

Com'è "in" Milano,
quand'è "out"

TERRAZZA TRIENNALE

IL FOOD E IL DESIGN SONO I PROTAGONISTI INDISCUSSI NEL PROGETTO AVVENIRISTICO CHE CONNOTA LA NUOVA TERRAZZA TRIENNALE, UNO SPAZIO CONTEMPORANEO IMMERSO NEL VERDE CHE OFFRE UNA STRAORDINARIA VISTA SUL PARCO SEMPIONE, SUL CASTELLO SFORZESCO E SUL NUOVO SLYLINE URBANO. MILANO CONTINUA A RINNOVARSI E TRA GLI ULTIMI PROGETTI QUESTA TERRAZZA, CONCEPITA DALLO STUDIO OBR, OFFRE AL PUBBLICO UNA NUOVA PROPOSTA DI RISTORAZIONE DI QUALITÀ IN UN CONTESTO PANORAMICO ASSOLUTAMENTE UNICO ED ESCLUSIVO.

Foto di Michele Nastasi



OBR

OBR Open Building Research è nata nel 2000 dall'idea di Paolo Brescia e Tommaso Principi di indagare i nuovi modi di abitare contemporaneo creando una rete tra Genova, Londra, Milano, poi estesa a Mumbai, Pechino e Istanbul. OBR affronta la sua linea di ricerca partecipando a progetti a forte valenza pubblico-sociale. OBR ha sviluppato una progettazione urbana che produce effetti allargati rispetto all'ambito fisico del progetto pensato come bene comune, oltre la dicotomia pubblico/privato, collettività/individuo, promuovendo — attraverso l'architettura — il senso della comunità e le specifiche identità culturali, convergendo su un'idea di design inteso come l'esito di un processo cooperativo di tipo evolutivo. Paolo e Tommaso lavoravano insieme nello studio di Renzo Piano e sono guestlecturers presso diversi atenei europei e asiatici.



Un orto botanico accoglie l'ospite approdato al quarto piano del Palazzo dell'Arte di Muzio attraverso l'ascensore panoramico; un padiglione vetrato, sorretto da un'esile struttura in acciaio inox, ritmata seguendo lo stesso passo strutturale delle arcate dello storico palazzo, si articola dietro l'orto ed è arretrato rispetto ai portali della facciata storica.

"L'idea è venuta a fine novembre scoprendo che era stato pubblicato un bando per la ristorazione sul tetto della Triennale. Era l'occasione che io e l'amico Stefano cercavamo da tempo per fare qualcosa di valido a Milano e siamo partiti non pensando solo all'Expo – lo sottolineo – visto che abbiamo un contratto di quattro anni" racconta Ugo Fava, gestore del ristorante e noto imprenditore nel campo food&beverage, che parla dell'amico Stefano cioè Stefano Cervenì, chef-patron del Due Colombe di Borgonato, una garanzia di eccellenza in fatto di cucina semplice ma raffinata, in linea con la struttura concepita con gli stessi principi.

Quattro anni, il tempo in cui resterà aperto il rooftop restaurant, frutto di un concorso bandito nella primavera del 2014 per cui 20 aziende e 84 privati hanno sottoscritto 900.000 euro di titoli, per poter scegliere architetti e chef per questa location d'eccezione. Tra 15 studi è stato scelto quello di Paolo Brescia e Tommaso Principi di OBR, insieme ad Andrea Casetto e con la collaborazione di Maddalena D'Alfonso, che hanno realizzato un padiglione vetrato sopra la terrazza della Triennale, recentemente restaurata dall'architetto Alessandro Pedron. Lo studio è stato capace di interpretare la tradizione della Triennale con una soluzione leggera, rigorosa e dinamica. *"La Triennale è da sempre un riferimento della vita sociale e culturale di Milano. Il ristorante come serra sospesa tra parco e città nasce dall'idea di valorizzare la terrazza del Palazzo dell'Arte come luogo di forte socialità urbana, spazio sensibile in perpetua evoluzione che interagisce in virtù degli scambi dinamici*

