

nautica

mensile internazionale di navigazione

Interni:

Ristrutturare
il quadrato

Tecnica:

Osmosi
Turbina a gas
L'equilibrio di
una carena planante

Itinerari: Ventotene

Pesca:

- I fisherman
- La sedia da combattimento

**I trimarani "monstre"
del giro del mondo**

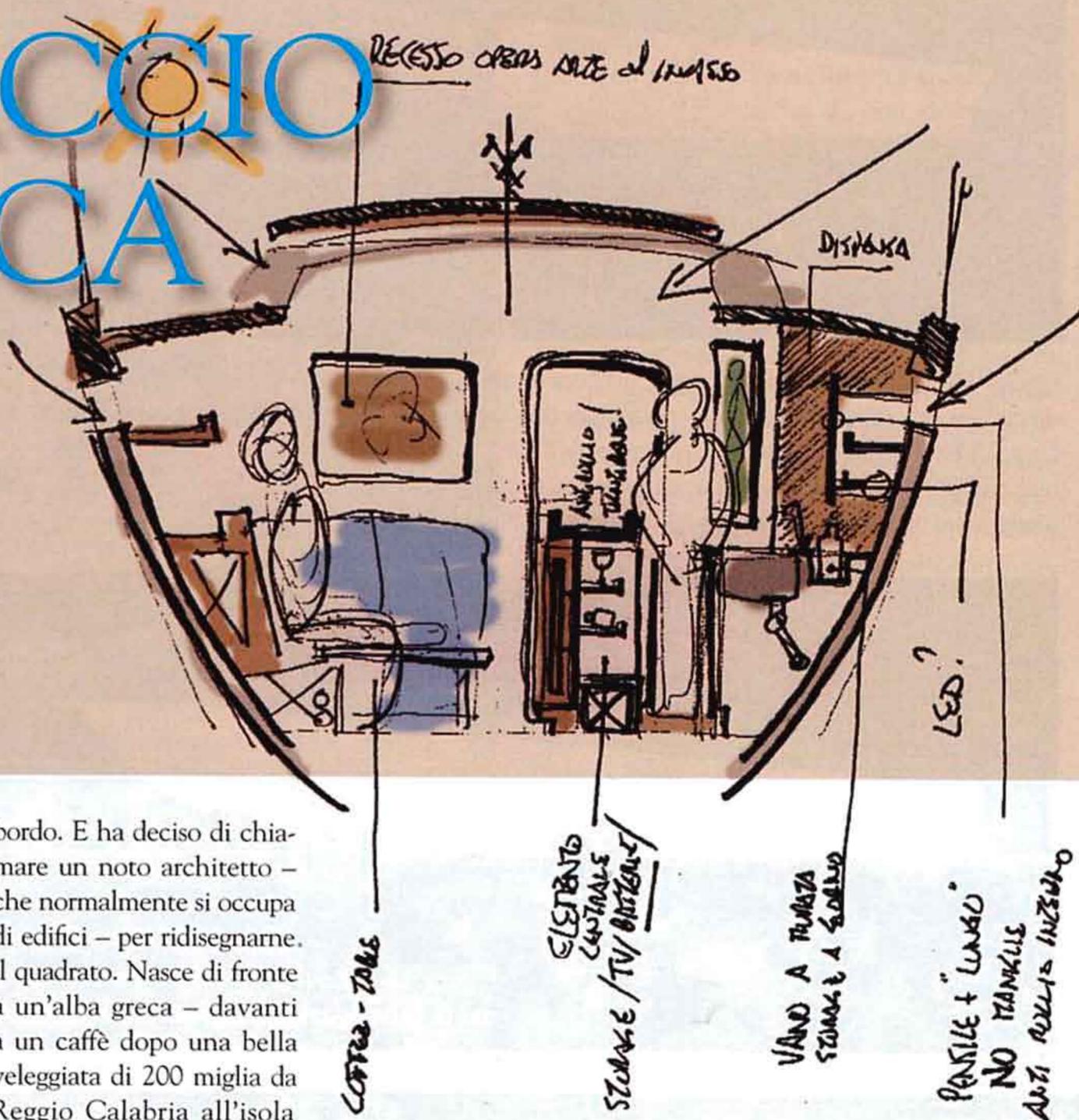
**150 anni di
"Italia" sul mare**



MI RIFACCIO LA BARCA

di Mario Tambelli

L'incontro fra un armatore che sa quello che vuole e un architetto di grido, una barca che ben si presta a essere rimodulata secondo esigenze specifiche, grazie all'intelligenza costruttiva: per caso eravamo lì e vi raccontiamo cosa ne è venuto fuori. Partendo da un Hanse 540e.



