

progetti



n°4

bologna

design

restauro

architettura

Ricercata solarità

Conversione di un'officina meccanica in ristorante

Pierluigi Molteni

Luogo: Bologna

Progettista: Pierluigi Molteni, architetto

Committente: Ristobio srl., Verona

Anno di redazione del progetto: 2000

Anno di esecuzione dell'intervento: 2001

Imprese esecutrici: sottomurazioni e consolidamenti, Impresa edile Paccagnella, (BO); opere murarie in genere e assistenze, G.R. Case, (BO); opere in ferro, Windall, Sasso Marconi (BO); impianti idraulici, Diagonal srl, (BO); impianti elettrici, Ivan Renzi (BO); fornitura apparecchi illuminanti, Arredoluce (BO); apparecchi illuminanti su disegno, AR Lampadari di Torreglia (PD); arredi su disegno, R.S.A. di Sergio Radin (PD); grafica per le pannellature decorative, Studio Ruzzenente (VR); attrezzature cucina, Cucine Grandi Cucine di Conegliano (TV)

Dati dimensionali: 190 mq

Foto: Stefano Caroli

L'intervento ha riguardato la trasformazione di una vecchia officina in disuso in un ristorante che utilizza materie prime prodotte con coltivazione biologica.

I temi compositivi erano molteplici e apparentemente contraddittori: se, da un lato, era importante cercare di preservare l'affascinante immagine del reperto di archeologia industriale, dall'altro, la destinazione d'uso e la particolarità del servizio offerto richiedevano un impiego corretto e coerente di materiali naturali ed ecocompatibili e un attento uso dei principi della bioedilizia, in accordo e sintonia con la nuova tipologia di ristorazione che la committenza intendeva proporre. Inoltre, le precise e severe regole edilizie imponevano una calibrata composizione degli spazi per garantire i minimi richiesti per legge, senza però sacrificare l'immagine complessiva del locale.

