



Otto progetti per 'confezionare' un ristorante. Sono il risultato di Prêt à manger, il workshop di progettazione guidato dall'architetto Simone Micheli, alla Scuola Politecnica di Design di Milano. I giovani studenti del Master in Interior Design, provenienti da quaranta paesi, hanno elaborato i concept partendo da una base concreta, un ristorante in Piazza Castello a Torino. Dai vincoli di un luogo reale, i designer sono arrivati a immaginare e ideare il loro spazio, ispirati anche dalla collaborazione al corso di due chef di fama internazionale, Davide Scabin del ristorante Combal.Zero di Rivoli e Guido Alciati del ristorante Guido a Pollenzo. Il gusto del cibo, inteso come riscoperta delle proprie radici o come ritorno all'infanzia, e l'atto di mangiare, vissuto come rito conviviale e di socialità, danno forma a luoghi non comuni che destrutturano gli schemi del ristorante tradizionale e rimandano a un'idea 'altra' della ristorazione. Il locale, negli otto progetti, si trasforma in un palcoscenico sul quale lo chef può mettere in scena il suo lavoro (Gala Ristorante); diventa un laboratorio di ricerca per sperimentare il cibo (Cleanic) o ancora una location flessibile per l'organizzazione di eventi (Studio 10); un viaggio attraverso le cucine del mondo (Lynph), oppure per ritrovare gli elementi naturali che sintetizzano il cibo (4 Elements); un percorso di gioco per il 'giocatore dei sapori' (Ludicroom), un luogo informale che favorisce l'incontro e dove non esistono barriere tra la sala e la cucina (Contatto) o un'esperienza completa dove le sensazioni sono scandite dall'organizzazione dello spazio (Kylh). In tutti i lavori, però, si percepisce un'idea comune: il ristorante è il luogo delle emozioni e delle relazioni. I giovani designer manifestano curiosità e desiderio di capire la realtà, rispetto ai bisogni e alle necessità, esprimono in maniera ininterrotta la voglia di dare spazio alla sfera emotiva e alla dimensione della comunicabilità. Nell'elaborazione progettuale, studiata in alcuni casi fino all'aspetto della comunicazione, la luce è elemento determinante e distintivo. "Deve es-

Dall'alto, 4 ELEMENTS - Si ispira agli elementi della natura: aria, acqua, terra e fuoco. Il progetto privilegia forme sinuose e la luce esalta in maniera equilibrata i giochi di volume tra gli spazi.

