

L'architettura

CRONACHE E STORIA

L. 10.000
Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
401703 spedizione in abbonamento postale 50%
480 (Nuova serie - Anno I, n.3)

L'architettura

L'architettura

■ **usi e abusi (e ignoranza) della teoria architettonica / uses and abuses (and ignorance) of architectural theory** ■ **carlo, claudio castiglioni + maurizio frattini + claudio nardi: industria alimentare / food industry, ospedaletto lodigiano** ■ **transit design: ascarelli, macciocchi & parisio: metropolitana di roma / rome subway** ■ **arthur dyson: jaksha residence, mader county** ■ **troughton mcaslan, bexhill-on-sea** ■ **szyszkowitz + kowalski, graz** ■ **paul chemetov + borja huidobro, evreux** ■ **jeremy dixon + edward jones, cambridge** ■ **tadao ando, naoshima** ■ **dominique perrault, paris** ■ **da bernd & hilla becher**

L'architettura



*In questa pagina: veduta generale da ovest e particolare della facciata sud con l'ingresso agli uffici.
Nella pagina di fronte: particolare del sistema di copertura e vista generale da nord.*

*On this page: general view from the west and detail of the south facade, with the offices entrance.
On the facing page: detail of the roof system and general view from the north.*

Industria alimentare / Food industry, Ospedaletto Lodigiano (Milano)

architetti Carlo Castiglioni, Claudio Castiglioni, Maurizio Frattini, Claudio Nardi

dalle note degli autori / from notes by the authors



“La forte caratterizzazione della copertura deriva anche dall'interpretazione della stessa come ‘5° prospetto’, con diritto di pari attenzione rispetto agli altri quanto a dignità formale, specie in rapporto alla visuale creata dal vicino sopraelevamento dell'autostrada”.

Con queste parole i giovani autori del complesso di produzione alimentare che qui presentiamo sintetizzano gli intendimenti figurativi alla base del loro lavoro progettuale. La scelta è stata certo dettata anche da esigenze di carattere funzionale dato che “l'aver scelto una struttura in acciaio ha consentito il massimo grado di flessibilità sia relativamente ai supporti verticali, sia per quanto riguarda le possibilità di alloggiare nella copertura stessa i complessi e sofisticati impianti tecnologici”. Inoltre “la delimitazione orizzontale superiore degli ambienti – realizzata, come del resto i tamponamenti verticali, con pannelli frigoriferi prefabbricati, componibili e modulari – è sospesa alla struttura metallica della copertura, e ciò consente un suo rapido adattamento a possibili nuove esigenze distributive e funzionali”.

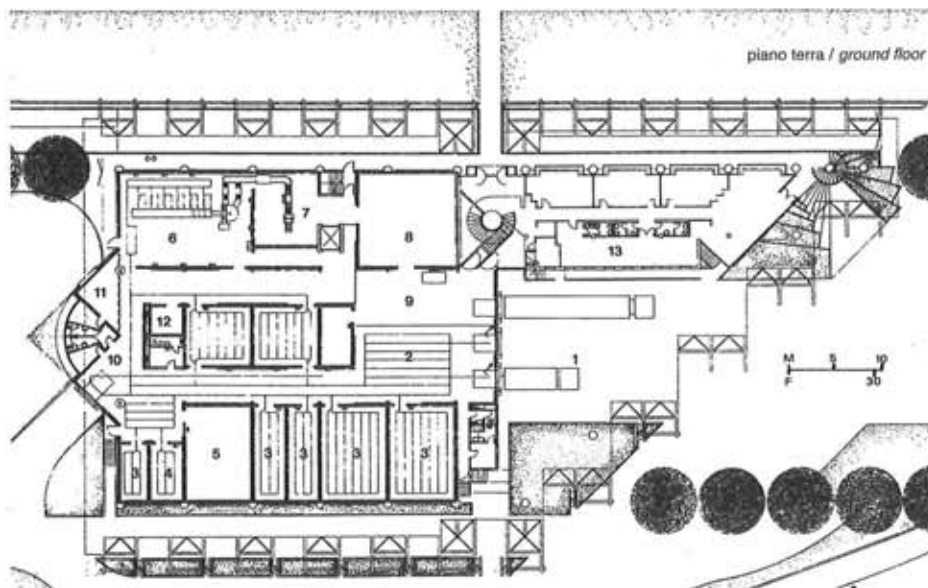
Quest'ultima prerogativa è tutt'altro che secondaria, dato che, rispondendo a precise necessità di lavorazione, la zona produttiva è estremamente compartimentata, e le altezze differenziate dei vari reparti sono determinate dalle esigenze di contenimento del consumo energetico.

