il giornale dell'ARCHITETTURA.com
MAGAZINE LIBERO E INDIPENDENTE SULLE CULTURE DEL PROGETTO E DELLA CITTÀ



San Sebastián: il Centro culinario basco raddoppia sulle onde di Bjarke Ingels

L'ampliamento vorrebbe rendere i Paesi Baschi il referente mondiale di innovazione, ricerca e conoscenza nell'ambito dell'alimentazione, ma l'accoglienza è tiepida

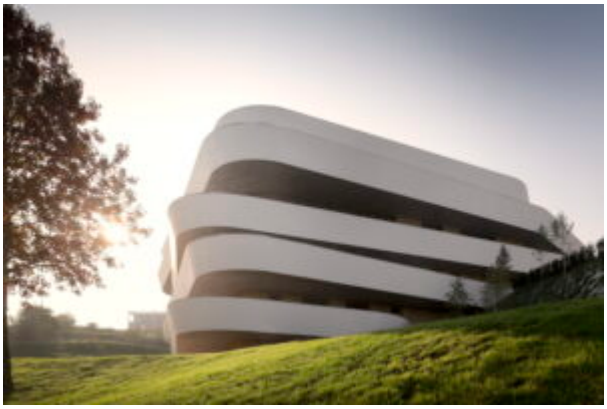
SAN SEBASTIÁN (SPAGNA). Sarà un **edificio a forma di onde** la futura sede del Centro culinario basco (CCB). L'ha spuntata Bjarke Ingels Group sugli altri quattro finalisti del calibro di **3xn** (Danimarca), **Snøhetta** (Norvegia), **OMA** (Olanda) e **Toyo Ito** (Giappone), con un progetto premiato per la *"sua integrazione con l'intorno, la sostenibilità, la versatilità degli spazi e la funzionalità*".

"*La nostra proposta libera lo spazio e invita la cittadinanza a godere delle terrazze verdi di copertura, rendendola partecipe dell'arte e la scienza della gastronomia*" ha detto Ingels, fondatore e direttore creativo de BIG-Bjarke Ingels Group. I progettisti sono **partiti infatti dall'orografia** della parcella per disegnare un **edificio con un fronte di cristallo**, che in copertura si converte in una sorta di **parco elevato su più livelli**. Come ha sottolineato Joao Albuquerque, partner locale di BIG, "*dalla vista aerea di Google Earth l'edificio sembrerà semplicemente uno spazio verde*", un prolungamento di fatto del monte Ulia.

Lo **spazio pubblico viene moltiplicato in altezza**, dunque non solo andando a riempire un vuoto di 5.500 mq ma generando **un'ulteriore occasione d'incontro all'aria aperta e un'estensione del verde**. Il terreno si trova inoltre sul percorso del Camino de Santiago, collegandosi simbolicamente a esso: "*Siamo convinti che questa fusione architettonica di gastronomia e tecnologia, città e natura, edificio e parco, possieda tutte le potenzialità per trasformarsi in una destinazione preferente per i pellegrini culinari di tutto il mondo*" ha aggiunto Ingels.

Un edificio per scienza e gastronomia

L'edificio avanguardista **fonde due aree**, la **scienza** e la **gastronomia**, che nel territorio basco godono di una certa rilevanza a tutti i livelli. Il Goe-Gastronomy Open Ecosystem nasce infatti come **luogo dedicato alla ricerca, l'innovazione e l'imprenditoria** legate a questo settore particolarmente caro ai baschi. Una sede che va ad **aggiungersi a quella esistente**.



Il **Centro culinario basco** nasce infatti nel 2009 come progetto pionieristico di formazione, ricerca, innovazione e gestione per lo sviluppo del settore gastronomico, che mette in relazione la cucina con la scienza, la nutrizione e altre discipline; un progetto diventato una referenza sul territorio spagnolo, con proiezione internazionale. Il successo dell'istituzione, con la grande richiesta di formazione da parte di studenti provenienti da tutto il mondo, e la necessità di un adeguamento degli spazi hanno reso evidente la **necessità di una seconda sede a soli dieci anni dall'inaugurazione della precedente, completata nel 2011 su disegno di VAUMM Oficina de Arquitectura** (nell'immagine a fianco).

Un'accoglienza tiepida

La notizia non è stata accolta con entusiasmo da tutti i settori della comunità civile: dei **26 milioni** previsti per la sua realizzazione, solo 2 sono a carico del CCB, mentre il resto sarà **pagato con denaro pubblico**. Le voci critiche contestano anche la perdita di circa 7.000 mq di spazi verdi pubblici (il terreno viene ceduto dal Comune), oltre all'impossibilità d'impiegare spazio e risorse per investire sull'edilizia sovvenzionata, a favore di un progetto destinato a un'élite.

I **promotori** dell'iniziativa, tra cui il **Comune di San Sebastián** e il **Governo basco**, difendono il ritorno in termini economici del CCB, considerato un importante polo di attrazione a livello internazionale di aziende e di talenti, dunque un generatore d'impiego per il futuro. La **fiducia** riposta nell'iniziativa risiede nel fatto che **l'investimento di 14 milioni fatto con la sede storica si è convertito in un ritorno stimato in 30 milioni**. San Sebastián non punta solo sul turismo, ci tengono a sottolineare dal Governo basco, ma le strategie di crescita economica passano anche per l'innovazione. È evidente che l'ambizione e la portata del progetto guardino lontano: l'obiettivo è quello di **convertire i Paesi Baschi** in un **referente mondiale dell'innovazione tecnologica, della ricerca e della conoscenza nell'ambito dell'alimentazione**.

I disegni esecutivi dovrebbero essere pronti per marzo 2023 e l'edificio completato a fine 2024.

Autore

Francesca Comotti

Laureata in architettura al Politecnico di Milano nel 1998, dopo alcuni anni come libero professionista rivolge la sua attenzione al mondo editoriale, formandosi presso la redazione della rivista «Area» e il settore libri di Federico Motta Editore. La tesi in urbanistica, con i professori Giancarlo Consonni e Giuseppe Turchini le apre (inconsapevolmente) la strada verso quella che è diventata la sua città di adozione, Barcellona, dove risiede dal 2004. Da qui consolida il suo percorso professionale come giornalista freelance specializzata in architettura contemporanea, collaborando stabilmente con alcune testate di settore italiane e come corrispondente per «Il Giornale dell'Architettura». Per la casa editrice spagnola Loft Ediciones ha pubblicato come co-autrice «Atlas for living», «Atlas de arquitectura del paisaje» e «Sketch

landscape»