

INside
PROJECTS



VICENTE TODOLÌ E LA SUA CUCINA-LABORATORIO

In Spagna, a sud di Valencia, sorge la *Todoli Citrus Fundació*, una vera e propria collezione di agrumi creata dal noto curatore e direttore artistico di [Hangar Bicocca](#) di Milano. Perfettamente integrato nel paesaggio rurale, un piccolo edificio polivalente, progettato dall'architetto *Carlos Salazar*, funge da laboratorio gastronomico e centro creativo dedicato allo studio di oltre 400 varietà di piante

di Federica Lonati

foto di Diego Opazo (architetture)

e Carlos Salazar (agrumeto)



087574

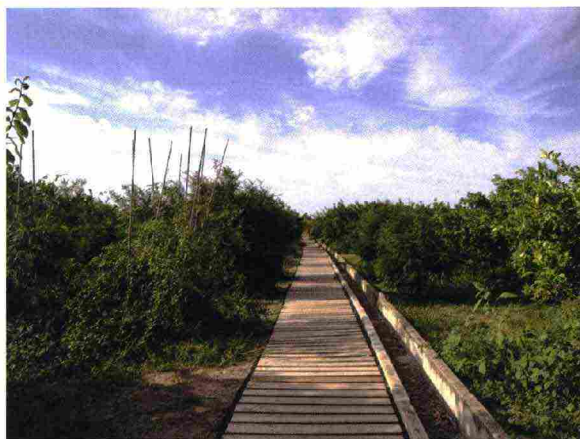
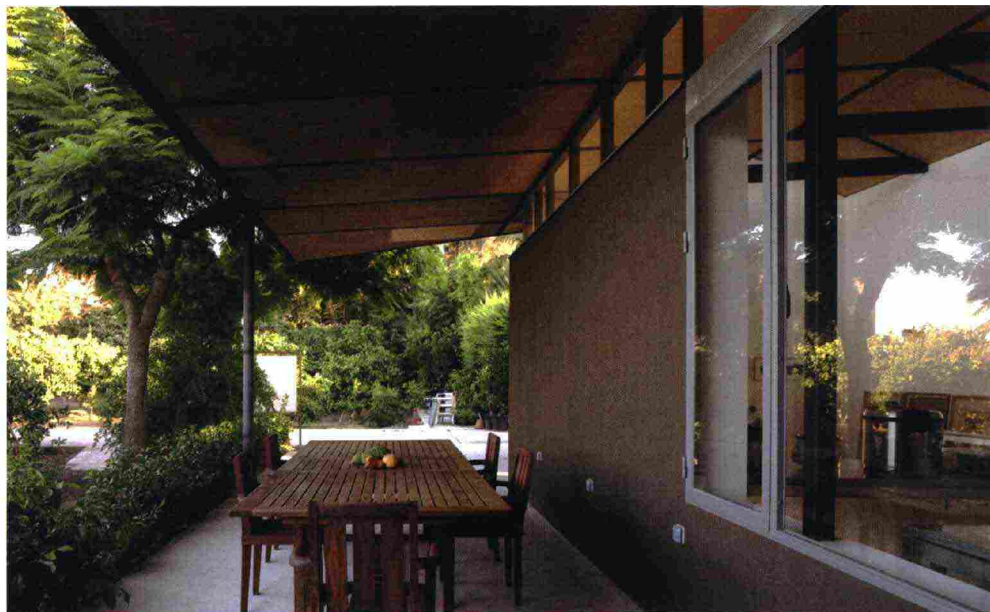


