Arredamento tra indoor e outdoor: il caso del Bar Agricole di San Francisco

img3298-a524cbe0

Il nome del Bar Agricole di San Francisco si ispira ad un rum coloniale dei Caraibi francesi. Con il suo menù creato con prodotti biologici e biodinamici, questa locanda metropolitana incarna due scenari distinti: quello urbano e quello agricolo. Questi valori vengono enfatizzati attraverso il design e i materiali usati rafforzano questa dualità. Il legno proviene da quercia bonificata originaria dei barili del whisky, e scalda l'ambiente img3341rendendolo naturale mentre l'acciaio e il cemento attestano il carattere urban. L'illuminazione primaria arriva da alcuni lucernari a soffitto da cui scendono delle sculture in vetro, la luce è distribuita in tutta la sala da pranzo, inoltre la sala gode di una ventilazione naturale e di conseguenza di un raffreddamento passivo. Questi elementi scultorei sono formati da cilindri in Pyrex deformati e fusi in volumi sinuosi che galleggiano delicatamente sopra la testa. Gli arredi sono pensati per poter essere riallocati all'interno dello spazio, pensati quindi per un layout fluido e dinamico. La struttura delle panche e parte dei banconi sono realizzati in calcestruzzo Ductal su stampo speciale (che rappresenta il materiale contemporaneo) con alte prestazioni tecniche, mentre il top del bancone è realizzato in assi recuperate da img3393un fienile di 100 anni fa. La sala da pranzo si collega al cortile e al giardino biodinamico. Il legno che riveste l'interno del locale viene portato anche all'esterno per dare continuità allo spazio. Erbe aromatiche biologiche sono coltivate per la preparazione dei particolari cocktail artigianali che offre il bar del ristorante. Queste piante vengono coltivate in vasche-orti adiacenti ai tavoli da pranzo. La caratterizzazione dell'area esterna e la posizione delle vasche verdi è pensata proprio per valorizzare gli aspetti green del locale. Questo spazio esterno, grazie al progetto di arredo, diventa un giardino di design per dare relax e comfort agli utenti come l'interno del ristorante, parificando gli ambienti.

Arredamento tra indoor e outdoor: il caso del Padarie di Porto Alegre in Brasile