

In vista di Expo 2015 e dell'appuntamento del 2016, quando la Triennale di Milano ritornerà alla grande Esposizione Internazionale che l'ha resa punto di riferimento nel mondo per il Design, l'Architettura, l'Arte e la Fotografia, la Triennale ha restaurato la sua Terrazza panoramica per offrire ai visitatori un ristorante che, come una serra sospesa tra parco e città, costituisce una ulteriore tappa nell'offerta di questo luogo da sempre riferimento della vita culturale di Milano. Firmano il progetto architettonico Paolo Brescia, Tommaso Principi e Andrea Casetto dello studio OBR, mentre sigla il progetto paesaggistico Antonio Perazzi, con la realizzazione personalmente curata di un raffinatissimo orto, cuore del nuovo ristorante temporaneo affacciato su un inedito skyline milanese.

Milan's Triennale, an important global touchstone for design, architecture, art and photography, has restored its scenic terrace for Expo 2015 and in anticipation of its 2016 return to the city's International Exhibition grounds. The panoramic space now offers visitors a greenhouse-like glassed-in restaurant high above the city and its fairgrounds, creating another destination in Milan's exhibition center, a longtime benchmark of the city's vibrant culture. Including an elegant kitchen garden and terrace landscaping by Antonio Perazzi, the new restaurant was designed by Paolo Brescia, Tommaso Principi and Andrea Casetto of OBR Associated Architects.

Uno sguardo SU MILANO

Progetto architettonico di Paolo Brescia, Tommaso Principi e Andrea Casetto di OBR, in collaborazione con Maddalena D'Alfonso.
Progetto paesaggistico di Studio Antonio Perazzi.
Foto di Gianluca di Ioia - La Triennale Milano
Foto Studio Antonio Perazzi



LA TRIENNALE DI MILANO



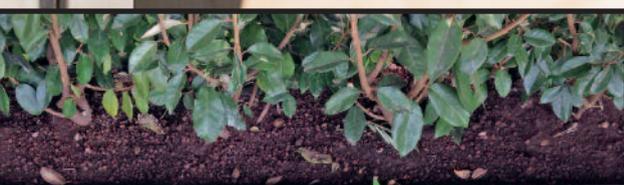
OBR OPEN BUILDING RESEARCH

Fondata nel 2000 da Paolo Brescia e Tommaso Principi con l'intento 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. I progetti dello studio sono stati esposti in diverse occasioni internazionali tra le quali all'International Green Building Summit (Istanbul 2012), al MAXXI (Roma 2013) e alla 14^o Biennale di Architettura (Venezia 2014).



STUDIO ANTONIO PERAZZI Opera sulla base di un'alta conoscenza botanica e della sua applicazione come sperimentazione ecologica. Botanica e *design* si combinano per offrire elevati *standard* estetici in progetti privati e pubblici, sempre moderni e destinati a durare nel tempo. Il giardino e il paesaggio non sono entità statiche ma esseri viventi in costante evoluzione: dalla loro analisi nascono progetti capaci di spiegare le dinamiche interattive degli organismi che li compongono. Lo studio è formato da un'*équipe* di professionisti nel campo dell'Architettura del Paesaggio, dell'ecologia, botanica, e dell'arte e organizzato per mantenere un approccio *taylor made* su ogni progetto indipendentemente dalla sua scala.

In doppia pagina: immagine complessiva della nuova terrazza della Triennale di Milano con l'orto aromatico.



In occasione di Expo Milano e del ritorno, previsto per il 2016, della grande Esposizione Internazionale, la Triennale di Milano presenterà ai milanesi e agli ospiti una serie di interessanti novità, realizzazioni e appuntamenti, che completeranno l'offerta culturale del tempio milanese dell'Architettura, del Design, dell'Arte e della Fotografia. Le esposizioni della Triennale di Milano hanno sempre rappresentato una sintesi di *design* e sperimentazione architettonica; per celebrare queste discipline, l'edificio di Muzio si trasformava in "un mirabile dispositivo di promozione culturale" che trova nel parco "un plateau teatrale dei nuovi miti per l'abitare urbano". Proprio la primavera 2015 segna quindi l'apertura, dopo il restauro dell'Arch. Alessandro Pedron per riportarla al progetto originario di Giovanni Muzio, della Terrazza panoramica, che ospiterà per quattro anni un ristorante temporaneo contraddistinto da cucina di alta qualità, innovazione e *design*. A seguito di un concorso indetto da Triennale Milano per la progettazione del nuovo ristorante sulla terrazza, la giuria composta da professionalità note nel panorama dell'architettura, del *design* e della cultura ha scelto, tra le 15 proposte pervenute,

