



**AR K E T I P O**

ARCHITETTURA DEL FARE

**OUVERTURE**

NOTRE-DAME CATHEDRAL, CRÉTEIL, FRANCE

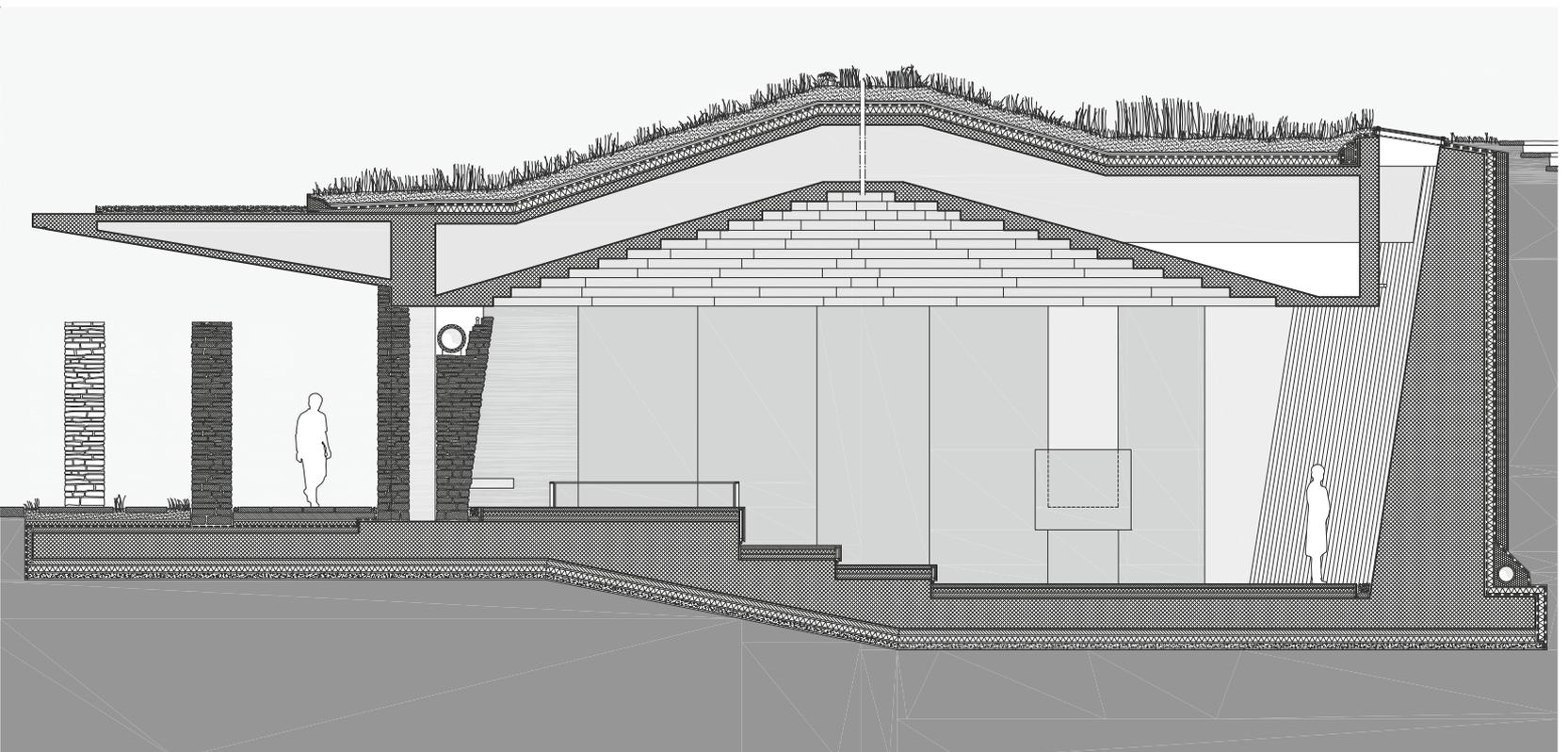
**PROGETTI PROJECTS**

GABINETE DE ARQUITECTURA / MARIO CUCINELLA ARCHITECTS / TEAM CS: BENTHEM CROUWEL ARCHITECTS, MVSA ARCHITECTS, WEST 8 / MVRDV / STUDIO MARCO VERMEULEN / KYEONG-SIK YOON - KACI INTERNATIONAL AND SHIGERU BAN ARCHITECTS / EAA - EMRE AROLAT ARCHITECTURE

