



Città di
Sassuolo



Villa Giacobazzi, Sassuolo – Progetto di recupero funzionale, restauro e rifunzionalizzazione

Prescrizioni per la redazione del progetto riguardante gli arredi dei locali destinati alla caffetteria e ristorazione

Premessa generale

L'attuale configurazione degli spazi destinati alla caffetteria e alla ristorazione è il risultato di alcune modifiche distributive intervenute nel tempo che hanno riguardato l'assetto delle funzionalità previste nei diversi spazi della Villa; essa riflette tuttavia un'idea progettuale che fin dall'inizio contraddistingue il progetto, che individua negli spazi di somministrazione uno degli elementi caratterizzanti l'intera struttura.

L'idea infatti di creare nell'ambito della Villa recuperata una piazza virtuale, in cui molteplici tipologie di utenza possano trovare un piacevole luogo per una breve sosta, per un pasto accurato o per fruire di iniziative che lì si svolgono, è un'idea che fin dalle prime fasi ha guidato l'elaborazione del progetto.

L'**integrazione** dell'attività di somministrazione con le altre funzioni presenti nella villa (Biblioteca ragazzi ed altre molteplici proposte culturali e ricreative, da estendersi nel parco durante il periodo estivo), dunque, è in questo senso da assumere non tanto come vincolo alla libertà imprenditoriale, ma come una chiave di volta per il successo della gestione: il locale ha tra le sue vocazioni quello di essere posto a supporto delle attività culturali e del pubblico che ne fruisce, ma avrà una propria capacità di proposta che con i servizi culturali dovrà dialogare ed integrarsi, puntando a mantenere una coerenza d'insieme che dovrà essere immediatamente percepibile dal pubblico.

Fondamentale sarà dunque la **flessibilità operativa** intesa come offerta di servizi di caffetteria e ristorazione diversificata in base agli orari di servizio, alla stagione, all'utenza, che a rotazione può fruire degli spazi per consumi diversi, agli stessi spazi che possono essere compartimentati e organizzati con proposte parallele. Non è da escludere anche l'estensione a tipologie merceologiche diverse, che possono trovare con la cultura del buon cibo e del bere bene, nuove ed inedite sinergie.

La **cura e l'attenzione a ogni dettaglio** che è stata posta in tutte le fasi che hanno segnato questo percorso di recupero, dovranno caratterizzare anche la complessiva gestione della caffetteria e della ristorazione, a partire dal sistema di arredi e complementi che verranno scelti per sottolineare l'idea di un insieme coerente di luoghi differenziati per funzioni, in cui è piacevole passare il proprio tempo. L'ordine, la pulizia e il decoro dei locali dovranno essere una priorità condivisa da chi gestirà gli spazi. La proposta gastronomica ed enologica di qualità, pur con una formula accessibile e aperta a molti pubblici, dovrà essere la cifra caratterizzante del locale.

Lo **sviluppo di nuove potenzialità** dovrà invece essere perseguito negli spazi orari e fisici lasciati liberi dalla programmazione culturale propria della Villa, per l'organizzazione – a cura e su iniziativa del sub-concessionario- di ricevimenti, feste, aperitivi, meetings, presentazioni aziendali, colazioni di lavoro. Anche in questi frangenti gli allestimenti temporanei dovranno ispirarsi a criteri di leggerezza, mantenimento del decoro, coerente inserimento nel contesto architettonico di pregio.

Un altro spazio con potenzialità elevate è costituito dall'**area esterna** immersa nel parco storico, che, nella bella stagione, rende il luogo unico nel suo genere e permette lo sviluppo di attività diversificate: oltre al pranzo/cena all'aperto, piccoli momenti musicali, incontri, sempre in coerenza e in raccordo con la programmazione promossa dall'amministrazione Comunale e nel rispetto del decoro del luogo.

Arredi ed attrezzature per i locali interni

L'organizzazione degli spazi interni dovrà dare concretezza alle linee guida generali sopra individuate.

I materiali, le finiture e i colori, sia degli arredi che di tutti i complementi interni necessari per l'attività (tovagliato, stoviglieria, tende, corpi illuminanti) dovranno rispondere a criteri di elevata qualità, piacevolezza estetica e pulizia delle forme, essere espressione di una contemporaneità che sa dialogare rispettosamente con la storia del luogo.

Per gli **spazi della cucina**, il layout delle attrezzature dovrà essere rispondente alle normative sanitarie in materia di somministrazione cibi e bevande, e permettere una ottimale funzionalità operativa in base al tipo di preparazioni previsto dalla carta e al numero di coperti che si intende servire, entro il limite massimo previsto nei locali (**75 coperti**). Esiste un layout che ha già ottenuto parere favorevole dell'apposita commissione NIP agli atti dello sportello unico Prot. 35094/ 2012, che può essere richiesta in visione.

La predisposizione delle attrezzature non dovrà comportare modifiche impiantistiche, ma adeguarsi alle predisposizioni esistenti; tutti gli allacci e le derivazioni dovranno presentare le necessarie certificazioni di conformità alla normativa.

Le sale di somministrazione dovranno prevedere spazi per la caffetteria e la sosta breve e spazi per la consumazione di pasti più strutturati. In particolare il **portico vetrato**, per le caratteristiche proprie di ampia visibilità dall'esterno, dovrà essere mantenuto in perfetto ordine in qualsiasi orario, anche quando il locale è chiuso.

La stanza 107, che in alcuni punti presenta altezze inferiori a 2 mt, dovrà **obbligatoriamente** prevedere un allestimento interno di arredi o armadiature tale da far sì che gli spazi abbiano i necessari requisiti di sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 come modificato dal D Lgs 106/2009.

Gli accessori per i bagni dovranno essere conformi alle prescrizioni sanitarie vigenti sui luoghi di somministrazione.

La vendita di tipologie merceologiche diverse da quelle oggetto della somministrazione, potrà avvenire previa presentazione di apposita SCIA.

Arredi per l'esterno

Uno spazio ad alta potenzialità è quello dato dall'affaccio sul parco storico, che, nella bella stagione, rende il luogo unico nel suo genere e permette lo sviluppo di proposte diversificate.

Gli arredi e le strutture mobili (es coperture, pedane) di questo spazio, siano essi allestiti **con carattere di stagionalità**, che destinati ad eventi **temporanei una tantum**, dovranno essere approvati da SGP e autorizzati in conformità a quanto disposto all'art 10 del vigente "Regolamento che disciplina il procedimento per l'apertura, trasferimento, modifiche per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande" approvato con DCC 70/2011.

Non sarà ammessa la presenza di arredi o complementi (anche di tipo segnaletico) che presentino **loghi visibili di fornitori/sponsors**, fatto salvo strumenti temporaneamente presenti nell'ambito di specifici eventi promozionali.

I materiali, le finiture e i colori, sia degli arredi esterni che di tutti i complementi necessari per l'attività (tovagliato, stoviglieria, coperture, luci) dovranno rispondere a criteri di elevata qualità, piacevolezza estetica e pulizia delle forme, essere espressione di una contemporaneità che sa dialogare rispettosamente con la storia del luogo.

Per quanto riguarda gli allestimenti temporanei **per specifici eventi** aperti al pubblico (pedane, palco, luci e amplificazione) gli allestimenti dovranno rispondere a tutte le prescrizioni riguardanti il Pubblico Spettacolo, in particolare gli adempimenti riguardanti la sicurezza.