



**Politecnico
di Torino**

Dipartimento di Architettura e Design
Tesi di Laurea in Design e Comunicazione Visiva
A.A 2022/2023

In collaborazione con
conrotto / progetti

Dicembre 2023

TIDE | Un'immersione nei sapori portoghesi

V. Daidone con Arch. S. Musso, Arch. G. Conrotto



**Politecnico
di Torino**

TIDE

UN'IMMERSIONE NEI SAPORI PORTOGHESI

Veronica Daidone
in collaborazione con
conrotto / progetti

Relatrice: Prof.ssa Arch. **Stefania Musso**
Co-relatore: Arch. **Gianluca Conrotto**

*Ai miei nonni,
che nonostante la loro assenza,
sento, nel cuore, sempre con me.*



**Politecnico
di Torino**

Corso di Laurea in Design e Comunicazione Visiva
A.A 2022/2023
Sessione di Laurea Dicembre 2023

TIDE: UN'IMMERSIONE NEI SAPORI PORTOGHESI

Progettazione e identità del nuovo ristorante
presso l'Oceanario di Lisbona

Relatrice:

Prof.ssa Arch. Stefania Musso

Co-relatore:

Arch. Gianluca Conrotto

Candidata:

Veronica Daidone

Indice

1

INTRODUZIONE

Contesto e scopo della tesi	5
Obiettivi e metodi di ricerca	6

2

GRUPO SUSHICAFÉ

Storia e filosofia del gruppo	8
Portfolio ristoranti del gruppo	9
Casi studio	10
<i>Sitografia</i>	20
<i>Fonti iconografiche</i>	21

3

RICERCA METAPROGETTUALE

Panoramica ristoranti nel mondo	23
Casi studio	24
<i>Bibliografia e sitografia</i>	58
<i>Fonti iconografiche</i>	60
Ristoranti tipici portoghesi	65
Casi studio	66
<i>Sitografia</i>	72
<i>Fonti iconografiche</i>	72
Analisi complessiva dei risultati	73
<i>Fonti iconografiche</i>	86

4

TEMI ESSENZIALI

Elementi iconici del Portogallo	89
Presentazione dell'Oceanario	96

5

Analisi dell'area circostante: focus area food

<i>Sitografia</i>	105
<i>Fonti iconografiche</i>	106

TIDE

Analisi del contesto	109
Target	110
Brief del committente	111
Requisiti spaziali e tipo di servizio	113
Ispirazioni	114
Concept	118
Material board	120
Identità visiva	122
Progetto	124
Layout	124
Entrata Oceanario's Food Court	130
Entrata Jardim das Ondas	138
Entrata piazza Dom Carlos I	144
Arredi	148
<i>Fonti iconografiche</i>	150

6

MOBILE APP

Presentazione	153
Prototipo	154

7

CONCLUSIONI

Conclusioni	160
Ringraziamenti	163

1. INTRODUZIONE

Contesto e scopo della tesi

La tesi si inserisce in un contesto multidimensionale che da un lato abbraccia la cultura culinaria portoghese, l'architettura tradizionale ed i simboli iconici del Portogallo, e dall'altro tiene in considerazione le più nuove tendenze di progettazione nell'ambito del food design, esplorando materiali all'avanguardia e l'utilizzo della tecnologia anche dal punto di vista della sostenibilità.

In particolare, si tratta della progettazione di nuovo ristorante che nel 2024 aprirà presso l'Oceanario di Lisbona, luogo di interesse culturale ed attrazione turistica per milioni di visitatori annuali. Il ristorante, che proporrà cibo tipico portoghese ma con influenze internazionali, sarà gestito dal noto "Grupo SushiCafé, che pur avendo già diversi ristoranti sparsi sul territorio lisbonese, vuole ampliare l'offerta culinaria ai suoi clienti.

L'obiettivo principale della trattazione è innanzitutto illustrare le varie fasi di ricerca e progettazione del locale, svolte in collaborazione con lo studio Conrotto Progetti, e successivamente comprendere come il locale possa integrare in modo armonico gli elementi culturali ed architettonici iconici portoghesi con un approccio più orientato al futuro che prevede l'utilizzo di tecnologia e materiali innovativi, talvolta anche sostenibili. Quindi come l'offerta culinaria intende essere contaminata ed influenzata, così il locale si propone di rispecchiare questo concetto anche nel progetto degli interni.

Obiettivi e metodi di ricerca

La prima parte di ricerca presentata nella tesi riguarda l'analisi di diversi ristoranti, prima quelli del "Grupo SushiCafé", poi quelli che meglio esprimono le tendenze mondiali ed infine alcuni tipici portoghesi. Si tratta di una ricerca prettamente individuale svolta attraverso siti di design ed architettura, indirizzata a mettere in luce le particolarità migliori dei locali ed analizzarne le caratteristiche in comune e non. È dello stesso tipo la ricerca sugli elementi iconici del Portogallo che devono essere integrati nel progetto per trasmettere l'identità portoghese del ristorante.

Molto importante è anche l'indagine sul contesto in cui si inserisce il locale, quindi l'analisi dell'area territoriale in cui è situato ed il tipo di clientela che lo frequenterà più probabilmente.

Infine, è fondamentale una successiva parte di ricerca più "progettuale", in cui, attraverso una visita iniziale sul luogo e diversi incontri con il committente, si analizzano rispettivamente gli spazi, gli elementi architettonici strutturali che definiscono il luogo e le caratteristiche principali, come tipo di ambiente, di servizio e numero di coperti che il ristorante avrà.

Tutte le ricerche sono volte alla definizione di semplici linee guida o tendenze che portano alla definizione di un concept ed al suo successivo sviluppo nella realizzazione degli interni del ristorante e della sua identità visiva.

2. GRUPO SUSHICAFÉ

Storia e filosofia del gruppo

L'azienda *Grupo SushiCafé* nasce nel **2005** con l'apertura del suo primo ristorante SushiCafé Amoreiras. Gli obiettivi sono quelli di fornire una **cucina di alta qualità** specialmente giapponese, panasiatica, italiana e, con l'apertura di questo nuovo ristorante, anche portoghese.

L'azienda punta ad offrire ai suoi clienti un'eccellente **esperienza complessiva** creando momenti unici all'interno dei propri ristoranti; in quest'ottica è da sottolineare l'impegno sempre maggiore nel rispettare la **sostenibilità ambientale** e nel controllare l'origine dei prodotti. L'azienda si propone di portare avanti cinque valori fondamentali tra cui appunto la sostenibilità, l'inclusione, il lavoro di squadra, l'integrità ed il servizio, che vede sempre al primo posto i clienti.

Attualmente è presente in **10 ristoranti**, situati in contesti e località differenti di Lisbona, con 10 concept unici nella loro identità ma accomunati dallo scopo di avvicinare i popoli del mondo attraverso il linguaggio universale della gastronomia.



Portfolio ristoranti

In questa sezione saranno presentati alcuni dei dieci ristoranti del gruppo per valutare dal punto di vista progettuale come sono strutturati e come intendono comunicare l'identità del ristorante con il cliente.

Il gruppo nasce aprendo prima quattro ristoranti di **cucina tipica giapponese** e solo successivamente amplia la sua gamma di offerta con cibo italiano, messicano o asiatico; per questo i locali scelti si differenziano per il **tipo di cucina**.

Di ognuno sarà descritto il concept che ha guidato il progetto e come sono stati progettati gli interni. Inoltre i ristoranti saranno confrontati sulla base di **criteri globali ed oggettivi**, indicati a lato, che permettano un'accurata analisi di ognuno e che possano essere utili per trovare eventuali punti in comune tra il nuovo ristorante e quelli già esistenti. In particolare la clientela sarà valutata in base alla prevalenza di turisti o persone del posto e di famiglie/gruppi o coppie; la location, considerata nel suo complesso, potrà essere informale, elegante, chic, industriale etc...



Cucina



Location



Clientela



Sostenibilità



Scontrino medio



Show cooking

SushiCafé Avenida



2

Concept SushiCafé Avenida è stato il secondo ristorante aperto dall'azienda con l'obiettivo di creare momenti gastronomici unici attraverso grande creatività. Essendo tipico giapponese, per la realizzazione del menù lo chef è partito da origini giapponesi ma si è anche ispirato alla costa occidentale; il suo menù punta al futuro rispettando sempre e comunque la tradizione.

Gli altri ristoranti con cucina giapponese sono:

- **SushiCafé**
- **SushiCafé Izanagi**
- **SushiCorner**

Anno	2011
Luogo	Lisbona
Progettista	Saraiva + Association
Tipologia	Sushi bar



3



4

Interior ed atmosfera

Il ristorante si sviluppa in quattro ambienti studiati per soddisfare le diverse esigenze dei clienti: bar, sushi bar, area pranzo e zona giapponese. La facciata in vetro, su cui si affaccia l'area bar, vuole catturare l'attenzione dei passanti mostrando il dinamismo degli interni, ispirati al mondo marino, come ad evocare onde e coralli, e progettati per stupire i clienti.

Il bianco, colore predominante, è affiancato da una tonalità dorata soprattutto nella zona giapponese (fig. 4) che dona armonia e rende più caldo l'ambiente. L'illuminazione è costituita da giochi di luce ed ombre, particolarmente evidenti con i pannelli forati (fig. 4).

Il sushi bar si sviluppa invece longitudinalmente (fig. 2) dopo la reception e fa da collegamento tra bar e zona pranzo, strategicamente posizionata e "custodita" all'interno del ristorante.



5



Cucina: *Giapponese*



Location: *Informale*



Clientela: *Generica*



Sostenibilità: *No*

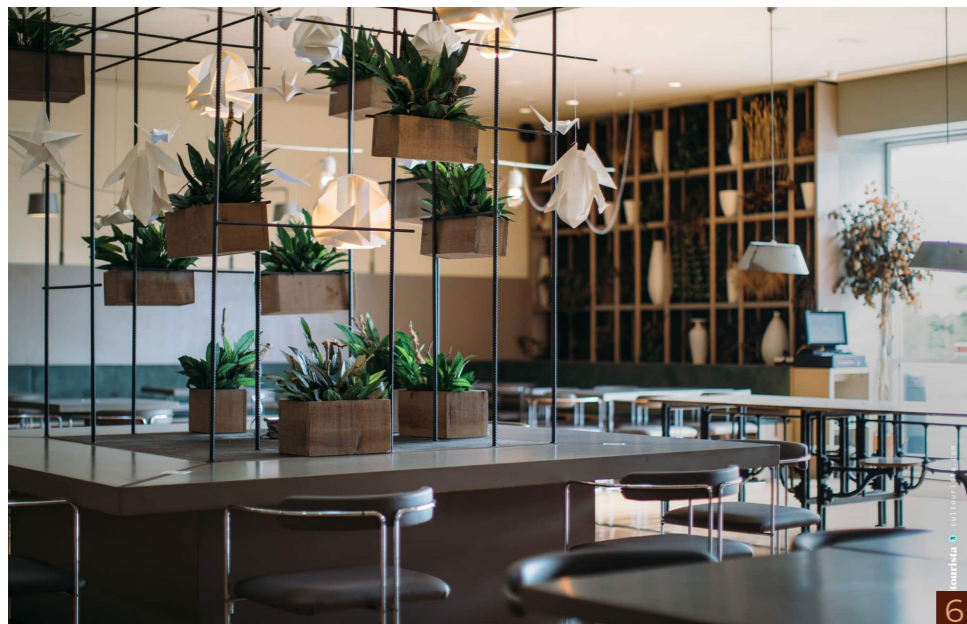


Scontrino medio: *30-35 €*



Show cooking: *No*

Este Oeste



Concept Situato nel Centro Culturale di Belem a Lisbona, Este Oeste, rinnovato nel 2013, si distingue per presentare un nuovo concetto di ristorazione attraverso la sua offerta culinaria che combina cucina italiana e giapponese. Situato in una posizione strategica vicino alle attrazioni più gettonate di Lisbona, il locale si garantisce un'ampia clientela di turisti. La grande terrazza che si affaccia sul ponte "25 de Abril" è il suo punto forte; infatti non solo permette di godere di una vista fantastica, ma lo rende adatto anche a famiglie con bambini che possono giocare nel prato circostante (fig. 9).

Anno	2013
Luogo	Lisbona
Progettista	Tiago Rebelo de Andredade
Tipologia	Casual



Interior ed atmosfera

La sala interna, a cui si accede tramite passaggio attraverso un'informale caffetteria (fig. 10) dove fermarsi per uno snack, è sicuramente di ispirazione asiatica. Infatti, numerosi origami sono appesi a funzionare da lampade (fig. 8); simbolo della cultura giapponese, vogliono rappresentare il volo dei sapori esotici che caratterizzano il ristorante. Gli interni con lampade e grandi strutture di metallo, così come i tavoli lunghi e gli alti soffitti (fig. 7), danno all'ambiente un aspetto industriale. Il locale presenta un'area show cooking (fig. 8) per la pizza e per il cibo giapponese.



Cucina: Italiana, giapponese



Location: Informale



Clientela: Turisti, famiglie



Sostenibilità: No



Scontrino medio: 20-40 €



Show cooking: Si

Mano a mano



Anno	2018
Luogo	Lisbona
Progettista	RISCO Architects
Tipologia	Pizzeria



Interior ed atmosfera

La configurazione lunga e stretta, avvolta intorno al vano scala dell'edificio dona al ristorante un'uniforme illuminazione naturale. Per sfruttarla al meglio, i tavoli sono disposti lungo le facciate (fig. 11) a ricevere la massima luce possibile. La scelta dei materiali è dettata dall'idea di conferire all'ambiente un senso di comfort che accolga i clienti da quando entrano nel locale: in particolare l'uso predominante del legno, caldo, è stato combinato con l'uso di pietra e malta di calce, più freddi.

La sala è divisa in area bar (fig. 13) e zona pranzo (fig. 14); in quest'ultima sono situati i forni a legna per la pizza che a differenza della cucina, sono a vista (fig. 12).



Concept Mano a Mano è il primo ristorante non giapponese aperto dal gruppo; offre piatti tipici della cucina italiana tra cui la pizza, cucinata in forno a legna, tra i clienti. Il concept di RISCO Architects, studio a cui è stata affidata la sua progettazione, ha l'obiettivo di recuperare un edificio pombalino rendendolo un ristorante confortevole ed informale, attraverso la scelta di materiali, arredi, illuminazione e decorazione.



Cucina: Italiana, pizza



Location: Informale



Clientela: Generica



Sostenibilità: No



Scontrino medio: 20-25€



Show cooking: Si

Soi



15

Concept SOI, “piccola strada” in thailandese, si trova infatti, in una piccola strada di Lisbona ed è uno dei primi ristoranti street-food asiatico aperto nella città portoghese. Situato nel quartiere vivace Cais do Sodre, si anima particolarmente di sera. La sua proposta si concentra sulla creazione di nuovi approcci al tradizionale cibo di strada proveniente da città asiatiche come Bangkok, Hong Kong, Tokyo e Singapore.

Il gruppo ha un altro ristorante con cucina asiatica:

• Asian Lab

16



16

Interior ed atmosfera

L'atmosfera colorata, luminosa, vivace ed urbana che caratterizza il ristorante è ispirata alle piccole strade delle città orientali e dona ai clienti un'esperienza unica, trasportandoli proprio in quelle città colorate e vivaci dell'Estremo Oriente.

Luci al neon e lampadine appese sopra i tavoli (figg. 16, 18) rendono l'illuminazione una particolarità del posto.

La cucina a vista, ritagliata all'interno della griglia a parete, attira l'attenzione degli ospiti ed è un elemento ricorrente in molti ristoranti dell'azienda (fig. 17).



17



18



Cucina: Asiatica, thailandese



Location: Urban, informale



Clientela: Generica



Sostenibilità: No



Scontrino medio: 20-25 €



Show cooking: Si

17

Único



19

Anno	2022
Luogo	Lisbona
Progettista	-
Tipologia	Biologico



20



21

Il gruppo ha un altro ristorante con cucina europea e biologica:

- **Sea The Future**



22

Interior ed atmosfera

L'atmosfera è calda e accogliente, con una palette di colori tenui ed un'illuminazione uniforme e naturale, grazie all'ampia vetrata d'ingresso (fig. 19). In linea con il concept di inclusività e collaborazione, tra gli arredi ci sono diversi social table. Per sottolineare la sostenibilità del locale, i materiali utilizzati per gli interni sono naturali, come il legno; molte piante portano la natura dentro al ristorante (fig. 21). Un tavolo espositivo, mostra i prodotti locali provenienti direttamente dalla fattoria. La cucina è aperta per mostrare agli ospiti l'artigianalità e gli ingredienti biologici dei piatti preparati (fig. 22).



Cucina: *Italiana, europea*



Location: *Informale*



Clientela: *Generica*



Sostenibilità: *Si*



Scontrino medio: *10-15 €*



Show cooking: *Si*

Sitografia

<https://www.gruposushicafe.pt/>
<https://archello.com/project/sushi-cafe-avenida-japanese-restaurant>
<https://www.cultourista.com/magazine/restaurant-este-oeste-lisbon>
<https://curated.sancha.co/este-oeste-ate-onde-pode-ir-a-excelencia-de-portugal/>
<https://archello.com/project/mano-a-mano>
<https://www.littlebookoflisbon.com/lisbon-blog/soi-lisbon-restaurant>
<https://www.goma.pt/soi>
<https://www.sweetmykitchen.com/2022/06/o-novo-restaurante-do-ccb-e-unico.html>
<https://magg.sapo.pt/comida/restaurantes/artigos/novo-restaurante-ccb-unico-essencia-oferta-manha-tarde>
<https://www.timeout.pt/lisboa/pt/noticias/o-novo-restaurante-do-ccb-e-unico-inclusivo-e-sazonal-060822>

Fonti iconografiche

1. Grupo SushiCafé

https://scontent.fmxp6-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808-6/347017134_1861149407611994_5108285259692633631_n.png?_nc_cat=101&ccb=1-7&_nc_sid=52f669&_nc_ohc=B1T7XBPRBuwAX9NWh4t&_nc_ht=scontent.fmxp6-1.fna&oh=00_AfDpeQWxWk8Vf93jjT0ZwIPbpyoMUknPGO_sjojCZGfhhg&oe=652BF41A

2-5. SushiCafé Avenida

<https://archello.com/project/sushi-cafe-avenida-japanese-restaurant>
https://www.evasoes.pt/files/2018/01/sushi0022_resultado-960x640_c.jpg

6-10. Este Oeste

<https://www.cultourista.com/magazine/restaurant-este-oeste-lisbon>
<https://curated.sancha.co/este-oeste-ate-onde-pode-ir-a-excelencia-de-portugal/>
https://lisbonshopping.com/wp-content/uploads/2022/11/LisbonShopping_1600x1200_00_EsteOeste_credGrupoSushiCafe-1000x680.jpg

11-14. Mano a Mano

<https://archello.com/it/project/mano-a-mano>
https://www.risco.org/projects/mano-a-mano-restaurant_68

15-18. SOI

<https://www.littlebookoflisbon.com/lisbon-blog/soi-lisbon-restaurant>
https://fotos.web.sapo.io/i/Bc1181cc1/21862936_08Vdq.jpeg
<https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/17/2f/eb/46/soi-asian-street-food.jpg>
<https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-p/19/53/b2/b3/soi-asian-street-food.jpg>

19-22. Unico

https://images.trustinnews.pt/uploads/sites/5/2022/11/221116_unico-960x640.png
<https://www.ccb.pt/visitar/cafeteria-unico/>
https://lh5.googleusercontent.com/p/AF1QipN0BtC_GxNiYW8MZ5S5Pi7qkwbu6dEdd71R_YZA=w600-h988-p-k-no
https://lh5.googleusercontent.com/p/AF1QipObCKww8mF8XUjpVn6z81V7rNG3wnqxTGJwj_Ya=w600-h988-p-k-no

3. RICERCA METAPROGETTUALE

Panoramica su ristoranti nel mondo

La conoscenza e l'esplorazione dei ristoranti attuali è un punto fondamentale per la progettazione di un nuovo locale di ristorazione. In questa sezione saranno presentati quindi diversi **case studio** al fine di illustrare alcune delle migliori soluzioni utilizzate per soddisfare le specifiche esigenze di ogni ristorante.

I locali sono stati suddivisi in base alla caratteristica che più li contraddistingue nelle categorie elencate a lato; per ognuno è brevemente descritto il concept e sono indicati l'anno, lo studio di progettazione che li ha realizzati, la tipologia di ristorante ed eventuali riconoscimenti. Per la categoria **sostenibilità** è illustrato l'ambito in cui risulta maggiormente evidente questo aspetto se l'arredo, i materiali, il cibo oppure proprio l'intera "macchina" ristorante. In **tecnologia** sono presentati ristoranti che hanno sfruttato le potenzialità di tecnologie all'avanguardia per distinguersi dai competitor. Nella sezione **lusso** ci sono ristoranti premiati Michelin, che emergono per la raffinatezza dei loro interni. Nella più ampia categoria **design** sono invece individuati locali che si differenziano per l'attenzione posta maggiormente sulla scelta dei materiali o soluzioni di design particolarmente innovative che possono influenzare la progettazione del nuovo ristorante.



Sostenibilità



Lusso



Tecnologia



Design

Silo

Sostenibilità

Anno: 2019

Luogo: Londra

Progettista: Nina+Co

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

- 1 stella verde Michelin
- Surface Design Award 2021 per il miglior interno commerciale
- Dezeen Awards 2021 per la sostenibilità

Concept Silo nasce nel 2011 in Australia con l'obiettivo di "non avere un cestino" ed apre a Londra solo nel 2019. Il concept su cui si fonda il ristorante, esprime infatti il desiderio di innovare l'industria alimentare tenendo in considerazione il rispetto per l'ambiente. Per raggiungere l'obiettivo di zero-waste, qualsiasi piatto è cucinato con prodotti locali, coltivati o prodotti artigianalmente. Anche tutti i contenitori utilizzati, come casse o secchi, sono riutilizzabili e per questo gli unici rifiuti rimanenti sono solo naturali e quindi compostabili.



Cucina: Britannica, Contemporanea



Location: Informale



Clientela: Generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 80-100 €



Show cooking: Sì



Interior ed atmosfera

Lo studio Nina+Co ha progettato un arredamento confortevole e stiloso ma perfettamente in linea con il concept zero-waste. Come è possibile vedere nelle figure 3 e 4, i tavoli ed il bancone sono realizzati a partire da imballaggi alimentari ricostituiti, così come gli sgabelli attorno al bar centrale sono rivestiti in pelle riciclata. Anche per i tavolini in figura 5, è usata plastica riciclata per il piano d'appoggio e frassino da fonti sostenibili per le gambe cilindriche. Per l'illuminazione ci sono due tipi di lampade: quelle a sospensione (fig. 1) sono ricavate dal micelio, parte vegetativa dei funghi, utilizzata anche per i pouf (fig. 5), quelle a muro sono invece realizzate a partire da bottiglie di vetro consumate nel ristorante successivamente schiacciate, modellate e cotte in forno (figg. 2, 5).



Central Restaurante

Sostenibilità

Anno: 2018

Luogo: Lima

Progettista: Estudio RF

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

- The World's Best Restaurant 2023, 1st

Concept Situato a Barranco, in Perù, il Central Restaurante si trova all'interno di un quartiere in cui, nonostante la modernizzazione degli ultimi anni, gli strati storici del territorio restano molto visibili. È proprio questo il punto che Estudio RF ha sfruttato per rendere il locale unico in nome della sostenibilità e nel rispetto del patrimonio naturale circostante. Il concept del ristorante nasce infatti dall'idea di creare un luogo dove paesaggio e spazi interni si dissolvano mantenendo la maggior quantità di area verde e riducendo al minimo quella edificata.

 **Cucina:** Peruviana

 **Location:** Immersa nella natura

 **Clientela:** Generica

 **Sostenibilità:** Sì

 **Scontrino medio:** 150-245 €

 **Show cooking:** Sì

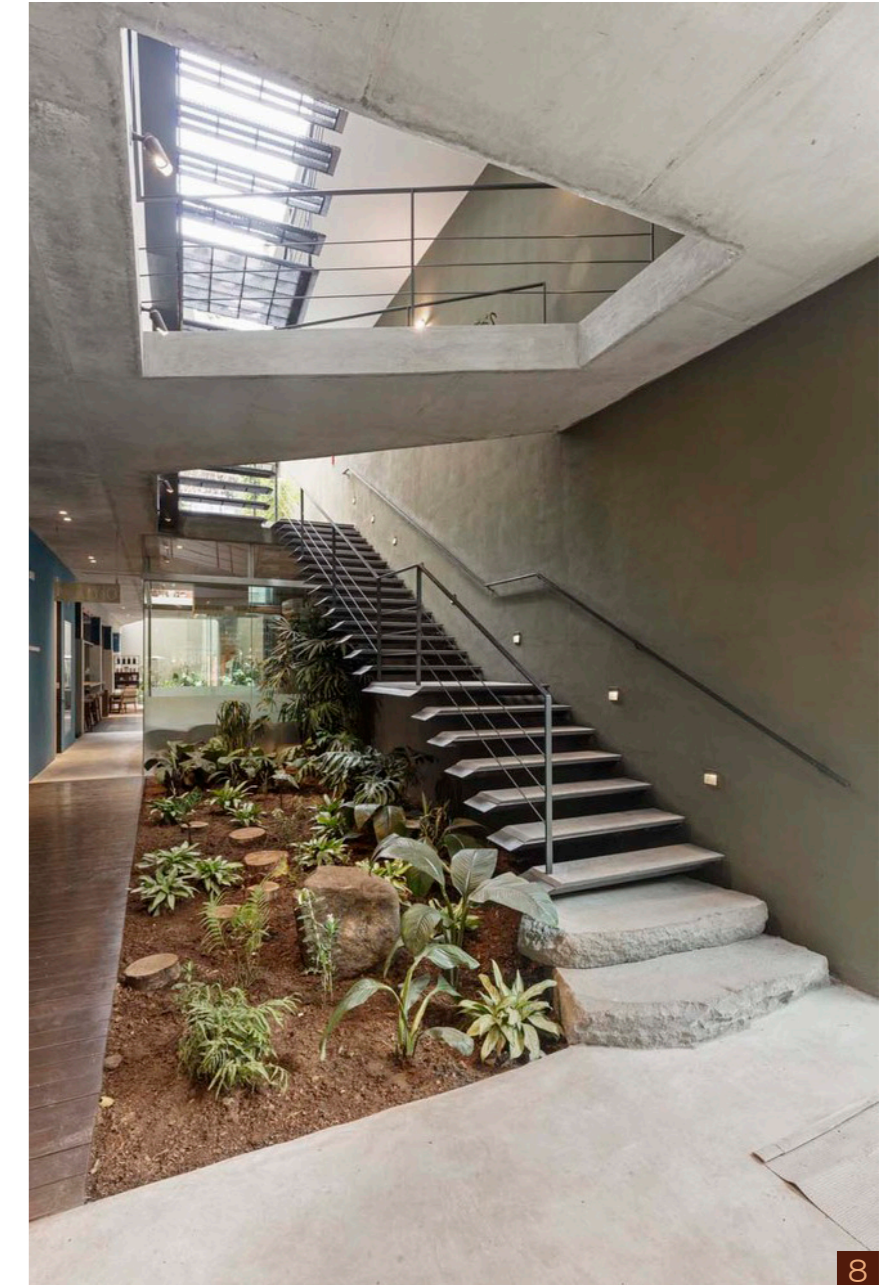


Interior ed atmosfera

Gli interventi di ristrutturazione sono stati pianificati per differenziare con il passare del tempo i volumi nuovi e quelli già esistenti, riciclati o preservati attraverso processi di rinforzo strutturale in fibra di carbonio. Una rete di drenaggio che purifica le acque grigie è stata pensata e costruita per salvaguardare il giardino e le specie naturali presenti sul luogo, che sono considerate parte integrante del progetto.

In particolare, per restare fedeli al concept, la sala principale è progettata per rispettare la posizione degli alberi esistenti, adattando la nuova struttura metallica alla vegetazione e non il viceversa (fig. 6). Negli elementi architettonici come scale (fig. 8), pavimenti, rivestimenti e lavandini è evidente come le rocce naturali e i terreni desertici del giardino siano utilizzati per mostrare la graduale trasformazione dell'habitat naturale in spazio urbano.

Ma oltre al progetto architettonico, la sostenibilità è evidente anche nella decisione dei materiali, scelti accuratamente per generare il minor impatto possibile sull'habitat naturale; nell'ottica di tracciarli dall'origine fino alla trasformazione finale, la maggior parte di essi, infatti, è realizzata a mano da diversi; team di artigiani altamente specializzati. Per i tavoli, anch'essi progettati dallo studio, la scelta è ricaduta su pietre delle Ande.



