

CIBO sano IN AMBIENTE
SANO, piacevole,
luminoso
E ben arredato.
IN QUESTO MODO tre
grandi aziende,
LAVAZZA, MICROSOFT
E ZAMBON, APPLICANO
NEI FATTI IL MOLTO
TEORIZZATO concetto
di benessere sul posto
di lavoro

MANGIARE nel BELLO

di Virginio Briatore

DETTAGLIO DEI SEPARÈ FONOASSORBENTI NEL RISTORANTE AZIENDALE DELL'INNOVATION CENTER LAVAZZA. PROGETTATO DALLO STUDIO TORINESE GRUPPO THEMA PROGETTI. I DECORI GRAFICI, L'ICONOGRAFIA DELLA MARCA E GLI ARREDI SU MISURA COMPLETANO IL PAESAGGIO FUNZIONALE E VISIVO DELL'AMBIENTE. IN PICCOLO LA SALETTA E IL RIFLESSO DELLA VETRATA DI ACCESSO ALLA TERRAZZA CON PIANO IN DOGHE DI LARICE E SMOKING AREA.



I.A sgt



Mangiare è bello. È gesto e rito fondamentale nella vita di uomini e animali. Si mangia la mattina, a mezzogiorno, la sera. In Italia di fatto si mangia quasi sempre, con qualsiasi scusa. In merito è esilarante e drammatico il monologo 'Gola', recitato da Valerio Mastandrea e visibile su You Tube. Nel corso della giornata lavorativa nutrirsi è ancora più importante e le pause di ristoro diventano veri momenti di incontro, conoscenza e utili divagazioni. La condivisione del cibo, la convivialità, la comunione dei pani, dei pesci e dei frutti della Terra sono da migliaia di anni il più efficiente social network.

Su questi momenti alcune aziende hanno negli ultimi anni investito denaro e intelligenza.

Così facendo esse applicano, forse inconsciamente, i principi su cui si fonda in Oriente l'alimentazione zen: ciò che si mangia è importante, ma decisivi sono come e dove si mangia!

I tre esempi qui illustrati sono tutti entrati in funzione nel 2011. Il primo è il ristorante aziendale inserito nel progetto dell'Innovation Center Lavazza, a Settimo Torinese. Il nuovo centro ricerche ha visto la luce tramite un intervento di recupero della storica palazzina uffici del comprensorio industriale. L'interior design è opera dello studio Gruppo Thema Progetti. Il ristorante occupa buona parte del piano zero, si sviluppa in due saloni luminosi e in una saletta ed è attrezzato con arredi Arper, nei colori rosso e caffè; è un luogo



VISTE DI CONVIVIUM IL RISTORANTE DELL'INNOVATION CAMPUS **MICROSOFT** A PESCHIERA BORRAMEO, I CUI INTERNI SONO OPERA DELLO STUDIO REVALUE, DIRETTO DA CRISTIANA CUTRONA. LE FINITURE E GLI ARREDI DELLA SALA DA PRANZO E DEL BAR SONO STATI REALIZZATI SU MISURA CON ATTENZIONE NELLA SCELTA DI MATERIALI SEMPLICI, ECO-COMPATIBILI O RICICLABILI COME IL VETRO, L'ACCIAIO, IL GRÉS, IL LEGNO NATURALE O LE IMPIALLACCIATURE CERTIFICATE.



sereno, che nonostante sia in grado di mettere sedute a 40 tavoli ben 160 persone alla volta, replicate per tre turni, mantiene un'acustica confortevole e una illuminazione ottimale, sia diurna che serale. Un'ampia terrazza, affacciata sul parcheggio a prato alberato permette una pausa rilassante a fine pasto. Le accoglienti sale da pranzo sono il segno simbolico e concreto della convivenza fra le diverse anime del sito: direttori di area, ricercatori, tecnici, impiegati, dirigenti di stabilimento e operai si ritrovano in passerella davanti al bancone a nastro del self service.

Il secondo è il Convivium, nome dedicato al ristorante del complesso per uffici dell'Innovation Campus Microsoft, situato nel Comune di Peschiera Borromeo, alle porte di Milano. L'interior

design dell'edificio è opera dello studio Revalue, guidato dall'architetto Cristiana Cutrona. Il ristorante costituisce il fulcro del piano terra, dove sono ospitati tutti gli spazi comuni fruibili dai dipendenti: ristorante-bar, laboratori e zona fitness. Negli ambienti accoglienti e armonici, in cui spicca la sensibilità femminile della progettista, vi sono 350 posti a sedere, in grado di servire fino a 1.000 pasti al giorno. Il Convivium ha vetrate aperte sulla corte che garantiscono un'illuminazione naturale diretta delle parti centrali della sala da pranzo, rendendo l'ambiente luminoso e piacevole. Complessivamente dominano leggerezza e trasparenza e, non a caso, il luogo è stato sin da subito amato dai dipendenti, che lo scelgono anche come area di lavoro, grazie alla rete wireless ed alle



NELL'AMBIENTE DI LAVORO *la pausa caffè*
E IL *momento del pranzo* SONO DA TEMPO
UN *consolidato social network*. LA COMUNIONE
DEL CIBO È IL MEDIA CHE *connette*
i corpi e le menti

prese elettriche integrate negli arredi su misura.

Il terzo è il ristorante aziendale Zambon, denominato Kitchen Open Air (KoA), una nuova architettura progettata da Vittorio Grassi Architetto & Partners e realizzata a fianco della sede aziendale nel Comune di Bresso. La struttura è articolata su un unico piano sopraelevato e sembra fluttuare serenamente sull'erba della campagna. Il KoA ospita 220 posti a sedere e la volumetria si articola in quattro aree funzionali: la sala da pranzo ed eventi, il blocco tecnico dei servizi, il blocco preparazione e conservazione dei cibi e la zona banchi pensata per un servizio detto a flusso libero. Le facciate della zona pranzo si aprono verso il parco mediante terrazze pavimentate in legno coperte da un aggetto di 3,50 m. che ombreggia le aree esterne attrezzate.



ESTERNI ED INTERNI DEL RISTORANTE AZIENDALE **ZAMBON**, CHE COSTITUISCE IL PRIMO INTERVENTO DI SVILUPPO DEL "POLO DI ECCELLENZA PER L'INNOVAZIONE E LA RICERCA TECNOLOGICA", DENOMINATO OPEN ZONE, NEL COMUNE DI BRESSO, ALL'INTERNO DEL PARCO NORD MILANO. L'EDIFICIO SI SVILUPPA SU UNA PIANTA QUADRATA DI 30 M DI LATO ED È OPERA DELLO STUDIO MILANESE VITTORIO GRASSI ARCHITETTO & PARTNERS.