Rimodulazione dei volumi della cucina, nuova divisione funzionale degli spazi dell'area giorno, sfruttamento e valorizzazione della luce. Potremmo parlare della ristrutturazione di una casa, ma ovviamente si tratta di una barca, ma non di un restauro di un vecchio scafo da riportare ad antichi splendori. L'Hanse 540e oggetto della nostra attenzione non ha che cinque anni ed era in perfetto stato al momento dell'intervento. Allora perché modificarlo negli interni in maniera così radicale? Dopo averlo testato in numerose e impegnative crociere, l'armatore aveva idee precise su come renderlo ancora più confacente alle proprie esigenze di vita a

bordo. E ha deciso di chiamare un noto architetto – che normalmente si occupa di edifici – per ridisegnarne il quadrato. Nasce di fronte a un'alba greca – davanti a un caffè dopo una bella veleggiata di 200 miglia da Reggio Calabria all'isola di Zante – l'idea di personalizzare una barca solida, affidabile, dalle ottime prestazioni veliche, che ha sempre soddisfatto le aspettative, tranne su un punto: è uno scafo di serie. Ma quanto costa, quali risultati si possono ottenere, in che tempi e

con quali sforzi? A quel caffè c'eravamo anche noi e abbiamo deciso di monitorare i lavori eseguiti durante il successivo inverno proprio per dare queste risposte ai nostri lettori. Cominciamo dalle linee generali con le quali





Scheda tecnica

- Barca: Hanse 540e
- Costruttore: Hanse Yacht
- Anno: 2005
- Lunghezza fuori tutto: m 16,08
- Larghezza: m 4,91
- Dislocamento a vuoto: kg 18.700



ci si è mossi. Approfondendo dell'occhio tecnico dell'architetto le idee guida sono state chiare fin dall'inizio: recuperare il gran volume nascosto della barca e configurare un intervento secondo criteri improntati al migliore sfruttamento dell'impatto della luce. Con il minimo sforzo. Il primo punto, l'intuizione sugli spazi, trova conferma già all'indomani dello smantellamento delle strutture esistenti, che svela porzioni di barca inutilizzate assai più importanti di quelle immaginate. Le necessità di una produzione industriale – che nel caso di Hanse prevede la realizzazione dell'arredo tutto fuori opera, secondo una logica modulare, e la successiva installazione a

bordo – richiede infatti le soluzioni più lineari possibili. Anche a scapito dello sfruttamento di tutti i volumi disponibili. Il secondo punto, il contenimento dei costi, si ottiene dal reimpiego di parte del materiale smontato, come alcuni moduli della cucina o del divano e dalla semplice riverniciatura delle parti non toccate. In generale va detto che il tipo di assemblaggio degli interni di questa barca (come di tutta la gamma), di per sé si presta molto a un rifacimento. Non ultimo, l'intervento appare subito sostenibile senza necessità di modificare la posizione di scarichi a mare, del tubo di carico dell'acqua dolce e della posizione dei serbatoi.

Il progetto

Risolto velocemente il tema degli impianti, si è potuto passare alla soluzione architettonica vera e propria, o meglio nell'inventare un elemento di arredo centrale che è il cuore del nuovo quadrato. "Ha molteplici funzioni" – ci spiega l'architetto Luca Braguglia, che firma il progetto – "si è partiti dall'affrontare un problema la cui soluzione era solo parzialmente accennata nella configurazione iniziale, cioè quello di muoversi in sicurezza a barca sbandata", poter utilizzare la cucina in ogni condizione. Il modulo centrale oltre ad aumentarne le superfici utili, individua una di-

IL CANTIERE

Abbiamo chiesto a Paolo Stillitano, direttore dei Cantieri Nautilus Marina: quanto tempo ha richiesto tutto l'intervento?