**MATERIA MATERIALS AND SYSTEMS**

MATERIALI E TECNOLOGIE PER LE COPERTURE

**COPERTURE | ROOFS**



# SEGNI TEMPORANEI DI RICONOSCIBILITÀ PROVVISORIA

DI FILIPPO PAGLIANI  
CON IL CONTRIBUTO DI MARCO BIAGI E ANGELICA DI VIRGILIO

THE CUBE E PRICELESS, DUE ARCHITETTURE EFFIMERE ITINERANTI SORELLE, FRUTTO DELLO STESSO CONCEPT, RACCONTANO IN MODO CONTEMPORANEO E INNOVATIVO LA POSSIBILITÀ DI COSTRUIRE OGGI UN MODELLO DI RISTORANTE ITINERANTE NEL SENSO DELLA SUA REPLICABILITÀ IN INNUMEREVOLI SITUAZIONI AMBIENTALI. UNA SFIDA ALLA PARALISI DEL PENSIERO E DELL'IMMAGINAZIONE.

Priceless Milano, l'architettura provvisoria che ha fatto la sua comparsa sul tetto dell'ex Banca Commerciale Italiana in piazza Scala

Secondo un preciso metodo dell'arte contemporanea e del mondo della comunicazione lo "straniamento" consiste nello scardinare l'indifferenza che l'assuefazione della visione abituale e ripetuta delle cose genera in modo naturale. Sorpresa, sconcerto, meraviglia e curiosità, portano gli abitanti di una città a scoprire che una mattina, uno dei monumenti che compongono il paesaggio loro familiare, improvvisamente ha cambiato sagoma per l'inattesa intrusione di un organismo estraneo. Il medesimo stupore lo ritroviamo poi quando lo stesso organismo si trasferisce in scenari urbani o naturali, sempre diversi e fuori dell'ordinario per creare nuove "cartoline" della città.

Agli inizi del 2010 i creativi dell'agenzia belga Absolute Blue, organizzatori di eventi, propongono a Electrolux di consolidare il sodalizio da tempo intrattenuto con numerosi protagonisti dell'alta cucina europea, mediante l'iniziativa promozionale di un ristorante itinerante da portare in tour nel mondo. Con Absolute Blue noi di Park Associati incominciamo a pensare come rendere realistico questo progetto sulla carta visionario e dopo quasi 8 mesi di progetto la sua realizzazione prese vita in un laboratorio in Svizzera.

Questa micro architettura itinerante e provvisoria incomincia così a conquistare edifici storici a partire dall'aprile del 2011 - come nel caso dell'arco del Parc du Cinquantenaire a Bruxelles, della cortina edilizia della Galleria Vittorio Emanuele a Milano o della Royal Opera House di Stoccolma; ma, anche, ad appollaiarsi alla stessa maniera su edifici moderni, come nel caso del Royal Festival Hall del Southbank Centre a Londra.

Questo ristorante "vagabondo" è stato progettato per soddisfare la complessità del programma che richiedeva, di dover dare alla funzione ristorante, che normalmente necessita di stabilità, un carattere itinerante, senza conoscere, però, a priori, le tappe del suo viaggio successivo, non essendo mai determinato quali sarebbero

state le location da conquistare.

Così scriveva Michele de Lucchi nel 2012 in un testo introduttivo al progetto: *"È uno di quei progetti che aprono: troppo spesso infatti le soluzioni risolvono, ma non lasciano spazio all'immaginazione, all'innovazione, alla evoluzione. Questo "Cube", che non ha niente del cubo, ha una grande forza propositiva e si presenta subito per quello che è: una sfida alla paralisi del pensiero e dell'immaginazione..."*.

