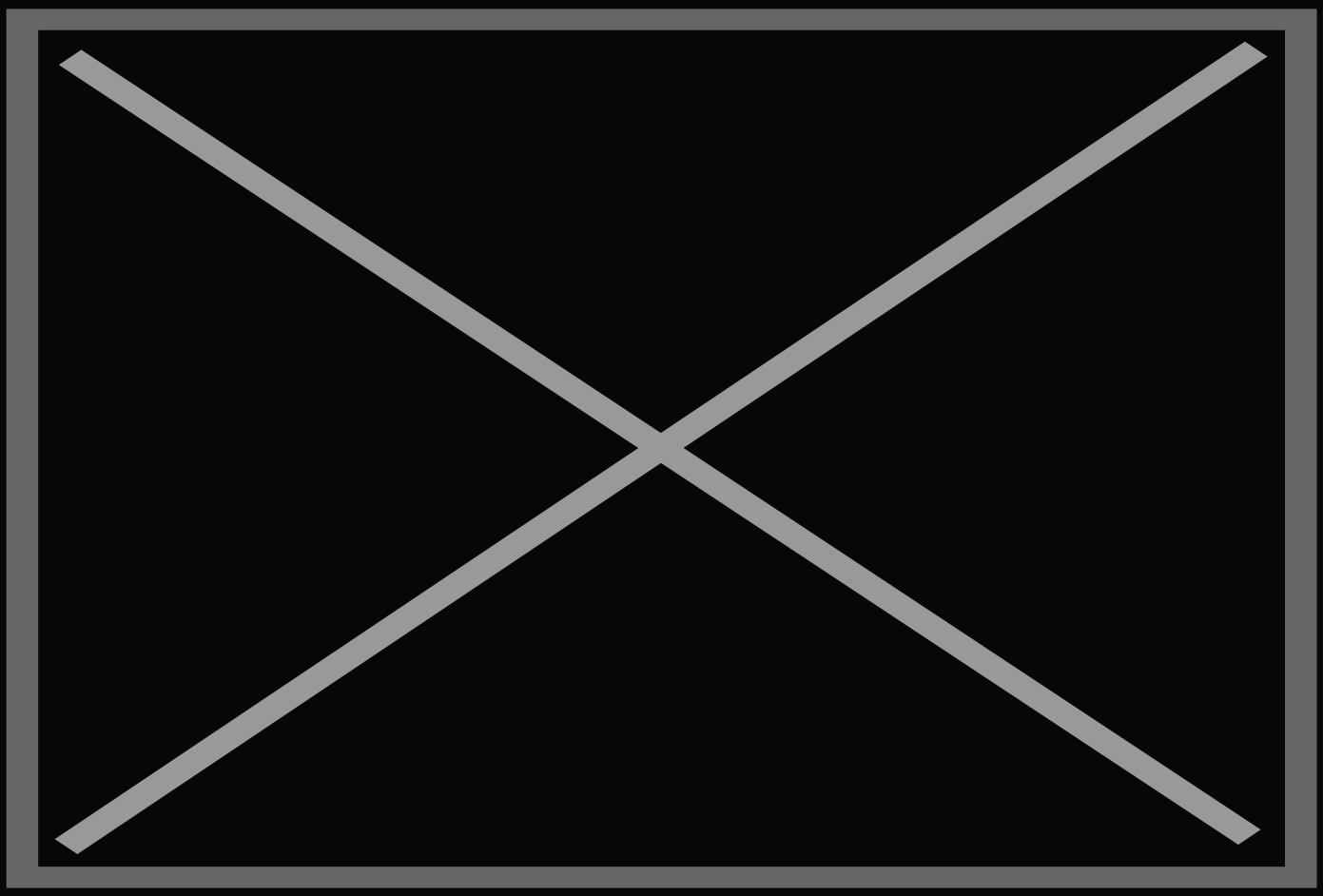
Princi di Ponte Vetero, lo spirito di Milano

princi-64a360c3

Princi rnasce dalle ceneri del vecchio locale con un restyling che celebra il successo di un brand storico

Il Princi di Via Ponte Vetero rinasce dalle ceneri del vecchio locale, grazie a un restyling che trova nel recupero dei materiali il suo elemento distintivo. Il tutto nello spirito e nell'atmosfera del rivoluzionario concept di bakery cafè diventato un'istituzione a Milano: 4 punti vendita in città e uno a Londra, aperti praticamente sempre, con i fornai che lavorano senza sosta, dando vita allo spettacolo del pane. Il 46enne titolare Rocco Princi, noto come l'Armani del pane, ha voluto celebrare con questo restyle la storia e il successo del brand e ha affidato i lavori a Costa Group, azienda leader nell'arredamento del food.

