



Milano, 23 Ottobre 2018

## **EATALY REGALA 500 ANNI DI VITA ALL'ULTIMA CENA DI LEONARDO DA VINCI**

**L'Ultima Cena di Leonardo da Vinci avrà cinquecento anni di vita in più anche grazie a Eataly, unica azienda privata che ha sostenuto il restauro ambientale di uno dei capolavori dell'arte italiana che permetterà inoltre di incrementare del 33% l'ingresso dei visitatori all'interno del Refettorio**

Milano, 23 ottobre 2018 – Conferenza stampa

Dal 1498 fino ad oggi, l'Ultima Cena di Leonardo da Vinci ha subito diversi restauri: per via della tecnica con cui è stato dipinto, il capolavoro continua lentamente a degradarsi a causa delle polveri sottili che ogni visitatore porta con sé e motivo per cui, fino ad oggi, poteva essere ammirata da non più di 1.300 visitatori al giorno.

**Eataly, insieme a Il Ministero per i Beni e le Attività Culturali, ha finanziato un'imponente operazione di tutela** che ha permesso di immettere ogni giorno circa 10.000 m<sup>3</sup> di nuova aria pulita all'interno del refettorio di Santa Maria delle Grazie, contro i circa 3.500 m<sup>3</sup> immessi sino a oggi, e che permetterà a un numero maggiore di visitatori di ammirare l'opera prolungando inoltre di **ulteriori 500 anni la vita del dipinto**.

Secondo quanto convenuto con la Commissione Scientifica che ha seguito i lavori è in atto infatti **un incremento progressivo** (con due incrementi del 16% per biennio in 4 anni) **pari al 33% dei visitatori attuali** (420.000) con un incremento finale annuo di 126.000 visitatori.

Eataly è onorata di aver sostenuto questo progetto di valorizzazione e promozione di una delle opere più belle al mondo, riportandola al centro dell'attenzione mondiale. Il patrimonio artistico italiano è una ricchezza che va tutelata custodita e preservata per tutta l'umanità. Le aziende e i privati possono essere un motore propulsivo per la valorizzazione dei beni comuni, stimolo ed esempio per la diffusione del senso civico e di rispetto del nostro paese. Dopo aver adottato una guglia del Duomo di Milano, Eataly apre al mondo la possibilità di apprezzare una delle opere artistiche più famose della storia, sostenendo il museo del Cenacolo Vinciano nella tutela e valorizzazione dell'Ultima Cena di Leonardo. **"Orgogliosi di aver contribuito ad allungare la vita e accorciare la coda dei visitatori al Cenacolo Vinciano. L'arte e il cibo sono il petrolio italiano, Eataly è ben felice di contribuire a farlo sapere al mondo"**, dice Oscar Farinetti che durante l'incontro sottolineerà l'importanza del ruolo di mecenate d'arte di una realtà privata.

In vista dell'anno dedicato al cinquecentenario dalla morte dell'artista, Eataly Milano proporrà una serie di iniziative celebrative che racconteranno la sua vicinanza al mondo del cibo e della cucina, un'occasione per approfondire la conoscenza del suo genio.

Una delle novità per il 2019 saranno delle cene, organizzate con il corporate executive chef di Eataly Enrico Panero che approfondiranno gli studi di Leonardo sulla cucina e sugli utensili da cucina.

Saranno quindi un racconto più che una cena, gli eventi che prenderanno diretto spunto dagli scritti del grande maestro e che tramite le ricette studiate da Panero spiegheranno e racconteranno il mondo di Leonardo legato al cibo e alla tavola.

Sarà Stefano L'Occaso, Direttore del Polo Museale Lombardo, che terrà le fila della conferenza di presentazione dei risultati, che afferma: "Sono particolarmente felice e orgoglioso di presentare il nuovo impianto di climatizzazione e depurazione dell'aria per il Cenacolo Vinciano, importante risultato della fruttuosa collaborazione con Eataly. Il nuovo impianto permetterà anzitutto di migliorare la conservazione dell'opera, ma anche di ampliare la fruizione del sito museale, consentendo a un maggior numero di persone di visitare il capolavoro di Leonardo".

