

THRILLING LUNCH AT LA GHIACCIAIA

MAO ARCHITECTS

*By Laura Ragazzola
Photography by Marco Zanta*

REGALA UN'ESPERIENZA
GASTRONOMICA FUORI DAL COMUNE,
IL RISTORANTE ALLESTITO FRA I MURI
DI UN'ANTICA DISPENSA SEICENTESCA,
DIMENTICATA PER ANNI SOTTO
I VIGNETI DEL CELEBRE PROSECCO


*AN UNUSUAL GASTRONOMIC
EXPERIENCE, THE RESTAURANT HAS
BEEN SET UP BETWEEN THE WALLS
OF AN ANCIENT 17TH-CENTURY
PANTRY, FORGOTTEN FOR YEARS
UNDER THE FAMOUS
PROSECCO VINEYARDS*

QUI Il ristorante si sviluppa sotto
una collina, ma comprende anche
una veranda con vista sui vigneti.
HERE: The restaurant is located
under a hill, but also includes a
veranda overlooking the vineyards.

QUI: La sala ristorante nella veranda: sullo sfondo si scorge il villaggio di Pederobba, in provincia di Treviso.
HERE: The restaurant room in the veranda; in the background you can see the village of Pederobba, in the province of Treviso.



A SINISTRA: Il bagno con vista.
SOTTO: Un lungo corridoio porta al ristorante della veranda; l'ingresso alla grotta: come un tempo conduce ai volumi ipogei, che oggi ospitano le due sale del ristorante.
LEFT: Bathroom with view.
BELOW: The corridor leading to the veranda restaurant; the entrance to the cave: like in the past it leads to the hypogeum areas, that today host the two rooms of the restaurant.

“È un'architettura che evoca emozioni, che dialoga con il contesto e apre scenari inattesi”, spiega l'architetto Erich Milanese, founder dello studio veneziano Mao Architects, presentando il suo visionario progetto: un ristorante ipogeo, che regala nuova vita a una ghiacciaia seicentesca, da tempo abbandonata sottoterra nella campagna trevigiana. La storia del sito è davvero singolare. Nel passato ha accolto una dispensa per conservare le derrate alimentari della villa dei conti veneziani Pola-Neville. Poi la fortuna cambia: durante la Prima Guerra Mondiale, le truppe austro-ungariche sfruttano il volume ipogeo come deposito segreto di munizioni. Ma un bombardamento distrugge la villa, e quindi anche l'accesso alla ghiacciaia-bunker, che viene dimenticata sottoterra sino agli Anni '40, quando si riscopre l'originale grotta d'ingresso alla dispensa, subito murata per sicurezza. La vera svolta avviene qualche anno fa, quando l'imprenditore veneto della ristorazione Mauro Teseo acquista il terreno per realizzare un vigneto (siamo nella famosa terra del Prosecco) ma riscopre l'antica grotta che portava alla ghiacciaia. Rivela il progettista: “E' basta una visita per capire l'eccezionalità del sito e decidere – e nel 2018 qui entra in gioco il mio studio – di trasformarla in un moderno 'scigno' enogastronomico”. Il ristorante nasce da questa straordinaria stratificazione storica, che il progetto del team veneziano ha valorizzato in modo originale, attraverso un percorso di visita e di fruizione degli spazi – sia antichi che nuovi - graduale e molto coinvolgente. “E' come un viaggio nel tempo” spiega l'architetto. “Entrando nella 'Ghiacciaia', l'ospite coglie subito l'eccezionalità di quello spazio e della sua storia”. L'esperienza gastronomica è, infatti, amplificata dal susseguirsi di ambienti di incredibile fascino dove sono allestite le diverse sale del ristorante: si può scegliere fra gli spazi dell'antica ghiacciaia di fine '500 oppure l'austero bunker della Grande Guerra o, ancora, uscire all'aperto per pranzare sulla Terrazza, una sorta di veranda contemporanea, che regala la spettacolare vista sul vigneto circostante, e sulle colline del Prosecco. “In un ambiente così vario, anche gli ospiti più sofisticati sono portati in una nuova dimensione e vivono un'esperienza culinaria sorprendente e arricchente, che di sicuro rimarrà nella loro memoria.”, conclude il progettista. 





DA SOTTO, IN SENSO ORARIO: La sezione longitudinale con le aree ipogee: la ghiacciaia, il bunker e il nuovo ampliamento con la cucina e la corte-giardino che guarda il cielo; la sala ristorante ospitata nel bunker della Prima Guerra Mondiale; la grotta d'ingresso; la sala ristorante allestita nella ghiacciaia seicentesca.
FROM BELOW, CLOCKWISE: The longitudinal section with the hypogean areas: the icehouse, the bunker and the new extension with the kitchen and the courtyard-garden looking up to the sky; the restaurant room housed in the First World War bunker; the entrance cave; the restaurant room set up in the 17th century icehouse.



