



## **Relazione di progetto – Progetto Macroscuola ANCE 25 26**

**ISTITUTO SAN BERNARDO**

***MAESTRI IN CUCINA, ARTISTI NEL PIATTO***

***“Addò ci sta l’arte, nasce lu sapore”***

Il progetto nasce dal desiderio di restituire significato e vita a un luogo carico di storia, trasformandolo in uno spazio capace di accogliere, raccontare e generare nuove esperienze. L'intervento si fonda su quattro principi guida – co-living, co-working, sostenibilità e riqualificazione – che non vengono semplicemente affiancati, ma intrecciati tra loro per dare forma a un ambiente vivo, dinamico e profondamente legato al territorio.

Palazzo Perilli, situato nel cuore del centro storico di Veroli, a ridosso di Porta Santa Croce, diventa il punto di partenza di questo percorso. La sua posizione, così ricca di memoria e identità, suggerisce naturalmente una direzione: non solo recuperare un edificio, ma trasformarlo in un luogo capace di custodire il passato e, allo stesso tempo, aprirsi al futuro.

Da questa riflessione prende forma il concept del progetto, che ruota attorno alla tradizione culinaria ciociara. La cucina, infatti, non è intesa soltanto come pratica quotidiana, ma come linguaggio universale, capace di unire le persone, raccontare storie e tramandare saperi. È proprio attorno a questo valore che si costruisce l'idea di uno spazio in cui il gesto semplice del cucinare diventa esperienza culturale, momento di incontro e forma d'arte.

In questo scenario si inserisce la dimensione del co-living, pensata come occasione di scambio e crescita. Gli studenti provenienti da altri Paesi trovano qui non solo un luogo in cui abitare, ma uno spazio in cui condividere esperienze, culture e tradizioni. Il primo piano accoglie il dormitorio, mentre il piano terra si apre in una sala ricreativa, in una mensa e in un area studio comune: ambienti pensati per favorire la convivialità, dove ogni pasto diventa un momento di dialogo e ogni incontro un'opportunità di conoscenza.

Parallelamente, il progetto si sviluppa nella dimensione del co-working, dove la tradizione incontra la creatività. Il laboratorio di cucina diventa il cuore pulsante dell'edificio: qui le ricette tipiche prendono vita grazie al sapere delle nonne e delle zie, custodi di una memoria preziosa che viene condivisa e rinnovata. Accanto a questo spazio, il laboratorio artistico e il piccolo shop offrono la possibilità di trasformare le idee in prodotti concreti, dando valore alla manualità e stimolando nuove forme di espressione.

La sostenibilità rappresenta un altro elemento fondamentale del progetto, interpretata non solo come esigenza tecnica, ma come scelta consapevole e responsabile. La terrazza esposta a sud si trasforma in una superficie attiva, dotata di una pavimentazione fotovoltaica capace di produrre energia attraverso il semplice passaggio delle persone. Un gesto quotidiano diventa così risorsa, contribuendo ad alimentare la mensa e il sistema di irrigazione.

Allo stesso modo, l'orto urbano introduce un rapporto diretto con la terra e con i suoi ritmi. Organizzato in moduli dedicati alle specie locali, esso diventa uno spazio educativo e simbolico, in cui coltivare non solo prodotti, ma anche conoscenze e consapevolezza. Dalla terra alla tavola, il percorso si completa, rafforzando il legame tra natura, tradizione e alimentazione.

