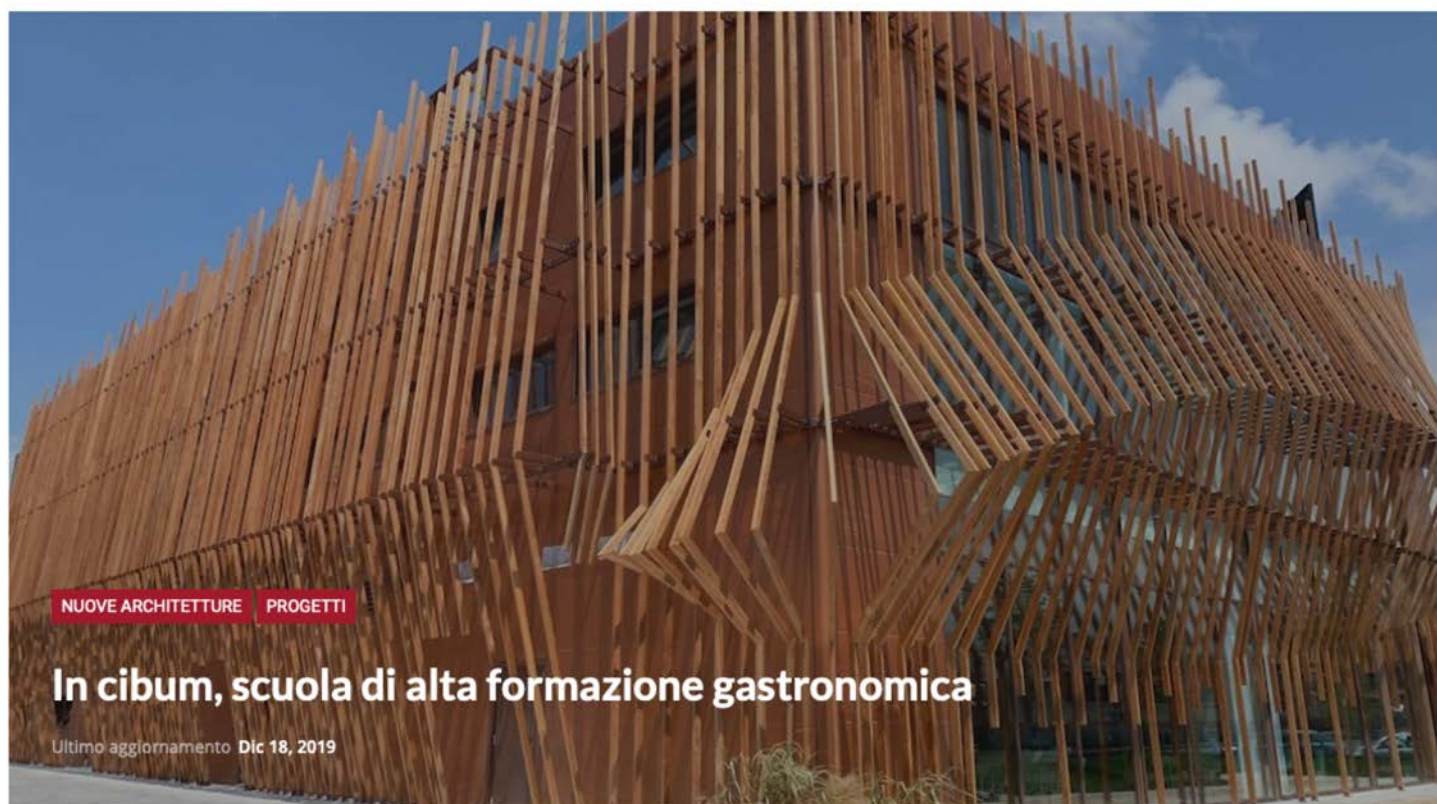




Home > Nuove architetture > In cibum, scuola di alta formazione gastronomica



NUOVE ARCHITETTURE PROGETTI

## In cibum, scuola di alta formazione gastronomica

Ultimo aggiornamento Dic 18, 2019



3 minuti di lettura

*In cibum* si trova a Pontecagnano, in provincia di Salerno, ed è una Scuola di Alta Formazione Gastronomica. Si tratta di 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.

