

**Zeitschrift:** Archi : rivista svizzera di architettura, ingegneria e urbanistica = Swiss review of architecture, engineering and urban planning

**Herausgeber:** Società Svizzera Ingegneri e Architetti

**Band:** - (2009)

**Heft:** 4

**Artikel:** Caseificio dell'Alpe Piora

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-134281>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



# Caseificio dell'Alpe Piora

Giorgio Gussetti  
foto Marcelo Villada

La val Piora è conosciuta a livello nazionale ed internazionale per le sue particolari caratteristiche naturali e per il formaggio che viene prodotto su questi alpeggi. Sono stati chiamati a presentare un'idea per l'ampliamento della cantina e la costruzione di un nuovo caseificio.

La struttura doveva accogliere un impianto per la produzione di formaggio nel rispetto delle norme sanitarie vigenti, migliorando però le diverse fasi di lavorazione.

La situazione dell'alpe era da me ben conosciuta perché avevo già avuto modo di progettare il centro universitario di biologia alpina. La struttura del «corte di Piora», composta da 6 edifici, due risalenti a prima del 1700 e gli altri costruiti nel 1929-1934 presenta una particolare caratteristica evolutiva che mi ha incuriosito. I due edifici più antichi presentano una tipologia molto interessante. Inseriti perpendicolarmente alle curve di livello mostrano una marcata pendenza del tetto e del pavimento verso valle quasi a voler seguire il terreno.

Questa tipologia costruttiva facilitava la pulizia delle stalle e lo sgombero dello strame, mentre gli edifici del 1934 sono posti parallelamente alle curve di livello.

Perché è avvenuto questo cambiamento radicale di tipologia? Sicuramente tale mutazione va ricercata, nei sistemi di gestione alpestre, nel governo del bestiame e nei metodi di costruzione che hanno influito in modo determinante nell'impostazione degli edifici.

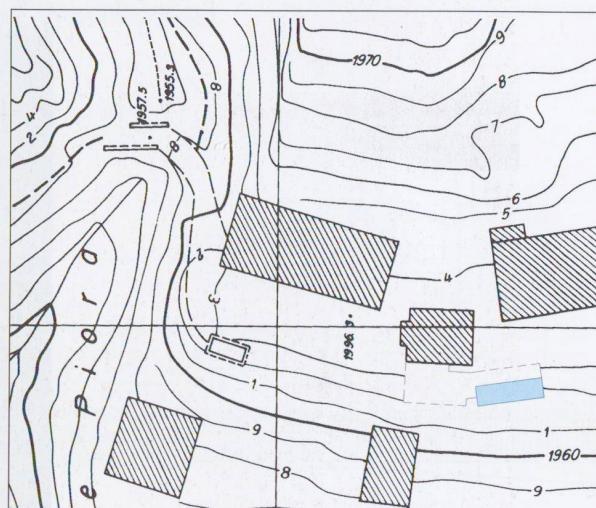
A questo proposito ho deciso di assumere lo stesso criterio di cambiamento denunciando l'evoluzione nel settore caseario alpino.

