

NUOVE FORME DI CONVIVIALITA'

SUITE LIVE 01-10-2020

Dopo la pausa estiva, abbiamo ripreso i nostri incontri LIVE con il tema della convivialità nei locali, nei ristoranti, nei bar. Intorno al tavolo tre studi di architettura di Milano, Roma e Napoli e uno Chef stellato, Davide Oldani, da sempre sensibile agli aspetti specifici del design. Dal dibattito sono emersi spunti e riflessioni sulle nuove tendenze che vi invitiamo a scoprire nel video.

Nuove forme di convivialità: ristoranti, locali e bar

IL TERZO WEBINAR SUL TEMA DELL'HOSPITALITY E DELLE NUOVE SFIDE VEDE SEDUTI AL TAVOLO TRE PROGETTISTI E UNO CHEF TRA I PIÙ POLIEDRICI.

Daniela Colli, fondatrice dell'omonimo studio situato in Roma, si occupa di hospitality a tutto tondo, cioè di hôtellerie, bar e ristoranti. Curatrice del design di VyTA, l'esclusivo brand di Retail Food di proprietà di Nicolò Marzotto, la sua attività si è sempre svolta nelle città italiane e solo di recente ha svolto un processo di internazionalizzazione dello studio, realizzando un ristorante con cocktail bar al Covent Garden e iniziando l'importante progetto di un ristorante di alta cucina italiana a Los Angeles, il cui cantiere è stato purtroppo interrotto dall'emergenza pandemica.

Tiziano Vudafieri, dello studio Vudafieri Saverino Partners, è specializzato nella progettazione di ristoranti e alberghi, ed è gestore di quattro ristoranti a Milano.

Mario Sorrentino, progettista di Urubamba, ristorante fusion nel cuore del quartiere Chiaia di Napoli, è un architetto napoletano tra i più eclettici. Operativo soprattutto nel meridione e in particolare modo nell'area partenopea, con il suo studio si è sempre occupato prevalentemente di locali in cui si intrecciano pubbliche relazioni: partendo dalla progettazione di discoteche, oggi l'architetto dedica la sua attività professionale a una tipologia più esclusiva, quella dei bar e dei ristoranti.

Daide Oldani è uno chef che nella sua carriera ha espresso una grande sensibilità per il design. Per il suo noto ristorante, il D'O di Cornaredo, ha operato personalmente scelte curate nell'arredo e nella progettazione del locale e delle sue funzioni. In merito alla riapertura post-Covid il suo approccio per il D'O è andato a incidere non solo sulla ridistribuzione degli spazi, ma anche su degli interventi più mirati e specifici, come quelli su materiali e pavimenti.

Oldani spiega così la sua doppia vocazione di designer e cuoco: "La



Daide Oldani

passione per il mestiere porta ad allargare i propri orizzonti: nel mio caso, pur avendo rispetto di chi ha studiato per essere designer e architetto, non ho voluto incatenarmi a fare il cuoco e basta". Lo chef ama quindi giocare liberamente sulle doppie opportunità e sul continuo confronto, senza soffocare la propria professione e quella degli altri.

Negli ultimi tempi, questa equilibrata flessibilità è stata per lo chef un imprescindibile alleato. La riapertura del proprio ristorante per Oldani non si è tradotta infatti in un cambiamento radicale del suo modo di lavorare: grazie al lungimirante focus sull'igiene della cucina, molti degli interventi che egli ha operato per la riapertura del noto D'O erano già preventivati nella progettazione di quest'ultimo, cinque anni fa.

"Ho selezionato uno spray per intervenire nel quotidiano, ma l'accorgimento più importante ha riguardato l'uso di vernici igienizzanti per i tavoli, che abbiamo smontato a uno a uno per portarli dal falegname e farli verniciare, in maniera tale che il legno non si impregnasse più della sporcizia e dei residui di cibo.

Anche andando contro il parere degli esperti, progettai la cucina in maniera tale da non avere più stracci né moci e realizzai quindi uno speciale impianto idrico. Le impronte sul pavimento le avevo segnate anni fa per insegnare ai ragazzi della brigata come si lavora correttamente. L'obiettivo era quello di rendere lo spazio di lavoro antisettico ed efficace come una sala operatoria".

Il Covid, secondo lui, ha presentato un'ottima opportunità anche per la riorganizzazione del lavoro del personale: le brigate del D'O sono state infatti divise in due turni, uno al mattino e uno alla sera, migliorando di fatto anche lo stile di vita dei cuochi, non più costretti a trascorrere tutta la giornata in cucina.

Sul tema della convivialità ragiona invece **Tiziano Vudafieri**, firmatario, insieme al suo studio, di un recente progetto realizzato in collaborazione con Livia Peraldo (Direttrice di Elle Decor, ndr). Non potendolo presentare al Salone del Mobile come previsto, il "Fab Food. New spaces and rituals" è stato trasformato in un'esperienza digitale, cioè nella prima mostra totalmente virtuale dedicata al legame tra cibo e design.

