

LE CUCINE DI CURNO - BERGAMO

One Works



One Works ha recentemente completato "Le Cucine di Curno", il nuovo Food Hall del Centro Commerciale Curno, una delle più importanti mete dello shopping bergamasco.

Come estensione dell'affollato centro commerciale, questo nuovo spazio è stato progettato per creare una nuova destinazione per gli acquirenti e il personale.

Utilizzando materiali naturali e di qualità, gli interni favoriscono il relax e la socialità per aiutare ad affrontare le

sfide poste dall'eCommerce. Il progetto complessivo si articola come una grande piazza ovale progettata secondo le ultime tendenze negli spazi retail dedicati al Food & Beverage, con 17 ristoranti e 600 posti a sedere. Un'area "smart & simple", di medie dimensioni, lineare e ben collegata alla galleria esistente del centro commerciale Curno.

L'introduzione di nuovi volumi ha ridisegnato la facciata centrale con un nuovo fronte vetrato dinamico di

20m e ora fornisce un nuovo punto di accesso, come luogo di incontro che può funzionare anche in modo autonomo.

Sulla base della funzione aggregativa dei ristoranti, sono stati progettati nuovi spazi per rafforzare l'identità sociale del Centro Commerciale e dimostrare la sua capacità di riconoscere le tendenze, accogliere i cambiamenti sociali e accogliere le rinnovate esigenze dei clienti.

La grande food court di 5.400mq è

stata sormontata da una volta dalla complessa geometria alta 17 metri, la cui struttura sarà intervallata da porzioni vetrate che permetteranno alla luce naturale di illuminare e riscaldare gli spazi sottostanti.

Interno esterno

Il rivestimento esterno, composto da doghe verticali in cotto, è stato studiato per armonizzare il nuovo ampliamento con l'edificio esistente, mentre la scelta di diverse tonalità di colore, tessitura e dimensione consente dinamicità alla facciata.

Al fine di massimizzare l'interazione tra interno ed esterno, molti dei ristoranti sono stati dotati di dehors esterni.

Con lo stesso scopo, di fronte al palazzo si apre un ampio piazzale che collega i nuovi ristoranti con l'asse commerciale di Via Fermi, dove si svolgeranno attività ed eventi a disposizione del pubblico.

Sono stati inoltre progettati due nuovi spazi verdi per incoraggiare acquirenti e personale a ottimizzare lo spazio disponibile durante i mesi estivi.

Sostenibilità

Il tema della sostenibilità ambientale è al centro de "Le Cucine di Curno" in tutte le fasi del progetto.

Il nuovo ampliamento è stato progettato secondo gli standard interna-



zionali BREEAM, adottando soluzioni impiantistiche e architettoniche volte a garantire le esigenze sia energetiche che idrico-sanitarie mantenendo al minimo i consumi e i costi di esercizio. La nuova food hall è stata progettata anche per facilitare una manutenzione efficace, flessibilità di utilizzo e fornisce le condizioni ambientali necessarie per lo svolgimento delle attività e contribuire a promuovere il benessere degli acquirenti e

del personale. «Abbiamo scelto One Works perché avevamo bisogno di un'azienda di design che insieme a noi potesse interpretare le macro tendenze che stanno segnando l'evoluzione dei centri commerciali, con la stessa nostra visione internazionale del mondo e la stessa attenzione allo stile e ai dettagli che ci contraddistinguono a parte». Roberto Fraticelli, Direttore per l'Italia di Eurocommercial Properties.



SCHEDA TECNICA

Committente:

Impresa Percassi

Progettista architettonico:

One Works

Engineering:

CEAS

Destinazione:

Retail

Superficie:

5400 mq