

Intervento
Realizzazione ristorante aziendale Automobili Lamborghini
Luogo
S. Agata Bolognese (BO)
Progettisti
Archilinea Srl
Committente
Automobili Lamborghini
Anno di redazione
2012
Anno di realizzazione
2012 - 2013
Imprese esecutrici
Mario Neri Spa, Belloni impianti elettrici,
Tecnoimpianti Srl, Angelo Po
Imprese fornitrici
Fertrading Srl
Dati dimensionali
Sup. complessiva 2.530 mq

Testo - Rebecca Frisoli
Foto - Matteo Serri



Archilinea
Giuseppe Gervasi
Luca Bernardoni



Una pausa pranzo di lusso

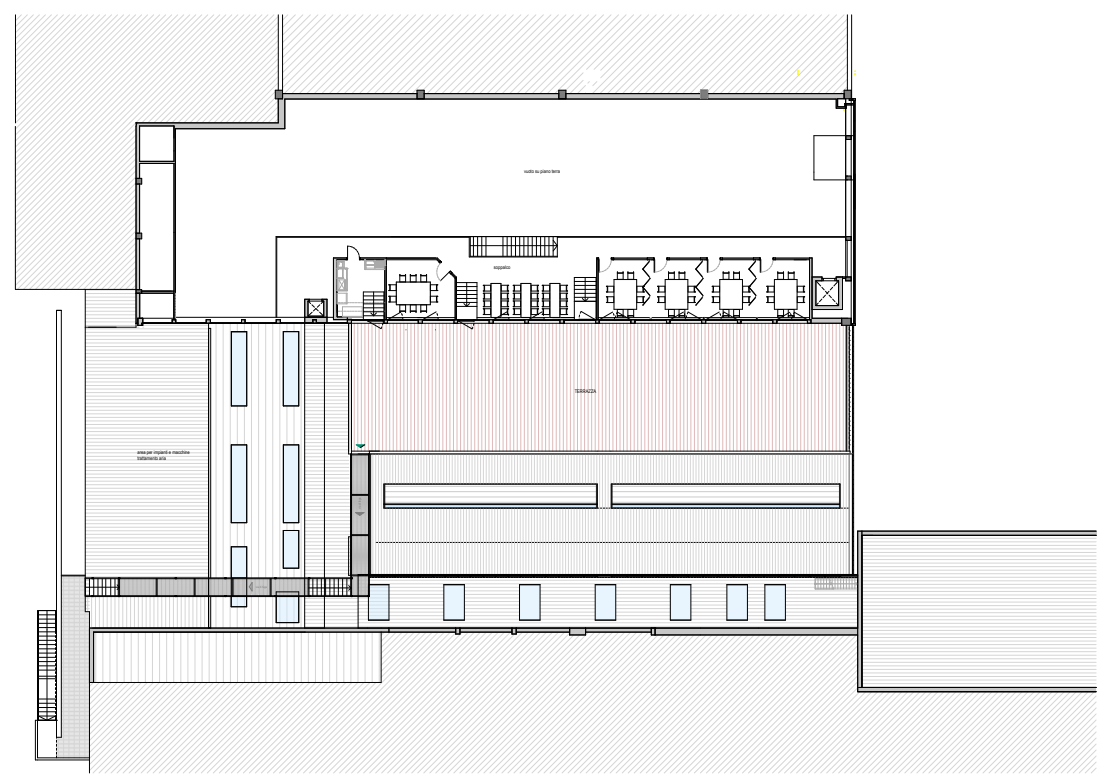
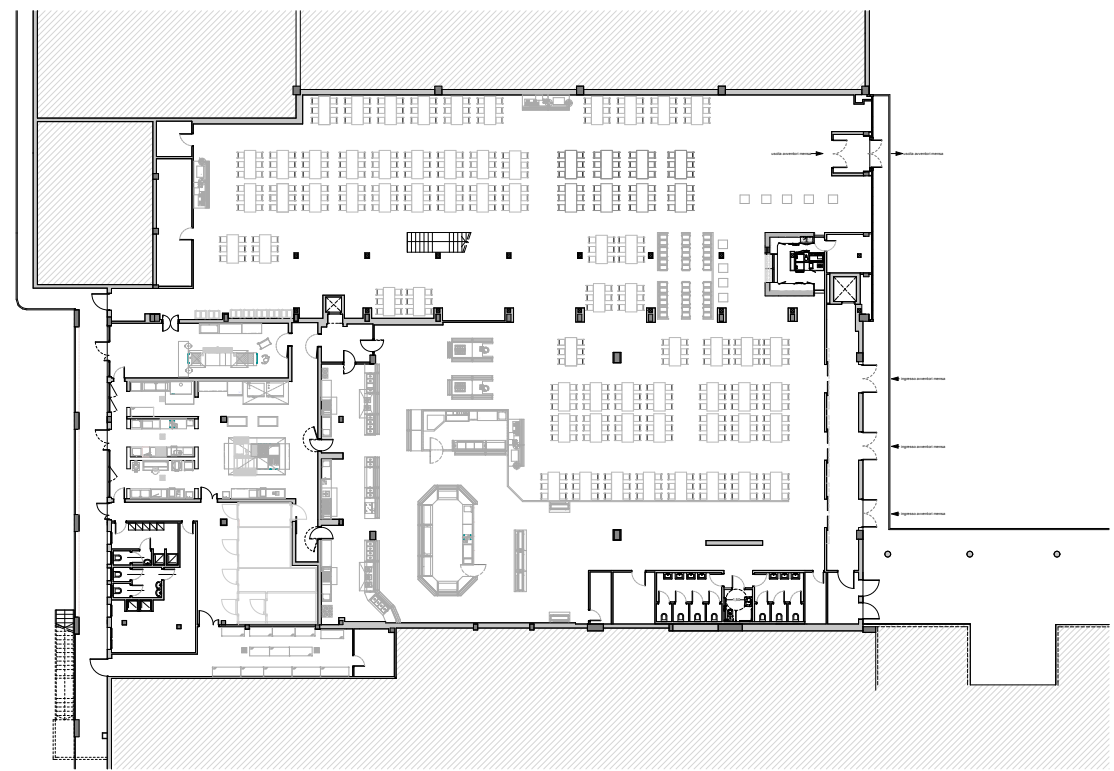
Tecnologia e comfort per il nuovo ristorante aziendale di Automobili Lamborghini

