Detox, i bar naturali dedicati alla salute

img11778-35e7bf06

Parte dagli USA la nuova tendenza Detox, Il pensare “sano e pulito” che è diventato un fenomeno che si associa ad uno stile di vita contemporaneo. Si cerca di combattere lo stress, le tossine accumulate e le calorie in eccesso attraverso un percorso detossinante fatto di liquidi: bevande sane e gustose come succhi e smoothies di frutta e verdura bio. Non più solo yoga o pilates ma anche e soprattutto un percorso di cocktail purificanti da consumare in natural bar, minimal con arredi eco friendly. Grazie alle caratteristiche purificanti della frutta e della verdura si possono creare bevande che fanno bene e rendono belli, come? Attraverso i valori antinfiammatori e antiossidanti ad esempio, oppure grazie alle vitamine e ai sali minerali. Il risultato è energia e pochissime calorie.

ROOTS&BULBS - LONDON

img11794I prodotti naturali raccontano la loro natura grazie al packaging e all’immagine chiara e trasparente del locale. Trasparente come infatti sono le confezioni dei succhi di questo sobrio e raffinato Juice Bar di Londra. I progettisti definiscono il loro design audace: la scelta di stampare direttamente sulle bottiglie trasparenti dei succhi rafforza il valore del prodotto mostrandolo interamente nel suo colore e consistenza, invogliandone l’acquisto. L’interior design costruisce uno scenario naturale, minimalista ed elegante rafforzando in questo modo la brand experience, che risulta vincente. Per Roots e Bulbs il cibo dev’essere sano, gustoso, accessibile e divertente! In quest’ottica il locale propone e crea due linee di disintossicazione e pulizia: Time Out e Kick Start. Time Out è un riavvio delicato e prevede succhi a base di verdure biologiche e con un basso contenuto di fruttosio, latte di mandorla per offrire proteine e stabilizzare i livelli di glucosio nel sangue, noci con proteine e fibre per esaltare i livelli energetici. Kick Start prevede succhi con spremitura a freddo e semi bio, un trattamento specifico per dare al sistema digestivo un periodo di riposo. I succhi hanno un sapore ottimo a contrasto con le confezioni ultra medicali.

VITAMINCHIC - SMART JUICEimg11784

“Il primo natural bar – personal juice che, direttamente da Los Angeles, mette a disposizione una gamma completa di prodotti interamente naturali, insieme ad un’esclusiva linea di detox a base di succhi personalizzabili secondo le specifiche esigenze di ogni organismo. Per la prima volta in Italia ecco un natural bar interamente dedicato alla cura dell’organismo e alla salute del nostro corpo.” Dall’America arriva in via Vigevano 6 a Milano un nuovo format che unisce al gusto, salute e bellezza. Grazie ai personal juice ed a una gamma di prodotti interamente naturali propone un percorso personalizzato di depurazione. Un natural bar interamente dedicato alla cura dell’organismo e alla salute grazie alle proprietà benefiche della frutta e della verdura: la scelta spazia da succhi spremuti a freddo, smoothies, la Linea Vitamin Sport (completamente dedicata agli sportivi), detox water, zuppe, una collezione di hummus, insalate, wrap e piatti freschi del giorno. Il bar è caratterizzato da un’ambiente luminoso e da una parete in cui sono state appese delle cassette di legno del mercato con frutta e verdura. La parete verde e colorata mette al centro la materia prima utilizzata per i succhi restituendo colore e forma alle bevande. Un bar caratterizzato dalla frutta e dalla verdura. Anche lungo la vetrina del banco è esposta la frutta a pezzi pronta per essere frullata e servita. Piastrelle bianche e bancone in acciaio come un laboratorio di produzione chic.

DEPURAVITA

[caption id="attachment_97172" align="alignright" width="300"]

L’apecar utilizzato Depuravita durante il Salone del Mobile 2015 L’apecar utilizzato Depuravita durante il Salone del Mobile 2015[/caption]

Oltre al retail puro ci sono ormai molte strade diverse per arrivare al consumatore. Depuravita, ad esempio, utilizza le vie di Milano durante il Salone del Mobile 2015 proponendo la sua linea detox attraverso un ape car. Non solo una dieta disintossicante o un ottimo succo bio spremuto a freddo, ma molto di più: uno stile di vita che rappresenta utenti dinamici e perfettamente aderenti al target del lancio.

Consuelo Redaelli, titolare dello studio Toolskit di Milano, è specializzata in progettazione d’interni per bar, ristoranti, mense aziendali, stand, allestimenti temporanei fieristici, chioschi e isole tipiche e di progetti di comunicazione a 360° e di eventi, realizzati chiavi in mano. È anche docente presso all’Istituto Europeo di Design Milano IED nel corso di tesi di interior design.