Vrå**Sostenibilità** **Anno:** 2019**Luogo:** Göteborg**Progettista:** Samrén + Månsson**Tipologia:** Fine dining**Riconoscimenti:**

- Menzione nel Future 100, anno 2023

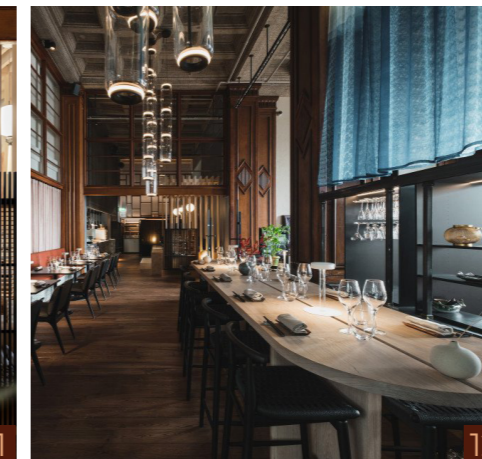
Concept

La sostenibilità da un punto di vista globale è ciò che guida l'attività del ristorante Vrå. Oltre alla scelta dei materiali sostenibili, l'impegno nella raccolta differenziata e nel creare sistemi alimentari circolari e locali, il ristorante vuole guidare uno sviluppo sostenibile nelle questioni sociali come l'uguaglianza di genere, l'uguaglianza nell'ambito della ristorazione e nella società; in questo si distingue come primo innovatore nel processo di sviluppo di una nuova industria ristorativa moderna e sostenibile. La progettazione architettonica del locale, situato nella sala centrale dell'ex ufficio postale di Göteborg del 1920, ora diventato un hotel, è caratterizzata da un approccio nordico-giapponese che vede i pregiati prodotti scandinavi incontrare le tecniche asiatiche.

**Cucina:** Giapponese, Asiatica, Fusion**Location:** Elegante**Clientela:** Generica**Sostenibilità:** Sì**Scontrino medio:** 35-85€**Show cooking:** Sì**Interior ed atmosfera**

Vrå in svedese significa "angolino" e per questo era originariamente situato in un piccolo angolo dell'ufficio postale senza l'accesso diretto ad una cucina. Con il trasferimento nello spazio molto ampio e grandioso della sala centrale, l'obiettivo principale del ristorante è restato quello di creare un'atmosfera intima ed emozionale per i suoi clienti. A tal proposito, lo studio Samrén + Månsson ha pensato di creare nuove "stanze" all'interno della stanza utilizzando diversi elementi architettonici e di design.

A partire dall'entrata infatti, si attraversa una sequenza di ambienti che conducono sempre più all'interno del corridoio della posta pensati per donare al cliente una serie di esperienze ognuna diversa dall'altra; la "chambre separeé" è l'area delimitata all'interno del pergolato (fig. 11), gli schermi a soffitto e tessuti delimitano invece un'altra "stanza" della sala caratterizzata dai tipici tavolini horigotatsu giapponesi mostrati in figura 9.



All'ingresso, un social table (fig. 12) si differenzia da tutti gli altri tavolini. Nelle figure 10 e 14 sono invece mostrati i particolari tavoli rotondi che caratterizzano il ristorante. Come si può notare dalle immagini, le sedute sono costituite da un unico divanetto a semicerchio racchiuso da piccoli schermi in vetro Orrefors, (dettaglio fig. 13) soffiato a mano e parzialmente riciclato, che avvolgono i clienti seduti al tavolo in un ambiente molto intimo e circoscritto.

La scelta dei materiali per gli arredi, oltre ad essere volta a materiali sostenibili, tracciabili ed ecologici, riflette l'incontro e la contaminazione del mondo giapponese con quello occidentale presente anche nel menù. Gli interni, infatti, sono sia artigianali che artistici allo stesso tempo; in particolare i tavolini (fig. 9) progettati da Carolina Hardt valgono a Vrå la menzione nel Future 100, anno 2023, per la loro natura e sostenibilità. Essi sono progettati a partire da materiali scelti in base ad un'indagine che la designer ha svolto "sul cestino dei rifiuti del ristorante": conchiglie tritate, amido di riso e lische di pesce che insieme formano un materiale simile al terrazzo ma di origine biologica e non cementizia.

Farmacy

Sostenibilità

Anno: 2016

Luogo: Londra

Progettista: Cada Design

Tipologia: Plant-based

Riconoscimenti:

- The Vegetarian and Vegan Awards 2020, 1st edition

Concept Nella categoria “sostenibilità”, Farmacy si inserisce come il pioniere dei ristoranti londinesi a base vegetale servendo solo cibo biologico al 100%, già nel 2016. La proprietaria Camilla Fayed ha fortemente voluto che questo approccio di sostenibilità più legato alla cucina, si riflettesse anche negli interni, disegnati con materiali sostenibili per portare la natura all'interno del ristorante. Inoltre, è da sottolineare l'impegno sociale del ristorante nel supportare diverse fondazioni per combattere il razzismo, la fame o sostenere comunità di persone vulnerabili.

 **Cucina:** Plant-based

 **Location:** Informale

 **Clientela:** Generica

 **Sostenibilità:** Sì

 **Scontrino medio:** 40-50€

 **Show cooking:** Sì



15



16



17



18

CURIOSITÀ

Oltre al ristorante di Nothing III, The Farmacy brand ha aperto un secondo locale a New York ottenendo molto successo. Il logo è ispirato alle “geometrie sacre” della natura per conferirgli stile e longevità in un nuovo settore ristorativo.

Interior ed atmosfera

Essere circondati dalla natura è il motto che la proprietaria ha voluto che emergesse dalla progettazione degli interni del ristorante, visto che anche il menù, come detto, è prevalentemente a base vegetale. La partecipazione della Fayed è evidente anche in molti elementi di antiquariato e nelle bottiglie del bar, che sono di sua proprietà.

La scelta dei materiali è ricaduta su legno di recupero e non trattato e rivestimenti in fibra naturale. Nell'ottica di portare la natura all'interno del ristorante, tutte le piante sono vere. Il locale si distingue inoltre per essere totalmente plastic free: sia negli arredi interni che in cucina e nei magazzini è tutto fatto da materiali riciclabili.

Attraverso questo progetto che ha preso luce grazie allo studio Cada Design, il ristorante vuole quindi trasmettere coerenza e integrità in tutti i suoi aspetti, non un cibo “green” contaminato poi dall'uso della plastica, ma un cibo “green” inserito in un contesto coerente con la proposta culinaria che renda particolare e riconoscibile questo marchio.

Atelier Crenn

Lusso 

Anno: 2023

Luogo: San Francisco

Progettista: Ethan Tobman

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

● 3 stelle Michelin

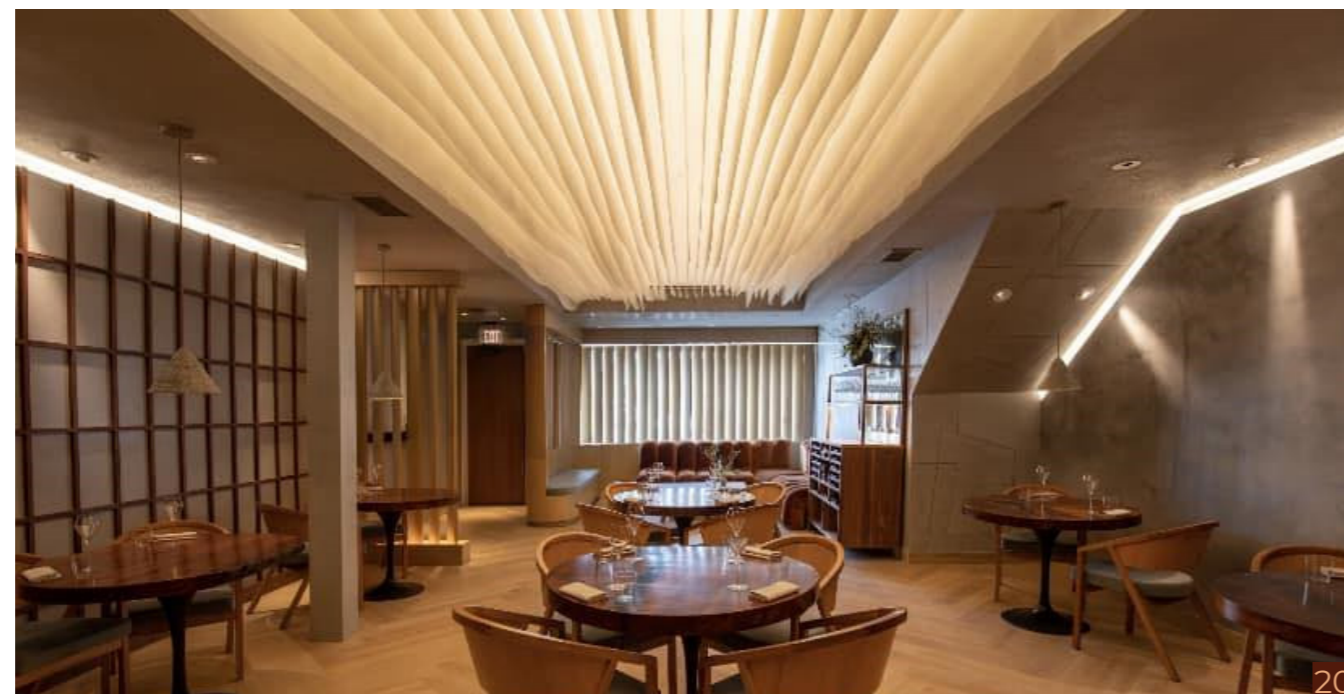
● 1 stella verde Michelin

● Plastic Free Certification

Concept Atelier Crenn è stato fondato nel 2011 dalla chef Dominique Crenn spinta dal desiderio di creare un "atelier", un laboratorio, uno studio, dove poter esprimere al meglio la propria visione moderna della cucina raffinata francese. Nel 2018, è diventata la prima chef donna degli Stati Uniti a ricevere 3 stelle Michelin.



19



20

Sostenibilità

L'Atelier è nominato nel documento "Future 100, anno 2023" in quanto riconosciuto nel suo impegno per la sostenibilità ambientale. Si tratta infatti del primo ristorante americano certificato "plastic free" che ha completamente eliminato l'utilizzo della plastica monouso.

Dopo 5 anni in cui la carne era stata eliminata dal menu di Crenn, l'adiacente Bar Crenn (fig. 23), in collaborazione con UPSIDE Foods, è appena diventato il primo a servire solo pollo realizzato a partire da cellule animali senza allevarli.

Infine, poco distante dall'Atelier, Crenn ha aperto la "Bleu Belle Farm" dove sono coltivati tutti i prodotti usati nel ristorante e dove finiscono i rifiuti compostabili per essere rimessi nel terreno.



22



23



24



21

Interior ed atmosfera

L'organicità ed i pattern geometrici dei nuovi interni (fig. 21) da poco riprogettati, sono scelti per riflettere la precisione dei piatti preparati dalla chef. Colpisce, più del resto, il lampadario, costituito da fogli di carta lunghi circa sette metri, che percorre tutta la sala (fig. 20). Il Bar Crenn, invece, è stato progettato per sembrare un bar musicale della Tokyo degli anni '50 con un sistema audio, tra gli scaffali, molto all'avanguardia. Il locale riflette inoltre influenze internazionali legate alle passioni di Crenn, come l'amore per la natura giapponese o riferimenti alle sue potenziali origini marocchine, specialmente evidenti nel soffitto dorato, nei tappeti e nei pouf invecchiati che creano un'atmosfera soft e rilassante.



Cucina: Francese



Location: Elegante



Clientela: Abbiente, generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 1200€



Show cooking: No

Eleven Madison Park

Lusso 

Anno: 2006, 2017

Luogo: New York

Progettista: Allied Works

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

● 3 stelle Michelin

● The World's Best Restaurant, 2017

● Art of Hospitality Award, 2016

Concept

Nato nel 2006, e vincitore di 3 stelle Michelin, Eleven Madison Park è stato completamente ristrutturato nel 2017. Il progetto nasce come strumento per la presentazione al pubblico dell'arte dello chef e per questo è stato curato con meticolosità in ogni dettaglio, mantenendo anche alcuni elementi del vecchio design, ma funzionali alla nuova visione del locale. In quest'ottica, in collaborazione con Mudshark Studios, è stato necessario progettare su misura anche l'intero set di stoviglie di 18 pezzi con cui servire il menù degustazione progettato dallo chef.



Cucina: Americana, Europea



Location: Elegante



Clientela: Abbiente, generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 350-400€



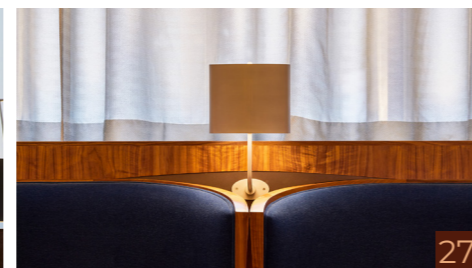
Show cooking: No



25



26



27



28



29

Interior ed atmosfera

Studiata nei minimi dettagli, la progettazione dell'Eleven Madison Park preserva ed esalta innanzitutto il carattere e la bellezza della sala in stile Art Déco, un tempo hall del Metropolitan Life; ispirate a questa corrente, la tavolozza di colori dei materiali e le texture sono calde ed "accoglienti". Tra i materiali scelti c'è infatti, prima di tutto un legno caldo, affiancato poi da pelle, mohair, velluto e celadon. Inoltre, si evidenzia una grande connessione con l'adiacente Madison Square Park in molti elementi ed accorgimenti progettuali volti ad integrare al meglio il ristorante nel luogo in cui è situato. La sala centrale è, infatti, caratterizzata da due livelli di ristorazione definiti da paraventi decorativi che riprendono i motivi delle venature delle foglie (fig. 29), così come anche i tappeti ed i centritavola. Inoltre, le nuove finestre a specchio della sala privata riflettono all'interno gli alberi e le luci della città a rafforzare ancora di più il collegamento con il parco.

Nella seconda area ristorativa, sono impiegati comodi divanetti (fig. 26) che fiancheggiano le pareti creando

piccole "suite" per due o quattro persone distinguendole come ambienti più intimi rispetto agli altri tavoli (fig. 25); questi sottolineano l'attenzione del locale al comfort e alla comodità per i clienti.

L'atmosfera complessiva che i designer hanno creato attraverso arredi e stoviglie è pensata per amplificare l'ospitalità ed il servizio offerti dallo chef ed il suo staff alla clientela.

Lo chef ha richiesto la progettazione di un set specifico di stoviglie che esaltassero al meglio i suoi piatti. Cloepfil di Mudshark Studios spiega che, siccome secondo l'etica dello chef tutte le cose sono elementari, chiare, forti e dirette, così i piatti dovevano avere proporzioni eleganti. Il servizio da tavola (fig. 28) comprende in totale 18 pezzi in porcellana grezza color bianco osso, hanno i bordi rialzati e presentano alcune porzioni smaltate ed altre no, giocando con luci, ombre e texture.

Il cocktail bar si affaccia sulla sala principale ma è uno spazio a sé, ben definito, nel quale gli ospiti possono bere cocktails artigianali e godersi la loro cena.

Piazza Duomo

Lusso ✿

Anno: 2005

Luogo: Alba

Progettista: Bill Kats

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

● 3 stelle Michelin

● 1 stella verde Michelin

● Le Soste, award for innovation 2017

Concept Dopo l'apertura nel 2005, Piazza Duomo e la cucina dello chef Enrico Crippa sono subito riconosciute a livello internazionale con 3 stelle Michelin che arrivano nel 2006, 2009 e 2012. Un rinomato esempio tra i ristoranti di lusso italiani, si distingue per proporre un'esperienza dell'arte a tutto tondo grazie alle opere di Francesco Clemente, all'interior di Bill Kats e al viaggio culinario ideato dallo chef.



Cucina: Italiana



Location: Elegante, artistica



Clientela: Abbiente, generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 300-600€



Show cooking: No



Interior ed atmosfera

Come si può notare dalle immagini 31 e 32, la sala principale del ristorante è "La Sala Rosa" che subito colpisce per la sua luminosità grazie alle ampie finestre che si affacciano sulla piazza sottostante.

Con l'obiettivo di immergere i clienti in un'esperienza cinematografica, le pareti sono diventate tele per gli affreschi di Francesco Clemente chiamati con le sue opere ad evidenziare il forte legame tra arte e cucina che caratterizza l'intera esperienza a Piazza Duomo. La scelta del colore, un po' inaspettato, contribuisce anch'essa a donare luminosità alla sala. L'artista, con un'opera istintiva ed ibrida, rappresenta una grande foglia di vite, richiamando le Langhe, che abbraccia il mappamondo ed i continenti. Proprio così è concepito anche uno dei due menù di Enrico Crippa che utilizza materie prime locali e stagionali intrecciate con suggestioni internazionali apprese durante i suoi viaggi.

In ogni caso anche nelle altre sale (fig. 33), sono esposte e presentate opere ed immagini di altri artisti che hanno ispirato lo chef nel corso degli anni.

La porta rossa in figura 32, che precede l'entrata in un tempio della cucina italiana, è ormai diventata un simbolo del ristorante grazie alla sua riconoscibilità ed impatto visivo.

Gli interni, sofisticati e di classe, sono curati e progettati dal newyorkese Bill Katz.



CURIOSITÀ

Per la realizzazione degli affreschi nella "Sala Rosa", Clemente dipinse 5 giorni senza sosta come previsto dalla sua tecnica.

Memories Restaurant

Lusso 

Anno: 2019

Luogo: Bad Ragaz

Progettista: Carbone Interior Design

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

●3 stelle + 1 stella verde Michelin

●German Design Award 2021 for Excellent Interior Architecture

●18 punti nella guida Gault & Millau

Concept | Come si evince dal nome del ristorante, Memories nasce con l'obiettivo di evocare ricordi ed emozioni nei clienti. Lo chef, infatti, ha richiesto che la cucina fosse aperta per permettere ai suoi ospiti di osservare i piatti a partire dalla loro preparazione fino all'arrivo in tavola. L'arredamento ed il disegno degli interni è in stretto collegamento con il nucleo della cucina di Sven Wassmer; in entrambi gli ambiti spicca infatti l'utilizzo di materie prime pure e semplici provenienti dall'ambiente naturale circostante delle Alpi Svizzere.



Cucina: Svizzera, salutistica



Location: Elegante, locale



Clientela: Abbiente, generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 300-400€



Show cooking: Sì



38



35



36



37

39

Interior ed atmosfera

Il ristorante è situato all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, hotel svizzero a 5 stelle, ed è progettato per conciliare la filosofia della cucina alpina amante della natura con un nuovo design moderno ed all'avanguardia.

La sala è caratterizzata da un antico pavimento in legno risalente a circa 150 anni fa, anno di apertura del ristorante, abbinato ad un antico soffitto a volta rinnovato nei suoi ornamenti e decorato con un grande lampadario (fig. 36). Quest'ultimo è costituito da "steli" e lampadine, a ricordare un mazzo di tulipani, ed illumina la stanza insieme alle grandi finestre.

Entrando nel locale la prima cosa che colpisce i clienti è la cucina aperta (fig. 36), ispirata all'Oriente e fortemente voluta dallo chef, come detto prima. Essa presenta un lato aperto da cui gli chef possono entrare ed uscire, per raccontare i loro piatti ai tavoli dei clienti, e due banconi indipendenti per lo show cooking, dove danno i tocchi finali ai piatti. Tutti i tavoli offrono una vista sulla cucina aperta, ma solo un bancone si affaccia sulle postazioni dove gli chef rifiniscono i loro piatti. Per creare un'atmosfera di intimità, come già visto altrove, in questo caso si sono progettati divisori di legno dalle forme ondulate e dinamiche che attirano l'attenzione ed avvolgono i tavoli immergendo i clienti in una bolla privata (fig. 37).

Under

Tecnologia

Anno: 2019

Luogo: Lindesnes, Norvegia

Progettista: Snøhetta

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

● 1 stella Michelin

● DOGA Award for Design and Architecture

Concept Under è una delle maggiori espressioni di innovazione tecnologica nella gamma dei ristoranti nel mondo: con una capacità di 40 persone ed una sala di quasi 500 metri quadrati è il più grande ristorante sottomarino mai realizzato. Il concept si propone di sottolineare il precario equilibrio ecologico tra terra e mare focalizzandosi sulla coesistenza tra vita terrestre e vita marina e proponendo un nuovo modo di comprendere la relazione dell'uomo con cosa e chi ci circonda. L'edificio si inserisce per 5,5 metri sotto il livello del mare e si posa sul fondale marino, dove grazie alla ruvidità del suo rivestimento, funziona come barriera corallina artificiale. Una finestra lunga più di 11 metri offre una vista sensazionale sul fondale sempre in continuo cambiamento.



Cucina: Scandinava, norvegese



Location: Immersa nel mare



Clientela: Abbiente, generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 500€



Show cooking: No

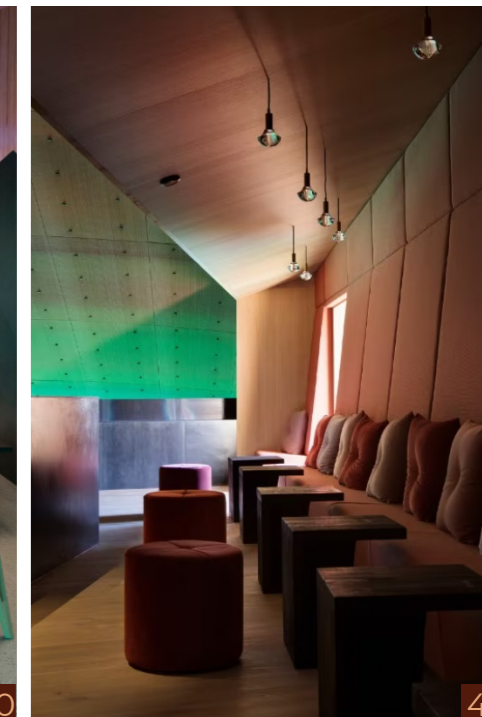


Interior ed atmosfera

Creare un'atmosfera silenziosa, calda ed accogliente è stato il primo obiettivo nella progettazione del ristorante, situato in una città nota per le sue condizioni meteorologiche che cambiano rapidamente più volte al giorno.

Esternamente Under è rivestito in quercia, internamente invece, i 137 pannelli acustici fonoassorbenti sono rivestiti da un particolare tessuto personalizzato multicolore progettato insieme all'azienda tessile Kvadrat. I colori sono quelli di un tramonto che cade sul mare e sono pensati per accompagnare i clienti nel viaggio di discesa dalla terra al mare attraverso le scale.

Per quanto riguarda gli arredi, Snøhetta, in collaborazione con Hamran, falegnameria locale, ha progettato una serie di mobili su misura per il ristorante. Particolare rilievo ha la sedia (fig. 40); creata come una forma continua, imita il modo in cui i rami progrediscono dal fusto dell'albero e si piegano a formare angoli. Tutti i mobili sono comunque



realizzati artigianalmente e si integrano nella filosofia del progetto nel suo insieme al fine di costruire strutture solide per il futuro senza compromettere la bellezza naturale insita nelle materie prime.

CURIOSITÀ

Oltre ad essere un ristorante, Under accoglie gruppi di ricerca interdisciplinari che, grazie a telecamere ed altri strumenti posizionati all'esterno della facciata del ristorante, documentano il comportamento e la diversità delle specie che vivono nel mare intorno.

Space Loop Restaurant

Tecnologia

Anno: 2022

Luogo: Poitiers

Progettista: -

Tipologia: Con intrattenimento

Concept Space Loop Restaurant è uno degli ultimi ristoranti high-tech aperti dalla catena Rollercoaster Restaurant che ha iniziato la sua attività nel 2008 con un primo locale a Nuremberg. Si tratta di una particolare tipologia di locali in cui la tecnologia unisce il momento della cena con il divertimento e lo spettacolo. Infatti, dopo aver ordinato tramite un tablet, i piatti non sono portati al tavolo dai camerieri, ma bensì trasportati lungo serie di binari che intrecciandosi e creando giochi di luce, partono dal soffitto ed arrivano fino ai tavoli.

 **Cucina:** *Gastropub*

 **Location:** *Futuristica*

 **Clientela:** *Generica*

 **Sostenibilità:** *No*

 **Scontrino medio:** *15-25€*

 **Show cooking:** *No*



42



43



44

Interior ed atmosfera

Situato all'interno del parco divertimenti Futuroscope, il ristorante immerge i suoi clienti in un mondo "spaziale" e futuristico, oscuro e bluastro.

Il progetto degli interni si inserisce nel modello degli altri ristoranti Rollercoaster; l'attrazione principale, che mira a divertire i più giovani ed a stupire i più grandi, sono gli ondulati binari alti 8 metri sui quali sono trasportati i piatti e le bevande ai tavoli. Dopo la loro preparazione, le pietanze sono inserite all'interno di casseruole (fig. 43), trasportate in alto con un ascensore e posizionate sui giusti binari da un addetto del personale.

L'ordinazione dei piatti avviene tramite tablet direttamente al tavolo, a cui si può accedere solo pagando un biglietto di ingresso.

A rendere ancora più accattivante l'atmosfera, sono utilizzate numerose luci a led, circa 20.000 per ogni ristorante, posizionate sotto tutti i binari, sopra le spirali, in tutti i circuiti ed anche sui tavoli degli ospiti. In questo ristorante sono principalmente blu ed azzurre, ma negli altri punti vendita creano spettacoli di luci multicolore.



45

CURIOSITÀ

Durante il viaggio sui binari, casseruole e bottiglie raggiungono una velocità fino a 30 km/h che permette loro di attraversare qualsiasi percorso senza cadere.

Sublimotion

Tecnologia

Anno: 2014

Luogo: Ibiza


Progettista: -

Tipologia: Fine dining

Concept Diretto dallo chef spagnolo 2 stelle Michelin, Paco Roncero, Sublimotion è il ristorante più caro al mondo. Il concept, già nel 2014, porta la tecnologia della realtà aumentata all'interno del settore gastronomico come strumento per rendere la cena all'interno del ristorante, un'esperienza completamente immersiva della durata di 3 ore. Le pareti della sala, una capsula per sole 12 persone, sono coperte da un telo bianco sul quale durante la cena sono proiettati video e immagini ad accompagnare ogni singola portata per suscitare emozioni.

 **Cucina:** Mediterranea

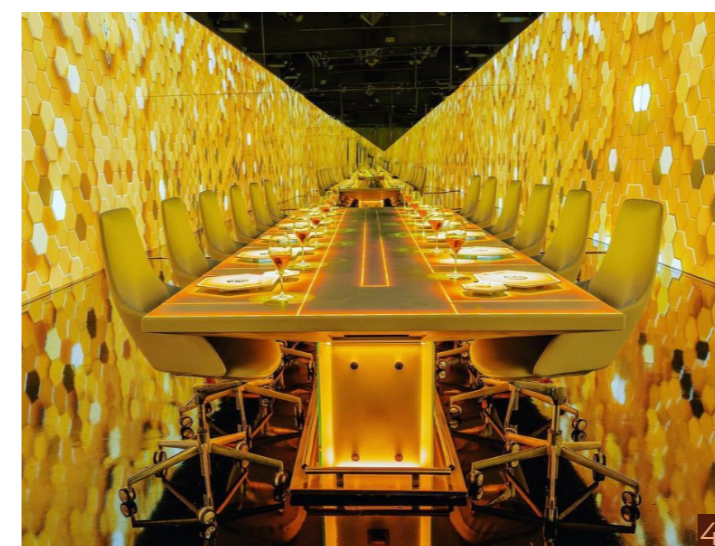
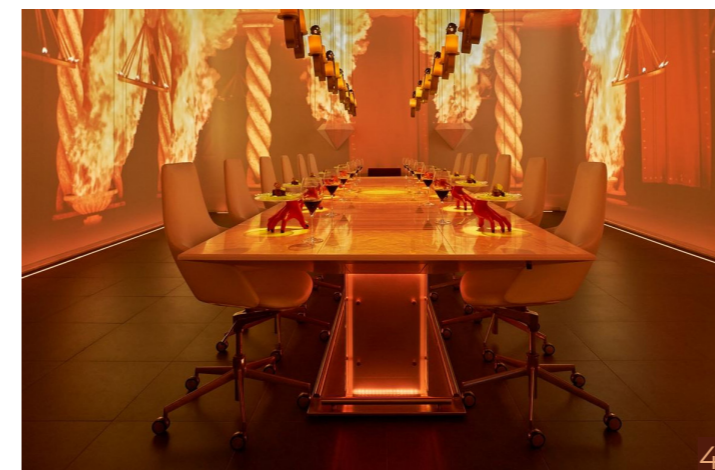
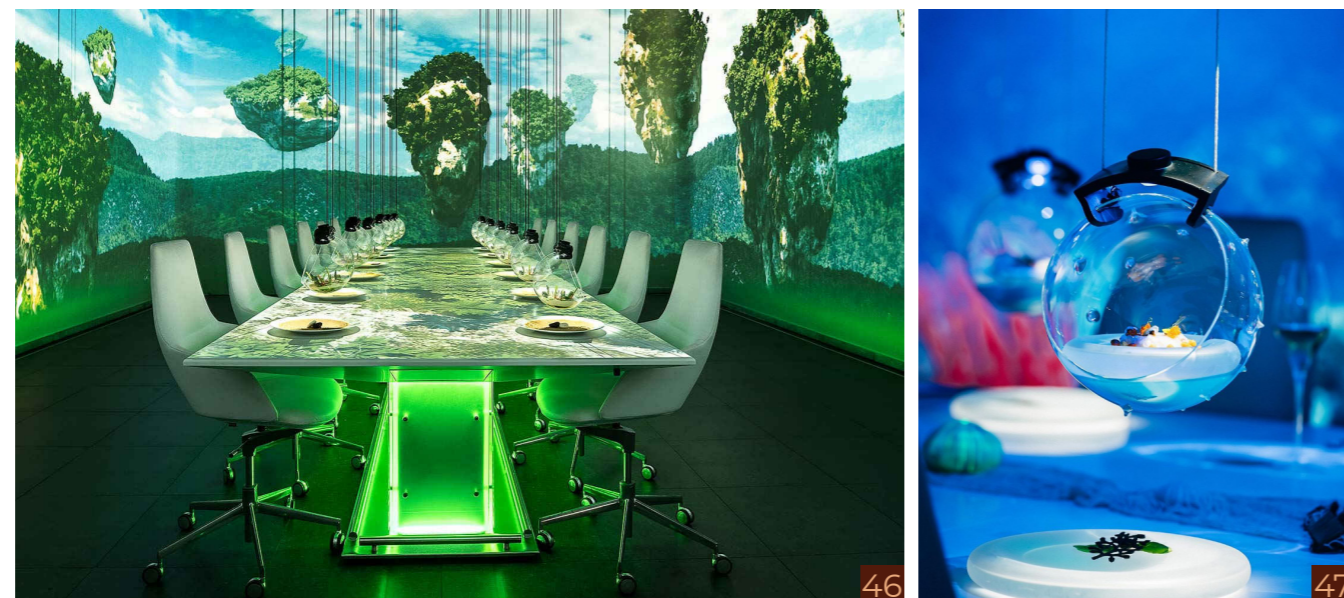
 **Location:** Tecnologica

 **Clientela:** Abbiente, adulti

 **Sostenibilità:** No

 **Scontrino medio:** 2500€

 **Show cooking:** No



Interior ed atmosfera

La progettazione di Sublimotion Ibiza nasce dalla scelta dello chef di una posizione strategica presso l'Hard Rock Hotel di Playa D'en Bossa, una delle zone più turistiche e frequentate dell'isola, per catturare l'attenzione di più clienti possibili.