La rinomata casa automobilistica di Sant'Agata Bolognese, impegnata in un programma di investimenti per lo sviluppo dell'azienda e il miglioramento delle condizioni lavorative dei dipendenti, affida allo studio di architettura Archilinea, in partnership con le aziende del consorzio Prospazio, la progettazione del nuovo ristorante aziendale di Automobili Lamborghini. All'inaugurazione, lo scorso mese di gennaio, il Presidente di Lamborghini Stephan Winkelmann ha ospitato autorità, personaggi e performance come, ad esempio, il master chef Carlo Cracco che per l'occasione ha proposto alcuni suoi piatti preferiti.

L'esigenza di ampliare lo spazio di lavoro delle aree della cucina, del lavaggio e dello stoccaggio merci, oltre che delle sale da pranzo, portano a una nuova organizzazione delle aree produttive all'interno della mensa e del ristorante che oggi ospita 480 posti a sedere. Il progetto ha previsto anche un adeguamento dei requisiti sanitari attraverso un aumento della luminosità e dell'areazione dell'edificio. In particolare è stata ottenuta maggiore luminosità grazie alla demolizione di una parete sostituita da pannelli in policarbonato che consentono un maggiore ingresso di luce naturale. Al piano terra sono collocate la hall d'ingresso, un'area dedicata al caffè, le due grandi sale separate dalle colonne che sorreggono il soppalco e le scale. In posizione opposta,

indipendenti e collegate all'esterno, si trovano le cucine. La zona di distribuzione dei pasti a isole è progettata secondo il concetto del *free-flow* che garantisce un forte miglioramento dei flussi e l'eliminazione della fila. Le pareti sono rivestite da doghe in materiale fonoassorbente *4akustik* dell'azienda Fantoni per il raggiungimento di un adeguato comfort acustico. Attraverso le scale o con l'ascensore situato all'ingresso dell'edificio, si accede al piano superiore, ovvero al soppalco, dove si trovano le quattro sale da pranzo multimediali attrezzate per presentazioni e videoconferenze, interamente trasparenti grazie all'impiego delle pareti vetrate Fantoni. Sempre su questo piano si trova la terrazza realizzata su una struttura metallica in appoggio sul calcestruzzo esistente che è caratterizzata dal pavimento in doghe di legno composito hi-tech dell'azienda Greenwood. La cura nella scelta dei materiali ecologici, tecnologici e innovativi aiutano a raggiungere l'obiettivo principale di ottenere spazi di design e di qualità estetica senza trascurare la fruibilità, la qualità ambientale e il benessere dei lavoratori. Un'attenzione particolare viene data anche alla realizzazione dei menù scelti in collaborazione con un esperto nutrizionista che dedica quindi un occhio di riguardo alle intolleranze alimentari e al valore nutrizionale dei diversi alimenti, per i quali è migliorata la qualità e la varietà, comprendendo anche il progetto "Frutta e Verdura a km 0".





Le pareti sono rivestite da doghe fonoassorbenti; la sala mensa ha un' accoglienza di 500 posti a sedere

