

L'«Ultima Cena» cambia il clima e allarga il pubblico

Restauro al Cenacolo per aumentare i visitatori

Primo piano | Milano e la cultura

Cenacolo in restauro

Il Refettorio sarà una gigantesca teca. Diecimila metri cubi d'aria purissima per bloccare le polveri. E i visitatori potranno aumentare

Lo Smeraldo torna il palcoscenico che è stato per un giorno. Dallo store Eataly di piazza XXV Aprile un maxi schermo rilancia nel mondo — in collegamento ci sono San Paolo e New York — l'immagine del Cenacolo vinciano. E s'intrecciano i dialoghi di uomini di cultura e grandi chef. Nel Refettorio di Santa Maria delle Grazie c'è lo scrittore Alessandro Baricco, nello store l'imprenditore della ristorazione, lo statunitense Joe Bastianich. Di là il ministro della Cultura Dario Franceschini, di qua il patron di Eataly Oscar Farinetti, regista di una performance — «Una Cena così non la puoi perdere» — che racconta uno straordinario progetto di tutela di un'opera d'arte. Raccontano l'impresa a più mani — 1 milione e 200 mila euro, finanziamento pluriennale del ministero, 1 milione di euro dallo sponsor di cui metà per il pro-

getto e metà per la campagna di comunicazione — di un «restauro ambientale» che trasformerà il Refettorio in una gigantesca teca. «Non possiamo rinchiudere l'Ultima Cena in una teca, possiamo però costruirci una attorno», sintetizza il direttore del Polo museale lombardo, Stefano L'Occaso.

Il lavoro è già iniziato. Il Cenacolo è sotto esame di un pool di esperti che ne monitorano il respiro, il battito, gli umori. Ora altri scienziati tentano di metterlo sotto una campana di vetro, di fermare il tempo, per consegnare il capolavoro alle future generazioni, farlo vivere per altri cinquecento anni. Ci sono le tecnologie, costose, impianti capaci di spargliare le micidiali polveri sottili e gli inquinanti che ogni visitatore involontariamente porta con sé nel Refettorio e che per effetto degli sbalzi di umidità, della temperatura e

della stesse variazioni di luce si possono liquefare o solidificare, diventando micidiali invisibili killer per quella pellicola di colore di pochi millimetri. Obiettivo: immettere diecimila metri cubi di aria pulita ogni ora nel Refettorio (oggi sono 3.500) per consentire più ingressi ogni giorno (oggi sono 1.320). Oggi il Cenacolo richiama un milione di visitatori ogni anno da tutto il mondo ma ne può accogliere solo 400 mila.

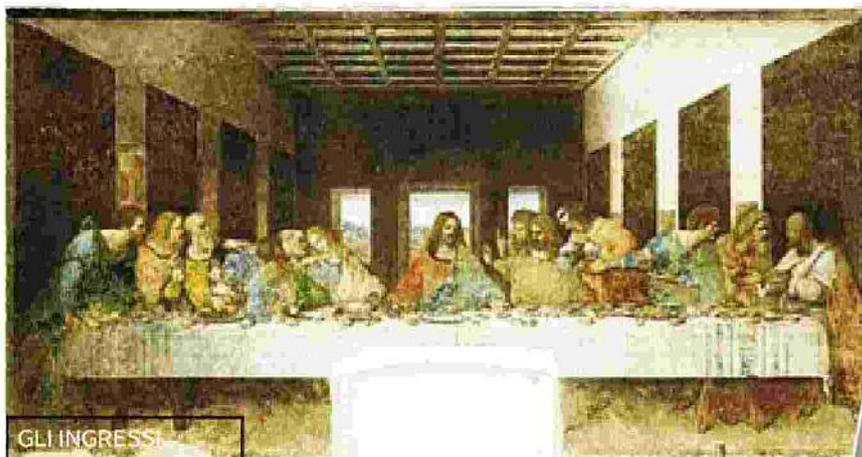
Sullo sfondo rimane la preoccupazione del Codacons che chiede di sapere cosa viene concesso a Eataly in cambio della sponsorizzazione («il marchio non è cedibile»), al quale si uniscono i sindacati: «Bene uno sponsor. Ma solo se il dare e avere va definito con chiarezza», dice Artemisia Fasano, segretario nazionale Cgil per i Beni culturali.