Come si evince dal nome, l'obiettivo è quello di far provare agli ospiti "emozioni sublimi", uniche ed irripetibili, attraverso un'esperienza sensoriale totalizzante che coinvolge tutti i sensi. Grazie all'utilizzo della realtà aumentata lo chef offre ai clienti quella che lui definisce una "performance gastronomica" che riesce a cambiare la percezione del cibo. La cena, divisa in due turni per 12 persone, dura circa 3 ore e prevede 20 portate; per ognuna lo chef ha studiato una specifica combinazione di luci, musica ed immagini per coinvolgere gli ospiti. Il ristorante è costituito da un'unica sala con pareti bianche sulle quali sono proiettate scene che mutano costantemente ed immergono i clienti come in un set cinematografico. Per ogni portata cambia anche la temperatura della stanza e la forma ed il materiale del piatto in cui è servita; questo permette di far sembrare ogni sapore differente, perchè cambiano le condizioni con cui si è abituati a mangiare quel cibo.

Sublimotion è un esempio lampante di come la tecnologia possa essere integrata con il cibo dando risalto ad entrambe le sfere.

CURIOSITÀ

Un pop-up Sublimotion Restaurant ha aperto a Dubai da novembre 2022 a maggio 2023. L'organizzazione e l'esperienza offerta sono le stesse di Ibiza. Sono proposti due menù, con o senza alcolici, al prezzo di 1300 e 900€.

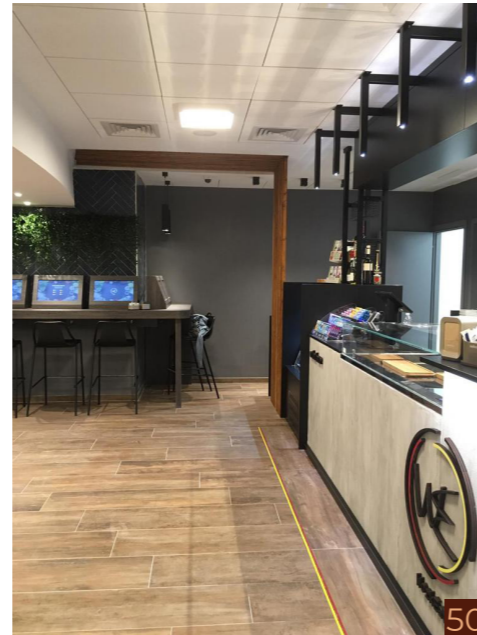
Workeat

Tecnologia

Anno: 2019
 Luogo: Torino, Napoli
 Progettista: -
 Tipologia: Casual

Concept

Workeat è il primo ristorante italiano che offre un servizio del tutto tech e segue le orme di Inamo, ristorante londinese, aperto nel 2008, caratterizzato da tavoli interattivi. Le filiali di Workeat, che si trovano attualmente in due scali aeroportuali, nascono con l'obiettivo di coniugare un'offerta food di alta qualità made in Italy con un'esperienza smart e tecnologica che permette ai suoi clienti di lavorare, pagare, giocare o caricare il proprio cellulare anche durante una breve pausa ristorativa prima, dopo o durante un viaggio.



50



51



52

Interior ed atmosfera

I punti di ristoro WorkEat sono location minimal e moderne. I colori caldi e l'arredamento tecnologico comunicano sin dall'esterno una forte connotazione tech (figg. 51-52).

Gli arredi sono costituiti da tavoli multitouch, tablet e schermi che seguendo il motto "Work, Eat and Share", garantiscono ai clienti una pausa tecnologica particolare ed all'avanguardia. In particolare, i tavoli permettono di consultare il menù, effettuare l'ordine (fig. 55), pagare direttamente attraverso il Pos integrato, ricaricare i propri dispositivi, intrattenersi (fig. 53) oppure anche lavorare.

La tecnologia è una componente fondamentale del progetto: WorkEat è proprietaria del software dei tavoli

che è in costante evoluzione per customizzare l'offerta in base ai diversi contesti e località di insediamento dei ristoranti, vista la prospettiva di diffusione in altre aree aeroportuali e stazioni ferroviarie.

Perfettamente in linea con il concept di offrire una "pausa" tecnologica, i piatti proposti sono di veloce consumazione e preparazione, ma comunque di alta qualità. I proprietari hanno scelto partner piemontesi, locali ma anche di fama mondiale, per un'offerta agroalimentare 100% Made in Italy.

Nonostante all'estero l'esperienza dell'hi-tech food sia già molto diffusa, WorkEat è la prima azienda italiana a proporla in Italia.



53



54



55

Alchemist

Tecnologia

Anno: 2019

Luogo: Copenaghen

Progettista: Studio Duncalf

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

● 2 stelle Michelin

● 1 stella verde Michelin

● Gin Mare Art of Hospitality Award 2023

Concept Come Sublimotion, il ristorante Alchemist spicca nella categoria tecnologia per l'esperienza immersiva che si propone di far vivere ai suoi clienti per 6 ore dal momento in cui entrano nel ristorante: un viaggio culinario attraverso 50 portate studiate appositamente per essere servite in diverse zone, "stanze", del ristorante ognuna con una specifica atmosfera ed effetti speciali. Il concept prevede che la maggior parte dell'esperienza sia vissuta nella sala centrale sormontata da una cupola di 18 metri di diametro sulla quale sono proiettate immagini in continuo movimento che avvolgono i clienti a 360°. Anche la scelta di specifici materiali contribuisce alla riuscita dell'esperienza.

 **Cucina:** Internazionale

 **Location:** Immersiva

 **Clientela:** Generica

 **Sostenibilità:** Sì

 **Scontrino medio:** 510€

 **Show cooking:** Sì



56

Interior ed atmosfera

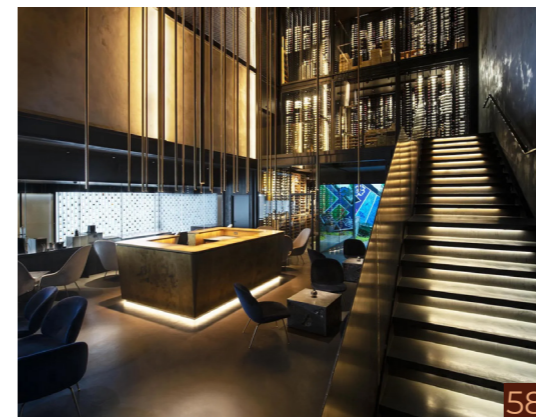
Trasferitosi da un piccolo ristorante da soli 16 coperti, il nuovo locale Alchemist nasce per "accompagnare i commensali in un viaggio sia fisico che intellettuale" dice Mike Duncalf, fondatore dello studio di architettura. Con questa ristrutturazione lo chef vuole infatti migliorare l'esperienza dei suoi ospiti non incentrandola solamente sul cibo, ma includendo anche stimolazione visiva ed audio.

Situato in un'area industriale di Copenaghen, con i suoi spazi cavernosi, il locale era precedentemente usato per le scenografie del teatro nazionale. L'entrata è rappresentata da una porta di bronzo di 3 metri, scolpita a rappresentare una distesa di rami intrecciati (fig. 57), subito riconoscibile. Per giungere all'interno del ristorante, gli ospiti devono attraversare una galleria per cui diversi artisti, nel corso del tempo, progetteranno installazioni immersive (fig. 60).

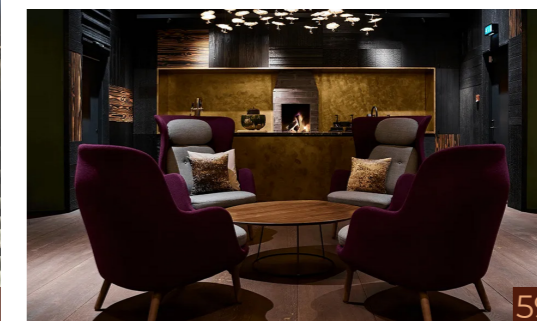
L'esperienza inizia da portate più leggere, accompagnate da cocktails serviti nell'area bar (fig. 58). La stanza è sormontata da una cantina a 3 piani con 10.000 bottiglie



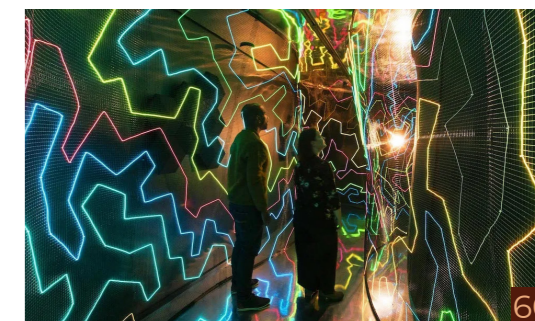
57



58



59



60

ed è illuminata da lampade a sospensione lunghe 4 metri che pendono dal soffitto. Le sedie in velluto e l'illuminazione donano a quest'area un'atmosfera soft e rilassante. La cucina corre lungo il retro della sala ed è aperta per mostrare agli ospiti la preparazione dei piatti. Attraverso una rampa di scale, i commensali raggiungono la sala principale (fig. 56) dove tra le immagini proiettate sulla cupola, quella delle meduse galleggianti tra i sacchetti di plastica vuole sensibilizzare i clienti sull'inquinamento degli oceani. I tavoli, in cemento, sono rivolti verso la cucina per mantenere l'esperienza visiva. Il dessert è servito in una terza ed ultima sala (fig. 59) raggiungibile tramite ascensore. L'allestimento è accogliente con pavimento in legno Dinesen, poltrone color prugna, camino e bar per la cerimonia del tè.

CURIOSITÀ

Alchemist ha ottenuto le 2 stelle Michelin a soli sette mesi dalla sua apertura. Alcuni dei piatti offerti sono molto insoliti come il cervello di agnello glassato alla ciliegia e foie gras servito all'interno di una testa finta.

Mova Beer Space

Design

Anno: 2022

Luogo: Dnipro

Progettista: Balbek bureau

Tipologia: Birrificio, spazio multifunzionale

Concept Il concept di Mova Beer Space si sviluppa a partire dalla ricostruzione di alcuni locali industriali che sono stati uniti in un'unica area da 1600 metri quadrati. Il progetto prevede lo sviluppo di uno spazio multifunzionale che comprende un ristorante con terrazza, un museo del birrificio, un'area giochi ed un palcoscenico. Come il birrificio reinterpreta la birra tradizionale utilizzando solo ingredienti naturali, così l'architettura sottolinea il legame con la natura impiegando materiali naturali come il legno e la pietra e unendo l'interno con l'esterno grazie alle piante d'arredo e alle ampie vetrate.



Interior ed atmosfera

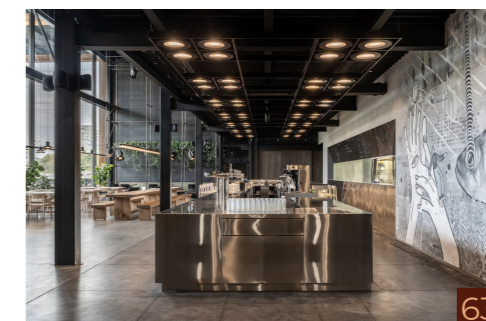
Partendo dalla filosofia del birrificio e dalle caratteristiche della location, il progetto degli interni mira ad unire ariosità, luminosità e motivi naturali con uno stile industriale che richiama la storia del posto. L'obiettivo è di dimostrare che è possibile vivere in armonia con la natura ma godere comunque dei benefici della civiltà; in questo senso l'uomo è inteso come intermediario tra natura e industria. Ogni scelta progettuale è compiuta al fine di trasmettere questa idea ai clienti.

Per richiamare l'atmosfera industriale, sono stati utilizzati metallo e cemento, inoltre segni della fabbrica sono stati lasciati sulla grande scala, come sostenuta da un tronco (fig. 64). Arredi vintage reinterpretati donano all'ambiente un senso di autenticità ed accoglienza sin dai primi momenti della sua apertura.

Davanti all'ingresso è situato il bar in acciaio inossidabile (fig. 63); di fianco un bancone ad U in cemento con piano tavolo in legno, permette ai clienti di consumare le loro ordinazioni e vedere in trasparenza gli chef in cucina. Attraverso una parete vetrata visibile sullo sfondo di figura 63, il processo di produzione artigianale della birra è mostrato agli ospiti e costituisce un'attrazione in più per il ristorante.

La principale seating area, situata davanti alle vetrate (fig. 62) è costituita da tavoli per sei persone ed un lungo social table in legno massiccio.

Il secondo piano (fig. 65) si sviluppa attorno ad un bar centrale con seating area, ma comprende anche un'area giochi per bambini ed un palco per spettacoli live. Qua il legno è utilizzato a rendere l'ambiente caldo ed armonioso per il pavimento e per rivestire il bar e la zona superiore dell'area bimbi.



 **Cucina:** Europea

 **Location:** Industriale

 **Clientela:** Generica, Famiglie

 **Sostenibilità:** Sì

 **Scontrino medio:** -

 **Show cooking:** No

Restaurant De Kas

Design

Anno: 2018

Luogo: Amsterdam

Progettista: Studio Pietboon

Tipologia: Fine dining

Riconoscimenti:

● 1 stella Michelin

● 1 stella verde Michelin

● 16 punti nella guida Gault & Millau

Concept Il ristorante De Kas è un grande esempio di come anche le più nuove costruzioni possono inserirsi nell'ambiente e diventarne parte integrante senza distruggerlo. L'utilizzo consapevole dei materiali è in questo caso un punto fondamentale per la riuscita del progetto. Una grande serra di vetro per mangiare sotto le stelle oppure tra le coltivazioni a km 0, è stata disegnata solo attraverso linee semplici e pulite e materiali come legno, mattoni e acciaio, a richiamare un'antica serra quasi del tutto demolita alla fine del 1900.



Cucina: Europea, Salutistica



Location: Informale



Clientela: Generica



Sostenibilità: Sì



Scontrino medio: 50-80€



Show cooking: Sì



66



67



69

Interior ed atmosfera

Il progetto del Restaurant De Kas nasce al fine di creare un'atmosfera contemporanea che permetta ai clienti di sperimentare la cucina raffinata dello chef.

La disposizione di arredi modesti e la variazione della disposizione dei posti a sedere danno un senso di leggera dinamicità all'ambiente (fig. 67).

Oltre all'utilizzo di materiali naturali in linea con l'utilizzo di cibo fresco e prodotti locali in cucina, lo Studio Pietboon ha deciso di creare una terrazza che funzioni come estensione del ristorante e trasporti gli ospiti ad esplorare i giardini oppure invogli i visitatori del giardino a fermarsi in serra (fig. 68). Questa scelta è stata dettata da una forte volontà del committente di collegare il design degli interni alle coltivazioni esterne ed ai dintorni del ristorante.



68

CURIOSITÀ

Nel giardino sono coltivate circa 300 varietà di verdure, erbe e frutta che riflettono il mutare delle stagioni. Sono raccolte sul momento per preparare i piatti del menù degustazione del ristorante. De Kas possiede anche alcune coltivazioni a Beemster, considerate patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 1999.

Heytea lab

Design

Anno: 2019

Luogo: Shenzhen

Progettista: Tomo Design

Tipologia: Coffee shop

Concept

La combinazione di innovazione tecnologica e materiali all'avanguardia rende il punto vendita Heytea lab di Shenzhen un caso studio da citare nella categoria design. Il progetto architettonico interno prevede la suddivisione del locale in cinque aree, laboratori in cui i clienti possono vedere la preparazione del tè o di dolci da vicino. Il cortile e la facciata d'ingresso, disegnati con una prospettiva olistica, incoraggiano l'interazione tra paesaggio, oggetti e persone.



70



71



72

 **Cucina:** Laboratorio di tè

 **Location:** "Spaziale"

 **Clientela:** Generica

 **Sostenibilità:** Sì

 **Scontrino medio:** 5-10€

 **Show cooking:** Sì

Interior ed atmosfera

Ottimizzare e creare un'esperienza di consumo immersiva ed interattiva sono le idee alla base del progetto di Tomo Design.

A partire dall'entrata (fig. 71), il contesto artistico è interpretato come una sequenza di paesaggi; le colonne esistenti sono integrate con le parti di nuova costruzione. La facciata è costituita da mattoni grigi e di metallo che si alternano per richiamare sia una bellezza tradizionale che una più contemporanea. La griglia metallica che sostituisce la parete e mostra una "tenda di pioggia" crea un'atmosfera rilassante contribuendo alla contaminazione tra i due mondi. Il cortile (figg. 70-72) è progettato nei minimi dettagli: le panchine curve o lineari, le sedute nell'area inferiore ed il padiglione esterno mostrano molteplici estetiche e dinamicità.

I laboratori al primo piano sono raggiungibili attraverso una scala (fig. 74) che cattura l'attenzione grazie agli schermi circostanti che presentano suggestive scene delle quattro stagioni; coinvolgono i clienti illudendo ad una vitalità infinita e creando una connessione estetica con essi.

Il laboratorio del ghiaccio e dei dessert, si trova ad un piano intermedio; il bancone metallico è illuminato da bolle di luci in fila, le porte di vetro creano un'esperienza visuale interattiva tra l'interno e l'esterno (fig. 75).

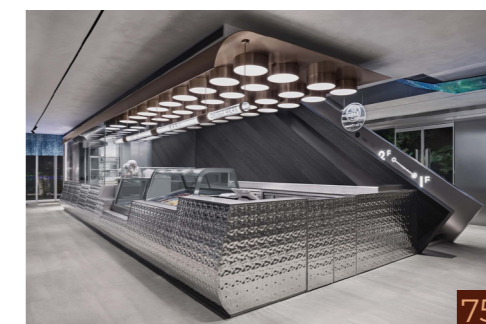
Al secondo piano si trova infine il laboratorio del tè (figg. 73-76). La struttura del tetto a falde è sfruttata per differenziare le texture delle pareti. Strisce di luce sono posizionate sul soffitto e nelle griglie metalliche per evidenziare la semplicità e l'eleganza dello spazio.



73



74



75



76

Le sedute posizionate vicino alla finestra lasciano ammirare una vista sul giardino esterno per una pausa ancor più rilassante e rinfrescante.

Wood Court Restaurant

Design

Anno: 2018

Luogo: Milano

Progettista: Ilaria Nava Studio

Tipologia: Casual, birreria

Riconoscimenti:

- Archilovers best project 2020

Concept Il progetto architettonico del Wood Court Restaurant è realizzato attraverso l'utilizzo di due materiali principali: il legno ed il vetro. L'edificio, dai contorni netti e definiti, disegna uno spazio centrale concavo come ad aprire la sua parte più intima alla natura per avvolgerla, proteggerla e permettere ai clienti di connettersi con essa. In particolare, il legno è usato con consapevolezza a sfruttare ogni sua proprietà sia per gli interni che per gli esterni per creare una connessione visiva, spaziale e materica con il bosco circostante. Le lunghe facciate vetrate del ristorante riuniscono in un unico spazio sensoriale l'open space interno ed il cortile esterno.

 **Cucina:** Italiana

 **Location:** Industriale

 **Clientela:** Generica

 **Sostenibilità:** Sì

 **Scontrino medio:** 5-50€

 **Show cooking:** Sì



CURIOSITÀ

Per non essere visibili, sotto la copertura in cedro rosso sono posizionati moduli fotovoltaici al silicio monocristallino che prevedono una produzione di energia annua di circa 19.000 kWh.

Interior ed atmosfera

Il volume che costituisce il ristorante è descritto da dinamiche linee diagonali che rompono ogni ortogonalità; le sue forme e i suoi interni sono progettati per instaurare relazioni fisiche, materiche e paesaggistiche con il Parco Regionale delle Groane, nel quale è situato.

Diversi tipi di legno sono utilizzati ad accentuare maggiormente il legame con la natura: il cedro rosso per la facciata (figg. 77-78), il legno Ipè per la pavimentazione (fig. 77) ed il legno lamellare di larice per i pannelli verticali del fronte principale (fig. 79). Questi ultimi creano atmosfere con giochi di luci ed ombre sempre diversi sulla sala del ristorante e durante il giorno la proteggono dall'irraggiamento diretto del sole.

La cucina e la pizzeria sono a vista situate in due aree caratterizzate da una texture a mattonelle di tipo industriale, così come il bar centrale. L'illuminazione è realizzata tramite led a soffitto e lampadari a mezza sfera appesi al soffitto; di notte creano un'atmosfera informale ed intima allo stesso tempo.

Anche all'interno, il legno è utilizzato in molti arredi come tavoli, sedie e scaffali. Per creare dinamicità ne sono state scelte diverse tipologie; le sedute che si affacciano sull'esterno (fig. 82) sono interamente in legno e con la loro forma accogliente possono ospitare persone da entrambi i lati.



Bibliografia e sitografia

Aglieri Rinella T., *Food Experience: design e architettura d'interni*. Postmedia Book, Milano 2019

D'Annunziis M., Menziotti G., *Food and space*. Quodlibet, Macerata 2018.

Vaudetti M., Canepa S., Musso S. *Espore Allestire Vendere*. Wolters Kluwer Italia, Milano 2014.

Le pubblicazioni dei libri sopra citati rispecchiano una realtà pre-pandemica, per questo, per un'analisi attuale del settore food, si è preferito scegliere i casi studio da riviste e siti online più aggiornati, sempre basandosi su criteri e linee generali che emergono dai libri.

<https://www.dezeen.com/2020/04/23/silo-restaurant-interiors-sustainable/>

<https://ninaand.co/silo>

<https://silolondon.com/story/>

<https://raffreyre.com/central-restaurante/>

<https://semren-mansson.se/projekt/restaurang-vra>

<https://www.cada.co.uk/our-work/farmacy/>

<https://www.elledecor.com/it/best-of/a20674514/farmacy-londono-restaurant-camilla-fayed-eng/>

<https://sf.eater.com/2023/2/10/23594359/redesign-atelier-bar-crenn-dominique>

<https://guide.michelin.com/it/it/california/san-francisco/ristorante/atelier-crenn>

<https://architizer.com/projects/eleven-madison-park/>

<https://metropolismag.com/projects/eleven-madison-park-interior-design/>

https://www.beniculturalionline.it/location-2444_Ristorante-Piazza-Duomo.php

<https://www.piazzaduomoalba.it/it/ristorante/>

<https://guide.michelin.com/it/it/piemonte/alba/ristorante/piazza-duomo>

<https://designtellers.it/food-design/nel-ristorante-piazza-duomo-di-enrico-crippa-si-gusta-un-menu-a-regola-darte/>

<https://www.ceretto.com/it/l-affresco>

<https://swisstraveler.net/switzerland/switzerland-restaurants/review-of-2-star-michelin-restaurant-memories-at-grand-resort-bad-ragaz-switzerland/>

<https://www.swissglam.ch/memories-restaurant-by-sven-wassmer/>

<https://memories.ch/en/>

<https://www.snohetta.com/projects/under>

<https://old.snohetta.com/project/428-under-europes-first-underwater-restaurant>

<https://www.gamberorosso.it/notizie/under-in-norvegia-ecco-lo-spettacolare-ristorante-sotto-il-mare-del-nord-foto-menu-prezzi/>

<https://www.futuroscope.com/en/personalise-your-visit/park-restaurants/space-loop-rollercoaster-restaurant>

<https://www.lanouvellerepublique.fr/vienne/commune/chasseneuil-du-poitou/vienne-des-plats-qui-viennent-du-ciel-au-restaurant-space-loop>

<https://www.lifeandpeople.it/2022/05/25/sublimotion-ristorante-piu-costoso-del-mondo-ibiza-paco-roncero-1500-euro-persona/>

<https://www.sublimotionibiza.com/main.html>

<https://www.retailfood.it/index.php/2020/01/07/workeat-format-travel-retail-food-pausa-tecnologia-gourmet/>

<https://www.workeat.it/#come-funziona>

<https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/chemist.html>

<https://guide.michelin.com/vn/en/capital-region/copenhagen/restaurant/chemist>

<https://www.dezeen.com/2019/10/03/chemist-restaurant-copenhagen-interiors>

<https://duncalf.uk.com/chemist-new/>

<https://www.balbek.com/movabeerspace>

<https://pietboon.com/corporate-projects/restaurant-de-kas/>

<https://www.elledecor.com/it/best-of/a40858756/green-restaurant-de-kas-ad-amsterdam/>

<https://amsterdamwonderland.com/de-kas-amsterdam/#jp-carousel-450>

<https://restaurantdekas.com/eng/history>

<https://www.archdaily.com/933048/heytea-lab-shenzhen-oct-harbor-store-tomo-design>

<https://www.archilovers.com/projects/271535/wood-court-restaurant.html#info>

Fonti iconografiche

1-5. Silo

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/6256e95fc8ed5d10b6f00962/b23b4098-e3c3-419e-ad55-580ee4a5cf87/Nina%2BCo_Silo_190.jpg?format=750w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/6256e95fc8ed5d10b6f00962/f73ef61f-f432-4ed4-9c5b-af70bc167d73/Nina%2BCo_Silo_167.jpg?format=1500w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/6256e95fc8ed5d10b6f00962/10f49f0b-ab4c-48fb-84ca-a6e80e7bbe08/Nina%2BCo_Silo_80.jpg?format=1500w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/6256e95fc8ed5d10b6f00962/ab1fe133-dd26-47ca-b7fc-155b09db4ac9/Nina%2BCo_Silo_151.jpg?format=1500w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/6256e95fc8ed5d10b6f00962/3e2ecd6d-c03e-4686-bc50-40a47c76eb1a/Nina%2BCo_Silo_56.jpg?format=1500w

<https://raffreyre.com/wp-content/uploads/2018/10/1-e1665514008669.jpg>

https://raffreyre.com/wp-content/uploads/2018/10/HM_4939.jpg

<https://raffreyre.com/wp-content/uploads/2018/10/5-e1665514133805.jpg>

6-8. Central Restaurante

<https://raffreyre.com/wp-content/uploads/2018/10/1-e1665514008669.jpg>

https://raffreyre.com/wp-content/uploads/2018/10/HM_4939.jpg

<https://raffreyre.com/wp-content/uploads/2018/10/5-e1665514133805.jpg>

9-14. Vra

<https://d7u7s2e3.rocketcdn.me/wp-content/uploads/2020/01/vra-6755-1024x726.jpg.webp>

<https://semren-mansson.se/wp-content/uploads/2021/02/Vra-hero-3x4-2-640x480.jpg>

