



ILABFOOD
ORISTANO



Una sede per ILABFOOD Oristano Il progetto

Stefano Cadoni

Settore Sviluppo del Territorio – Comune di Oristano

EVENTO FINALE – 28 SETTEMBRE 2023

Una sede per ILABFOOD Oristano

- Progetto iniziale: completamento e allestimento funzionale dell'ex Mattatoio Comunale, attraverso il programma "Oristano EST", finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, a valere sul bando per la riqualificazione urbana e la sicurezza delle periferie.
- Criticità riscontrate: posizione marginale e periferica della struttura, difficile integrazione tra le diverse funzioni individuate
- Sede definitiva dell'ILAB FOOD Oristano: **ex Casa dello Studente**
- Vantaggi:
 - ➡ posizione centrale e raggiungibile dall'utenza;
 - ➡ la struttura accoglie il Centro di Aggregazione Giovanile e il *Centro per l'Educazione Ambientale e alla Sostenibilità*;
 - ➡ spazi esterni già sistemati ed accoglienti che ospitano tra l'altro un giardino della biodiversità e uno spazio destinato alla coltivazione di un orto sociale.

Una sede per ILABFOOD Oristano



L'edificio è composto da un corpo centrale che si estende ad anello lungo le sue vetrate, e si articola a raggiera nella sua struttura portante.

Il fabbricato è stato inizialmente progettato, con l'esecutivo approvato con delibera n. 817 del 07/11/1978, come un complesso più vasto rispetto a quanto realizzato fino ad oggi.

Una sede per ILABFOOD Oristano



- Il progetto è stato finanziato nell'ambito delle risorse di cui all'art. 1, comma 42, della legge n. 160/2019 per progetti di rigenerazione urbana
- Successivamente le risorse sono state incluse nel Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR)
- Il finanziamento è stato concesso con Decreto del Ministero dell'Interno data 4 aprile 2022 di concerto con il MEF e il MIMS.
- Il finanziamento complessivo per il Comune di Oristano è di € 20.000.000,00 ripartito in n.15 progetti ammessi



Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

PROGRAMMA DI RIGENERAZIONE URBANA ORISTANO

MISSIONE 5 COMPONENTE 2 – INVESTIMENTO 2.1

ILABFOOD - RIQUALIFICAZIONE EX CASA DELLO STUDENTE

Importo finanziamento PNRR: € 1.800.000,00

Quadro economico di progetto: € 1.889.401,76

Incarico di progettazione 30/12/2022

RTP Sud Ovest Engineering S.r.l. - MASTERGROUP S.r.l.

Aggiudicazione lavori 24/07/2023

Impresa Pisano Bruno Costruzioni Srl - Selargius

Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

Finalità della progettazione

Disporre di ambienti:

con funzioni **informative e laboratoriali**;