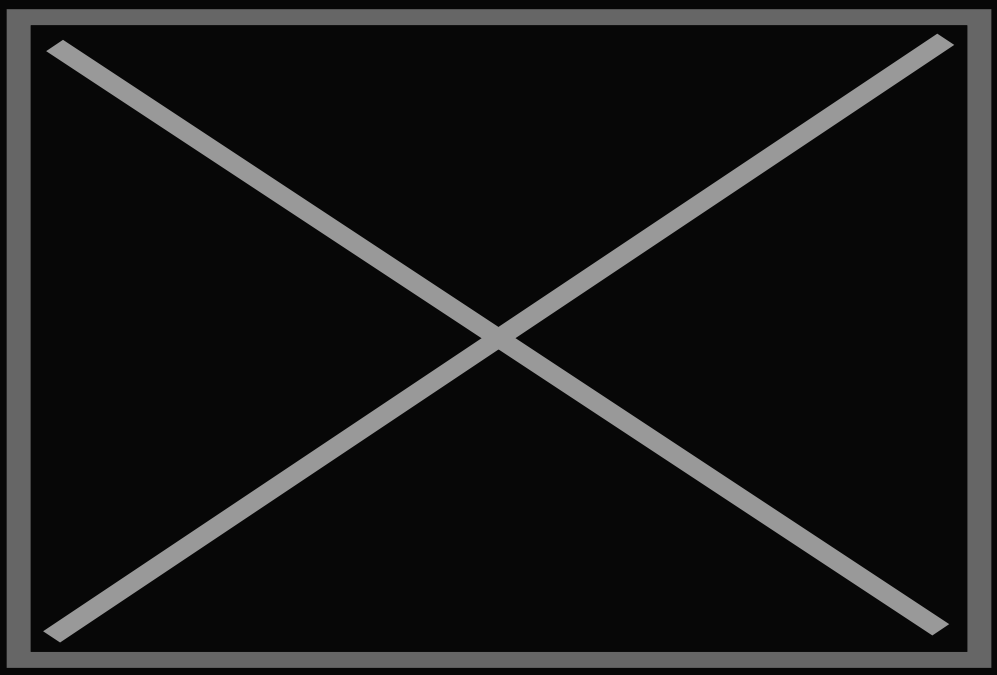
«Un modo per celebrare l'identità e la storia del marchio è stato quello di recuperare materiali presenti nei vecchi locali Princi – dice Flaviana Rimondi, architetto Costa Group incaricato del progetto – a partire dai pannelli di ottone bronzato, che non ci siamo limitati a riutilizzare ma che sono stati il punto di partenza per lo studio del disegno del bancone, e poi la ceramica e il legno».



Un design improntato a un minimalismo elegante, essenziale e raffinato. Che parte dal prodotto e dalla passione per il lavoro, per trasferirsi nel luogo, e delineare i contorni di un’esperienza estetica, che va oltre l’acquisto fugace. Un lungo banco di servizio alla destra dell’ingresso, in cui passare dal caffè al pane, in una scenografica soluzione di continuità che obbliga piacevolmente il cliente all’ispezione di tutti i prodotti in vetrina, e il lato opposto destinato al consumo, con lunghi tavoli da pasteggio, postazione privilegiata per osservare in diretta le lavorazioni dell’area di produzione, in omaggio alla trasparenza e artigianalità delle lavorazioni.

Tre percorsi food con partenza dalla Coffe Pastry, dall’atmosfera decisamente internazionale, passaggio nella zona cake e pasticceria, per finire con bakery e Princi pizza. Oltre il bancone, i laboratori rigorosamente a vista: la zona centrifugati, la piccola cucina per la preparazione dei piatti veloci e ovviamente l’area per la panificazione, con il massiccio forno a legna in ghisa a ricordo del passato. Pareti e colonne del locale sono ricoperte da eleganti ceramica bianca e rovere invecchiato e sono state scelte per la parete dell’area caffetteria.

Le vetrine sono dedicate all’abbondanza dell’offerta, modulata sulle richieste di consumo della giornata, dalle esclusive brioche del buongiorno, al pane speciale prodotto da Princi, unico e originale per forme, sapori e ingredienti utilizzati, con un grande potenziale di differenziazione rispetto al pane altrove commercializzato. E avanti fino sera, con la gastronomia per spuntini veloci, pizze, focacce e con il lungo tavolo che si trasforma nel tardo pomeriggio, imbandito di prodotti per l’aperitivo.
Sul fondo, la postazione “insalate dell’orto”, una credenza riconvertita in espositore frutta e verdura, per lo spuntino del pranzo, con la vecchia impastatrice e i sacchi di farina impilati.



Nel dislivello sotto la sala principale, le sedute riservate al servizio al tavolo, un lungo divano di pelle rosso (unica nota di colore fiammante) e la parete a lastre di bronzo, su cui campeggia la firma Princi. Sulla parete, una grafica elegante incornicia i momenti più importanti nella storia dell’azienda e della famiglia Princi. A cominciare dall’apertura delle panetterie, in Calabria prima, a Milano e Londra poi, la nascita dei figli, e una rassegna stampa internazionale che celebra il panettiere italiano.
Grazie a questo rinnovo, il Princi di via Ponte Vetero riesce ad esprimere un’eleganza che è frutto di un sapiente mix di tradizione e modernità, capace di offrire lo spirito di Milano nella sua vocazione internazionale.

Princi: Via Ponte Vetero, 10. Milano
Design e progettazione:
Costa Group, arch. Flaviana Rimondi.