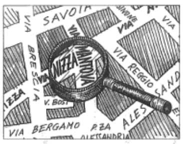

VIA MANTOVA

Fare shopping nella fabbrica della birra

di BARBARA BELLINI

Fino a 10 anni fa era popolato da gatti e tossicodipendenti. Adesso i 15mila metri dell'ex stabilimento **Birra Peroni** formano un sistema abitativo e commerciale di alto livello. Il complesso si affaccia su **via Mantova**, via Nizza e via Cesare Bovi, che lo collega a via Brescia. Costruito ai primi del secolo (la torretta - foto in basso - è del 1908, gli altri edifici sono stati realizzati tra il 1915 e il 1920) e abbandonato dopo la fine della produzione negli anni '70, era caduto in un grave stato di incuria. I lavori sono cominciati una decina di anni fa. L'architetto **Massimo Bodini** (foto in alto) ha curato il recupero, che ha permesso di realizzare grandi spazi commerciali e 80 appartamenti, quasi tutti venduti dalla società **Fincasa 77**, che si è occupata delle mediazioni.

«Il biennio '87/'88 se n'è andato per costruire il parcheggio sotto la piazza interna - racconta l'architetto Bodini - Poi è cominciato il lavoro sugli edifici. Per il restauro abbiamo consultato i progetti originali, conservati negli archivi capitolini, perché nel corso del secolo lo stabilimento aveva subito modificazioni, per esempio era stato dipinto in maniera sommaria». Se la parte esterna è stata conservata, come la vecchia struttura in cemento armato rimessa a norma, le fondazioni invece sono state rifatte di sana pianta, per metterle in grado di sostenere l'imponente facciata. I lavori hanno occupato circa 200 persone per 3 anni.

«C'è stata una grande cura nella scelta dei colori, del materiale, degli arredi urbani - spiega Bodini - Vede la facciata della torretta? È falso travertino: per dare al palazzo un aspetto importante, gli artigiani che lo costruirono imitarono la pietra. C'è voluto un anno per riprodurre questo effetto. La **tettoia** che copre parte del cortile è sorretta da una struttura metallica tipica dell'epoca che è stata restaurata e coperta con cristallo Visarma».

Proprio il **cortile**, pavimentato a porfido e decorato da fioriere e panchine in travertino, è il fiore all'occhiello dell'architetto: «In origine era il piazzale di carico dello stabilimento, oggi costituisce un punto di aggregazione che mancava nel quartiere, è il punto più alto del successo sociale ottenuto dal restauro. Quando gli anziani e i bambini si "impossessano" dei luoghi, la città torna a vivere».

LIBERI DALLE AUTO

Sei piani di parcheggio e un'aiuola

I posti auto, tutti numerati, sono 500, ma con un meccanismo chiamato "rotazione" possono ospitare fino a *1.500* auto al giorno. Aperto nel 1992 dopo 4 anni di lavori, l'*Autosilo di via Mantova* (numero civico 24, tel. 84.13.853-84.13.856) occupa una parte della porzione di fabbricato utilizzato all'inizio del secolo per *l'imbottigliamento della birra*. La struttura esterna è rimasta pressoché intatta, l'unica modifica strutturale consistente è la rampa di accesso ai piani (6, compresi i due sotterranei): un'*elica*, irregolare perché i solai non hanno tutti la stessa altezza, costruita in cemento armato con una tecnica "a sbalzo" per renderla più leggera. Alla base, cioè due piani sottoterra, la rampa custodisce la passione del signor Giovan Battista Usai: una grande *aiuola* di piante grasse alte un metro. «Quando le ho messe a dimora – racconta il *signor Usai*, che della società Autosilo via Mantova srl è l'amministratore – mi prendevano in giro. Nessuno credeva che fosse possibile far crescere delle piante in un garage, due piani sotto il livello del suolo, per giunta. Ma io ero convinto di aver ragione!»

Il garage, infatti, oltre a ricevere molta luce naturale, ha un impianto di ricambio e lavaggio dell'aria all'avanguardia: «Quando il parcheggio è stato progettato gli impianti di sicurezza sono stati studiati per dare il miglior servizio possibile alla clientela. Ci sono telecamere a circuito chiuso, impianti elettronici per l'entrata e l'uscita e un sistema antincendio molto accurato. Vede l'intonaco dei solai com'è ruvido? È di un tipo speciale che serve per proteggere le strutture dalle fiamme».

Il parcheggio, secondo il signor Usai, ha avuto un impatto positivo sulla zona non solo perché ha migliorato la situazione del traffico: «La presenza di un impianto che funziona *24 ore su 24* ha risvegliato tante attività. La sera, dalle 19.30 in poi, offriamo convenzioni particolari ai ristoranti della zona, i loro clienti possono parcheggiare con tariffe scontate fino al 70%. Un'offerta della quale può godere anche chi va al cinema Savoy (via Bergamo 25, tel. 85.30.09.48): 3 ore di parcheggio costano *4.000 lire*». Le tariffe normali sono *7.000 lire* la prima ora e mezzo, *3.000* la seconda e la terza, *2.000* la quarta. Sono possibili abbonamenti mensili.

