I ristoranti rivivono negli spazi industriali trasformati

loop-shed5-2-1024x645-351710d9

Che cosa accomuna un vittoriano-chic in una segheria, un bistrot-déco in una fonderia, una galleria d’arte con cucina nella vecchia centrale elettrica e un ristorante greco in un vecchio dock sul fiume? Si chiama place attachement. Ecco che cos’è

Gli spazi industriali sono luoghi affascinanti che, perduta la funzione produttiva originale, in epoca contemporanea vengono riattivati e riscritti cambiandone la destinazione d’uso.
Il riuso conservativo e non speculativo rientra in dinamiche sagge di innovazione intelligente, che mantengono del passato il fascino e la storia dell’involucro originale inserendo in queste scatole la contemporaneità. In che modo? Attraverso la cultura in ogni sua forma e disciplina…
Questi luoghi ricchi di fascino si trasformano in atelier, centri sociali, culturali ed economici. In questa ottica la ristorazione non si fa perdere l’occasione di creare scenari insoliti per ristoranti o locali di tendenza. Funzioneranno? Probabilmente si, avranno successo: più lo scenario è insolito e particolare e più crea emozione nell’utente.
00-cover-P1190122In effetti il termine luogo comprende anche l’idea di paesaggio e di spazio esperienziale. Un luogo che lascia un’impronta nella memoria è un luogo in cui vale la pena tornare. Attraverso queste emozioni si crea **un legame con il posto: Place Attachment**. Questo investimento affettivo non nasce solo dai bisogni funzionali dell’utente che vengono soddisfatti (avevo fame, ho mangiato molto bene e ho speso anche poco…), ma anche con attivazioni inconsce di legame empatico con il posto. Ci si riconosce in un luogo per identità personale, oppure si sta bene e sicuri in uno spazio che ci offre in questo modo un benessere psicologico. Il livello più emozionale è quello legato al bisogno di bellezza e alla sua piacevolezza estetica. Uno spazio bello e affascinante soddisfa specifici canoni di bellezza risuonando dentro di noi a livello emotivo. (è così bello qui, sto così bene… mi dispiace andare via …).
Quando il legame si è creato il ristorante non è più un luogo sconosciuto ma diventa emozionalmente proprio.

Questo fenomeno di “retrofitting” degli spazi industriali avviene anche su vasta scala in molti nuovi Masterplan internazionali, che coinvolgono gli antichi docks delle città o ex aree industriali, che vengono riattivate attraverso l’inserimento di elementi attrattivi quali attività commerciali e food … Cinema, musei, teatri, negozi e ovviamente bar e ristoranti. (Londra, Lisbona, Barcellona, Genova)

La coerenza con il contesto

loop_shed5-6-750x1024A **Melbourne**, ad esempio, sul nuovo lungo fiume a South Wharf è stato progettato **Shed 5**, in coerenza con la nuova estetica industriale sviluppatasi in questa vasta area dedicata al cibo. Progettato dallo studio **Loop Creative** Shed5 è un ristorante greco con una caratteristica unica: una grande parete rivestita di piastrelle disegna il numero 5 nei colori blu e bianco. Questa parete sembra essere lì da sempre, sembra appartenere a quel luogo.
In questo contesto industriale sedie, tavoli e rivestimenti sono stati scelti rispettando la caratteristica locations in cui nasce il ristorante. In questa atmosfera da ex capannone portuale le sedie di legno hanno le gambe in ferro micaceo nero, le pareti sono di colore blu e la grande parete in piastrelle ricorda le insegne originarie dei docks; le lampade a parete sono dei fari nautici e le panche in ferro micaceo sono fissate fra di loro con grossi bulloni a vista. L’aspetto storico viene riproposto coerentemente nell’arredo attraverso questi dettagli e grazie ai materiali quali legno e ferro micaceo brunito. Questo tipo di intervento punta alla coerenza formale con il contesto.

Il contrasto con il contesto

carlo-camilla-segheria-9Altri casi invece puntano sull’effetto surreale del contrapporre mood completamente discordanti fra loro.
Uno fra i casi milanesi più interessanti è il nuovo format di **Carlo Cracco**, inserito in un contesto di archeologia industriale, aperto da poco ha già riscosso molto successo. Cucina d’autore e un’atmosfera unica sono i due elementi che di fascinoe di intrattenimento che caratterizzano questo nuovo locale.
Tanja Solci riedita la storica segheria di famiglia dei primi del ‘900. Art director, curatrice di mostre, designer riattiva in una modalità inattesa questo luogo lasciando che il passato si intrecci con il presente nasce così **Carlo e Camilla in Segheria**, nato dall’incontro appunto di Tanja Solci con Carlo Cracco e Emanuele Pollin.
L’allestimento del locale low cost di Carlo Cracco prevede due lunghi tavoli in legno posizionati a croce che ospitano 70 coperti, rigorosamente bianchi, la mise en place è formata da centrotavola composti da elementi diversi di porcellane tipo inglesi in ceramica bianca (teiere, salsiere, zuppiere e bricchi), i piatti decorati a mano sono di Richard Ginori. I tavoli molto eleganti, anche se semplici, sono a contrasto con lo spazio che rimane come una scatola vuota e ruvida di un palcoscenico. I commensali nella grande tavolata diventano, così, i veri attori indiscussi della scena. Ci si sente come

