

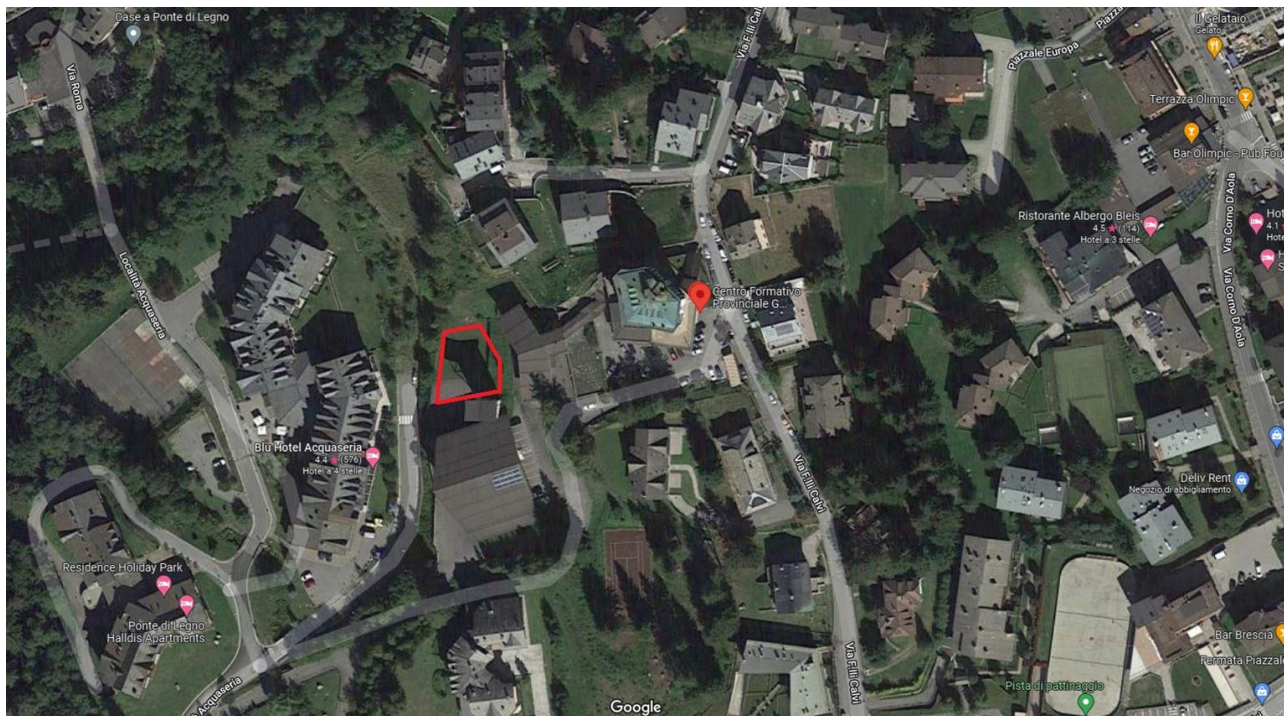
CFP “ZANARDELLI” – PONTE DI LEGNO

**LAVORI DI AMPLIAMENTO PER REALIZZAZIONE CUCINA
ATTREZZATA E SPAZI POLIVALENTI ED ESPOSITIVI**



Il progetto da perseguire, di comune accordo tra gli attori, prevede la realizzazione di un laboratorio di cucina completo ed attrezzato per una didattica di livello “Master”.

Il progetto si pone l'obiettivo di fondere arte culinaria, professionalità e creatività con l'ambizione di diventare un punto di riferimento nel territorio come scuola di formazione per tutti coloro che vorranno avvicinarsi al mondo del” food&beverage”.



inquadramento

Con il progetto si vuole mettere a disposizione degli utenti un laboratorio di cucina livello “Master” con 12 postazioni singole (raddoppiabili) attrezzate per ciascun studente ed una postazione per il docente, con la possibilità di “Show Cooking”, visibile direttamente dalla balconata posta al piano primo.