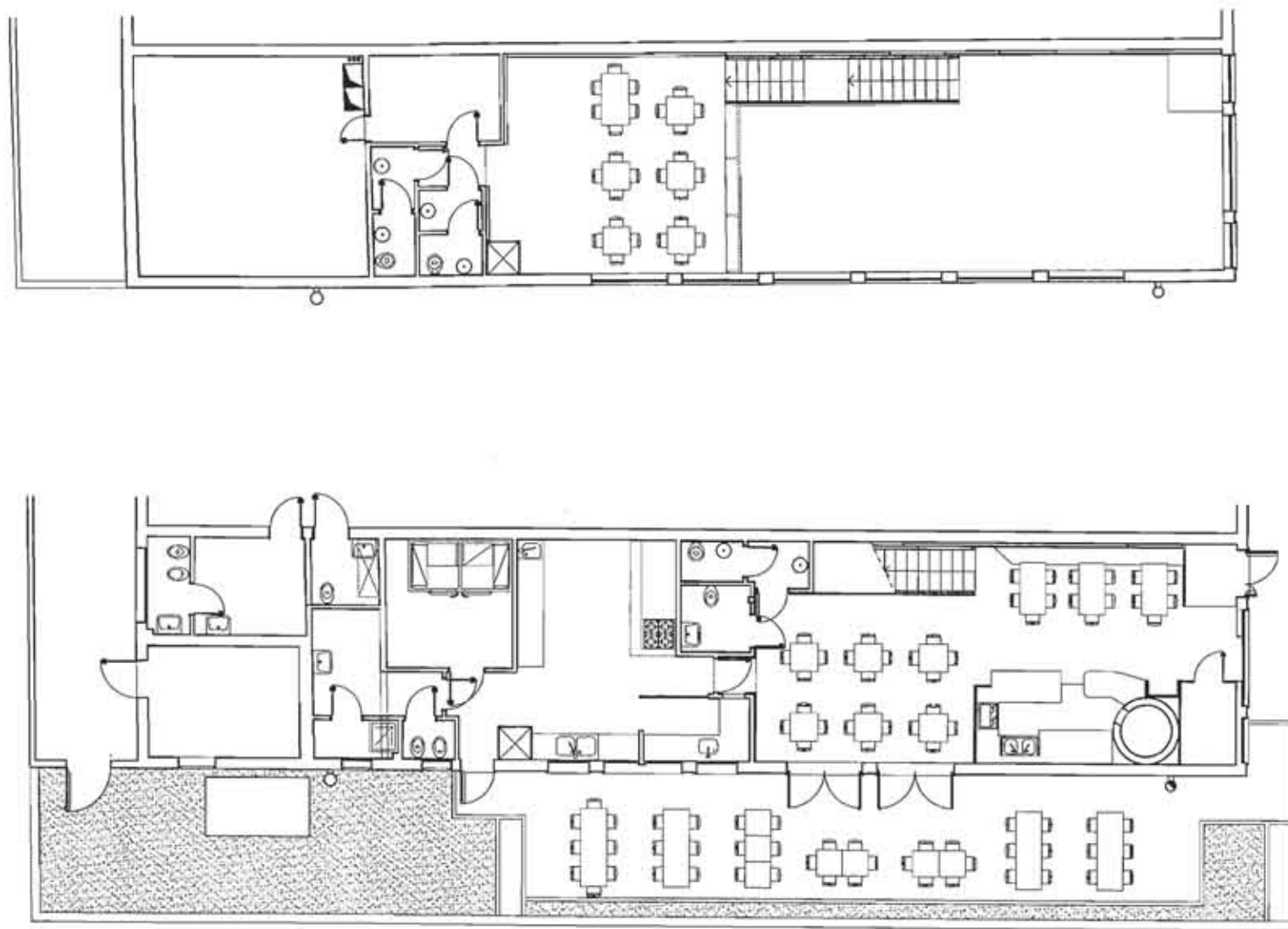
Gli stessi lavori edili sono risultati impegnativi, anche a causa del tipo di struttura dell'edificio, realizzato nei primi anni del dopoguerra con le ristrettezze di materiali e tecnologie tipiche di quel periodo.



Veduta dell'esterno e dell'interno dell'edificio prima dell'intervento



Il locale visto dall'ingresso



Pianta del primo e del secondo piano

Si è dovuto, pertanto, ricorrere a opere di consolidamento e di sottomurazione della struttura esistente per poi poter procedere, con la sufficiente sicurezza, alle operazioni successive.

Si è quindi proceduto a liberare tutto lo spazio interno dell'edificio, disponendo gli spazi tecnici e di servizio (la cucina con la dispensa, e i vani ad uso del personale) sul lato opposto all'ingresso. In questo modo, chi entra riesce immediatamente ad apprezzare la particolarità e la suggestione del grande spazio interno, alto m 7.50.

Le pareti perimetrali sono state rivestite per un'altezza di 3 m, con una boiserie fatta di lunghi listelli di faggio. Questa scelta è stata dettata da più ragioni: vi era in primo luogo l'esigenza di abbassare visivamente lo spazio per renderlo più accogliente e adatto al nuovo uso; in secondo luogo, si è utilizzata l'intercapedine tra la boiserie e il muro perimetrale per far passare tutte le reti impiantistiche evitando, così, onerosi interventi murari.

Sulla sommità della boiserie corre una pannellatura che supporta immagini legate alla

