

Sarà inaugurata domani

# Restyling anni '70 per la storica mensa dell'università

Il design richiama  
quello realizzato  
agli albori dell'ateneo

Quattrocento posti a sedere, milleseicento se si pensa ai quattro turni giornalieri nei quali sarà aperta. Restyling a richiamare l'arredamento degli anni Settanta, cucine a vista, quadri di Kandinsky, profondità degli spazi e spigolature a mutuare il design del polifunzionale, in omaggio alle origini dell'ateneo.

Sembra la descrizione di un nuovo ristorante, ma non è altro che la storica mensa dell'Unical, completamente ridisegnata e messa a nuovo, che sarà presentata e attivata domani sera.

Ne parla con orgoglio, il direttore Giovanni Stigliano, che ha seguito direttamente i lavori e che mostra alla Gazzetta, in anteprima, i locali della mensa centimetro per centimetro, assieme al prorettore Luigi Filice.

«Abbiamo voluto richiamare la progettualità iniziale – ha spiegato il direttore – a partire dalle forme fino ad arrivare all'estetica pura. Non volevamo mettere a disposizione degli utenti una mensa stile refettorio militare: ma garantire anche una piacevolezza nel trascorrere il proprio tempo insieme a noi. Anche per questo – prosegue il direttore – abbiamo pensato di lasciare le cucine a vista, di badare tanto ai contenuti quanto alla forma».

E se la parte visibile agli utenti mette in evidenza un locale superiore con sala ospiti, quick service e casse, e due piani inferiori a vista pieni di tavolini, è il retro della mensa, quel-

lo che non si vede, a colpire di più. E non solo per la vastità.

La cucina, anzitutto, è stata divisa in aree differenti in base alla tipologia di servizio (la preparazione dei pasti per celiaci, ad esempio, viene effettuata in una zona separata, per evitare contaminazioni). Le vivande vengono conservate in celle apposite e separate: bibite, pasticceria, macelleria, verdura; e poi una zona a sé consente lo stoccaggio dei rifiuti. I forni hanno vari livelli di cottura, in modo da poter cucinare più piatti contemporaneamente. Tutto è elettrico.

Un progetto che darà lavoro a 40 dipendenti. Buon appetito. **«(c.m.)»**

**Gli utenti potranno godere di nuove aree e menù ricchi in base alle esigenze e ai gusti personali**



**Nuova mensa.** Il prorettore Luigi Filice e il direttore Giovanni Stigliano