

INTERNI

LA RIVISTA DELL'ARREDAMENTO N° 8 LUGLIO/AGOSTO 2005

ARCHITETTURE: HOLIDAY TOUR

ATTUALITÀ:
**ZAHA HADID A LIPSIA
E GUNTER HENN A MONACO
PER BMW**

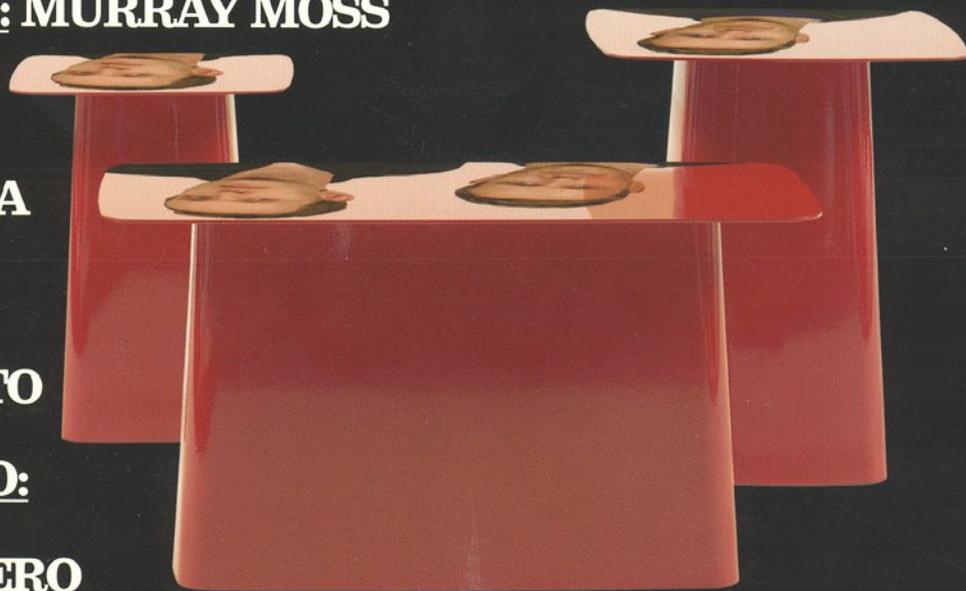
L'INCONTRO: MURRAY MOSS

**IL TEMA
CENTRALE:**
**PROGETTI DA
FRANCIA
SPAGNA
SVEZIA
REGNO UNITO**

REPERTORIO:
**FORME IN
BIANCO E NERO**

DIALOGUEDESIGN

by Ronan et Erwan Bouroullec



with complete English texts

Et

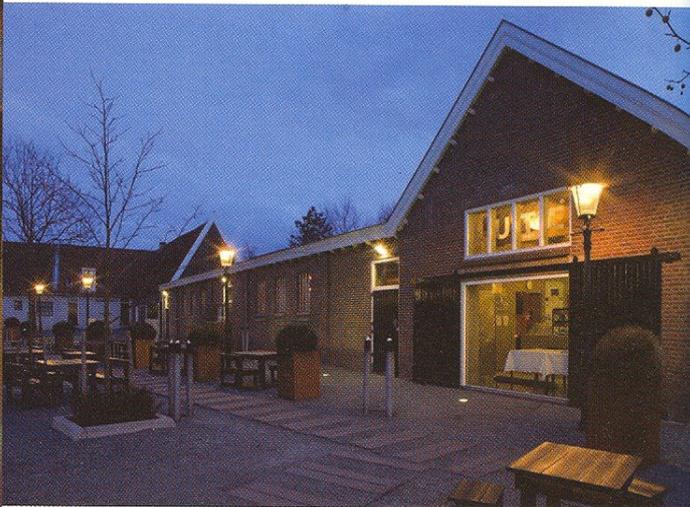
50508



9 771122 365001



Gli interni vissuti di una fattoria, che occupava i volumi di un'antica fabbrica a Ouderkerk aan de Amstel, presso Amsterdam, hanno consentito all'architetto Eline Strijkers di reinventare ambienti e funzioni per il ristorante del noto chef Peter Lute.



