Dai luce al tuo ristorante

nyu-restaurant-by-i-m-lab-oderzo-italy-02-9ab38572

I plus di un corretto utilizzo della luce: semplificare la routine lavorativa, guadagnare in sicurezza, offrire un’esperienza multisensoriale al cliente.

La luce grazie alle sue proprietà intrinseche si diffonde nello spazio tramite il principio della riflessione e cioè quando lambisce le superfici di tutti quegli oggetti che si trovano sul suo percorso per poi disperdersi nello spazio circostante, morbida magari più intensa in alcuni luoghi o momenti, diffusa o più concentrata. Anche i luoghi dedicati alla ristorazione sono percepibili e trasmettono determinate emozioni in funzione di come la luce al loro interno è stata pensata e gestita. Quando si pensa all’apporto di luce che dovrà caratterizzare lo spazio del consumo di cibo bisognerebbe anzitutto suddividere gli spazi in aree tra di esse omogenee e con funzioni compatibili e poi pensare che a seconda dei vari momenti della giornata le esigenze e le aspettative del cliente possono variare. Si tratta di equilibrare la luce naturale esterna con luce artificiale interna.

Luce per momenti di consumo



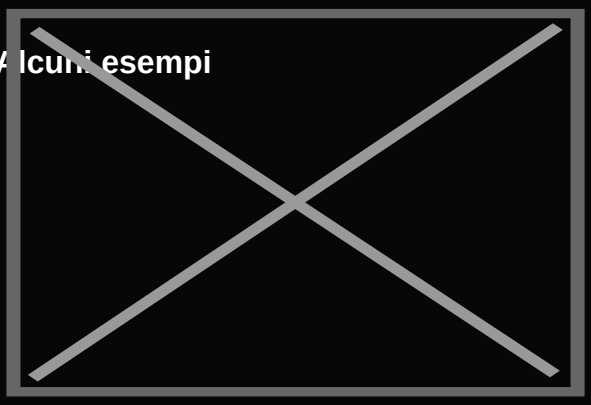
Se pensiamo ad esempio al momento della prima colazione, l’utente probabilmente si aspetterà una quantità di luce che possa garantire quel comfort visivo in grado di attenuare il contrasto tra luce naturale esterna e luce interna al locale medesimo. Inoltre ci si potrebbe

aspettare una luce che consenta al cliente di poter svolgere quelle attività proprie del mattino come la lettura dei quotidiani.
Se le esigenze di illuminazione fossero assimilabili ad esempio ad un tipo di ristorazione Fast durante le ore del pranzo, in tal caso potrebbe essere auspicabile una moderata quantità e intensità luminosa per incentivare il consumo del cibo suggerendo all'utente una breve permanenza in modo da soddisfare il maggior numero di clienti possibile. Nel caso dei Fast Food prevale certamente l'attività commerciale veloce ed il consumo rapido a scapito della permanenza prolungata all'interno del locale. In tal caso ci si potrebbe aspettare un'illuminazione forte e d'impatto, come attrattore per convogliare il maggior numero di clienti possibili all'interno del Fast Food medesimo.
Per il concetto di ristorazione più classico e dedicato all'esperienza del cibo, l'illuminazione si tematizza, si mimetizza con lo scopo del luogo per consentire ai clienti di percepire lo spazio come un'esperienza sensoriale unica. I toni dell'illuminazione saranno più bassi, più intimi e sarà possibile tramite sistemi integrati di gestione della luce regolare le quantità dei flussi luminosi.
Chiaramente in tutti casi le tipologie delle sorgenti luminose potranno variare a seconda delle funzioni dei luoghi: corridoi di accesso, spazi di servizio, le cucine e le sale per gli ospiti avranno differenti esigenze di illuminazione che consentiranno diverse applicazioni nella scelta dei corpi illuminanti e della distribuzione della luce.

Corpi illuminanti e tipo di sorgenti
Sono molto attuali i LED (light emitting diode) in quanto il mercato e lo sviluppo delle aziende di settore si sta orientando essenzialmente verso questo tipo di sorgente luminosa.
Recentemente la qualità della luce degli apparecchi di illuminazione a LED ha raggiunto sicuramente dei livelli molto performanti, sia dal punto di vista della qualità e dunque dei fattori di resa cromatica (CRI Color Rendering Index) che di quantità del flusso luminoso grazie alle elevate potenze dei LED multichip ormai disponibili sul mercato (fino a 35W e oltre, dimmerabili con un flusso luminoso di 3500 lumen con un fascio di apertura di 30°, come il Faretto per binario/incasso tipo Pro White prodotto da Wired).
Alcune case produttrici di led come Sharp e Citizen e anche Cree hanno introdotto nel mercato una nuova fonte led: il multi chip.
In pratica, le nuove tecnologie oggi permettono di inserire in una superficie di una moneta da 20 cent. di euro anche 200 led, permettendo alle case produttrici di corpi illuminanti la realizzazione di nuove fonti di luce concentrate.
Al di là di qualsiasi tecnicismo,vano sottolineate che le esigenze del cliente nel vivere un determinato spazio, quello del consumo e dell'esperienzialità del cibo, sono legati alla qualità del visibile e dunque della luce.

Spesso la luce più convincente, più gradevole è quella derivata dalla riflessione indiretta della medesima rispetto alla fonte di provenienza. Se penso a un ambiente estremamente confortevole, mi rivolgo a tutte quelle situazioni dove la sorgente luminosa rimane celata e la morbidezza e quantità di luce vengono gestite di rimando dalla scatola architettonica e da tutti i suoi connotati stilistici..

Alcuni esempi



Se ad esempio analizziamo il caso del NYU Restaurant, progettato dallo studio londinese IM Lab a Oderzo,(vedi foto in questa pagina) ci accorgiamo che gli elementi architettonici servono anche per giustificare l'utilizzo e la diffusione della luce; le lamelle sospese sopra ai tavoli servono anche in parte per riflettere la luce dell'ambiente, per ammorbidirne l'effetto sui piani di utilizzo. La luce integrata nelle lamelle medesime è dimmerabile mentre i piani dati dalle strutture verticali creano delle divisioni leggere che giocano con l'effetto luminoso dello spazio. Il Ristorante La Brisa a Milano gode di un giardino esterno dove durante le stagioni più umide è possibile cenare in una suggestiva veranda illuminata da semplici piantane decorative Costanza di Luceplan, che tramite il loro diffusore in policarbinato opale diffondono una bellissima luce calda e ovattata che rendono l'ambiente unico. Dall'esterno si percepisce un poetico effetto lanterna che rende anche lo spazio esterno incantato. Un ultimo esempio che vorrei suggerire per l'illuminazione di uno spazio dedicato al Food è quello che ho trovato presso il ristorante al Valentino Vintage di Milano: la sala principale è caratterizzata da sole appliques alle pareti e da lampade da tavolo tutte con sorgenti ad incandescenza/risparmio energetico a luce calda sui 2700-3000°K che diffondono una luce avvolgente, morbida e indiretta, mai invasiva.