Locali narranti tra Oriente e Occidente: così nasce il racconto

locali-5cf9555c

Dare un’impronta teatrale o metaforica al proprio locale, intrattenendo non solo con il cibo ma grazie soprattutto all’arredo narrante è una precisa scelta: attraverso una dimensione narrativa dello spazio viene costruita un’esperienza di vendita-consumo coinvolgente.

Ecco come certi luoghi si trasformano in metafore di mondi fantastici: fiabe, cartoon, racconti, libri.

Il progettista mette in scena un tema narrativo, creando un linguaggio interpretativo che pone nella realtà la storia raccontata. Il tema narrativo aiuta quindi il fruitore a riconfigurare nel tempo e nello spazio l’immaginazione del racconto, che altrimenti rimarrebbe astratto. Questa riconfigurazione aiuta a inserire in uno spazio temporale la storia rendendola così “terrena”, mettendolo in questo modo in forte relazione con esso.

Il luogo diventa così una favola e il cliente il suo personaggio. Il racconto non è solo un modo per rappresentare temi fantastici astratti ma diventa anche una guida progettuale importante per ricreare un percorso onirico.

L’icona a sua volta diventa uno spunto tematico per il concept. Ritroviamo quindi nella ristorazione alcuni esempi divertenti di come i cartoni animati, la narrativa, le favole e i viaggi abbiano ispirato gestori e progettisti per creare luoghi unici che non si dimenticano.

La taverna giapponese

Il legame affettivo che viene condiviso da alcune generazioni per il simpatico Ispettore Zenigata, ci spinge ad assaggiare i suoi Ramen in brodo proposti in chiave italiana.

Ecco come Zazà Ramen a Milano (www.zazaramen.it) prende spunto dal popolare cartoon giapponese della serie italiana di Lupin III. Il soprannome tutto italiano dell’ispettore ha ispirato i due

proprietari Brendan Becht e Kevin Ageishi nel creare un nuovo format ispirato alla tradizione giapponese ma con una forte identità italiana, espressa sia negli spazi di design che in alcuni ingredienti stagionali e locali dei Ramen.

locali barro 1

Il locale è un felice richiamo alla taverna in cui l'Ispettore Zenigata andava a gustare i ramen, piatto popolare giapponese che qui viene rivisitato e proposto in tante varianti dallo chef olandese Brendan Becht. Grande attenzione per le materie prime stagionali italiane e grande qualità nei tagliolini in brodo realizzati a mano nel laboratorio del ristorante e preparati in maniera tradizionale. Questa la chiave di lettura del ristorante, uno scambio tra i due paesi per ottenere dei "tipici Ramen tradizionali". Altro elemento tutto milanese è il rapporto con il gallerista Giò Marconi con cui si allestirà ogni sei mesi una parete per accogliere artisti diversi. Oggi si può ammirare l'opera di Tobias Rehberger (vincitore del leone d'oro alla 53 edizione della Biennale di Venezia).

Progettato dallo studio Vudafieri Saverino Partners (www.vudafierisaverino.it) il locale si ispira alla pulizia formale e spaziale tipica del Giappone mantenendo un'atmosfera accogliente ed al tempo stesso di alto design. Così gli architetti descrivono lo spazio:

"L'impatto è quello di uno spazio conviviale, luminoso, informale ma elegante nella sua semplicità dove l'anima poetica giapponese si compenetra negli arredi essenziali ma di design, nei materiali naturali, nei dettagli, nell'idea di leggerezza".

locali M-Barro713

Il concept si ispira ai valori tipici dell'uso degli spazi della ristorazione Giapponese, proprio come la vecchia trattoria di Zazà questo noodles bar ha forti richiami alle tradizione nipponiche come alcuni elementi decorativi e di dettagli negli arredi.

Lo stare insieme, ad esempio, mangiando fianco a fianco è uno dei valori dei ramen bar che gli architetti hanno voluto mantenere. Il ramen nasce come piatto popolare preparato e mangiato in strada.

Anche il bancone dal quale si intravede parte della cucina in cui vengono preparati i ramen ha un aspetto tipico che richiama un elemento tradizionale. La sua peculiarità è la struttura che funge da veletta, realizzata con tessuti diversi Giapponesi retro illuminati, e appesa al soffitto grazie ad una struttura in ferro che richiama le strutture delle tradizionali trattorie giapponesi.

La finitura scelta per gli arredi e il pavimento è il legno.

Il vuoto zen

I piani dei tavoli e delle mensole sono sezionati in spessore per svelare la natura irregolare della corteccia in contrasto con la pulizia formale delle sedute nordiche (design by Hay) e dei punti luci disegnati e incorporati nei piani del tavolo.

Le lampade che cadono sui tavoli riprendono quelle utilizzate nel mercato ittico di Tsukiji a Tokyo.

Uno degli elementi attrattivi del locale è la libreria adiacente la scala che scende al piano interrato, in ferro micaceo con piani in legno, semplice e funzionale, ospita una serie di piante in idrocoltura illuminate all'interno. Questa poetica "parete" ospita anche una teca con i tipici gatti Maneki neko di porcellana che danno il benvenuto a chi entra: natura e cortesia in assenza di decorazione, bellezza in coerenza con la visione zen del vuoto.

Anche l'elemento più kitsch della ristorazione orientale è reinterpretato e reso elegante e ironico. La riproduzione iper realistica dei piatti, che solitamente viene utilizzata per la sua efficacia nel raccontare un piatto, viene inserita come un'installazione artistica minimalista in vetrina.

