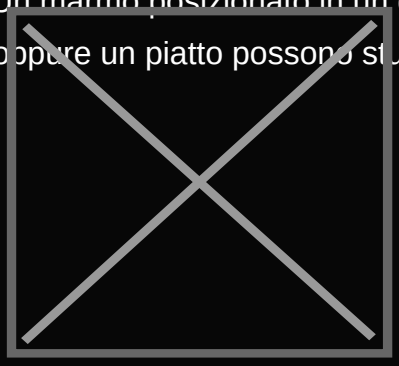
Praticità e design fanno il locale perfetto: parola d'architetto

il-locale-perfetto-architetto-01-copia-6155c0e5

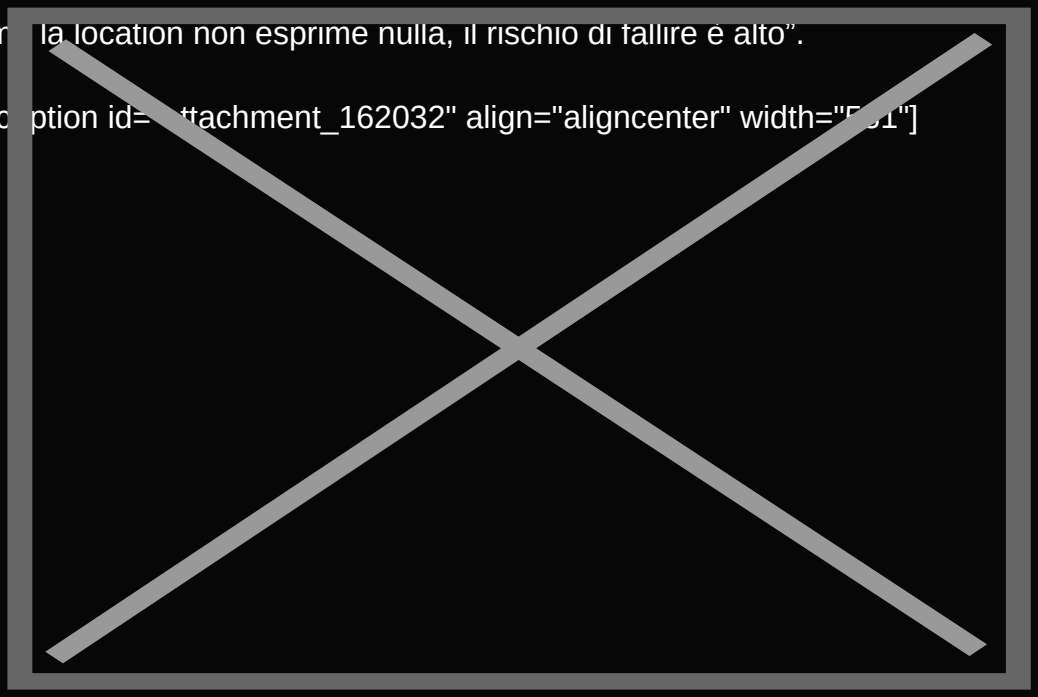
Quando capita, è sempre un qualcosa che affascina, che attrae, che suscita interesse e voglia di sperimentare**,** soprattutto per chi ha curiosità di vivere esperienze diverse e vedere nuovi luoghi. Ed ecco che il desiderio di “provare” un locale, un winebar o un ristorante aperto da poco – o celebrato da tutti – diventa irrefrenabile. Eh sì, perché è giusto cercare il meglio in fatto di cocktail, vini e cucina ma, allo stesso modo, entrare in un luogo e trovare classe, modernità e design, soddisfa le attese. Una parete, una sala, un tavolo, un divano o il bancone della mixology prendono vita, diventano parte integrante di una richiesta (a volte inconsapevole o data per scontata) del cliente che cerca qualcosa in grado di comunicare le tendenze del momento ma, contemporaneamente, che sia in grado di trasformare tutti, almeno per una sera, in cittadini del mondo. Un marmo posizionato in un certo modo, un mobile di legno, una parete con un rivestimento peculiare, oppure un piatto possono stupire per tanti motivi, il gusto minimal magari si contrappone a linee più  ricercate, o la semplicità dell’arredo viene esaltata da specchi e giochi di trasparenze. Dietro alla buona riuscita di ogni singolo locale, soprattutto nelle metropoli, c’è sempre lo studio attento, costante e prolungato di un’équipe che della creatività traslata sulla funzionalità fanno il loro obiettivo. È il caso dell’architetto **Simone Colombo** fondatore e proprietario dello studio SC + Partners – Architecture, Comunication & Design Studio, collocato nel cuore di Milano.

