

Matteo Thun

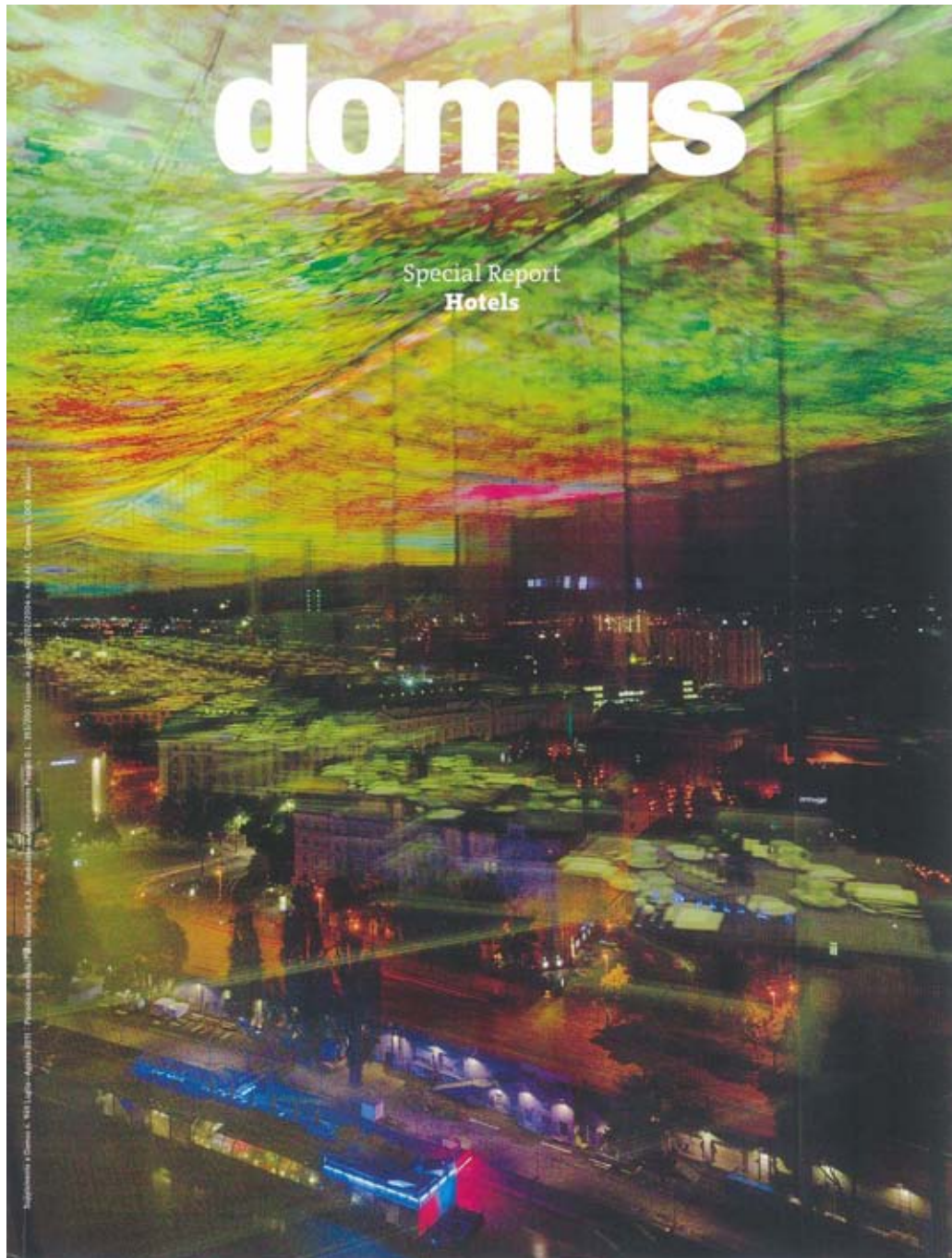
Publication

Publication
Domus Special (I)

Language
Italian

Issue
July 2011

Product / Project
Hotels



Matteo Thun
& Partners

Via Appiani 9
20121 Milano

Tel. + 39 02 655 69 11
Facsimile + 39 02 657 06 46

www.matteothun.com
mail@matteothun.com

Matteo Thun

Interview

Una conversazione sulla sostenibilità alberghiera, sulle difficili sorti dell'ospitalità in tempi di crisi, sulle nuove forme del lusso tra benessere primario e godimento di alti saperi medicali, il tutto tra leggeri acquerelli d'architettura

• A conversation on the sustainability of hotels, the dire straits of hospitality during the recession, and new forms of luxury that are part primary wellness, part high-level medical pampering—all with a light sprinkling of architecture watercolours

Intervista di • Interview by
Michele Calzavara

Disegni • Drawings
Matteo Thun

Burgenstock Waldhotel,
Lucerne—CH





Interview

Matteo Thun

Da molti anni sei impegnato nella progettazione dell'ospitalità, dalle forme del cosiddetto *hôtel* di 'design' a quelle 'ecologiche' più sofisticate. Sei riconosciuto come uno degli architetti più attenti al tema della sostenibilità. Qual è oggi il rapporto tra sostenibilità e progettazione dell'ospitalità?

