Arredo: il futuro del pubblico esercizio è green

il-terra-restaurant-eataly-di-boston-f8de2e0c

Si sa, anche il mondo del pubblico esercizio è suscettibile alle mode. Nell'arredo dei locali abbiamo vissuto diverse fasi: siamo passati dal wengé, al look total white, vedendo sfilare lo stile orientale e il feng shui. Con l'avvento di Expo e della sua battaglia rivolta alla sostenibilità, anche in fatto di architettura e arredamento le cose sono estremamente cambiate. Oggi i bar e i ristoranti hanno recepito il messaggio lanciato durante l'Esposizione Universale, e sono sempre maggiori le richieste rivolte ai professionisti del settore di creare spazi realizzati con elementi naturali, in una parola sola green! Un atteggiamento che noi di Mixer abbiamo recepito e sostenuto al punto che durante il nostro prossimo appuntamento con Mixer Educational, in occasione di HOST 2017, il tema centrale che verrà cavalcato sarà appunto l'impiego di materie prime naturali a 360°, andando quindi a parlare di green non solo in ambito mixability e ristorazione, ma anche sotto l'aspetto del design. E anche il nostro spazio strizzerà l'occhio al concetto del 'verde'… Ma facciamo un passo indietro. Parlavamo di architettura del pubblico esercizio. Quale migliore esperto di arredo 'sostenibile' se non Franco Costa di Costa Group, per capire come si sta muovendo il nostro settore in fatto di stile? "Noi di Costa Group abbiamo da sempre un animo green. La nostra azienda ha il vantaggio di essere ubicata nella campagne liguri – ci spiega Franco Costa – È vero che Ex po ha sdoganato il concetto della sostenibilità, ma il nostro imprinting è sempre stato questo. Abbiamo sempre lavorato impiegando materie prime naturali. Fino a qualche anno fa però questo tipo di sensibilità era comune a pochi imprenditori del settore. Molto sentita all'estero, soprattutto in Olanda. Oggi invece la richiesta è cresciuta anche nel nostro Paese. È una questione di scelta: investire per ottenere un feedback positivo da parte del consumatore. Perché, attenzione, è proprio il consumatore che chiede questo tipo di approccio. Oggi l'avventore del pubblico esercizio sceglie il locale capace di selezionare materie prime di grande qualità, non solo in ambito food&beverage, ma anche in fatto di arredo. Un bar o un ristorante capace di trasmettere, grazie ai complementi d'arredo scelti, la sua filosofia di eco-sostenibilità è sicuramente vincente. Chi sceglie di lavorare con noi condivide l'amore per l'ambiente e l'esaltazione del naturale. Ecco perché da oltre venti anni utilizziamo solo vernici all'acqua, non inquinanti. Oggi poi ci siamo spinti oltre: il nostro fine è anche recuperare quel naturale che viene

abbandonato o spesso buttato via, ricomponendolo, dandogli nuova vita e collocazione. Uno stile questo che si evince facilmente tra le nostre ultime realizzazioni: il “Ginger Sapori e Salute” di Roma, il “Local” di Bra e il “Viva” di Milano”.