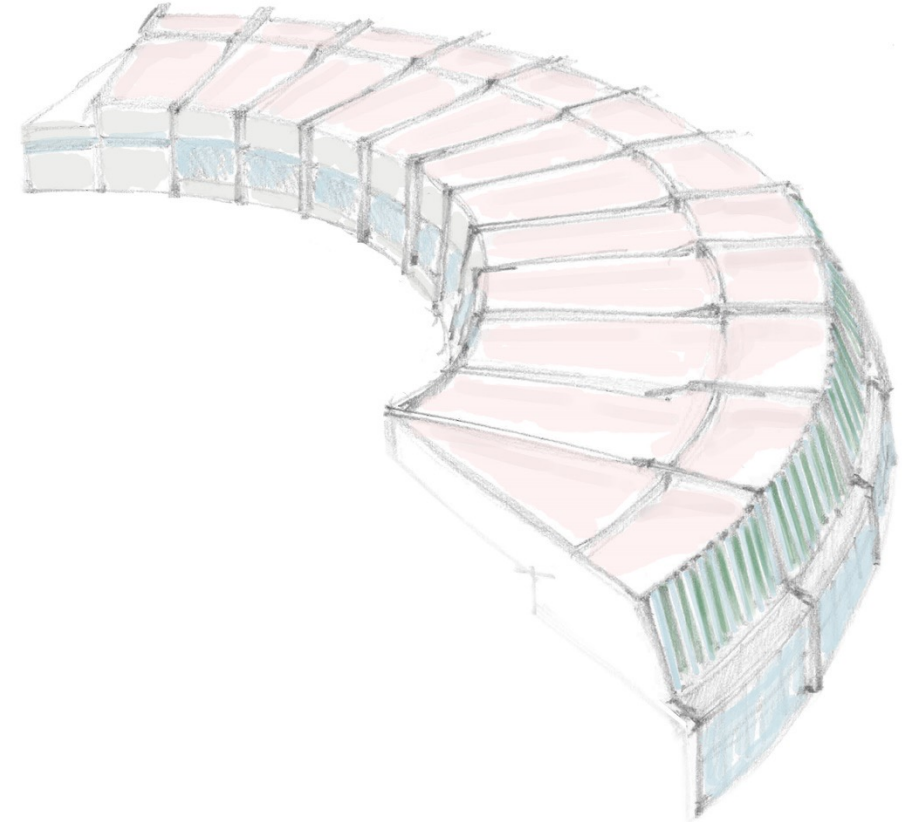
che stimolino **l'innovazione** (presenza di cittadini, imprese e utenti);

che favoriscano **l'interazione tra soggetti o reti di soggetti pubblici** con l'obiettivo di **facilitare la nascita di idee e progetti ad alto valore innovativo sul tema del "food"** sotto i diversi aspetti:

Produttivi

Commerciali

Distributivi



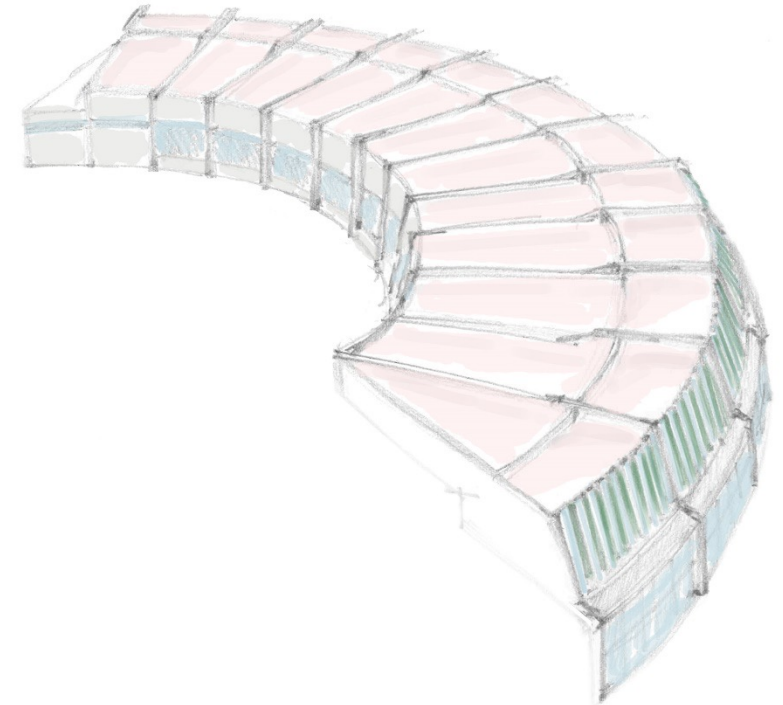
Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

Progettare:

- **Laboratori:**
 - per lo studio e ricerca;
 - di cucina
- **Spazi di coworking** come spazi di condivisione, sviluppo e collaborazione tra i diversi soggetti
- Spazi di **divulgazione e trasferimento dei risultati**

Ispirandosi ai seguenti principi:

- sostenibilità energetica e ambientale
- innovatività



Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

CAMBIARE ogni giorno

L'aula non è uno spazio fisso:

- ➔ ambienti adatti a momenti assembleari, di dibattito, per lavoro in gruppo e anche per la didattica frontale.
- ➔ l'arredo si modifica per offrire possibilità diversificate.



Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

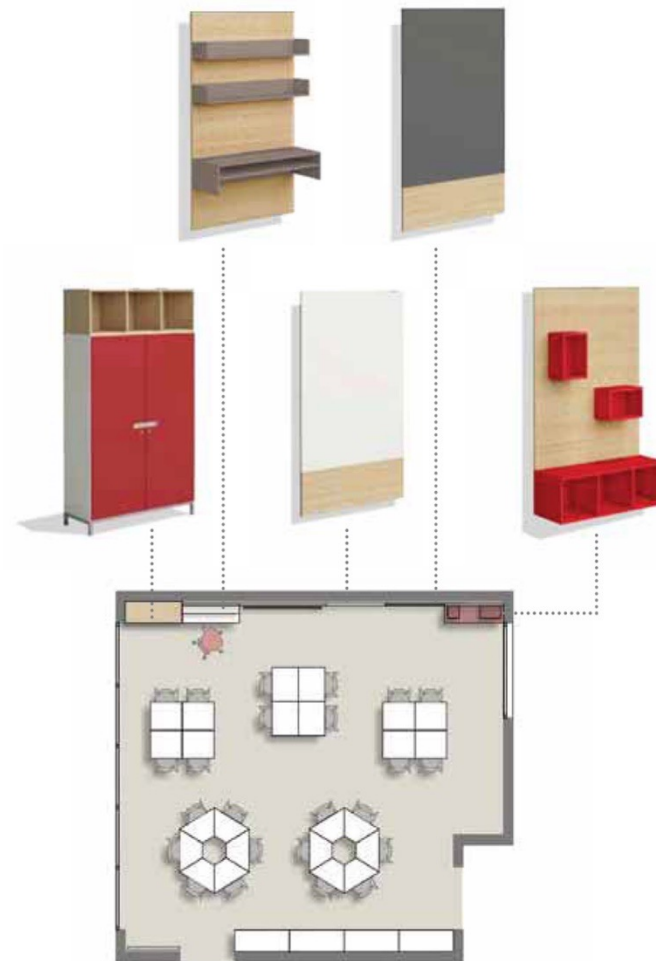
PRESENTARE

ricerche, studi, lezioni

L'aula è uno spazio che comunica:



pareti attrezzate e multimediali (schermi, pannelli scrivibili, lavagne compongono un mosaico che supporta lo scambio).



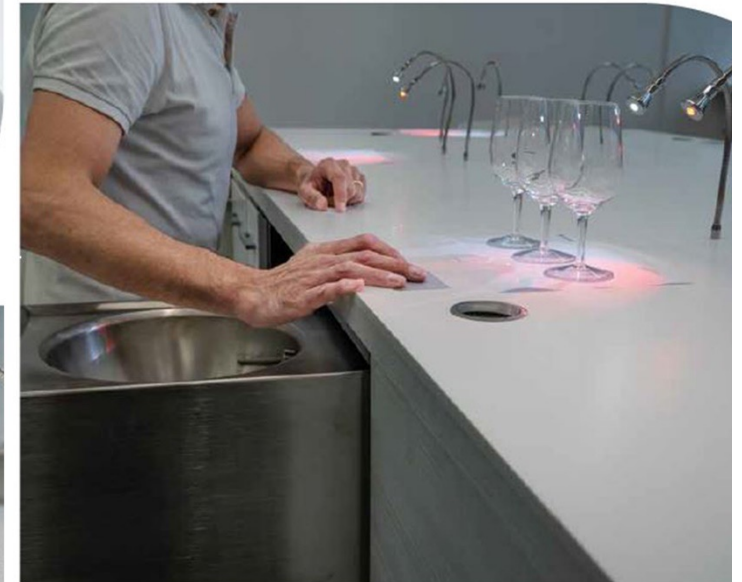
Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