PRIMA DI TUTTO FUNZIONALITÀ

“La progettazione di un locale di somministrazione deve seguire regole molto precise – inizia

l’architetto –. Rispetto a un immobile residenziale tutto il lavoro di studio e realizzazione deve passare attraverso elementi imprescindibili, quali la funzionalità, l’ergonomia, il marketing e il pieno rispetto delle normative urbanistiche-edilizie, oltre alla salubrità degli ambienti, gli spazi per lo stoccaggio e quelli di lavorazione e somministrazione”. Un insieme di fattori che necessitano un’elevata capacità nel sapere plasmare tra loro anche altri elementi che, nella quotidianità cittadina, sono insostituibili per essere competitivi, ossia comunicazione, design, grafica e architettura. “Dobbiamo guardare l’insieme del progetto con un’ampia prospettiva – aggiunge Colombo – il bisogno umano del mangiare e del bere deve assumere una veste diversa, deve rientrare in un pacchetto multidisciplinare affinché, ciò che si consuma in un locale, possa diventare esperienza personale ed esprimere il valore di un brand o di uno specifico prodotto”. Idee e creatività non devono mancare ma per progettare al meglio un locale bisogna aver chiaro in mente cosa verrà fatto al suo interno… “Se non sai fare i cocktail non si potrà mai realizzarne una carta ad hoc – continua l’architetto –. Le materie prime, gli ingredienti, i giusti accostamenti e quel tocco di estro che rende unico un drink giungono da studio e competenze; lo stesso vale per il mio lavoro e per avere un locale destinato a riscontrare successo serve preparazione e la capacità di osservare e ascoltare. In alcuni casi, anche se il barman ha grandi abilità m la location non esprime nulla, il rischio di fallire è alto”.

[c ption id= ttachment_162032" align="aligncenter" width="

