

DESIGN E SOLUZIONI INNOVATIVE PER I LOCALI DELLA PIZZA DEL FUTURO PRESENTATI AL CONCORSO INTERNAZIONALE LE 5 STAGIONI. LA TENDENZA GENERALE E' DI CANCELLARE L'IMMAGINE PIU' TRADIZIONALE DEI RISTORANTI-PIZZERIA, FACENDOLI DIVENTARE "SOCIAL", APERTI ALLE CONTAMINAZIONI ARTISTICHE E CULINARIE. ATTENZIONE ANCHE AGLI SPAZI ESTERNI

DI MARGHERITA TOFFOLON

giugno-luglio 2015

76

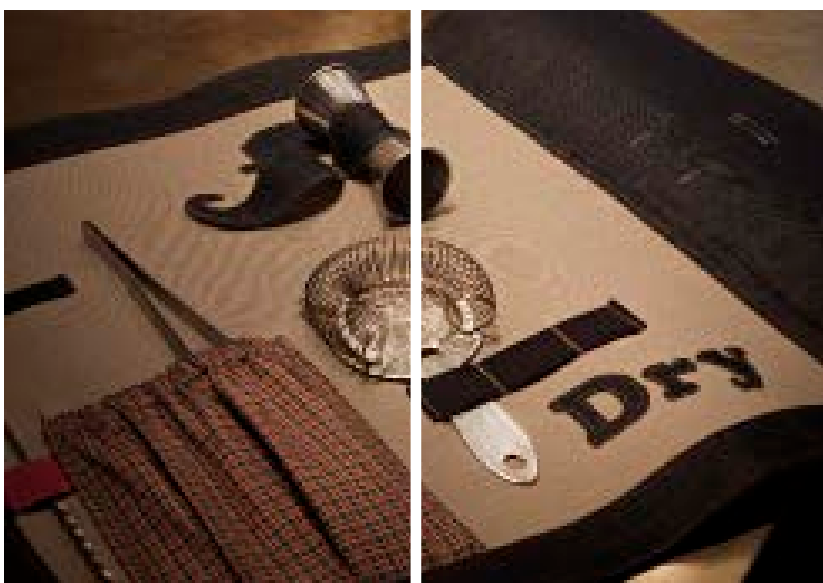
Profilo

DRY Cocktails & Pizza
Milano
www.drymilano.it



Tipologia di progetto
ristrutturazione/cocktail
bar+pizzeria
Progettisti Vudafieri
Saverino Partners
Categoria Opening,
vincitore assoluto

PIZZERIE nuovi stili

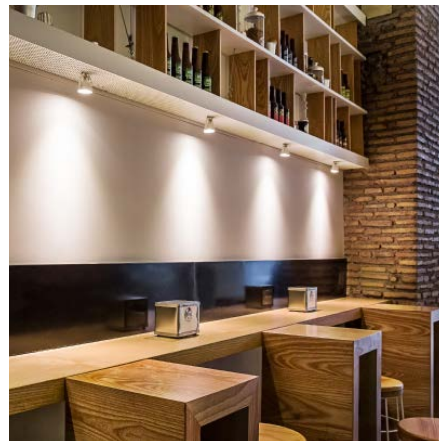


CI PIACE PERCHÉ Il locale è concepito proprio come un cocktail che mixa pizzeria e bar. Un progetto innovativo per offerta e design che il nome “dry” (secco ma anche essenziale) identifica al meglio. Muri al grezzo, attrezzatura a vista, atmosfera suggestiva creata da lampade realizzate da semplici cavi arrotolati. Un locale “notturno” dall’atmosfera industriale, con contaminazioni d’arte contemporanea ovvero videoinstallazioni di artisti innovativi. Le soluzioni più riuscite? A nostro parere il banco bar in ottone a vista dalla vetrina

