

# PROGETTARE SOGNI

LA ROMAGNA CHE "SINVENTA" LOCALI PUBBLICI IN TUTTO IL MONDO

**E**ntrare in un bel locale è sempre un'esperienza piacevole, che invoglia a tornarvi di nuovo. Alcuni, con occhio competente e spirito critico, apprezzano i dettagli architettonici, l'arredamento, le luci; altri, la maggioranza, provano sensazioni istintive, a pelle, che li fanno sentire a proprio agio. Dietro a questo risultato, c'è il lavoro "nascosto" di chi è chiamato a progettare il locale, un lavoro di grande responsabilità perché un ambiente bar, un caffè o una gelateria devono prima di tutto piacere ed essere funzionali. >>



Pochi sanno che dietro il successo di alcuni tra i locali più trendy di Milano, Riccione, Dublino e persino Hong Kong, dove ha appena ultimato la realizzazione di un locale di 350 mq. nel Nexus Building, nel cuore del distretto finanziario della metropoli, c'è un romagnolo doc: Gianluca Sanchi, titolare dello Studio Sinventa di Morciano di Romagna.

"Sono ormai quasi vent'anni che vivo nel settore contract" confida Gianluca Sanchi, 39 anni. "Per me è molto più di una semplice attività, e continua a darmi grandi soddisfazioni. Quando qualcuno ci chiede di realizzare un locale, ci affida il proprio sogno; di fatto mette nelle nostre mani un suo desiderio, sia che arrivi con un progetto già in

mente, sia che ci chieda di pensare a tutto, dal concept al logo, dalla progettazione ai materiali, dalle luci allo studio all'immagine in generale. È una grande responsabilità, per fortuna direttamente proporzionale alla soddisfazione che ne deriva a lavoro finito. È proprio sulla base di questo senso di responsabilità che assistiamo passo dopo passo chi si rivolge a Sinventa. Per esempio, quando presentiamo un progetto, anche in fase di preventivo, non ci limitiamo a fornire piante bidimensionali o tridimensionali, ma realizziamo anche dei rendering, in modo tale che chi deve prendere una decisione così importante abbia davanti agli occhi l'immagine più realistica possibile di come sarà il proprio locale.



**Qual è l'ultima realizzazione firmata da Sinventa?**

Il nuovo locale dell'ex campione di judo Juri Fazi, oggi rinomato gelatiere a Pesaro, che affianca la storica gelateria nel centro della città. Nel pesarese tutti conoscono Juri, e da tempo si auspicava l'apertura di un suo locale anche sul lungomare (in viale Trieste, angolo viale Fiume ndr). Lo Juri Gelato + Caffè, firmato da Sinventa nell'arredo degli interni, con la preziosa collaborazione della IFI S.p.A., offre un servizio bar esclusivo, grazie all'esperienza del barman Eros Remedi, nome di spicco dei locali pubblici e degli aperitivi pesaresi, e del figlio di Juri Fabio.

**Come è nato lo Juri Gelato + Caffè?**

Juri voleva realizzare un desiderio che covava da tempo: il banco a pozzetti, strumento di conservazione del gelato artigianale per eccellenza, dotato di un fascino senza tempo e riproposto dalla IFI in chiave contemporanea, con la nuova tecnologia del sistema di refrigerazione ventilato. A parte il banco pozzetti, Juri ci ha lasciato carta bianca, affidandoci il compito di esaltare la valenza artigianale e tradizionale del suo prodotto, senza rinunciare a quello che possiamo definire un raffinato gusto moderno. Il concept del locale parte dunque dal maestoso pozzetto, che con le sue trentadue carapine, ispira linee guida e materiali di gusto retrò, ben armonizzati con gli

elementi di modernità conferiti da linee minimali, luci a led e acciaio. Il banco pozzetti e il banco bar sono esempi riusciti della reinterpretazione del passato in chiave contemporanea: pannellati con piastrelle vetrate a texture damascata, rivelano un'anima moderna grazie al colore bianco e alle luci nascoste lungo i profili superiore e inferiore. Design e modernità si esaltano in modo particolare nelle tecnologicissime retro alzate refrigerate e trasparenti del banco bar, firmate Platinum IFI Concept. D'antan sono i motivi a foglia-oro che impreziosiscono il decoro dei pannelli dietro il banco, così come lo specchio bisellato, rivisitato con tagli moderni, che strizza l'occhio ai bar degli anni '30.



Allo stesso modo, per il pavimento è stato utilizzato un legno scuro (wengé) che richiama i vecchi bar di mare, più precisamente quelli dei porti. La luce è un altro elemento fondamentale nel concept del locale e ha il compito di marcare gli elementi-guida compositivi. L'imponente cascata luminosa sul banco pozzetti, creata da un imperioso lampadario di gusto contemporaneo e di grande effetto scenico, esalta i pozzetti come protagonisti dell'ambiente. Le luci led nascoste lungo i profili superiore e inferiore dei banchi enfatizzano il decoro delle ceramiche, mentre i led blu nel pavimento delimitano le zone di accoglienza.

Nei cartongessi sono stati creati dei tagli orizzontali e verticali per nascondere i corpi illuminanti, in modo da ottenere luce diffusa d'ambiente, oppure direzionata nelle zone di lavoro, dove è richiesta un'ottima visibilità. A dividere la zona bar dall'area dedicata alla gelateria, il banco cassa rivestito in vetro laccato color caffè.

Inoltre, pensando a chi consuma coni o coppette da asporto, ho suggerito a Juri di prevedere delle panchine lungo il perimetro esterno e una fontanella per il risciacquo delle mani. Oltre all'estetica del locale, c'è un altro aspetto da mettere in risalto: una gelateria d'eccellenza come quella di Juri doveva disporre di tecnologie di massimo livello. In questo senso, con IFI siamo andati sul sicuro, scegliendo un'azienda con una leadership e una tradizione consolidate nel settore, oltre a una vastissima gamma di prodotti ad elevato valore tecnologico ed estetico, tra i quali abbiamo scelto quelli più adatti a realizzare il desiderio di Juri.

#### **Juri è soddisfatto del locale?**

Molto più che soddisfatto, ma preferisco che andiate a trovarlo per chiederglielo direttamente.