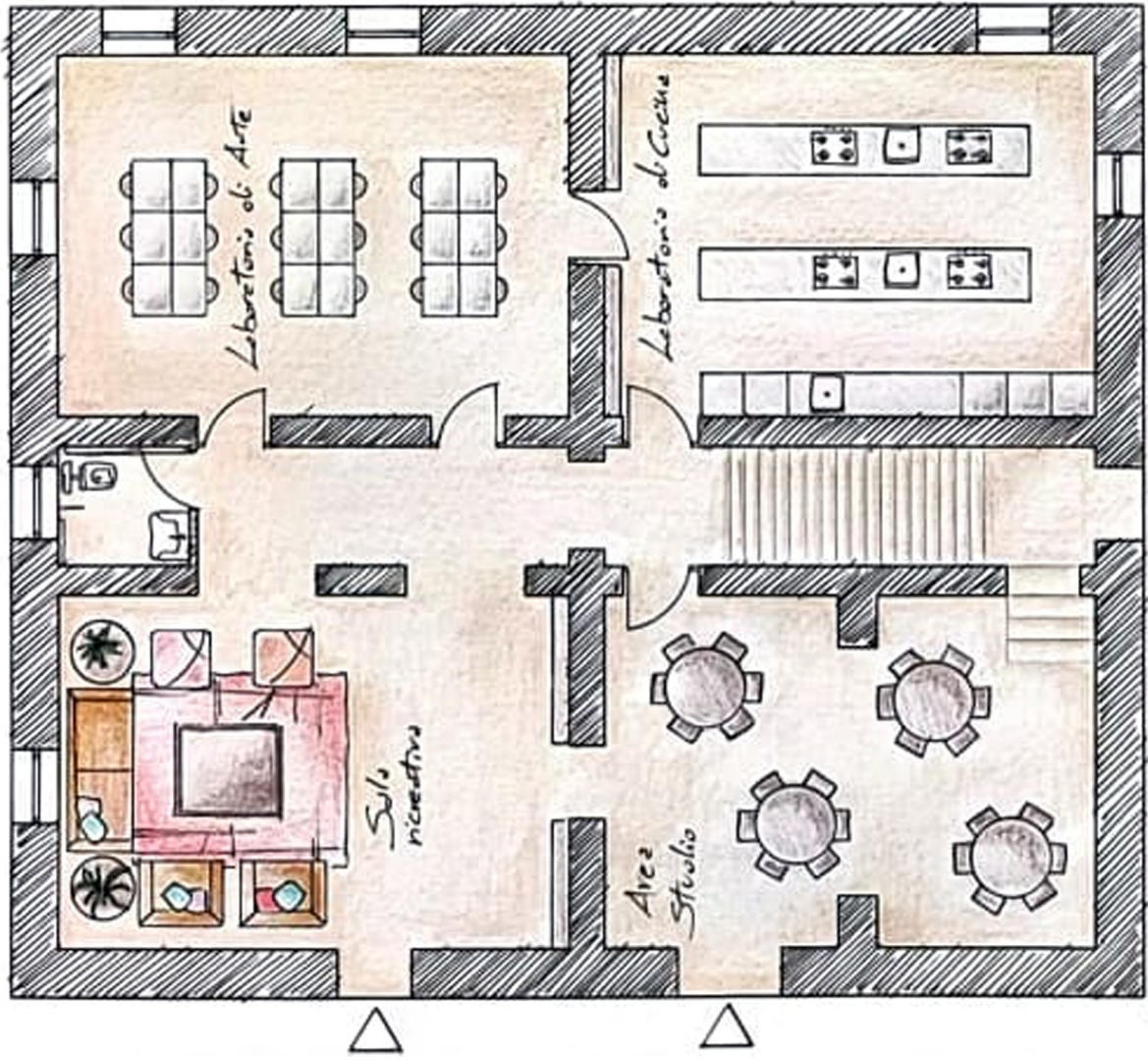
L'attenzione al contesto si riflette anche nelle scelte architettoniche. La facciata sud, arricchita da un sistema di verde verticale, dialoga con l'ambiente circostante e contribuisce a migliorare la qualità dello spazio, sia dal punto di vista estetico che climatico. L'edificio non si impone, ma si integra, diventando parte attiva del paesaggio urbano.

A completare il progetto interviene la dimensione artistica, che trova espressione nei murales realizzati sulle facciate adiacenti a Porta Santa Croce. Le immagini raccontano scene di vita quotidiana legate alla tradizione: una donna che inforna il pane, una tavolata conviviale, gesti semplici ma carichi di significato. L'arte diventa così strumento di narrazione, capace di rendere visibile l'identità del luogo e di trasmetterla a chi lo attraversa.

Nel suo insieme, il progetto si configura come un'esperienza che va oltre la semplice riqualificazione architettonica. È un luogo in cui tradizione e innovazione si incontrano, in cui le persone diventano protagoniste e in cui ogni spazio è pensato per essere vissuto, condiviso e ricordato.

Palazzo Perilli si trasforma così in un punto di incontro tra culture, generazioni e saperi: un luogo in cui, davvero, "addò ci sta l'arte, nasce lu sapore".





