

# ILLUMINATO L'INNOVATIVO MUSEO SVIZZERO

I proiettori Palco di iGuzzini illuminano gli ambienti del MoMö.

**Lorenzo Lillo**

**T**radizionalmente diffuso nei paesi anglosassoni, negli Stati Uniti e in Canada, oltre che in Francia, il sidro è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione delle mele. Considerato in passato una bevanda curativa, è un prodotto antichissimo che vanta proprietà antiossidanti e che può essere gustato da solo o impiegato in cucina come valido sostituto del vino e dell'aceto. Tra i produttori storici di questa

bevanda c'è Möhl, rinomata azienda a conduzione familiare con sede ad Arbon, nello svizzero Canton Turgovia. Dal 1895, anno in cui l'agricoltore Hans Georg Möhl aprì la locanda Rössli nella sua fattoria, l'azienda trasforma le mele in succo, mosto e sidro e oggi, per celebrare questa lunga tradizione, ha deciso di creare un museo che ne ripercorre l'affascinante storia imprenditoriale. All'interno di questo spazio, tutto ruota at-



torno alla mela e al processo che porta alla sua trasformazione in sidro, rappresentato da un'esposizione di strumenti che include antiche presse, macine, apparecchiature da laboratorio e le più grandi botti ovali della Svizzera. Al MoMö, però, la tradizione si sposa con la tecnologia più moderna e i visitatori, attraverso delle postazioni interattive, possono seguire le varie fasi della lavorazione e scoprire tutte le figure professionali che caratterizzano un'azienda del mosto. I video mostrano infatti il lavoro di frutticoltori, tecnologi delle bevande, bottai, apicoltori e distillatori di acquavite.

Il progetto architettonico sviluppato dallo studio svizzero Harder Spreyermann, selezionato da un'apposita commissione nel 2012, integra le tecniche costruttive di un moderno edificio industriale con i materiali tipici della tradizione rurale locale. L'uso contemporaneo del cemento e del tetto in lamiera si fonde perfettamente con il rivestimento verticale in legno, tipico degli edifici agricoli della zona. Le scenografie, curate dalla società zurighese Aroma Productions AG, riproducono in maniera accattivante e

interattiva l'intero processo di produzione del sidro, che i visitatori possono completare con una visita guidata all'impianto e alle cantine.

L'illuminazione artificiale, affidata ai due studi di progettazione illuminotecnica lichtgestaltende ingenieure Vogtpartner e Sektor4, è stata pensata con caratteristiche diverse ma perfettamente integrate tra loro. Vogtpartner ha infatti lavorato sull'illuminazione architettonica, ottenuta con temperature colore di 4 000 K, mentre Sektor4 si è concentrato sull'illuminazione scenografica e su temperature di 2 700 K. Coni di luce a 10°, ottenuti grazie all'impiego di proiettori Palco iGuzzini, illuminano le vere protagoniste di questo innovativo museo: le mele, disposte su una base di legno non trattato. L'area di accoglienza, che ospita la biglietteria, un bar e un negozio, è invece coronata da una griglia in rame lunga 18 metri che regge una serie di lampade a filamento, distribuite secondo tre diverse altezze per creare una sorta di stratificazione della luce e un "umore luminoso" di base.

Lichtgestaltende ingenieure vogtpartner ha



poi creato un ulteriore livello di illuminazione a 4 000 K per enfatizzare la matericità del cemento scelto per le pareti, le scale e la galleria. A tale scopo, sulle falde del tetto sono stati montati dei binari che ospitano proiettori Palco con griglia antiabbagliamento, che minimizza l'ingombro degli apparecchi.

Le stesse soluzioni iGuzzini, ma in versione Low Voltage, sono state scelte anche per l'illuminazione scenografica e Sektor4 ha optato per la temperatura colore 3 000 K, che è stato successivamente modificato fino ai 2 700 K usando dei filtri e integrando delle alette direzionali per il controllo dell'abbagliamento. La grande versatilità dei proiettori Palco ha quindi permesso di ottimizzare il lavoro di progettazione e di utilizzare per entrambe le tipologie di illuminazione - architettonica ed espositiva - una sola linea di apparecchi.

La luce scenografica crea gerarchie nello spazio e guida lo sguardo del visitatore negli ambienti del museo, che il rivestimento in legno scuro rende simili all'interno di un fienile. Il forte contrasto chiaro-scuro crea tensione visiva e conferisce vitalità alle vecchie attrezzature utilizzate per produrre il mosto, facendole emergere dall'oscurità. Ogni singolo elemento all'interno del museo è stato

#### DETTAGLI DI PROGETTO:

Anno: 2020

Committente: Mosterei Möhl AG

Progetto architettonico: Harder Speyermann Architekten ETH/SIA

Progetto Illuminotecnico: lichtgestaltende ingenieure vogtpartner - Sektor4

Scenografie: Aroma Productions AG

Foto: Paolo Carlini

reso oggetto di un'attenzione speciale: ad esempio, per evidenziare la plasticità della stretta e alta distilleria a colonna, in funzione fino al 1983, Faktor4 ha utilizzato numerosi apparecchi variandone le direzioni luminose per ottenere omogeneità ed evitare ombre troppo marcate, trasformandola in un elemento attrattivo lungo il percorso di visita. L'innovativo e scenografico allestimento del museo si è aggiudicato diversi premi, fra cui il XAVER Award 2019 e l'ICONIC AWARD 2019 per la categoria «*Innovative Architecture*», ed è stato finalista al Golden Award of Montreux 2019 nella categoria «*Permanent Thematic Exhibition*».

[www.iguzzini.com/it/](http://www.iguzzini.com/it/)



Lascia il tuo commento a questo link:

<https://www.editorialedelfino.it/illuminato-l-innovativo-museo-svizzero.html>