



PARMA

COMPLESSO MUSEALE PALAZZO DELLA PILOTTA
NUOVO RISTORANTE

b

RELAZIONE GENERALE

Canali associati s.r.l.

RELAZIONE GENERALE

Entro un complesso come quello della Pilotta, che conta ben cinque Istituzioni Museali (Galleria Nazionale, Teatro Farnese, Museo Archeologico, Biblioteca Palatina e Museo Bodoniano), oltre ad ampi spazi per mostre temporanee, sale di lettura, maestosi cortili anche fruibili per mostre open e spettacoli (e ancora tanti altri locali da valorizzare e destinare alla pubblica frequentazione), un punto di ristoro stabile e ben attrezzato costituirebbe un servizio essenziale.

E, se oculatamente amministrato, non è ottimistico affermare che garantirebbe senz'altro un completo autofinanziamento.

E consentirebbe anche di aprire alla città ed ai turisti spazi di potenziale grande fascino che ad oggi, se non negati, almeno risultano difficilmente accessibili e visitabili.

Tipo quelli appunto al piano terra dell'Ala Sud, che, delimitati dal grande Cortile/Piazza a sud e dall'ancor più grande Cortile del Guazzatoio a nord, si protendono in direzione del centro monumentale della città.

La Direzione del Complesso Museale, con scelta particolarmente appropriata e felice, ha designato

tali locali, appunto, quale sede del futuro ristorante.

Infatti l'attuale assetto del piano terra, in più arricchito da un accogliente mezzanino, riorganizzato dalla Soprintendenza negli ultimi anni del secolo scorso a seguito di un accurato restauro, offre un'articolazione di sale e salette che parrebbe progettata apposta per accogliere un ristorante . Ampio quanto serve, ma al tempo stesso discreto e raffinato.

La capienza massima potrebbe così aggirarsi sugli 80 posti a sedere.

Ma se anche gli avventori, in giornate particolarmente negative, risultassero molti meno, grazie proprio alla connaturata articolazione dei locali ed alla sapiente scenografia degli spazi, nessuno percepirebbe quella sensazione di disagio che i ristoranti pressoché deserti provocano.

Appunto perché il carattere di discrezione e riservatezza degli ambienti garantisce comunque un'atmosfera estremamente accogliente anche con scarsa presenza di pubblico.

Si immagina di ricavare l'accesso principale dall'esterno entro la prima finestra che si incontra procedendo da ovest, entro la sequenza delle tre affacciate sul Cortile/Piazza. Questa e le altre due

verso sud saranno abbassate a terra in modo da favorire al massimo la trasparenza e la visibilità verso l'esterno, naturalmente aumentata la sera quando le luci potranno esaltare l'attrattiva e l'accoglienza degli interni.

Peraltro eliminare il paramento murario dal piano del davanzale a terra non costituisce violenza all'architettura antica, in quanto tutto il tamponamento entro le grandi arcate di piano terra è frutto di stratificazioni successive rispetto all'assetto originario a portico. Come ben si deduce dall'analisi delle superfici dei locali, modellate in cotto anche all'interno, come sugli esterni. Ed alle suture nelle riprese nei mattoni stessi, tanto da far immaginare tre fasi. Fase uno, un portico ad arcate libere come gli altri due lati. Fase due, tamponamento del portico lasciando porte rettangolari a tutt'altezza. Fase tre, accorciamento delle alte porte in finestre. Dunque, la proposta di ritornare alla fase due non costituirebbe innovazione arbitraria, ma riproposizione di un assetto storicizzato.

Entrando dunque dalla prima porta recuperata da occidente, ci si troverebbe in un gradevole atrio,

da cui potersi smistare, anche grazie al suggestivo corridoio a nord, nelle altre sale e salette verso cui i clienti potranno essere accompagnati, con un rituale improntato appunto a quella discrezione e riservatezza, che potrebbero definire la caratterizzazione medio/alta del locale.

Gli altri spazi interni sono perfettamente già oggi definiti quanto a superfici di pareti, pavimenti, soffitti a volta, tanto che parrebbero curiosamente restaurati proprio ad uso ristorante, sia il piano terra che i mezzanini. E risultano del tutto agibili e dotati di idonea illuminazione. Mancano solo sedie e tavoli, che peraltro vengono indicati negli elaborati del presente bando di gara rimanendo in un range di prezzi contenuti. Solo, possibilmente, e per aumentare la suggestione, una calibrata luce d'accento su ogni tavolo (effetto candela) mediante lampade a batteria asportabili per la ricarica.

Per questo riguardo la funzionalità e la capienza del nuovo Ristorante, entro il Cortiletto Nord che anticipa il grande Cortile del Guazzatoio, si progetta un contenuto blocco edilizio ex novo per realizzare locali di servizio quali cucina, servizi igienici e spogliatoi del personale, dispensa. Tali ambienti di servizio, in alternativa, ma

impropriamente, parrebbero collocabili entro gli spazi antichi. Ma certo in modo più discreto e garbato si addicono entro un calibrato ampliamento, assolutamente rigoroso e sobrio, e in più visivamente mitigato da fasciature di verde. Tale piccolo padiglione ad un piano, di soli circa 60 mq, a struttura metallica e pannelli sandwich a secco, assumerà il carattere di una discreta integrazione funzionale assolutamente reversibile. Comunque non invasiva, stante le proporzioni contenute e la sobrietà formale. In più coperta da uno strato a verde pensile, le finestre totalmente schermate e quindi non percepibili in alcun modo da parte di qualunque fruitore esterno. In modo da impedire introspezioni verso l'inevitabile disordine verso luoghi di lavoro che non si può pretendere nitidi e lindi come sale di Museo. Raccorderà necessariamente il piccolo volume alla spazialità del Cortile una sequenza di portali metallici attrezzata a pergolato. Utilissima per offrire una gradevole necessaria espansione all'aperto del Ristorante, nella bella stagione. Dunque, la possibilità di incremento della capienza, dalla primavera all'autunno, è ampia e spazialmente assai variegata. Infatti sotto il pergolato del Cortiletto potranno essere sistemati da 80 a 120 posti a sedere. Con una capienza

dunque, nella bella stagione ed in concomitanza con il maggior incremento turistico fino circa ad almeno 200 posti a sedere e oltre.

Esiste anche oggi una scaletta a rampa rettilinea che scende in collegamento diretto all'interrato, e che sarebbe solo da proteggere dagli agenti atmosferici e ritoccandone gli ultimi gradini.

Entro la cantina stessa si potrebbe anche ritagliare uno spazio da adibire a depositi. Pure come spazio di servizio (casse, imballaggi, immondizie) è previsto un utile micro cortile (mq 20 circa) schermatissimo verso la scala di sicurezza.