Il nome prescelto per la struttura fa parte del processo di estraniamento, non è un cubo infatti, ma un padiglione abitabile dalla pelle traforata e dalle geometrie spezzate, un ristorante che doveva adattarsi, come un vero viaggiatore nomade, a ogni situazione climatica, anche la più estrema, e ambientale, conservando però sempre il massimo comfort abitativo interno e la propria identità formale. La struttura è concepita come una sorta di teatrino gastronomico ambulante, un carro di Tespi (i teatri mobili realizzati attraverso strutture lignee coperte di cui si servivano i comici del teatro nomade popolare italiano per il loro teatro di strada, a partire dal tardo Ottocento) dove chef stellati, a rotazione, sono invitati a esibirsi in performance di show-cooking. Questa micro architettura di 140 mq complessivi, chiusa parzialmente in se stessa, planimetricamente sembra avvolgersi in un abbraccio protettivo. La configurazione del manufatto evoca intenzionalmente un origami ottenuto dalla piegatura di una superficie piana. Partendo dalla figura geometrica di un pentagono irregolare, gli ambienti interni - la sala ristorante, il modulo cucina, di cui una parte a vista, e l'area servizi, toilette e locale tecnico - si distribuiscono in senso rotatorio attorno a una terrazza panoramica di 50 mq, formando una V spezzata. Sullo spazio aperto si apre il principale, e unico, ingresso del ristorante e si affaccia l'ampia vetrata che circonda i tre lati della sala pranzo rettangolare. Per quanto riguarda il sistema costruttivo, The Cube è





ovviamente una costruzione assemblata a secco e consta di un'intelaiatura mista in legno e ferro interamente foderata da pannelli d'alluminio traforati al laser con un motivo alveolare di bucatore a diametro e densità variabili elaborato dai grafici dello Studio FM di Milano, autori anche del logo che identifica il locale e l'operazione. La pelle, ricopre interamente l'ampia copertura inclinata che, con profondi aggetti, protegge il ristorante, la terrazza e il fronte pubblico vetrato. All'interno, una serie di portali d'acciaio a sezione svasata verso l'alto definisce il telaio portante della sala principale, tamponato da cristalli extrachiari basso emissivi.

L'unica tavola da pranzo a saliscendi, attorno alla quale possono disporsi fino a diciotto commensali, è una scocca in Corian, che prima e dopo i pasti se ne sta sollevata contro il soffitto e cala appesa a cavi metallici – già apparecchiata – quando il rito del banchetto collettivo ha inizio, innestandosi sugli appoggi retrattili di due robusti pistoni idraulici a pavimento.

Il padiglione dal peso approssimato di trenta tonnellate è stato pensato come un insieme di elementi semi-prefabbricati montabili in dieci giorni e smontabili in cinque. I materiali sono stati scelti per essere costantemente riutilizzati, per resistere alle sollecitazioni legate ai continui viaggi e per adattarsi alle diverse condizioni climatiche.

Il Cube ha rappresentato l'idea di un progetto unico, irripetibile, l'avventura progettuale che capita una volta nella vita (avrebbe inoltre dovuto concludere il suo ciclo di vita trasformandosi in uno spazio adibito a scopi sociali, aula scolastica, biblioteca ecc. in paesi disagiati) fino a quando a sei mesi dello scoccare della data dell'inizio di Expo a Milano, MasterCard ci ha proposto di ripetere il format sotto nuove sembianze. L'occasione in realtà ci è sembrata da subito stimolante per rimettere in moto un processo progettuale che avrebbe dovuto ridiscutere e migliorare le possibili criticità individuate dall'esperienza precedente.

Nasce così il Priceless Milano, l'architettura provvisoria che ha fatto la sua comparsa sul tetto dell'ex Banca Commerciale Italiana in piazza Scala, quasi in concomitanza con l'inaugurazione dell'Esposizione Universale.

