Costi, praticità e stile informale: i driver dell’arredo nel mondo

raval-9185281c

Semplici ed essenziali oppure elaborati e raffinati. Pratici o di atmosfera. Quali sono gli arredi destinati a bar e ristoranti più utilizzati oggi a livello globale? Stando alle indicazioni fornite dagli ambassador di Host, non esiste una risposta univoca. Vi sono però alcune tendenze emergenti che possono dare utili indicazioni a chi opera nel settore. Ecco le principali.

FOCUS SUL BUDGET

Un primo spartiacque nella scelta degli allestimenti interni è naturalmente rappresentato dalle risorse economiche a disposizione. Così è in Canada: «Qui - osserva Enrico Cleva - vi sono ristoranti di fascia altissima, nei quali tutto è personalizzato e di qualità; un esempio è il Bar Raval di Toronto (*nella foto in apertura*) dove un elevato investimento sta assicurando un grande ritorno di pubblico e di copertura mediatica; poi vi sono le grandi catene uguali dappertutto e i piccoli caffè che sovente sono ristrutturati dagli stessi proprietari e adattati alle normative con il minimo della spesa, utilizzando arredi di recupero o soluzioni a basso costo». E un’analoga stratificazione si riscontra anche in Russia, come pure in Corea, dove - e qui sta la curiosità - i costi per l’interior design possono trovare inedite modalità di rientro. «I caffè che vantano alti margini - dichiara Daniel Gray - vengono utilizzati anche come showroom per la vendita dei mobili provenienti da oltreoceano con cui vengono arredati». Non sempre, tuttavia, il prezzo rappresenta un fattore così premiante per ottenere risultati di effetto. «In Spagna e Portogallo - rivela Nelson Calvalheiro -, la crescita di un “mercato delle pulci” capace di essere in linea con le esigenze dell’horeca ha reso più difficile ai designer proporre allestimenti ad alti budget. In buona sostanza, oggi si può arredare un caffè con una spesa perfino inferiore ai 1.000 euro con soluzioni estetiche interessanti».

VINCE LA SEMPLICITÀ

[caption id="attachment_89167" align="alignleft" width="300"]L’Holz Hotel Forsthofalm L’Holz Hotel Forsthofalm[/caption]

Piuttosto diffusa è poi la tendenza a scegliere uno stile improntato alla semplicità. «È in crescita il ricorso a materiali naturali - dice Calvalheiro. Un esempio? L’austriaco Holz Hotel Forsthofalm, un albergo di lusso realizzato secondo le logiche della sostenibilità, per la cui costruzione non sono state utilizzate né colla né metalli, ma solo bulloni di legno». «Anche in Australia - aggiunge Christine Salins - sono diffuse soluzioni semplici ed eleganti che sfruttano legno naturale e metallo, e che propongono molti open space». Ancora, semplicità ed eleganza sono i driver in Giappone. «Nel Paese del Sol Levante - confida Melinda Joe - è frequente il ricorso a un design essenziale e moderno, influenzato dallo stile scandinavo». Una cifra, quella del Vecchio Continente, che si ritrova anche in India. «Molti locali - spiega Kalyan Karmakar - propongono un look ispirato allo stile di vita europeo». E sulla stessa linea si pone pure la Corea dove però piace anche lo stile retrò ispirato agli States. Una voce fuori dal coro sembra invece quella del mercato turco. «Qui - sostiene Cemre Narim - si assiste a un crescente uso dei materiali tradizionali, come il rame, nella produzione di articoli per la tavola,

[caption id="attachment_89166" align="alignright" width="192"]
Un'altra immagine dell’Holz Hotel Forsthofalm Un'altra immagine dell’Holz Hotel Forsthofalm[/caption]

di accessori e di luci. Oggetti che pure sono ripensati secondo una logica moderna e raffinata. Ancora in voga è anche l’utilizzo di piastrelle di ceramica dal sapore antico, diventate popolari circa un decennio fa».

TRA TENDENZE CONTRAPPOSTE

Un caso a sé è poi rappresentato dal mercato inglese. «In Uk - racconta Rachel Walker - tra i ristoranti si è fatta strada la tendenza a evitare tovaglie apprettate e posateria immacolata, così da proporre uno stile più rilassato. Ma a questo atteggiamento ha fatto da contrappeso anche una reazione negativa, come dimostra la campagna “We Want Plates”. E così altri locali sono tornati ad adottare allestimenti più formali in modo da enfatizzare l’aspetto “cerimoniale” del pranzo».