<https://semren-mansson.se/wp-content/uploads/2021/02/Vra-yokocho-1x1-1-640x640.jpg>

https://thatsup.website/storage/215/13337/responsive-images/FUJI7727%20copy___media_library_original_960_640.jpg

https://thatsup.website/storage/215/13379/responsive-images/FUJI7778___media_library_original_1048_699.jpg

https://thatsup.website/storage/215/13334/responsive-images/_DSF0074___media_library_original_4000_2668%20copy___media_library_original_960_640.jpg

https://thatsup.website/storage/215/13334/responsive-images/_DSF0074___media_library_original_4000_2668%20copy___media_library_original_960_640.jpg

https://thatsup.website/storage/215/13334/responsive-images/_DSF0074___media_library_original_4000_2668%20copy___media_library_original_960_640.jpg

https://thatsup.website/storage/215/13334/responsive-images/_DSF0074___media_library_original_4000_2668%20copy___media_library_original_960_640.jpg

15-18. Farmacy

<https://www.cada.co.uk/wp-content/uploads/2018/08/ykOfs-1.jpeg>

https://hips.hearstapps.com/hmg-prod/images/farmacy-bararea-3-ok-reference-1526026060.jpg?crop=1xw:1xh:center,top&resize=768:*

<https://gttest.wpenginepowered.com/wp-content/uploads/2018/08/tW9aV-1-1-1024x576.jpeg>

<https://gttest.wpenginepowered.com/wp-content/uploads/2018/08/tW9aV-1-1-1024x576.jpeg>

<https://gttest.wpenginepowered.com/wp-content/uploads/2018/08/totnZ-1-1.jpeg>

19-24. Atelier Crenn

https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQo7oEpxkP3ubtEfc0PuQMVN63qHIQYQGe9m5_nPOaYNnFsVZ0k

https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcR9l4q8GZxtzh5xUKfwRrm5fmiNhDT4txyxROXWQ_b6HnOp7y3-

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/xMyoOWAzYnwYtewa9EV7jdL5CcU=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423336/Atelier_Crenn_3.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/xMyoOWAzYnwYtewa9EV7jdL5CcU=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423336/Atelier_Crenn_3.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/M7IVloWtUFXJbA7ZnzK4wC-fny8=/0x0:3840x5760/720x0/filters:focal\(0x0:3840x5760\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423352/Cracker.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/M7IVloWtUFXJbA7ZnzK4wC-fny8=/0x0:3840x5760/720x0/filters:focal(0x0:3840x5760):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423352/Cracker.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/vjGgJ9YTQ8BcqXqUEB8L5WtyAC8=/0x0:6685x4457/920x0/filters:focal\(0x0:6685x4457\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423339/Bar_Crenn_1.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/vjGgJ9YTQ8BcqXqUEB8L5WtyAC8=/0x0:6685x4457/920x0/filters:focal(0x0:6685x4457):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423339/Bar_Crenn_1.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

[https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal\(0x0:6699x4466\):format\(webp\):no_upscale\(\)/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg](https://cdn.vox-cdn.com/thumbor/EYNJEkFf549XIPxq62-W7jE3rTk=/0x0:6699x4466/720x0/filters:focal(0x0:6699x4466):format(webp):no_upscale()/cdn.vox-cdn.com/uploads/chorus_asset/file/24423337/Atelier_Crenn_4.jpg)

38-41. Under

https://media.cnn.com/api/v1/images/stellar/prod/180926161507-snohetta-under-2016226-os.jpg?q=w_2085,h_1125,x_0,y_0,c_fill/h_618

<https://lightbureau.com/wp-content/uploads/2022/06/Under-5-2-e1655300443105.jpg>

https://snohetta.imgix.net/oa/under/2016226_OS_N231_webimageport.jpg?auto=compress%2Cformat&crop=focalpoint&cs=srgb&fit=crop&fp-x=0.5&fp-y=0.5&h=750&q=70&w=500&s=eb284aee0b9a867ccbf08617327d17cb

https://design-milk.com/images/2019/03/2016226_OS_N229.jpg

42-45. Space Loop Restaurant

<https://www.tourisme-vienne.com/wp-content/uploads/yatadata/RESAQU086V500OLY/restaurant-space-loop-3----jl-audy-parc-du-futuroscope-scaled.jpg>

<https://www.tourisme-vienne.com/wp-content/uploads/yatadata/RESAQU086V500OLY/entree-melange-texmex2---jl-audy-parc-du-futuroscope-scaled.jpg>

https://resto.zepros.fr/sites/default/files/styles/max_1300x1300/public/2022-05/RESTAURANT%20SPACE%20LOOP%20-%20STATION%20COSMOS%285%29.jpg?itok=pffmsZ2e

<https://www.tourisme-vienne.com/wp-content/uploads/yatadata/RESAQU086V500OLY/restaurant-space-loop--1----jl-audy-parc-du-futuroscope-scaled.jpg>

46-49. Sublimotion

<https://www.lifeandpeople.it/wp-content/uploads/2022/05/ristorante-costoso-ibiza-1200x801.jpg>

https://scontent.fmxp6-1.fna.fbcdn.net/v/t39.30808-6/338386730_6120867971360739_2773486580077131322_n.jpg?_nc_cat=108&ccb=1-7&_nc_sid=5f2048&_nc_ohc=y0f1TbsUMPsAX9dEZA4&_nc_ht=scontent.fmxp6-1.fna&oh=00_AfAO5O5Eh9M4fFJ419RNIK46IsbtVHW9v0Isd1jEu7iwCg&oe=6547E156

<https://image.yachtcharterfleet.com/w1200/h779/qh/ca/kd3c8c6b5/directory/profile/photo/1187423.jpg>

<https://www.factmagazines.com/wp-content/uploads/2022/02/Sublimotion-001-1-scaled.jpg>

50-55. Workeat

<https://www.touchrevolution.it/assets/uploads/files/0393b-foto-4--2-.jpg>

https://www.workeat.it/wp-content/uploads/2019/03/workeat_torino_tmp_00002.jpeg

https://www.workeat.it/wp-content/uploads/2019/01/workeat_pv_napoli.jpg

<https://www.workeat.it/wp-content/uploads/2019/03/DSC00044-1030x686.jpg>

<https://www.workeat.it/wp-content/uploads/2019/03/DSC00293-1030x686.jpg>

<https://www.workeat.it/wp-content/uploads/2019/03/DSC00035-1030x686.jpg>

56-60. Alchemist

<https://duncalf.uk.com/wp-content/uploads/2021/07/NWP5184-980x654.jpg>

<https://duncalf.uk.com/wp-content/uploads/2019/07/A-Alchemist-Entrance-min.jpg>

<https://duncalf.uk.com/wp-content/uploads/2021/07/NWP5128-980x654.jpg>

<https://duncalf.uk.com/wp-content/uploads/2021/07/Alchemist-980x742.png>

<https://duncalf.uk.com/wp-content/uploads/2021/07/NWP5460-980x655.jpg>

61-66. Mova Beer Space

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5ab705d1f407b4b46a9e7fa5/5129f4bc-ead3-4e53-87fc-bd5bc2f875a6/0611_BEZ00185-HDR+%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F.jpg?format=1000w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5ab705d1f407b4b46a9e7fa5/8fa4cf57-623c-47ab-bb7b-721410814cda/0419_BEZ09992-HDR-Pano+%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F.jpg?format=1000w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5ab705d1f407b4b46a9e7fa5/7ad7dc78-1670-480d-a35b-4a0d41c4350b/0473_BEZ00047-HDR.jpg?format=1000w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5ab705d1f407b4b46a9e7fa5/96782266-d29e-4697-9e0a-ff8b746681c2/0581_BEZ00155-HDR+%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F.jpg?format=1000w

https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5ab705d1f407b4b46a9e7fa5/61aecc3e-4512-4420-80a0-ee5ece280a9d/0273_BEZ09846-HDR-Pano+%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D0%B8%D1%8F+2.jpg?format=1000w

67-70. Restaurant De Kas

<https://assets.pietboon.com/wp-content/uploads/20220223183550/design-project-restaurant-nl-de-kas-xx-002-tall.jpg>

https://hips.hearstapps.com/hmg-prod/images/restaurant-rinze-vegeliën-1657608277.jpg?resize=768:*

<https://i0.wp.com/amsterdamwonderland.com/wp-content/uploads/2016/06/restaurant-de-kas-dining-room.jpg?fit=1916%2C1762>

https://hips.hearstapps.com/hmg-prod/images/restaurant-autumn-rinze-vegeliën-1657536336.jpg?crop=0.75xw:1xh;center,top&resize=980:*

https://hips.hearstapps.com/hmg-prod/images/restaurant-autumn-rinze-vegeliën-1657536336.jpg?crop=0.75xw:1xh;center,top&resize=980:*

71-76. Heytea lab

https://images.adsttc.com/media/images/5e37/ea31/3312/fdb7/2000/0054/slideshow/11%E5%9C%86%E6%86%A9%E5%B0%8F%E7%AB%99_Leisure_space.jpg?1580722728

<https://images.adsttc.com/media/images/5e37/edec/3312/fdb7/2000/0060/original/1.gif?1580723684>

https://images.adsttc.com/media/images/5e37/e9db/3312/fdb7/2000/0050/slideshow/4%E6%99%AF%E8%A7%82_Landscape.jpg?1580722644

https://images.adsttc.com/media/images/5e37/eac5/3312/fdd4/5200/0041/slideshow/23%E7%94%B5%E5%AD%90%E8%89%BA%E6%9C%AF%E8%A3%85%E7%BD%AE_Electronic_art_decoration.jpg?1580722878

https://images.adsttc.com/media/images/5e37/eac5/3312/fdd4/5200/0041/slideshow/23%E7%94%B5%E5%AD%90%E8%89%BA%E6%9C%AF%E8%A3%85%E7%BD%AE_Electronic_art_decoration.jpg?1580722878

https://images.adsttc.com/media/images/5e37/eac5/3312/fdd4/5200/0041/slideshow/23%E7%94%B5%E5%AD%90%E8%89%BA%E6%9C%AF%E8%A3%85%E7%BD%AE_Electronic_art_decoration.jpg?1580722878

[https://images.adsttc.com/media/images/5e37/ea5f/3312/fdb7/2000/0056/slideshow/15%E5%91%A8%E8%BE%B9%E5%AE%9E%E9%AA%8C%E5%AE%A4_H-Gift_Market_\(Peripheral_Lab\).jpg?1580722777](https://images.adsttc.com/media/images/5e37/ea5f/3312/fdb7/2000/0056/slideshow/15%E5%91%A8%E8%BE%B9%E5%AE%9E%E9%AA%8C%E5%AE%A4_H-Gift_Market_(Peripheral_Lab).jpg?1580722777)

https://images.adsttc.com/media/images/5e37/ea6e/3312/fdd4/5200/003d/slideshow/16%E5%88%B6%E5%86%B0%E3%80%81%E7%94%9C%E5%93%81%E5%AE%9E%E9%AA%8C%E5%AE%A4_Ice-making_and_dessert_bar.jpg?1580722789

<https://images.adsttc.com/media/images/5e37/ee49/3312/fdb7/2000/0063/slideshow/4.jpg?1580723777>

77-83. Wood Court Restaurant

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-13.jpg.foto.rmedium.png>

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-18.jpg.foto.rmedium.png>

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-21.jpg.foto.rmedium.png>

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-23.jpg.foto.rmedium.png>

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-25.jpg.foto.rmedium.png>

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-32.jpg.foto.rmedium.png>

<https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architecture/gallery/2019/12/20/un-ristorante-di-legno-e-vetro-lega-uomo-e-boschi/gallery/domus-groane-28.jpg.foto.rmedium.png>

Ristoranti tipici portoghesi

Nell'ottica di fare in modo che il nuovo ristorante riesca a trasmettere l'identità portoghese, è necessario indagare quali soluzioni progettuali sono già state adottate da altri ristoranti portoghesi situati sia in terra nativa che all'estero, dove ancor di più è necessario trasmettere un **senso di appartenenza e legame con la tradizione**.

Come per i casi studio già presentati, il "format" di analisi sarà uguale, quindi descrizione del concept, della progettazione degli interni e indicazione di anno, luogo di costruzione, progettista ed eventuali riconoscimenti. Saranno inoltre sempre presenti i criteri di confronto.

In questa sezione però, sarà prestata maggiore attenzione sugli **elementi portoghesi** adottati nei vari locali indagando in particolare il motivo della scelta e la loro funzione sia comunicativa che strutturale.

Bar Douro

Anno: 2016

Luogo: Londra

Progettista: NinetyOne

Tipologia: Casual

Riconoscimenti:

- London's Best Iberian Wine List, 2019

Concept Il Bar Douro nasce dalla volontà del proprietario Max Graham di portare lo spirito portoghese a Londra, sia attraverso cibi e vini regionali ma anche attraverso la celebrazione delle sue tradizioni culturali; la sua famiglia rappresenta infatti un importante produttore di vino nella valle di Douro in Portogallo, che dà il nome al ristorante. L'obiettivo è quello di ricreare un'atmosfera autentica portoghese e confortevole, senza essere troppo banale, che allo stesso tempo riesca ad essere contemporanea e ad inserirsi nel contesto dinamico e all'avanguardia di Londra.

Cucina: Portoghese

Location: Informale

Clientela: Generica

Sostenibilità: Sì

Scontrino medio: 23-58€

Show cooking: Sì



Interior ed atmosfera

Partendo dai presupposti appena citati, si è scelta una palette di colori tipici portoghesi che prima di tutto comprende il blu ed il bianco degli azulejos, utilizzati a decorare le pareti (fig. 4) ed il bancone (fig. 2); questi sono stati realizzati su misura e dipinti a mano per il progetto. La cucina è aperta (fig. 2) ed attorno ad essa si sviluppa il concetto di "bar" con posti a sedere, situati sia sul bancone intorno che su un tavolo alto in marmo portoghese che si affaccia alla vetrata (fig.1); è lungo 6 metri ed ha una forma ondulata, come a richiamare le forme della calçada portuguesa, tipica pavimentazione portoghese utilizzata in molte aree pedonali.

L'utilizzo del legno di recupero e delle lampade appese al soffitto ispirate ai piatti cataplana in rame della regione (fig. 1), danno all'atmosfera un senso di rusticità che richiama che tipiche "tascas", taverne portoghesi.

Al piano superiore è ricavata una sala interna (fig. 3), "wine cellar", che può ospitare fino a dodici persone per una cena privata o degustazioni di vino. Qui si trova un grande mobile frigo che celebra la cultura del vino della famiglia Graham.

Pasteis de Belem

Anno: 2017

Luogo: Lisbona

Progettista: -

Tipologia: pasticceria

Riconoscimenti:

● Maravilhas da gastronomia, 2011

● Medalha de Honra da Cidade Lisboa, 2005

Concept Pasteis de Belem inizia la sua attività nel 1837 con la vendita delle prime “pasteis de nata”, le tipiche crostate all'uovo portoghesi la cui ricetta originale, conservata in una stanza segreta e conosciuta da soli sei fornai nella storia, continua ad essere utilizzata ancora oggi. Il locale è ubicato nel quartiere di Belem, accanto al Monastero dos Jeronimos, dove anticamente veniva prodotto il dolce. L'unicità di questi prodotti attira una grande quantità di turisti che possono accomodarsi in una sala interna molto grande, che nonostante una piccola entrata, può ospitare fino a cento persone.

Cucina: Pasticceria portoghese

Location: Portoghese

Clientela: Turistica

Sostenibilità: No

Scontrino medio: 5-15€

Show cooking: No



Interior ed atmosfera

Pasteis Belem è una delle pasticcerie più antiche di Lisbona, per questo la sua autenticità nell'esprimere l'identità portoghese è molto evidente fin da un semplice sguardo dall'esterno.

Il colore predominante è di nuovo il blu, accompagnato dal bianco nel logo e negli azulejos che decorano anche le colonne esterne del ristorante.

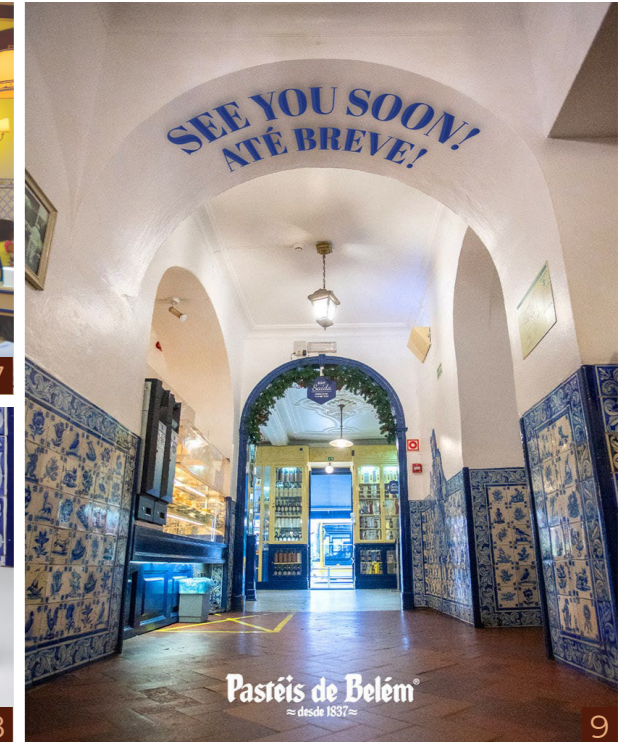
All'interno, pavimento in legno, arredi bianchi ed azulejos disegnano gli ambienti.

Anche le stoviglie sono accuratamente progettate e riportano pattern arabeschi blu e bianchi tipici degli azulejos.

La sala interna è molto ampia, un ambiente conviviale, ma rilassante che consente una grande affluenza, soprattutto di turisti che vogliono provare le “pasteis de nata”.

CURIOSITÀ

In realtà, i primi dolci furono venduti nel 1834, nell'emporio di dolci lì situato; qualcuno del monastero, nel tentativo di sopravvivere dopo l'espulsione e la chiusura di tutti i monasteri in quell'anno, li offrì in vendita ottenendo successo.



Taberna do mercado

Anno: 2015

Luogo: Londra

Progettista: Joao Guedes

Tipologia: Casual

Concept Nonostante il ristorante sia ora chiuso definitivamente, è un ottimo esempio per illustrare come l'identità portoghese possa essere inserita all'interno di un ristorante di recente costruzione, anche se ad un primo sguardo potrebbe non sembrare così. Alla Taberna, lo chef Nuno Mendes si proponeva di reinterpretare i piatti portoghesi in piccoli assaggi da ordinare poco per volta. L'ambiente austero e utilitaristico è ispirato alla taverna portoghese con molti riferimenti ai materiali tradizionali e alla produzione portoghese.

 **Cucina:** Portoghese

 **Location:** Informale

 **Clientela:** -

 **Sostenibilità:** Si

 **Scontrino medio:** 25-40€

 **Show cooking:** Si



Interior ed atmosfera

Ciò che spicca a prima vista è che a differenza dei due esempi appena analizzati, negli interni di questo ristorante il colore blu e gli azulejos sono assenti. Nonostante questo Joao Guedes è riuscito a trasmettere l'identità portoghese attraverso l'uso di altri materiali, primo tra tutti il sughero, di cui il Portogallo ne è un grande produttore; qui è utilizzato come rivestimento dell'intero bar (fig. 14).

I tavoli in marmo (fig. 10), prodotti a Lisbona, sono stati assemblati artigianalmente a Londra. Anche altri elementi di arredo come rivestimenti esterni e porta candele sono prodotti in Portogallo.

Infine, l'utilizzo del legno, combinato ad un'illuminazione puntuale con lampade "industriali" appese al soffitto, danno un carattere utilitaristico al locale sobrio e confortevole.

CURIOSITÀ

I menù sono insolitamente appesi ai tavoli con ganci di metallo (fig. 12) e conducono il cliente a sperimentare l'offerta proposta dallo chef ordinando un piccolo piatto per volta, fino quasi a provarli tutti.

Sitografia

<https://www.studio-ninetyone.com/work/bardouro>
<https://www.bardouro.co.uk/restaurants/london-bridge>
<https://www.industville.co.uk/blogs/projects/industville-x-bar-douro>
<https://pasteisdebelem.pt/>
<https://siviaggia.it/posti-incredibili/pasteis-de-belem-la-pasticceria-piu-antica-e-buona-di-lisbona/233231/>
<https://pencilmen.co.uk/#work>

Fonti iconografiche

1-4. Bar Douro

<https://cloudfront.sketchanet.com/u/847749/images/1366/1628774052copy-of-interior1.avif>
https://www.industville.co.uk/cdn/shop/articles/Bar_douro_header_long_960x708_crop_top_0a4b7d8a-d302-4f2b-9ad6-4f116e36b538.jpg?v=1567912415
https://cdn.shopify.com/s/files/1/0250/0724/files/duoro_bar_commercial_grande.jpg?v=1567685534
https://live.staticflickr.com/65535/48600689571_3161387fcb_b.jpg

5-9. Pasteis de Belem

<https://scoprireilmundo.it/wp-content/uploads/2021/08/Pastel-de-Nata-min-scaled.jpg>
https://pasteisdebelem.pt/wp-content/uploads/2015/12/pasteis_mesafinal_5.jpg
<https://a.travel-assets.com/findyours-php/viewfinder/images/res70/54000/54039-Pasteis-De-Belem.jpg>
<https://www.foodserviceweb.it/wp-content/uploads/sites/4/2020/06/Pasteis-de-Belem-celebre-bar-pasticceria-di-Lisbona.jpg>
<https://www.gazzettadelgusto.it/wp-content/uploads/2022/05/pasteis-de-belem-Pasticceria-Lisbona.jpg>

10-14. Taberna do Mercado

<https://pencilmen.co.uk/wp-content/uploads/2018/04/PENCILMEN-TABERNA-SLIDER-2-2.jpg>
<https://pencilmen.co.uk/wp-content/uploads/2018/04/PENCILMEN-TABERNA-SLIDER-2-1.jpg>
<https://pencilmen.co.uk/wp-content/uploads/2018/04/PENCILMEN-TABERNA-SLIDER-2-3.jpg>

Analisi complessiva dei risultati

L'analisi dei precedenti casi studio ha portato all'individuazione di parole chiave e linee guida, o meglio tendenze, che sono state fondamentali nella definizione del concept del nuovo ristorante affinché potesse ben inserirsi nell'attuale mercato di competitor e nel contesto in cui è situato.

È da sottolineare che in questa sezione sono stati presentati solo i ristoranti che, per ogni categoria definita, esprimessero al meglio caratteristiche innovative o potenzialmente utili per il futuro ristorante; l'analisi, infatti, è stata svolta a partire da un numero molto più elevato di casi studio che poi sono concentrati in quelli illustrati precedentemente.

Le linee guida elaborate puntano a gettare le basi per un concept generale di un nuovo ristorante che sia ben riconoscibile e riponga attenzione su diversi aspetti e tendenze emergenti nell'ambito del food space design. Queste saranno successivamente elaborate, insieme al brief del committente, per l'elaborazione di spunti progettuali più specifici su cui basare la progettazione del ristorante.

ESSERE RICONOSCIBILI

In una società in continua evoluzione, è necessario porre sempre più attenzione alla riconoscibilità del proprio locale per differenziarsi dai competitor.

LOCATION

INTEGRARE L'AMBIENTE ESTERNO

Nell'ottica del rispetto dell'ambiente, fare in modo che il ristorante si integri nell'ambiente esterno già esistente, talvolta anche "mimetizzandosi", è una tendenza sempre più praticata.



Esempi di interni molto particolari e riconoscibili di due tipologie di ristoranti: stellato a sinistra e giapponese a destra.



Esempi di integrazione del ristorante con l'ambiente esterno.

ALTERNANARE GLI AMBIENTI

Divisione dello spazio in zone dall'atmosfera differente, ad esempio zone soft ed intime oppure zone socievoli attraverso l'utilizzo peculiare delle luci oppure di diverse tipologie di tavoli come i social table.



Gli spazi del ristorante Vrå sono suddivisi in due aree diverse: a destra un'area più informale anche molto illuminata, a sinistra un'area più intima con tavoli rotondi racchiusi dentro i divanetti, con luci soft e più soffuse.

ATMOSFERA

LASCIARE LA CUCINA A VISTA

Mostrare ai clienti il processo di preparazione dei piatti, rendendoli partecipi per migliorare la loro esperienza o mostrando l'artigianalità dei piatti.



Esempi di due ristoranti casi studio caratterizzati a una cucina a vista, ma senza show cooking.

CREARE ESPERIENZE

Utilizzo della tecnologia per creare atmosfere uniche all'interno del ristorante e far vivere al cliente un'esperienza totalizzante che sempre ha come fulcro il cibo.

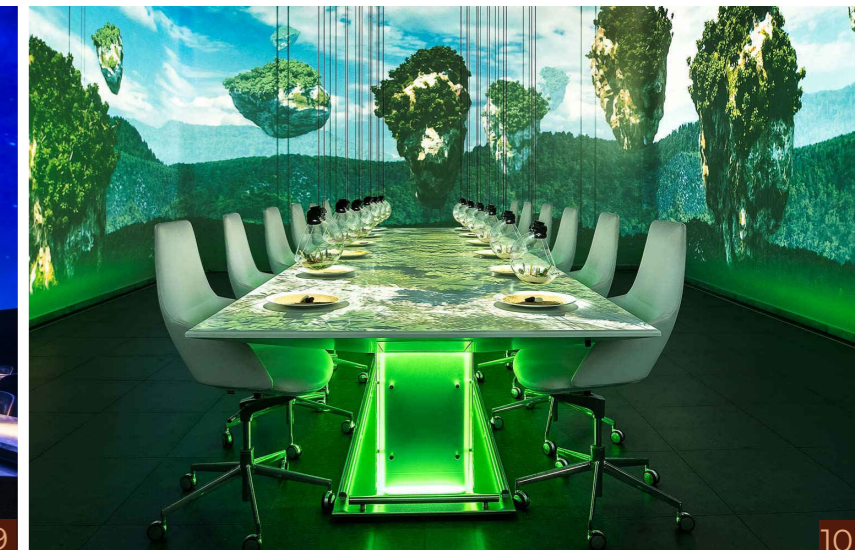
TECNOLOGIA

SUPPORTARE IL SERVIZIO

La tecnologia è sfruttata per fornire supporto al servizio di sala, nella consegna dei piatti al tavolo, nel prendere le ordinazioni o far pagare i clienti.



Esempi di locali che propongono ai clienti un'esperienza di degustazione immersiva e totalizzante.



Esempi in cui la tecnologia è usata a supporto del servizio di sala: a sinistra i piatti arrivano al tavolo scorrendo sulle rotaie, a destra i tavoli permettono ai clienti di ordinare, pagare ma anche intrattenersi.

SCEGLIERE IN MODO SOSTENIBILE

La scelta dei materiali tende ad essere sempre più consapevole soprattutto dal punto di vista della sostenibilità, attraverso materiali a basso impatto ambientale o locali.

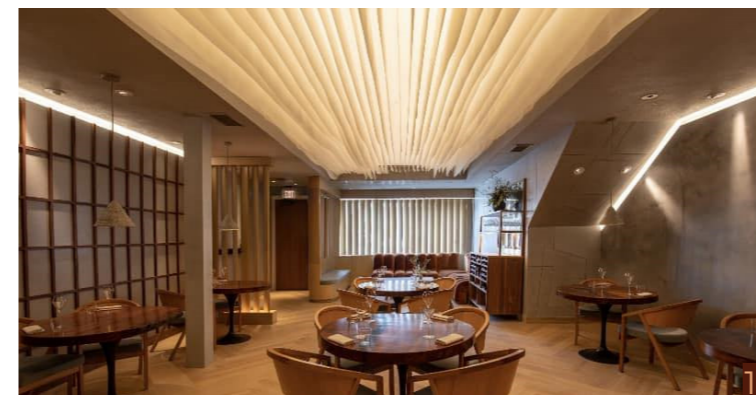
MATERIALI

LEGAME CON PROPOSTA CULINARIA

Usare materiali di forte identità che ben si correlino con le proposte gastronomiche è una caratteristica sempre più evidente nei ristoranti che contribuisce a renderli unici.



La scelta dei materiali, con un'attenzione particolare alla loro provenienza e al loro processo di produzione e lavorazione è molto evidente negli interni del Central Restaurant.



Esempio in cui i materiali e la creazione di pattern geometrici sono voluti per riflettere la precisione dei piatti serviti dallo chef.

CIBO

INSERIRE ANGOLO SHOW COOKING

La tendenza ad inserire uno spazio dedicato allo show cooking con un bancone per gli chef non è più solo una caratteristica dei ristoranti orientali ma è una tendenza emergente per molti tipi di ristorante.



Esempi di show cooking: a sinistra di pizza e cucina giapponese, a destra di cucina biologica.



OFFRIRE PROPOSTE VARIE

È importante, come molti ristoranti casi studio hanno già fatto, adattare le proprie proposte gastronomiche al fine di soddisfare le più svariate esigenze di diete celiache, vegetariane o vegane.



Esempi di piatti e del menù di Unico che per ogni piatto adotta una legenda in base alle sue caratteristiche.



COMUNICARE ATTRAVERSO IL DESIGN

Comunicare l'identità del ristorante attraverso il design è uno strumento fondamentale che permette di catturare subito l'attenzione dei clienti.

