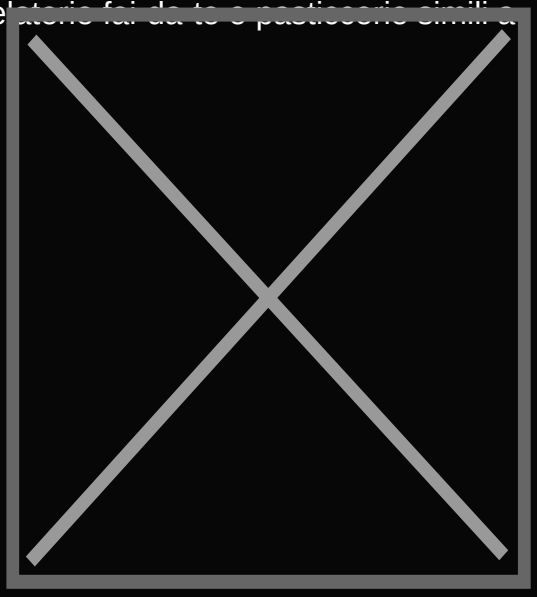
Design contract: 5 trend per un’esperienza fuori casa

img430-cc142afa

Il countdown verso ottobre è iniziato e già si scaldano i motori per la prossima edizione di Host- Milano che si terrà a fieramilano a Rho dal 20 al 24 ottobre 2017. Un appuntamento da non perdere per chi desidera rinnovare il proprio locale o aprirne uno tutto nuovo, o semplicemente vuole tastare il polso del mercato e scoprire i trend futuri. A Host i professionisti dell’ospitalità trovano tutto ciò che serve per approntare un locale di tendenza: dalle materie prime ai semilavorati, dai macchinari alle attrezzature, dagli arredi alla tavola. Proprio l’area dedicata a Contract e tableware si trasformerà nel centro di una città immaginaria che sfoggia i format più innovativi e le ultime tecnologie, mentre lungo le corsie si affacceranno bar del futuro e ristoranti gluten-free, gelaterie fai-da-te e pasticcerie simili a boutique, orti metropolitani e lussuose lounge.



[caption id="attachment_122412" align="alignright" width="272"] BOTTEGA 39 - REGGIO EMILIA - PROGETTO ANDREA LANGHI[/caption]

Una sorta di giardino delle meraviglie del design in cui aggirarsi tra nuovi materiali e sinuose forme, audaci o tradizionali perché, si sa, ogni locale ha un’anima tutta sua. Eppure non si può negare che

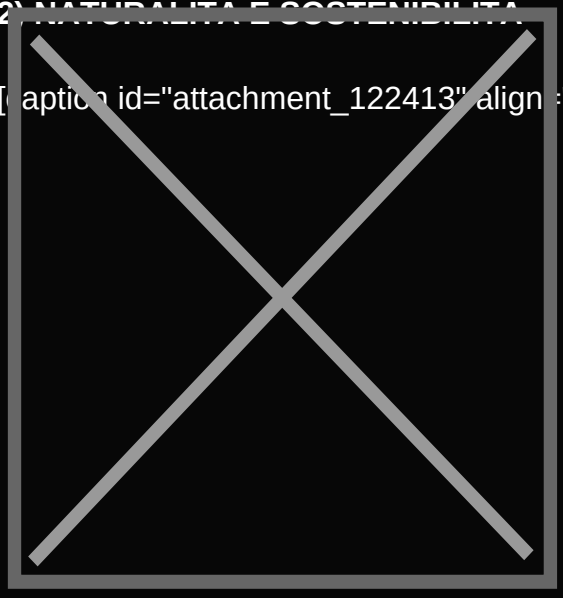
esistano dei temi lungo i quali si sviluppa l’arredo e il format di un’ospitalità sempre più fluida e ibrida, ma anche personale e distintiva. Abbiamo chiesto all’architetto Andrea Langhi di Andrea Langhi Design, che ha progettato vari locali in Italia e all'estero, di indicarci quali siano le principali linee lungo le quali si sta sviluppando il design contract.