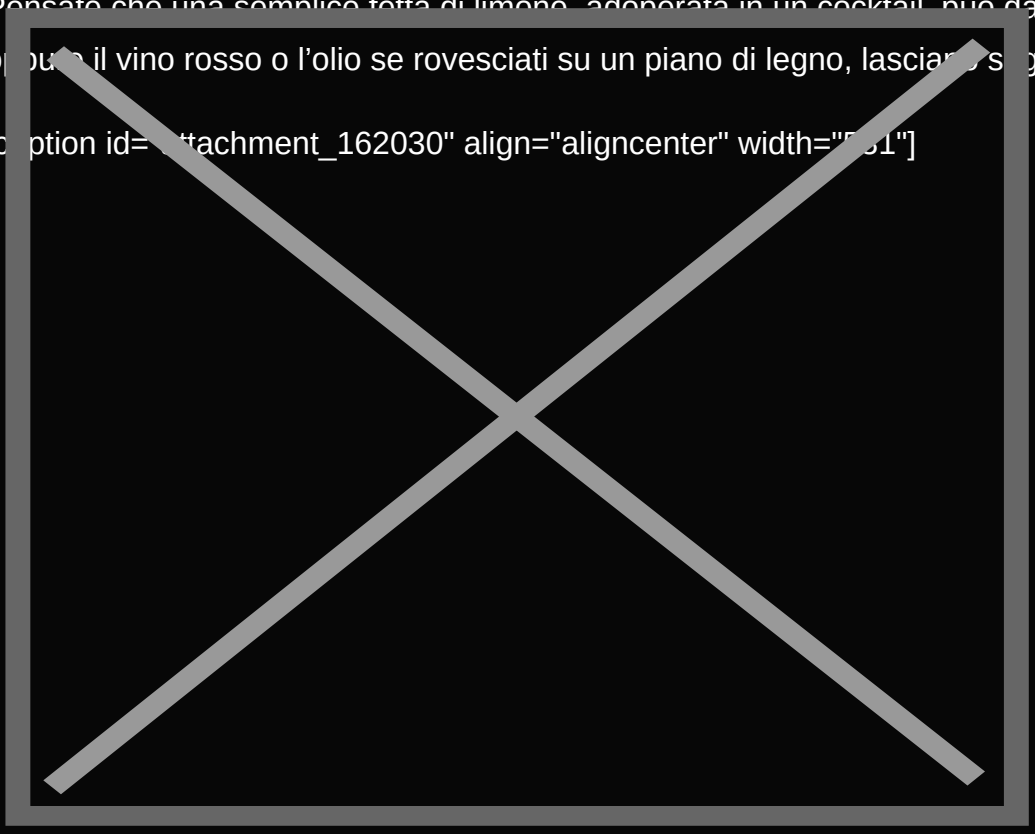


Bello, di classe e accogliente ma anche funzionale e rispettoso delle norme vigenti in fatto di somministrazione. Non è un locale utopico ma quanto si domanda agli architetti esperti del settore per stupire il cliente e avere successo.[/caption]

GIUSTI MATERIALI

Un discorso analogo vale anche per i materiali, preziosi e d’impatto ma, in alcuni casi, poco adeguati o pratici perché difficili da lavare o facilmente danneggiabili se si considera un’attività intensa come quella nelle cucine di un ristorante. “Colori, luci e materiali sono gli strumenti che un architetto ha a disposizione per realizzare un progetto; la scelta dei giusti materiali è fondamentale perché, teniamolo bene a mente, un locale prima di tutto è una macchina tecnica che deve rispondere a precise funzioni e flussi di merci – spiega Colombo – Il legno e il marmo sono elementi naturali, splendidi ed eleganti ma non possono essere adoperati su tutte le superfici di un locale. Oggi esistono dei grès e dei laminati che ne riproducono l’aspetto estetico ma molto più resistenti all’usura, all’acqua e ai liquidi. Pensate che una semplice fetta di limone, adoperata in un cocktail, può danneggiare un marmo, oppure il vino rosso o l’olio se rovesciati su un piano di legno, lasciano segni indelebili”.

[caption id="attachment_162030" align="aligncenter" width="631"]



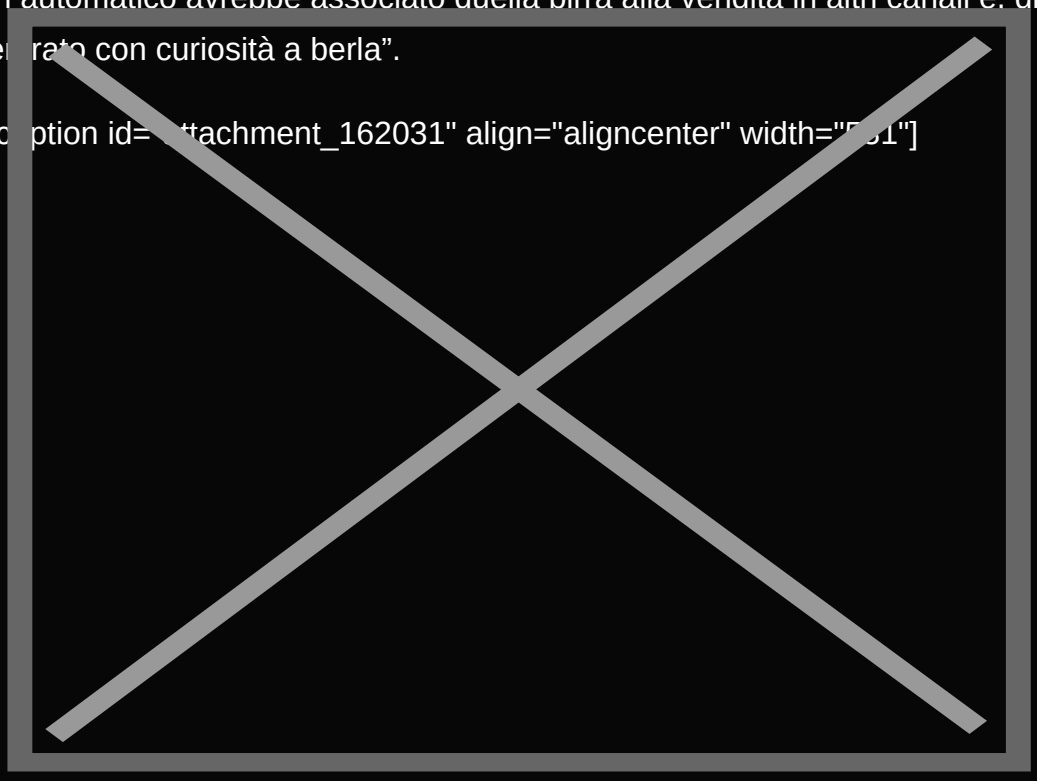
La scelta dei materiali deve essere fatta in base alla funzionalità del locale e alle attività che si svolgeranno al suo interno[/caption]

