



Vetrina "Chocolat" di IFI

differenze in ambito territoriale o internazionale - continua l'architetto - Le differenze intervengono semmai sulla scelta delle location e sui concept, dove a locali sempre più poliedrici, complessi e d'avanguardia si contrappongono realtà ancora molto specialistiche e cristallizzate. Non ne faccio una questione di design: infatti, alle tendenze organiche che si snodano su linee morbide, naturali e indefinite o alle creazioni visionarie e futuristiche connotate da forme bombate, plastiche con colori cool o shocking si possono alternare con altrettanta incisività e successo gli allestimenti storici rivisitati o vintage. Quando un locale è ben progettato lo stile e il design riguardano più la personalità del gestore e la peculiarità dei prodotti che intende proporre. Infatti ci dev'essere uno stretto legame tra prodotto, sua presentazione e allestimento del locale".

CRITERI GUIDA PER NUOVI ESERCIZI

L'avvio di una nuova attività presenta innumerevoli incognite e una moltitudine di scelte da affrontare. Chiediamo allora a Raffaella Morosini quali potrebbero essere i criteri fondamentali per individuare la giusta location e orientarsi nella scelta degli arredi. "La ricetta sicura per fare funzionare un locale credo non l'abbia ancora scoperta nessuno. In realtà è una sorta di alchimia, il raggiungimento di un equilibrio tra luoghi, forme e idee. Bisogna partire sicuramente da un prodotto di alta qualità e da una location possibilmente interessante e particolare,

con forti connotazioni architettoniche storiche o territoriali. Per esperienza ho individuato alcuni abbinamenti felici:

- il piccolo locale in palazzo storico centrale di città si abbina bene con un prodotto tradizionale sofisticato e di altissima qualità e un allestimento con colori neutri ma caldi, materiali preziosi, luci brillanti e dirette;

- il grande locale in centro può giocare sul contrasto tra architetture antiche e allestimento d'avanguardia ma gestito con trasparenze, riflessi e chiaroscuri che facciano risaltare l'immobile. L'allestimento dovrà puntare al massimo comfort, complementi d'arredo comodi ed eleganti, tappezzerie di pregio in sintonia con un utente che amerà trattenersi degustando prodotti di ampia e poliedrica scelta;

- il locale più decentrato sarebbe importante fosse situato all'interno di edifici d'avanguardia e buon pregio architettonico, magari con spazi aperti ben allestiti a verde o, se possibile, scorci panoramici d'interesse. In questo caso il design può sperimentare forme e materiali decisamente arditi quali plastiche di forme sinusoidali, un colore base fortemente neutro a cui abbinare al massimo due colori intensi e armonizzati. Le luci potranno essere intense ma mai uniformi, atte a differenziare le varie zone.

In generale ciò che secondo me dovrebbe essere accuratamente evitato sono le accozzaglie di colori e messaggi pubblicitari, le luci al neon e i packaging sgargianti, le distese indifferenziate di

tavoli e sedie di bassa qualità e soprattutto le tovagliette e i complementi a stampe colorate".

FORME LINEARI O STONDATE

Il panorama dell'arredo specializzato per le gelaterie e le pasticcerie propone vetrine rette e modelli bombati.

È importante allora comprendere quali siano le principali differenze in termini di funzionalità e di costi. "Indubbiamente la linearità semplifica tanti aspetti realizzativi e operativi - spiega Raffaella Morosini - in quanto consente di lavorare con accessori standard. Il lato operatore viene allestito al massimo dell'efficienza, la visibilità sul prodotto da parte del consumatore è migliore perché si evitano i fastidiosi riflessi del cristallo curvato, inoltre non ci sono vincoli circa i sistemi di mobilità e chiusura del castello vetri e sui materiali di finitura.

Nelle vetrine stondate quanto detto diventa più problematico e, anche se mantenendosi su curvature standard i costi risultano abbordabili, il problema della funzionalità permane. È tuttavia indubbio che in particolari contesti il banco curvo risolve brillantemente problemi spaziali e di fluidità dei percorsi. Certo siamo ancora lontani dai sinusoidi del design contemporaneo che ripropone le forme morbide e indefinite della natura, perché la tecnologia di settore ci consente forme sì curve, ma ancora molto rigide".

FINESTRA SUL FUTURO

Sempre attiva nel mondo dell'industrial design, che la vede anche autrice della vetrina "Chocolat", prodotta dalle Industrie Ifi, azienda iscritta per l'edizione 2010 nell'Annuario ADI Design Index, chiediamo all'architetto Morosini quali sono secondo lei i versanti su cui concentrare le prossime ricerche.

"Sto rielaborando il concept di chiosco gelateria, o meglio lo sto trasformando. L'idea di struttura semifissa magari riposizionabile in location diverse mi ha sempre interessato; naturalmente essendo in fase di studio non posso approfondire le peculiarità, ma il filo conduttore è quello di una progettazione modulare, ampliabile tramite assemblaggi anche in tempi successivi, realizzata in materiali ecocompatibili e possibilmente indipendente da rete elettrica, avvalendosi di un sistema di captazione solare".

Attendiamo fiduciosi questi nuovi sviluppi, certi che ogni interessante innovazione possa senza dubbio giovare al nostro dinamico settore.