Premio Le 5 Stagioni 2015

184 progetti, provenienti da Stati Uniti, Brasile, Turchia, Gran Bretagna, Russia, Bielorussia, Kazakhstan, Ucraina, Francia, Cina e Spagna (e, ovviamente, dall’Italia), hanno partecipato alla seconda edizione del premio “Le 5 Stagioni. Progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi”. Il premio si articola in due sezioni: Opening, per progetti realizzati, e Concept, per progetti non ancora realizzati, ma realizzabili. In ogni categoria sono stati assegnati tre premi e tre menzioni speciali. In giuria del concorso (che è organizzato dalla linea di farine specializzate “Le 5 Stagioni” di Agugiaro & Figna Molini) i rappresentanti di POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano, Associazione per il disegno industriale, Associazione italiana progettisti in architettura d’interni e Associazione italiana progettazione per la comunicazione visiva, patrocinatori del concorso con Le Università per Expo 2015 e Federalimentare Giovani Imprenditori.

Nemmeno la pizza resiste al richiamo del design. Il concorso internazionale “Le 5 Stagioni. Progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi” lo mette bene in evidenza e i sei progetti vincitori rispettivamente nelle sezioni Opening (locali già realizzati) e Concept esprimono le soluzioni più riuscite non solo dal punto di vista dell’interior design, ma anche per far vivere i locali di non solo food. Ancora una volta è lo strumento del concorso di design (è il primo del ge-



CI PIACE PERCHÉ Il contenitore storico, che si sviluppa in altezza con archi e soffitto a volte in mattoni faccia a vista, è stato valorizzato inserendo elementi di arredo dalle linee essenziali realizzati in legno e ferro naturale. Il laboratorio di preparazione a vista, il banco vendita e la zona di consumazione sono distribuiti per creare uno spazio flessibile e funzionale, in linea con l'offerta di pizza al taglio

nera per le pizzerie) a promuovere il confronto internazionale tra progettazione ed evoluzione della proposta di prodotto, a partire dall'eccellenza degli ingredienti e delle materie prime, dal ruolo del design e della ricerca d'innovazione, alla capacità di comunicare al pubblico il valore dell'esperienza di consumo.

Italia e Russia si sono divise il podio 4-2. La pizza è l'alimento italiano più conosciuto al mondo e offre una varietà di ingredienti quasi infinita.

Quindi, le proposte vincitrici (ma anche altre fra quelle partecipanti) assecondano questa tendenza con interpretazioni multitasking, in cui la pizza è

Profilo

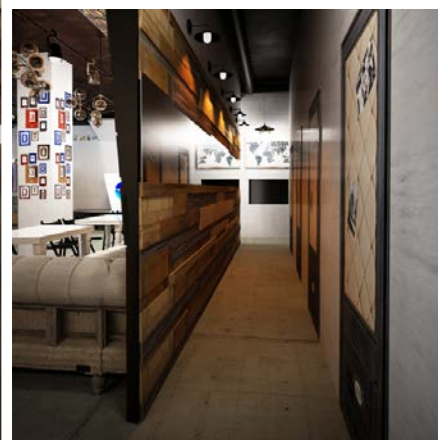
Alice Pizza
Roma
www.alicepizza.it



Tipologia di progetto
ristrutturazione in edificio storico
Progettisti Emanuela Rosa e
Ranieri Pagliaro
Categoria Opening, terzo
classificato



CI PIACE PERCHÉ È un concept trasformista: caffè - bar - club di giorno, con servizio di pizza, pasta e insalate, di sera diventa sede di eventi e concerti. Tavoli e sedie sono pieghevoli e l'altezza dei soffitti è sfruttata tramite una balconata, che nella parte inferiore diventa il ripostiglio per sedute e arredi, già predisposti di piattaforme scorrevoli