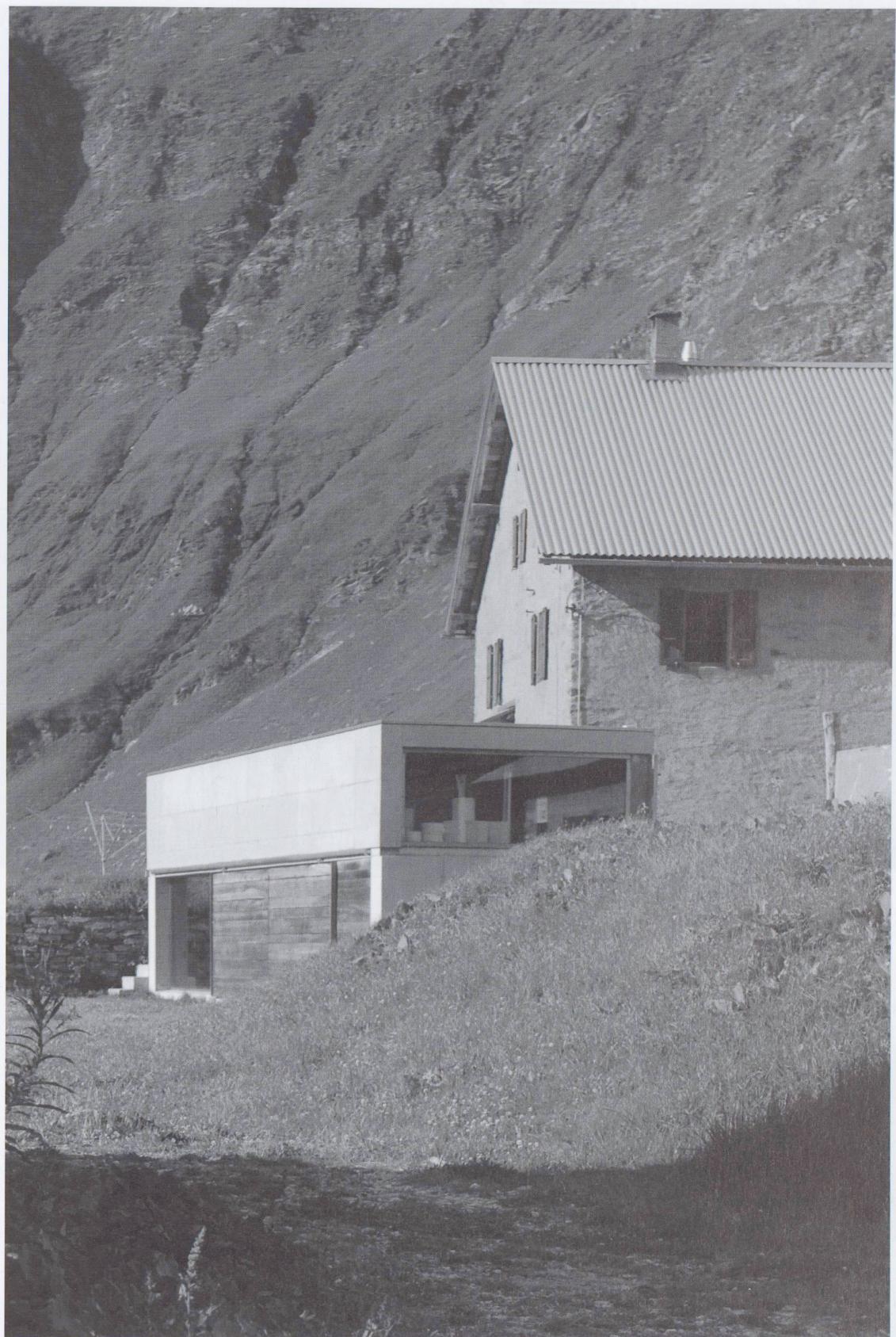
Un parallelepipedo semplice ed essenziale costruito attorno alle necessità spaziali dell'impianto di produzione del formaggio, collocato in un punto preciso, dove il latte che sgorga dalla sala di mungitura va dritto nella caldaia, una «macchina» comprendente tutti i processi di produzione (mungitura, caldaia, pressatura del formaggio, salatura ed infine lo stoccaggio in cantina) tutto su di un unico livello.

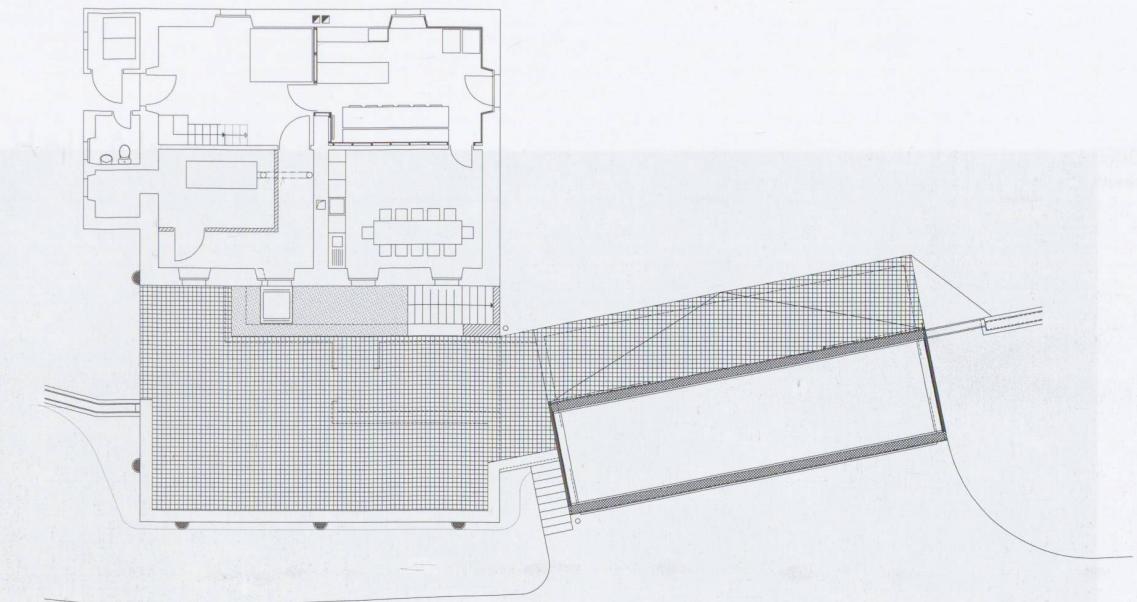
Un blocco che appena affiora dal terreno ma che permette al casaro di avere una vista imprendibile sul lago di Cadagno e sulle montagne circostanti.