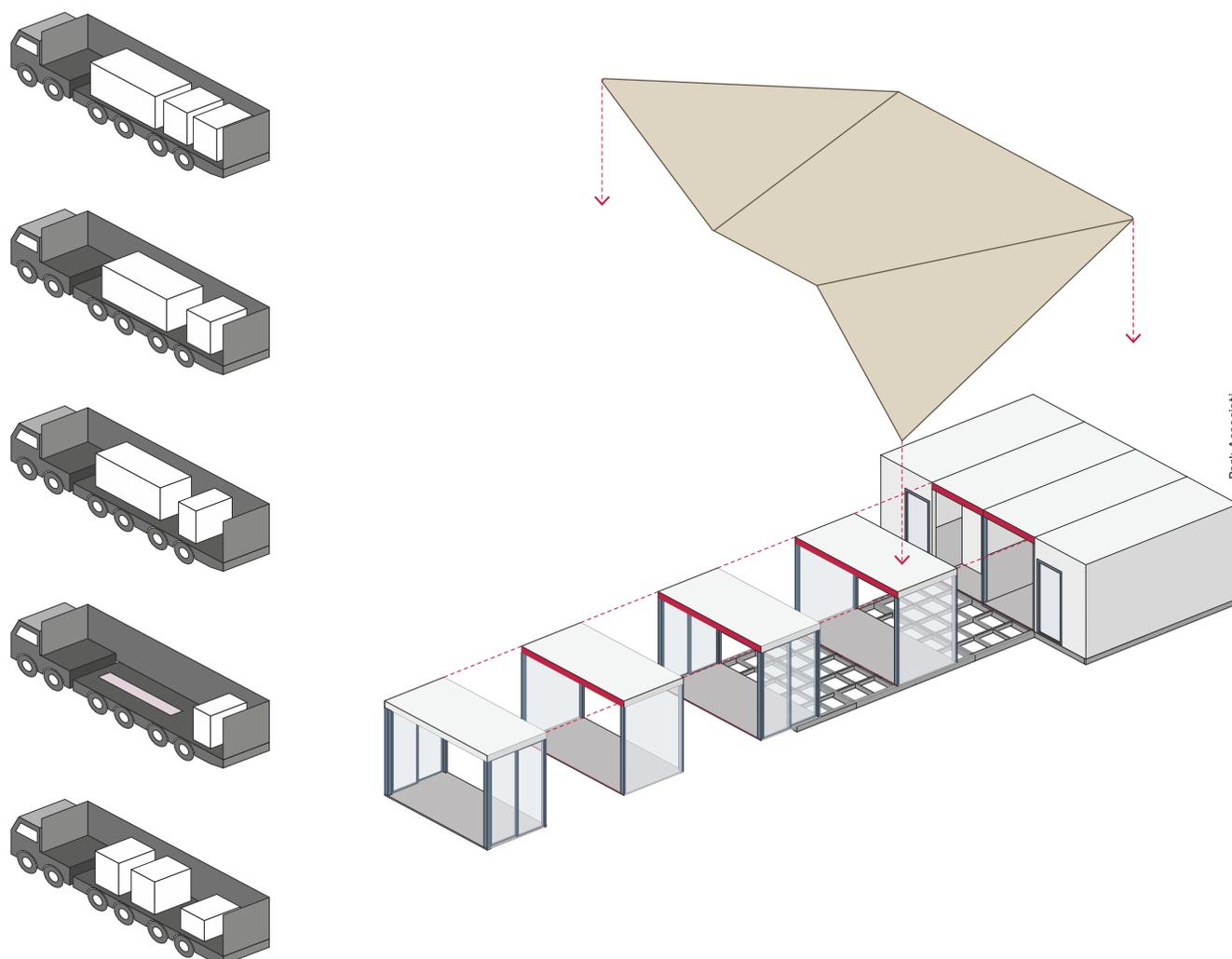
Il padiglione di vetro, protetto da una copertura dorata con il suo linguaggio orientato alla trasparenza e alla leggerezza, tipiche delle costruzioni effimere, è un'architettura nuda e quasi "sfacciata". Rispetto a The Cube, che ha aperto la strada a una nuova tipologia di spazio, il Priceless ne è l'evoluzione: la maggiore nitidezza del concept, si riflette nell'edificio effimero che risulta essere più "efficiente" sia da un punto di vista comunicativo sia architettonico.