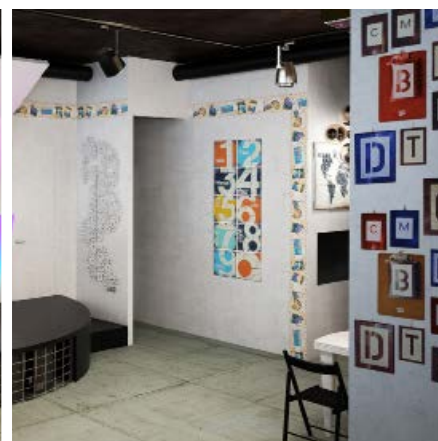


Profilo

Flight
Ekaterinenburg (Russia)



Tipologia di progetto
Concept polifunzionale
Progettista Elena Ostapova
Categoria Concept, vincitore assoluto



al centro dell'offerta culinaria o del concept design, ma è "condita in modo originale". Se i locali sono collocati all'interno di edifici di pregio, la struttura originaria viene valorizzata con interventi conservativi e minimalisti, mentre lo spazio è allestito con soluzioni su misura che tengono conto della diverse utenze e dell'ubicazione. La tendenza generale è di cancellare l'immagine più tradizionale delle pizzerie, facendole diventare "social", aperte alle contaminazioni tecnologiche, artistiche e culinarie. Da Milano arriva la formula inedita cocktail+pizza+videoinstallazioni, un incrocio fra locale notturno votato all'essenzialità e galleria artistica. A Roma,

dove la pizza al taglio è la più richiesta, anche per il forte flusso turistico, viene cambiata l'immagine di prodotto mordi e fuggi e il locale dall'accezione economica diventa "ad hoc", ricco di particolari per trasmettere un concetto di pulizia e di cura. A Napoli si recupera il rapporto con l'ambiente esterno (anche per ragioni climatiche) nel segno della valorizzazione della materia prima, della natura e dell'utenza familiare, coinvolta in prima persona. Materiali naturali, con forte predominanza del legno, colori neutri e immagine coordinata la fanno da padrone. Anche in Russia è spiccata la tendenza a uscire dagli schemi tradizionali. Ecco dunque due



Pizza plein air

Accanto alle pizzerie tradizionali al concorso hanno partecipato anche progetti che propongono la possibilità di degustare la pizza - e non solo - in situazioni esterne. Dal progetto stanziale realizzato all'interno di un giardino pubblico a due concept mobili o itineranti. Il coinvolgimento è il denominatore comune: degli utenti e dello spazio esterno. Nel caso delle due proposte italiane, Chiosco Mediterraneo e Pizza Box, c'è una particolare attenzione ai materiali ecosostenibili e al cibo di qualità. Nel caso del progetto russo, Pizza Strada, si punta sulla diversificazione dell'offerta e sulla funzionalità. Tutti e tre sono progetti replicabili in contesti di verde pubblico, piazza o spazio all'aperto, così come presentano soluzioni componibili o modulari.

Profilo

Chiosco Mediterraneo
Napoli
it-it.facebook.com/
chioscodoltremare



Tipologia del progetto
realizzazione ex novo
all'aperto/pizzeria e cucina
mediterranea
Progettiste Sabina
Martusciello e
Maria Dolores Morelli
Categoria Opening,
secondo classificato



CI PIACE PERCHE È un progetto "partecipato" ed ecosostenibile: i consumatori (adulti e bambini) diventano "co-progettisti", trasformando lo spazio secondo le loro esigenze, e "co-produttori" della pizza, valorizzando le materie prime e i prodotti coltivati nell'orto accanto al locale. Le soluzioni d'arredo in legno colorato o cartone sono trasformabili e differenziate in base all'età. Molta attenzione è stata riservata ai bambini con aree laboratorio