Circa 300 ore, fra smantellamento, nuovo bancone della cucina, modulo centrale, ampliamento e rifacimento del divano, impianti, spostamento batterie, pannellatura delle paratie e riverniciatura del tutto.

E i costi?

Intorno al 6% del valore della barca.

Ci sono state particolari difficoltà?

No. Lo smantellamento della cucina ci ha permesso di valutare l'accessibilità degli impianti, gli elementi del ragno di metallo e i madieri su cui ancorare il modulo centrale. Dopo una consultazione con il cantiere costruttore abbiamo optato per non toccare la semiparatie tra cucina

e poltrone del quadrato, resinata allo scafo e alla coperta.

Per azzerare i dislivelli avete pannellato le paratie?

Sì, con lastre da 4 millimetri di compensato di okumè incollati con resina.

Parliamo del ciclo verniciatura.

Abbiamo usato Perfection di International, data a spruzzo, con due mani di fondo e due di vernice. L'effetto è particolarmente opaco, tecnicamente 7 gloss (scala del grado di lucentezza, ndr).

E il piano di lavoro della cucina?

Non è trattato, esattamente come una coperta può essere lavato. Molto efficace esteticamente, richiede qualche accortezza. In alternativa si può usare una vernice ad acqua, sempre opaca, che a differenza di quelle a solvente non fa virare il colore.

Lo stesso per i paglioli?

Sono compensati in teak da 7/10 millimetri con co-

menti in sicaflex, normalmente usato per i pozzetti di barche a motore. In questo caso proprio non serve verniciatura e l'effetto naturale sotto il piede è particolarmente piacevole, oltre che efficace come antigrip.

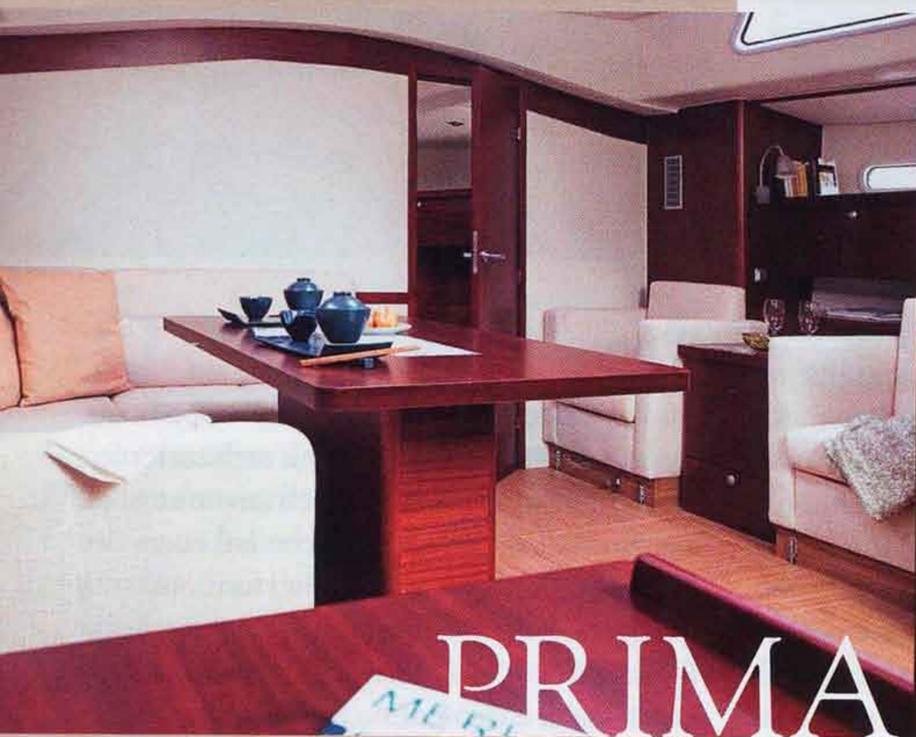
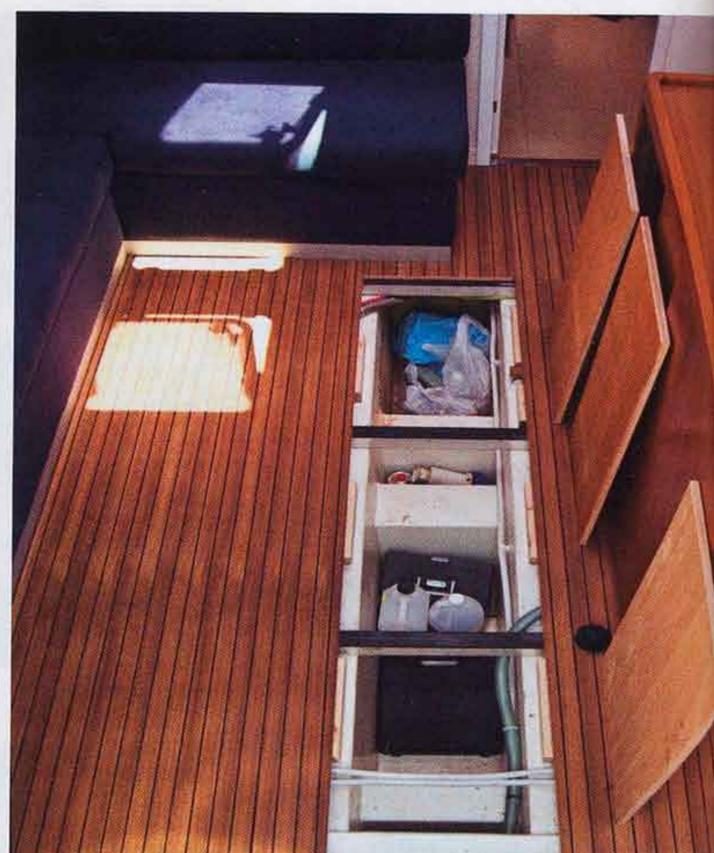
Parliamo degli impianti.

