Bar e Ristoranti d'Autore premia gli architetti

vyta-sm-mi-01-6c237692

VYTA_SM_MI_12[1]La giuria del Premio Nazionale di Architettura “Bar e Ristoranti d’Autore” ha assegnato una menzione speciale per il progetto Vyta Santa Margherita di Milano all'architetto Daniela Colli per la capacità del progetto di costruire, attraverso l’efficacia dell’allestimento e la raffinatezza dei materiali utilizzati, un universo di significati legati al cibo.

Il Premio, alla sua prima edizione, è stato promosso dall’Istituto Nazionale di Architettura - IN/ARCH, Gambero Rosso, Facoltà di Architettura dell’Università degliStudi Roma Tre, Artribune e Archilovers con il patrocinio di Host Milano.

Vyta Santa Margherita, nata dalla partnership tra il format enogastronomico delle Retail food di Nicolò Marzotto ed il gruppo vinicolo Santa Margherita, offre i prodotti più antichi, pane e vino, all’interno dell’atrio monumentale della stazione ferroviaria di Milano Centrale, uno dei luoghi più rappresentativi della nostra società, emblema della velocità della vita metropolitana.

‘Attraverso gli elementi semplici offerti dalla Natura come acqua, fuoco e terra, la mano esperta, la pazienza e la creatività dell’uomo, hanno creato per millenni forme e sapori, profumi e aromi dando vita al pane ed al vino, alimentazione dell’umanità antica e moderna’ è la food philosophy che ha ispirato il concept architettonico.

VYTA_SM_MI_05[2]L’immagine contemporanea per i prodotti più ‘minimali’ della nostra tavola scaturisce da un rigore formale ed un’eleganza innovativa privata del superfluo e frutto di un ricercato minimalismo e della riduzione all’essenziale.

Il progetto alterna contrasti materici e cromatici: legno di rovere e corian come rappresentanti della tradizione e dell’innovazione, connubio tra natura e artificio, l’alternarsi della morbidezza del rovere con il colore nero nelle varie declinazioni materiche crea un ambiente emozionale, teatrale dove il calore della texture naturale viene esaltato grazie al contrasto con le superfici ed i volumi di colore nero lucido.

Il bancone ha una forma fluida, una morbida linea curva enfatizzata da una vela sospesa al soffitto, realizzata con doghe in legno di rovere naturale che rievocano l’intreccio delle tradizionali ceste per il pane, la parete del retrobanco, attraverso l’installazione di videowall, celebra gli ingredienti caratterizzanti i prodotti Vyta Santa Margherita come: acqua, vino, olio, grano, farina, mozzarella pomodoro e fuoco.

L’illuminazione genera scenari morbidi ed accoglienti, è concentra sul banco, esalta la vela di doghe, diventa protagonista nelle pareti retroilluminate che incorniciano le bottiglie di vino Santa Margherita come sculture.

Ombrelloni tecnologici, coprono l’area destinata alle sedute, dotati di lampada infrarossi, illuminazione LED e diffusione sonora, rendono lo spazio esterno intimo, evocando la socialità del mangiare insieme, rito antico, sempre meno diffuso, ma sempre più necessario nella vita del terzo millennio.