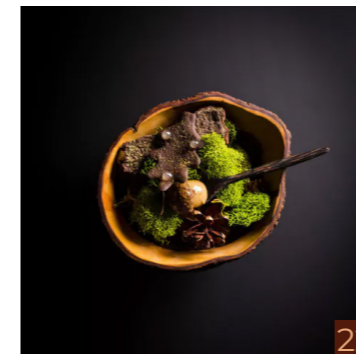
COMUNICAZIONE



Il design green e la scelta di materiali naturali come il legno comunicano l'identità del ristorante Farmacy 100% biologico.

COMUNICARE TRAMITE IL MENÙ

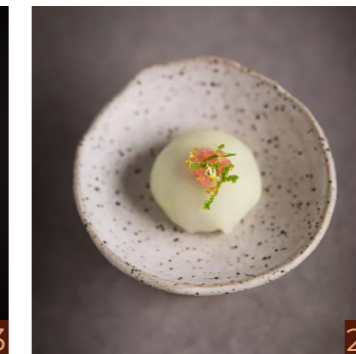
Molto evidente soprattutto nei ristoranti stellati, è l'intenzione dello chef di raccontare, raccontare la propria arte, la propria visione della cucina attraverso un viaggio tra le portate dei menù.



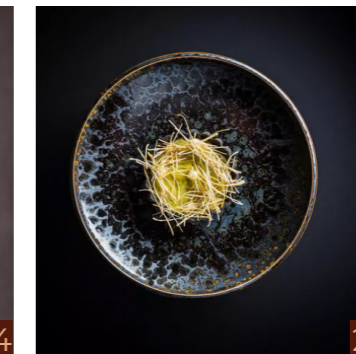
22



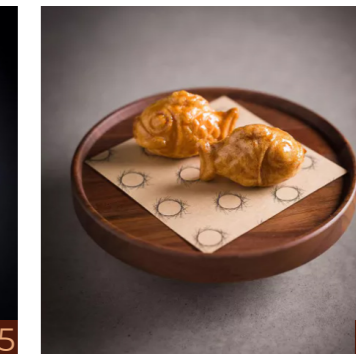
23



24



25



26



27

Portate del menu degustazione di Atelier Crenn

Fonti iconografiche

1-4. Location

Riferimento fonti iconografiche pag. 60-64

Riferimento fonti iconografiche pag. 21

5-8. Atmosfera

Riferimento fonti iconografiche pag. 60-64

9-12. Tecnologia

Riferimento fonti iconografiche pag. 60-64

13-15. Materiali

Riferimento fonti iconografiche pag. 60-64

16-20. Cibo

Riferimento fonti iconografiche pag. 21

Riferimento fonti iconografiche pag. 60-64

https://www.instagram.com/unico_ccb/

<https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5f5757653c9a4e1e22db3830/1684435059009-5GGQ6XM3I6NG89D39VG3/image-asset.jpeg?format=500w>

<https://images.squarespace-cdn.com/content/v1/5f5757653c9a4e1e22db3830/964e2dd0-d90e-4cd5-8108-d137f1255349/1.png?format=2500w>

21-27. Comunicazione

Riferimento fonti iconografiche pag. 60-64

https://axwwgrkdco.cloudimg.io/v7/_gmpics_/b1852e15d42e4d32b370fe161e5a0f85?w=63&org_if_sml=1

https://axwwgrkdco.cloudimg.io/v7/_gmpics_/5133eb5e69404142be183d02c892a232?w=63&org_if_sml=1

https://axwwgrkdco.cloudimg.io/v7/_gmpics_/032124076257442b8123d552947ccee9?w=49&org_if_sml=1

https://axwwgrkdco.cloudimg.io/v7/_gmpics_/7bc62753cd92492f863d465c8fa480de?w=49&org_if_sml=1

https://axwwgrkdco.cloudimg.io/v7/_gmpics_/6e73cff271af499faf5a6dc4f54862b2?w=49&org_if_sml=1

https://axwwgrkdco.cloudimg.io/v7/_gmpics_/e3e6edbbe0314215bc2987b4a33334f8?w=49&org_if_sml=1

4.

TEMI ESSENZIALI

In questo capitolo saranno affrontati principalmente due temi: i **simboli del Portogallo** e l'**Oceanario di Lisbona**. Si tratta dei due argomenti fondamentali da analizzare e tenere in considerazione dal momento in cui si inizia a progettare, sia per elaborare un progetto completamente in contrasto, sia per progettare uno coerente e rappresentativo della tradizione portoghese.

Indagare su quali e quante sono le icone portoghesi è importante per scoprire la **cultura** e la **storia del luogo** in cui è situato il progetto, in questo caso la nazione portoghese.

L'Oceanario invece è proprio la struttura attrattiva specifica in cui aprirà il ristorante; è necessario sapere da chi, quando e perchè è stato progettato approfondendo poi cosa offre ai suoi visitatori e la sua attuale funzione nell'economia lisbonese. È bene conoscere la zona in cui è ubicato, analizzandola sia dal punto di vista storico che culturale per capire quali sono le **attrazioni**, se ci sono, oltre all'Oceanario e chi la frequenta maggiormente, nell'ottica di comprendere il **target** del ristorante. Inoltre, risulta importante individuare e confrontare i **competitor** più diretti, i ristoranti presenti nell'area più vicina all'Oceanario, per distinguersi ed emergere sia come proposta gastronomica che come esperienza complessiva.

Elementi iconici del Portogallo

In quest'ultima sezione di temi essenziali, saranno analizzati i principali elementi iconici del Portogallo, che caratterizzano la sua cultura, la sua economia e la sua società: gli **azulejos**, il **sughero**, il **gallo di Barcelos**, il **fado**, le **sardine** e l'**elétrico**.

L'analisi prevede una loro breve descrizione dal punto di vista delle **origini storiche** e del motivo che li lega fortemente al Portogallo. La conoscenza della loro storia e delle loro origini potrà essere infatti sfruttata per far emergere al meglio la forte relazione del ristorante con la tradizione portoghese attraverso soluzioni progettuali che prevedano il loro utilizzo come elementi o materiali d'arredo. A confermare questa possibilità, i progetti di due dei tre ristoranti portoghesi prima presentati, prevedono l'impiego degli azulejos per decorare le pareti e del sughero come materiale di rivestimento per gli arredi.

Azulejos



Storia e cultura

Gli azulejos, dall'arabo «pietra smaltata» sono piastrelle di ceramica decorate, caratteristiche dell'architettura portoghese e spagnola. La loro diffusione è iniziata con il periodo islamico in Spagna e successivamente in Portogallo con le esplorazioni marittime. Quelli più antichi, realizzati a mano sono esposti in musei e gallerie d'arte; i più recenti anche se realizzati con tecniche industriali, mantengono comunque l'estetica tradizionale. Gli azulejos, infatti, sono ancora attualmente utilizzati per decorare pareti, pavimenti, facciate, chiese e palazzi e continuano a rappresentare un simbolo distintivo del Portogallo e della Spagna. Sono inoltre una caratteristica comune per molti ristoranti tipici portoghesi ed attirano l'attenzione di molti turisti.

A sottolineare l'importanza culturale e artistica degli azulejos nel contesto portoghese, si ricorda che nel 1987, il Centro Storico di Sintra, che include molte strutture decorate con azulejos, è stato dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO.

Pattern

I colori tipici sono blu, giallo, rosso e verde con le rispettive sfumature più chiare o più scure. Le decorazioni più diffuse che li caratterizzano sono pattern geometrici ed arabeschi, fiori ed uccelli e scene mitologiche o religiose.

Sughero

Luoghi e origini

Il Portogallo, detenendo il 53% della sua produzione, è attualmente il più grande produttore di sughero al mondo; in particolare, più del 70% della sua produzione avviene nella zona tra Lisbona e la Costa Atlantica.

Il sughero è un tessuto vegetale che riveste il fusto e le radici delle piante legnose sostituendone l'epidermide; quello più pregiato proviene dalla quercia da sughero. Il processo di estrazione si compie solitamente tra maggio ed agosto ed è denominato demaschiatura.

Applicazioni industriali ed edilizie

Grazie a grandi doti di elasticità ed impermeabilità ai liquidi ed ai gas, il suo maggior impiego si ha, fin da sempre, nella produzione dei turaccioli; le caratteristiche di essere inodore, insapore, imputrescibile e non tossico lo rendono adatto a molti settori industriali, tra cui la fabbricazione di solette, galleggianti etc...

Nell'ottica di questo progetto è invece importante sottolineare le sue ottime proprietà isolanti, motivo per cui oggi è usato come materiale ecologico per l'isolamento acustico e termico. Proprio in Portogallo sono prodotti i pannelli di sughero ICB, Insulation Cork Board; si tratta di pannelli in sughero espanso realizzati senza collanti e per questo molto sostenibili.

Oltre ai pannelli si possono ottenere anche pavimenti tecnici multistrato e tappetini fonoassorbenti per attutire rumori e calpestio.



Gallo di Barcelos

Il gallo di Barcelos inizia a rappresentare il Portogallo in fiere internazionali durante il regime sala-zarista attorno agli anni 30 del 1900. Fu Antonio Ferro, giornalista ed importante figura letteraria al tempo, che per la prima volta lo fece apparire al V Congresso Internazionale di Critica Drammatica, Musicale e Letteraria. Da questo momento in poi il gallo ha sostituito la Madonna di Fatima ed è diventato il simbolo del Paese.

Dalla leggenda ad oggi

Il gallo di Barcelos è in realtà una figura legata alla leggenda di un pellegrino galiziano che durante il suo cammino verso Santiago di Compostela fu accusato, ingiustamente, di aver rubato dell'argento ad un proprietario terriero di Barcelos. Dopo essere stato condannato all'impiccagione, il pellegrino si fece portare al cospetto del giudice che, in quel momento, stava banchettando. Per provare la sua innocenza, indicando un gallo arrosto sulla tavola, egli esclamò: "È così certo che sono innocente, quanto è certo che il gallo canterà quando mi impiccheranno". Poco dopo il gallo iniziò a cantare ed il giudice si precipitò a salvare il pellegrino che non era stato strangolato per un nodo troppo debole. Dopo anni il pellegrino tornò a Barcelos ed intagliò il "Crocifisso del signore del gallo" oggi conservato nel museo archeologico locale. Inaugurata il 6 novembre 2016 a Lisbona e realizzata dall'artista Joana Vasconcelos, Pop Galo, in figura 4 è una moderna opera scultorea d'arte urbana itinerante che raffigura il gallo di Barcelos. L'opera intende unire la tradizione portoghese degli azulejos artigianali con la più moderna tecnologia LED.



4

Fado

Il Fado è un genere di musica popolare portoghese nato nella prima metà del XVIII secolo dalle periferie delle città di Lisbona e Coimbra. È eseguito da una formazione musicale composta da il/la fadista o voce che dialoga con la chitarra portoghese (fig. 5) a dodici corde, accompagnati dalla chitarra ritmica. Dal 2011 il Fado è riconosciuto come patrimonio dell'umanità dell'UNESCO.

Dalle origini ad oggi

La parola fado deriva dal latino "fatum" ossia destino, destino di frustrazione, tristezza e malinconia che era cantato nelle periferie e taverne più povere. La musica malinconica e nostalgica del fado fa riferimento alla "saudade", termine portoghese nato durante l'età delle scoperte che indica un sentimento di nostalgia e malinconia per qualcosa di perduto ma che continua a rivivere nel ricordo, proprio come quello che i marinai avevano per famiglia quando partivano per lunghe spedizioni.

Grazie ad Amalia Rodrigues, una delle maggiori interpreti di questo genere della seconda metà del 1900, il Fado è stato conosciuto in tutto il mondo. Associato per anni alla dittatura, era considerato semplicemente un'attrazione turistica. Oggi, invece, è possibile ascoltare questa musica nelle "casas de fado" nelle sue versioni più tradizionali, ma anche in locali più illustri. È possibile inoltre visitare a Lisbona, nel quartiere storico di Alfama, il Museo del Fado (fig. 6) che ripercorre tutta la sua storia dal XIX secolo ad oggi.



5



6

Sardine



7

Le sardine sono uno dei simboli più importanti del Portogallo, ma più in particolare della città di Lisbona. Oggi onnipresenti in tutti i negozi di souvenir, le si possono trovare in portachiavi, calamite, magliette o semplici oggetti di ceramica (fig. 7).

Dalle origini ad oggi

Data l'economicità generata dalla loro abbondanza nel Mar Mediterraneo sulle coste del Portogallo, ma anche di Francia e Marocco, il loro consumo si diffuse inizialmente nelle colonie romane e poi nel medioevo come pietanza per le fasce più povere della popolazione. Tra il XIX e il XX le sardine divennero il pesce più consumato nelle zone rurali portoghesi e per questo furono inserite come cibo tipico nelle "festas" popolari del mese di giugno, momento dell'anno in cui il pesce è più grasso.

Oggi le sardine, cucinate secondo molteplici ricette, hanno un posto importante nella gastronomia portoghese, ma sono anche diventate un'icona per il turismo di Lisbona.

Proprio qui, infatti, nel quartiere di Rossio, nel 2016, ha aperto il negozio "Mundo fantastico da sardinha portuguesa" che vende solo latte di sardine sott'olio "made in Portugal"; come si nota in figura 8 le lattine sono disposte secondo una decorazione multicolore ispirata alle fiere popolari. Ogni colore corrisponde infatti all'anno di produzione a partire da 100 anni fa fino ad oggi. Il locale attira numerosi turisti anche grazie alla musica e all'atmosfera giocosa che crea un'atmosfera imperdibile proprio per loro.



8

L'elétrico



9

Infine è importante parlare del simbolo più riprodotto in gadget e souvenir di Lisbona, ovvero il tram o meglio chiamato "l'elétrico" che, a partire dal 1901, gira tra le vie della città accompagnando i cittadini nella loro vita quotidiana.

Dalle origini ad oggi

Il più antico tram di Lisbona fu, in realtà, inaugurato nel 1872; questo viaggiava già su rotaie ma era trainato da cavalli, tra l'altro importati dall'America. Dopo il tentativo, negli anni a seguire, di costruire tram a batterie, nel 1900 fu costruita la prima centrale elettrica a Lisbona e l'elétrico fu inaugurato l'anno seguente. Nonostante le scarse aspettative e le drammatiche previsioni di animali fulminati e saette nel cielo, l'elétrico riscosse immediatamente un ampio successo che portò il tram a diventare l'unico mezzo di trasporto pubblico per 45 anni.

Oggi, invece, le sei linee di tram sono poco frequentate se non che dai turisti; il tram 7 infatti, è stato designato come tram turistico e percorre un itinerario ad hoc per permettere ai turisti di visitare la città. Nel 2013, ha aperto, vicino alla torre di Belem il primo bar realizzato all'interno dello storico tram che serviva quell'area della città (fig. 10); questo è stato accuratamente restaurato affinché potesse comunque preservare la struttura originale del mezzo.



10

Presentazione dell'Oceanario

Ubicato nella zona di Parque das Nações, l'Oceanario di Lisbona è il secondo acquario più grande d'Europa con un habitat di 15 mila esseri viventi appartenenti a più di 450 specie; inoltre è il primo acquario che concentra tutti gli habitat oceanici del pianeta in un solo ambiente attraverso grandi ricostruzioni rendendosi così unico rispetto a quelli di Genova e Valencia dedicati invece al Mar Mediterraneo.

L'acquario infatti è costituito da una vasca centrale di 5 milioni di litri di acqua di mare che ospita squali ed altre specie marine che vivono in pieno oceano, affiancata da quattro vasche laterali che invece ospitano flora e fauna di oceano Atlantico, Pacifico, Indiano e regioni antartiche. L'Oceanario è attualmente sede di due mostre temporanee, "Forest Underwater" e "One, The Ocean as you never felt it"; la prima presenta le foreste tropicali all'interno di un acquario, la seconda è un'installazione artistica che attraverso immagini subacquee ritrae la connessione tra l'uomo ed il mare invocandone la sua grandiosità.

È da sottolineare l'impegno dell'Oceanario nella medicina conservativa attraverso medici, biologi e veterinari esperti, nei programmi di allevamento per gestire le popolazioni di specie negli acquari europei e nella valutazione del rischio di estinzione delle specie marine, garantendo che tutte le specie esposte siano valutate.



L'Oceanario, nato per celebrare l'unità degli oceani del mondo, è stato progettato nel 1998 dall'architetto Peter Chermayeff in occasione dell'Expo di quell'anno che si tenne a Lisbona e per cui fu costruita anche tutta la zona di Parque da Nações.

La visita inizia a un livello superiore dove si osservano le quattro vasche che mostrano gli habitat costieri dei quattro oceani. Successivamente, al livello inferiore, gli stessi quattro habitat sono visti sott'acqua ed uniti visivamente ad una grande vasca centrale che rappresenta l'unità degli oceani in un oceano globale. La struttura è situata sul mare e ad essa si accede tramite una passerella (fig. 11).

Nel 2011, l'architetto Pedro Campos Costa ha realizzato un ampliamento dell'acquario (figg. da 12a15) che attualmente ospita le mostre temporanee, un auditorium, servizi per il pubblico ed è anche il nuovo ingresso dell'Oceanario. Punti fondamentali sono la continuità con cui riesce ad inserirsi in un'area già esistente e lo studio della luce come elemento compositivo per far "smaterializzare" l'edificio. La sua superficie esterna infatti è rivestita da più di 5.000 piastrelle in ceramica, a richiamare la pelle dei pesci e la superficie increspata dell'acqua, che si distinguono per lievi variazioni cromatiche e che si diradano nella zona della caffetteria per far entrare la luce fondendo gli spazi interni con l'esterno.



Analisi area circostante

Focus: area food

La zona di **Parque das Nações** rappresenta il lato più moderno di Lisbona ricco di strutture architettoniche "High Tech", giardini, opere d'arte urbana ed "acquatiche". L'area, prima industriale ed isolata, è stata completamente **rinnovata** in occasione dell'Expo 1998.

Oggi, Parque das Nações è un luogo di **svago**, più tranquillo e meno affollato rispetto al centro storico di Lisbona, ma comunque molto frequentato soprattutto dalle famiglie, che trovano qui le attrazioni migliori per far divertire i loro **bambini**. Oltre all'Oceanario, infatti, ci sono il Pavilhão do Conhecimento, un museo interattivo perfetto per i bambini, la Lince Ibérico, una statua d'arte urbana fatta di spazzatura per sensibilizzare la società sul consumo eccessivo e sul suo impatto sulle specie a rischio di estinzione, le Telecabine de Lisboa, funivie per godersi una vista dall'alto del Parco ed un casinò, l'unico di Lisbona, per i più grandi.

Al Parco, vi si accede dalla **grande Stazione d'Oriente**, splendida espressione dell'architettura di Santiago Calatrava e dal **Ponte Vasco da Gama** che con una lunghezza di 18 metri, è il più lungo d'Europa.

Come si può vedere dalla mappa a lato, la zona circostante è molto **ricca di ristoranti**; quindi da un lato questo aspetto dà conferma che, data la grande affluenza di turisti e non, l'area è ottima per l'economia della ristorazione, ma dall'altro evidenza che il nuovo ristorante avrà molti competitor e per questo sarà importante renderlo riconoscibile ed unico.

Un punto a suo vantaggio è dato dal fatto che, come già si può intuire dai nomi dei locali, **nessuno** dei ristoranti in quest'area a ridosso dell'Oceanario offre un menù **portoghese**; inoltre, la sua posizione nella struttura dell'acquario può catturare tutti quei turisti che hanno iniziato la giornata visitando l'acquario e che a fine visita, essendo probabilmente stanchi, non vogliono allontanarsi per trovare un ristorante. D'altra parte, sarà più difficile attirare chi invece arriva attraversando la via dei ristoranti e sarà tentato ad entrare in uno di quelli.

Nelle pagine seguenti, una breve descrizione dei nove ristoranti nei dintorni, delinea i loro tratti principali: atmosfera e cucina.





Tejo

1

Tejo è il ristorante situato all'interno dell'Oceanario nel punto in cui la superficie esterna a squame di pesce si dirada per illuminarlo. Il menù è ispirato ad una **cucina sana e mediterranea**; la **location moderna e cosmopolita** mira ad offrire un'esperienza **confortevole e rilassante**.



Sea the future

2

Alla fine del percorso di visita, i visitatori hanno accesso ad uno spazio che comprende gift shop e zona ristorazione per **pause e pasti veloci**, progettato da Conrotto Progetti nel 2018. Perseguendo il motto "sea the future", per la sua realizzazione sono stati usati materiali sostenibili. L'**atmosfera**, grazie all'utilizzo del colore blu, del legno e degli azulejos è molto **portoghese**.



Chimarrao

3

Chimarrao è un **ristorante tipico brasiliano**, con anche altre sedi a Lisbona e nel Portogallo. I suoi locali sono molto ampi e luminosi, caratterizzati da un'**atmosfera vivace, colorata** e con solitamente **musica dal vivo**.



McDonald's

4

Immaneabile nella giovane zona di Parque das Nações, il McDonald's è il tipico **fast food internazionale** per un pasto veloce in qualsiasi momento della giornata. Il design tipico, dai colori giallo, bianco e verde caratterizza il locale, che con la sua **terrazza** offre la possibilità, durante i mesi più caldi, di mangiare fuori.



Arigato

5

Ristorante giapponese con grande passione anche per la **cucina asiatica**, Arigato ha due locali a Lisbona. Il ristorante propone diversi menù degustazione di sushi oppure piatti caldi della cucina asiatica. Lo spazio è stato recentemente rinnovato con la realizzazione di un **Cocktail Bar** che attira la clientela fino alle 24.00, orario di chiusura del ristorante.



Casica

6

Il concept di Casica nasce all'interno di Arigato Parque das Nações, per esplorare e dare **visibilità a diversi universi gastronomici** con una proposta culinaria che stagionalmente viaggia attraverso nuovi paesi, sapori e ingredienti. Dopo il 2022, dedicato al Sud America, l'**estate 2023** sarà concentrata sul **Sud Italia e sulla costiera amalfitana**.



Honorato Rio

7

22

Questo ristorante è una delle cinque **hamburgerie** targate Honorato Rio a Lisbona.

Si distingue per la qualità della sua offerta con **carne macinata d'eccellenza** e cotta alla griglia e patatine artigianali.

L'atmosfera è **informale**; il locale dà la possibilità di mangiare all'aperto.



ZeroZero

8

23

Il secondo dei due ristoranti ZeroZero a Lisbona, propone **cibo italiano di ottima qualità** soprattutto di origine veneta. Particolare attenzione è posta sulla preparazione delle **pizze** con farina macinata a pietra e impasto realizzato con tecnica Polish. All'interno, il **Prosecco Bar**, con posti a sedere al bancone, permette di compiere un tour sensoriale attraverso le regioni vinicole italiane con una proposta di più di 80 vini italiani.



Honest Greens

9

24

Honest Greens, come intuibile dal nome, si caratterizza con una **proposta naturale e biologica**, dettata dalla stagionalità dei prodotti. Gli **interni seguono la stessa filosofia**: molte piante naturali, toni terrosi e neutri ed una cucina aperta, per dimostrare la sostenibilità dei prodotti, disegnano lo spazio.

Sitografia

<https://it.wikipedia.org/wiki/Azulejo>
<https://www.naturasi.it/notizie/il-sughero-portoghese-un-patrimonio-di-biodiversita>
<https://lisbon-a-love-affair.com/it/2020/08/06/il-sughero-una-tradizione-portoghese/>
<https://www.infobuildenergia.it/approfondimenti/sughero-in-edilizia-naturale/>
https://it.wikipedia.org/wiki/Gallo_di_Barcelos
<https://www.visitportugal.com/it/node/139480>
https://it.wikipedia.org/wiki/Pop_Galo
<https://it.wikipedia.org/wiki/Fado>
<https://www.visitportugal.com/it/content/fado>
<https://www.lisbona.it/fado>
https://lisbona.italiani.it/sardine-lisbona/?gclid=EAlaIQobChMIgLPeq73L5AIVxPhRCh2Ttgw1EAAYASAAEgIVWPD_BwE
<https://www.divento.com/it/home/11037-mundo-fantastico-da-sardinha-portuguesa.html#share-modal-close>
<https://lisbona.italiani.it/scopricitta/tram-di-lisbona/>
https://it.wikipedia.org/wiki/Rete_tranviaria_di_Lisbona
<https://www.oceanario.pt/en>
https://it.wikipedia.org/wiki/Oceanario_di_Lisbona
<https://www.domusweb.it/it/architettura/2011/08/24/l-oceanario-di-pedro-campos-costa.html>
<https://www.oceanario.pt/en/visit/plan-your-visit/where-to-eat/>
<https://conrottoprogetti.com/portfolio/oceanario-de-lisboa/>
<https://arigato.pt/en/>
<https://casica.pt/>
<https://lisbonshopping.com/en/place/honorato/addr/honorato-rio/>
<https://www.pizzeriazerozero.pt/>
<https://honestgreens.com/pt/our-restaurants-lisboa/>

Fonti iconografiche

1 Azulejos

<https://i.pinimg.com/564x/b8/b8/ce/b8b8ceadfa2e1a061ede942011ed6e49.jpg>

2-3. Sughero

<https://www.martinelli-pav.it/wp-content/uploads/2021/11/FOTO-ARTICOLI-73-1024x576.png>

https://i0.wp.com/www.anffastorino.it/wp-content/uploads/2020/07/anffas-torino_progetto-tip-tapp_tappi-sughero.jpg?fit=1024%2C681&ssl=1

4. Gallo di Barcelos

https://www.apollo-magazine.com/wp-content/uploads/2018/06/PopGalo2016_RN2016_LV_E_26.jpg?resize=730%2C1095?w=730

5-6. Fado

<https://www.lisbona.info/wp-content/uploads/sites/21/casa-do-fado.jpg>

<https://cdn-media.italiani.it/site-lisbona/2019/02/alfama-2.jpg>

7-8. Sardine

https://i.etsystatic.com/22798120/r/il/1baffb/4890373467/il_794xN.4890373467_dapl.jpg

<https://dynamic-media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-o/21/82/a7/4f/mundo-fantastico-da-sardinha.jpg?w=1000&h=-1&s=1>

9-10. L'elétrico

https://cdn-media.italiani.it/site-lisbona/2018/12/1901_1378745432-1024x767.jpg

<https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/17/73/64/34/banana-cafe-belem.jpg>

11-15. Oceanario

<https://feed.jeronimomartins.com/wp-content/uploads/2018/07/jeronimo-martins-oceanario.jpg>

https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architettura/2011/08/24/l-ocean-rio-di-pedro-campos-costa/big_355021_5436_RB_MG_9507-EditS_UPD.jpg.foto.rmedium.jpg

https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architettura/2011/08/24/l-ocean-rio-di-pedro-campos-costa/big_355021_4160_RB_MG_8359-EditS_UPD1.jpg.foto.rmedium.jpg

https://www.domusweb.it/content/dam/domusweb/it/architettura/2011/08/24/l-ocean-rio-di-pedro-campos-costa/big_355021_6703_RB_MG_0229-EditS_UPD.jpg.foto.rmedium.jpg

<https://camposcosta.com/projeto/oceanario-de-lisboa/>

16-24. Area food

<https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipOJeuK4gqgwdchWmh3vxbmhvFqjb1riqeRIWWLk=s680-w680-h510>

<https://conrottoprogetti.com/it/portfolio/oceanario-de-lisboa/>

<https://lh5.googleusercontent.com/p/AF1QipPbo33cWQcdQCXsfMgPcwyV0ZUzHkZCUfpp06H8=w280-h185-k-no>

<https://lh5.googleusercontent.com/p/AF1QipOhJmxlqjqv6lShuGkMZTYHHc2WoyE63W55y9my=w600-h485-p-k-no>

<https://www.instagram.com/casicatrattoria/>

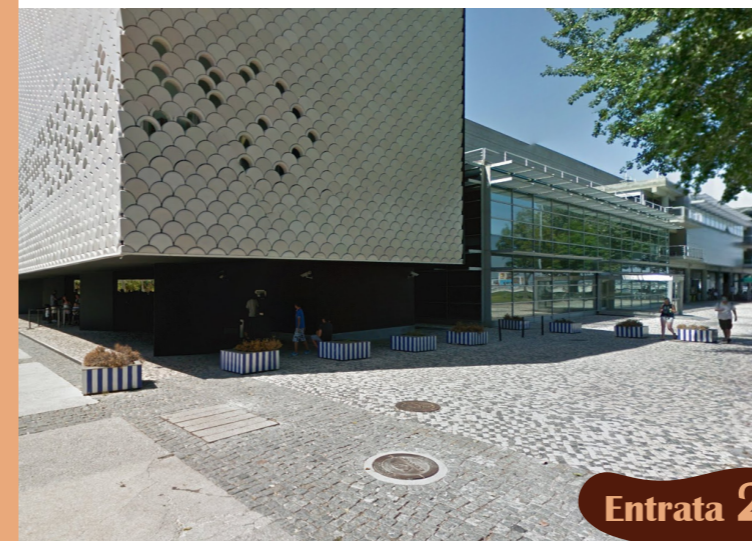
<https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipPjBm86OcpVjQFcl8ADSJMoQ0THiz5KNXeyeFXh=s680-w680-h510>

<https://lh5.googleusercontent.com/p/AF1QipM-qM8t7DdQqxT04PGxou4n97RUfivAxmloiSjb=w600-h650-p-k-no>

<https://lh3.googleusercontent.com/p/AF1QipMNumX-Gz1EMyzmTp4UQimh0nfWOI0hyP50afvC=s680-w680-h510>

5. TIDE

Tide



Analisi del contesto

Il contesto più generale in cui si colloca il nuovo ristorante è il quartiere di **Parque das Nações** che, come descritto nel capitolo precedente, dal 1998 è una zona parecchio frequentata di Lisbona date le molte attrazioni situate in quest'area.

