L'innovazione Made in Italy parte dai negozi gastronomici tipici

nando-il-lattaio1-4d258e96

Anche se è passato qualche tempo è utile passare in rassegna i più interessanti concept ed arredi presentati lo scorso ottobre ad Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità a Fiera Milano.

Gli stand ad Host, Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, si sono trasformati in contenitori ricchi di intrattenimento, show cooking e live stations. Camminando tra i padiglioni e tra gli stand si seguono i profumi prodotti dalle cucine e dai loro Chef che in modo efficace e sensoriale guidano i visitatori. È decisamente una fiera interessante e inusuale.
Il mondo dell'ospitalità sfida quindi la crisi confermando l'interesse in questo campo soprattutto da parte degli stranieri con numeri che superano i 133 mila visitatori. Il made in Italy si conferma per qualità e innovazione e attira professionisti del settore da tutto il mondo.

L'ospitalità si fa intrattenimento
Nel padiglione dedicato all'arredo professionale si incontrano scenari tipologici dalle tematiche differenti, arricchiti da produzione live di cibo e prodotti a vista. Questi ambiti mostrano realizzazioni simulate di salumerie, gelaterie, pizzerie, bar caffetterie, panetterie ... Ritroviamo in Host parte di quei negozi gastronomici tipici del made in Italy riprodotti con cura ed innovazione.



Tra questi l'unico stand che si "chiude" agli occhi dei visitatori è quello di Costa Group che nasconde tutto all'interno creando curiosità e aspettativa da

parte dei visitatori. All'interno di questa grande scatola si alternano diversi scenari in un percorso assistito da musica e luci. Costa, grazie a elementi innovativi e tradizionali, riesce a stupire e a ricreare un intrattenimento legato all'ospitalità. Lo stand può essere concettualmente diviso in due mondi, uno tradizionale, l'altro invece innovativo e tecnologico. In questo spazio Costa riproduce concept di successo raccontando le proprie potenzialità di progetto, comunicazione e prodotto. Il mondo della tradizione è rappresentato dallo storico brand di **Bindi**.
Il punto di forza del progetto è rappresentato dalla vasta produzione dolciaria, che viene esposta, dal più classico dei dessert ai nuovi dolci di moda della tradizione americana, in vasi di vetro o in vassoi. Costa allestisce lo spazio tramite banchi refrigerati intagliati su una fondale a boiserie classica in legno, ricreando scenicamente una vecchia pasticceria, forse lo storico primo punto vendita milanese, quello di via Larga del 1946.



L'area più tecnologica della presentazione di Costa a Host invece è composta da una lunga tavolata che, come protagonista unico, si "accende" nel buio. Si "illumina" nella zona completamente buia grazie a proiettori che disegnano, non in maniera figurata, il top del piano arricchendolo di tovaglia colorata, piatti e posate. Tutti proiettati. Questa tecnologia è utilizzata in alcuni ristoranti di Londra, già precedentemente descritti.

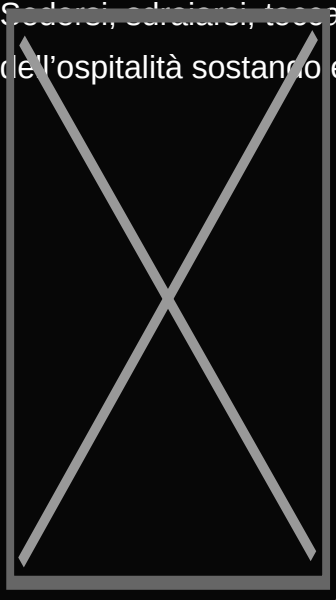
Un caffè con distributori di miscele a vista arreda elegantemente una delle pareti dello stand.



Frontalmente, invece, si trovano due ambiti più tradizionali:

Nando il lattaio con tanto di gelateria annessa customizzata retrò con un piano di preparazione centrale a isola. Di fianco invece troviamo **30 Polenta** "slow food eat good" di Marco Rossi, un

concept che Costa racconta così: “un nuovo format che sfida le tradizionali logiche di consumo, con la semplicità di un prodotto gastronomico italiano”. Una nuova idea per il franchising che si apre a ventaglio coinvolgendo diversi target dai bambini agli anziani, l’arredo è tipico Costa e la preparazione a vista grazie ad elementi a induzione.
L’attenzione e la cura dei dettagli fa la differenza da Costa. I contenitori di vetro, le vecchie ceramiche, le piastrelle bianche alle pareti, il pane nei cesti le piantine di basilico fresco arredano a tema i diversi ambiti rendendo l’allestimento compiuto e ricco. I Format risultano di successo perché uniscono la tradizione e la cura del dettaglio come se fosse un allestimento scenico: una visione chiara e diretta senza ambiguità, senza minimalismi rischiosi con tanto prodotto a vista.
Questo è il tema generale finalizzato a ricreare aree di intrattenimento nel quale gli arredi vivono da protagonisti.
Sedersi, sdraiarsi, toccare, assaggiare, bere. L’utente è libero ed invogliato a “vivere” gli spazi dell’ospitalità sostando e approfondendone gli aspetti che lo compongono.