Piano Terra



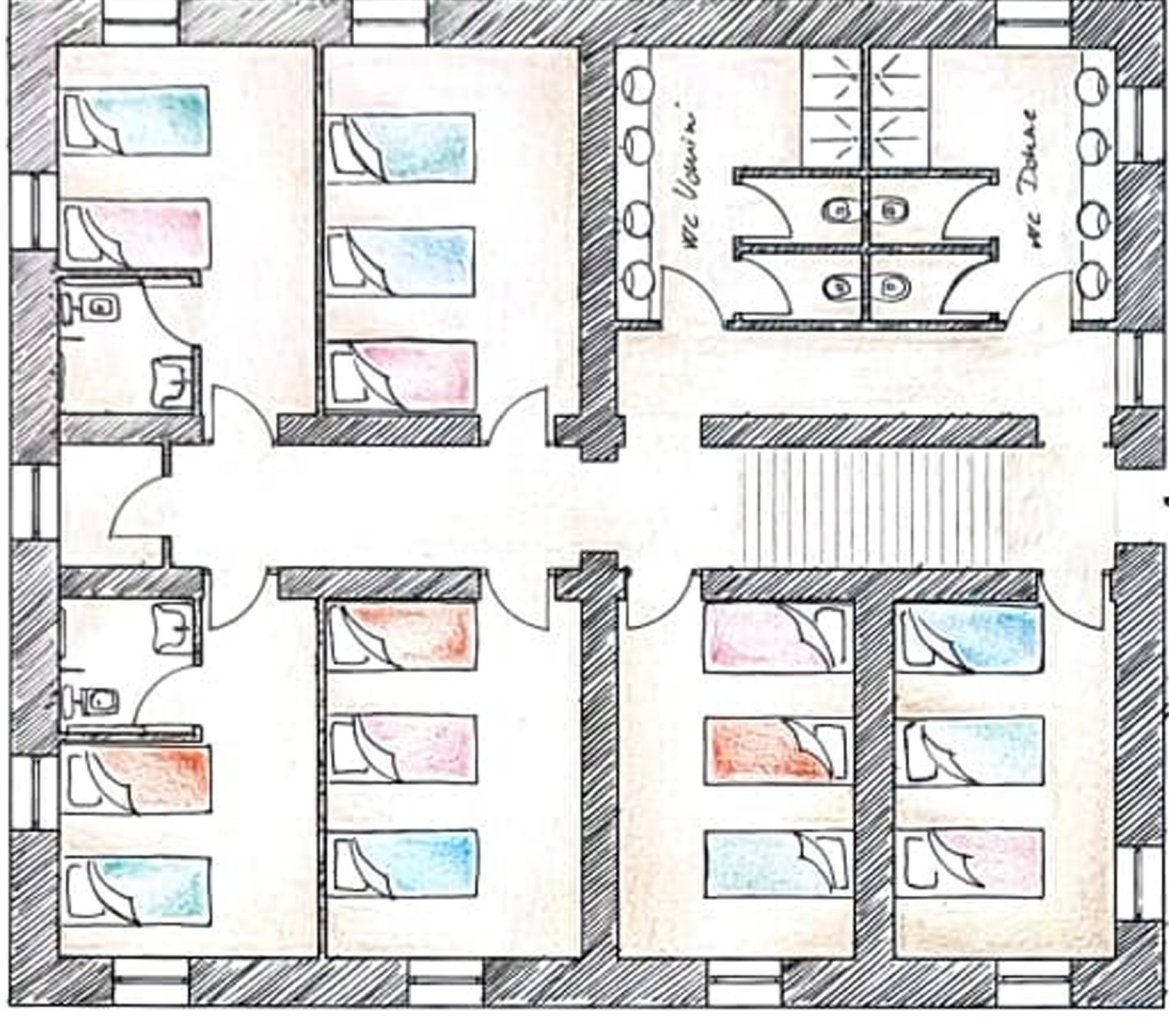
Laboratorio di Arte



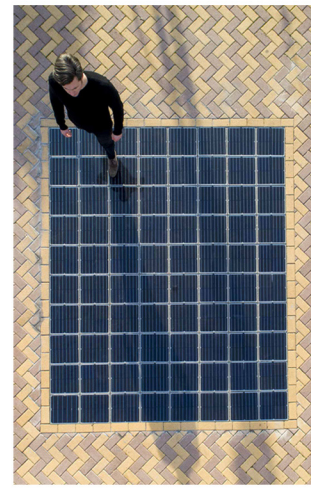
Laboratorio di Cucina



Spazi alloggi

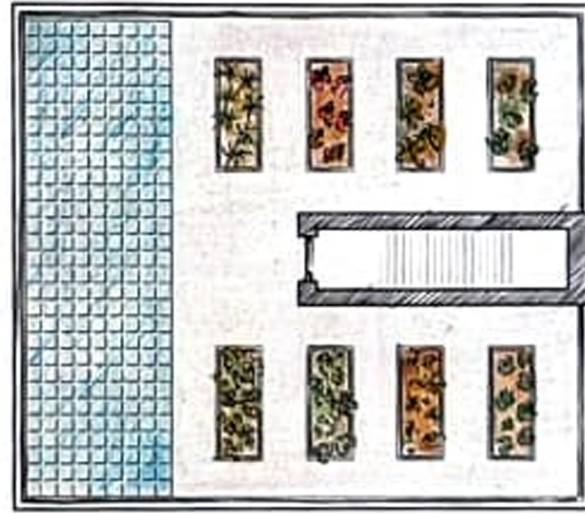


Piano Primo



**PAVIMENTO FOTOVOLTAICO**

Il Terrazzo integra design e sostenibilità, trasformando la superficie in una fonte di energia.