La vela metallica dorata risplende di giorno e ancora

La vista panoramica dal Priceless

Il Priceless è stato montato in sole due notti





**Le fasi di montaggio  
dei moduli del  
Priceless**

di più nella notte, dando alla costruzione immediata riconoscibilità nel contesto di piazza della Scala - ma che promette essere un segnale visivo anche in altre ambientazioni urbane.

La trasparenza dei vetri e la riconoscibilità della copertura, da un punto di vista progettuale, sono, invece, il frutto della maggiore coscienza del programma di viaggio del ristorante. Le 'imperfezioni' del progetto del 2011 ci hanno portato quindi alla definizione di una pianta molto semplificata, puntando sulla modularità del sistema costruttivo e sulla permeabilità visiva dell'edificio.

Il Priceless ha, infatti, uno sviluppo a T ed è composto da otto blocchi scatolari, prefabbricati in officina e assemblati in loco. La scelta costruttiva nasce dall'esigenza di ridurre i tempi di realizzazione e facilitare il sistema di trasporto della struttura: per cui se per The Cube erano necessari dieci giorni di cantiere, il Priceless è stato montato in sole due notti.

Ogni modulo corrisponde a un'area precisa del ristorante e ha caratteristiche specifiche: quelli che compongono le ali sono chiusi sui fronti esterni e ospitano l'area preparazione della cucina, i locali di servizio e la toilette; i quattro che formano il corpo centrale hanno i due lati lunghi caratterizzati da grandi portefinestre fisse e scorrevoli con vetri ad alte prestazioni energetiche. La scelta degli infissi mobili permette di assecondare le esigenze climatiche e spaziale del ristorante, potendo

aprire e chiudere l'ambiente principale all'occorrenza, con una riduzione dei costi energetici per la ventilazione e il riscaldamento artificiale. A differenza di The Cube, con un unico accesso, le portefinestre del Priceless donano agli ospiti maggiore libertà di movimento e ampie visuali panoramiche.

Per garantire il miglior comfort interno e ridurre quindi i rischi di eccessivo soleggiamento, la terrazza e il ristorante sono protetti dalla copertura in lamiera forata in alluminio, pressopiegata e anodizzata con tinte oro. Composta da due ali triangolari piegate sulle terrazze, il cui angolo di rotazione può essere regolato a seconda delle condizioni climatiche e dei luoghi, questa vela fa assomigliare il Priceless a un volatile pronto a spiccare il volo. L'elemento dorato contribuisce, in questo modo, non solo a dare riconoscibilità alla costruzione, ma anche a trasmettere il senso di sospensione temporanea che rende questo ristorante panoramico diverso da tutti gli altri. Se all'esterno, la semplicità compositiva del Priceless è articolata dall'espressività della copertura, all'interno l'essenzialità dello sviluppo planimetrico garantisce la necessaria flessibilità di questo padiglione temporaneo. Nato per essere un teatro culinario ambulante, i suoi 150 mq complessivi possono essere adattati a usi e funzioni diverse, con pochi accorgimenti. La zona cottura - area dedicata alle performance di show-cooking degli chef invitati - è a vista. Il bancone in Corian che risalta sullo sfondo di una parete "dorata", realizzata con la stessa