Altra relatrice della presentazione sarà Alessandra Pellegrini, *Partner Aragorn iniziative srl* che ha reso possibile l'incontro tra Eataly e il Cenacolo: "Da oltre 30 anni dedico la mia vita professionale al reperimento di fondi per finanziare progetti di valorizzazione del patrimonio culturale, monumentale e ambientale Italiano. Credo che aver fatto "incontrare" il Cenacolo e Eataly sia l'operazione più bella e gratificante che abbia mai seguito. Un risultato concreto che durerà nel tempo con la massima soddisfazione tra i due attori protagonisti: Pubblico e Privato. 'L'arte è il cibo dell'anima' e, grazie a questa partnership, si riconferma l'importanza dell'impegno del mondo dell'impresa nel sostenere la cultura e l'arte italiana, asset fondanti della nostra economia."

### **APPROFONDIMENTI TECNICI**



Tre i grandi temi di lavoro toccati da questo restauro ambientale condotto presso il Museo del Cenacolo Vinciano che racconta la Direttrice Chiara Rostagno:

#### **La condotta consapevole**

L'attività di restauro ambientale è stata condotta senza interruzione del servizio museale, attraverso una accorta organizzazione dei lavori.

Altro tema di attenzione è stata la ricerca di una riduzione complessiva degli impatti attraverso lo studio della riduzione degli apporti di vibrazioni anche in sede di esecuzione delle opere.

Il sistema di monitoraggio strutturale è stato arricchito con accelerometri e velocimetri, mentre l'originario sistema è stato acquisito, ammodernato e arricchito con strumentazioni dinamiche di ultima generazione. L'intero sistema è stato dotato di silenziatori e dispositivi atti a contenere le vibrazioni.

#### **Il potenziamento**

Il primo è l'HVAC, ovvero il complesso degli apparati che eseguono il trattamento e condizionamento dell'aria.

Su questo fronte, gli interventi intrapresi hanno sostanzialmente duplicato gli apparati esistenti. Alla Grande UTA (Unità di trattamento aria) ne è stata affiancata una "gemella", ovvero una macchina congegnata a partire da quella esistente. Attualmente le due macchine lavorano in coppia e sono utilizzate al 40% delle loro possibilità in termini di somministrazione di mc/h.

Il sistema è stato congegnato attraverso un by-pass, atto a garantire il funzionamento autonomo in caso di necessità di conservazione o di fermo di una macchina.

La macchina esistente è stata "restaurata" e potenziata, nonché aggiornata in alcune sue componenti.

Il sistema è stato incrementato poi con una nuova macchina finalizzata alla climatizzazione del nuovo blocco dei servizi aggiuntivi e all'inserimento di una unità di aspirazione.

Di particolare interesse è l'acquisizione di un ventilatore di mandata di emergenza.

#### **La ricerca di una condotta ambientale responsabile**

Sfruttando le balauste esistenti è stato inserito un sistema di canali che permette l'aspirazione all'interno del refettorio (livello pavimento) e che conduce ad un'unità di filtraggio collocata al suolo (per ragioni antisismiche) presso il Chiostro dei Morti. La macchina, montata per la prima volta secondo uno schema verticale e su basamento antisismico e antivibrazioni, è pronta ad entrare in funzione in condizioni ambientali estremamente severe.

Grazie al sistema di filtrazione in funzione, il numero di particelle all'interno del Refettorio subisce un notevole decremento rispetto all'esterno. Infatti, durante il percorso dei visitatori all'interno del Museo del Cenacolo, sono state rilevate concentrazioni delle nanoparticelle e delle particelle tra 0.25 a 20 micron. Il numero delle nanoparticelle, ma anche delle particelle di maggiori dimensioni, diminuisce fino ad arrivare a valori inferiori al 90% rispetto l'esterno nella seconda zona filtro e nel Refettorio.

"Il progetto attuato dimostra che sia possibile contenere e controllare gli effetti dei grandi cambiamenti ambientali sul patrimonio culturale, anche il più fragile. Ricerca e collaborazione internazionale possono portare un cambiamento reale nel modo di conservare e valorizzare i capolavori che abbiamo ereditato, per consegnarli al futuro" Conclude Chiara Rostagno.

Per maggiori informazioni

Studio Luisa Bertoldo

Ref. Silvia Amadei

[silvia@luisabertoldo.com](mailto:silvia@luisabertoldo.com)

T. 02 2666364

Ufficio stampa Eataly 02 49497335 - 011 19506806

[stampasmeraldo@eataly.it](mailto:stampasmeraldo@eataly.it)