilità.
Al di sopra del massiccio piedistallo di pietra al piano terra, verrà posato il nuovo volume della ristorazione, realizzato come una scatola iniettata di legno lamellare. La struttura è composta da un recinto di travi-parete reticolari in legno, che determinano un sistema perfettamente rigido in grado di poggiare sulle zampe in pietra e protendersi negli sbalzi d'angolo. Al completamento della struttura primaria sarà realizzata una quinta parete reticolare in corrispondenza del colmo alla quale si aggancerà la struttura scatolare del camino.
Una serie di travi secondarie incrociate completerà l'intelaiatura del primo solaio creando un cassetonato, atto a garantire maggiore rigidità al sistema. Il tetto a padiglione sarà realizzato con una serie di capriate lignee che, poggiando sulle reticolari, andranno a creare gli sbalzi perimetrali.