In particolare, Tide è situato nel complesso dell'**Oceanario**, accanto alla "nuova" struttura progettata da Pedro Campos Costa nel 2011.

Il ristorante si affaccia da un lato sulla **piazza Dom Carlos I**, (*entrata 3*), quella più frequentata dai turisti perchè conduce alla biglietteria dell'Oceanario e dall'altro lato sul **Jardim das Ondas** e sul **fiume Tago** (*entrata 2*)*.

Se visto da questa seconda parte, la facciata del ristorante è una grande vetrata che, adeguatamente sfruttata, può attirare molti clienti. Qua il progetto architettonico prevede la realizzazione anche di un dehor che ospiterà fino a 40 coperti. L'entrata principale, situata su piazza Dom Carlos I, è invece uno dei punti fondamentali del progetto; attualmente, infatti, è una porta di servizio che dovrà essere trasformata per donare visibilità al ristorante ed incuriosire anche i non visitatori dell'acquario. Ci sarà comunque una terza entrata dall'**interno dell'Oceanario** per i visitatori che, dopo la visita, vorranno godersi un pranzo più rilassante rispetto a quello che si può acquistare velocemente alla già esistente food court.

**Per una corretta collocazione e visione delle entrate del ristorante si rimanda alla sezione "Layout" del capitolo 5, pag. 122.*

Target

L'utenza del ristorante è fornita dal committente: dalle analisi condotte dall'azienda Grupo SushiCafé si stima che il **65% dei clienti saranno turisti**. Come già detto, non solo l'Oceanario, ma anche tutta la zona di Parque das Nações è infatti una grande attrazione di Lisbona che presumibilmente porterà clienti per il ristorante. Nello specifico si considera una **clientela mista**, composta da famiglie, coppie o gruppi di tutte le età.

Considerando questo aspetto, è importante **contaminare** il design del locale con un gusto più contemporaneo ed internazionale oltre a quello della tradizione portoghese, così come d'altra parte anche la cucina portoghese sarà caratterizzata da influenze intercontinentali.



Gruppi



Coppie



Famiglie



Brief del committente

CREAZIONE DI RICORDI

CARATTERE GASTRONOMICO NAZIONALE con influenze da vari continenti e culture

SOCIALIZZAZIONE

CONDIVISIONE DEI PIATTI

PICCOLI ASSAGGI

Il ristorante Tide sarà un nuovo locale del Grupo SushiCafé già in attivo in diversi ristoranti sul territorio di Lisbona come illustrato precedentemente; la **novità** per l'azienda sarà la **cucina portoghese**, che seppur contaminata da influenze internazionali, porteranno per la prima volta in un loro ristorante. Si riconosce quindi innanzitutto una grande importanza dell'**identità portoghese** che vogliono trasmettere ai loro clienti non solo attraverso i piatti, ma anche attraverso il design del ristorante.

Il brief della committenza comprende innanzitutto i cinque punti elencati nella pagina precedente, che caratterizzano il ristorante nei suoi **aspetti più gastronomici e di atmosfera**.

La **creazione di ricordi** va intesa come la capacità dell'ambiente con le sue particolarità di lasciare un segno nei clienti che provano il ristorante; un modo per invogliare le persone del posto a ritornare e per lasciare una bella esperienza ai turisti, che a loro volta potrebbero consigliarlo.

Socializzazione e condivisione dei piatti sono da considerare nell'ottica per cui il ristorante, come emerge dai requisiti spaziali e tipo di servizio, prevede la presenza di social tables e di un bancone per il servizio diretto, soluzioni progettuali che contribuiscono a favorire la

socializzazione e la condivisione dei piatti durante il pasto. I **piccoli assaggi**, invece, permettono ai turisti di provare più ricette possibili della tradizione portoghese oppure di consumare un pasto più veloce al bancone.

Successivamente sono emersi, sempre dalla loro parte, anche dei **requisiti spaziali**, riportati nella pagina seguente, sul posizionamento e/o inserimento di specifici elementi d'arredo come il bancone per il servizio diretto o i tavoli alti che si affacciano sulla vetrata.

Infine, sono state fornite indicazioni sul **prezzo**, in particolare sullo scontrino medio previsto e sul prezzo medio dei piatti da condividere che saranno i "must-have" del ristorante, comunque utili per la progettazione di interni coerenti con il tipo di offerta proposta.

\$	
Scontrino medio	17,5-25€
Prezzo medio (snack e piatti da condividere)	8-12€

Brief del committente

Requisiti spaziali e tipo di servizio

Il ristorante deve essere ben visibile sia dall'Oceanario Food Court sia dall'entrata che si affaccia su piazza Dom Carlos I.

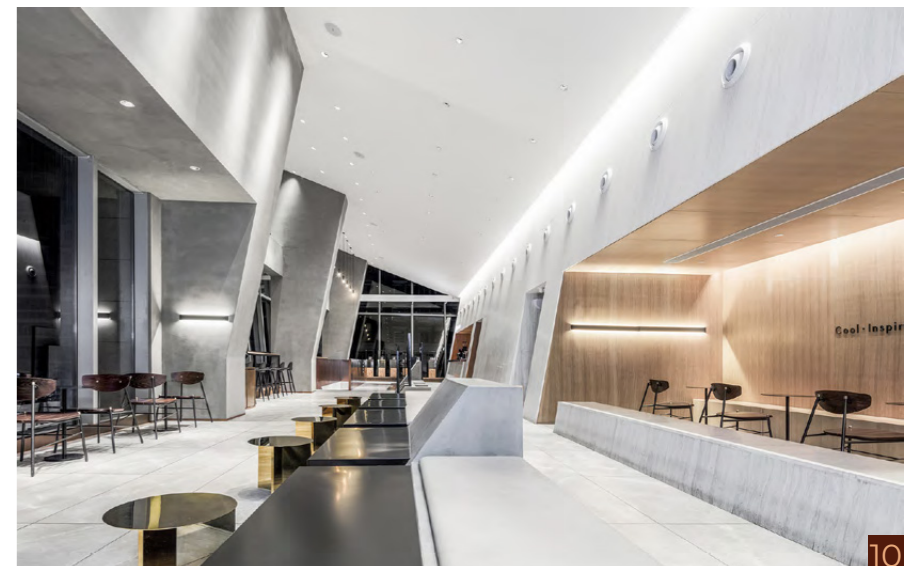
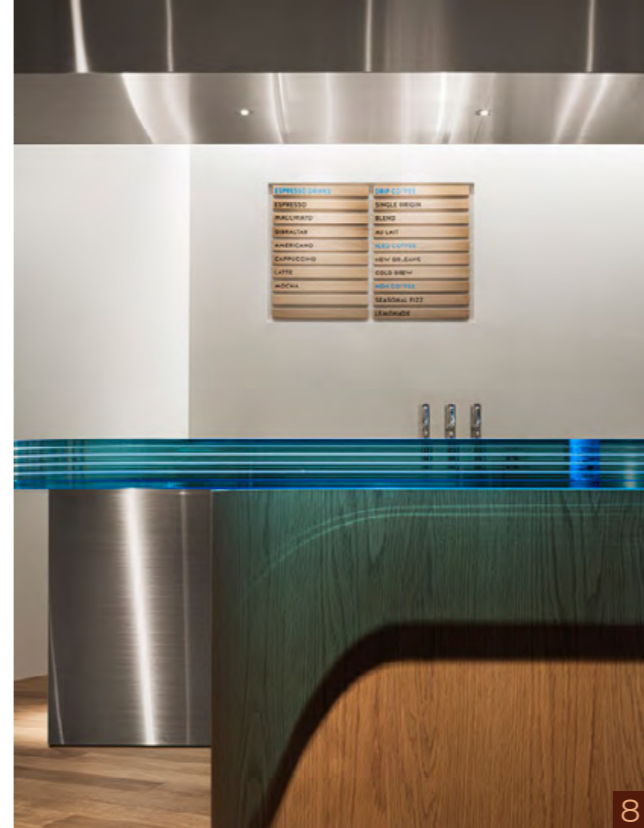
Il servizio al tavolo è classico: i posti all'interno devono essere almeno 65; quelli all'esterno nel dehors di fronte al Tago almeno 40.

Nel locale deve esserci anche un bancone per il servizio diretto ed un'area dedicata allo show cooking.

Vicino alla vetrata con vista sul fiume, devono essere posizionati dei tavoli alti.

L'atmosfera deve essere rilassata a richiamare le vecchie taverne portoghesi in versione contemporanea.

Ispirazioni



Nando's



12



13

Partendo dal brief del committente e dalle linee guida si è proceduto cercando ispirazioni per il nuovo ristorante.

La ricerca si è incentrata sia su **ristoranti o caffè** che possano rappresentare al meglio le **tendenze attuali** nel design di spazi per la ristorazione (figg. da 4 a 11) in pagina precedente, sia sulle **tipiche tascas portoghesi rivisitate con un approccio più contemporaneo** (figg. da 12 a 18).

Gli spazi contemporanei sono contraddistinti dall'utilizzo dell'**acciaio**, talvolta combinato con il **legno** e da spazi definiti da **linee e forme semplici** che dal punto di vista visivo rendono l'ambiente più **ampio**, più **"pulito"**, ma anche più **freddo**, attributo che il nostro ristorante non deve avere. Considerando il fatto che la clientela sarà internazionale e per lo più costituita da turisti, è molto importante analizzare questi spazi per considerare cosa si aspettano dal punto di vista dell'utilizzo dei materiali, della spazialità e della tecnologia.

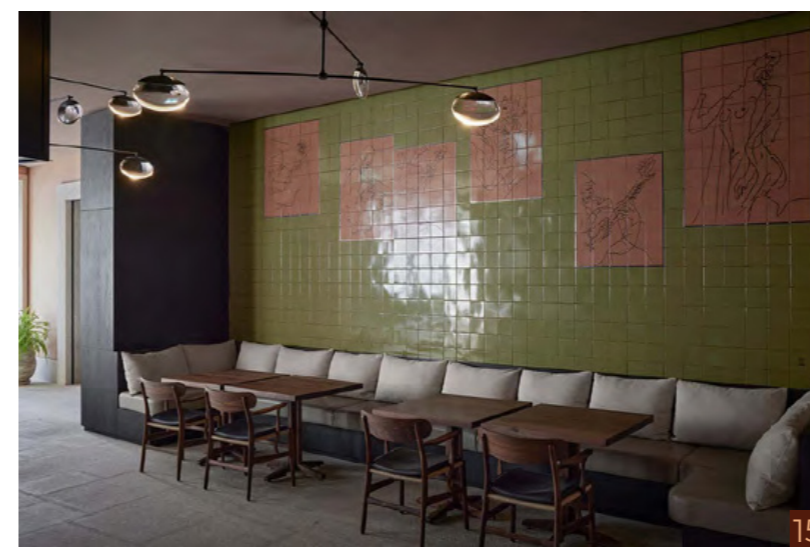
Nelle taverne portoghesi contemporanee ritroviamo invece l'utilizzo degli **azulejos** e di **piastrelle colorate**, anche se non del tipico blu, che riprendono la tradizione, nel caso di figura 15, attraverso disegni sul fado. Il **bancone alto** è caratteristico delle birrerie locali così come il **legno**. I punti vendita della catena Nando's di cucina portoghese sono progettati in chiave contemporanea attraverso l'uso di colori ed **armoniose forme curve** (figg. 12, 13).

Questa parte di ricerca è stata inserita nella presentazione del concept esposta al committente. Nonostante il costante supporto dello studio, sono stata io a svolgere la ricerca progettuale, fondamentale per la definizione del concept.

Cozinha das Flores, Porto



14



15



16



17

Oficio Tasco Atipico, Lisbon

Bar Purgatorio, Sao Paulo (BR)

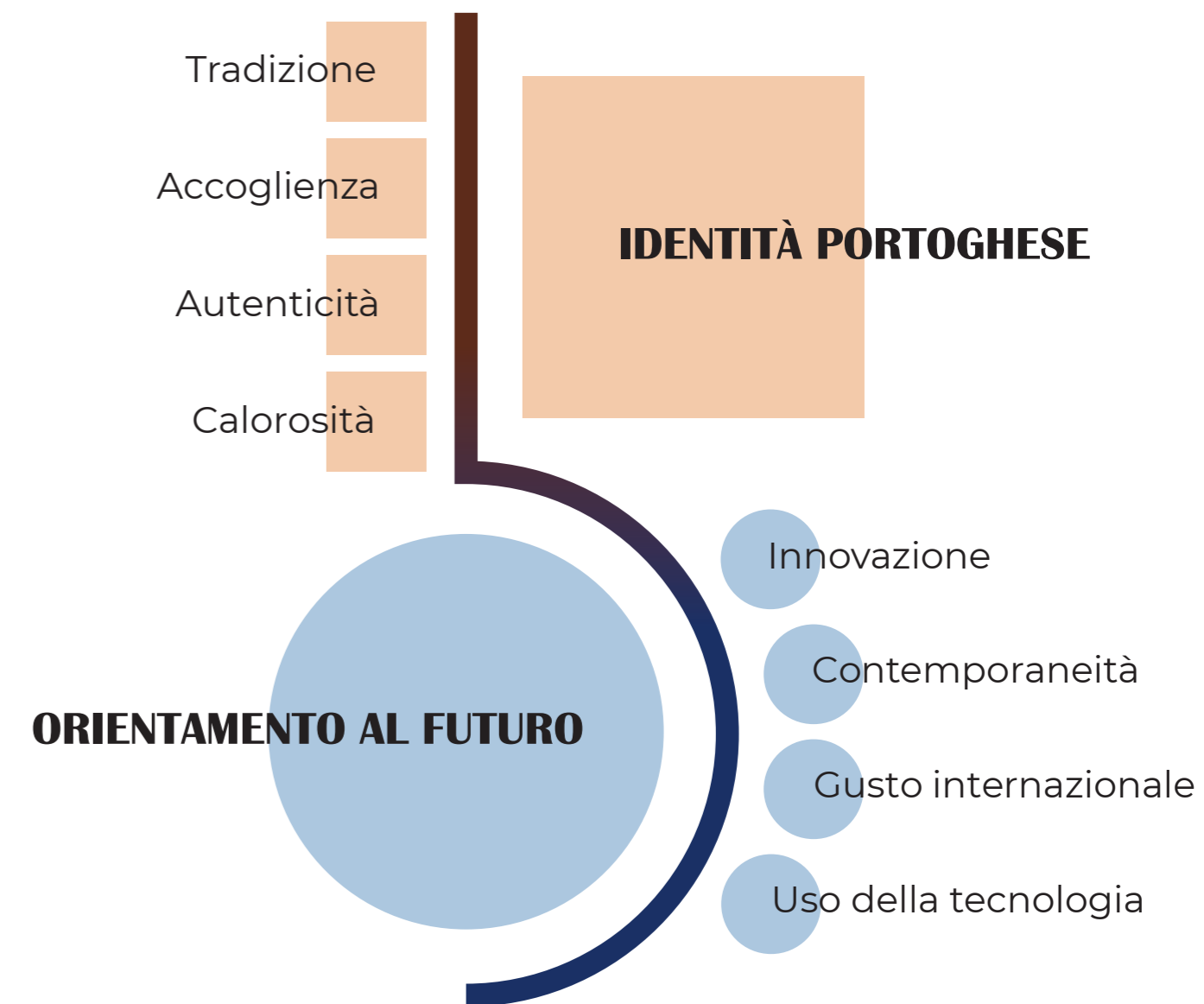
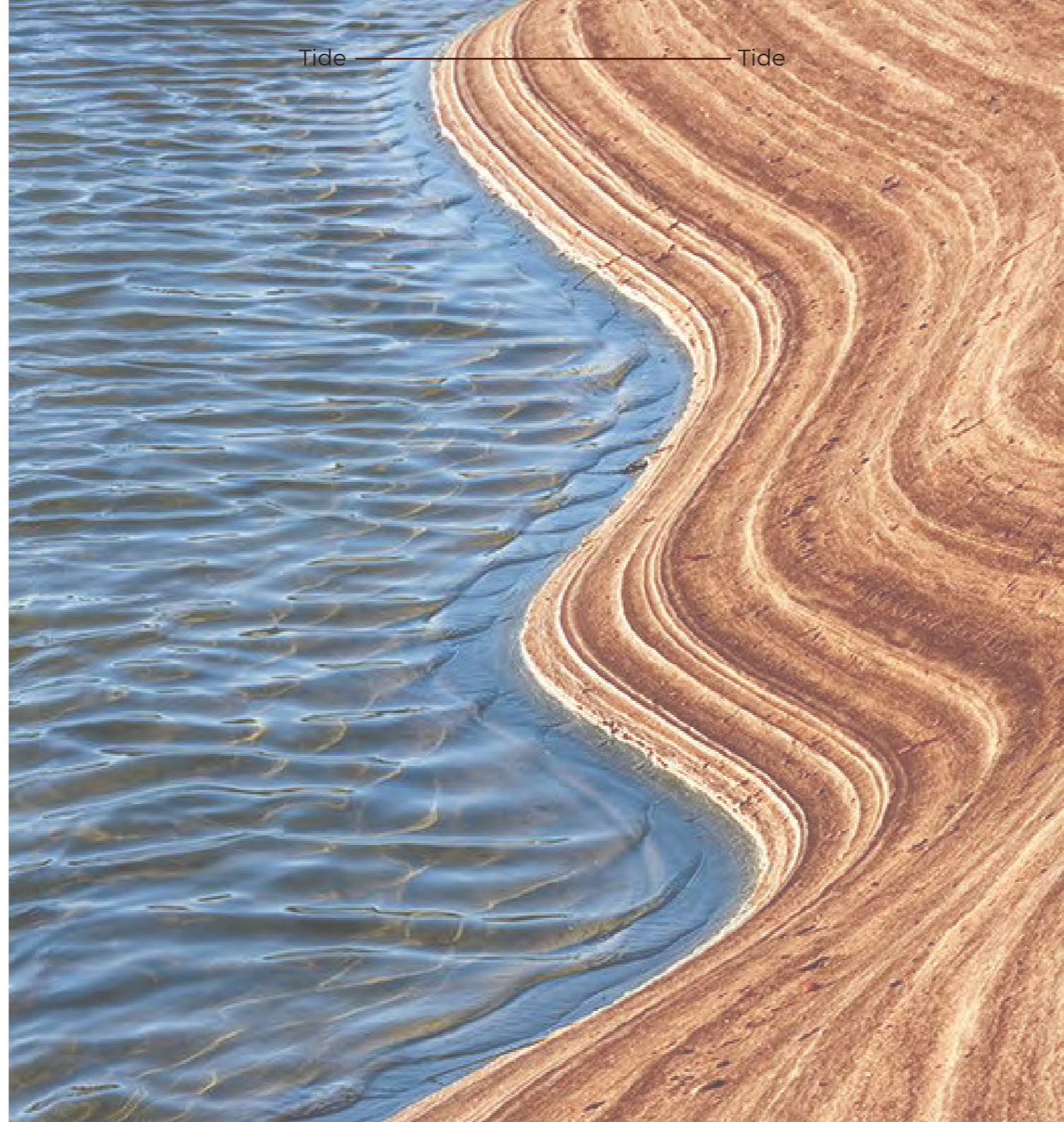


18

Concept

L'obiettivo principale che guida la progettazione degli spazi del nuovo locale è quello di **fondere** in un unico ristorante **due aree tematiche** facendo emergere da un lato l'**identità portoghese** e dall'altro una **tendenza al futuro** che lo posizioni al passo dei suoi competitor, così come anche la cucina sarà di base tipica portoghese, ma influenzata da gusti ed ispirazioni internazionali.

In questo senso, abbiamo pensato che la **CURVA**, intesa come **forma che definisce gli spazi**, possa rappresentare al meglio l'influenza e la contaminazione di due mondi, un continuo flusso che trasporta il cliente da un mondo all'altro.



Material Board

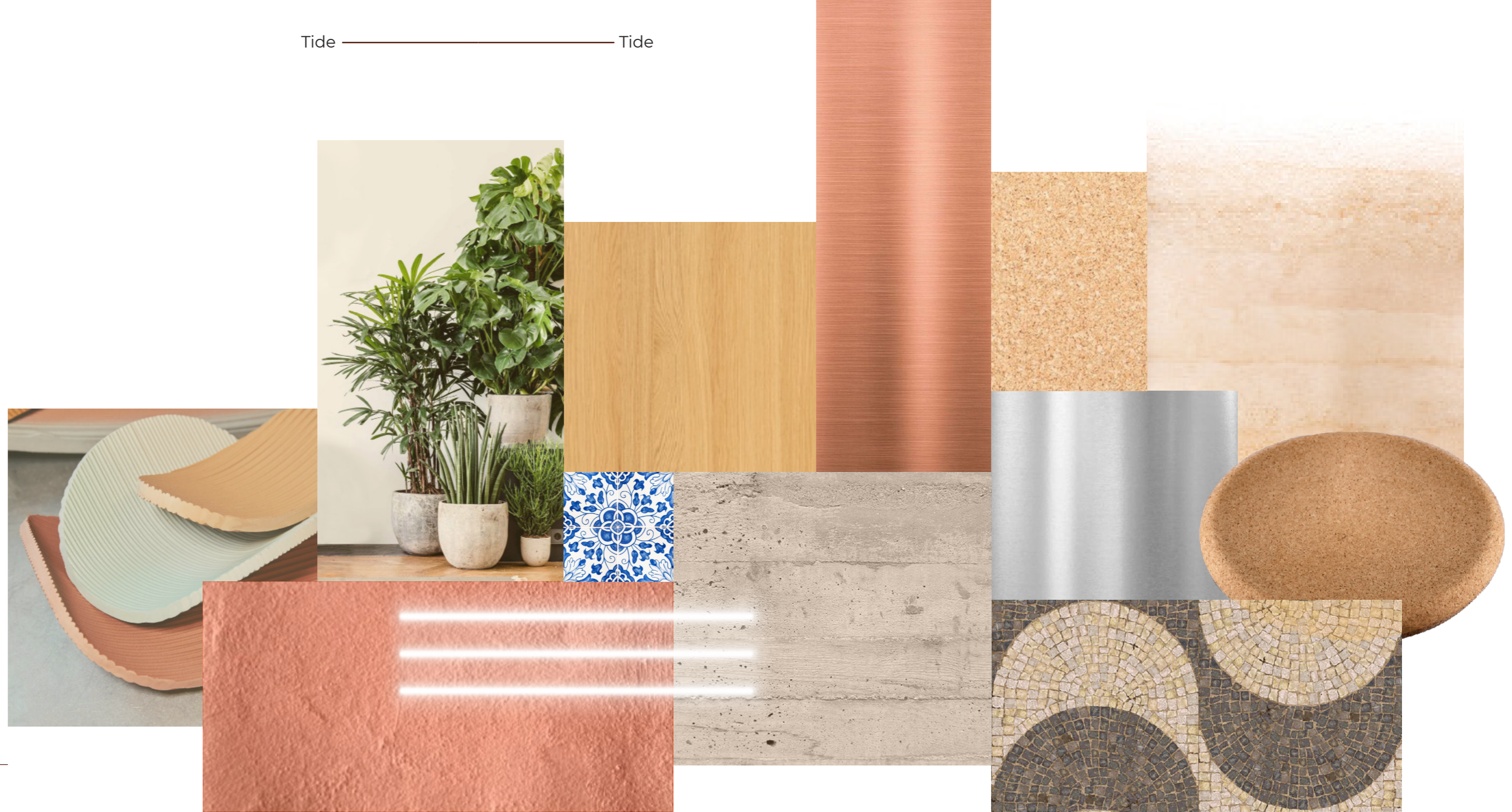
La scelta dei materiali è strettamente collegata al concept e prevede l'unione di **materiali tradizionali portoghesi** con altri più **contemporanei** ed internazionali. Come si può vedere dalla palette a lato si accostano terracotta rossa, legno, sughero, azulejos a cemento, acciaio satinato e rame.

Per gli arredi, come specificato successivamente a pagina 148, si propongono al committente alcuni pezzi di **design sostenibile**, circolari al 100%, prodotti dall'azienda The New Raw di Rotterdam con materiali ricavati partendo solo da rifiuti di plastica attraverso un processo di produzione di stratificazione robotizzata.

La tipica pavimentazione portoghese, la **calçada portuguesa**, è inserita come spunto per le curve che disegneranno lo spazio interno del locale.

Inoltre, le **piante** saranno un elemento decorativo dello spazio per rendere l'ambiente più soft ed accogliente.

Durante lo sviluppo del progetto, la realizzazione della material board per la presentazione al committente è stata affidata a me.



Identità visiva

Il nome scelto e poi approvato per il ristorante è **TIDE cozinha portuguesa**. Dall'inglese "tide" significa "marea".

Marèa s.f.
Movimento periodico delle acque del mare, che si alzano e si abbassano alternativamente quattro volte al giorno, dovuto all'attrazione della luna e del sole.

Partendo dall'idea del concept, la **marea** è intesa in **senso figurato** come il continuo flusso di contaminazione tra l'identità portoghese e l'orientamento al futuro che il ristorante vuole comunicare.

**Si rimanda alle pagine 130, 135, 139, 145 per la visione delle entrate e dell'insegna.*

Alla vista, il logo risulta semplice e chiaro. Partendo dalla scritta Tide, ho voluto esprimere graficamente il **concetto della marea** modificando la T e la E affinché potessero rimandare alle onde del mare; d'altra parte questa scelta grafica può collegarsi anche al fatto che, come sarà spiegato nelle prossime pagine, il ristorante collaborerà a migliorare l'esperienza di visita all'Oceanario attraverso soluzioni d'interni progettate ad hoc. L'aggiunta del payoff "cozinha portuguesa", in portoghese, comunica in modo diretto ed immediato la **proposta gastronomica** del ristorante, distinguendosi da tutti gli altri nell'area circostante.

Il nome apparirà su tutte le entrate come **insegna luminosa**, ma anche all'interno del ristorante vicino all'area show cooking*. Si ipotizza che sarà utilizzato anche su eventuale segnaletica o metodo di pubblicità, ancora non progettati.

Grazie alle competenze acquisite, anche in campo grafico, durante questi tre anni, ho progettato personalmente il logo, procedendo con l'elaborazione di diverse proposte fino a quella attuale.

Tide ————— Tide

Identità logo



Sistema di griglia



Carattere

Payoff

Aa
Hellix regular

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj
Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Titolo

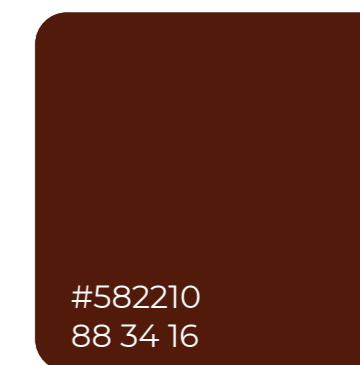
Aa
Hellix semibold

Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj
Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss
Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

Colori



Utilizzato per le insegne del ristorante.



Utilizzato per il logo dell'applicazione.

Progetto

Layout

La parte fondamentale di layout architettonico in pianta è stata svolta dagli architetti del team, ma è di seguito illustrata per una giusta comprensione del progetto. *Si specifica che le tavole e le immagini presenti nelle pagine seguenti fino alla n. 147, sono di proprietà dello studio Conrotto Progetti ed è vietata qualsiasi riproduzione o utilizzo non autorizzato.*

La tavola 1, a lato, ha l'obiettivo di **suddividere le zone del ristorante** per colori, assegnando ad ognuna una precisa funzione e specificando le loro dimensioni. L'area non colorata in alto a destra, dove è posizionata l'entrata 1, è Sea The Future, il ristorante già progettato da Conrotto Progetti nel 2018 che si inserisce all'interno dell'Oceanario's Food Court. I due ristoranti avranno ora una **cucina in comune**: verranno aperti due passaggi di collegamento tra quella esistente più piccola e quella nuova, più grande e suddivisa nelle zone visibili a lato che quindi saranno condivise. Sempre collegate alla cucina, Tide avrà **due zone proprie**: una adibita al lavaggio dei piatti e l'altra per i frigoriferi. Si precisa che la definizione del layout interno della cucina è stata una parte massiccia del progetto, ma non sarà trattata nella tesi in quanto prettamente tecnica e architettonica, dettata da vincoli spaziali e strutturali.

