Vyta Bar, nelle stazioni ferroviarie e ora anche a Bologna

vytabologna1-89ef2f94

Spazi e la capacità imprenditoriale, come quella dimostrata da Retail Group, di saper leggere questi cambiamenti e riuscire a proporre gli spazi ferroviari a primari operatori del mondo commerciale sono gli elementi della storia di successo espressa dai Vyta Bar.

VytaBologna1*“Il format di Vyta Santa Margherita - ha dichiarato Nicolò Marzotto presidente di Retail Group - si basa su una semplice quanto rivoluzionaria idea nel contesto delle stazioni ferroviarie: unire al design e alla funzionalità degli spazi, il meglio dell’offerta eno-gastronomica italiana in termini di genuinità, freschezza e sostenibilità”. “La ventata di freschezza, tuttavia, - ha concluso Marzotto - non si fermerà in terra felsinea e programmiamo l’apertura di un nuovo locale anche presso la stazione di Firenze Santa Maria Novella entro il prossimo autunno e non escludiamo di esportare al di fuori delle infrastrutture ferroviarie questo nostro modo di concepire la ristorazione moderna, veloce ma di qualità”*.

Il concept architettonico di Vyta Santa Margherita ideato dallo studio Colli Daniela Architetto, è caratterizzato da un rigore formale ed un’eleganza innovativa frutto di un ricercato minimalismo e della riduzione all’essenziale, l’alternanza di contrasti materici e cromatici: legno e corian come rappresentanti della tradizione e dell’innovazione, connubio tra natura e artificio creano un ambiente teatrale ed emozionale enfatizzato dall’uso della luce che genera scenari morbidi ed accoglienti.

VytaBologna2Bologna rappresenta l’inizio di una nuova fase nell’evoluzione del format: la riconoscibilità del brand non sarà più affidata all’applicazione costante di uno standard architettonico, saranno infatti i prodotti più antichi e tradizionali della nostra tavola: pane e vino, le modalità con cui verranno offerti alla clientela, l’atmosfera ed il design sempre diverso, ma generato da matrici comuni, a rappresentare la vera essenza del brand.

Vyta Santa Margherita Bologna è caratterizzato da un’unica palette cromatica il greige, colore meno freddo del grigio, meno caldo del beige e fortemente connotativo. Il lungo bancone in corian con le

eteree scatole di cristallo come vetrine, sullo sfondo di videowall che in slow-motion, celebrano gli ingredienti caratterizzanti i prodotti Vyta Santa Margherita come: acqua, vino, olio, grano, farina, mozzarella pomodoro e fuoco, sarà sovrastato da una cappa con doghe in legno laccato che rievocano l’intreccio delle tradizionali ceste per il pane, rimodulando il volume architettonico alla scala dell’uomo in modo da rendere lo spazio meno monumentale e più intimo.