La tradizionale pulizia formale del Giappone del primo esempio, si contrappone con la tendenza "kickstarted" dei ristoranti a tema del prossimo esempio. Possiamo elencare una serie di ristoranti che basano il loro concept su temi diversissimi e che rendono questi locali stravaganti ed estremi.

Bianconiglio e la regina di Cuori

Un esempio estremizzato di questo filone è l'Alcatraz ER a Tokyo. L'ambiente è una "prigione medica", dove si mangia all'interno della propria cella ….

locali alice-in-wonderland-restaurant-7

L'esempio a mio parere più significativo è il Ristorante a Tokyo "Alice in the wonderland" di Diamond Dining. Localizzato nel quartiere dello shopping a Ginza e disegnato dallo studio giapponese Fantastic Design Works è metafora del famoso libro di Lewis Carroll. Il locale è abitato dai personaggi fuori scala del romanzo ed è ricco di richiami al romanzo. Questo ristorante, unico e travolgente, ti permette di tornare bambino giocando con aritmie spaziali e balzi temporali. Eiichi Maruyama e Katsunori Suzuki hanno disegnato il locale ricreando per ambiente i temi e le sequenze del libro invogliando gli utenti a tornare bambini.

All'interno del labirinto del giardino della Regina di Cuori troviamo tavoli e panche le cui spalliere creano appunto i cespugli verdi del labirinto. Nella stanza tutta rossa della Regina le carte sono

l’elemento principale del design: fuori scala diventano i piani dei tavoli mentre in scala reale sono declinate in lampadari chandelier. Sulle pareti rosse sono disegnati i simboli delle carte in cui ritroviamo le illustrazioni del libro. Il tema del salto di scala è molto utilizzato proprio per farci entrare nel racconto di Alice. Si può percorrere un corridoio di pagine di libri giganteschi e ritrovarsi fino all’interno di una tazzina a sorseggiare del thè.

Molto scenografica è anche la stanza della giostra, i tavoli sono ovviamente al posto dei cavallini. Le cameriere sono tante piccole Alici con vestito turchese e grembiule bianco e il sushi può avere la forma del Brucaliffo e il Dessert quella di Stregatto!

locali Alice-in-Wonderland-Restaurant-10

Essere altrove

Un Ristorante di New York che ti porta in viaggio verso Oriente è il famoso Space Market, (www.spicemarketnewyork.com) uno dei locali più affascinanti che conosca.

Situato nel quartiere alla moda del Meatpacking District, ha un’atmosfera che si ispira al sudest asiatico con cucina di origine tailandese e indiana. Il menù molto ampio propone anche alcune tipiche proposte di street food.

In questo caso il viaggio è il tema narrante e inizia appena si entra nel ristorante. Lo spazio si modula su due livelli collegati tra loro da una grande scalinata di legno. Al centro del piano interrato si crea una sorta di patio da cui si erge una pagoda in legno che raggiunge i ballatoi affacciati al piano terra. Ai quattro lati della pagoda grandi lampadari a lanterna rossi sono appesi da almeno 8 metri di altezza, attraversando i due piani. Questi elementi totemici aggiungono profondità allo spazio oltre a renderlo ricco e colorato.

Il mood del ristorante è fortemente orientale, in alcuni scorci si potrebbe immaginare di essere nelle House Boat lungo i fiumi del sud dell’India, a tratti invece ci si ritrova all’interno delle meravigliose architetture Thailandesi.

Tutti gli arredi sono importati da diversi paesi: Birmania, India, Thailandia, Malesia in un mix tenuto insieme dal medesimo stile anche se con origine diverse. Si riconoscono le tipiche decorazioni nei portali intarsiati di legno dello stato del Rajasthan e il segno tipico della Tailandia nelle statue dei Buddha. Poltroncine in pelle bianca vagamente coloniali si alternano ad antichi mobili d’epoca.

Il materiale predominante del locale è il legno, in cui è rivestita anche la grande scala, i parapetti e le travi a vista a soffitto. L’odore e i profumi di legno e delle spezie avvolgono il cliente in una magica atmosfera.

In questo vecchio magazzino i colori predominanti sono caldi e tipici delle regioni asiatiche, nuances di rossi, viola, indaco e ocra a supporto del meraviglioso pavimento in teak recuperato da un antico palazzo di Bombay.

Appena varcata la soglia dello Space Market si arriva in un altro mondo e si ha la percezione di essere altrove.

locali spice 1

Il vero fenomeno esperienziale ad ampio spettro dal gusto dei piatti speziati dal profumo di incenso e del legno vecchio che porta con sé tutta la sua storia, i veli delle tende morbide, le sculture intagliate e il gentile sorriso del personale ti proietta lontano dalle strade trafficate della grande metropoli. Il desiderio di estraniazione e di svago, il vero intrattenimento si ha con un’esperienza che va al di là del cibo, tutto è studiato e progettato per portarti lontano…

Infine possiamo affermare che il progetto dello spazio diventa il progetto di un racconto, creando una forte interazione emotiva. Questa modalità progettuale però deve seguire un approccio di unicità formale e di riconoscibilità immediata della metafora che si vuole raccontare.

Come si inizia a raccontare una favola, così si inizia ad articolare il progetto.

C’era una volta, tanto tanto tempo fa…