L'intervento è stato molto limitato. Gli spazi ricavati dietro al bancone ci hanno permesso di alloggiarci i tre motori dei frigoriferi e della ghiacciaia. L'intercapedine fra l'ancoraggio della landa e la paratie maestra, verso prua, è stata utilizzata come canaletta di servizio, anche per la tubatura della bocchetta dell'aria condizionata.

Il peso è ovviamente aumentato.

Ovviamente sì, ma sulle quasi venti tonnellate dello scafo in assetto di navigazione la variazione è insignificante. Sotto vela, invece, la barca ha beneficiato dallo spostamento in posizione centrale di alcune masse e del migliore bilanciamento generale.

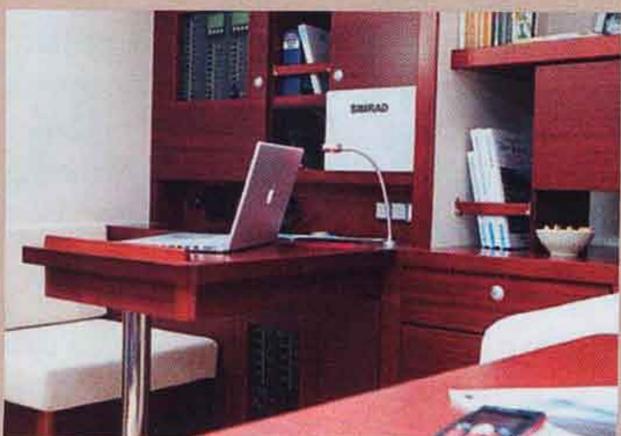
A sinistra la planimetria del quadrato ante operam, a destra quella dopo l'intervento. Si può notare come originariamente la divisione fra zona giorno e area cucina era disposta per baglio: i servizi, incluso il carteggio, appena entrati; verso prua il tavolo da pranzo contornato dal divano a L e la classica contrapposizione di un'ulteriore seduta, in questo caso sotto forma di poltrone. La nuova disposizione prevede una divisione per chiglia: a dritta si sviluppa tutta l'area cucina/dispensa e a sinistra il soggiorno. In mezzo, a fare da divisorio, il nuovo modulo multifunzionale.