1) PIÙ VINTAGE MENO MINIMALISMO

“Dopo anni in cui ha dominato lo stile industrial e shabby, ultimamente si sta assistendo a un ritorno di un design più ricercato e attento ai dettagli, ispirato alla metà del secolo scorso. Seguendo questa tendenza, sta tornando di moda un colore molto usato negli anni ‘50 e ‘60, l’ottanio”. Conferma Valentina Brustio, Marketing Manager di Elbi. “A HostMilano porteremo uno sgabello e un tavolino dal design anni ‘50 ma rivisitato in chiave moderna: uno stile come sempre molto caratteristico, la premessa per una collezione più ampia”.

2) NATURALITÀ E SOSTENIBILITÀ

[caption id="attachment_122413" align="alignleft" width="285"]



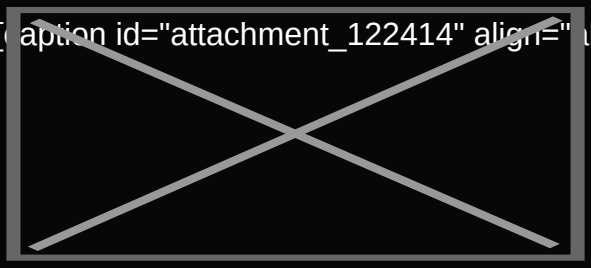
ARREDI IN LEGNO “INFINITI” PER IL BODEGA RESTAURANT DI SIDNEY[/caption]

Continua inarrestabile l’ascesa del legno, materiale naturale per eccellenza. “Io sono abituato a scegliere i materiali in base a quanto mi aiutano a comunicare un’atmosfera e un’idea coerenti con il tipo di locale che sto progettando. Per cui in un locale in cui abbia senso comunicare una idea di naturalità, semplicità, tradizione, utilizzerò materiali naturali in grado di suscitare queste sensazioni”. Sul legno punta molto Infiniti, come spiega il direttore vendite e marketing del gruppo Omp e Infiniti, Marco Ceccato “è un materiale basico, versatile, ideale per arredare locali che hanno un’offerta che

vira al vegetariano e al naturale". L'azienda ha lanciato una nuova edizione del "Green Factor Design Contest" che richiede di creare prodotti ecosostenibili e riciclabili interamente in legno, minimizzando o eliminando l'utilizzo di altri materiali e riducendo così al minimo lo spreco. "Stiamo lavorando sul tema del riutilizzo cercando di progettare materiali scorporabili e quindi riciclabili separatamente". Un tema, quello della sostenibilità, che a Host sarà affrontato anche con il progetto Futurbar Green promosso da Comufficio, che analizzerà tendenze e opportunità dell'approccio sostenibile nell'Ho.Re.Ca, attraverso la selezione dei casi studio, soluzioni tecnologiche e di design e opportunità normative.

3) TECNOLOGIA, DINAMICHE SOCIAL E IOT

[caption id="attachment_122414" align="alignleft" width="300"]

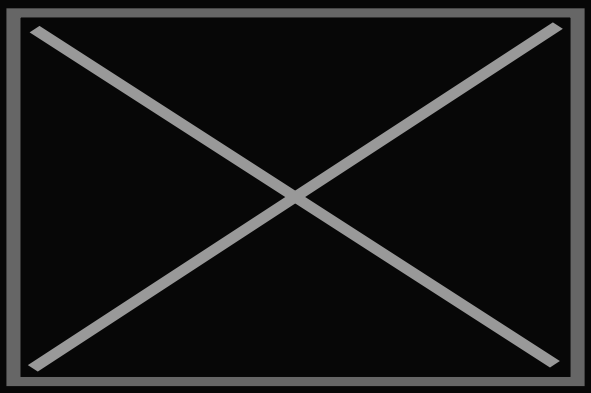


PER "FANCY TOAST" – MILANO ANDREA LANGHI HA IDEATO SOLUZIONI DI DESIGN ATTENTE AI SOCIAL[/caption]