Lo spazio interno del ristorante è stato diviso in **quattro zone**:

- l'area di servizio interna,
- l'area **bancone**: servizio diretto e show cooking
- l'**ufficio**: collocamento dei server
- il **punto camerieri**: posizionamento stoviglie, posate e tovaglie per il ricambio dei tavoli.

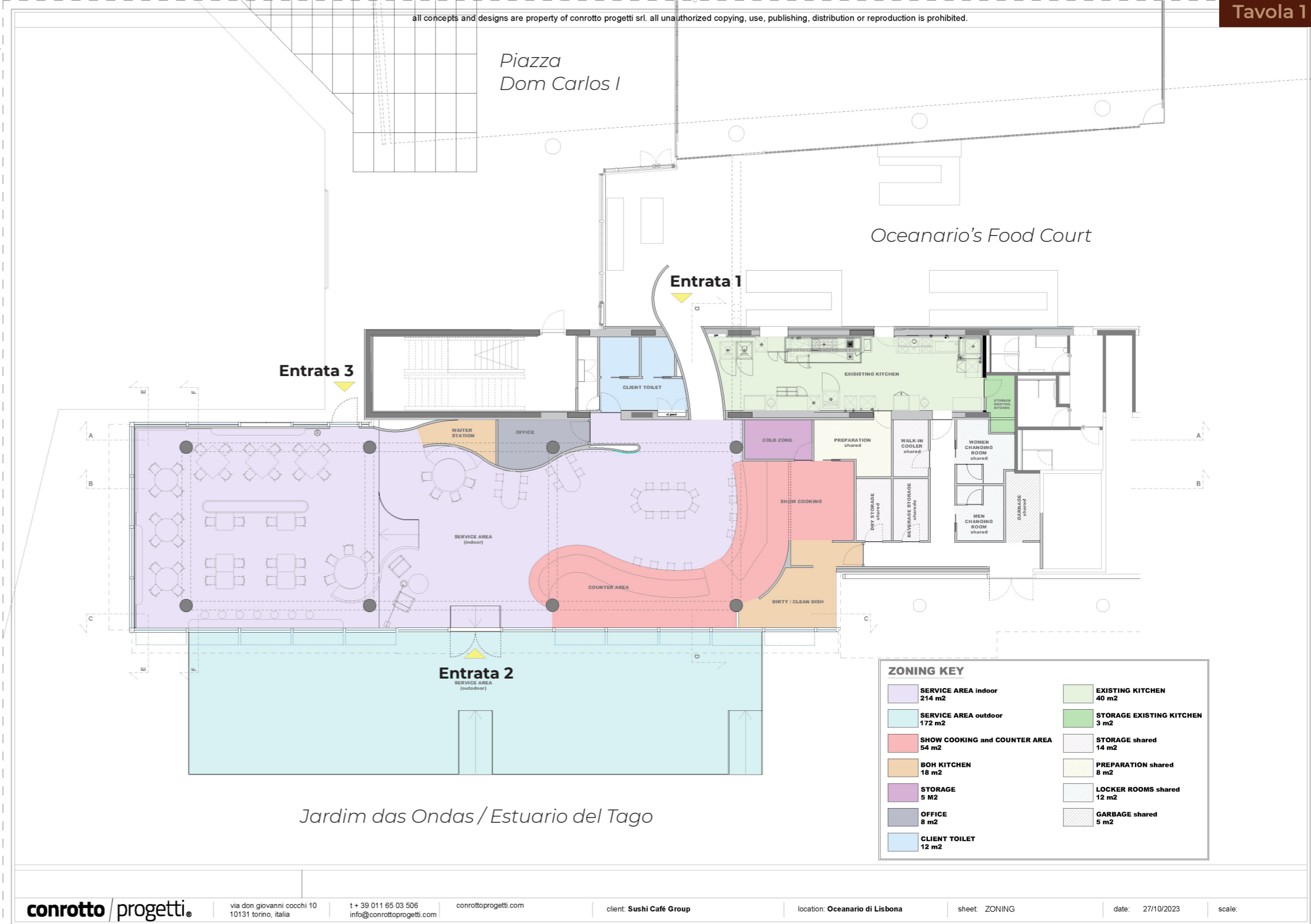
Come ben visibile in pianta, l'utilizzo di forme curve risulta predominante nel disegno degli interni del ristorante. All'**esterno** ci sarà un'area di servizio direttamente affacciata sull'estuario del Tago. Il **bagno** per i clienti è stato ricavato "al di fuori" dello spazio ristorativo, subito alla destra dei clienti che entrano dall'Oceanario's food court. Sul pannello curvo, saranno posizionate delle insegne grafiche per condurre i clienti al bagno.

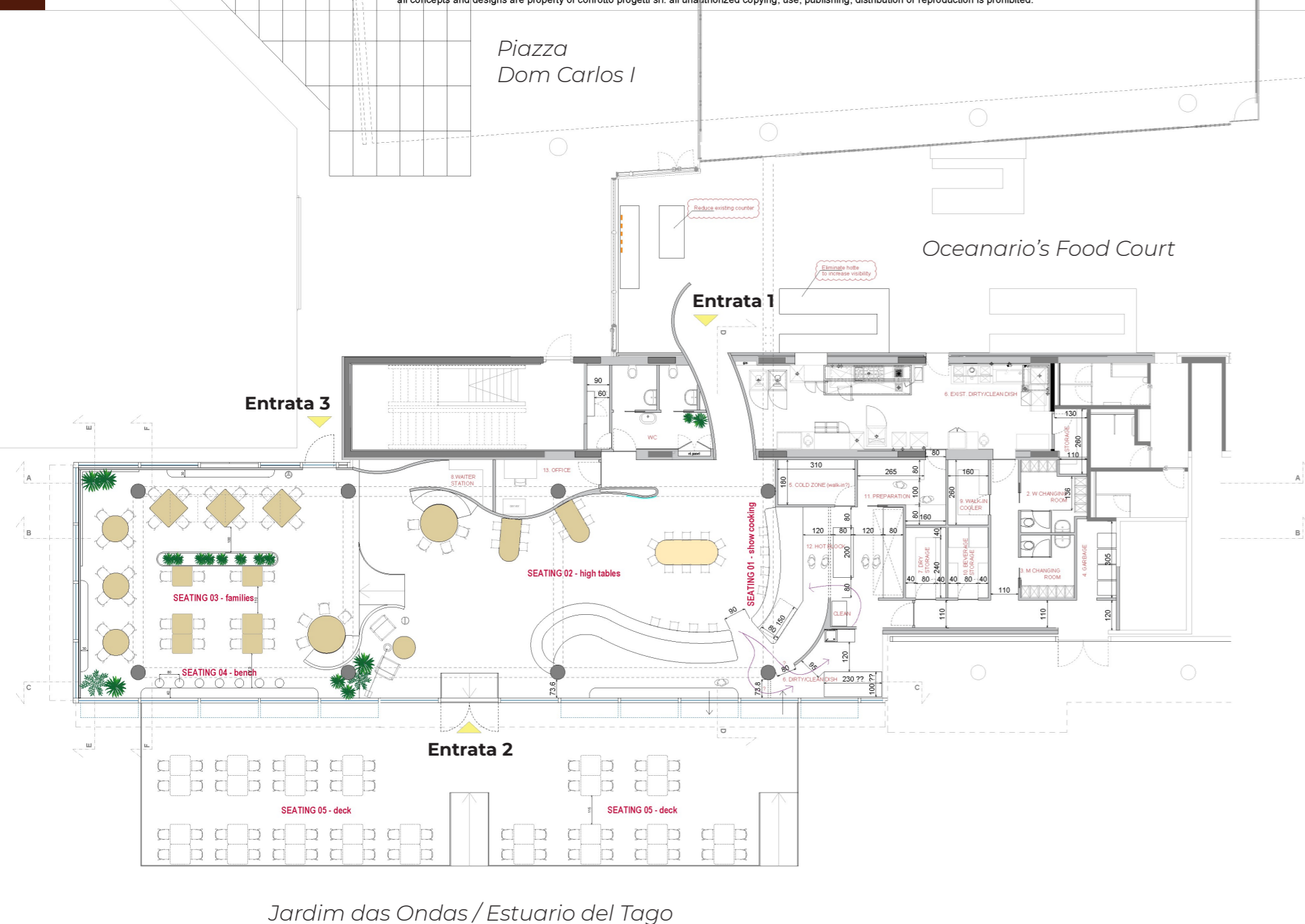
Le entrate saranno quindi 3 e sono in pianta rappresentate dalle 3 frecce gialle:

- entrata 1 dall'interno dell'**Oceanario Food Court**
- entrata 2 dal **Jardim das Ondas e l'estuario del Tago**
- entrata 3 da **piazza Dom Carlos I**

Da sottolineare è lo studio del posizionamento e della forma curva della parete che costituisce la terza entrata, in quanto fortemente vincolata dalla posizione dei pannelli elettrico e del gas del locale esistente che non potevano essere modificati. Questa soluzione mostra come, dopo successive prove, si sia ottenuto un disegno funzionale ma anche armonioso di un'onda che dall'entrata definisce tutta la zona servizio diretto e show cooking.

Tide





Tide

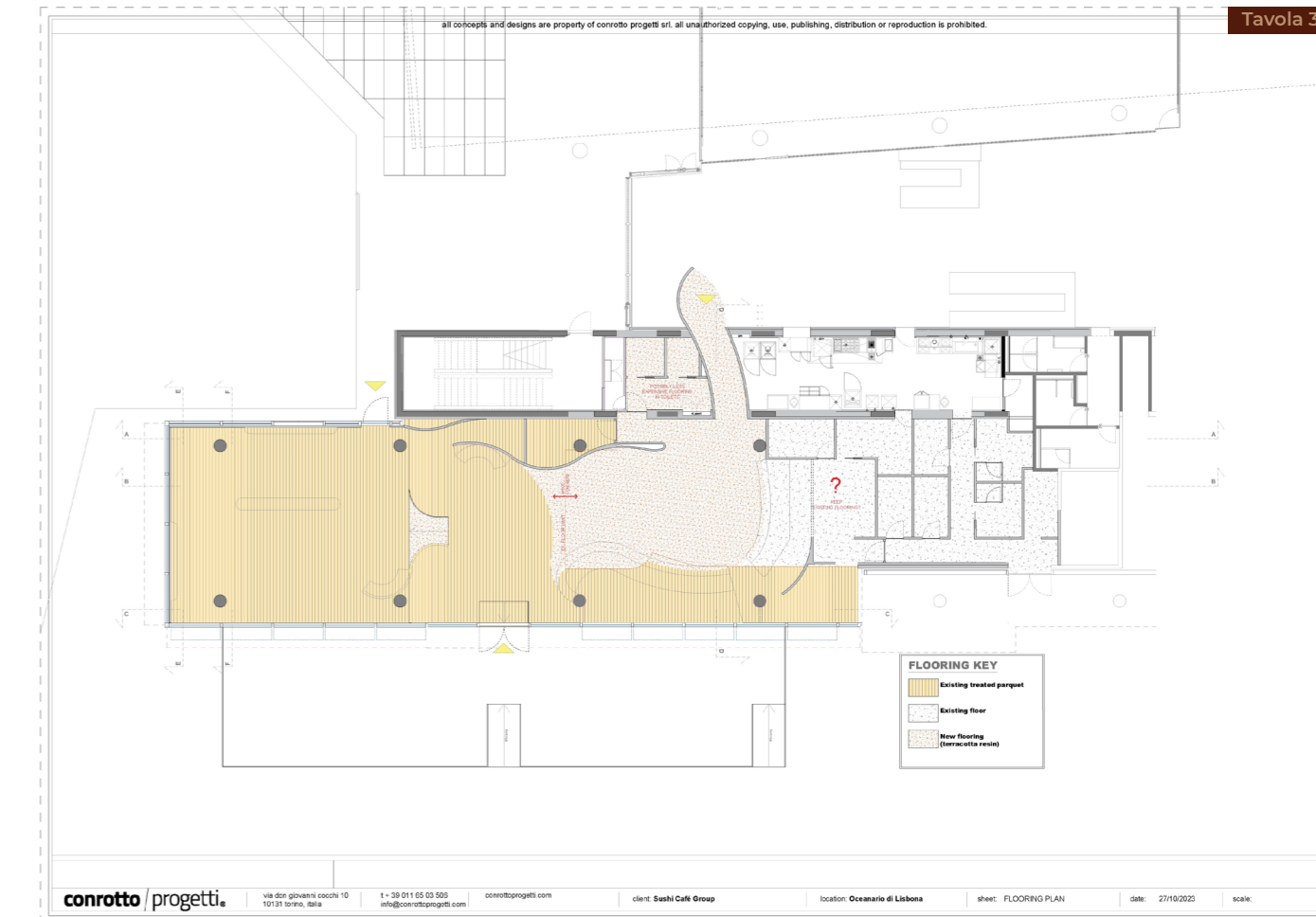
La Tavola 2 a sinistra, oltre a mostrare più nel dettaglio gli arredi delle varie zone del ristorante, divide ulteriormente l'area di servizio in 5 sottocategorie in base al posizionamento ed al tipo di tavoli:

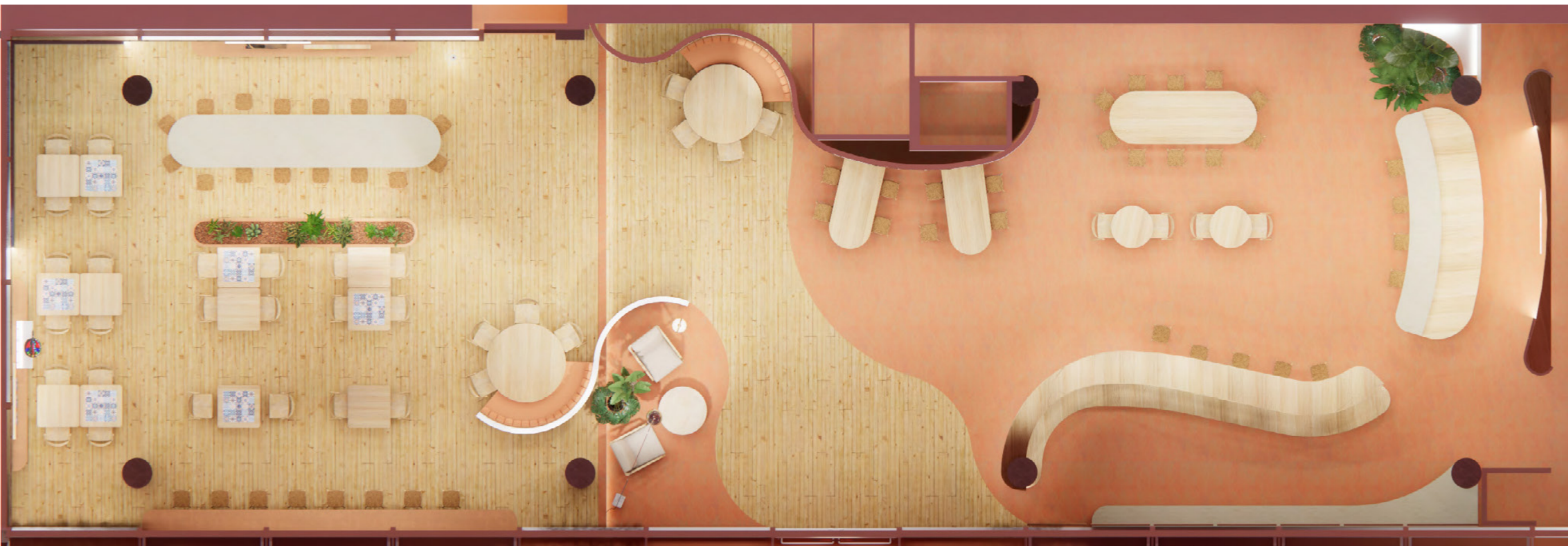
1. show cooking
2. tavoli alti e social table
3. area famiglie
4. bancone
5. terrazza

L'obiettivo è quello di offrire una proposta di atmosfera e servizio in grado di soddisfare le esigenze di tutti i tipi di clientela.

A destra, in Tavola 3, si osserva come anche il pavimento sia stato suddiviso in zone e per questo costituito da materiali diversi. Da sinistra a destra il legno si trasforma in cemento unito a resina pigmentata color terracotta con effetto opaco; è da discutere con le maestranze locali, valutando anche l'aspetto economico, se sostituire la resina con una semplice pittura resistente all'usura.

Per minimizzare i costi, infatti, si ipotizza di mantenere il pavimento esistente in cucina e di scegliere un materiale più economico per i bagni.





ATMOSFERA

ALTERNANARE GLI AMBIENTI

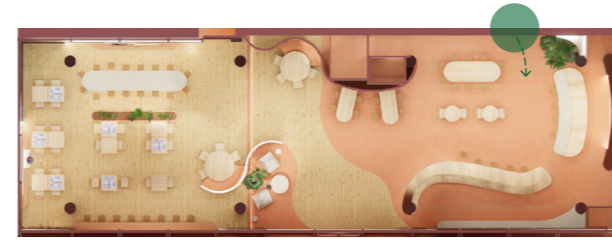
Questa immagine dall'alto dell'interno del ristorante mostra bene come il concetto della curva, sia stato espresso nel progetto del ristorante.

Il pavimento bi-materico divide il locale in due aree attraverso una linea curva ispirata alla tipica calçada portuguesa, pavimentazione usata soprattutto in piazze, marciapiedi ed aree pedonali. A destra, il pavimento in cemento terracotta delimita una zona caratterizzata dalle forme fluide e "ondose" del bancone bar, in basso, e del bancone show cooking, a destra. L'ufficio e l'area camerieri sono racchiuse all'interno di un lungo pannello ondulato per essere più riservate e separate dal resto del locale. Grazie alla forma del pannello si è creato lo spazio per inserire un tavolo rotondo che, essendo separato e racchiuso dalla struttura curva, godrà così di un'atmosfera più intima e privata. Un altro pannello curvo definisce l'area lounge per l'attesa, all'entrata dal Jardim das Ondas.

L'area di sinistra, come spiegato nel layout e come si può cogliere dal posizionamento di più numerosi tavoli, sarà la vera e propria zona pranzo, in cui gli ospiti potranno rilassarsi e godersi una pausa a base di piatti tipici portoghesi; da destra a sinistra le forme curve svaniscono per ridurre la dinamicità dell'ambiente e renderlo più calmo e tranquillo.

Progetto

Entrata Oceanario's Food Court



Entrata da Oceanario's Food Court

L'entrata da Oceanario's Food Court si inserisce in un ambiente dal design completamente diverso caratterizzato da colori ed un'illuminazione più freddi. Per favorire questa transizione, si è progettato un muro curvo in cartongesso, poi intonacato e tinteggiato con una lavorazione materica per dare l'effetto volumetrico e ruvido della terracotta. Quest'onda, su cui è posizionata l'insegna luminosa, è avvolta all'estremità in un pannello di rame e, mettendo in evidenza la differenza tra i due locali, conduce i clienti all'interno di un ambiente caldo ed accogliente; attraversando uno stretto e basso corridoio, illuminato da led a soffitto e caratterizzato da scritte portoghesi a parete, gli ospiti si immergono nella dimensione di Tide.



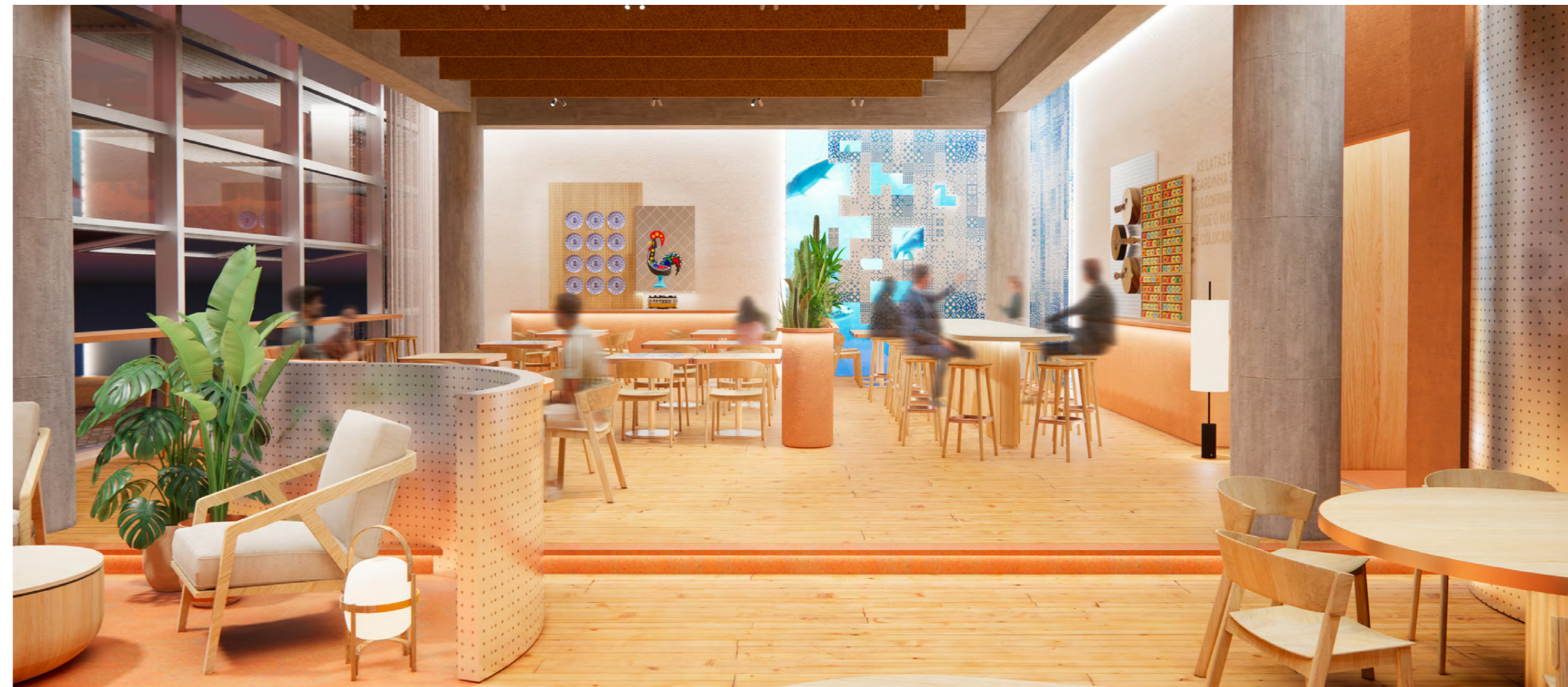
Vista guardando a sinistra



Vista guardando a destra

Tide ————— Tide

Vista frontale area portoghese



Entrando da Oceanario's Food Court, a sinistra è posizionato il bancone per il servizio diretto, dove i clienti possono osservare gli chef ultimare i loro piatti nella postazione per lo show cooking. Di fronte si inizia a vedere il bar, dove sarà anche possibile fermarsi a consumare una tipica birra o vino portoghese; con la sua forma curva,

riprende il bancone dello show cooking come un suo prolungamento dando dinamicità allo spazio. Sulla destra invece, si è collocato un social table per favorire la socializzazione, uno dei punti principali del brief del committente ed un attrattivo ledwall, di cui si parlerà nelle prossime pagine.



L'utilizzo della tecnologia è stato un altro dei punti di partenza del progetto, in quanto fin da subito è emerso che il ristorante dovesse comunicare da un lato l'identità caratteristica portoghese, ma dall'altro un orientamento verso il futuro per essere al passo con i competitor e rispecchiare il gusto più internazionale dei turisti che costituiranno la maggior parte dei clienti. Si è pensato quindi di utilizzare due ledwall che possano catturare l'occhio dei clienti e rendere più particolare ed immersiva l'esperienza presso Tide. La prima ipotesi, discussa in più videochiamate con la committenza, propone di utilizzare la tecnologia in modo "unico" e innovativo collegando gli schermi a telecamere poste all'interno dell'Oceanario per mostrare cosa succede in tempo reale nelle vasche dell'acquario. I video continui sarebbero quindi sempre blu, con i pesci in movimento, ma senza audio per non disturbare la sala. In questo modo, anche durante una rilassante pausa pranzo, i turisti potrebbero continuare a visitare virtualmente l'acquario senza "perdere tempo" per mangiare, motivo che spesso li conduce a scegliere un fast food per un pasto più veloce.

In alternativa, se questo non fosse possibile, si propone di trasmettere video della vita sottomarina integrati ad elementi grafici.



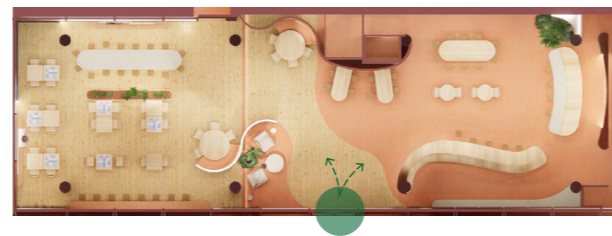
68% dei consumatori preferisce passare il proprio tempo in posti che stimolano la loro immaginazione.

Dati da Wunderman Thompson

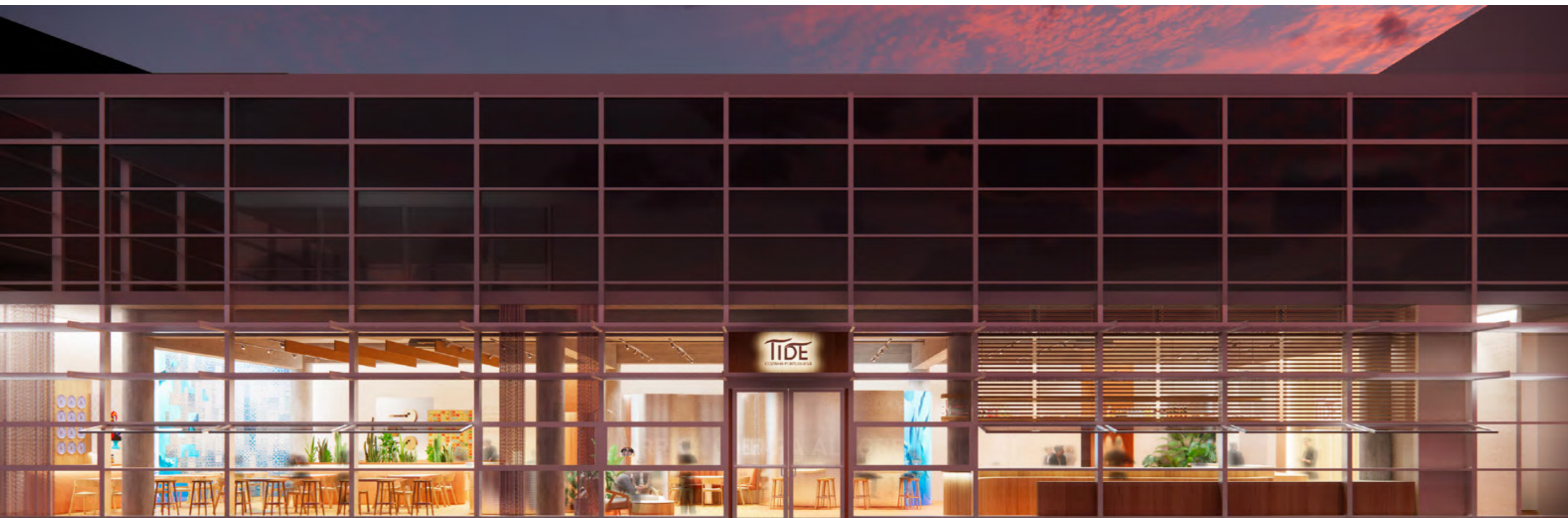
Progetto

Entrata Jardim das Ondas

Tide ————— Tide



Vista frontale entrata Jardim das Ondas



L'entrata dal Jardim das Ondas è quella che si affaccia sull'estuario del fiume Tago. La sua bellezza è data dall'essere costituita, allo stato già esistente, da un'ampia vetrata che quindi può essere sfruttata dal ristorante.

Come richiesto del committente, infatti, a sinistra dell'entrata è stato collocato un esteso tavolo alto che corre lungo tutta la vetrata e offre la possibilità ai consumatori di godersi la bellezza dell'estuario, classificato come Riserva Naturale a scopo di protezione delle numerose specie di uccelli migratori che frequentano l'area. Inoltre, grazie a questo tipo di facciata, tutti i passanti potranno vedere da fuori, gli interni particolari ed unici del ristorante che potrebbero attirarli e convincerli a fermarsi per una pausa "portoghese".

Per proteggere la sala interna da un'eccessiva esposizione al sole, durante la stagione estiva e le ore più calde del giorno, i vetri sono rivestiti da una pellicola oscurante e tende trasparenti sono posizionate ai lati per essere aperte, in caso di necessità, per filtrare maggiormente la luce. Dal lato del bancone bar a destra, come si vede dall'immagine, sono state installate invece delle tapparelle orientabili anche per favorire il lavoro dei baristi e degli chef.