MATTEO THUN Premetto che di architettura ecologica bisognerebbe evitare di parlare, perché dovrebbe essere ormai una *conditio sine qua non*, una tautologia e bisogna fuggire dall'etichetta di 'architetto ecosostenibile'. È pleonastico.



Vigilius Mountain Resort,
Merano-IT

Certo, però hai presentato, in collaborazione con Norbert Lantschner, direttore dell'Agenzia CasaClima di Bolzano, il nuovo marchio *KlimaHotel*. E il nuovo Hotel Bella Vista Trafoi, che stai progettando nel parco nazionale dello Stelvio, ne sarà la prima realizzazione concreta.

Il tema della certificazione *KlimaHotel* è un tentativo di bypassare il vecchio sistema delle stelle attraverso un nuovo standard alberghiero. Ma poi ci siamo trovati di fronte a una complessa decodifica dei parametri, perché non possiamo accettare un criterio valido contemporaneamente in Qatar e in Sudtirolo. Per esempio, la Provincia Autonoma di Trento ci ha affidato l'incarico di ricostruire delle baite, circa 4.200 fienili, per inserirle in un circuito turistico alternativo. In sostanza è un micro *hôtel*. Ma abbiamo una disputa aperta, perché a Rovereto è nato *LEED Italia* (declinazione italiana di *LEED USA, Leadership in Energy and Environmental Design*) e ci troviamo a confrontarci, paradossalmente, con criteri americani per certificare baite a 1.600 metri di quota nell'arco alpino. Così, vista l'eterogeneità dei luoghi dove stiamo costruendo, proponiamo di fare autocertificazione.

Sembra una decisione discutibile, perché va contro la logica della trasparenza, essenziale nel settore alberghiero soprattutto nei confronti dell'utente finale.

È vero, ma se la trasparenza si riconduce a tre parametri, i cosiddetti tre zeri: zero *co₂*, zero chilometri, zero rifiuti, il consumatore la può cogliere in dieci minuti. Se invece gli parlo dei valori *k* delle finestre, di iperisolamento o di come funziona la geotermia... beh, nella maggior parte dei casi non può che fidarsi.

Dunque è una rivendicazione di responsabilità del progettista. Com'è cambiata la filiera che lega investimento, gestione e utenza dell'ospitalità da un punto di vista progettuale?

Ovviamente i costi gestionali sono l'ago della bilancia per investire nell'impresa *hôtel*, su un piano decennale. Poi è un pregio che in qualsiasi formula alberghiera ci sia la tendenza al coinvolgimento degli ospiti nel consumo delle risorse, nell'uso dell'acqua. Questo fa dell'ospite più un abitante che un *user*. Ma il tema degli investimenti è molto più complesso. Il settore dell'ospitalità ha subito cambiamenti drammatici negli ultimi dieci anni. Prima con l'11 settembre, che ha determinato un crollo delle presenze mondiali soprattutto legate al business delle

quattro stelle. Poi, dalla crisi del 2008, c'è una grande difficoltà a trovare investitori, in tutto il mondo indifferente. Ormai s'investe in alberghi prevalentemente attraverso un *cross-financing*, e cioè con gli utili ricavati dalla vendita di residenze servite, le *KRA* (residenze turistico alberghiere) che usufruiscono dei servizi dell'*hôtel* e gli fanno da corollario. Su questo filone, le formule architettoniche che permettono la costruzione di alberghi assomigliano sempre più spesso a piccoli villaggi.

Progetti in corso?

Attualmente i maggiori sono sull'isola di Fehmarn, tra Germania e Danimarca, e a Grado, un progetto molto grande, con centinaia di ville residenziali e due complessi alberghieri, in un sistema di canali e porti privati serviti da barchette elettriche, e dove si attinge calore da fonti d'acqua termale a 45° centigradi, ottenendo il caldo e il freddo a costi molto ridotti.

Qual è la nuova idea di lusso in tempi di crisi?