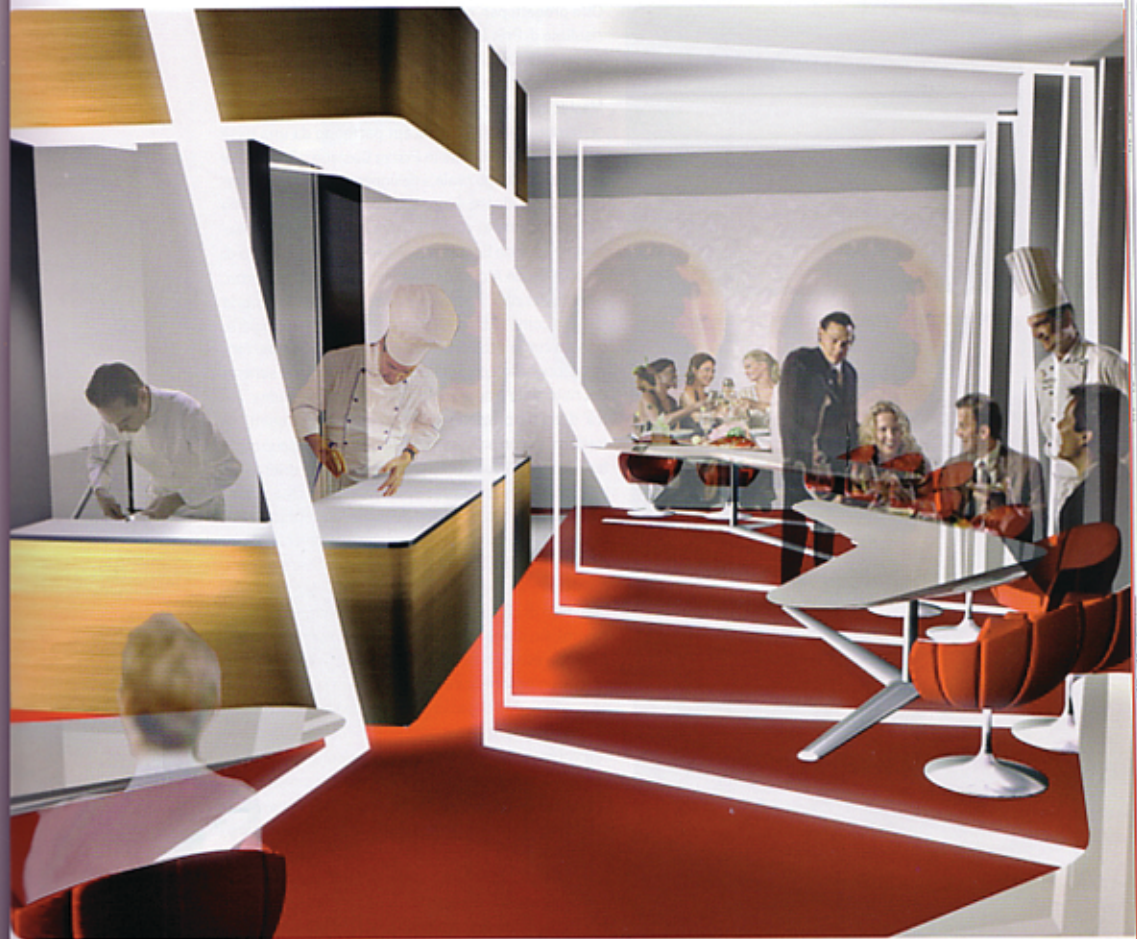
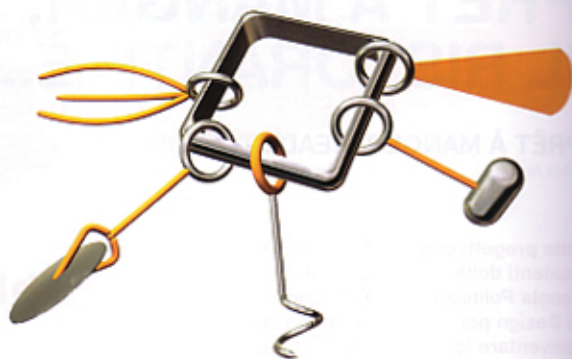
KYLH - Un'esperienza completa per il cliente. I colori scandiscono le funzioni dello spazio: dal lounge bar al ristorante, fino al 'museum' Deli, dove il cibo è racchiuso in teche trasparenti.

STUDIO 10 - Uno spazio interattivo dove l'arredo flessibile consente usi diversi per l'organizzazione di eventi. GALA RISTORANTE - (pagina precedente). Il design si ispira al mondo dello spettacolo per celebrare l'arte del mangiare. Il tappeto rosso diventa elemento strutturale.

From the top, 4 ELEMENTS - Inspired by the natural elements of air, water, earth and fire. Supple shapes predominate in the design and the light enhances the balance in the volumes in the space.

KYLH - A complete experience for the customer. Colours identify the functions of the space, which includes a bar, dining room, and the Deli 'museum', where food is encased in transparent displays.

STUDIO 10 - An interactive space where the flexible furnishings allow different uses for events organization. GALA RISTORANTE - (previous page). The design was inspired by the world of entertainment to celebrate the art of fine dining. The red carpet becomes a structural element.



PRÊT À MANGER, IL RISTORANTE È... STUDIATO

PRÊT À MANGER, READY TO... DINE

Silvia Airoidi

Otto progetti degli studenti della Scuola Politecnica di Design per reinventare le modalità e i luoghi del cibo

Eight designs by Scuola Politecnica di Design students reinvent the ways and means of food