“It triggers emotions, interacting with environment and opening unexpected scenarios”, says architect Erich Milanese, founder of the Venetian studio Mao Architects, as he talks about his visionary project: a hypogean restaurant that gives new life to a seventeenth-century icehouse, long abandoned underground in the Treviso countryside.

The history of the site is really unusual. In the past the icehouse was used as a pantry to store food for the villa of the Venetian counts Pola-Neville. Then fortune changed: during the First World War, Austro-Hungarian troops used the hypogeum as a secret ammunition depot. But a bombing destroys the villa and therefore the access to the icebox-bunker, which remained forgotten underground until the 1940s, when the original entrance cave was rediscovered, but immediately closed for safety. The turning point came in recently: the Venetian restaurant entrepreneur Mauro Teso buys the land to build a vineyard and rediscovers the ancient cave that led to the ice-house. The architect tells: “One visit was enough to understand the uniqueness of the site and to decide to transform it into a modern gastronomic treasure. It happened in 2018, and this is where





SOPRA: La veranda si ispira alle tettoie costruite dai contadini nei vigneti come riparo per le attrezzature agricole. I pilastri di sostegno, invece, richiamano la forma dei tralci della vite.

A DESTRA: Il rendering ricostruisce il paesaggio agricolo e naturalistico che circonda il ristorante.

ABOVE: The veranda is inspired by the design of canopies built by farmers in vineyards as a shelter for agricultural equipment. The columns, on the other hand, recall the shape of vine shoots.

RIGHT: The rendering portrays the agricultural and natural landscape surrounding the restaurant.



my studio came in".

The restaurant was born out of this extraordinary historical stratification, which the project of the Venetian team has enhanced in an original way, creating a gradual and highly engaging path to connect both old and new spaces. "It's like a journey through time", explains the architect. "As the guests enter the 'Ghiacciaia', they immediately perceive the exceptionality of the place and its history". The gastronomic experience is, in fact, amplified by a succession of fascinating areas where different dining

rooms are set up: you can choose between the old ice-house from the end of the 16th century, or the austere bunker from the Great War, or go outdoors to have lunch on the Terrace, a sort of contemporary veranda which offers a spectacular view of the surrounding vineyard and the Prosecco hills. "In such a diverse environment, even the most sophisticated guests are brought into a new dimension and live a surprising and enriching culinary experience which for sure will remain in their memory," says architect Milanese. 📍



EM

Erich Milanese

Fondato dall'architetto Erich Milanese 20 anni fa, lo studio MAO Architects si contraddistingue per l'attenzione e la cura di ogni dettaglio, per la continua sperimentazione e innovazione, con l'obiettivo di realizzare architetture e prodotti dall'elevato valore estetico sempre più performanti. I progetti di Mao Architects coniugano un'elevata qualità estetica a un concetto di sostenibilità a 360°, valorizzando le caratteristiche naturali, sociali e culturali dei luoghi esaltandone il rapporto di appartenenza e radicando in maniera indissolubile l'edificio al contesto. Lo studio ha doppia sede a Portogruaro, vicino a Venezia, e a Mosca, Russia.

Founded by the architect Erich Milanese 20 years ago, MAO Architects is a professional Italian office of architecture and design focused on creating masterpieces of world-famous architecture and landscape. Based at Portogruaro, near Venice, and at Moscow, the office is featured by professional approach which is expressed in attention to details, on-going research process, innovations implementation - in everything which allows to provide for high aesthetic value of the buildings and continuously improve their performance characteristics. The projects combine high aesthetics and a 360° sustainable development principle, exploit natural, social and cultural potential of various sites, develop sense of involvement and enhance building to nature bond.

THE EDITOR'S CHOICE



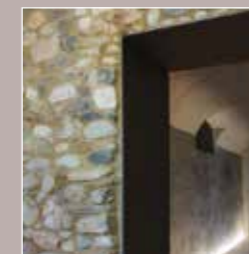
PROSECCO DOC

The restaurant is located among the rows of vines where the world-famous white wine Prosecco DOC is produced.



MAGIC LAMP

The rechargeable lamps Poldina by Zofferano. Battery life guaranteed for more than 9 hours.



MATERIALS

Stone, bricks and concrete: these are the original materials, preserved and restored by sanding.



THREE RESTAURANTS

You can have dinner in three different places: on the veranda (in the photo), in the icebox or in the bunker.