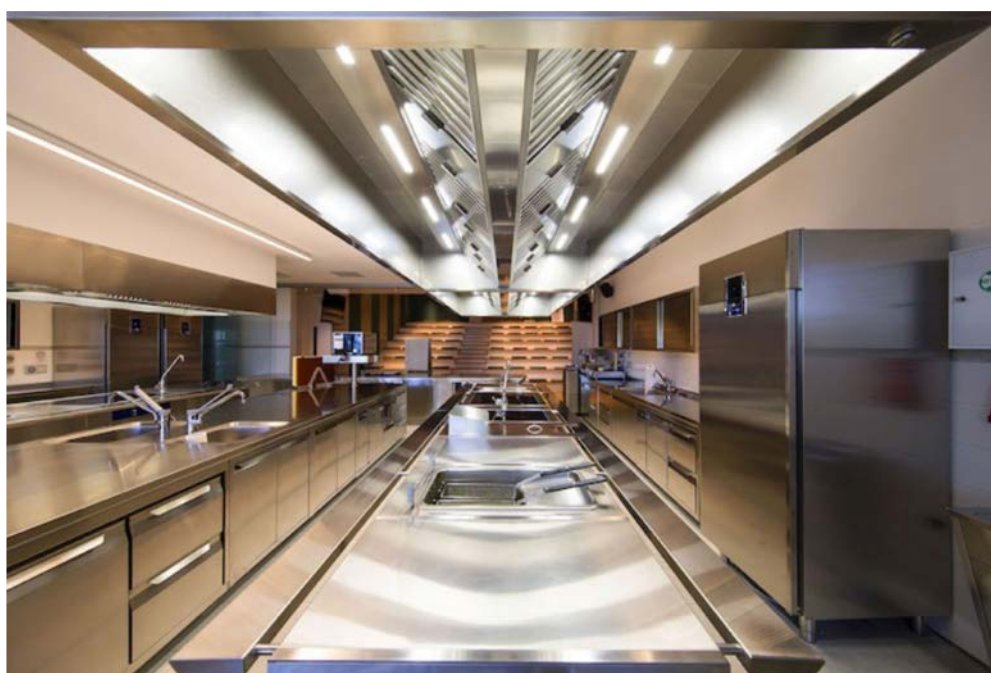


*La scuola di alta formazione gastronomica In cibus*

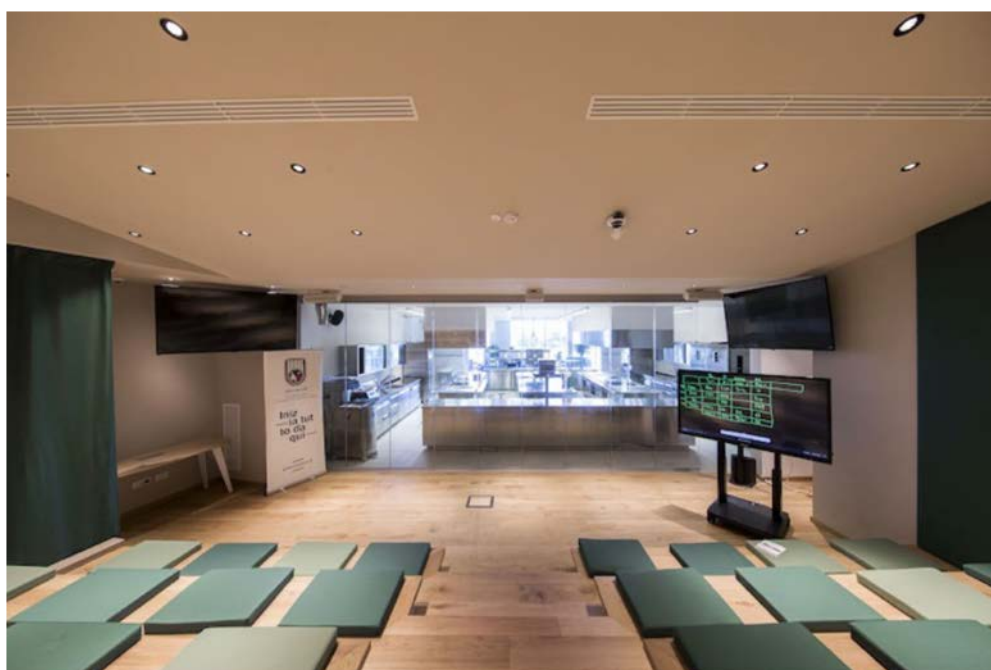
Nato dalla società **FTMS Group** leader nella formazione e nella ricerca di personale in Italia, il progetto del nuovo edificio è stato affidato a **Sabrina Masala**, architetto che ha dedicato gli ultimi 10 anni del suo percorso professionale alla **progettazione di cucine, arredi, interni ed esterni di ristoranti stellati, pasticci e molte altre realtà del territorio italiano.**