quella di Tommaso Principi, Paolo Brescia e Andrea Casetto dello Studio OBR e di Studio Antonio Perazzi. Sviluppato in collaborazione con Maddalena D'Alfonso, il progetto vincitore individua tre aree funzionali: l'area di accoglienza con il bar panoramico all'estremità sudorientale, l'area dello *show-cooking* all'estremità nord-occidentale e l'area da pranzo, al centro, con diverse possibili configurazioni in funzione della flessibilità richiesta da *performance* ed eventi temporanei. Il progetto propone in una soluzione leggera, rigorosa e dinamica la realizzazione di un padiglione/serra trasparente che, senza soluzione di continuità spaziale con la terrazza, è immerso nel verde e sospeso sul Parco Sempione, con una vista spettacolare del Castello Sforzesco e dell'intero *skyline* di Milano. La struttura, protetta da una grande tenda costituita da otto moduli di 4,7 metri di larghezza e 10 metri di lunghezza, completamente avvolgibili su rulli motorizzati, funge inoltre da serra bioclimatica termoregolante grazie all'uso dinamico e combinato della tenda e delle ante scorrevoli e traslanti, garantendo così *comfort* ambientale con il minimo apporto dei sistemi impiantistici e con modalità d'uso differenti durante il giorno e le stagioni. Se di giorno la tenda assume una valenza prevalentemente energetico-ambientale, di sera diventa diffusore luminoso o videoinstallazione animata da proiettori posizionati all'esterno e sincronizzati tra loro. Come dichiarato dai progettisti, il *concept* del progetto nasce dall'idea di rendere la terrazza non solo un riferimento della vita culturale di Milano, ma anche un luogo di forte socialità urbana, uno spazio sensibile che, attraverso continue evoluzioni e interazioni tra interno ed esterno, possa rispondere alle esigenze della città e dei visitatori.

L'orto aromatico

A completamento del nuovo e antico volto della terrazza, tra il padiglione e la pensilina esistente e lungo tutto il perimetro della terrazza, si articola un orto aromatico pensato come un'occasione straordinaria per raccontare il legame indissolubile, e mai scontato, tra le piante e l'alimentazione; un'espe-

rienza tutta italiana senza tempo, un tema attuale per la Milano dell'Expo 2015. Progettato e realizzato dal paesaggista Antonio Perazzi, che già in passato aveva collaborato con lo studio OBR, firmando diverse importanti realizzazioni in Italia e all'estero, il nuovo orto pensile si configura come un luogo accogliente capace di raccontare il legame tra la cucina italiana e le sue materie prime, offrendo allo stesso tempo, una stupefacente cornice al nuovo ristorante che si trova calato al centro del giardino pensile come una serra. Il sistema del verde è articolato in sei differenti aree legate ai colori e agli aromi delle officinali e alle loro sorprendenti trasformazioni stagionali. Al centro, una grande vasca in acciaio ospita un sistema frastagliato di stecche di vegetazione molto varia per colore, *pattern*, aroma e volume: spezie e piante eduli. L'orto dell'ingresso crea visuali privilegiate sul nuovo padiglione, dialogando in maniera elegante con le nuove strutture e offre una vista desueta del nuovo affascinante *skyline* milanese sopra le chiome degli alberi del Parco Sempione. Lungo tutto il perimetro invece si è avvolti in una morbida cortina di vegetazione mediterranea, una sequenza dinamica ed effimera che, pur permettendo di godere il panorama durante le cene, sottolinea l'esclusività e la riservatezza della vista che si offre ai clienti del ristorante. Ai lati del giardino principale si trovano due ulteriori angoli segreti chiamati "il posto delle fragole" giocando sul nome inglese del corbezzolo - *strawberry tree*: un'essenza che è invece profondamente mediterranea. Affondando le radici nella tradizione italiana dell'orto e della buona cucina, il progetto per la nuova terrazza della Triennale propone un'esperienza innovativa, collocando il *concept* dell'orto aromatico, tradizionalmente uno spazio privato, in un luogo cardine della vita pubblica cittadina.