L'Ultima Cena, finita da Leonardo nel 1498, è un capolavo-

ro fragile. Sopravvissuta miracolosamente al bombardamento dell'agosto 1943, ha subito diversi restauri nei secoli. La fine di questo «restauro ambientale» è prevista entro il 2019, anno del cinquecentenario della morte di Leonardo da Vinci. Il ministro Franceschini s'augura che altri seguano l'esempio del patron di Eataly: «È un segnale per il resto del Paese. Sui Beni culturali siamo rimasti indietro nella relazione pubblico-privato». Il contributo dello sponsor (500 mila euro) interesserà «le opere, i beni e i servizi necessari per realizzare gli interventi» nel Refettorio, si legge nel bando del ministero.

Paola D'Amico
pdamico@corriere.it

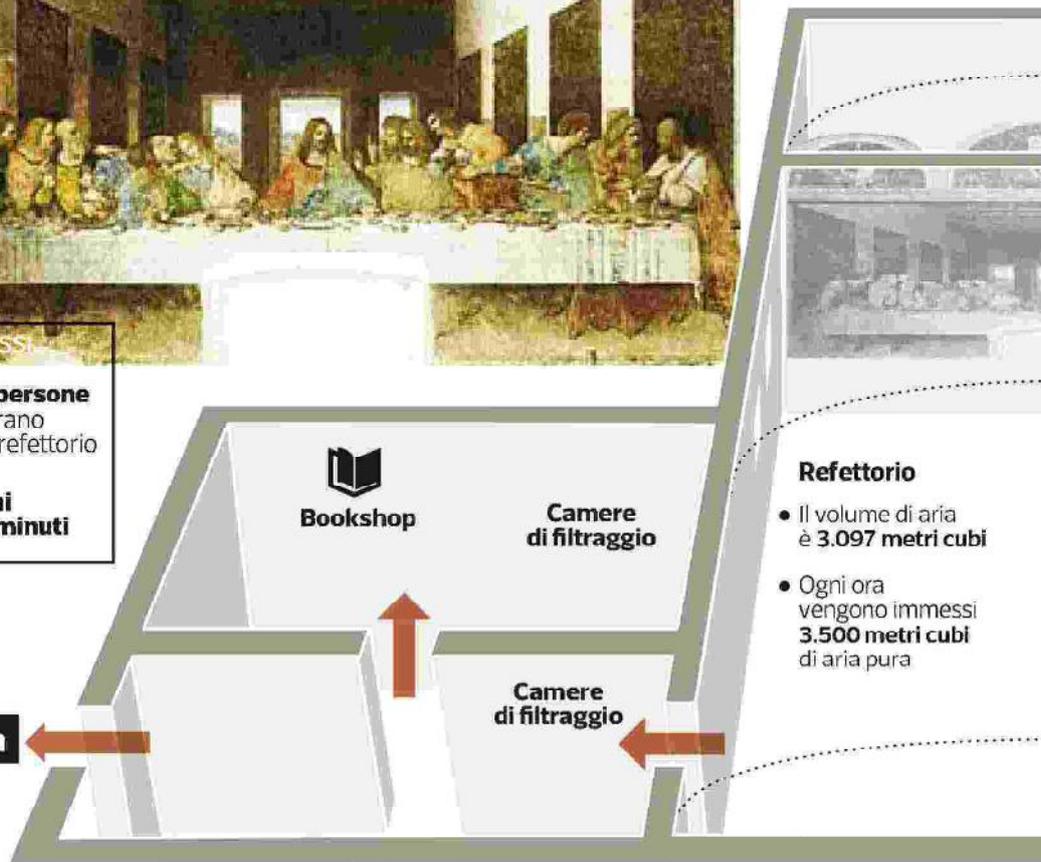
© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI INGRESSI