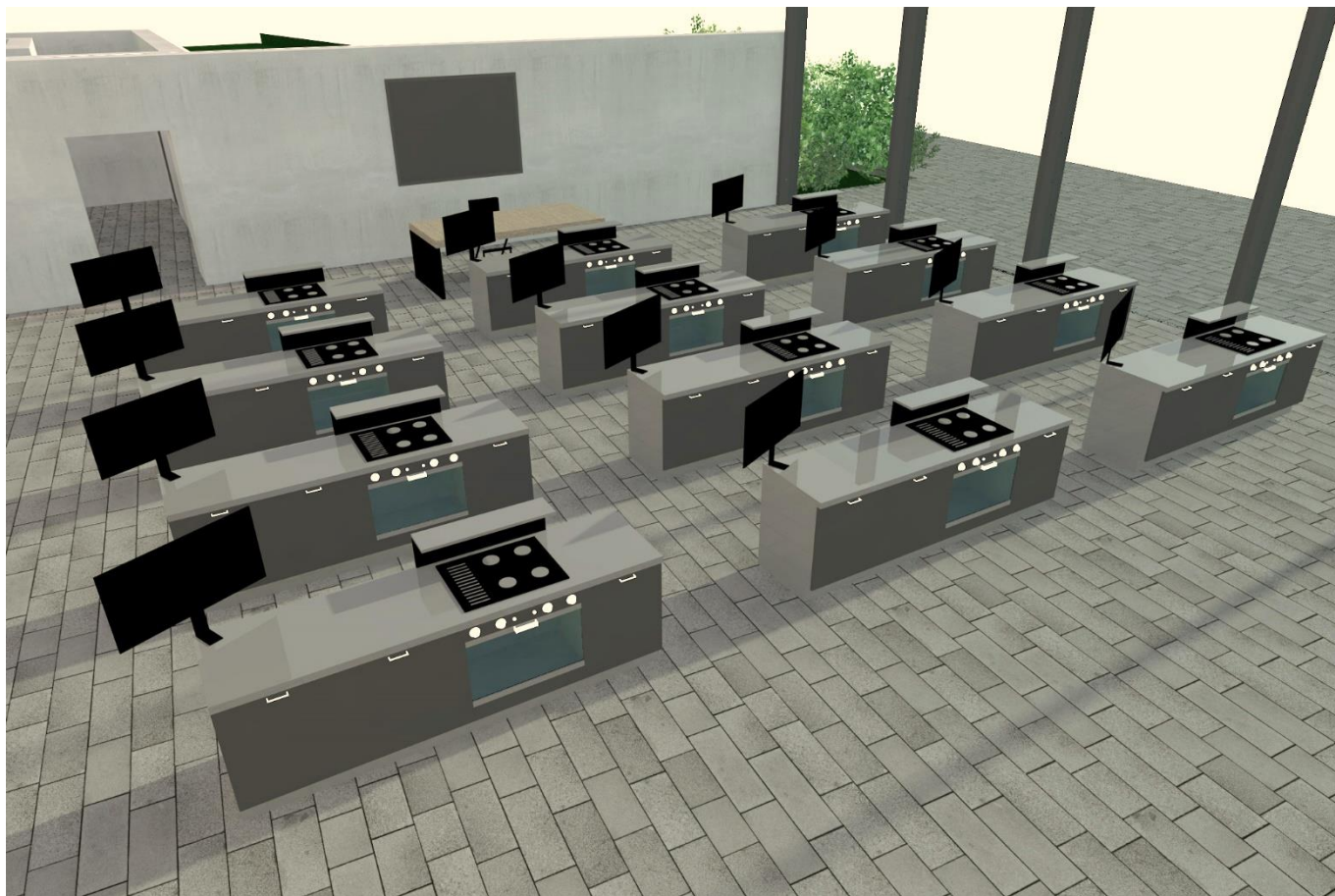


Esempio (fonte Red Academy)

Particolare attenzione per funzionalità e comodità nelle cucine professionali.

Localizzate al piano terra, saranno dotate di tutto il necessario per la preparazione degli alimenti.

In esse, si erge un triangolo di lavoro composto da fuoco, acqua e freddo, senza dimenticare le zone di conservazione degli alimenti e di tutti gli strumenti per la preparazione.



Simulazione schema cucine

Inoltre, si vuole procedere anche alla realizzazione di uno spazio polifunzionale per poter ospitare manifestazioni, eventi legati all'arte culinaria, sessioni informative e divulgative. Tale spazio troverà collocazione al piano primo.

Infine, sulla copertura è prevista una terrazza polifunzionale green.

Il Progetto nel dettaglio:

La distribuzione dei locali è sviluppata su due piani così suddivisi:

piano terra:

- reception con scala di collegamento al piano primo
- sala “show cooking” con dispensa a vista (200 mq)
- ufficio e servizi igienici insegnanti
- spogliatoi e servizi igienici alunni (M-F)
- locali lavaggio, cella frigorifera e deposito alimenti

piano primo:

- sala degustazione soppalcata (218 mq)
- servizi igienici
- bar
- locali deposito stoviglie a servizio della sala

piano copertura:

- terrazza verde polifunzionale (400 mq)

esterni:

- portico d'ingresso
- centrale termica
- deposito rifiuti
- plateatico degustazione
- ascensore e scala esistente di collegamento
- scala nel verde

Dati planivolumetrici:

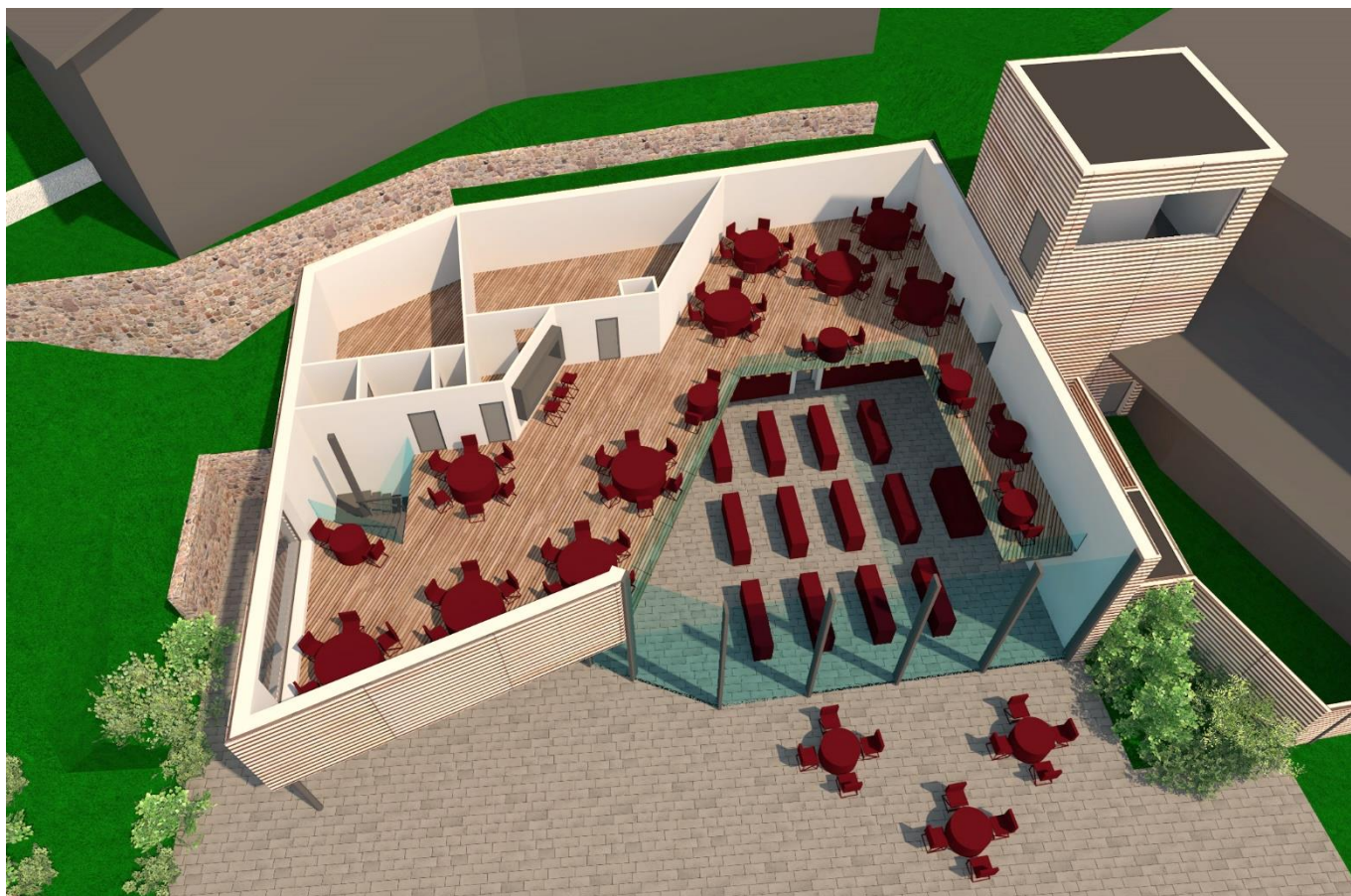
Superficie coperta: 525 mq

Volume: 3078 mc

Bioedilizia:

Costruire in Bioedilizia vuol dire rispettare lo stretto rapporto che c'è tra uomo, edificio e ambiente attraverso l'utilizzo materiali a basso consumo energetico e di fonti energetiche rinnovabili, che garantiscono massimi comfort dal punto di vista termico, luminoso, acustico.

Essendo un edificio strategico particolare attenzione sarà rivolta anche all'aspetto della sicurezza sismica e alla qualità dei materiali impiegati, nonché all'abbattimento delle barriere architettoniche e all'aspetto dell'antincendio.



Simulazione vista interna



Simulazione vista da sud ovest



Simulazione vista da nord ovest



Simulazione vista da nord ovest dalla strada