PRIMA



DOPO

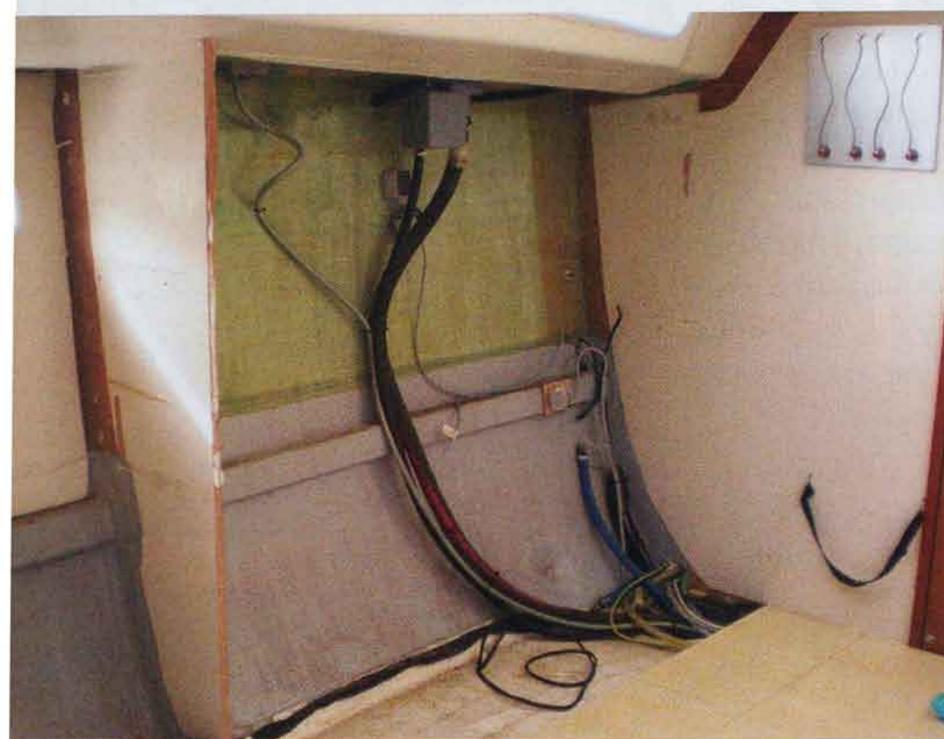


spensa aggiuntiva, realizzata su misura rispetto agli elementi che deve contenere, e delimita una più netta ripartizione fra area soggiorno e area cucina. La nuova cucina a murata, abbina i vantaggi dello sviluppo lineare a quello della configurazione a U per chiglia – tipica delle barche a vela oceaniche – grazie proprio al bancone posto di fronte che forma un corridoio dove a chi opera è sempre possibile trovare appoggio. La disposizione a murata riesce inoltre a godere di tutte le finestrate previste dal costruttore. A fronte dell'abbondante luce presente nella barca, l'architetto ha potuto orientare la scelta cromatica delle finiture senza particolari vincoli. Braguglia ha scelto l'alternanza fra il teak massello e il compensato marino laccato bianco con finitura opaca. Alternanza che si abbina alle geometrie delle chiusure dei vani, mai simmetriche, per ingannare l'occhio. "Il lavoro finito dimostra che aver perseguito questa

strada rende l'ambiente più vario, più spazioso e in definitiva più rappresentativo", ci spiega.

Vediamo i risultati

A fronte delle generose sezioni della barca, la cucina può ora essere dotata di tutte quelle facilities che spesso mancano a bordo, anche su uno scafo a vela di medio-grandi dimensioni. È stata infatti ricavata una dispensa a tutta altezza, che serve anche a mascherare le lande. Il recupero di volumi prima nascosti dà maggiore profondità al bancone, consentendo di ricavare un vano a giorno per gli utensili e i condimenti che devono essere a portata di mano, uno scolapiatti a scomparsa (dotato di sgocciolatoio diretto in sentina), una ghiacciaia a pozzetto per le bevande e un recesso predisposto per l'icemaker. Lo sviluppo lineare di oltre quattro metri permette di raddoppiare il frigo – ora con due sportelli – di ricavare il vano che accoglie la lavapiatti



Qui sopra, l'area della cucina e delle poltrone del quadrato, dopo lo smantellamento del mobilio. Si possono notare cavi e tubi degli impianti che provengono sostanzialmente da un solo punto e il tubo di carico del gasolio con il "troppo pieno", che scende dalla coperta. Le due semiparatie non sono state rimosse, ma inglobate nei nuovi arredi. In alto, il nuovo modulo centrale con spazi tagliati su misura rispetto agli elementi che deve contenere.

