



# ARREDI BAR MADE IN ITALY A HONG KONG

## Che "GVSTO"!

**Q**uando sbarcarono sulla luna, gli americani conficcavano la bandiera a stelle e strisce nel suolo come simbolo della loro conquista. Allo stesso modo, l'Italia ha piantato il proprio vessillo nella Repubblica Popolare Cinese, più precisamente a Hong Kong. Questo vessillo è un locale di 350 mq dal nome "GVSTO ristorante pasticceria", nato per portare la cultura enogastronomica italiana in una delle città più importanti e cosmopolite dell'estremo oriente, centro nevralgico della finanza cinese.

**Ubicato** al secondo piano del Nexus Building, nel cuore finanziario della metropoli, proprio accanto al palazzo della borsa (La Hang Seng Bank), GVSTO si propone come pasticceria, caffetteria,

siderano un trattamento ancora più esclusivo possono riservare un tavolo nella vip room da 20 posti a sedere con cucina a vista. Fiori all'occhiello del locale, lo chef Luca Angelini (consulente di prestigio) e il responsabile della pasticceria Enzo Tagliaferri hanno il compito di tenere alto l'onore della cucina e della pasticceria italiana. Ideatori del locale, un gruppo di imprenditori e professionisti romagnoli dell'area morcianese: Claudio Castiglioni ed Enzo Tagliaferri, titolari della celebre pasticceria Garden, hanno messo a disposizione dell'iniziativa la loro pluriennale esperienza nel settore; Lorenzo Bianchi è il promotore dell'impresa, mentre Franco Zamagni, Giovanni Bilancioni e Stefano Guidi, dell'omonimo studio commerciale morcianese, hanno fornito le competenze professionali necessarie

zionali in un ambiente italiano al 100%. Così l'idea di partenza è stata quella di rievocare la classica pasticceria italiana in stile "Vecchia Milano" con masselli bianchi laccati lucidi, cornici e le così dette boiserie, i tipici rivestimenti murali in legno. Tra le numerose proposte della IFI abbiamo subito identificato quella che faceva al caso nostro nell'arredo Havana, un arredo dalle forme classiche creato a partire dal materiale tradizionale per eccellenza, il legno. La novità, l'elemento caratterizzante, sta però nella colorazione: il bianco laccato in finitura extra lucida (90 glos) che, ben abbinato al noce chiaro del parquet scelto per la pavimentazione, conferisce all'insieme un look estremamente seducente. Ed è proprio l'utilizzo di questa tinta il tema dominante del locale, che si esprime in un elegante connubio di forme tradizionali e verniciature bianche lucide, di gusto estremamente contemporaneo. Il bianco, come ogni elemento dell'arredo, è funzionale a mettere in evidenza il vero protagonista del locale: il prodotto. Così anche i piani di lavoro dove esperti cuochi, pasticceri e barman preparano le loro opere d'arte sono stati realizzati in quarzo bianco. Per la stessa ragione, ovvero dare risalto alle creazioni di chef e pasticceri, si comprende facilmente quanto fosse importante, se non addirittura fondamentale, la scelta delle vetrine per i prodotti culinari, di pasticceria, pralineria. Basta pensare che l'impianto espositivo dell'arredo si presenta con un fronte di oltre 7 metri! Anche in questo caso, IFI ci ha semplificato il lavoro, mettendo a nostra disposizione molteplici soluzioni, tra le quali abbiamo optato per 4 esemplari del modello Cubika, (una per la pralineria e tre per i prodotti di pasticceria) nella versione a vetri bassi: una vetrina dalle linee estremamente pulite e moderne e di alto profilo tecnologico, in grado di valorizzare i prodotti sia dal punto di vista estetico, esponendoli come gioielli, sia da quello qualitativo, garantendone la perfetta conservazione".

**Un** discorso a parte merita uno dei simboli italiani all'estero: il gelato. Per offrire ai palati dell'estremo oriente quanto di meglio si potesse, è stato scelto quello che viene considerato lo strumento di conservazione per eccellenza, oltre che il simbolo della tradizione del gelato artigianale di alta qualità: il banco a pozzetti, proposto da IFI nell'innovativa versione a refrigerazione ventilata, in aggiunta alla tradizionale versione a glicole. Questa

nuova tecnologia di IFI per il banco a pozzetti, a fronte di un'identica capacità di conservazione del gelato e al fascino intatto di uno strumento simbolo della tradizione, offre importanti vantaggi. Primo tra tutti, il pozzetto a refrigerazione ventilata raggiunge la temperatura d'esercizio in tempi molto più rapidi: più o meno mezzora contro circa le 10 ore del sistema a glicole. Inoltre le carapine sono posizionate più in alto e il gelato si trova a soli 5 cm dal piano di lavoro, mentre con il pozzetto a glicole i centimetri di distanza dal piano sono 15-20. In pratica si lavora più comodi, con una postura più naturale, e ci si affatica meno durante la giornata, evitando di infilare spesso tutto il braccio in un ambiente dove la temperatura è molto rigida. La refrigerazione ventilata rappresenta certamente la nuova frontiera del banco a pozzetti.