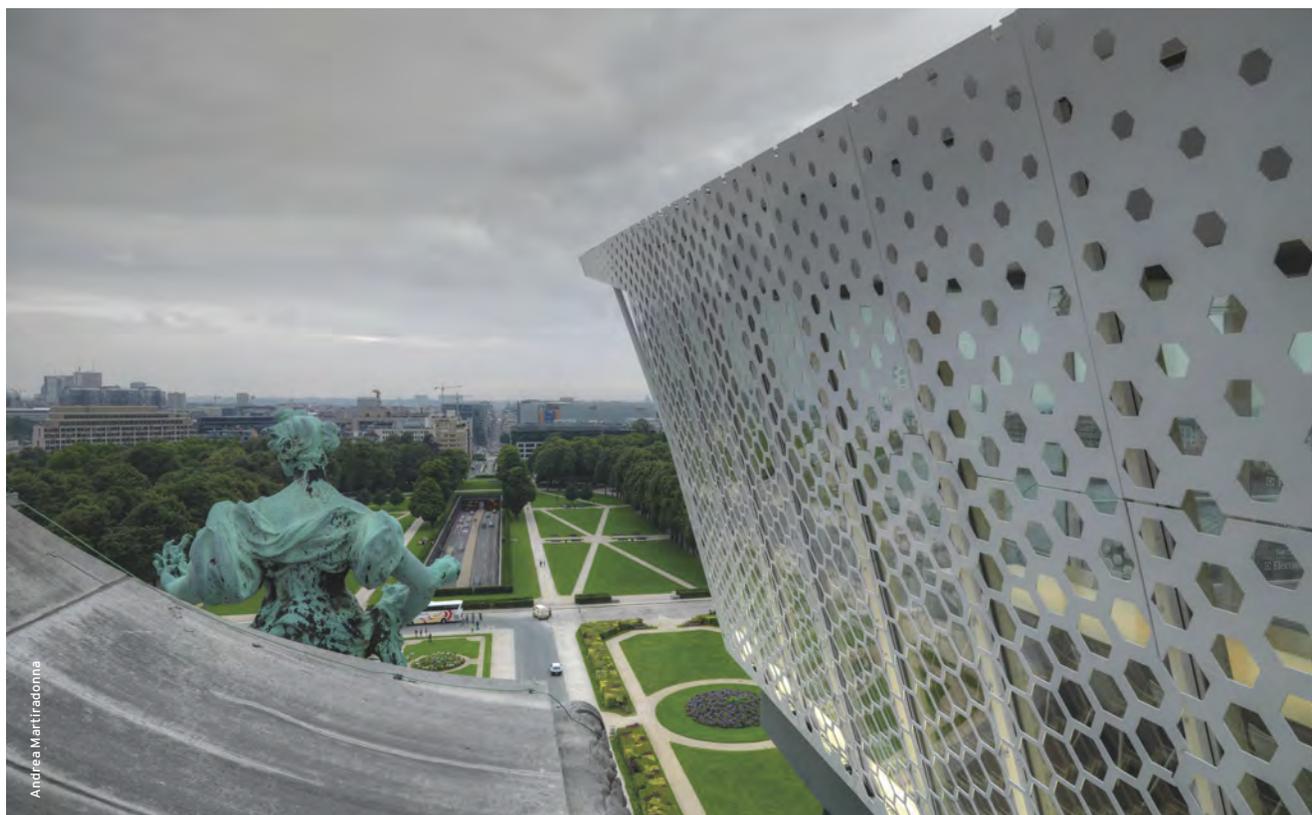


Andrea Martiradonna

tecnica della copertura, si contende il ruolo di protagonista della sala ristorante con il lungo tavolo di otto metri. Quest'ultimo, potendo ospitare fino a 24 persone sedute, è realizzato in alluminio e vetroresina stampata, forma una tovaglia tecnologica appositamente disegnata. L'ambiente interno, con tanto di "transetto" e "navata", è disegnato quindi per essere una sorta di spazio sacro della convivialità e del cibo; eppure bastano pochi gesti e tutto cambia. Due porte scorrevoli nascondono la zona cucina, mentre il tavolo, sospeso su cavi, scompare salendo verso il soffitto fino a confondersi

con lo stesso, come se fosse un grande lampadario. Lo spazio rettangolare, libero da qualsiasi ingombro può essere quindi adibito a piccolo auditorium, a sala riunione o a lounge bar. In entrambi i progetti la copertura ha assunto un doppio significato durante lo sviluppo del concept: essere un segno estetico connotativo e uno spunto di approfondimento dello studio dei materiali. La vela del Priceless e la texture del Cube devono la loro leggerezza e spregiudicatezza alla ricerca costante di innovazione che si ripropone a ogni progetto di Park Associati.

**The Cube a Milano (sopra) e a Bruxelles (sotto)**



Andrea Martiradonna