



Parco, uffici trasparenti, aree relax Il coworking dei record a Milano

Bisognerebbe pensare a un aeroporto. Alla lounge di un hub internazionale. C'è chi passa, chi parte o arriva. Chi si ferma per bere o mangiare qualcosa. Chi stringe la testa nel computer. Chi stringe mani per chiudere affari. Sostanzialmente in aeroporto si incontrano persone. Si intrecciano storie. Proiettando la stessa logica in un complesso di case in una via all'ombra della stazione Centrale di Milano, fra 67 giorni nascerà Copernico (copernicomilano.it). Un acceleratore di innovazione.

L'esperimento
A gennaio aprirà Copernico: una città nella città di 15 mila mq e 1.500 «abitanti»

Uno spazio senza barriere dove prima di tutto ci sarà l'opportunità di scambiarsi esperienze professionali, condividere idee. E sperimentare. In questo, 15 mila metri quadri di spazi condivisi possono essere una buona piattaforma. Modello loft inglese, Copernico si prepara a diventare il più grande spazio di coworking d'Italia.

Un complesso con tante anime, in cui avere a portata di mano tutto il necessario di socialità. Per certi versi torna in mente l'Unité d'habitation con cui Le Corbusier ha trasformato un palazzo di Marsiglia in un quartiere verticale dove gli spazi individuali vivono in equilibrio nelle aree comuni. Milano mette così un nuovo tassello da aspirante capitale dell'innovazione. Uno spazio a base di food, business, arte, benessere.

Con il mondo digitale a condurre uffici flessibili. Il colpo d'occhio lascia ancora spazio all'immaginazione. Là dove c'erano grigi uffici regionali in un transatlantico triste ci saranno nuovi insulini colorati dalle loro idee. Un progetto che passa dalla riqualificazione di uno spazio parcheggioggiato nell'oblio da un anno. «Sarà uno shock anche per il quartiere. Le start up qui troveranno contatto con il mondo industriale consolidato che a sua volta ricomincerà freschezza dalle piccole realtà», spiega Imil Abizicchi,

Ceo di Startupbusiness, partner del progetto. Al posto delle inferriate: vetri, trasparenza.

Verde formato giardino all'ingresso, un parco di 2 mila mq sul retro, con terrazza e passerelle per affiate e presentazioni. Gru, sette cantieri aperti, una cinquantina di persone con le matriche rimboccate a gennaio alzeranno il velo sul primo 60% di Copernico: entro settembre 2015 sarà tutto finito. Una forestiera formato suite, library style club, un cinema concepito su due livelli stile agorà romana che durante le

L'idea

● Con il termine coworking si intende lo spazio fisico condiviso tra più persone per svolgere ciascuno il proprio lavoro. All'inizio riguardava soltanto giovani professionisti, parteiva, collaboratori occasionali o qualche startup. Adesso, nel coworking portano la propria sede anche società di dimensioni piccole o medie

● Il coworking milanese di via Copernico aprirà i battenti nel mese di gennaio. Nel rendering a fianco, sopra, una delle aree relax previste nel progetto; sotto, lo spazio esterno di 2 mila metri quadrati

proiezioni sarà «ripulito» da una vetrata scura, altrimenti si trasformerà in un open space dove leggere un libro, bere un caffè, parlare. A Copernico sbarcherà ovviamente chi vuole aprire un ufficio. Ma intorno ai 1.500 residenti ci sarà un contorno di eventi per chi non «abita» qui e vorrà usufruire di opportunità parallele. Basterà una tessera di membership per ottenere cittadinanza. Si potrà creare una popolazione di 2.500 persone, città nella città.

La rivoluzione starà anche nell'idea di coinvolgere tutta la filiera dell'innovazione. Spazi (anche) informali, prezzi accessibili. Essere la stessa casa per manager e freelance, startup e università. «Noi diamo la scatola, mescoliamo le carte, sperando che, anche casualmente, le cose qui possano succedere tra chi porterà i contenuti», racconta Luca Pasquolotto, general manager di Hòlido che sta curando il progetto.

E non è un caso che spazi e idee vengano investiti nel settore del food. Ci sarà un ristorante in stile bio, poi dieci vetrine che affacciano su via Lunigiana. Non proprio una via da passeggio. «Un biglietto da visita, per buttare l'occhio su un formato di cucina sperimentale e un supermercato alternativo per offerta e servizio» spiega Jacopo Muzina, che segue le partnership strategiche.

La Factory di Berlino, Neulohouse a New York. Libere ispirazioni per contenuti. Sulla carta non manca niente. Solo il tempo di completare il puzzle e dare una spolverata. La cosa più difficile è dargli una definizione. «Sarà una rivoluzione copernicana fatta di edifici».