**Completano** l'arredo del GVSTO tavoli e sedute rigorosamente made in Italy, forniti da Metalmobil e L&R (marchi INDUSTRIEIFI). "Per il tipo di locale", prosegue il titolare di Sinventa, "con un target medio-alto e un'intensa frequentazione, abbiamo scelto sedie - con e senza braccioli - e sgabelli del modello Twiggy, con telai e schienali in tinte vengé e sedili rivestiti in eco-pelle bianca. I tavoli XT invece hanno il piano in vengé e la struttura in acciaio inox satinato.

"È estremamente gratificante", racconta Pamela Giombini, Direttore Marketing di IFI S.p.A., "aver realizzato un ambiente esclusivo



Il GVSTO si trova nel cuore finanziario di Hong Kong, al secondo piano del Nexus Building, il palazzo della Hang Seng Bank che dà il nome all'indice finanziario del Paese.

come il GVSTO, nel cuore

della finanza cinese, che aggiunge una prestigiosa testimonianza alla nutrita schiera di locali firmati IFI in tutto il mondo. Constatate che made in Italy di IFI continua ad affermarsi è un segnale importante, che premia il lavoro e l'impegno di un'azienda che ha creduto nella ricerca & sviluppo e nella valorizzazione di giovani talenti inseriti in un tessuto di esperienza cinquantennale. Ogni anno installiamo oltre 3000 arredi, offrendo una gamma di prodotti da riferimento per il mercato; ciononostante continuiamo a ricercare nuove soluzioni, investendo in tecnologia, design e innovazione. Possiamo vantare un'offerta estremamente completa e in continuo ampliamento, che va dagli arredi in stile più classico come l'Havana, scelto per il GVSTO, a soluzioni che guardano al futuro come l'intera linea Platinum, passando per una gamma di proposte in grado di soddisfare ogni aspettativa, a cui va aggiunta un'ampia possibilità di personalizzazioni."

**Non** resta che augurare al GVSTO il successo che si merita, e ringraziare i suoi artefici per aver contribuito a tenere alta la bandiera del made in Italy nel mondo.



Oltre 7 metri di vetrine Cubika di IFI per esaltare le creazioni del GVSTO, affidate all'esperto pasticciere Enzo Tagliaferri, titolare della celebre pasticceria Garden di Morciano insieme a Claudio Castiglioni.

gelateria, ristorante e pizzeria. Filo conduttore del locale, l'Italia, con i suoi prodotti culinari, e gli italiani che hanno dato vita a un'impresa in forte controtendenza, se pensiamo al proliferare di locali e prodotti cinesi nel nostro Paese. Per dare un'idea di quanto il made in Italy caratterizzi il locale, basta dire che dall'Italia sono partiti via nave all'incirca 10 container (da 40 e da 20 piedi), contenenti tutti i materiali e gli arredi necessari. La sfida lanciata attraverso questo moderno (e soprattutto pacifico) cavallo di Troia è partita con il grand opening lo scorso 22 maggio, e i protagonisti hanno tutte le carte in regola per giocarsela con successo, forti del loro prodotto, della loro esperienza, e di un ambizioso locale firmato IFI, azienda leader in soluzioni innovative per design e tecnologia nell'arredo di locali pubblici.

**Il GVSTO** mette a disposizione dei propri clienti aree bar, pasticceria e ristorante, insieme a una cantina con etichette selezionate e a uno shopping-point dove è possibile acquistare prodotti tipici italiani come formaggi, salumi e pasta fatta in casa. I clienti che de-

per avviare l'attività all'estero. A trasferirsi stabilmente a Hong Kong per svolgere la funzione di direttore del locale, Tony Paese.

**Il GVSTO** è stato progettato e realizzato da una realtà emergente nel settore, con sede a Morciano di Romagna: lo studio Sinventa di Gianluca Sanchi, che ha curato personalmente il progetto, con la collaborazione dell'architetto Andrea Agostini, mentre le attrezzature di cui si compone il laboratorio interno sono state fornite dall'azienda Moca di Mirco Morotti e Giuseppe Casadei.

"Per arredare un locale di questa portata, con esigenze di eccellenza a trecentosessanta gradi come il GVSTO", spiega Gianluca Sanchi, "abbiamo potuto contare sulla vasta gamma di prodotti, soluzioni e possibilità di personalizzazioni offerta dalla IFI, azienda di riferimento nel settore, da mezzo secolo sinonimo di qualità, affidabilità, design e innovazione tecnologica. Il desiderio dei proprietari era proporre la cucina e la pasticceria na-

Il GVSTO ristorante pasticceria di Hong Kong è firmato IFI, azienda leader nella in soluzioni innovative per design e tecnologia nell'arredo di locali pubblici

