Suggestioni architettoniche dall’Expo

apertura-eff5dbb8

Quali sono gli elementi di design che hanno caratterizzato l’identità culturale negli arredi dei ristoranti all’interno dei padiglioni? Nella grande esposizione milanese ogni paese è stato chiamato a raccontare la propria cultura del cibo, attraverso la tradizione, la tecnologia e anche attraverso il tratto creativo degli architetti e dei designer che hanno trasformato volumi e superfici in ambienti carichi di identità territoriale. Un racconto che si evolve attraverso la diversità dei territori, grazie alla biodiversità e quindi al cibo. Questo è stato infatti il tema principale di Expo Nutrire il pianeta, energia per la vita. Le diverse culture del cibo sono state raccontate attraverso i padiglioni, diventati luoghi per installazioni, bar e ristoranti. Forse è proprio questo che ci si aspettava da Expo 2015, un lavoro di ricerca sul tema della nutrizione e anche delle risposte sul futuro del pianeta in relazione al cibo.

Nell'articolo si andrà ad analizzare ed a comprendere le diverse culture dei differenti paesi, grazie alle peculiarità dei ristoranti e delle caffetterie dei padiglioni. Analizzeremo come i vari architetti hanno scelto di utilizzare i materiali, i colori e le tecnologie per rappresentare la propria identità di paese.

Marocco**Padiglione del Marocco - progetto di Oualalou + Choi (kilo)**
Ruralità, ricchezza e diversità del territorio e della cultura. È così che il Marocco interpreta e risponde al tema di Expo. Il rivestimento esterno del padiglione marocchino nasce dall’idea di reinterpretare le strutture tradizionali di terra cruda, chiamata adobe. (Si tratta di argilla mescolata con acqua e una piccola quantità di paglia tritata o altri leganti). Questo composto può essere utilizzato per creare mattoni oppure le superfici verticali delle abitazioni del deserto della Valle del Dràa, infatti il tipo di lavorazione è stata adattata in modo da poter essere inserita in una produzione industrializzata. Il progetto di ingegnerizzazione comporta l’inserimento dell’adobe all’interno di grandi pannelli in legno prefabbricati montati su telai in acciaio. Questi elementi così concepiti potranno essere smontati e rimontati in un altro luogo una volta terminato Expo. Questa textures simmetrica, ma dalla matericità estremamente naturale e spontanea, è intervallata da fessure concepite come vuoti puri oppure come luce. La sera infatti il padiglione acquista un fascino poetico, anche grazie alle luci posizionate alla base dei tagli. All’interno del padiglione si scoprono le diverse aree geografiche del paese con le

proprie specificità agroalimentari e naturalistiche. Questo racconto viene vissuto come un viaggio composto da elementi simbolici e metaforici, grazie ad un allestimento elegante e curato, e con l'utilizzo sapiente della luce. Alla fine del viaggio ci si può accomodare in un bellissimo giardino. Ed è proprio qui, all'interno dell'aranceto, che è stata posizionata l'area dei tavoli del ristorante a self-service. L'area tavoli esterna è composta da una copertura a tende che ricordano quelle dei nomadi del deserto, montate su pali e tese tramite cavi in acciaio. Le sedute formate da panche e tavoli in ferro e legno sono posizionate sotto queste tensostrutture. L'elemento di contemporaneità e design è assicurato dalla struttura in ferro, di colore rosso, degli arredi che tendono a staccarsi completamente dal resto.

Turchia**Padiglione della Turchia - progetto di dDf / dream Design factory**

Il concept progettuale del padiglione si sviluppa attraverso il processo di stilizzazione della pianta del Nar: la pianta di melograno che rappresenta fertilità e abbondanza. Questo disegno geometrico crea la struttura principale della copertura di questa piazza figurata. Un luogo metafora del crocevia storico e culturale tra Oriente ed Occidente. Il padiglione turco si sviluppa in maniera completamente diversa dagli altri. Infatti si apre agli utenti mostrando una pianta aperta in cui poter passeggiare liberamente fra gli elementi che la compongono. Tra i tanti elementi spicca una fontana ottomana sotto la quale si sviluppa l'area food composta da un bar con bancone circolare e una zona per i lunch con offerte tipiche: ovviamente non manca il caffe ed il tè turco accompagnati ai tipici dolci baklava. Un secondo elemento di richiamo focale è la piccola struttura bianca a chiostro, posizionata al centro del padiglione. In quest'area, contorniata da platani, si può sorseggiare il tè sui tipici sgabelli e grandi piatti battuti a mano in ottone della tradizione artigianale locale. In dissonanza estetica e temporale, a fianco, è stata pensata la moderna zona tavoli in cui poter mangiare. Questa zona rappresenta l'unione fra due i setting temporali: quello della storia e quello contemporaneo. Gli arredi Koleksiyon, infatti, uniscono, con l'utilizzo delle ceramiche tipiche inserite in maniera moderna, il vecchio e il nuovo. Lunghi tavoli sociali prevedono come top l'unione di due materiali: le ceramiche e il legno. Un altro elemento di sicuro interesse è il pavimento che, grazie a sezioni di taglio assemblate con diversi materiali, rappresenta le diverse risorse del paese. Il pavimento viene così formato da pietre e marmi, disposti a puzzle, che creano grande varietà di colori e matericità. Una targa appositamente collocata vicino al materiale racconta l'origine delle cave, il nome, la regione di provenienza, e le specifiche caratteristiche. In questo modo si scoprono le ricchezze geologiche e
litologiche del paese. Il padiglione a piazza, mette nel suo cuore il cibo come ogni piazza cittadina, un cuore per rilassarsi nel comfort del cibo, fra gli alberi e design moderno e antico.

Algeria **Padiglione dell'Algeria - Studio De Ferrari Architetti e Buonomo Veglia**

Il padiglione dell’Algeria è posizionato all’interno dell’area Cluster Bio Mediterraneo e occupa uno spazio disposta su due livelli. L’interno dello spazio è caratterizzato da tecnologia - multimedia e da elementi tradizionali ripensati. Gli elementi espositivi di racconto e quelli più significativi sono caratterizzati da elementi ridisegnati che nascono da oggetti dell’arte tradizionale algerina. Il ristorante è uno spazio caratterizzato da tre elementi portanti: il cielino traforato a botte rovesciata con il grande lampadario, il pavimento con il tappeto fluido che diventa una panca e la parete laterale a specchio per duplicare lo spazio. Gli architetti hanno inserito lo specchio per compensare i ristretti metri quadrati a diposizione, utilizzando un classico escamotage percettivo per allargare lo spazio in modo da farlo risultare più grande. Un altro elemento portante decorativo è il controsoffitto geometrico forato che ricorda, con l’unico lampadario centrale, l’arte tradizionale araba. Ultimo elemento è il pavimento su cui è posato un grande tappeto con i disegni classici che inaspettatamente sale su un lato formando la sagoma pura e fluida di una panca che corre lungo tutta la parete a specchio. Il tappeto si trasforma così, in una superficie fluida contemporanea che nasce come elemento decorativo fino a diventare elemento funzionale quale una seduta. Questo padiglione ibrida, attraverso il design ed il cibo contemporaneo, il passato ed il presente.

Consuelo Redaelli, titolare dello studio Toolskit di Milano, è specializzata in progettazione d’interni per bar, ristoranti, mense aziendali, stand, allestimenti temporanei fieristici, chioschi e isole tipiche e di progetti di comunicazione a 360° e di eventi, realizzati chiavi in mano. È anche docente presso all’Istituto Europeo di Design Milano IED nel corso di tesi di interior design. www.toolskit.it