ANALIZZARE

Oli, caffè, formaggi, salumi, vini

Il laboratorio di analisi è da considerare come “laboratorio analisi merceologiche” che contemplano:

1. Analisi chimiche
2. Analisi fisiche
3. Analisi microbiologiche
4. Analisi sensoriali



Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

CREARE E INNOVARE

Alimenti, bevande

“Laboratorio alimentare” composto da:

“postazioni” dotate di strumenti per trasformare, area operativa, attrezzature di cottura, abbattimento di temperatura, confezionamento e zona lavaggio



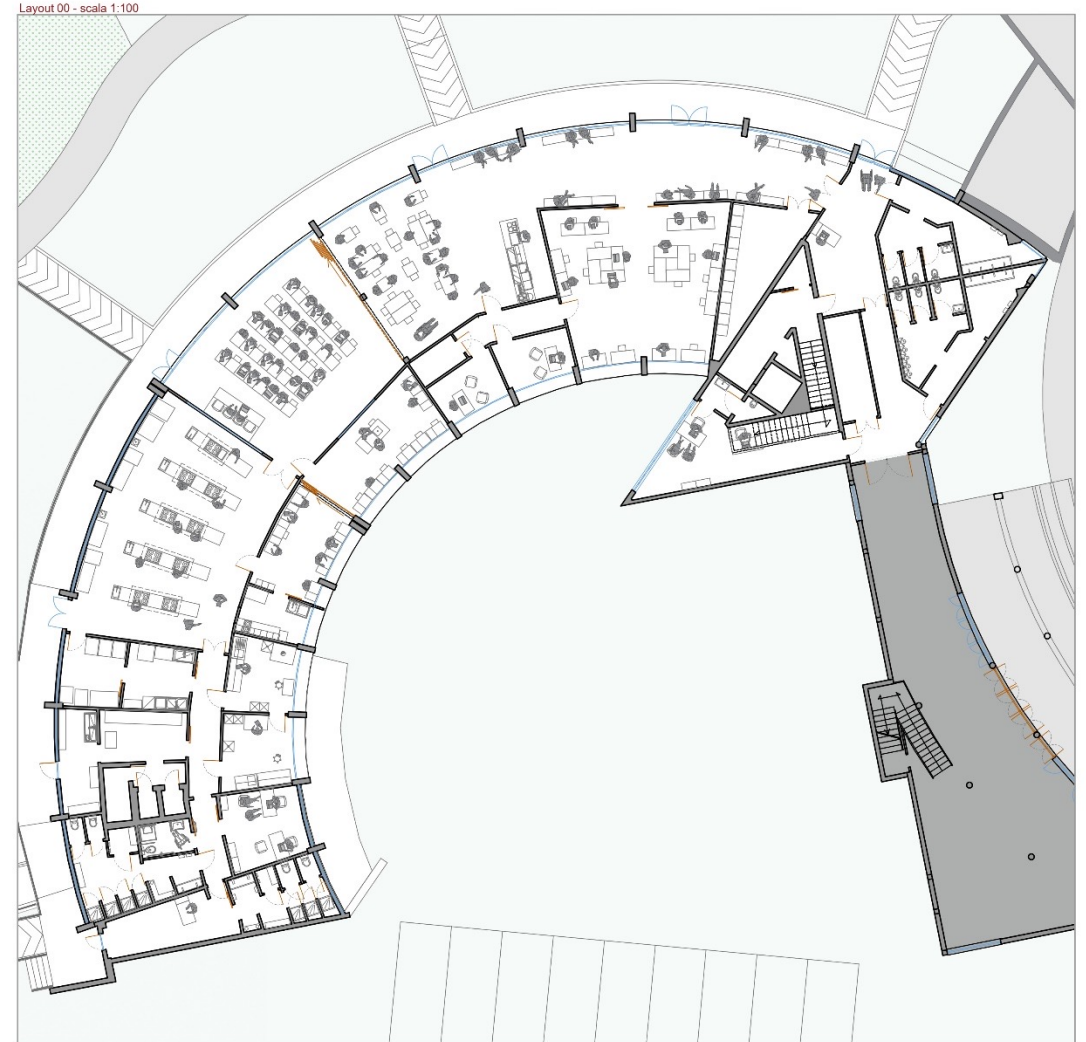
dotazioni digitali innovative: collegamento wi-fi, sistema di webcam che permetterà di condividere dati, immagini e / o video alle singole postazioni interne ed esterne



Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

LAYOUT 0

- L'area centrale della sala polivalente è adibita come sala conferenze
- In parallelo, nella sala adiacente, vi è una lezione pratica di cucina innovativa
- Nella sala sud di degustazione organolettica vi è un corso pratico
- Nella sala accanto (nord) vi sono dei ricercatori nel laboratorio di analisi sensoriale organolettica
- La sala bar rimane separata e la sua posizione centrale la qualifica come zona di filtro e di ricreazione, protetta acusticamente dalla sala conferenze

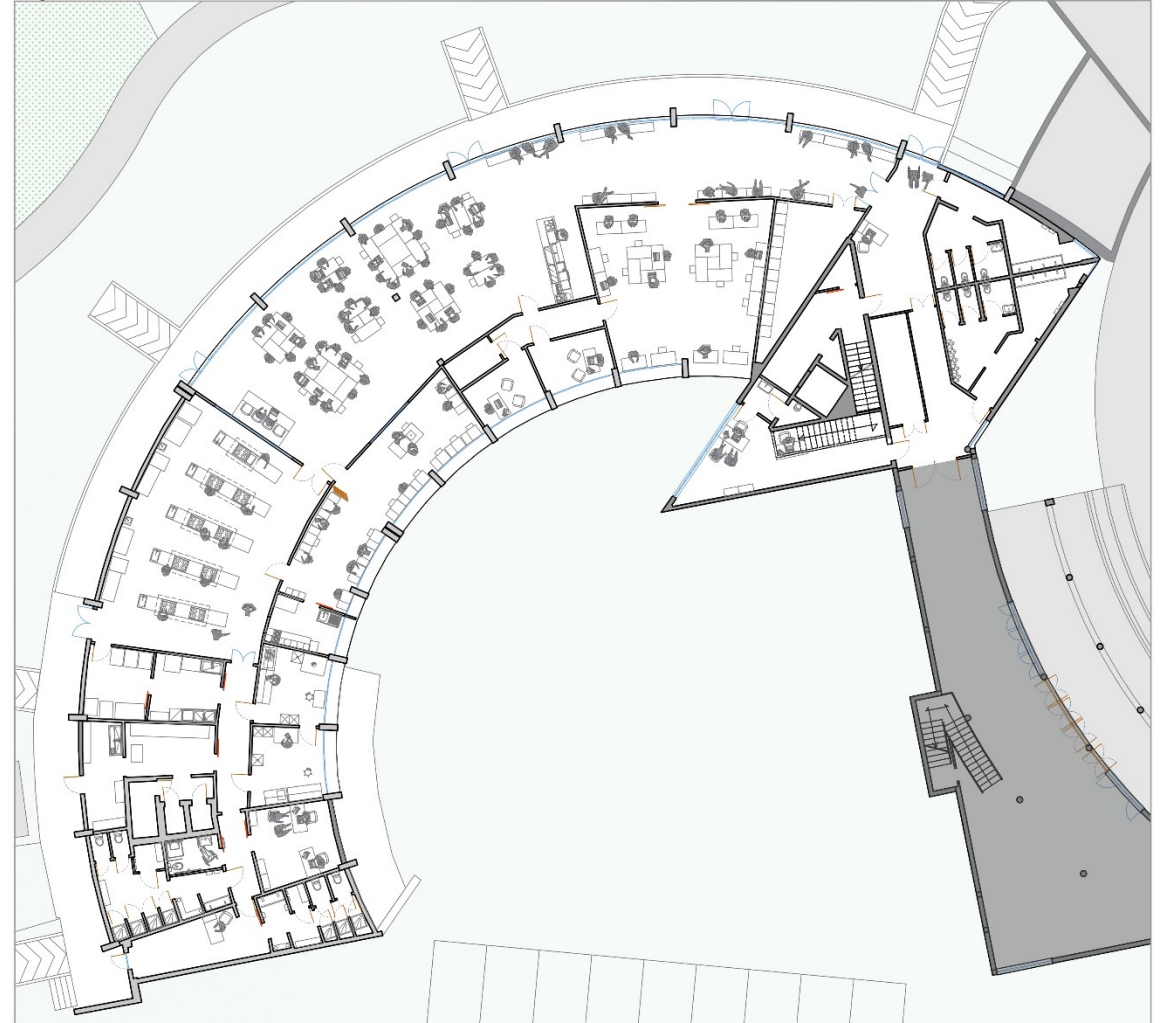


Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

LAYOUT 1

- L'area centrale della sala polivalente è unita alla zona bar in un unico spazio di lavoro: i tavoli sono organizzati in gruppi da 4 fino a 12 posti, e lo spazio è adibito per lavori di gruppo o come zona workshop e brainstorming.
- In parallelo, nella sala adiacente, vi è una lezione pratica di cucina innovativa, capacità massima 8+2 posti
- Nelle salette accanto i due ambienti sono ora uniti, dimensione 16 posti, e vi è un panel test di certificazione di un olio sardo.
- La sala bar, trasformandosi in zona workshop, si riduce alla funzione del solo consumo in piedi o nei divanetti posti nell'atrio di ingresso adiacente alla sala di coworking.

