

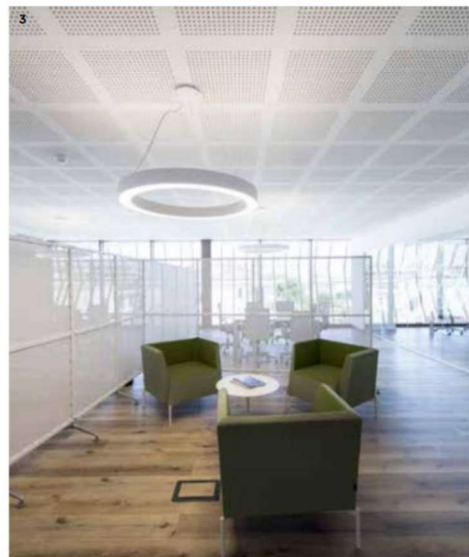
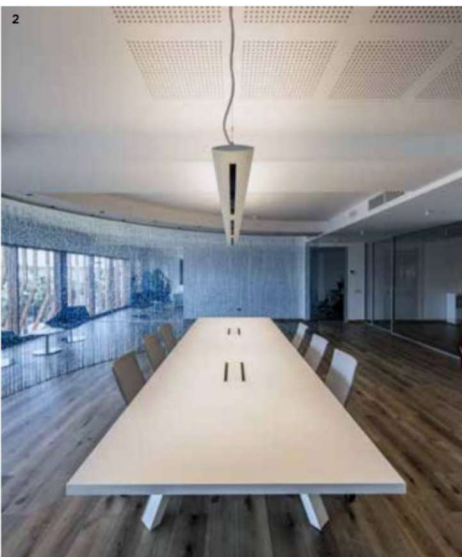
L'area scuola pizzeria ha la miglior prospettiva esterna. Tre tipologie di forni permettono differenti esecuzioni in uno spazio ampio con un'area degustazione separata, esposta sul giardino

# In CIBUM

La mano di un architetto guidata dai sensi, dalla regolarità, dalla chiarezza e dalla semplicità, che segue un ordine. Che nella progettazione e nella realizzazione è fatto di dati e di conquiste

di Rosa Angela Banfi





1. Il grande laboratorio professionale dove gli allievi mettono alla prova il loro talento guidati da illustri maestri.

2. La sala riunioni. 3. L'incubatore



Progettista, arredatrice e creativa, Sabrina Masala spazia da progetti di interior design di ristoranti a residenze private alla riqualificazione di edifici storici, piazze e cortili, fino ad arrivare al design di mobili e complementi d'arredo. E uno dei tanti progetti legati al food di cui è stata protagonista è quello nato dalla società FTMS Group, leader nella formazione e nella ricerca di personale in Italia, che nell'aprile 2019 ha creato la Scuola di Alta Formazione Gastronomica In Cibus a Pontecagnano, in provincia di Salerno. Il progetto parte dalla preesistenza di una scatola prefabbricata tra le tante presenti nelle periferie industriali campane, realizzata in origine come opificio industriale e apparentemente definito e vincolante. Sabrina Masala ha disegnato tutti i locali della costruzione, compresi quelli tecnici, gli uffici, la struttura interna ed esterna e anche il giardino. L'edificio è costituito da tre piani: il piano terra di 1000mq è stato pensato per ospitare la scuola di cucina ed è suddiviso in 5 ampie aree, oltre alle aree accessorie. L'area scuola pizzeria è prospiciente al giardino ed è quella che ha la miglior prospettiva esterna. Tre tipologie di forni permettono differenti esecuzioni in uno spazio ampio con un'area degustazione separata, esposta anch'essa sul giardino. L'area degustazione si affaccia all'ampia cucina dove possono operare almeno 25 persone. Prospiciente a quest'area c'è l'elegantissimo auditorio da 80 posti, realizzato in legno chiaro e dotato di ogni supporto multimediale. Intorno ai 100mq in cui sarà invece realizzato un orto artificiale, c'è lo spazio per la

scuola di cucina professionale dotata di tutta l'ultima tecnologia Electrolux composta da forni, piani a induzione, cappe circolari e il prestigioso monoblocco Molteni. La sala centrata sui prodotti naturali induce i venti alunni sulle loro postazioni singole a concentrarsi sull'originalità delle preparazioni. La zona per la scuola di pasticceria è invece concepita con lo spirito di guidare gli allievi a un concept di formazione simile a quello della farmacia e l'ambiente è più rigoroso, insonorizzato, concentrato. Il secondo piano è pensato per le attività formative aziendali e gli spin off. Il rigore e la monoliticità degli stili sono gli stessi degli altri due piani. Il terzo piano è centrato sui dipendenti e quindi è il più luminoso, pur essendo in un capannone, e sfrutta al meglio le soluzioni vetrate con ambienti ampi, acusticamente insonorizzati e ben illuminati dove oltre 150mq sono dedicati a una nursery per bambini, 100mq a una palestra equipaggiata Tecnogym oltre a un'ampia area ricreativa, un'originalità per il sud che dimostra la sensibilità di una dirigenza illuminata. Un'area con una tenda curva realizzata da infinite catene colorate separa, senza dividere, lo spazio riunioni con l'ampia facciata tutto vetro che dà sul giardino. Gli esterni non possono che richiamare le origini e il contesto oltre a trasmettere gli archetipi a chi entra nel posto di lavoro e a chi guarda l'esterno dalla postazione. La scelta cromatica ricorda le tinte calde del sud mentre il legno conferisce una forma sinuosa alla scatola originaria.

A sinistra un dettaglio del ristorante. A destra uno scorcio degli esterni che richiamano le origini e il contesto oltre a trasmettere gli archetipi a chi entra nel posto di lavoro e a chi guarda l'esterno dalla postazione. La scelta cromatica ricorda le tinte calde del sud mentre il legno conferisce una forma sinuosa alla scatola originaria