tra interno ed esterno." affermano gli architetti. Il padiglione, di circa 150 mq, genera un volume semplice e interamente trasparente, dalle linee pulite e razionali, composto da tre aree funzionali: l'area di accoglienza con il bar panoramico, l'area dello show cooking e l'area da pranzo flessibile a seconda degli eventi temporanei. I giochi di ombra e luce innescano visioni, emozioni, sensazioni piacevoli, anche grazie all'utilizzo di arredi semplici e raffinati allo stesso tempo, realizzati su disegno per i 50 ospiti in inverno e i 120 in estate. I materiali sono l'acciaio, il legno e il vetro, utilizzati sia per la struttura sia per l'arredo, che si compone di elementi essenziali quali tavoli in legno, sedie dai profilati fini ed eleganti, lampade trasparenti che creano un'atmosfera calda e suggestiva. La nuovissima Terrazza Triennale è come una ricetta ben riuscita che si fonda su ingredienti perfetti. Un ristorante luminosissimo dove pranzare, prendere un aperitivo o cenare, segnato dalla presenza di soli due volumi, il bancone del cocktail bar da un lato e quello della cucina dall'altro, volutamente mantenuti ad un'altezza controllata per lasciare correre lo sguardo in ogni direzione, senza ostacoli.

La struttura leggera e facilmente smontabile, studiata da Buro Happold e Milan Ingegneria, realizzata dalla ditta Capoferri, è costituita da sottili profili portanti in acciaio finemente disegnati che sorreggono le vetrate in parte scorrevoli. Una grande tenda mobile di 400 metri quadrati fluttua sospesa sopra il padiglione vetrato. La forma architettonica prescelta e i materiali utilizzati per l'involucro del ristorante, rendono la struttura simile a una serra bioclimatica termoregolante, che si apre completamente su un lato garantendo modalità d'uso differenti durante il giorno e le stagioni.

E di sera ciò che ha assunto una valenza funzionale di giorno, si trasforma in manufatto artistico: la tenda diventa diffusore luminoso o videoinstallazione animata da proiettori posizionati all'esterno e sincronizzati tra loro, su cui vengono proiettate immagini e luci studiate da Guido Bianchi che rimandano agli eventi promossi dalla Triennale per Expo, offrendo un'esperienza unica sospesa tra parco e città.

Il paesaggio è qui parte integrante e sostanziale del progetto, vera e propria quinta scenica, in reciproco dialogo con il Parco Sempione e lo skyline milanese da un lato, e con l'orto aromatico dall'altro, progettato dal paesaggista Antonio Perazzi.

"Il mio più grande ringraziamento va alle istituzioni, alle aziende e ai cittadini che hanno creduto nel progetto. Senza tutti loro non avremmo potuto realizzarlo." conclude Claudio De Albertis, Presidente della Triennale di Milano.

T E R R A Z Z A T R I E N N A L E	
Progetto architettonico:	OBR Paolo Brescia e Tommaso Principi
Progetto ingegneristico:	Buro Happold, Milan Ingegneria
Progetto paesaggistico:	Antonio Perazzi
Porte:	Albed
Illuminazione:	Artemide
Impianto di climatizzazione:	Daikin
Arredi:	Unifor, Dedar
Bagni e accessori:	D line, Koh-I-Noor, Fiamm
Schermature:	Resstende
Aree verdi:	Giorgio Tesi Group, Harpo-Seic
Piano cottura:	Electrolux



Visto in questo progetto
Empatia by Artemide
Design: Carlotta de Bevilacqua e Paola Di Arianello

Per i tavoli del ristorante è stata realizzata una speciale versione del progetto Empatia, creato da Carlotta de Bevilacqua e Paola Di Arianello, con un sistema di alimentazione che rende la lampada wireless libera di essere mossa nello spazio. Empatia, diffondendo una luce suggestiva, mette in relazione l'esperienza della luce con l'esperienza del cibo. Questa lampada è un perfetto equilibrio tra sottili densità e trasparenze, un connubio tra la più avanzata tecnologia LED e la grande tradizione artigianale del vetro soffiato veneziano.

