Circondario

Un ristorante inclusivo dentro il mulino

Valmadrera. Sul modello "PizzaAut": è una delle idee elaborate da futuri ingegneri-architetti del Politecnico
Tra gli altri progetti, alloggi a prezzo agevolato per gli studenti e una Escape Room con spazi bistrò e cucina

VALMADRERA
PATRIZIA ZUCCHI

Un ristorante inclusivo tipo "PizzaAut". È tra i progetti pensati dal corso di ingegneria edile-architettura del Politecnico polo di Lecco, con le docenti **Alessia Salvetti**, **Elisabetta Rosina** e l'ingegner **Chiara Bonaiti**, presentati ieri in ateneo.

Nell'ultimo semestre gli studenti hanno lavorato sull'antico mulino ex Valsecchi, da qualche tempo di proprietà comunale, ipotizzando un suo riutilizzo in chiave moderna, senza però intaccare la sua pregevole valenza storica.

«Siamo onorati per essere stati prescelti - ha chiosato il sindaco **Antonio Rusconi** - e ci sentiamo responsabili di averne cura».

Il laboratorio di Restauro architettonico ha dato luogo a un concept, identificando attività possibili con una riqualificazione rispettosa del luogo. Gli studenti hanno lavorato sull'intenzione già dell'amministrazione comunale di recupero della macina e percorso museale.

Un gruppo ha proposto la versione valmadrerese di PizzaAut, che crei occupazione impiegando lavoratori autistici, oltre a un orto terrazzato all'esterno e una passerella in policarbonato al piano superiore.

Un secondo gruppo ha suggerito alloggi per studenti del Politecnico a prezzo agevolato, per rispondere al problema degli iscritti fuorisede; al piano terra dell'ex mulino, attività ristorativa a Km0 nell'edificio centrale con utilizzo anche delle farine che ne deriveranno, cucine nelle ex stanze dei fattori, con corsi di panificazione; ampie sale da pranzo riconvertendo i vecchi fienili e stalle, frontalmente rispetto all'ingresso, mentre sulla sinistra sono ipotizzati vasti spazi espositivi, accessibili anche in modo indipendente attraverso una guardiania.

Sulla destra - sempre con ingresso autonomo - l'ipotesi è di ricavare anche laboratori, tra i 20 e i 30 metri quadrati l'uno, per scolaresche o i gruppi in visita; l'ex pollaio diverrebbe sede del volontariato, "Amici del mulino", aprendo altresì a sinergie con Fai e compagnie teatrali per valorizzare la corte; al primo piano, tra le previsione c'è una sala conferenze.

Un terzo gruppo vede nell'antico mulino il luogo ideale per una Escape Room, a fine di ulteriore richiamo turistico e aggregazione rivolto ai giovani, con spazi bistrò e cucina, dove interagire con il ramo Ristorazione della scuola professionale "Aldo Moro" di Valmadrera e Cascina Don Guanella.

Il comune denominatore

La creazione di un percorso anche gastronomico ha caratterizzato tutti i progetti. A monte delle nuove funzioni, il Politecnico mette l'accento sul progetto di restauro e gli interventi, tra cui pulitura delle superfici, la rimozione di materiali non originali, deumidificazione con malte porose, ovviamente la sostituzione dei coppi degradati del tetto. È stato impiegato un drone per l'acquisizione del materiale fotografico, oltre a software di elaborazione dei prospetti tecnici, col supporto di altri laboratori dell'ateneo, tra cui l'ingegner **Fabio Roncoroni**.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

La sfida: rivitalizzare la struttura rispettando la sua storia

Un lavoro di equipe: docenti, studenti e istituzioni pubbliche