"Noi progettiamo esperienze, disegnando la convivialità e le relazioni. Io e Claudio ci vantiamo di avere inventato modelli stracoppiati. Come i nostri tavoli comuni e, in coerenza con questi ultimi, il bancone del bar, che non è più lo spazio di lavoro esclusivo del barista e del mixologist, ma è anche un luogo in cui il cliente può sedere: nessuna barriera, quindi, tra chi lavora e chi usufruisce del ristorante".

Il ristorante che lo studio ha appena concluso per Pierre Gagnaire a Cannes, dentro un albergo di lusso, è un luogo in cui accadono cose che solo la Costa Azzurra può offrire: colazione con champagne e balli sui tavoli durante la cena. "Questa magia è stata la prima cosa che abbiamo cercato di tirare fuori attraverso il design e il suo storytelling".

Anche **Daniela Colli** è un'esperta di convivialità e allegria e, con i suoi progetti, le irradia in città. Il Vyta Farnese, bar che sorge a Roma sull'omonima e nota piazza, è un locale molto raccolto: 120 metri quadrati distribuiti su due livelli. La grande scommessa progettuale, quindi, è stata quella di aprire il più possibile il locale alla città. Il progetto è consistito in un'eclettica trasformazione di un bar tradizionale all'italiana in un oggetto di design sperimentale, soprattutto per quanto riguarda il take away bar. Sotto tre piccole capate collegate ad archi a tutto sesto è stato realizzato un bancone che si affaccia sia all'interno che, soprattutto, all'esterno: un oggetto di design su strada, come le vecchie enoteche. Ubicato in uno tra i luoghi più



Tiziano Vudafieri



pittoreschi della capitale, vicino a Campo dei Fiori, il locale ha anche assecondato quell'usanza tutta romana di consumare il drink in piedi e all'aperto: abitudine, quest'ultima, incentivata dal fantastico clima della capitale e che si è rivelata, oggi più che mai, vincente. L'iconico bancone di Vyta Farnese, oggetto molto attrattivo destinato a riscuotere un enorme successo, presenta e porta in piazza le stesse caratteristiche estetiche e materiche degli elementi dell'interior: vetri stratificati molto riflettenti e superfici metalliche in rame rosato.

Da Roma la discussione scende a Napoli, dove l'architetto **Mario Sorrentino** ci racconta di come è cambiato il capoluogo campano. "In quanto progettista, queste restrizioni mi trovano pienamente d'accordo: anche se in passato mi sono occupato della progettazione delle discoteche, oggi riconosco che il sovraffollamento di persone, tavoli e sedute all'interno dei locali toglie qualità allo spazio". L'auspicio dell'architetto è quindi quello di un ritorno verso il mondo dei night degli Anni '60 o dei caffè degli Anni '30: luoghi in cui la progettazione degli spazi aveva messo l'accento su tavoli più grandi e su una postazione più confortevole e ampia, in maniera tale da offrire anche cene spettacolo e intrattenimento.



Mario Sorrentino



"Quando progettavo le discoteche, la mia cura era soprattutto rivolta ai soffitti, poiché sapevo che intanto dal metro e ottanta in giù non si sarebbe visto nulla. Grazie a queste nuove restrizioni avrò invece la possibilità di lavorare ancora di più sul disegno e sui materiali delle pavimentazioni, nonché su altri dettagli, come punti luce, boiserie e così via". Secondo Sorrentino, riducendo i numeri si aumenta la qualità della progettazione verso i dettagli: una minore affluenza di persone garantirà quindi spazi più comodi e curati, che saranno destinati a portafogli con maggiori disponibilità.

Anche il target dei ristoranti di Vudafieri e Saverino è la clientela medio-alta e, nonostante lo studio offra ad ogni progetto il suo storytelling unico e inimitabile, il fil rouge di questi architetti è sempre lo stesso: i materiali che rivelano se stessi con la più genuina autenticità. Come i muri scrostati del Røst, nuovo bistrot milanese, un elemento che non intende nascondere nulla.

Così Vudafieri riprende il tema introdotto da Sorrentino: "Risistemare i ristoranti esistenti dopo un lungo lockdown, che riaprono mediamente con un 40% in meno dei coperti, implica due possibilità: o si cambia totalmente il business model, cioè lo scontrino, oppure si cerca di educare le persone a cenare anche in fasce orarie insolite per lo standard italiano, come alle sei di sera". E naturalmente, secondo l'architetto, è necessario puntare sui dehor. "Del resto a Parigi e a Londra è diffusa l'abitudine di mangiare fuori, anche d'inverno: perché non dovrebbe essere così anche nella capitale meneghina? I dehor che sono sorti a Milano negli ultimi mesi hanno cambiato la faccia della città. Cavalcando quest'onda il nostro studio ha realizzato delle piastre, facilissime da installare, capaci di garantire continuità nel disegno: l'obiettivo è quello di offrire un minimo di coerenza estetico-formale nelle strade".

