Qualità della vita: con la biofilia i locali pubblici "respirano"

a-9eb29fc1

Negli ultimi anni l’esigenza di riconnetterci alla natura è diventata una nuova priorità e, intorno a questo bisogno, designer, progettisti e aziende hanno creato scenari per soddisfarlo. La domanda più frequente è come sia possibile migliorare la qualità della vita e la qualità degli spazi che viviamo, sia all’interno delle nostre case che all'esterno, in ristoranti e bar.

COME GIARDINI BOTANICI

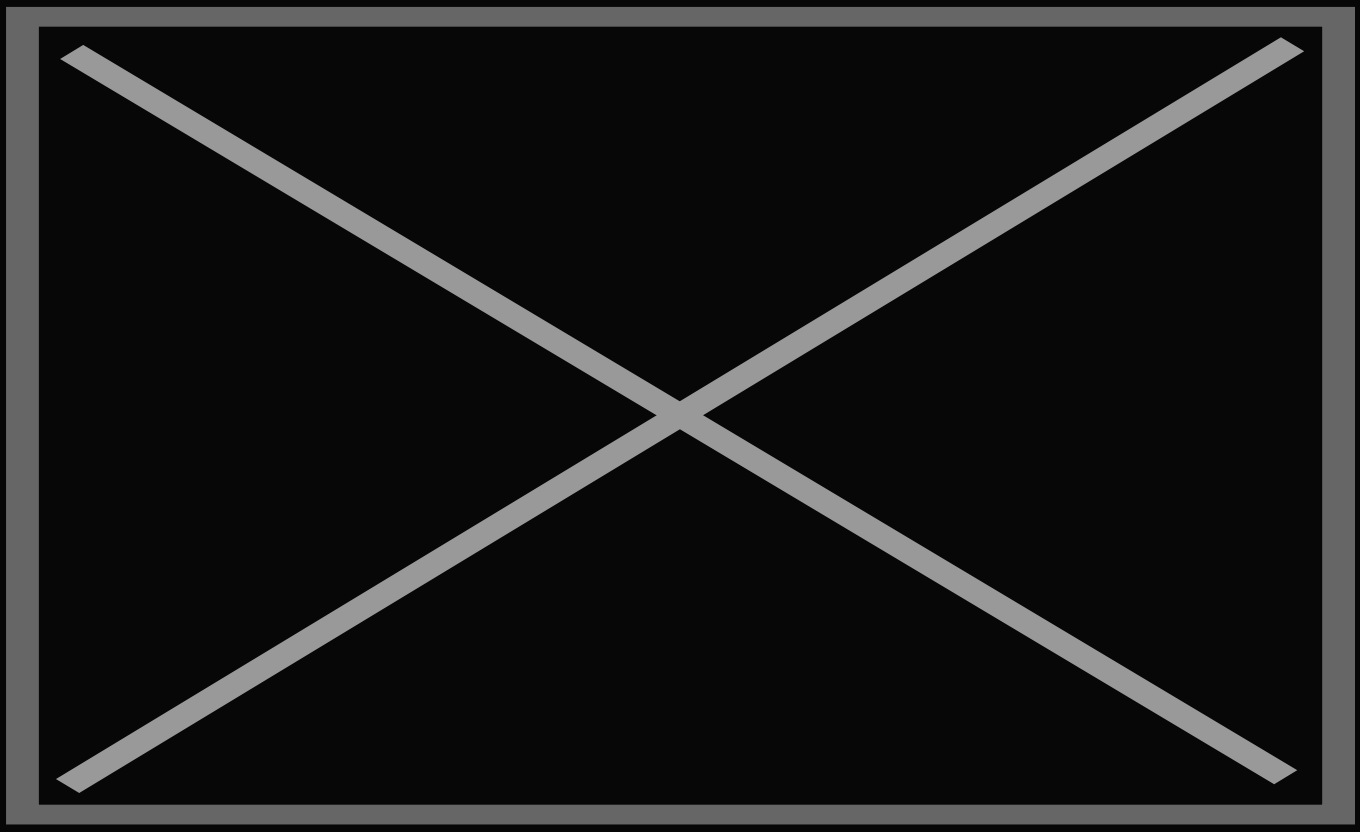
Le piante possono aiutare ad aumentare il senso di comfort percepito dagli utenti e dal personale, oltre che rendere più salubre l’aria. Un esempio su tutti è il lavoro svolto dal team di **PNAT**, coordinato dal Professor Mancuso. Il progetto nella **Manifattura Tabacchi** a Firenze è un sistema in cui l’aria presente nell’ambiente viene aspirata all’interno di una serra, filtrata dalle piante e immessa nuovamente nel locale. Una vera e propria filtrazione botanica cui si aggiungono una diminuzione della temperatura ambientale e una regolazione naturale dell’umidità. La serra ospita specie vegetali in grado di filtrare cinque mila metri cubi di aria in un’ora, purificando tutta l’aria dell’open space in cui è stata posizionata. La distinzione tra interno ed esterno è sempre più sottile, tanto che questi spazi assomigliano sempre più a dei giardini botanici, con verande e conservatory rooms.