C'è un quadro molto polarizzato. Sta crescendo rapidamente lo 'zero star', il budget *hôtel* che, dovendo costare il meno possibile, lavora sempre più con ingegneri esperti di prefabbricazione, per tagliare i tempi e ridurre l'esposizione bancaria. Il lusso, invece, è diventato sempre più 'extra', e continua ad aver bisogno di un sapere architettonico, energetico e, per quanto riguarda il *wellness*, sempre più medicale. Si potrebbe ipotizzare un futuro in cui l'architettura alberghiera sarà costituita, in basso, da un puro styling e, in alto, da un know how medicale. E questa declinazione medicale del lusso mi sembra interessante, perché da una parte c'è la richiesta di un ritorno alle origini, all'archetipo, all'esperienza primaria, e dall'altra l'esigenza, e la pretesa, di un comfort assoluto, condito con servizi super specialistici, ma avvolto in una percezione di totale sostenibilità. È un bel paradosso, ma è quello che stiamo cercando di fare in un progetto a Lucerna.

È dalla tua esperienza personale, allora, che proietti un ipotetico futuro sull'architettura alberghiera. Nel caso di questo lusso medicale, come entra in gioco l'architettura?

Soprattutto attraverso un'estrema complessità nella gestione dei flussi: separare i vari stadi delle patologie, evitare che le categorie specialistiche di utenza si incontrino. Anche i ristoranti sono diversi per dieta. Il cliente prepara il suo cibo insieme al cuoco, le cosiddette *diet-kitchen*...

Cos'altro?

Lo stretto rapporto con la natura circostante, che interpretiamo attraverso una serie di spazi ibridi, grandi verande, *winter garden*, un po' pensando al Thomas Mann di Davos, un po' attraverso il filtro primario che, da tempo, troviamo nella tradizione *Walser*, per noi un forte riferimento. In studio siamo ormai quasi monoterminati con un certo utilizzo del legno. Non come scontata icona ecologista, ma come chiave di lettura per la prefabbricazione. Poi la cassa di legno assorbe, decelera, restituisce oscillazioni di temperatura e umidità, e dunque naturale benessere. Inoltre, da qualche tempo collaboriamo stabilmente con Andreas Kipar (*LAND*) e l'aspetto paesaggistico, vegetale, è da subito organico alla composizione architettonica.

La tua è una 'bottega milanese' che spazia a tutte le scale di progetto, e sei stato tra i primi ad aprire nuove vie tipologiche tra il domestico e il contract. Che rapporto hai con l'industria in progetti di questo tipo?

Si è invertito il ruolo tra industria e progettista. Non è più l'industria a chiedere un prodotto nuovo ma il progettista che, qualora ne riscontri la mancanza sul mercato, fa un'analisi dei possibili partner industriali e propone un progetto. Questo aspetto è anche una garanzia, perché noi stessi siamo i primi clienti, e utenti, del prodotto che progettiamo. Nel caso di Lucerna, il 'nuovo' nasce da un lavoro di semplificazione, dal punto di vista del design, che porta anche a una ricerca sulle tipologie, il *wc-bidet* per esempio, o i letti ospedalieri. Tutto finalizzato, però, a evitare qualsiasi connotazione ospedaliera.

Una prova anche linguistica. Quale linguaggio?

Nessun linguaggio (quello dichiarato intendo). Sottsass diceva che maggiore è la complessità, maggiore dev'essere la semplificazione, che, per me, significa anche una riduzione all'archetipo, un'architettura assolutamente calma, senza 'linguaggio'.

• You have been working on hotels for six years now, from “design hotels” to the sophisticated ecological kind. You are known as an architect who is much involved in the sustainability issue. What relationship is there today between sustainability and hotel design?

MATTEO THUN Let me say beforehand that it doesn't make sense to speak of “ecological architecture”, because it's a tautology: being ecological is a *sine qua non* condition of architecture. We need to get away from the “sustainable architect” label; it's pleonastic.

Right, but you and Norbert Lantschner, the head of CasaClima in Bolzano, were the ones who announced the 2009 institution of the KlimaHotel certification, which is awarded to eco-sustainable hotels. And the extension of the old Hotel Bella Vista Trafoi that you are designing in the Stelvio National Park will be the first to be built along the KlimaHotel guidelines.

The KlimaHotel certification is an attempt to bypass the old hotel-star system by means of a new standard. But we are facing the complex task of decoding the parameters, because we can't have criteria that are as valid in Qatar as they are in South Tyrol. For example, the Autonomous Province of Trento commissioned us to convert 4,200 hay-barns so that they could become an alternative circuit of micro-hotels. Currently we are in the middle of a dispute, because in Rovereto (Trento) there is now LEED Italia, the Italian branch of LEED USA (Leadership in Energy and Environmental Design) and absurdly, we find ourselves having to comply with American standards for the certification of mountain cabins at 1,600 metres above sea level in an Alpine nature reserve. Therefore, seeing the heterogeneity of the places where we are building, we are proposing self-certification.

