

Home > Gusto > In Cibus, Scuola di Alta Formazione Gastronomica

Gusto

In Cibus, Scuola di Alta Formazione Gastronomica

Da **Bob Dusan** - 11/12/2019

Tre piani pensati per ospitare la scuola di cucina, la Scuola di Alta Formazione Gastronomica **In Cibus** a Pontecagnano, in provincia di Salerno.

Opera dell'architetto Sabrina Masala, toscana, che vi ha dedicato gli ultimi 10 anni del suo percorso professionale dedito alla progettazione di cucine, arredi e progettazione interna ed esterna di ristoranti stellati, pasticci e molte altre realtà del territorio.

Nato dalla società **FTMS Group**, leader nella formazione e nella ricerca di personale in Italia, aperto da aprile 2019, è un progetto multidisciplinare che mira a far convergere gli attori del mondo della gastronomia e del settore agroalimentare in un unico contesto, sintesi di esperienze e opportunità per acquisire non solo abilità e competenze, ma sviluppare anche crescita culturale e professionale. Un ambiente ideale per sostenere un lavoro più sereno a beneficio sia dei dipendenti sia di chi segue i percorsi formativi.

Sabrina Masala si è ispirata ad un progetto architettonico e strutturale di stampo rinascimentale all'Alberti, applicandolo a un edificio industriale: *la casa è una piccola città e una città una grande casa.*

Partendo 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, il progetto di FMTS Group si lega ai concetti progettuali di Eisenman "struttura, funzione e tecnica" che possono essere confrontati con quelli di "prodotto, processo e sistema di produzione" cari al mondo dell'industria. Quindi una serie incredibile di liste di legno si susseguono sulla facciata creando una selva che riporta al legno e al verde.

1 di 4 < >



la facciata vetrata



Una scuola particolare in cui si inseriscono corsi di formazioni per creare un personale con le migliori skill richieste dal mercato, pacchetti di formazione pratica che convergono in una scuola di alta gastronomia innovativa e avanzata e lo sviluppo di una formazione aziendale con un processo di spin off, formazione gestionale e "sistema di produzione". Allora ecco un progetto di elegante multi-funzionalità, per una importante azione comunicativa, in cui il progetto degli esterni è stato centrato su quello degli interni per aumentare la percezione degli operatori.

il piano terra di 1000mq è stato pensato per ospitare la scuola di cucina. 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.

Un ristorante didattico; un laboratorio di pizzeria dotato di tre forni e banchi di lavoro; un auditorium dedicato agli eventi speciali ed un'area bar.

Dall'area degustazione ci si affaccia all'ampia cucina in cui vi possono operare almeno 25 persone. Ed è su questa area che affaccia l'elegantissimo auditorio da 80 posti, realizzato in legno chiaro e dotato di ogni supporto multimediale. Intorno ai 100mq in cui sarà realizzato un orto artificiale, c'è l'area per la scuola di cucina professionalizzante dotata di tutta l'ultima tecnologia Electrolux, forni, piani a induzione, cappe circolari e il prestigioso monoblocco Molteni. La sala centrata sui prodotti naturali induce i 20 discenti sulle loro postazioni singole a concentrarsi sulla naturalità e sulla originalità delle preparazioni.

Per la parte scuola di pasticceria si è pensato ad un concept di formazione simile a quello della farmacia, con lo spirito di guidare gli allievi, perchè la pasticceria è precisione e rigore non solo fantasia e dunque l'ambiente è più rigoroso, insonorizzato, concentrato. Ecco allora un laboratorio di pasticceria e gelateria con 15 postazioni singole attrezzate e una cucina suddivisa in partite dedicata ad esercitazioni in brigata e masterclass.

Ma gli studenti nel secondo piano trovano 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. Gli ambienti sono ampi e acusticamente insonorizzati e ben illuminati.

Oltre 150mq sono dedicati a una nursery per bambini, un'area ricreativa e 100mq una palestra equipaggiata Tecnogym: un'originalità per il sud e dimostrano la sensibilità di una dirigenza illuminata.

L'ampia facciata tutto vetro che si prospetta sul giardino in erba ha un'area con una tenda curva realizzata da infinite catene colorate, non un colore unico, ma ricordi di tinte calde del sud (dei mattoni del tabacchificio di Eboli e della terra di Battipaglia), e il legno che conferisce una forma sinuosa alla scatola originaria. In origine l'azienda doveva essere una falegnameria e l'uso del legno nell'esterno e nella decorazione nell'interno lo rende percepibile.



zona pizzeria



Ma tecnologia anche in tutto l'immobile che richiama i concetti naturali del legno e del verde. É stato infatti progettato un tetto fotovoltaico per la raccolta di energia solare ed accumulatori di acqua per il suo riscaldamento per ottenere energia elettrica e produzione di acqua calda grazie a fonti naturali. Attenzione all'ambiente che si evince anche dalle due colonnine per la ricarica elettrica della macchina a beneficio dei dipendenti che vogliono utilizzarla, bici elettriche per stimolare la mobilità sostenibile, giardini per poter rigenerarsi e meditare in un ambiente naturale.

Un progetto di un architetto *guidata dai sensi, dalla regolarità, dalla chiarezza e dalla semplicità!*



palestra

