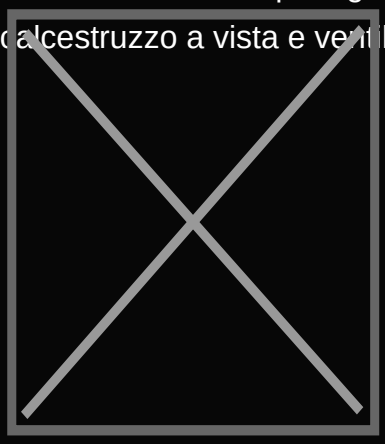
Wine Bar a Copenaghen: atmosfere hygge per spazi industrial

2017-iw-architop-wine-bar-naevaer-danimarca-6-26275edb

Hygge è un modo tutto danese di interpretare gli ambienti che consiste nel creare un'atmosfera calda, piacevole, accogliente, intima mentre si assaporano i piaceri della vita condividendo con amici, familiari e persone care.

Un approccio che ha sicuramente ispirato lo studio “NormArchitects”, quando ha progettato un elegante locale nel cuore della capitale danese. L’esclusivo winebar e ristorante gourmet con soli 10 posti a sedere, si trova in un importante edificio affacciato su un canale con una splendida vista sul centro storico di Copenaghen. Connotato da un look decisamente industrial, presenta superfici in calcestruzzo a vista e ventilazione sospesa dal soffitto.



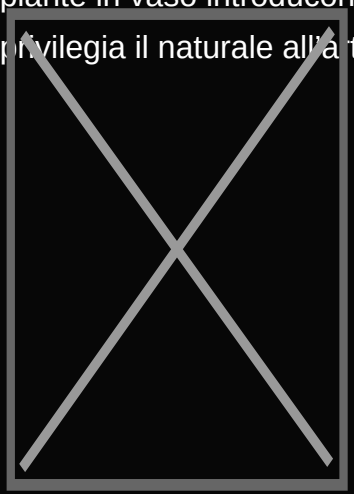
Frutto di un progetto accurato, che non perde mai di vista l’equilibrio tra gli opposti, questo locale intimo e raccolto ha un nome “Nærvær” che significa "Presenza" nel senso di attenzione e tempo dedicato a l’interlocutore: insomma, un luogo informale, riservato, caldo e accogliente dove entrare in sintonia tra persone viene naturale. Per ottenere quest’atmosfera hygge, NormArchitects ha utilizzato una palette di materiali scuri e caldi in abbinamento a luci soffuse.Il progetto è stato condotto nel rispetto delle caratteristiche dello spazio preesistente e del paesaggio architettonico: la palette di colori scelti richiama le tonalità degli esterni dell’edificio ed intensifica l’intimità degli interni,

Gli spazi già esistenti hanno suggerito la scelta di alcuni materiali capaci di completare questo tratto tipicamente industriale, ma introducendo tonalità e textures in grado di alleggerire e ammorbidire l’effetto in modo da creare un ambiente più confortevole. Sono stati utilizzati vari materiali naturali,quali legno, come è tipico della tradizione scandinava, pietra e metallo, che sono stati deliberatamente modificati per creare superfici scure e industriali che richiamano lo spirito del luogo. NuvolatoArchitop, una pavimentazione cementizia decorativa e continua, senza giunti, contribuisce a quest’effetto generale di stile industriale “riscaldato”. Brutale, graffiante, ultra resistente e pregiato,Nuvolato Architop è perfetto per locali pubblici di design. Il colore sui toni del grigio è stato formulato dall'applicatore OL GulveApS-Danimarca.

Questo focus fortemente voluto sulla tattilità regala all'interno calore ed effetto materico, naturale integrazione della suggestione data dalle pareti in calcestruzzo grezzo e il tratto industriale dello spazio.L’uso contrastante di materiali, colori e oggetti migliora in definitiva l'esperienza intima e il senso di presenza fortemente voluti. Come testimonia la scelta di poltrone in velluto in alternanza a sedute essenziali.

Tutti i materiali, tra cui Architop, sono stai scelti per le loro qualità naturali, la durabilità e la capacità di migliorare con il tempo e l’utilizzo.Le superfici tattili sono accompagnate da stoviglie, bocce e vasi creati dal ceramista danese Maj-BritWürtz.

I delicati raccordi di illuminazione industriale sono stati progettati dagli architetti Norm e sono realizzati con telai d'acciaio con sottili diffusori tubolari che danno un'illuminazione calda e delicata. Alberi e piante in vaso introducono i vegetali negli spazi illuminati di luce naturale, a sempre con un tratto che privilegia il naturale all’artificiale.



L'interno di Nærvær è rappresentativo di come NormArchitects ha applicato

"principi moderni di equilibrio e raffinatezza" ad un progetto danese che mescola richiami alla tradizionale cascina inglese e richiami agli interni essenziali di certi ristoranti italiani. Senza

dimenticare mai di pensare spazi capaci di regalare benessere.

Un benessere che parte dagli ambienti ed arriva ai servizi. Il wine-bar di Nærvær offre un menu di vini completo, mentre il ristorante che ospita non più di dieci persone serve piatti di alta qualità in un ambiente suddiviso in varie zone e nicchie che contribuiscono a valorizzare l'esperienza intima.

La cucina è a vista e posta in posizione centrale in modo che i commensali possano guardare da vicino lo chef Yves Le Lay che si cimenta in piatti di cucina francese. Pensato per i locali come per i visitatori esteri, presenta un‘interessante carta vini di provenienza internazionale.

www.idealwork.it