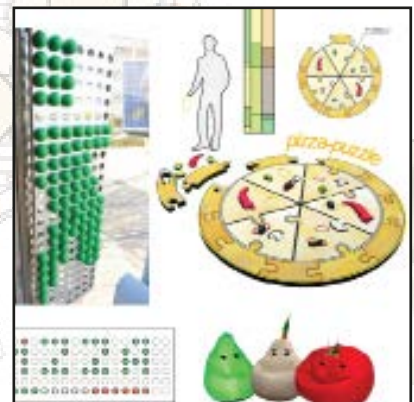
Profilo

Pizza Strada

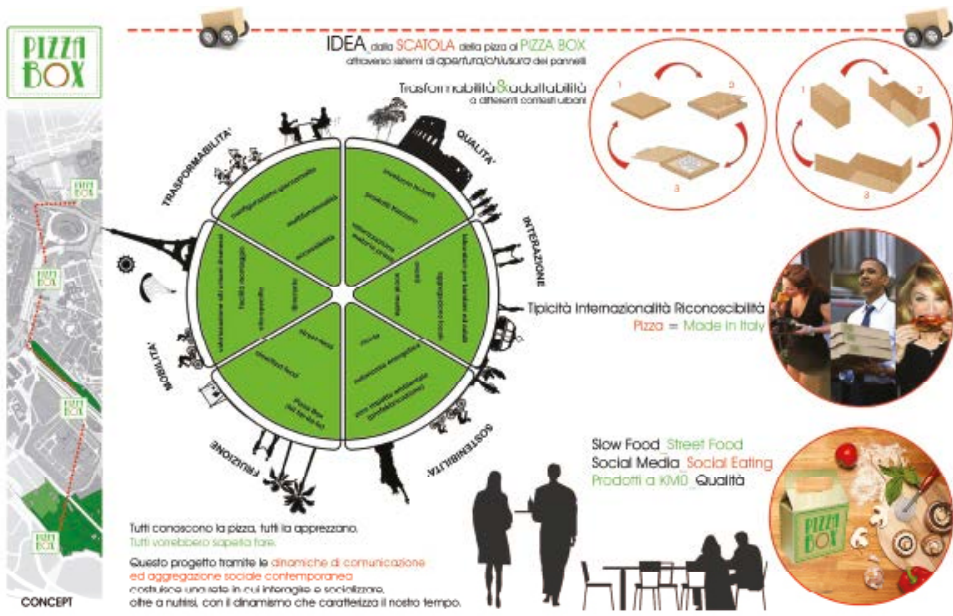


Tipologia del progetto
punteristoromobile/streetfood
Progettista Natalia
Zagumenova, Mosca (Russia)
Categoria Concept, secondo
classificato

CI PIACE PERCHE Un ristorante mobile e polifunzionale per lo street food, montato su camion, con un sistema di apertura e chiusura semplice e protetto da una scenografica tenda. Tre le zone a disposizione: ristorante con forno a legna, area tecnologica e sedili; zona top e zona master; negozio di souvenir e punto vendita di formaggi. In aggiunta un'area giochi per i bambini a tema "pizza"



area giochi



Profilo

Pizza Box



Tipologia di progetto punto ristoro itinerante
Progettiste Barbara Renzi, Gisella Giudice, Floriana Orlandino, Roma
Categoria Concept, terzo classificato



CI PIACE PERCHÉ

La scatola per pizza diventa un locale itinerante di piccole dimensioni. Le pareti perimetrali si spostano lasciando vedere la zona di preparazione della pizza. Il progetto è facilmente adattabile a spazi diversi e prevede, oltre ad arredi e rivestimenti in materiali ecocompatibili, la possibilità di richiedere un kit monodose che contiene gli ingredienti necessari per preparare anche a casa una pizza di qualità

proposte trasformiste: una stanziale e una mobile, entrambe votate non esclusivamente alla pizza e con soluzioni spaziali in grado di ampliarne l'offerta, dalla ristorazione allo svago, e l'utenza fino ai bambini, tenuti in grande considerazione proprio perché fra i maggiori fan della pizza. C'è anche un locale concepito come un gioco: una scatola in grandi dimensioni che si apre, si richiude e si può trasportare. Un prototipo per una catena di locali dove anche la pizza è presentata in contenitori, come un gioco. ✱