Più che i materiali, l'evidente focus di Daniela Colli è il colore. Una vocazione, quest'ultima, che ha preso la spinta con la realizzazione di Vyta Santa Margherita, locale all'interno dell'ex sala d'attesa della prima classe della stazione di Firenze Santa Maria Novella. Locale storico soggetto a vincoli molto stringenti imposti dalla Soprintendenza, la sua intoccabile pavimentazione si presentava in marmo verde alpi ritmato da bande in marmo bianco di Carrara: "non potevamo fare né fori né tracce, tant'è che il bancone del bar è legato a terra grazie a una zavorra d'acciaio". Il pavimento, il cui colore aveva generato un iniziale scoramento dell'architetto e del cliente, è diventato infine l'elemento focale del progetto, tanto che anche le pareti sono state dipinte di verde. "Le persone vivono il colore come qualcosa di molto positivo, quindi siamo andati avanti nei successivi progetti con sempre più audacia, fino al Liòn, che è davvero un'esplosione cromatica: qui il bancone è rivestito con un vetro retro-verniciato in turchese che ben rappresenta il brand del mio cliente".

Per quanto riguarda i materiali, le realizzazioni dell'architetta sfoggiano un diffuso uso dell'ottone, anche se, precisa lei, dipende dal budget imposto: "in alcuni casi l'ottone è replicato come verniciatura a polvere, in altri realizzato con trattamento galvanico". La preferenza ricade comunque sui materiali pulibili, come il vetro, usato spesso dalla Colli in maniera stratificata, con specchi colorati atti a creare geometrie: il bancone di Vyta Farnese, infatti, è stato realizzato con la stratificazione di uno specchio rosa e di un vetro trasparente su cui è stata fatta una serigrafia che rappresenta un quadrato, matrice, quest'ultimo, dell'intero progetto. "Anche io odio i materiali falsi, come il gres finto legno. Se uso il gres, lo faccio rispettandone le qualità" e aggiunge "mi piace il marmo. Anche se, si sa, è un materiale molto assorbente, può essere usato a patto che

venga trattato con un igienizzante apposito". Mario Sorrentino è invece un noto appassionato del legno, anche se "oggi molto spesso si tratta di agglomerati: è difficile usare solo masselli ed essenze". Con una lunga esperienza in falegnameria nel suo bagaglio professionale, Sorrentino imprime nel legno l'espressione di un'intimistica nostalgia. "Inoltre si tratta di un materiale molto versatile: quando voglio fare qualcosa di più contemporaneo e di design, uso il laccato, che si può facilmente trattare con vernici igienizzanti e con cui riesco anche a creare giochi cromatici, intersezioni di linee e forme particolari; quando voglio dare un messaggio più autentico, tratto il legno in maniera naturale". Come accade in uno dei suoi ultimi progetti, Riserva RoofTop, ristorante in via Manzoni a Napoli, nonché eccellente spazio esterno dove il legno è trattato in modo genuino. Dovendo seguire le direttrici di un concept progettuale improntato sull'elemento materico, qui anche il legno è usato per rievocare le botti, l'autenticità, l'effetto delle cose durevoli e quindi la qualità. Sui nuovi progetti in corso, gli interlocutori di questa tavola non hanno segreti. Vudafieri Saverino Partners hanno in cantiere ben cinque hotel: "Stiamo realizzando Milano Verticale, grosso albergo di fianco a Corso Como che ha l'ambizione di essere il miglior quattro stelle in città e che porterà in dote due ristoranti di Enrico Bartolini. Stiamo mettendo le mani sul Carlyle Hotel, che si trova in un posto pazzesco in piena Brera. Oltre a questo, lavoriamo sui progetti di tre hotel alpini: uno a Cortina, uno a San Cassiano in Alto Adige e uno a Bressanone. Inoltre ci dedichiamo alla risistemazione dei nostri ristoranti per adattarli alle nuove normative".

Anche lo studio di Daniela Colli dedica gran parte del suo operato al mondo dell'hospitality: "Stiamo completando, a Roma, la realizzazione dell'hotel Orazio Palace, vicino a Piazza San Pietro. Si tratta di un quattro stelle dal design contemporaneo. Composto da circa settanta camere, offre un bellissimo rooftop con terrazza panoramica". Il piano terra dell'albergo, ci racconta la progettista, offre un patio total grey con pennellate di arancio che le ha offerto la possibilità di proseguire nel suo ormai riconoscibile sperimentalismo cromatico. Di nuovo nella capitale sorge l'altro lavoro in corso, che conoscerà



la sua realizzazione nel 2022: si tratta di un polo congressuale per mille persone con due ristoranti, piscina e cocktail bar realizzato all'Eur all'interno dell'Hotel Shangri-La, albergo molto famoso negli Anni '90.

I progetti futuri di Sorrentino riguardano la realizzazione di un nuovo Urubamba a Milano (la cui location precisa rimane ancora un mistero), di una trattoria in via Goito a Roma di ispirazione tradizionale napoletana e di un raffinato e giocoso hotel nel capoluogo campano, il cui nome – I Numeri – sarà un chiaro richiamo alla Cabala e all'arte esoterica.

"A Parigi e Londra è diffusa l'abitudine di mangiare fuori, anche d'inverno: perché non dovrebbe essere così anche nella capitale meneghina?"



Daniela Colli