That would seem to be a questionable decision, because it goes against the logic of transparency, which is essential in the hotel business, especially with regards to customers.

That's true, but if transparency is reduced to three parameters called the three zeroes—zero carbon dioxide, zero kilometres (referring to locally produced products) and zero waste—customers can have immediate insight. But if I start talking about the *k*-values of windows, superinsulation and how geothermic principles work, well, in most cases, customers would just have to take a person's word for it.

So it would be the architect claiming responsibility. From a design standpoint, what changes can be seen in the chain that links investment, management and fruition of hotels?

First, management costs are what tips the scales in hotel investments, based on a ten-year period. Second, it is a plus in any kind of hotel formula that there be involvement on behalf of the guests to reduce their consumption of energy and water. This makes a guest more of an inhabitant than a user. But the investment issue is much more complex. The hotel sector has seen dramatic changes in the past decade. First, with Nine-Eleven, which made the four-star hotel market collapse around the world, especially related to business travel. Then, since the 2008 recession it has been very difficult to find investors, no matter where. Nowadays, hotel investment is primarily conducted through cross-financing, meaning with the gains from sales of tourist residences (the *RTA, Residenze Turistico-Alberghiere*) that use the services of a hotel and become its branch. Along these lines, the architectural formulas that are used for hotels are increasingly similar to small villages.

What hotel projects are you working on?

Right now, the biggest are on the island of Fehmarn, between Germany and Denmark, and the island of Grado, off the coast of Venice. Grado is a very large project, with hundreds of vacation houses and two hotel complexes, all laid out along a network of canals and private ports served by small electric boats. Heat is tapped from 45°C thermal spring water, making heating as well as cooling very affordable.

What is the new idea of luxury in a recession?

It's very polarised. The “zero-star” hotel idea is growing rapidly. Seeing that it must be as inexpensive as possible, these hotels are designed with the help of engineering experts in prefabrication, in order to reduce construction time and bank exposure. Luxury, on the other hand, has become something extra, and continues

to need architectural skill, energy expertise and medical know-how for wellness treatments. We could imagine a future in which hotel-architecture at the low end will be mere styling, and at the high end medical know-how. This medicinal form of luxury is very interesting to me, because on one hand there is a demand for a return to our origins, to archetypical and primary experiences, and on the other there is a desire for absolute comfort accompanied by highly specialised services, yet all contained in a formula of total sustainability. It's quite a paradox, but it's what we're trying to do in a project in Lucerne, Switzerland.

So your hypothesis for future hotel-architecture is based on your own experience. How does medical luxury translate into architecture?

Mostly by means of an extremely complex handling of the routing. The different stages of pathologies need to be separated and the different specialized categories of customers should not cross paths. Restaurants are differentiated according to diet. Customers prepare their own food with help from the chef in what are called “diet kitchens”.

What else?

Close contact with the natural surroundings. We interpret that by designing hybrid spaces such as large verandas and winter gardens. We take inspiration from Thomas Mann's descriptions of Davos and the Walser traditions of the Alps. The Walser culture is a strong reference point for us. In fact, my practice makes an almost monothematic use of wood. Not as a trite icon of ecology, but as a guideline for prefabrication. In addition, a wooden box absorbs, decelerates, and renders oscillations in temperature and humidity, all leading to natural wellness. Also, we have been collaborating steadily for some time now with Andreas Kipar from LAND (Landscape Architecture Nature Development) so landscaping and vegetation has become an organic part of our architectural compositions from the start.

Your practice is a kind of Milanese workshop, where projects on all scales are designed. You were one of the first to have experimented with new design roads that are part



Clubhouse,
Gardone Riviera—IT

domestic, part contract. How do you go about the industrial manufacturing of products for hotels?

The roles of manufacturer and designer have been reversed. No longer does the manufacturer ask for a new product, but it is the designer who sees a hole in the market, makes an analysis of possible industrial partners and proposes a project. This procedure is a guarantee, because we are our own first clients and users of the products we design. In Lucerne, the novelty lies in a simplification process from a design standpoint that implied research on certain design types like the toilet-bidet or the hospital bed. All of this, of course, is meant to avoid reminding people of a hospital environment.

Does that lead to a new visual language?

No language. Sottsass used to say that the more complex something is, the more it needs to be simplified. For me, it means going back to an archetype, architecture that is not self-referential, but very calm and without any blatant visual language.