

Il gusto della meraviglia

Sil cibo e il bere hanno sempre rappresentato l'elemento aggregante della socialità: i luoghi pubblici per antonomasia sono il caffè, spesso anche pasticceria, il bar, il bistrot, il ristorante. Nell'ultimo quarto di secolo il consumo è diventata una prassi senza relazione con gli altri, frettolosa e spesso accompagnata da un take-away. I locali della vendita e del consumo sono stati presi in considerazione solo in termini puramente funzionali, trasformandoli spesso in luoghi anonimi. Negli ultimi anni il cibo è tornato "di moda" perché abbiamo bisogno di nuovi luoghi di relazione, di qualità, di esperienze positive e piacevoli. La pasticceria è probabilmente la più complessa e raffinata tra le arti culinarie. È da sempre la forma più concreta e perfetta del cosiddetto "food design" e più di tutte le altre espressioni culinarie è forse quella che meglio rappresenta il piacere e il godimento. La pasticceria nell'immaginario collettivo è certamente un posto tradizionale, quasi antico, elegante e raffinato, dove il tempo trascorre lentamente. Un

modello che deve essere reinventato, adattato e trasformato alle esigenze della contemporaneità, così come per il mondo del cibo in generale, attraverso l'ecclettismo, l'ibridazione, la specializzazione, il design. Ma la pasticceria è un luogo ancora più speciale e complesso. La sua storia e la sua tradizione devono rivivere attraverso un progetto completo e coerente, esente da facili formalismi nostalgici, che deve essere pensato e progettato: la qualità del cibo e quella dei materiali architettonici, la cura del servizio e lo speciale rapporto con il cliente, la calda ospitalità della luce e dei colori, la raffinatezza e la semplicità del design, la capacità di offrire una esperienza di relazione o di puro godimento. Molte possono essere le declinazioni del contemporaneo adottate da architetti e designer e condivise con i committenti, che devono essere sempre finalizzate a un progetto di qualità, che tenga conto delle esigenze dell'attività interna e dove la cura e la ricerca del dettaglio risultino evidenti. L'obiettivo non è meramente funzionale, bensì di suscitare meraviglia ovvero di essere capace di emozionare e far provare emozioni.



Claudio Saverino
Vudafieri Saverino Partners

Diretto dai soci Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri, Vudafieri Saverino Partners è uno studio composto da un team di circa 40 collaboratori, con sedi a Milano e a Shanghai.

Sono inoltre autori di recenti e importanti ristoranti quali Pisacco, Dry, Turbigio e Berton.