Layout 01 - WORKSHOP - scala 1:200

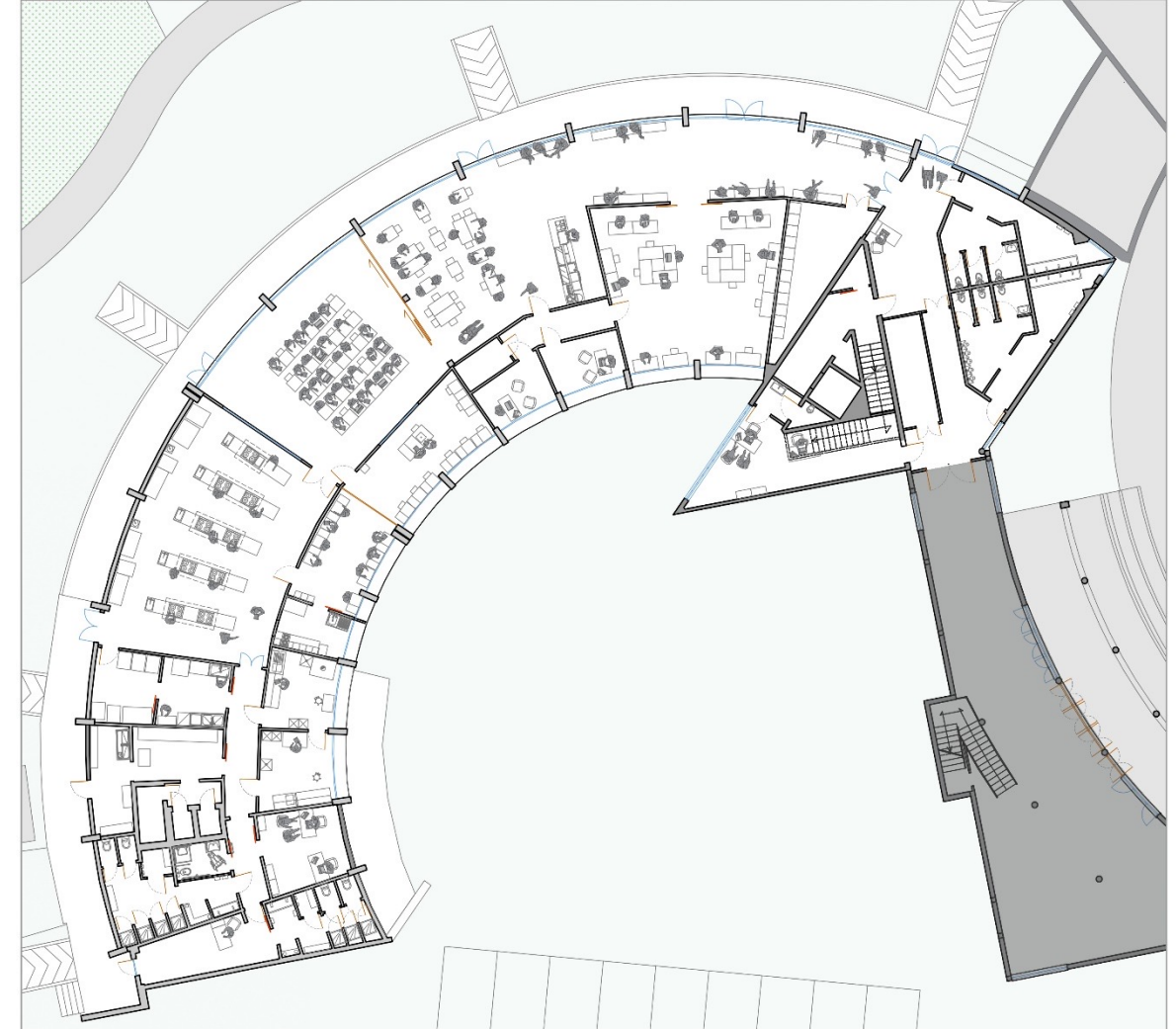


Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

LAYOUT 2

- L'area centrale della sala polivalente è orientata verso la zona del laboratorio di degustazioni organolettiche per una lezione teorica di analisi sensoriale (sala nord)
- nella sala sud di degustazione organolettica vi è un corso pratico, capacità massima 8 posti
- L'ambiente del laboratorio di degustazioni organolettiche rimarrà separato fisicamente da una parete vetrata fissa, rispetto alla sala conferenze: la visione della lezione avverrà direttamente attraverso la vetrata, mentre il suo ascolto verrà garantito da un impianto di diffusione sonora orientabile.
- In parallelo, nella sala adiacente, vi è una lezione pratica di cucina innovativa, capacità massima 8+2 posti