ATTENZIONE ALLA CLIENTELA

Giusto utilizzo, praticità, posizione adeguata ma, per dare il meglio, è indispensabile capire quale sarà il target del ristorante e del bar e a quale clientela sarà principalmente rivolto: una caffetteria all’interno

di una stazione o di un aeroporto, dovrà soddisfare esigenze molto diverse da quelle di un ristorante stellato. “La progettazione deve valutare anche le luci che saranno poste nel locale e se l’apertura del locale sarà diurna o serale, senza tralasciare le norme igienicosanitarie e senza dimenticare l’acustica: spesso, in alcuni locali, si fa fatica a scambiare due chiacchiere e questo è penalizzate”. Spiega l’architetto. Ideare un locale di tendenza, un bistrot o una pasticceria è come indossare un abito diverso secondo le occasioni: uno smoking non potrà essere messo per una cena tra amici in pizzeria… Allo stesso modo ogni progetto deve avere una veste specifica e idonea, un’hamburgeria deve trasmettere un’immagine differente rispetto a quella di un pub; questo dipende tanto anche dal “prodotto protagonista”: le persone che vogliono bere un caffè cercheranno un locale nel quale è possibile sedersi a un tavolino o gustare un espresso posati a un ampio bancone. È importante valutare il prodotto e chiedersi quale esperienza si voglia far vivere al cliente. “L’impatto del prodotto o del brand è sempre alto – racconta Colombo – ecco perché per rendere chiaro il concetto, ricordo sempre il lavoro fatto per una nota marca di birra che mi aveva chiesto il flagship store del birrificio. Quando presentai il progetto avevo volutamente escluso il logo ufficiale... immaginate lo stupore! Spiegai che era una cosa fatta apposta perché, inevitabilmente, vedendo il logo, il cliente in automatico avrebbe associato quella birra alla vendita in altri canali e, di conseguenza, non sarebbe entrato con curiosità a berla”.

[caption id="attachment_162031" align="aligncenter" width="631"]



