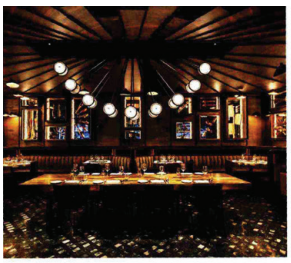
gennaio 2020



SUITE
Mensile
Be.Ma Editrice
Tiratura: 10.000 copie

SUITE LIVE

Nuove forme di convivialità - seconda puntata

QUELLO DELLA RISTORAZIONE SI STA SEMPRE DI PIÙ PROFILANDO COME UNO DEI SETTORI IN MAGGIOR SOFFERENZA IN QUESTO PARTICOLARE MOMENTO STORICO: GLI INVESTIMENTI SONO BLOCCATI E IL FUTURO UN POCO SPAVENTA. EPPURE MAI COME IN QUESTI MESI DI DIFFICOLTÀ SI È ASSISTITO A UN CONFRONTO TANTO VIVACE SUI NUOVI ORIZZONTI DELLA PROGETTAZIONE.

La seconda puntata per discutere di convivialità vede seduti al tavolo virtuale tre architetti stia Milano, Livorno e Napoli, un'azienda che si occupa di illuminazione, e uno chef stellato, nonché imprenditore, alfiere decorato con la nona stella.

Enrico Bartolini è infatti uno degli chef più stellati d'Italia e non ha paura di investire in proprio nei suoi locali, nove solo in Italia e altri nel mondo con diverse aperture in programma.

"Tutti i miei locali hanno un posizionamento commerciale che si assomiglia in base ai servizi che vengono erogati. Per realizzarli ci siamo affiancati ad aziende che si mettono in gioco con lo stesso impegno, anche se su direzioni diverse. Premiamo il talento dei collaboratori che hanno grandi responsabilità, come gli chef e i maître, e che rendono possibile la valorizzazione di un luogo con una visione esperienziale".

Andrea Lanzi, architetto di lungo corso, ci racconta, dal suo studio di Milano, che è specializzato nella progettazione esclusivamente di locali pubblici, e che il suo lavoro, quindi, si basa sul contatto con imprenditori e chef.

Massimo Galanti è l'amministratore delegato, nonché azionista, di Axolight, azienda con sede in Italia e negli Stati Uniti, che progetta e produce lampade decorative di design d'alta gamma realizzate artigianalmente in Italia, presso l'officina aziendale di Lenola. "Quando si progetta una lampada ci si chiede sin da subito quale sarà la sua destinazione d'uso. Tra questa, la ristorazione è uno dei nostri campi d'elezione: ecco perché ci confrontiamo continuamente con chi progetta questi luoghi".

Pietro Mirza di Modo Architettura + design ha fondato il proprio studio a Livorno insieme alla moglie Sandra Pantani. Questa bella coppia segue progetti di ogni tipo, dal residenziale al commerciale. Insigniti di un'ewardi di design d'interni, alcuni dei loro progetti hanno raggiunto una visibilità internazionale.

Maurizio Vesce, architetto da Napoli, esercita la professione da circa vent'anni. Il suo campo d'azione copre uno spettro che va dal residenziale al commerciale, con focus preferenziale sul food, "consolidando anche la forte passione che nutro per la cucina".

La prima domanda è su quanto ha influito la situazione di pandemia sullo sviluppo dei progetti. Enrico Bartolini lo scorso aprile avrebbe dovuto inaugurare a Milano un ristorante di 1200 metri quadrati, la cui apertura effettiva verrà con ogni probabilità posticipata di un anno. Il concept progettuale prevede una divisione in tre aree, adiacenti a un albergo di 170 camere. La sfida è stata l'impianto planimetrico stretto e lungo dei locali (10 metri in larghezza per 120 metri in lunghezza). La prima zona, che durante il giorno fungerà da trattoria e bistrot, al mattino verrà dedicata alla colazioni.

Quest'area è stata legata alla lounge dell'hotel, che godrà di un ingresso separato con accesso privato e gaestiro. La terza zona sarà il cuore pulsante dell'attività: un ristorante gourmet dove verranno impostate le basi di lavoro di tutte le preparazioni a monte, a partire da quella della colazione, del bistrot e del bar.

Il progetto è stato però modificato in corso d'opera a seguito di una serie di riflessioni circostanziali. "All'inizio della mia carriera guardavo al buffet colazione come a un manifesto di generosità e attenzioni verso la clientela. Con il passare degli anni, e dell'esperienza, ho realizzato che sono costosi da realizzare e spesso con contenuti deboli. La prima riflessione su questo nuovo locale è stata quindi quella di offrire un servizio diverso dal buffet, a favore di un'offerta di prodotti gastronomici più ristretta – contenendo il budget e quindi la spesa dell'ospite – da ordinare à la carte.

Questo va anche a vantaggio della fragranza dei cibo offerto, anche se comporta un maggior volume di personale in sala e una cucina più espressa. L'alternativa è automatizzare servizi come il caffè attraverso l'uso della tecnologia, come fanno certe catene alberghiere, che con due sole persone riescono a servire caffè a più di

Enrico Bartolini - Chef

Maurizio Vesce si propone di portare design emozionale anche nella progettazione delle pizzerie, luogo, quest'ultimo, molto popolare a Napoli. Nell'ultimo progetto realizzato, la pizzeria BRO, la sfida è stata quella di portare nel capoluogo partenopeo un concetto diverso di pizzeria: "nell'immaginario comune la pizzeria è connotata dai soliti elementi iconici. Noi invece abbiamo voluto portare la nostra ad un livello più alto, dando maggiore peso alla funzionalità e all'estetica, come si fa in un ristorante stellato".