L'immagine è ambientata ad un orario serale, per mostrare la luminosità dell'insegna e del locale.

Come è possibile vedere nelle tavole di layout alle pagine 125 e 126, da questa entrata sarà presente una terrazza, un dehors con circa 40 coperti, che offrirà la possibilità ai clienti di poter mangiare anche all'aperto e possibilmente, ne attirerà il più possibile.



Vista frontale



Vista guardando a sinistra



Vista guardando a destra

L'entrata dalla terrazza all'aperto, dalla parte del Jardim das Ondas, coincide con il cambio di pavimento e conseguente passaggio da una zona all'altra del ristorante.

Frontalmente, il cliente è colpito dalla presenza di un grande pannello ondulato in acciaio satinato, apparentemente in contrasto con l'atmosfera calda e rilassata che lo coinvolge fin da subito. La sua presenza rappresenta, insieme ai ledwall, l'orientamento al futuro del ristorante, dà al locale quel gusto più contemporaneo ed internazionale che cercano i turisti. La forma curva, come descritto nel concept è la soluzione progettuale che permette al pannello, di un materiale così in contrasto, di amalgamarsi con l'ambiente senza essere fuori luogo; anche le scritte in portoghese contribuiscono allo stesso obiettivo. Invece, come visibile nel layout alle pagine 125 e 126, la sua funzione architettonica è quella di isolare l'ufficio del ristorante ed il punto camerieri dall'area di servizio.

Subito a sinistra, rispetto a questa entrata è stato definito uno spazio per rendere più gradevole l'attesa dei clienti, nel caso in cui dovessero aspettare prima di avere un tavolo disponibile. Quest'area lounge disegnata da due poltrone, un tavolino ed una lampada, è racchiusa in un altro pannello in acciaio satinato, questa volta più basso e più piccolo, viste le dimensioni della zona. Dietro si intravede la zona più portoghese con i tavoli per famiglie.

Girandosi verso destra, ci si immerge nella parte più dinamica del ristorante descritta in precedenza con i tavoli alti, il bancone bar e quello dello show cooking.



Angolo portoghese

COMUNICAZIONE

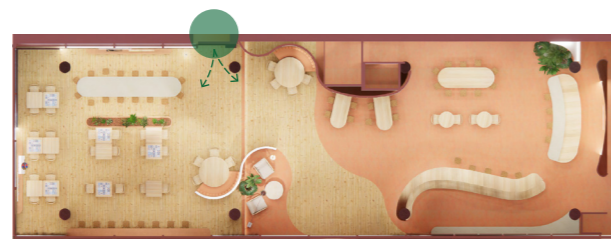
COMUNICARE ATTRAVERSO IL DESIGN

Entrando dal Jardim das Ondas e superando l'area lounge verso sinistra, il cliente si trova di fronte alla zona portoghese del locale che attraverso gli elementi decorativi a parete, è quella che di più comunica l'identità del ristorante. L'immagine mostra come quest'area rappresenti a pieno la fusione tra le due anime del concept con una netta prevalenza dell'identità portoghese, così come dall'altra parte del locale si ha una netta prevalenza della tecnologia con le forme curve e l'acciaio.

In seguito alle ricerche sui simboli iconici del Portogallo, da me svolte, mi è stato chiesto progettare nello specifico questo angolo del ristorante, inserendo gli elementi in modo coerente e funzionale. Dopo diverse prove, anche di altri membri del team, è stata approvata questa soluzione finale che prevede la presenza di tutti i simboli portoghesi quali i piatti decorati come azulejos, il gallo di Barcelos, l'elétrico, le chitarre da Fado e tipiche mensole per l'esposizione delle scatole di sardine. Per integrare la tecnologia, si è pensato infine di dare una nuova anima agli azulejos; disposti a coprire a tutt'altezza l'angolo della parete, sono utilizzati per rappresentare la contaminazione tra identità portoghese ed orientamento al futuro attraverso un effetto di dispersione nel ledwall posto ad un livello sottostante.

Progetto

Entrata piazza Dom Carlos I



LOCATION

INTEGRARE
L'AMBIENTE ESTERNO

L'entrata da piazza Dom Carlos I è stata una delle sfide progettuali più difficili in quanto, allo stato esistente, la porta era un'entrata di servizio, isolata e arretrata rispetto all'edificio. La richiesta dalla committenza è stata quella di creare un'entrata che catturasse l'attenzione di quanti più possibili turisti passanti nella piazza. Allo stesso tempo però è stato fondamentale tenere in considerazione il contesto ambientale e spaziale per fare in modo che l'entrata si integrasse al meglio creando una continuità con l'interno del ristorante.

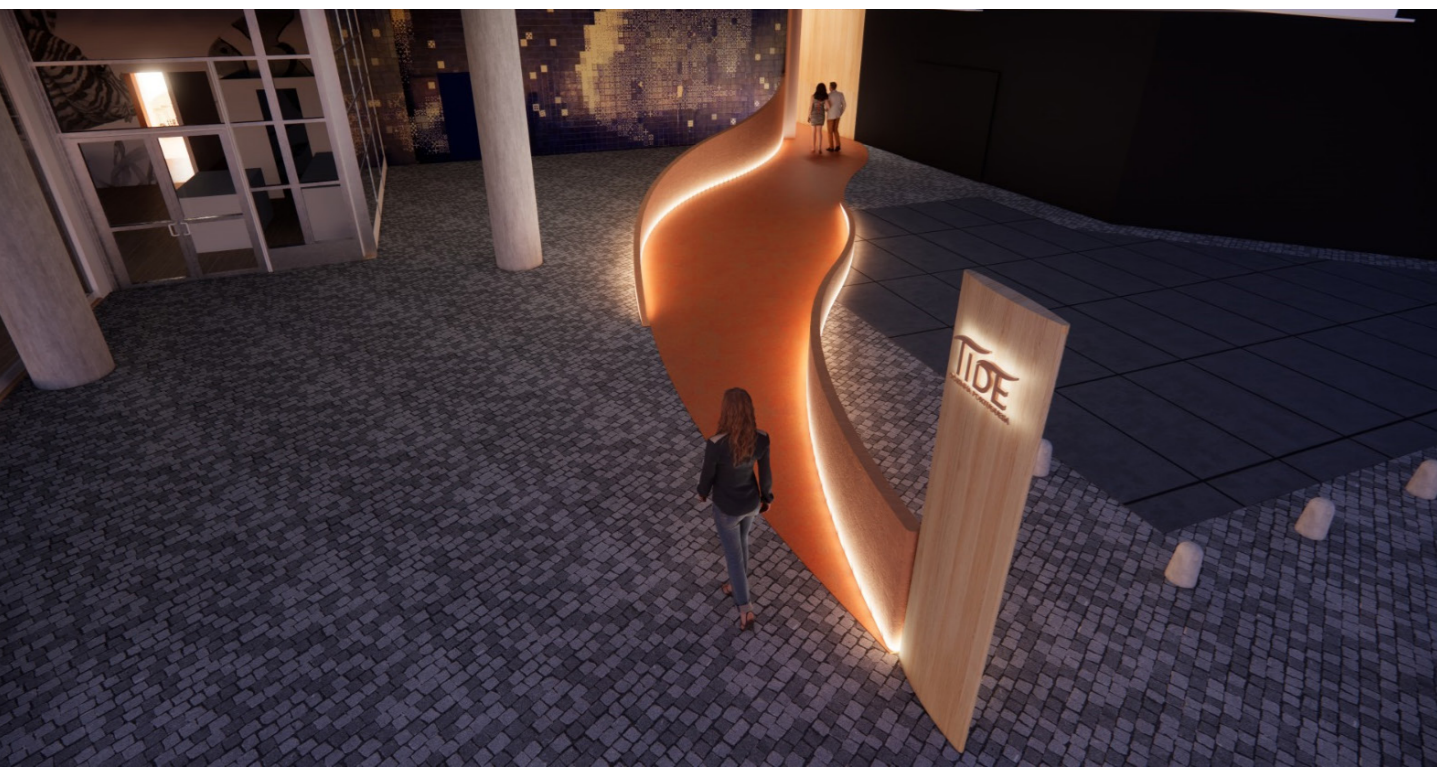
Come si vede nell'immagine a lato, e ancora meglio in quelle successive, si è progettata una "passerella" con pavimento in cemento terracotta, come all'interno, che con la sua forma riprende il concetto della curva e conduce gli ospiti con un percorso "guidato" fino all'interno del ristorante. L'insegna luminosa Tide cozinha portuguesa è posta sia su un totem in legno che spicca all'inizio della passerella, ma anche sulla parete d'ingresso del locale. Per essere visibile anche quando il sole tramonta, il percorso è illuminato da led wallwasher che dal basso delineano tutto il percorso.



Vista entrata da piazza Dom Carlos I



Vista notturna dell'entrata dall'alto



Vista notturna dell'entrata da destra

Tide

Si evidenzia come l'insegna luminosa sia posizionata anche sull'altro lato del totem per attirare anche chi arriva da quella direzione.

Dall'alto, si può osservare meglio la forma del percorso, che riprende il concetto della curva, come spiegato a pagina 144.



Vista guardando a sinistra

Arredi



19



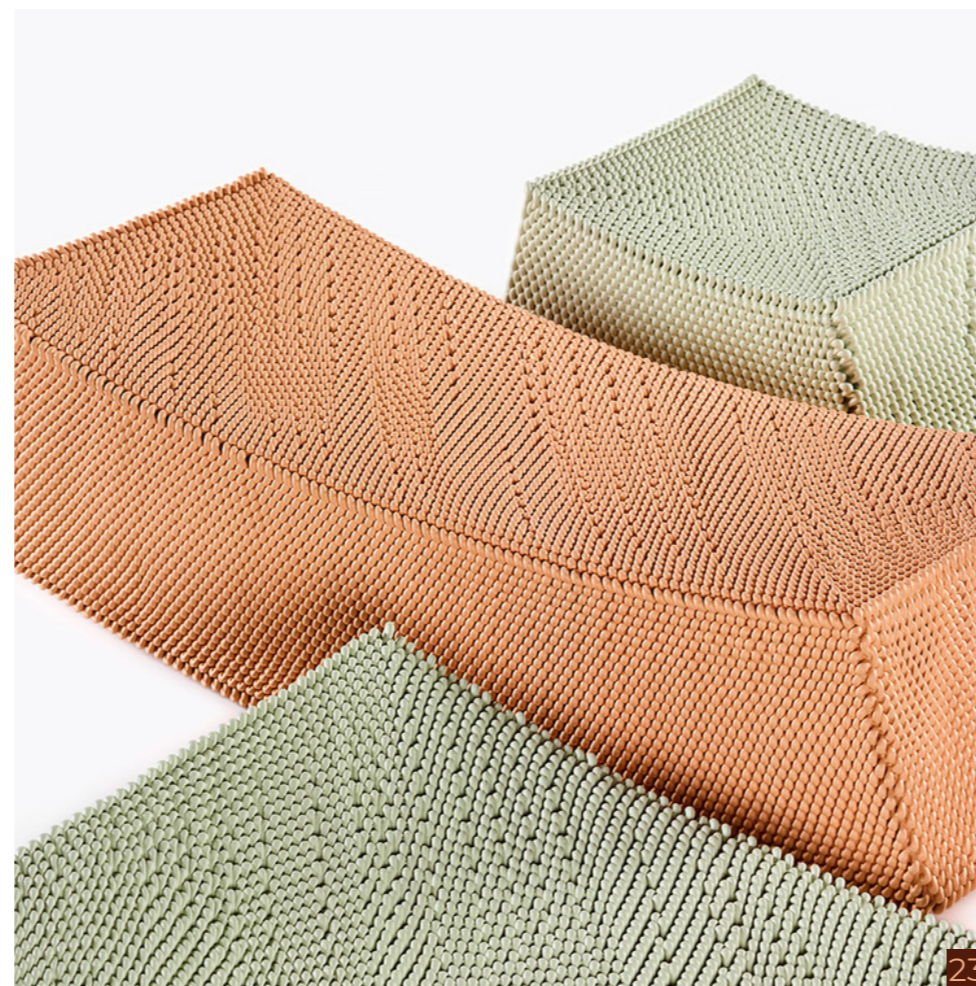
20



21



22



23

MATERIALI

SCEGLIERE IN MODO SOSTENIBILE

Gli arredi non sono ancora stati definiti; tavoli, sedie, sgabelli e poltrone mostrate nei render sono allo stato attuale provvisori, solo per mostrare alla committenza un ambiente completo. Nella loro scelta e progettazione, si è pensato di proporre la realizzazione di prodotti su misura con particolare attenzione ai loro materiali, dal punto di vista della sostenibilità. GraviTec (fig. 22) è un materiale 100% riciclato costituito dalle reti da pesca abbandonate in mare, che attualmente costituiscono il 50% dei rifiuti negli oceani. L'azienda Gravity Wave offre la possibilità di utilizzare il suo materiale per realizzare elementi d'arredo su misura. Nelle figure 21 e 23 sono mostrati alcuni arredi per esterni o interni realizzati dall'azienda The New Raw, già menzionata a pagina 120 per la completa circolarità dei suoi materiali. Questi sono infatti ricavati da plastiche di scarto lavorate da robot 3d e successivamente deposte strato per strato; i prodotti ottenuti sono sia belli esteticamente ma anche e soprattutto sostenibili. La stessa filosofia di produzione guida anche l'azienda BlueCycle che nella scelta delle plastiche da riciclare recupera in mare le reti da pesca "fantasma" e le corde di ormeggio (figg. 19-20).

Fonti iconografiche

1 Target

https://st3.idealista.pt/cms/arquivos/styles/idcms_social_large_desktop/public/2022-04/media/image/louis-droege-doqee7hcata-unsplash.jpg?VersionId=okizrt4b.5N2LQ1vSd158dmV4GmIMZhl&fv=HZ7--7tB&itok=L7PVmtPU

2-3. Brief

<https://www.hot-dinners.com/images/stories/blog/2020/bardourodelivery.jpg>

https://www.maladeaventuras.com/wp-content/uploads/2016/12/DSC_1656-658x439.jpg

4.-18 Ispirazioni

<https://i.pinimg.com/564x/ed/22/bf/ed22bfefe9bddb970c24f683bacac308.jpg>

<https://i.pinimg.com/564x/f2/d3/c6/f2d3c66e0ac4317bf3002946dffdd8bf.jpg>

https://s3.us-east-1.amazonaws.com/iida-production-assets/_320x360_crop_center-center_100_none/107-HEYTEA-LAB-Shenzhen-OCT-Harbor-Store.jpg

<https://i.pinimg.com/564x/a5/0b/b8/a50bb841632f6f37c8ffdfb44c3f889a.jpg>

<https://tank-tokyo.jp/wp/wp-content/uploads/2021/10/bbcuc017-1280x1706.jpg>

<https://tank-tokyo.jp/wp/wp-content/uploads/2021/10/bbcuc002-1280x853.jpg>

<https://cdn.archilovers.com/projects/52d5c153-0b17-4a07-b8e2-a08c4ea7ab1f.jpg>

<https://image.architonic.com/prj2-3/20036512/moc-design-office-heytea-at-zhengzhou-grand-emporium-architonic-8-bamboo-installation-04-arcit18.jpg>

<https://newterracotta.com/wp-content/uploads/2022/08/NWT-Projects2-1.jpg>

<https://newterracotta.com/wp-content/uploads/2022/08/NWT-Projects6-1.jpg>

<https://www.theplan.it/images/stories/gallery83620/space-copenhagencozinha-das-flores-and-florphotography-by-joachim-wichmann7.jpg>

<https://www.theplan.it/images/stories/gallery83620/space-copenhagencozinha-das-flores-and-florphotography-by-joachim-wichmann11.jpg>

https://images.adsttc.com/media/images/6306/7520/79c4/8930/f983/5b07/slideshow/oficio-tasco-atipico-spacegram_11.jpg?1661367606

https://images.adsttc.com/media/images/6306/7527/79c4/8930/f983/5b09/slideshow/oficio-tasco-atipico-spacegram_18.jpg?1661367613

https://images.adsttc.com/media/images/63bc/4bae/6a44/4b01/707f/e57b/slideshow/bar-purgatorio-memola-estudio-plus-vitor-penha_11.jpg?1673284631

19-23 Arredi

<https://bluecycle.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/05/045-150x150.jpg>

<https://bluecycle.com/wordpress/wp-content/uploads/2020/05/017-150x150.jpg>

https://freight.cargo.site/w/750/i/d6c67e6297d7f67bf3476e219670405047598a2122f6bcd080eed24dc07deeb6/15_Stratum_TNR-Michele-Margot.jpeg

https://www.instagram.com/p/Cd_EiROMb97/

https://freight.cargo.site/w/750/i/f781ef71f2daed7fdd099060112b5bf6b62616fb7ecdd2131edbbc9801bf1699/07_Knotty--Alcova_The-New-Raw-Mathijs-Labadie.jpg

6. MOBILE APP

Mobile App



Presentazione

L'idea di creare un'applicazione per smartphone nasce dalla volontà di aggiungere una parte **interamente progettata da me** al progetto.

Considerando quanto la tecnologia sia ormai entrata nelle nostre vite, dare la possibilità ai clienti di **accedere a contenuti digitali** ed avere vantaggi, anche dal punto di vista economico, può essere un punto fondamentale per distinguersi dai competitor. Si tratta quindi di un'opportunità per il ristorante che non è ancora stata proposta al committente, che mira ad ampliare la clientela, con le ordinazioni da casa, ma anche a rendere più particolare l'esperienza per chi si trova fisicamente al ristorante attraverso contenuti interattivi e curiosità nella **specifico sezione "Portogallo"**. Inoltre, proprio l'azione di scaricare un'applicazione ed utilizzarla per scoprire il Portogallo, sintetizza il **concept** di fondere la tecnologia con la tradizione.

L'applicazione si caratterizza con le due tipiche funzioni principali quali la prenotazione di tavoli al ristorante e l'ordinazione da casa, ma in più, date le caratteristiche del ristorante, avrà una sezione specifica dedicata al Portogallo.

Prototipo



Il prototipo dell'applicazione è stato realizzato usando Figma, un editor di grafica vettoriale e strumento di prototipazione che mi ha permesso di simulare il suo funzionamento. La grafica è ispirata agli interni del ristorante e riprende il motivo ondulado del pavimento che suddivide il locale in due aree e che, come già visto, è a sua volta ispirato alla calçada portuguesa.

Queste tre schermate saranno le prime ad apparire quando si apre l'app; attraverso una sovrapposizione di immagini la vista dall'alto del ristorante si trasforma nello sfondo dell'applicazione, poi apparirà la scritta Tide, cozinha portuguesa. Cliccando sulla scritta l'utente apre la prima pagina di login.

Login e profilo

Entrando nell'app per la prima volta è richiesto di creare un account, per registrare le informazioni di contatto ed eventualmente ricevere offerte e/o buoni sconto dopo un certo numero di ordini e/o prenotazioni. Dal secondo accesso in poi, basterà inserire mail e password per entrare nel proprio account. Nella specifica sezione profilo sarà possibile controllare e/o modificare le proprie informazioni, controllare eventuali gli eventuali sconti ricevuti e trovare le informazioni di contatto per contattare il ristorante.



Prenotazione tavoli

Prenotando un tavolo, l'utente potrà scegliere data, ora e numero di persone come consuetudine, ma in più potrà decidere se mangiare dentro o nel dehors all'aperto ed il tipo di tavolo in cui vorrebbe sedersi tra normale, social table o tavolo con vista sul fiume. Si prevede di collegare il sistema ad un server di prenotazione in cui verranno inserite le prenotazioni effettuate telefonicamente o in presenza, in modo che automaticamente l'app possa confermare la prenotazione oppure proporre la prima disponibilità. Nella specifica sezione prenotazioni, il cliente potrà visualizzare, modificare e/o cancellare le sue prenotazioni.



Ordini da casa

Se il cliente decide di ordinare da casa il proprio pasto, può scegliere innanzitutto se andare a ritirare l'ordine al ristorante o riceverlo a casa. Successivamente il menù è diviso in quattro sezioni quali antipasti o piatti da condividere, piatti principali, dolci e bevande. Una volta completata la propria selezione, l'utente potrà confermare il proprio carrello e scegliere il metodo di pagamento tra Apple Pay, carta di credito o contanti alla consegna. Nella specifica sezione ordini, si potrà visualizzare lo stato dell'ordine, modificarlo e/o cancellarlo fino a quando non è in preparazione e monitorare la consegna, se si è scelto di riceverlo a casa.



Scoprire il Portogallo

“Portugal” è la sezione distintiva dell’app in cui l’utente troverà dei contenuti speciali. Date le caratteristiche della proposta gastronomica, molti piatti avranno un nome portoghese che non si può tradurre in inglese, perciò, in questa sezione, saranno spiegate alcune ricette, quelle più famose e gettonate. Inoltre, ci saranno degli approfondimenti sulla storia di alcuni elementi iconici del Portogallo che sono stati inseriti come elementi progettuali nel locale; per completare l’esperienza sarà anche possibile entrare virtualmente nel ristorante per scoprire i suoi interni e come sono stati collocati questi elementi.



7. CONCLUSIONI

Conclusioni

Il presente lavoro di tesi nasce dalla collaborazione con l'azienda Conrotto Progetti, che dopo avermi accolto per il tirocinio curricolare da maggio a luglio, ha accettato di supportarmi nello svolgimento della tesi proponendomi di partecipare al progetto di Tide.

La commissione del lavoro è stata definitivamente approvata a luglio, ma l'inizio del progetto esecutivo era fissato a settembre. Durante questi due mesi è stato quindi fondamentale il mio lavoro di ricerca dei casi studio e di scoperta dell'identità culturale ed architettonica del Portogallo, per arrivare ad elaborare delle linee guida, delle tendenze generali ed attuali del settore food, nel mondo, da cui partire; per rispettare le scadenze, ho raggiunto questo obiettivo entro settembre. Il brief del committente è stato molto chiaro e definito fin da subito; quindi di conseguenza anche il mio lavoro di ricerca meta-progettuale è stato ben mirato e focalizzato.

Dato però, il grande numero di ristoranti nel mondo,

ho dovuto definire una strategia di categorizzazione ed analisi dei locali; l'elaborazione poi di criteri comparativi, mi ha permesso di svolgere al meglio questa analisi.

Con l'inizio del progetto a settembre e la definizione del concept, è coincisa la suddivisione del lavoro in azienda; data la natura dello studio, il disegno del layout architettonico e la suddivisione degli spazi di servizio, e non, sono state realizzate dai due architetti del team. Di pari passo, un designer ha portato avanti la modellazione 3D del ristorante, a cui ho contribuito sia per la realizzazione degli esterni, necessari per progettare le entrate, sia per la progettazione delle pareti "portoghesi". Nello specifico però, come anche sottolineato nel capitolo 5, io mi sono occupata principalmente di due aspetti: il progetto del logo/insegna e la ricerca dei materiali da utilizzare al fine di creare una material board coerente con il concept e con l'identità che il ristorante intende comunicare.

È solo grazie a questa sinergia che siamo riusciti a presentare al committente con successo il concept e le prime bozze di progetto già ad inizio ottobre. Successivamente ci sono stati altri incontri telefonici che hanno portato il progetto allo stato attuale. Si prevede che il ristorante sia finito ed inaugurato a maggio 2024.

Prima di tutto, questa esperienza è stata per me molto stimolante, perchè nonostante la suddivisione dei compiti, ho dovuto imparare a leggere tavole architettoniche che non avevo mai visto prima e modellare con un programma che fino all'inizio del tirocinio non conoscevo. Ho compreso che il lavoro in studio ha delle scadenze da rispettare molto più brevi rispetto a quelle universitarie e per questo ho dovuto adattare il mio modo di progettare e proporre idee, rendendolo più asciutto e veloce fino

all'individuazione dell'idea giusta per poi dedicarsi con più attenzione a sviluppare dettagliatamente solo quella. Ho apprezzato molto il coinvolgimento in studio da parte di Gianluca Conrotto affinché potessi partecipare il più possibile ed apprendere "il mestiere" direttamente sul campo, anche sperimentando al di fuori della mia zona di comfort. Purtroppo, dopo la presentazione ad inizio ottobre, mi sono focalizzata sulla stesura vera e propria della tesi e sono potuta andare poche volte in studio.

In conclusione, spero di aver portato una parte di me all'interno di questo progetto che presto potrò vedere realizzato; credo che l'idea di sviluppare un'applicazione per il ristorante possa essere un modo per emergere e, date le tendenze, per portare ancora di più la tecnologia all'interno di Tide.

Ringraziamenti

Ringrazio la professoressa Stefania Musso, che senza conoscermi, ha accettato di seguirmi in questo percorso finale con molta assiduità, disponibilità ed ottimi consigli. Ringrazio Gianluca Conrotto e con lui anche tutto lo studio Conrotto Progetti che mi ha ospitata da maggio a luglio per il tirocinio curricolare e da settembre ad oggi per svolgere al meglio il progetto della mia tesi. Li ringrazio per avermi resa partecipe del loro mondo ed avermi inclusa nella progettazione di questo nuovo ristorante.

Alla mia famiglia e a Christian va un grazie speciale, perché senza di loro, oggi non sarei chi sono. Mamma e papà, grazie per non aver smesso di credere in me anche se questo percorso forse, non era quello che ci immaginavamo a settembre del 2020. Grazie per avermi supportato nei momenti delle scelte difficili ed aiutato tutte le volte che ne avevo bisogno. Grazie per essere il mio porto sicuro e per avermi cresciuto con amore e dedizione. Grazie per i sacrifici più grandi che fate ogni giorno per far in modo che i nostri sogni e i nostri obiettivi si possano realizzare. Grazie a mio fratello Edoardo, per la sua energia, la sua

voglia di vivere e di scoprire la vita. Grazie per il bene che mi doni e per tutti gli abbracci che mi dai chiedendomi se ti voglio bene. Anche se ogni tanto mi hai rubato del tempo allo studio, non potrei essere più felice di avere te come fratello. Per sempre, a voi, un bene infinito! Questo traguardo è anche un po' vostro.

Christian, un grazie non basta per l'amore che mi doni da molti anni a questa parte, ogni giorno un po' di più. Grazie per farmi sentire la donna più speciale sulla terra e per spronarmi in ogni momento difficile che io debba affrontare. Grazie per essere stato il mio esempio a scuola, per la dedizione con cui ti sei impegnato in questi anni che mi ha aiutato ad arrivare fin qua. Grazie per ogni singolo momento che dal primo giorno abbiamo vissuto insieme fino ad oggi, perché senza di te nulla sarebbe uguale. Un'altra parte di questo traguardo è anche tua.

Ringrazio i miei zii, che per la loro nipote farebbero di tutto e che in questi anni mi hanno supportato con affetto in questo percorso.

Passando all'università...

Ringrazio Anastasia che da quando mi ha mandato quegli appunti di storia a gennaio del secondo anno, è stata la mia compagna di avventure. La ringrazio perché si è sempre donata a me con la sua parte migliore, perché senza le sue lezioni registrate e i suoi appunti parola per parola, forse non avrei studiato così bene. Grazie per tutti i consigli anche al di fuori dell'Università e per avermi supportata nelle mie scelte. Grazie per tutti i momenti divertenti che abbiamo vissuto insieme e che ancora vivremo nonostante la fine di questo percorso.

Ringrazio Andre e Ste, parte maschile del gruppo muffole e di Powerwalk, li ringrazio per avermi fatto scoprire cosa significa lavorare in gruppo, scambiarsi idee e collaborare, per le call alla sera tardi, le sveglie alle 6 e le consegne delle 23.59.

Infine, Marcello, l'unico uomo del gruppo Pi(ee)P, l'ultimo progetto di questo viaggio, lo ringrazio per aver accettato di stare in gruppo con due pazze ma che alla fine si sono rivelate (forse) buone compagne, anche di aperitivi.

Ringrazio tutti coloro che anche per un solo minuto hanno reso indimenticabili questi anni con una battuta o una risata fuori dall'aula.

Ringrazio Alice, la mia migliore amica da quando abbiamo 5 anni perché nonostante fosse distante migliaia di chilometri ho sempre avuto la certezza di poter contare su di lei, se ne avessi avuto bisogno. La ringrazio per essere qua oggi, perché non potevo non averla in un giorno così importante.

Ringrazio la danza che vive con me ogni giorno da quando ho iniziato nel lontano 2006. Mi ha insegnato la dedizione, il rispetto, il rigore e la passione; mi ha insegnato cosa significa vivere lontano dalle persone più care ed allo stesso tempo a scegliere quelle persone che nonostante tutto mi saranno sempre vicino. La ringrazio anche per tutti i momenti brutti, di insicurezza e di sconforto che mi ha fatto vivere, perché senza quelli, oggi non sarei qua. Grazie per tutte le persone che mi ha fatto incontrare, per un giorno, mesi o anni, perché in ogni caso hanno contribuito e contribuiscono a rendermi la persona che sono oggi.

Grazie a chi non c'è più, a cui dedico tutto.

Infine, grazie a me stessa, per la costanza e l'impegno con cui ho portato avanti questo percorso che è stato fantastico.