# Il progetto

L'obiettivo è stato creare uno spazio lavorativo in cui la percezione è quella di un sistema fortemente antropocentrico. Il progetto parte da un vecchio opificio della periferia industriale campana, ovvero una vecchia scatola prefabbricata all'apparenza molto vincolante per una destinazione d'uso alternativa. Ma all'interno del progetto si è ora sviluppato un programma complesso, di cui fanno parte corsi di formazioni per creare personale con le migliori skill richieste dal mercato, pacchetti di formazione pratica che convergono in una scuola di alta gastronomia avanzata, nonché corsi per lo sviluppo di una formazione aziendale con un processo di spin off, formazione gestionale e sistema di produzione.



*La cucina*



*L'auditorium che guarda verso la cucina*

La diversità e la complessità degli spazi, degli strumenti e delle tecnologie orientate e incentrate sull'uomo, devono garantire le **condizioni di benessere** in cui si affinano le attitudini e l'entusiasmo dei gruppi. Nello specifico, l'edificio è costituito da tre piani: il **piano terra di mille metri quadri** è stato pensato per ospitare la **scuola di cucina** ed è suddiviso in cinque ampie aree, oltre alle aree accessorie, mentre la **scuola pizzeria** è **prospiciente al giardino** ed è quella che ha la **miglior vista sul giardino**. Tre tipologie di forni permettono differenti esecuzioni in uno spazio ampio con un'area degustazione separata, esposta anch'essa verso l'esterno.



*La zona pizzeria*

## **Dalla cucina alla palestra**

Dall'area degustazione ci si affaccia all'**ampia cucina** in cui vi possono operare **almeno 25 persone**. Ed è verso quest'area che si rivolge l'**elegante auditorio da 80 posti**, realizzato in legno chiaro e dotato di ogni supporto multimediale. Intorno a dove sorgerà l'**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 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. Se le preparazioni gastronomiche sono anche fantasia e improvvisazione, la **pasticceria è precisione e rigore**: ecco perché l'ambiente è **più rigoroso, insonorizzato, concentrato**.



*Gli uffici del terzo piano*



*La sala riunioni*

Il **secondo piano** è pensato per le **attività formative aziendali** e gli spin off, dove il rigore e la monoliticità degli stili sono gli stessi degli altri due piani. Mentre il **terzo piano** è centrato sui dipendenti e quindi è il **più luminoso**, grazie alla **buona progettazione delle soluzioni vetrate**, pur essendo l'edificio un ex-capannone industriale. Gli ambienti, ampi e acusticamente insonorizzati, ospitano anche una **nursery per bambini di 150 metri quadri**, un'area ricreativa e una **palestra equipaggiata Tecnogym di 100 metri quadri**. Un aspetto innovativo per il sud Italia, che dimostra la **sensibilità di una dirigenza illuminata**. Non manca uno spazio evocativo caratterizzato da una **tenda curva realizzata con catene colorate** che separa, senza dividere, l'**area riunioni** dall'ampia facciata tutto vetro che affaccia sul giardino.