

ARREDI BAR MADE IN ITALY NEL CUORE DI HONG KONG

La Romagna SINVENTA un'ambasciata italiana del 'GVSTO'

Si chiama "GVSTO ristorante pasticceria", ed è molto più di un raffinato locale: sono 350 mq di Italia nel cuore della Repubblica Popolare Cinese, per l'esattezza in una delle città più importanti e cosmopolite dell'estremo oriente: Hong Kong. Come un ambasciata? Meglio ancora: una roccaforte della cultura enogastronomica italiana, più precisamente - se vogliamo - romagnola.

Dietro questo ambizioso locale al secondo piano del Nexxus Building, proprio accanto al palazzo della Borsa cinese, c'è il lavoro "nascosto" di progettisti e arredatori chiamati a realizzare i sogni di imprenditori pieni di entusiasmo e aspettative. Nel caso del GVSTO, il progetto è stato curato personalmente da un romagnolo doc che ha già contribuito al successo di alcuni tra i locali più in voga di Milano, Riccione e Dublino: Gianluca Sanchi, titolare dello Studio SINVENTA di Morciano di Romagna, che si è avvalso della collaborazione dell'architetto Andrea Agostini>>.



Che tipo di locale è il GVSTO?

GVSTO si propone come pasticceria, caffetteria, gelateria, ristorante e pizzeria, e mette a disposizione dei propri ospiti 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, pasta fatta in casa e soprattutto vini. I clienti più esigenti possono riservare un tavolo nella vip room da 20 posti a sedere con cucina a vista. È senza dubbio un locale esclusivo, firmato negli arredi da IFI, azienda leader in soluzioni innovative per design e tecnologia nell'ambito dei locali pubblici. Il filo conduttore è 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 dal porto di La Spezia sono partiti via nave 7 container, contenenti tutti gli arredi e i materiali necessari. Pensate al trasferimento delle merci dal porto al centro di Hong Kong. Ho assistito personalmente allo "spettacolo" di quella pacifica invasione, una sfilata interminabile di camion con gli imballaggi "a vista" che attraversava la città, sotto gli sguardi incuriositi dei passanti.

Chi sono gli artefici del GVSTO?

Gli ideatori sono 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 per avviare l'attività all'estero. A trasferirsi stabilmente a Hong Kong per svolgere la funzione di direttore del locale, Tony Paese. Lo chef Luca Angelini (consulente di prestigio) e il responsabile della pasticceria Enzo Tagliaferri sono i "fiori all'occhiello" del GVSTO e hanno il compito di tenere alto l'onore della cucina e della pasticceria italiane. La sfida lanciata attraverso questo moderno e conviviale 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 e della loro esperienza.

Quali input ha ricevuto SINVENTA per la realizzazione del locale?

Il desiderio dei proprietari era proporre la cucina e la pasticceria del Belpaese in un ambiente elegante, italiano al 100%, allo stesso tempo perfettamente inserito nel contesto di modernità del Nexus Building. 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 boiseries, i tipici rivestimenti murali in legno. Tra le numerose proposte e possibilità di personalizzazioni offerte dalla IFI abbiamo identificato quella che faceva al caso nostro in una soluzione dalle forme classiche creata 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 e di 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 aiutato, mettendo a nostra disposizione molteplici soluzioni, tra le quali abbiamo optato per 4 esemplari di un unico modello (uno specifico per la pralineria e tre per la pasticceria) dalle linee estremamente pulite e moderne e di alto profilo tecnologico. La pasticceria è uno dei punti di forza del locale, dunque servivano vetrine in grado di valorizzare i prodotti sia dal punto di vista estetico, esponendoli come gioielli, sia da quello qualitativo, garantendone la perfetta conservazione. Il risultato finale ha entusiasmato tutti: l'impatto visivo è bellissimo e le vetrine funzionano alla perfezione. 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 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, a soppiantare la ultrasecolare modalità del glicole. Anche tavoli e sedute sono rigorosamente made in Italy, forniti da Metalmobil (marchio INDUSTRIEIFI). Per un locale dal target medio-alto e un'intensa frequentazione, abbiamo scelto sedie e sgabelli con telai e schienali in tinte wengé e sedili rivestiti in eco-pelle bianca. I tavoli invece hanno il piano in wengé e la struttura in acciaio inox satinato.





SINVENTA sta realizzando locali che fanno tendenza in piazze esigenti come Milano, la stessa Riccione e ora Hong Kong. Qual è la ragione di questo successo?

Credo che le ragioni siano più di una. Intanto, la sensibilità di capire prima di tutto il valore del sogno che sta alla base di ogni nuovo locale. Poi la capacità di assistere in modo intelligente chi si affida a noi, sia che arrivi con un progetto preciso, sia che ci lasci carta bianca, dal concept al logo, dallo studio delle luci ai materiali, fino al lettering. Sono convinto che i clienti debbano vedere le loro aspettative realizzarsi passo dopo passo; per questo, anche in fase di preventivo, preferiamo fare uno sforzo in più, non limitandoci a presentare piante bidimensionali o tridimensionali, ma realizzando dei rendering, in modo che chi deve rendersi conto di come sarà il suo locale possa vederlo nella forma più realistica possibile.

Non resta dunque che fare i complimenti a Gianluca Sanchi e a Sinventa, e augurare al GVSTO il successo che si merita, ringraziando i suoi artefici per aver contribuito a tenere alta la bandiera del made in Italy (o made in Romagna) nel mondo.