Anche Tecnoarredamenti propone all’interno del suo spazio concept

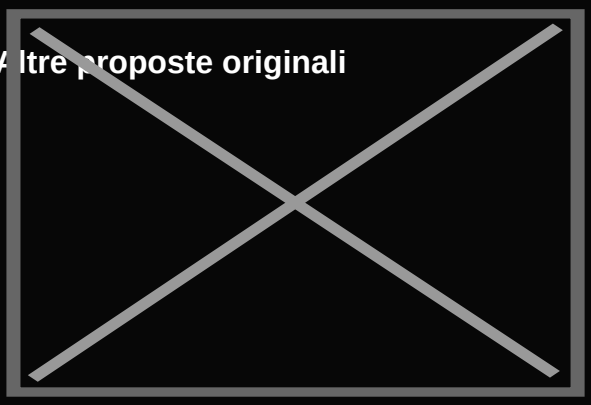
differenti che producono cibo a getto continuo. Anche in questo caso il dettaglio è definito in tutti gli aspetti con la differenza che lo stand è progettato per un’alta permeabilità visiva permettendo una visione di insieme generale da un punto qualsiasi dello stand. La novità interessante è lo spazio t-studio nel quale un grande tavolone centrale invita al confronto tra gli operatori e i futuri possibili clienti. Disegni, schizzi e progetti stampati sono appesi alle americane sopra al tavolo rendendo lo spazio volutamente creativo. Lo scopo sembra proprio quello di dare inizio ad un dialogo progettuale.

“Cierreesse è progettazione, per sviluppare concetti e studiare esigenze qualità, per l’uso di materiali naturali lavorati con professionalità, affidabilità, per tradurre una mentalità artigiana che garantisce competenza, arredo, per comunicare emozioni e regalare atmosfere, design, per dare un’anima agli

ambienti.” Cierresse presenta un armadio frigo che si trasforma in banco. Brevettato quest’anno, dalle linee pulite, si inserisce in ambienti di design rivoluzionando gelaterie e pasticcerie.

Mepsystem presenta le sue serie di arredi per format di panetterie caffetterie, enoteche dal gusto classico e pulito. Progetta moduli che vanno a comporre locali: pareti attrezzate, banchi refrigerati fino alle boiserie che ricordano quelle londinesi. Un sistema di arredo chiavi in mano ad elevato standard di qualità che propone diverse serie e famiglie di arredi. Le serie proposte richiamano il tipico gusto del made in Italy esaltandone i valori di tradizione.

Altre proposte originali



AFA arredamenti è presente con “Baccanale”, un concept che nasce dal desiderio di rappresentare nel miglior modo possibile l’immagine dell’Italia. Una evoluzione del franchising che parte dall’arredatore piuttosto che da un brand. Afa, che lavora nel settore retail e che realizza locali pubblici da oltre 40 anni, sbarca a Host con un format sofisticato. Baccanale offre un servizio “all day long” dal mattino fino alla sera con la possibilità di poter scegliere le pietanze grazie a lunghe vetrine refrigerate, inoltre le vetrine fungono da banco in cui l’ospite può degustare le pietanze esposte. Il concept store è l’evoluzione del concetto “Just Eat or Takeaway” che si trasforma in “Mangiaora o Portavia”.
Il format si basa su valori chiari espressi anche nella scelta delle finiture e nel design in generale. Immagini alle pareti della mitologia classica che raffigurano Bacco richiamano l’identità del luogo alternandosi a legni medi e scuri che scaldano lo spazio. L’offerta gastronomica si sviluppa all’interno del grande bancone a isola e non mancano ovviamente i salumi appesi sopra la preparazione a vista. Il colore delle poltroncine rosse carminio lega con i rossi dei dipinti.

Altri fornitori di arredi specialistici utilizzano l’idea di ricreare ambiti reali offrendo un progetto integrato sia per franchising che per punti vendita unici; offrono massima disponibilità nel produrre anche “su misura” puntando però su un prodotto standard ad elevato impatto estetico. I format sono di livello qualitativo alto anche dal punto di vista del design. Questo risultato è stato raggiunto grazie al fatto di inglobare negli uffici tecnici i designer che prima lavoravano esternamente alle aziende. Il grosso

punto interrogativo rispetto al risultato finale è che l’involucro sia poco efficace se manca un progettista che svolga il coordinamento per la parte di luci, finiture e disegno architettonico della scatola: si rischia che il sapore estetico della catena possa confondere l’utente.

Consuelo Redaelli, titolare dello studio Toolskit di Milano, è specializzata in progettazione d’interni per bar, ristoranti, mense aziendali, stand,
allestimenti temporanei fieristici, chioschi e isole tipiche e di progetti di comunicazione a 360° e di eventi, realizzati chiavi in mano. È anche docente presso all’Istituto Europeo di Design Milano IED nel corso di tesi di interior design. toolskit.it