Ecco che allora l'intuizione di cominciare a costruire l'edificio dall'alto, “appendendovi” poi l'insieme degli ambienti, sortisce molteplici risultati “secondari”: conferisce unità ai vari comparti produttivi ed amministrativi, offrendo loro un potente “comune multiplo”; fa del complesso un forte segnale all'interno del contesto; lo rende infine strumento di relazione con il contesto stesso grazie al carattere “non finito” del fronte interno, ove la copertura, superando qualunque inibizione, vola libera sul terreno, affrancandosi da qualunque dipendenza dai volumi sottostanti.

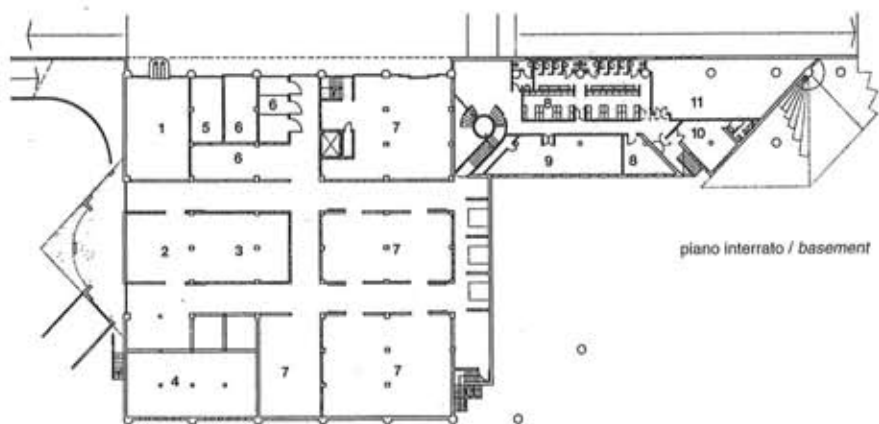


sezione longitudinale / long section

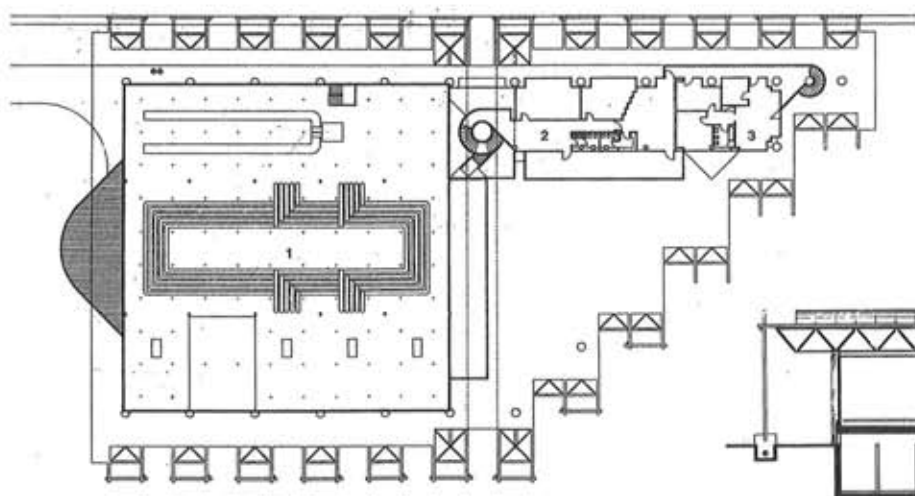




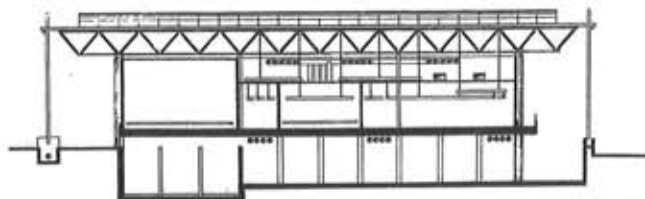
piano terra / ground floor



piano interrato / basement



primo piano / first floor



sezione trasversale / cross section

Piano terra: 1 cortile coperto per ricevimento e spedizione, 2 ricevimento, 3 celle frigorifere, 4 tunnel di congelamento, 5 cella carne congelata, 6 lavorazione, 7 confezionamento, 8 cella confezionato, 9 spedizione, 10 uffici e servizi di reparto, 11 zona lavaggio attrezzature, 12 deposito, 13 uffici amministrativi. **Piano interrato:** 1 centrale termica, 2 centrale idrica, 3 centrale frigorifera, 4 riserva idrica, 5 gruppo elettrogeno, 6 centrale elettrica, 7 depositi, 8 servizi e spogliatoi per il personale, 9 laboratorio di analisi, 10 attesa camionisti, 11 archivio. **Primo piano:** 1 piano tecnico, 2 uffici direzionali, 3 residenza di custodia.