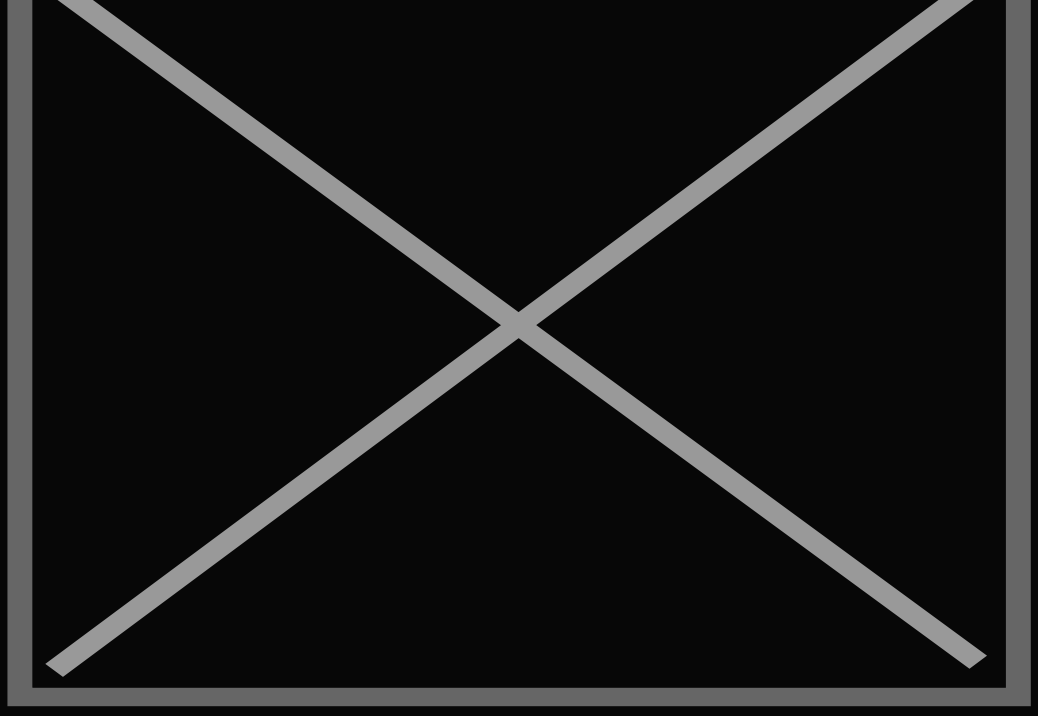
Per progettare uno spazio di ristoro o una caffetteria in un aeroporto bisogna considerare il tempo ridotto del cliente per la

sosta[/caption]

OTTIMIZZARE IL LAVORO

La conoscenza dei luoghi, delle città e delle abitudini sociali è un altro aspetto fondamentale e, ancor più importanti, sono le dinamiche che ruotano attorno a un grosso centro urbano. Gli usi e i costumi, i gusti in fatto di moda e di cucina, lo stile cittadino, i colori... sono tutti elementi imprescindibili. Progettare una caffetteria in una città di provincia sarà diverso rispetto a una caffetteria nel cuore di New York. In egual modo, in Oriente, ci si trova di fronte ad abitudini dissimili, come differenti sono le aspettative che il cliente cerca entrando in un bistrot, soprattutto se porta una firma o un nome italiano di risonanza. “È giusto osservare il cliente ma è altrettanto giusto parlare con chi, concretamente, lavorerà in quello spazio, chef o barman che sia – aggiunge Colombo – in cucina la funzionalità va al primo posto, così come i materiali più appropriati, in sala ci dovrà essere un insieme comodo per lo staff e bello per il cliente”. Non esiste quindi uno standard valido per tutte le cucine o per tutti i banconi del bar, lo spazio di lavoro è una cosa sulla quale bisogna investire tempo e attenzione: se ben progettato andrà a vantaggio della produzione e del servizio. “Mi è capitato di progettare e realizzare una piadineria – conclude l’architetto – ho studiato tutto il processo che sta dietro questa attività, dall’impasto alla cottura, dalla farcitura al servizio. Solo così si ottimizza il lavoro e il tempo di tutti, con piena soddisfazione anche del cliente che, probabilmente, si ricorderà di un determinato locale perché è stato servito bene, ha mangiato ottimi piatti o bevuto un cocktail divino in un’atmosfera unica e coinvolgente”. Ideare, disegnare e realizzare un locale porta con sé differenti ingredienti, proprio come la realizzazione di un piatto o di un’abile creazione di mixology; è pure vero, stando alle parole di Simone Colombo che ogni locale deve essere una macchina tecnica e deve permettere di svolgere alla perfezione i suoi compiti ma, contemporaneamente, deve essere un luogo di ritrovo e di convivialità, di sorrisi ed emozioni, magari sorseggiando un Moscow Mule, il preferito dell’architetto, secco, leggermente piccante e diretto, come il suo carattere.

[caption id="attachment_162029" align="aligncenter" width="531"]



Molti i progetti

dell’architetto Simone Colombo, anche a Shangai, dove ha realizzato il Bistrot People’s Square[/caption]