La tecnologia continuamente evolve e propone nuovi scenari e possibilità. "In certi ambienti (come club e locali notturni) la tecnologia continua a essere fondamentale e di tendenza. Tavoli interattivi, tablet e app possono essere un gadget alla moda o, se utilizzati bene, un utile strumento di comunicazione. Personalmente sono più attento a come la tecnologia influenza i comportamenti del pubblico. Ad esempio, è ormai una consuetudine fotografare i piatti o i cocktail per poi postarli sui social. Ciò mi ha suggerito una soluzione di design. Per migliorare la resa delle foto, e per ricordare dove sono state scattate, ho creato per un locale tavoli con una particolare 'texture' optical bianca e nera, che fa risaltare i colori dei piatto, e sulla quale è sempre presente in piccolo il logo del locale". L'ultima frontiera dell'hi-tech, gli oggetti connessi tramite l'Internet of Things, sarà protagonista di SmartLabel, riconoscimento dedicato all'innovazione nell'ospitalità professionale promosso da Host-Fiera Milano con POLI.design e il patrocinio di ADI, che assegnerà una "label" di distinzione a quei prodotti/ servizi/progetti che emergeranno per caratteristiche distintive in termini di funzionalità, tecnologie, sostenibilità ambientale, etica o risvolti sociali.

4) IL LOCALE SI FA TEATRO

[caption id="attachment_122415" align="alignleft" width="300"]



ELBI, UTILIZZANDO MODERNE SEDUTE IN

POLETILENE ARREDA CON LA LUCE[/caption]

I locali si fanno sempre più scenografici grazie ai nuovi materiali e all'illuminazione. Usata per praticità, per stupire, per cambiare mood nel corso della giornata. "Utilizzo spesso il cambio di illuminazione come stratagemma per mutare l'atmosfera all'interno di un locale che voglia lavorare sia di giorno sia di sera. Quanto ai materiali, ne esistono oggi di estremamente performanti in termini di durevolezza e adattabilità ma che esteticamente magari ricordano materiali naturali. Penso alle ceramiche ad esempio che riproducono le sensazioni del legno, del marmo, della pietra. In questo caso le due componenti si fondono avendo sia la sensazione di un prodotto naturale che la praticità di un prodotto tecnologico". Anche nel tableware si vuole stupire e coinvolgere. "I ristoranti stanno sperimentando al di là della porcellana bianca con nuove texture, colori e materiali, anche per venire incontro al 'popolo di Instagram' – dice Tina Frey di Tina Frey Design –. Noi lavoriamo a mano con una resina che è più resistente del vetro o della porcellana ma ha un aspetto estremamente raffinato. La lavorazione a mano poi si accorda molto bene con la tendenza anche in cucina delle lavorazioni artigianali".

5) COME A CASA... O NO?

[caption id="attachment_122416" align="alignleft" width="300"]



LE PROPOSTE DI TINA FREY DESIGN VESTONO LA

TAVOLA E LA SCRIVANIA CON NUOVI MATERIALI RAFFINATI[/caption]

"Ho sempre trovato paradossale l'idea di uscire di casa per andare in un locale che ti facesse sentire 'come a casa'. Però mi piace anche 'giocare' con questo paradosso. Creando ambientazioni che da

un lato ricordassero le atmosfere domestiche, calde e accoglienti, ma dall’altro fornissero dei chiari segnali di evasione e di innovazione, stimolando i sensi dei clienti con giochi di contrasti e atmosfere, in cui la teatralità delle soluzioni (necessaria per rendere memorabile l’esperienza) non facesse completamente perdere il senso di accoglienza, altrettanto indispensabile per sentirsi bene all’interno di un locale”.