Ground floor: 1 roofed court for shipping and receiving; 2 receiving; 3 refrigeration cells; 4 freezing tunnel; 5 frozen meat cell; 6 processing; 7 packaging; 8 packaging cell; 9 shipping; 10 offices and sector services; 11 washing equipment area; 12 storeroom; 13 administrative offices. **Basement floor:** 1 central heating system; 2 water system central controls; 3 central refrigeration system; 4 reserve water supply; 5 generator set; 6 electrical system central board; 7 storerooms; 8 personnel services and locker; 9 analytical laboratory; 10 truckdrivers' room; 11 file room. **First floor:** 1 technical systems; 2 management offices; 3 custodian's residence.

"The strong characterization of the roof arises too from its interpretation as a '5th prospect', with the right to equal attention relative to the others as regards formal dignity, especially in relation to the view from the nearby elevated motorway." With these words the young designers of the food production complex that we are presenting here summarize the figurational intentions at the basis of their design effort. The choice was of course dictated too by needs of a functional nature, considering that "the choice of a steel structure provided the maximum of flexibility both relative to the vertical supports and as regards the possibility of housing in the roof itself the complex and sophisticated technological systems". Furthermore, "the upper horizontal delimitation of the rooms - carried out, as for that matter the vertical claddings are too, with prefabricated, modular, sectional refrigerant panels - is suspended from the roof steel structure, and this enables its rapid adaptation to possible new space-distribution and functional needs". This last prerogative is anything but a secondary one, since, in response to definite working needs, the production area is extremely compartmentalized, and the different heights of the various rooms were determined by the need to keep down energy consumption. And hence the intuition to begin to build the building from above, "hanging" then the set of rooms from it, achieves multiple "secondary" results: it grants unity to the various production and administration sectors, offering them a powerful "common multiplier"; it makes the complex a strong signal within its context; and finally it makes it an instrument of relation with the context itself, owing to the "non-finite" nature of the internal facade, where the roof, rising above any inhibition, flies free over the land, releasing itself from any dependence on the underlying volumes.

Industria alimentare Food industry Ospedaletto Lodigiano





Nella pagina precedente: la scala interna e la copertura del corpo uffici e produzione. In queste due pagine: sistema di copertura (qui a fianco) e tre immagini di interni della zona produttiva.

On the preceding page: The interior stair and the roof of the offices and production body. On these two pages: roof system (here to the side) and three views of the production area interiors.

Gli architetti, laureatisi al Politecnico di Milano negli anni tra il 1979 ed il 1983, compongono unitamente ad altri collaboratori lo Studio Castiglioni & Nardi con sede a Varese. Oltre alla specifica attività professionale fin qui svolta nell'ambito dell'edilizia residenziale, terziaria, industriale e pubblica (nelle regioni Lombardia, Piemonte, Liguria, Emilia Romagna), lo studio ha partecipato a numerosi concorsi di progettazione ottenendo tra l'altro la segnalazione al concorso internazionale per la ricostruzione del nodo ferroviario di Bologna (1984). All'attività dello studio si è inoltre affiancata un'esperienza didattica presso la facoltà di Architettura del Politecnico di Milano nell'ambito del corso di Composizione architettonica tenuto dal professor Vittoriano Viganò.

The architects, graduates of the Politecnico di Milano between 1979 and 1983, make up, together with other personnel, the Castiglioni & Nardi Offices headquartered in Varese. Besides the specific professional activity performed to date in the residential, services, industrial and public building construction field (in the regions of Lombardy, Piedmont, Liguria, and Emilia-Romagna), the offices have taken part in a number of design competitions, obtaining among other things an invitation to the international competition for the reconstruction of the railway yards at Bologna (1984). Side by side with their activities at their offices, they teach in the faculty of Architecture at the Politecnico di Milano, within the area of the course on Architectural Composition held by professor Vittoriano Viganò.





Industria alimentare / Food industry, Ospedaletto Lodigiano

Calcolo strutture: Marco e Paolo Lucca. *Coordinamento impianti:* Silvano Bosc e Alberto Viganò. *Impresa generale e strutture in c.a.:* Vega. *Strutture metalliche:* Anors. *Facciate, tamponamenti e serramenti:* Seralcolor. *Coperture:* Gi.Emme. *Divisori interni:* Frigor Box; Coopsette. *Pavimentazione esterna:* Lodigiana Strade. *Pavimentazione sopraelevata per uffici:* Italbu. *Pavimentazione industriale:* Pragotecnica; Mombeni. *Punti di carico:* Load Systems. *Impianto elettrico ed illuminazione:* Eleca. *Corpi illuminanti uffici:* Cini & Nils forniti da Light Show. *Impianto idrico-termico:* EPI. *Impianto frigorifero:* Baron Termodinamica. *Impianto elevatore:* CEAM. *Impianto antintrusione:* P.A. Antifurto.