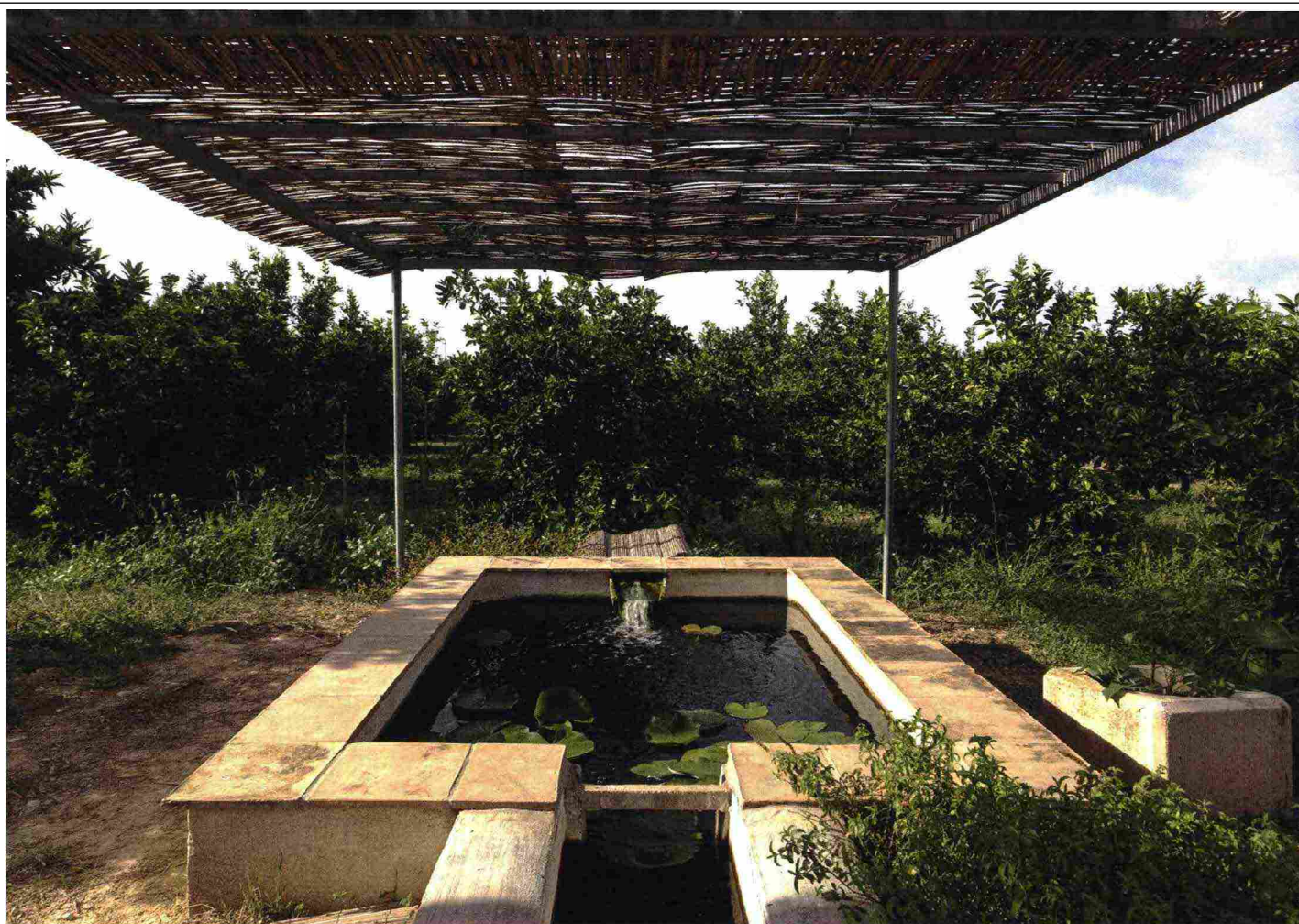
*Qui a sinistra e sopra, l'esterno del **Bartoli Lab** progetto dello studio valenciano **Carlos Salazar Arquitectos** per la **Todoli Citrus Fundació** di Palmera, a sud di Valencia. Nella pagina accanto in alto da sinistra, l'architetto valenciano **Carlos Salazar** e **Vicente Todolí**, proprietario della straordinaria collezione di agrumi e figura di spicco del mondo internazionale dell'arte contemporanea, in Italia noto come direttore artistico dell'**Hangar Bicocca** di Milano.*

Quante cose si possono fare in cucina? Cucinare e mangiare ovviamente, ma anche studiare, conversare e, perché no, sperimentare con gli alimenti. Il Bartoli Lab è l'emblema della versatilità di una cucina, pensata come laboratorio gastronomico e come centro creativo. Ci troviamo in Spagna, nel comune di Palmera, nell'entroterra a sud di Valencia a pochi minuti di auto da Gandia, patria dei papi Borgia. Tra queste campagne nasce, una decina d'anni fa, la Todoli Citrus Fundació, una vera e propria collezione di agrumi con più di quattrocento varietà coltivate in piena terra. È il frutto della grande passione di Vicente Todoli (Palmera, 1958), figura di spicco dell'arte contemporanea, già direttore dell'Ivam di Valencia, della Fondazione Serralves di Porto e della Tate Modern di Londra, noto in Italia oggi soprattutto in veste di direttore artistico dell'Hangar Bicocca di Milano. Bartoli è il nome della prima parcella rurale che Vicente ha acquistato - circa tremila metri quadrati - alla quale si sono aggiunti col tempo altri terreni circostanti che lui ha strappato alla speculazione edilizia, per preservare un ambiente naturale da secoli votato all'agricoltura. "La mia famiglia possiede da generazioni vivai in queste terre", racconta Todoli. "Negli anni ho acquisito circa sei ettari, in una zona dove per la maggior parte vi sono piccole proprietà terriere. A Palmera c'è un microclima simile al clima di Catania, perfetto per la coltivazione degli agrumi, con il mare di fronte e la montagna alle spalle". La Todoli Citrus Fundació è però molto più che un gran frutteto dove crescono varietà autoctone e specie rare, eredi della Citrus Medica, la pianta del cedro che i botanici di Alessandro Magno importarono nel Mediterraneo dall'Asia nel IV secolo a.C. "Anni fa visitai, insieme all'amico Ferran Adrià, un agrumeto nel sud della Francia", continua Todoli. "Nacque così l'idea di una collezione di piante come quella che ebbe Cosimo de' Medici nel Cinquecento a Firenze. Non si tratta però di agrumi in vasi, da custodire nelle limonaie o nelle orangerie come si faceva un tempo, bensì coltivati direttamente in terra. Il mio obiettivo è diffondere la conoscenza delle proprietà benefiche e promuovere l'applicazione