Terrazzo

**ORTO URBANO**

Le erbe locali, utilizzate come base per la preparazione dei piatti, promuovono le filiere corte e le colture produttive.



Erbe Riparia



Feggiolo di Arino



Aglio di Castellina



Rosmarino



Cicoria



Mentuccia



Carciofo



Peperoncino di Puteo

**I SAPORI DELLA CUCINA CIOCIARA**

*Addò ci sta l'arte, nasce lu sapore*



Prospetto Nord

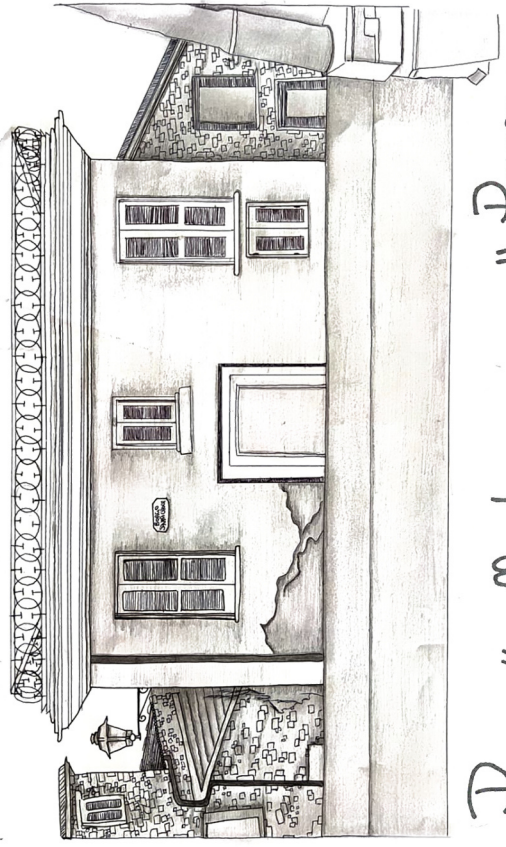
IL Dopo

"LE RICETTE  
D. NONNA"



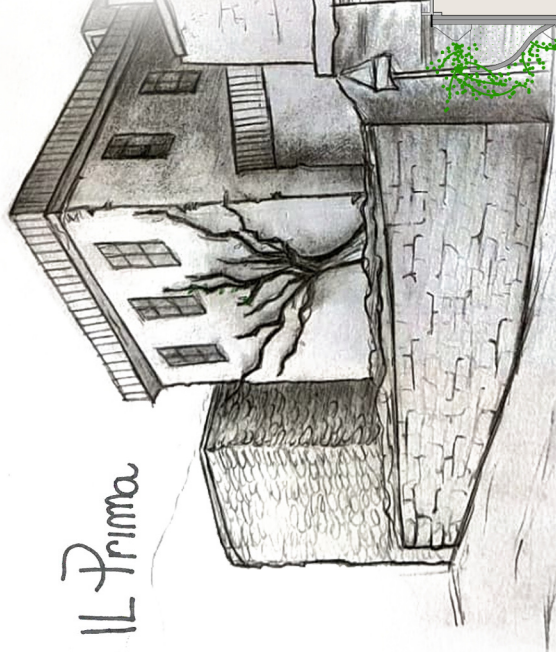
Prospetto Est

IL Dopo



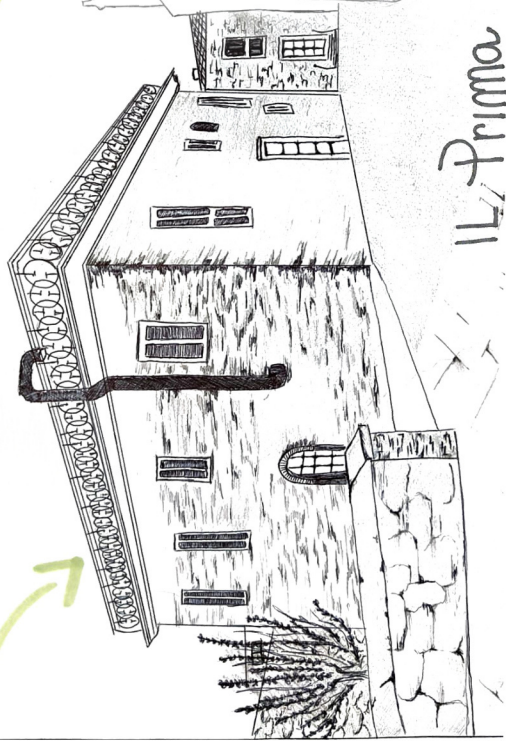
Prospetto Nord

IL Prima



IL Prima

DETAGLIO LEGNICO  
TACCIATA VERDE



IL Prima



Prospetto Sud

IL Dopo



Prospetto Ovest

*Addò ci sta l'arte, nasce lu sapore*