, sotto di esso, un contenitore porta padelle (che non si sanno mai dove riporre). Sotto il davello c'è lo spazio per un maceratore (anche se per adesso si è optato per un secondo vecchio destinato alla raccolta differenziata). Il nuovo lay out ha comportato l'eliminazione delle due poltrone originariamente poste sulla murata di fronte al divano, a pruvavia della cucina. Il nuovo quadrato, tutto spostato a sinistra, però non perde sedute grazie

all'allungamento del divano verso il carteggio. Il televisore, prima posto a mo' di quadro sulla paratia maestra, è ora racchiuso in un vano a scomparsa del modulo centrale. L'architetto elimina anche il tavolo da pranzo e introduce il concetto di un coffee table che solo alla bisogna si alza e consente di mangiare. A murata viene ricavata una scaffalatura a due piani per i libri, prima contenuti sopra il carteggio. Il vano così liberato viene dotato

di chiusura e diventa un contenitore per strumenti di navigazione (binocolo, bussola, VHF portatile) e di sicurezza, torce, luci stroboscopiche, coltelli, Epirb, ecc. Tutto lì e a portata di mano. La nuova disposizione della pannellatura consente infine di installare un cartografico di grandi dimensioni e l'impianto radio/CD. Il piano del tavolo del navigatore è leggermente ampliato e nell'alzata trova posto un praticissimo porta carte nautiche.

L'ARCHITETTO

Luca Braguglia, architetto: il suo studio professionale è impegnato in restauri d'interni – abitazioni, uffici, negozi – oppure edifici e locali pubblici – aeroporti, centri sportivi, ecc. – e ha recentemente conseguito incarichi per il Comune di Roma, ma non disdegna la nautica. Come mai?

Concepire, disegnare e realizzare in un ambiente compresso e complesso come quello degli interni delle imbarcazioni, con tutti i vincoli che comporta, è estremamente stimolante.

Quando vale la pena di fare un intervento come quello che esaminiamo su una barca praticamente nuova?

Direi che servono tre cose. Una barca che abbia i fondamentali, un armatore che la conosce e sa cosa vuole, la capacità di disegnare un intervento dal giusto rapporto qualità/prezzo. Credo che in questo caso li avessimo tutti e tre. Aggiungo che, pur non esistendo ricette universali, i cantieri oggi concepiscono imbarcazioni sostanzialmente più grandi che

in passato e perciò i volumi disponibili – ma talora nascosti – sono veramente generosi, in special modo nelle barche a vela.

I temi conduttori del suo lavoro?

La barca già a prima vista mostrava due elementi molto positivi; grandissimi volumi e tanta luce. Il lavoro è stato finalizzato a massimizzarli e renderli al meglio, più di quanto una produzione di serie che deve anche competere duramente sui costi possa fare. Pertanto una nuova disposizione degli arredi e il gioco cromatico delle finiture divengono il sottile filo rosso che guida l'intervento.

E le richieste dell'armatore?

Tutte molto lucide, il che ha reso molto interessante il lavoro. A differenza della media dei diportisti, il nostro naviga abbastanza tempo, si muove a lungo raggio e in presenza di amici. La cucina è un elemento essenziale, attorno al quale ruota la convivialità degli ospiti, e per la quale richiedeva spazio aggiuntivo. Ma nella consapevolezza che si mangia quasi sempre in pozzetto, che è grande e accogliente, risultando sicuramente uno dei pezzi forti della barca. Si pone dunque un giusto e legittimo interrogativo sulla sorte del tavolo della dinette.

Per questo lo ha eliminato? È superfluo su una barca a vela moderna?

In una mediterranea forse sì. L'abbiamo sostituito con un coffee table, all'occorrenza sollevabile, e anche il piano di appoggio del modulo centrale – che è diventato l'elemento attorno a cui ruota tutta la nuova disposizione – si è rivelato molto pratico per un brunch o una colazione veloce. Ciò grazie alla disposizione per chiglia che mi ha consentito di usare chiusure scorrevoli.

E come è stata accolta la novità?

È una soluzione frutto della lucidità critica dell'armatore, che ha deciso di voler privilegiare il godimento del relax, di un libro o di un film in un ambiente più confortevole, sapendo che il desinare sotto coperta è evento da due volte al mese.

Parliamo delle finiture, cosa non le piace delle barche moderne?