essere a teatro. A contrastare maggiormente lo spazio ci pensano i vecchi lampadari in cristallo che, con le loro gocce luccicanti tutte diverse, impreziosiscono lo spazio vuoto a contrasto con i muri lasciati a rustico e il pavimento in cemento. L'area esterna è anch'essa arredata in modalità contemporanea. Tavoli e sedute tutte diverse aprono la corte interna all'aperitivo con i cocktail speziati di Filippo Sisti.

Lo chic industriale

london- 052**The Wapping Project** nasce dall'idea speciale di creare un luogo di cultura: uno spazio in cui mangiare, leggere e vedere mostre, vicino al fiume a metà strada tra la City di Londra e Canary Wharf era situato all'interno di quello che un tempo era la Wapping Hydraulic Power Station. Lo stile è puro vittoriano, le piastrelle in ceramica verde, i mattoncini rossi all'esterno, i macchinari in ferro arrugginiti, i bulloni e la grande cisterna trasformata in installazione permanente. Qualche anno fa, potevi farti un giro in una barca a remi nella piscina di olio, la cisterna è stata trasformata in un serbatoio di benzina per l'istallazione…. I creatori di questo magico luogo del 1890 hanno intelligentemente mantenuto in eredità tutti gli elementi esistenti lasciando non solo lo scheletro esistente ma anche alcuni elementi che sono diventati "arredi" e trasformati in icone contemporanee. Le tubazioni a vista, le turbine, le catene e le grandi valvole fanno da sfondo alle fotografie e ai quadri e in maniera involontaria vanno a rafforzare la creatività dell'installazione. Mangiando piatti sofisticati ci si accorge di essere in un posto davvero speciale: uno chic industriale / urbano nella sua forma più potente.

L'atmosfera domestica in fonderia

fonderie-milanesiLe **Fonderie Milanesi** sono inserite in un contesto felice della vecchia Milano, cortili di artigiani e officine sono antecedenti l'ingresso formato dal grande portale in ferro come quello dei tipici magazzini milanesi. Sostanzialmente è una vecchia cascina che nel tempo si è trasformata in fonderia e ora in un bucolico ristorante caffetteria. Dalle colazioni alla cena con una bella corte interna con tavolini e sedute comode. Lo stile è quello del déco contemporaneo che sperimenta la fusione di diversi stili all'interno dello stesso spazio. I pezzi di differenti, per produzioni, anni, stili e colori coesistono creando una commistione divertente. L'elemento di valorizzazione del luogo, nel caso delle Fonderie, è l'atmosfera domestica. Gli stili e la disposizione degli arredi riecheggia quelli che ritroviamo nelle nostre case, i quadri alle pareti i tavolini e i divani comodi.
Gli interventi di questo tipo hanno un doppio valore: il primo è quello di recuperare spazi interessanti, il secondo è quello di intervenire con interventi minimi, esaltando così il mood dello spazio in modo low cost. Nel caso delle Fonderie i muri sono talvolta quelli originali, talvolta sono semplicemente stati recuperati, rasati e lasciati a cemento a vista. Vale lo stesso per i pavimenti: in alcuni casi sono intatti, in altri finiti con una gettata di cemento. Gli arredi di recupero sono pochi e inseriti con attenzione e

cura per i particolari. Lo stile è il nuovo decò che sperimenta la coesistenza di diversi stili all'interno dello stesso spazio, creando ambienti informali e colorati.

In tutti questi casi l'elemento comune è il rispetto dello spazio storico. Il vuoto lasciato intorno alla scatola dell'edificio fa risaltare la sua storia e il suo fascino. L'unione di due attrattori - gli arredi e la struttura dello spazio – si compone in maniera armonica durante la ristrutturazione aggiungendo il meno possibile, facendo attenzione a rispettare questo grande personaggio dal carattere forte.

GLI ARTICOLI PRECEDENTI

Format che cambiano: il bar si adegua ai nuovi trend. E diventa slow

Spazi piccolissimi? Se il business funziona la dimensione non conta

Outdoor e indoor: innovare fuori dai soliti confini

Chef design: cibo e arte come icone dell'Italian Lifestyle

Locali narranti tra Oriente e Occidente: così nasce il racconto

Spazi low cost, concepiti come ibridazioni dal retail al fuori casa

Concept innovativi: ecco i locali flessibili ad assetto variabile

Tendenze: dallo street food alla cucina a vista

L'innovazione Made in Italy parte dai negozi gastronomici tipici

Acustica – soluzioni fonoassorbenti per i locali pubblici

Attenzione all’acustica, troppo rumore allontana i clienti

Il legno, la scelta giusta per esporre il vino

Empatia ed emozione sul banco bar

La formula dei Quick & Easy Restaurants