INside
PROJECTS

*A destra, la caratteristica tettoia a sbalzo progettata per creare luce e ombra nell'edificio del Bartoli Lab, che occupa l'area di una preesistente casetta rurale per gli attrezzi. Sotto, in senso orario: l'interno della cucina-laboratorio con gli arredi mobili in acciaio inossidabile, disegnati da Carlos Salazar con la consulenza dello chef **Ferran Adrià**; vista di un vialetto tra i filari di agrumi; dettaglio dei frutti protetti dalle reti anti-volatili. Nella pagina accanto, l'alberca del podere, una costruzione idraulica di origini arabe per raccogliere acqua destinata all'irrigazione dei frutteti.*





di questi agrumi in diversi ambiti, soprattutto nella gastronomia" Bartoli Lab non è dunque solo una modernissima cucina immersa tra i filari di agrumi, completamente integrata in un paesaggio naturale unico. È uno spazio di protezione ambientale e di ricerca, pensato per ospitare biologi e agronomi, chef e pasticceri, offrendo loro tutti gli strumenti necessari, anche enciclopedici (attraverso la nutrita biblioteca dedicata agli agrumi e alla loro storia), per conoscere a fondo le varietà che qui si coltivano. Non a caso, il progetto architettonico dello Studio Carlos Salazar Arquitectos (Valencia) si è aggiudicato nel 2021 il premio Golden del finlandese Novum Design Award e quest'anno è in predica per i riconoscimenti del New European Bauhaus, oltre ad essere nella lista degli edifici dell'anno 2022 stilata dalla prestigiosa rivista *ArchDaily*. "Il laboratorio sorge sull'area della casetta degli attrezzi preesistente, costruita una cinquantina d'anni fa in una zona rurale non urbanizzabile e che perciò non può avere carattere residenziale", spiega l'architetto valenciano Carlos Salazar, che ha disegnato e arredato l'edificio con la consulenza del celebre cuoco stellato Ferran Adrià. "Si tratta di una struttura leggera, che assembla due corpi: una grande tettoia a sbalzo e un parallelepipedo in muratura, permeabile alla luce attraverso grandi finestre e lucernari". I materiali impiegati sono semplici: per il tetto, legno, travi in acciaio scuro (come una voliera per uccelli) e una copertura esterna in lamina ondulata, la muratura è tradizionale, tinteggiata in un color verde terroso che si mimetizza con l'intorno, i pavimenti sono di cemento, che all'interno è stato trattato con resina per essere facilmente lavabile. "L'edificio risponde a esigenze diverse", prosegue l'architetto Salazar: "È un luogo per cucinare e per mangiare, per riunirsi e per ospitare eventi. Un progetto

polivalente che sfrutta il tetto come elemento discriminante fra l'interno e l'esterno: la copertura, come nei padiglioni giapponesi o nei Balloon Frame californiani, permette alla luce di penetrare all'interno e genera ombra all'esterno, creando da un lato un ampio portico. "Per l'arredamento avevamo dapprima pensato a una temporary kitchen, in moduli di cartone che si potessero smaltire con facilità. Non era però possibile rinunciare a una moderna cucina convenzionale, che fosse flessibile, si trasformasse cioè rapidamente a seconda dell'utilizzo". Nei circa 100 metri quadrati dell'aula interna infatti, è tutto mobile: i tre tavoloni in acciaio inossidabile con ruote, i punti cottura in vetroceramica elettrica, le attrezzature più sofisticate per l'alta cucina. "Come in un'officina d'auto o in un camper, l'unica base fissa è la parete dove si trovano il lavandino e il forno. In fondo, dissimulata attraverso un grande armadio, c'è l'area di pulizia che, per norma di sicurezza, deve essere mantenuta separata dalla zona in cui si manipolano gli alimenti", aggiunge Salazar. "Il Bartoli Lab è uno spazio di sperimentazione", sottolinea Vicente Todolí, dove invitiamo chef, cuochi e pasticceri a studiare le potenzialità aromatiche e gastronomiche dei nostri agrumi, le loro proprietà salutari e gli eventuali impieghi in ambiti diversi, come la medicina e la profumeria". L'obiettivo del noto critico d'arte spagnolo non è dunque quello di produrre per vendere (anche se commercializza marmellate e composte che un laboratorio esterno realizza con alcuni dei suoi frutti), ma di promuovere lo studio di questi prodotti della terra, molti dei quali sconosciuti in ambito mediterraneo. Un progetto che unisce cultura, gastronomia, ricerca e conservazione ambientale, perfettamente in linea dunque con i canoni del New European Bauhaus promosso dall'Unione Europea.