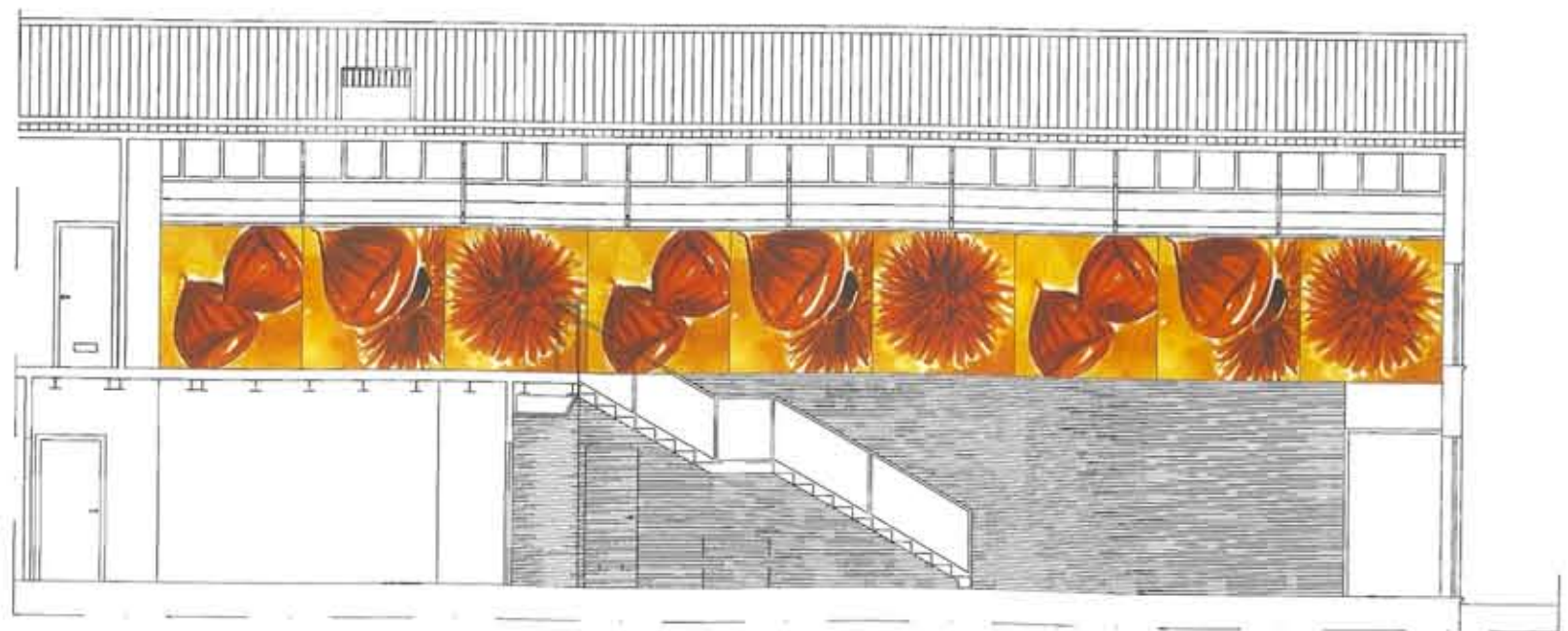
stagionalità dei prodotti che offre la cucina del ristorante. Le immagini cambiano nel corso dei mesi, rinnovando periodicamente, ma sempre in modo coerente alla concezione generale del progetto, la piacevole percezione degli interni.

Particolare cura è stata posta al disegno delle luci. Esse coniugano le corrette caratteristiche illuminotecniche, con la necessaria facilità di manutenzione richiesta per esercizi di questo tipo. I corpi illuminanti, posti a 6 m da terra e agganciati alle capriate in ferro esistenti, sono costituiti da una sorta di scatola in plexiglass opalino e sono dotati di un sistema di pulegge, comandate da un motore telecomandabile a distanza che ne consente la salita e la discesa per le normali operazioni di manutenzione.

Le pareti perimetrali sono state rivestite, per una altezza di 3 m, con una boiserie fatta di lunghi listelli di faggio sulla cui sommità corre una pannellatura decorativa con immagini legate alla stagionalità dei prodotti che offre la cucina del ristorante



Sezioni, con i disegni di progetto della pannellatura decorativa



A destra, i corpi illuminanti, posti a 6 m da terra e agganciati alle capriate in ferro, sono inseriti in una 'scatola' in plexiglass opalino e sono dotati di un sistema di pulegge telecomandate, per facilitarne la pulizia e la manutenzione