IL GIOCO DEI VESTITI

Aperto dal settembre del '94, **Bimbus** (al n. 5, tel. 88.42.312) è un negozio "distaccato" del multistore Coin. La direttrice si chiama Roberta Ascari, con lei lavorano altre 3 persone. L'orario è continuato, dalle 10 alle 20, sono in vendita vestiti ed accessori **0-12 anni**. Il negozio è concepito come un posto colorato e fantasioso dove i piccoli possono, divertendosi, partecipare allo shopping, qua e là ci sono anche giocattoli. Ma i bambini riservano delle sorprese: «Al contrario di quello che si pensa, i maschietti sono forse più partecipi all'acquisto delle femmine. Abbiamo anche dei cavalli a dondolo di legno per distrarre i piccini, ma il gioco che sembra interessarli di più è quello di provare i vestiti».

HI-FI PER GLI SPOSI

Il negozio **Telemondo,** al n. 3 (tel. 84.15.750-85.30.09.06) è solo uno dei tanti che, a Roma, formano il gruppo della Telemondo import srl. Qui si possono trovare grandi e piccoli **elettrodomestici** per la casa, ma anche hi-fi delle migliori marche e, sull'onda di una passione che si va sempre più diffondendo, tutto per la **telefonia**. Il personale in camice bianco si affaccenda tra macchine per il caffè e televisori di tutte le dimensioni, seguendo anche una clientela speciale: i promessi sposi. Da Telemondo, infatti, si fanno **liste di nozze**.

POMODORI VERDI E BISTECCHE TEXANE

Ricordate "Happy days"? I colori non sono gli stessi, ma il clima complessivamente, sì. Il **Crazy Bull café** (al n. 5/b, tel. 88.45.975) è stato arredato fin nei minimi dettagli in modo da ricreare l'atmosfera di un tipico locale americano degli anni '50. La fedeltà allo stile old America non si ferma ai separé con i sedili molleggiati (circa 150 posti) al juke-box e all'illuminazione: è il menù a trasformare questo angolo di Roma in un pezzo di States. La sera si possono mangiare ***hush puppies***, la pastella fritta del Tennessee, ***huevos rancheros***, cioè uova con bacon alla texana, ***chili***, tipica carne in salsa piccante, ***cheese cake***, un dolce a base di formaggio quark e yogurt, **pomodori verdi fritti** e **bistecche alla texana** da mezzo chilo.

«Abbiamo un cuoco specializzato in cucina statunitense - spiegano i titolari, i fratelli Andrea ed Enrico Plebani e la madre - e la preparazione dei piatti è molto curata, con una particolare attenzione alle spezie. La nostra clientela è formata per lo più da giovani, invogliati dai prezzi contenuti: con **20.000 lire** si può cenare in modo originale e gustoso. E poi restiamo aperti fino alle due del mattino...».

Durante il giorno il pub cambia frequentatori e menù: si trasforma in una **tavola calda self-service** adatta ai pranzi veloci degli impiegati che lavorano nella zona. Cucina tradizionale italiana, in questo caso.

UNGHIE DA GATTA

Messa in piega, tintura, tagli sbarazzini. Ma anche unghie perfette, massaggi anticellulite e cerette. **Serra coiffeur** (al n. 12, tel. 88.48.510-88.48.514) aperto da un anno, lavora (preferibilmente su appuntamento) dalle 9 alle 19. Con Tiziana Lecca, la proprietaria, ci sono altre due parrucchiere e una estetista, che oltre ai tradizionali servizi estetici offre la **ricostruzione delle unghie**: «Su quella malata viene applicata, con una speciale resina, un'unghia finta che viene smaltata e assomiglia in tutto alle altre. Certo, bisogna ritoccare il lavoro ogni due settimane perché l'unghia vera, ricrescendo dalla base, viene a trovarsi "scoperta". Ma è l'ideale per coprire l'inestetismo di un'unghia malata o per aiutare chi ha il vizio di rosicchiarle». Il costo di questa particolare manicure: a partire da 150mila lire.

MILLE NEGOZI IN UNO

Molti pregi, qualche difetto. Gianni Pulpito, direttore della filiale **Coin** (al civico 1, tel. 84.16.279), non nasconde la soddisfazione per l'ambiente che accoglie il *multistore* (2.400 metri totali, dei quali 1.800 riservati alla vendita), ma neanche la punta di dispiacere per una posizione un po' defilata.

«Siamo aperti dall'aprile del '94 - spiega - e siamo contenti perché l'edificio si è prestato bene a seguire la logica del "**negozio nel negozio**": il grande magazzino è formato da una sequenza di spazi che vendono prodotti diversi, destinati a fasce di clientela differenti. L'unico cruccio è che il complesso dell'ex stabilimento Peroni ancora non è una vera e propria shopping-area».

Oltre che sui prodotti, Coin punta molto sui servizi offerti alla clientela, come gli **spazi relax**. «Il nostro modello è molto diverso da quello della grande distribuzione. Miriamo ad un ambiente caldo e elegante, dove la gente possa anche sedersi un attimo e riflettere sui suoi acquisti».

L'architetto di Coin, Paolo Lucchetta, ha lavorato in modo da armonizzarsi con il contesto: i pavimenti sono in marmo decorati con quadroni di rovere, i parapetti in ferro verniciato, i mobili e le attrezzature di vendita in ciliegio o mogano. Ai piani superiori gli impianti tecnici a vista, i lucernari in ferro e vetro, le capriate in ferro che sostengono la copertura restituiscono il fascino dell'architettura preesistente.

E per la primavera c'è in serbo una sorpresa: «Avremo, in esclusiva per Roma, un nuovo prodotto, dedicato all'uomo e alla donna aggiornati», confida Gianni Pulpito.