Il fatto che – e non riguarda solo quelle – il medesimo materiale lo troviamo al bancone di un autogrill, nella hall dell'albergo, nella casa in montagna e, appunto, su una barca. La massificazione per così dire sembrerebbe esser divenuta fonte di garanzia: sempre meno ci si concentra sull'investimento reale che a fronte di importanti coinvolgimenti economici ti relega in una produzione standardizzata.

Dunque, il ritorno all'essenziale bianco e teak?

Non è un dictat. Dipende dalla barca, dalle circostanze e dall'armatore. In questo caso sì.



Il bancone della cucina è ora dotato di un doppio frigo e di una ghiacciaia a pozzetto per le bottiglie (foto a sinistra in alto). L'immagine al centro mostra i nuovi cassetti e il doppio vano destinato alla raccolta differenziata. A destra, lo scolapiatti a scomparsa posto dietro ai lavelli. Nella pagina accanto, la dispensa a tutta altezza nasconde la landa e l'impianto di aria condizionata.

Le finiture

In tutta la sezione centrale della barca sono stati eliminati quei masselli – mastre, mascherine, copri angoli, cornici, finti bagli – dovuti perlopiù alle esigenze della produzione industriale di coprire giunzioni e resinature. Grazie all'applicazione di pannelli sulle due paratie principali che separano il quadrato dalle aree di prua e di poppa, sono stati azzerati tutti i dislivelli. Le impiallaccature in mogano lasciano spazio alle essenze

di teak, che torna anche nei masselli del tavolo di carteggio e negli antirollio; ogni ripiano ne è dotato, però ora sono concepiti all'origine e assumono una valenza compositiva rispetto alle nuove linee disegnate dagli spazi. Lo stesso materiale torna sui pagliolati anche grazie alle soluzioni tecnologiche in commercio, caratterizzate da spessori e pesi contenuti. La soluzione prescelta – con finitura tipo “ponte” con comenti neri – sostituisce i precedenti quadroni in betulla. Il vezzo finale è rappresentato dall'inserimento



di forme d'arte "che anche su una barca di medie dimensioni appare opportuno", commenta l'architetto. Le nuove pannellature hanno consentito di realizzare un recesso per contenere un'opera di Valentina De Martini, mentre il quadro del capo indiano che dà il nome alla barca è posto in rilievo. Per contrastare il diverso gioco cromatico, il divano è stato ritappettato in blu navy.

Gli impianti

Dopo una prima ricognizione effettuata dalle maestranze dei cantieri Nautilus Marina di Roma, solo lo smontaggio definitivo della struttura esistente ha consentito la piena valutazione della situazione, assai semplice grazie alla razionalità con cui è costruita la barca. Tutte le utenze arrivano da un angolo del pagliolo verso la paratia di poppa e si è trattato solo di prolungare tubi e cavi. Il carico del gasolio e il "troppo pieno" sono rimasti nascosti nei nuovi pensili della cucina, come in quelli vecchi. Lo spostamento dei lavelli non ha comportato l'apertura di nuove prese a mare, mentre quello dei fornelli li posiziona ora sotto l'oblò della tuga, il che ha

fatto propendere per la scelta di non installare una cappa aspirante. Il modulo centrale nasconde nel suo livello inferiore il nuovo vano per le batterie. Precedentemente erano poste sul fianco sinistro e sotto i paglioli, immersi nella sentina. Lo spostamento risponde all'esigenza di sistemarle sopra la quota delle pompe di esaurimento dell'acqua e in una posizione centrale, oltre ad avere più spazio per accrescere il numero di accumulatori. Lo spazio liberato è ora disponibile per l'eventuale aumento di capacità del serbatoio del gasolio, in vista di un impiego della barca in traversate oceaniche. Il pack batterie del motore rimane nel comparto macchina. L'aver eliminato il tavolo da pranzo consente la realizzazione di un vano centrale in sentina, stagno, che contiene le valigette degli attrezzi, il trapano e i pezzi di ricambio. L'illuminazione del locale rimane quella originaria, con faretti alogeni incassati nei cieletti. Sono stati però aggiunti alcuni punti luce nascosti sotto i pensili, il cui effetto è amplificato dallo specchio posto dietro la macchina del gas. È stata infine aggiunta una presa per gli elettrodomestici da banco.