## Caseificio dell'Alpe Piora

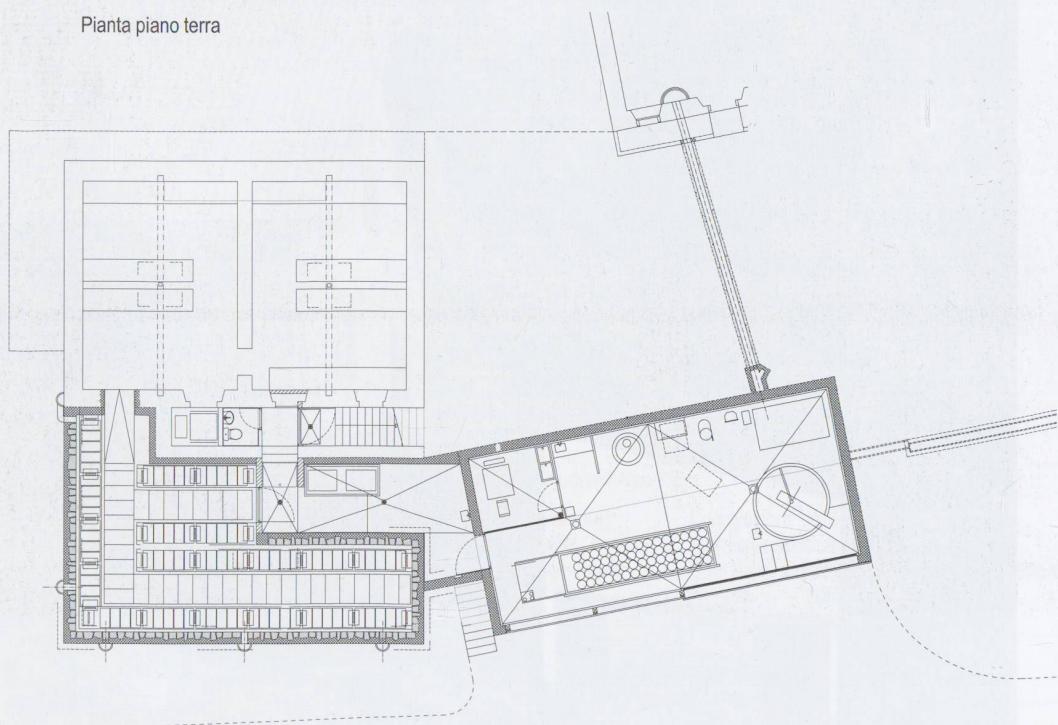
Committente	Corporazione dei Boggesi alpe di Piora
Architetto	Giorgio Gussetti; Ambri
Ingegnere civile	Raul Reali, studio di ing. Reali e Gussetti SA; Ambri
progetto:	2002-2003
realizzazione:	2003-2004



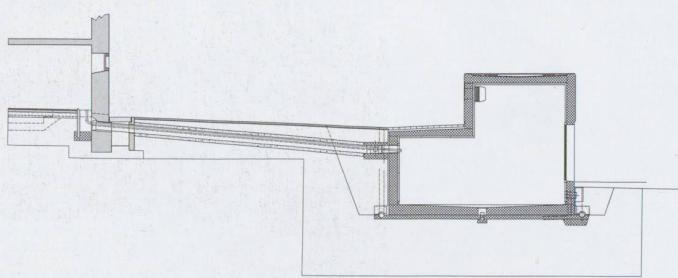




Pianta piano terra



Pianta interrato



Sezione

mentre nel sottosuolo viene ricavato un deposito supplementare. Il secondo è dedicato alla manutenzione delle forme: il terzo è lo spazio di una fesa prima della maturazione, quando la stalla per



D.B., T.G.

L'edificio è stato progettato per essere inserito nel paesaggio, rispettando le dimensioni e le forme del luogo. La struttura è composta da due parti: un volume basso e largo che contiene gli spazi di servizio e un volume alto e stretto che ospita le camere. I materiali utilizzati sono la pietra e il legno, che si integrano con il paesaggio circostante.

Il progetto è stato realizzato per soddisfare le esigenze di uno studio di architettura che ha voluto creare un luogo di lavoro e di vita in armonia con la natura. L'edificio è stato progettato per essere inserito nel paesaggio, rispettando le dimensioni e le forme del luogo. La struttura è composta da due parti: un volume basso e largo che contiene gli spazi di servizio e un volume alto e stretto che ospita le camere. I materiali utilizzati sono la pietra e il legno, che si integrano con il paesaggio circostante.



Pianta e sezione del nuovo degli spazi