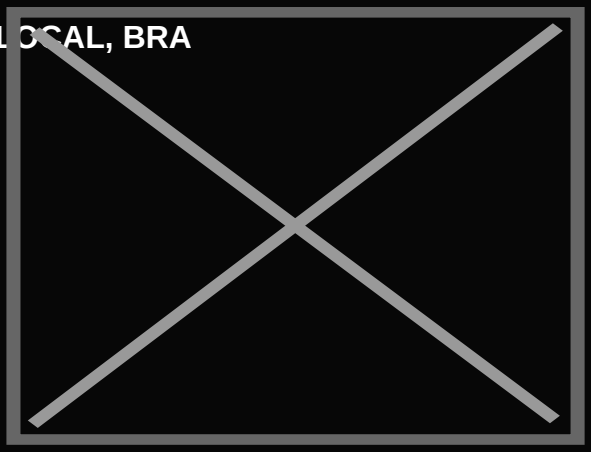
I LOCALI ‘GREEN’ FIRMATI COSTA GROUP

GINGER. SAPORI E SALUTE



Un juice bar un po’ bistrot, un po’ serra liberty. Di fatto, uno spazio semplicemente elegante nel cuore di Roma. Predilizione quasi totale per il bianco, spezzato dalla “materialità” di frutta e verdura fresche, per spremute e centrifugati fatti al momento, incorniciati nel murale dietro al bancone: elemento “vivente” di un arredo che nella scelta dei materiali predilige l’utilizzo di elementi naturali. L’effetto finale è quello di un bistrot contemporaneo, un locale studiato da Costa Group per esaltare la proposta “sapori e salute” di Ginger, che accosta la cucina romana degli spaghetti cacio e pepe, ai centrifugati, fino alla vendita di prodotti biologici.

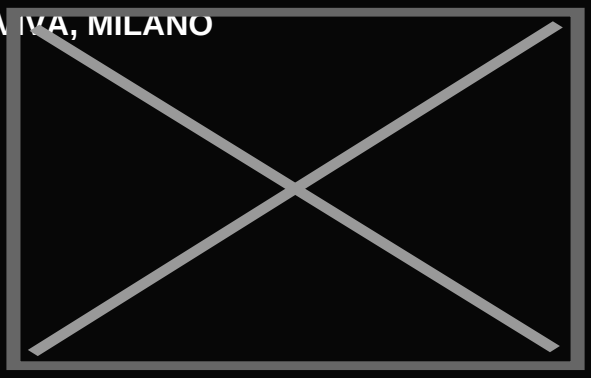
LOCAL, BRA



L’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo ha aperto a Bra ‘Local’, una Bottega 2.0, progetto pilota di un nuovo concetto di distribuzione alimentare. Costa Group ha seguito l’intero iter percorso dal punto vendita, dalla progettazione alla sua realizzazione pratica, fino alla fase finale ovviamente mediante l’impiego di materiali green in linea con la tipologia di offerta del locale. Qui i prodotti in vendita sono stati selezionati in base al principio di territorialità, andando a visitare e conoscere i singoli produttori locali in azienda: frutta e verdura,

salumi e formaggi, prodotti conservati e confezionati, fino a una selezione di prodotti venduti anche sfusi, per combattere lo spreco di packaging e far risparmiare il consumatore. Tra le novità: la birra sfusa proposta dai diversi birrifici piemontesi, selezionati con l’aiuto del maestro birraio Andrea Bertola e la vendita diretta di frutta e verdura da parte di orticoltori della zona, come se fosse un mercato.

VIVA, MILANO



L’insalata “come vuoi tu”, ma anche insalate di pasta e cereali, frullati, zuppe, yogurt con frutta fresca, panini, dolci fatti in casa e molto altro. Viva è l’originale format milanese di insalateria pret-à-manger. Dove l’insalata si compone a piacere, scegliendo gli ingredienti e creando di volta in volta un piatto originale e su misura. Un format pensato per pranzi e spuntini veloci, all’insegna del cibo salutare che non rinuncia a gusto, colore e creatività o non si rassegna a pagare prezzi improponibili. Un’oasi di benessere in formato urbano, un locale non solo per vegani o vegetariani, ma un vero e proprio paradiso adatto a tutti, per un pieno di vitamine e un’immersione nel cibo salutare e bilanciato, senza rinunciare al gusto. Tutto realizzato con materiali rigorosamente naturali, come i pannelli di erba essiccata utilizzati per rivestire il bancone, o il legname recuperato da vecchie cascine di montagna. Un ambiente spiccatamente “naturale” dove, ancora una volta, il prodotto di qualità è il protagonista indiscusso.