Nella pagina accanto, a sinistra: tre immagini dell'orto aromatico. In alto: lo spazio bar, i posti a sedere all'aperto sono avvolti dalla cortina di vegetazione mediterranea. In basso: la grande tenda mobile di 400 mq che fa funzionare il padiglione vetrato come una serra bioclimatica e permette di schermare il sole o cenare sotto le stelle.

SCHEDE TECNICHE



- **PROGETTO** Orto Aromatico - Ristorante Terrazza Triennale
- **LUOGO** Terrazza panoramica della Triennale di Milano
- **PROGETTISTI ARCHITETTONICI** Paolo Brescia e Tommaso Principi - Studio OBR
- **PROGETTISTI DEL PAESAGGIO** Studio Antonio Perazzi - Antonio Perazzi e Benedetta Forni
- **COLLABORATORI** Silvia Ciacci (capo progetto), Chiara Cinque, Elena Villa, Gaia Gennati
- **CONSULENTI** Artiva Design, Buro Happold, Buro Milan, Francesco Nastasi Suono e Vita, GAD Global Assistance Development, Maddalena D'Alfonso, Rossi Bianchi Lighting Design
- **REALIZZAZIONE E GENERAL CONTRACTOR** Capoferri Serramenti S.p.a. con Habitaria Resstende
- **COMMITTENTE** Triennale di Milano
- **CRONOLOGIA** settembre 2014: concorso di idee; marzo 2015: fine lavori
- **DATI DIMENSIONALI** superficie lorda terrazzo 600 m² (33m x 4,7 m alto 3 m); orto centrale 35,6 m²; fioriere perimetrali 92 ml
- **IMPRESE ESECUTRICI OPERE A VERDE** Irrigazione Acquafer (Cicognolo - CR) Fornitura piante Giorgio Tesi Group (Bottegone - PT) Tecnologia verde pensile Harpo Seic verde pensile (Trieste) Messa a dimora piante Obiettivo Garden Service (Milano)
- **COSTO** il costo totale del ristorante è di 1.000.000 (300.000 prestati da BancaProssima, 600.000 da privati e aziende). La realizzazione del verde è stata sponsorizzata dai *partner* tecnici
- **INFORMAZIONI** www.triennale.org
- **MATERIALI**
- **STRUTTURA** acciaio inox e vetro
- **PAVIMENTAZIONE** in teak
- **ILLUMINAZIONE** Artemide Italia S.r.l. (Milano)
- **ARREDI** Unifor S.p.a. (Milano)
- **MATERIALI VEGETALI** il progetto si compone di piante officinali ed eduli: *Allium christophii*, *Allium sphaerocephalon*, *Ampelopsis Weitchii*, *Arbutus unedo*, *Calamintha nepeta*, *Carex buchananii*, *Centranthus ruber*, *Cinnamomum camphora*, *Convolvolo mauritanicus*, *Cynara cardunculus*, *Echinacea purpurea*, *Echinops ritro*, *Equisetum hyemale*, *Eleagnus xebbingei*, *Erigeron karvinskianus*, *Filipendula ulmaria*, *Foeniculum v. rubrum*, *Fragaria vesca*, *Gaura bianca*, *Helichrysum italicum*, *Laurus nobilis*, *Lavandula stoechas*, *Lippia citriodora*, *Mentha suaveolens*, *Mentha piperita*, *Muehlenbeckia complexa*, *Myrtus communis*, *Olea europaea* "Cipressino", *Ophiopogon nigrescens*, *Origanum vulgare*, *Perovskia atriplicifolia*, *Polygonum amplexicaule*, *Rosmarinus officinalis*, *Rosmarinus prostratus*, *Salvia officinalis*, *Salvia rutilans*, *Sanguisorba officinalis*, *Stipa tenuissima*, *Thymus vulgaris*, *Tulbaghia violacea*, *Verbena bonariensis*

*In questa pagina, sotto: l'orto aromatico e le chiome secolari degli alberi di Parco Sempione fanno da cornice alla sala del ristorante. Sotto: lo chef stellato Stefano Cerveni alla postazione dello *show cooking*.*