Layout 02 - LEZIONE TEORICA ORGANOLETTICA - scala 1:200

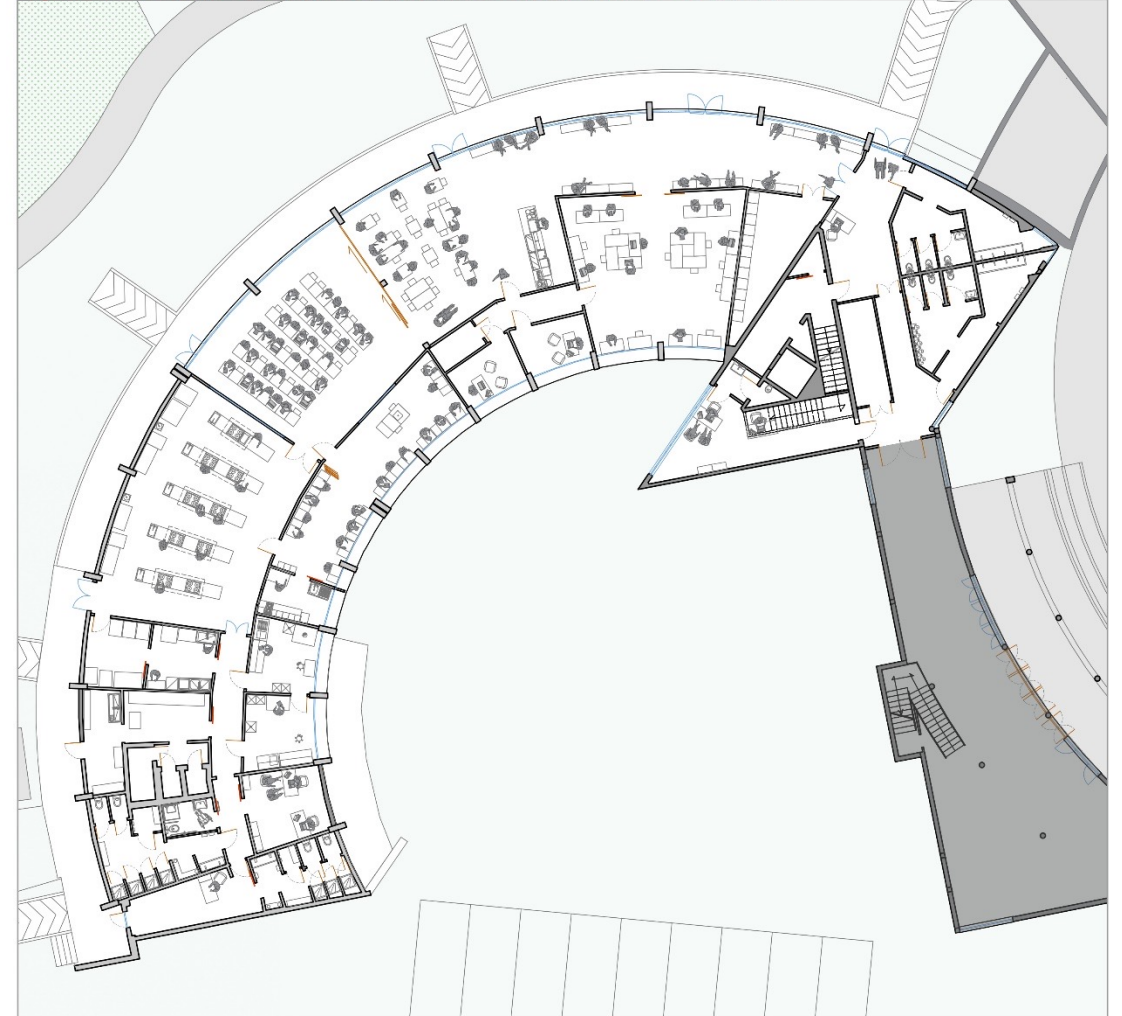


Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto

LAYOUT 3

- L'area centrale della sala polivalente è orientata verso la zona del laboratorio alimentare per una lezione teorica di cucina innovativa.
- Anche l'ambiente laboratorio alimentare rimarrà separato fisicamente da una parete vetrata fissa, rispetto alla sala conferenze.
- Questa lezione di cucina innovativa teorica può essere fatta in contemporanea anche ai banchi pratici, che verranno dotati di uno schermo in cui verrà visualizzata la ripresa in tempo reale della lezione.
- La sala bar rimane separata e la sua posizione centrale la qualifica come zona di filtro e di ricreazione, protetta acusticamente dalla sala conferenze.
- Nelle salette accanto i due ambienti sono ora uniti, dimensione 16 posti, e vi è un panel test di certificazione di un olio sardo.

Layout 03 - LEZIONE TEORICA LABORATORIO ALIMENTARE - scala 1:200





ILABFOOD
ORISTANO

Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto





ILABFOOD
ORISTANO

Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto





ILABFOOD
ORISTANO

Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto





ILABFOOD
ORISTANO

Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto





ILABFOOD
ORISTANO

Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto



Una sede per ILABFOOD Oristano – Il progetto



Grazie per l'attenzione