30 persone entrano nel refettorio

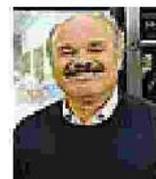
ogni 15 minuti



Refettorio

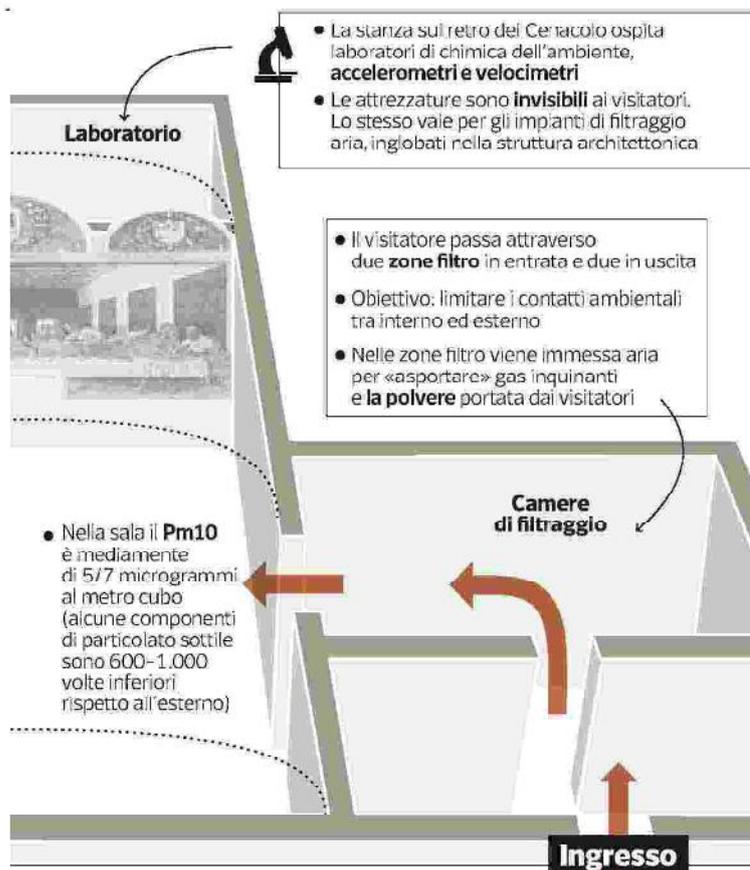
- Il volume di aria è **3.097 metri cubi**
- Ogni ora vengono immessi **3.500 metri cubi** di aria pura

Il piano



Sinergia

Dario Franceschini, ministro dei Beni culturali (*in alto*) e **Oscar Farinetti** (*sotto*), fondatore di Eataly, annunciano il restauro ambientale del Cenacolo di Leonardo da Vinci



- La stanza sul retro del Cenacolo ospita laboratori di chimica dell'ambiente, **accelerometri e velocimetri**
- Le attrezzature sono **invisibili** ai visitatori. Lo stesso vale per gli impianti di filtraggio aria, inglobati nella struttura architettonica

- Il visitatore passa attraverso **due zone filtro** in entrata e due in uscita
- Obiettivo: limitare i contatti ambientali tra interno ed esterno
- Nelle zone filtro viene immessa aria per «asportare» gas inquinanti e **la polvere** portata dai visitatori

• Nella sala il **Pm10** è mediamente di **5/7 microgrammi** al metro cubo (alcune componenti di particolato sottile sono **600-1.000** volte inferiori rispetto all'esterno)

IL FUTURO

- Il progetto di ministero ed Eataly punta a migliorare le condizioni di **conservazione** del Cenacolo e ad aumentare il numero di **visitatori**
- Si acquisteranno una nuova unità di trattamento aria e un'unità filtraggio
- Grazie alle nuove tecnologie l'aria immessa nel refettorio passerà a **10 mila metri cubi** l'ora

LE COLLABORAZIONI

- Il Museo lavora con Mibact, Istituto superiore centrale di restauro, Università Bicocca, City University Hong Kong, Bocconi per gli aspetti di management, Politecnico per gli aspetti scientifici e del design
- È **centro di ricerca del Cnr** e ospita laboratori di chimica dell'ambiente

I FINANZIAMENTI

- Dal ministero dei Beni culturali **1,2 milioni di euro**
- Da Eataly **1 milione di euro**



Online

Commenta la notizia e guarda le gallery dedicate al Cenacolo sul sito internet **milano.corriere.it**