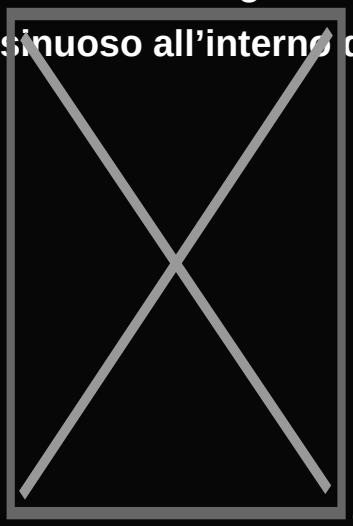
# Ripi Bakery, dove la pasticceria si fa laboratorio

dsc7555-2-9176b8ee

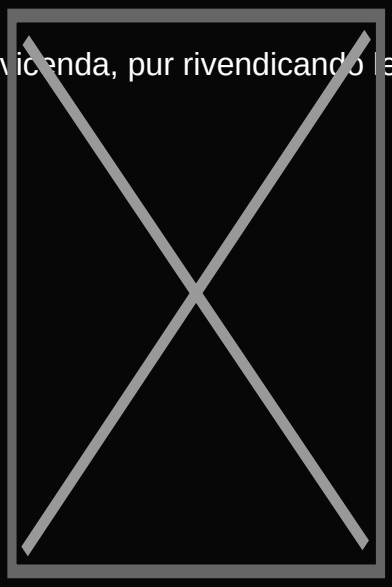
**La facciata dell’edificio che ospita la pasticceria Ripi è un semplice muro bianco, candido. Il negozio si apre sulla strada facendo intravedere un tavolo di cemento sinuoso all’interno di uno spazio-laboratorio che subito incuriosisce i passanti.**



Questa pasticceria è stata **concepita come uno spazio continuo**, dove il cliente è attratto dalla possibilità di vedere i pasticcieri all’opera: solo una cornice di vetro e acciaio separa la cucina dalla zona di servizio. Questo filtro di vetro può poi essere aperto, per unire completamente i due luoghi.

L’immagine del negozio è di uno spazio “ascetico”, creato con **cemento e materiali inorganici**, un chiaro riferimento all’aspetto laboratoriale dato dalla presenza delle attrezzature da cucina. L’unico elemento dalle forme curve è, non a caso, il tavolo espositivo dei dolci, che presenta il prodotto ai visitatori come se fossero in una gioielleria. Questo concetto è interessante dal punto di vista progettuale poiché **contrappone**, in un ambiente unico, **l’elemento freddo del laboratorio a quello accogliente della** pasticceria. I due diversi spazi sono stati progettati per completarsi e connettersi a

vicenda, pur rivendicando le loro funzioni separate.



Lo stile generale è molto **industriale**, con impianti e canaline lasciati a vista. L’illuminazione è composta da **semplici neon fissati a muro**. Dietro al progetto sta la volontà di creare uno spazio “vuoto e neutro” in modo che il prodotto sia il vero protagonista, mettendo in scena i dolci, anche nel modo di esporli.

Così descrive il concept il progettista dello Studio Fathom: *“Il profumo della cottura del pane, la consistenza lucida, la passione dell'artigiano per il pane e il calore del venditore sono in contrasto con lo spazio inorganico per creare un'atmosfera che brilla di intenzione come un'opera d'arte. Ho progettato lo spazio in modo che trasmettesse naturalmente l'atmosfera ai clienti.”*