FUNZIONALITÀ IN PRIMO PIANO

Nella definizione degli arredi non manca inoltre la valutazione della funzionalità. «I mobili - sostiene Leiti Hsu dagli Usa - devono essere versatili, così da adattarsi ai differenti utilizzi degli spazi dei ristoranti, che possono ospitare anche aree casual dedicate al bar oppure panetterie posizionate alle spalle della zona pranzo. Inoltre, i locali devono essere in grado di accogliere feste che coinvolgono

più o meno invitati, come pure devono poter ottimizzare il numero di ospiti serviti a serata. E da qui, l'importanza di materiali pratici nella fattura degli arredamenti. Materiali che devono anche durare nel tempo». Un'esigenza che non viene invece sentita in Corea: «I ristoranti - nota Gray - devono fare i conti con alti tassi di fallimento. E non solo. I gestori devono essere pronti a cambiare il concept dei locali se questi ultimi non funzionano in tempi rapidi. Così sedie in plastica o tavoli di metallo appoggiati su barili di olio sono diventati la norma. Gli arredamenti sono insomma per lo più destinati ad essere temporanei ». E così è anche in Cina, «dove - afferma Qin Xle - non si pone grande attenzione agli allestimenti la cui durata è generalmente piuttosto limitata».

TAVOLI IN COMUNE

Fin qui, dunque, ad emergere sono dinamiche complessivamente già conosciute a chi opera nel settore. Ma qualche sorpresa non manca. Nei Paesi anglosassoni, infatti, emerge curiosamente l'abitudine di condividere tavoli tra commensali che non si conoscono. «E' ormai consuetudine in Usa - afferma Leiti Hsu - accomodarsi vicino a sconosciuti. Una moda che riguarda sia chi mangia solo sia gruppi più ampi». Ma lo stesso accade anche in Australia: «Nel casual dinning - conferma Christine Salins - fanno spesso capolino tavoli comuni realizzati in legno naturale, che promuovono il concetto della condivisione dei pasti». E chissà che la tendenza, ad oggi registrata per lo più oltreoceano, non sia destinata a piacere anche in Europa.

[caption id="attachment_89169" align="alignleft" width="300"]
Per il loro secondo ristorante, The Progress, Stuart Brioza e Nicole Krasinski hanno commissionato a Mary M

Per il loro secondo ristorante, The Progress, Stuart Brioza e Nicole Krasinski hanno commissionato a Mary Mar Keenan la creazione di tutti gli accessori per la tavola[/caption]

Così cambia il modo di preparare la tavola

Sulla scia dei trend che guidano l'interior design nell'horeca si muove anche il modo di preparare la tavola. E anche in questo caso - dicono gli ambassador di Host -, emerge l'avanzata di uno stile informale. «In Australia - racconta Christine Salins - tovaglie bianche ed eleganti calici a stelo sono ancora la regola nei locali più ricercati, Mary Mar Keenan 2ma cresce la tendenza a lasciare a vista i tavoli di legno». E lo stesso accade in Canada, Cina e Russia. Qui però «locali che hanno a disposizione alti budget - spiega Alena Melnikova - fanno arrivare piatti e posate dall'estero, in primis da Italia, Spagna, Usa e Portogallo. Oppure - e questa è l'ultima tendenza - fanno realizzare su commissione ad artisti e artigiani piatti personalizzati». Una moda, quest'ultima, che piace anche a Emirati Arabi e Usa. «Se i budget lo consentono - conferma Leiti Hsu -, gli chef americani ricercano

piatti e stoviglie fatti su misura». Infine, molto rilevante è il fattore “comodità”. «Nessuno desidera più una tovaglia che arrivi fino a terra come avviene nei ristoranti francesi» nota Stefan Maiwald dalla Germania. E dello stesso avviso sono anche Nelson Calvalheiro e Cemre Narim: tanto in Spagna e Portogallo quanto in Turchia i riflettori si concentrano, infatti, proprio su questo punto. Senza peraltro dimenticare neppure la convenienza.

Simona Greco (Host):«Ecco perché siamo i trendsetter del fuoricasa»

Fuori casa: 15 blogger spiegano le tendenze emergenti nel mondo

Caffè, un’abitudine diventata status symbol

La macchina del caffè, l’icona del bar all’italiana conquista il mondo

Dolci e gelati: nuovi sapori e inediti mix da tutto il mondo

Cucina: ecco i trend internazionali

Pane, tra tendenze salutiste e sperimentazione gourmand