SISTEMI PER AUMENTARE IL VERDE

Il mondo della **ristorazione** può usufruire di sistemi innovativi per creare benessere all’interno dei propri spazi e prendere spunto per sistemi di arredo nuovi che utilizzano il verde come elemento centrale. Elementi separatori, pareti intere, cascate a soffitto ecc., tanti possono essere i modi per aumentare l’utilizzo del verde nei locali. Come accade nel **Prato Urban Jungle Macrolotto 0 Cove**, dove PNAT ha progettato la riconversione di un edificio industriale in mercato coperto, per la vendita e la consumazione di prodotti agricoli locali. Il progetto prevede l’integrazione di diverse plant-based

solutions che genereranno benefici in termini di regolazione del microclima ambientale, mitigazione della temperatura, qualità dell’aria, isolamento termico e acustico e regimentazione delle acque piovane.

Le **piante saranno il fulcro tecnologico e formale dello spazio**. Le superfici esterne dell’ex capannone industriale saranno ricoperte di piante con tecnologie a bassa manutenzione e gli spazi aperti verranno rinaturalizzati. Il progetto consiste in una serra urbana ad alto rendimento per la produzione di vegetali a Km 0, di un’area ristoro riutilizzando vecchi containers industriali per la somministrazione di cibo e bevande prodotte localmente, un orto aromatico, un’area per i più piccoli dove il gioco sarà un modo per **avvicinarsi ai temi ambientali più attuali**, il tutto circoscritto da una fascia tampone di nuove alberature con lo scopo di ridurre l’impatto visivo ed acustico dato dalla presenza della strada e creare così uno spazio confortevole.



Questo spazio industriale riconvertito sarà **diviso in due spazi distinti**: uno diventerà un mercato coperto e l’altro un ristorante in cui poter degustare prodotti locali. Il ristorante è diviso fisicamente e climaticamente dal mercato anche se facente parte dello stesso edificio, una grande vetrata e piante costituiscono l’asse di separazione dell’ambiente che è stato pensato come una serra. Grazie ad un impianto di irrigazione automatizzato, le piante non necessitano di irrigazione manuale. In questo ristorante tecnologico e naturale insieme si gode dei benefici psico-fisici di una vera immersione nella

natura.

In questo progetto possiamo vedere come **le piante dividono i tavolini sia verticalmente che orizzontalmente**. Sono stati posti elementi verticali a parete in cui fare arrampicare il verde anche in altezza lungo la grande parete vetrata. All’interno dello spazio di ristoro le vasche sono integrate negli arredi facendo da base alle sedute. Le vasche per le piante seguono un andamento circolare per accogliere i tavolini ottimizzando gli spazi e creando movimento e divisione fra di loro.

L’obbiettivo è quello di **creare un ambiente salubre e ideale alla consumazione del cibo**, ispirato ai principi della biofilia. Si è ottenuto così uno spazio vivibile, la cui aria è costantemente depurata dagli inquinanti atmosferici attraverso le piante e nel quale gli arredi, i tavoli e le sedute sono integrati a vasche per piante. Ciò svilupperà tutta una serie di benefici sul comfort delle persone, ad esempio isolando acusticamente e visivo, generando dei benefici di tipo psico-fisico legati alla vicinanza con le piante.