La fattoria rigenerata

progetto architettonico di **studio Strijkers** (Eline Strijkers con Annemarie Boot, Paul Schurink) e **studio MVRDV** (Winy Maas, Jacob van Rijs, Nathalie de Vries con Renske van der Stoep)
 progetto d'interni di **studio Strijkers**
 foto di **Alberto Ferrero**
 testo di **Antonella Galli**

Quando Peter Lute, giovane chef olandese, fece visita agli edifici dell'antica fabbrica reale di polvere da sparo situata a Ouderkerk aan de Amstel, risalente al Settecento, vi trovò insediata una fattoria; gli ampi spazi interni ospitavano i granai, la stalla, il fienile. L'idea di Lute di tramutare in un ristorante - siamo nel 2000 - quegli affascinanti quanto trascurati locali, trovò un'efficace concretizzazione grazie al progetto di Eline Strijkers, architetto olandese a capo dell'omonimo studio a Rotterdam, in collaborazione con lo studio MVRDV, presso cui la Strijkers aveva lavorato alcuni anni. Peter Lute intendeva destinare l'edificio maggiore alla sala ristorante, che però necessitava di altre aree supplementari: i locali di servizio (cucina, bagni e stanze per lo staff) e gli spazi per il bar e gli aperitivi. La possibilità di aggiungere all'edificio principale (vincolato in quanto monumento storico) alcune nuove costruzioni ha indirizzato la Strijkers verso una concezione 'a satellite' nella distribuzione delle funzioni: attorno alla vasta area centrale sono nati spazi adiacenti, così come accadeva nelle fattorie di un tempo, destinati alle mansioni complementari.

Nella pagina accanto:
un corridoio in vetro e
acciaio che connette
gli spazi satellite alla
sala principale del
ristorante; in basso,
la facciata del Lute
Restaurant,
ambientato in un
edificio 700esco,
di cui ha conservato
la struttura originaria.

In questa pagina: la
parete che separa la
cucina a vista dalla
sala ristorante,
ricoperta dalla
rastrelliera che funge
da supporto per le
bottiglie di vino. Le
sedie sono il modello
Cab 412 disegnato nel
1977 da Mario Bellini
per Cassina.





Nella pagina accanto: la saletta ristorante ricavata nella serra, uno spazio di nuova realizzazione connesso all'edificio principale, caratterizzato da una struttura in acciaio e vetro, che richiama la destinazione agricola del complesso. Lo spazio, adibito anche a sala per gli aperitivi, ospita i tavoli con le sedute di Cassina e i tappeti Casalis. In questa pagina: la zona di sosta del ristorante, con i divani appositamente disegnati che si prestano a composizioni flessibili.

Così è stata concepita la serra, una struttura in vetro e acciaio connessa al ristorante, costruita sotto il tetto dell'antico fienile, impiegata per gli aperitivi o come saletta privata; così sono anche i bagni, collocati in un nuovo edificio a forma di granaio con una parete in lamiera metallica ondulata; così sono, infine, le cucine e l'area del personale, in un volume delimitato da tavole in legno e con comode porte verso l'esterno.

L'ampia sala del ristorante ha mantenuto, rinsaldato, l'antico tetto con travi di legno; i muri, ripuliti, sono stati vestiti da una sorta di 'pre-muro' isolante, costituito da lastre trasparenti in poliestere, che consentono la vista della parete originaria e del sistema di fissaggio. Un simile concetto di trasparenza strutturale è stato applicato alle originarie colonne di sostegno in acciaio, all'impiantistica, lasciata a vista, e persino ai corpi illuminanti che,

progettati appositamente per il ristorante, lasciano scoperte decine di lampadine ben allineate a gruppi sul soffitto. A vista è anche la collezione di vini, a cui è stata destinata la parete che separa la cucina dalla sala: centinaia di perni metallici infissi sulla parete consentono, come su un'enorme rastrelliera, la disposizione delle bottiglie, che si trasformano in un elemento di decoro, variegato e mutevole. Alcuni elementi dell'arredo sono fissi (banchi d'appoggio, sostegni) e di linea minimale e pura; attorno ruotano pezzi raffinati, di cui è possibile mutare la disposizione, secondo le esigenze: le sedie di Cassina Cab 412, in pelle, in quattro differenti tinte, i divani, i caldi tappeti Casalis appositamente disegnati, uniche isole di morbido colore nel contesto complessivo, definito da rilassanti tonalità naturali e da delicate variazioni di grigio.

