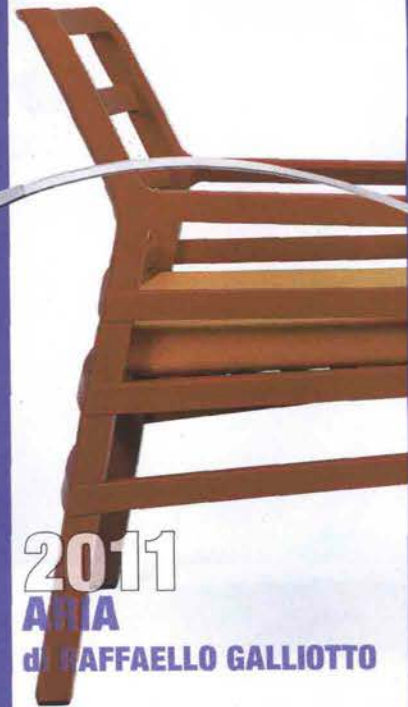


□ locali / tendenze&progetti

2001
CAMPARI LIGHT
di RAFFAELE CELENTANO



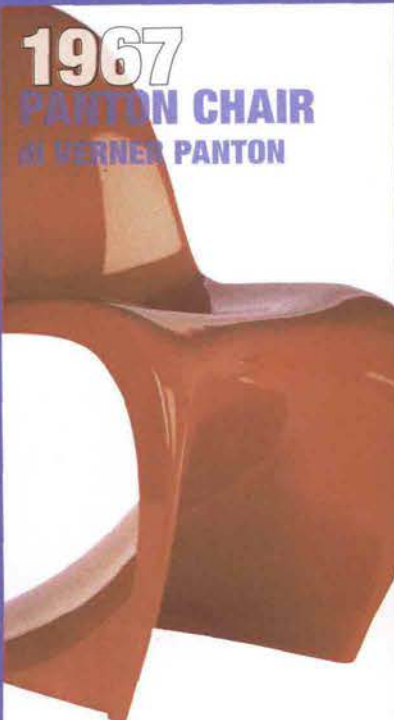
1966
RIO
di ALDO BISCARINI



2011
ARIA
di RAFFAELLO GALLIOTTO

DESIGN: IERI,

1967
PANTON CHAIR
di VERNER PANTON



1962
ARCO
di ACHILLE CASTIGLIONI



1990
JUICY SALIF
di PHILIPPE STARCK



bargiornale aprile 12

36

www.ecostampa.it

003600

*Un percorso inedito
tra oggetti e progetti
che hanno resistito
al passare degli anni.
E una guida ai futuri
trend per ricordare
quali sono i principi
del good design*

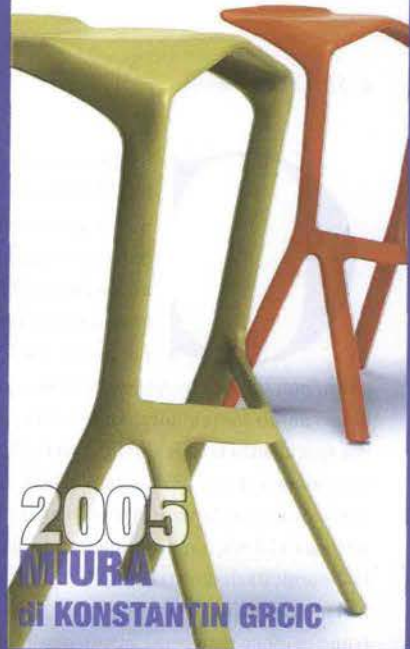


**2000
MOSCARDINO**
di GIULIO IACCHETTI
e MATTEO RAGNI



tendenze&progetti / locali □

**2005
MIURA**
di KONSTANTIN GRČIČ



OGGI, DOMANI

**1997
BOMBO**
di STEFANO GIOVANNONI



**2007
TONDA**
di MAKIO HASUIKE



**1969
PLIA**
di GIANCARLO PIRETTI



bargiornale aprile 12

37

□ locali / tendenze & progetti

di Silvia Giacometti

Con il passare degli anni e delle abitudini della società anche gli ambienti di consumo pubblico come bar e ristoranti hanno modificato notevolmente la loro forma stilistica andando a conformarsi sempre più con le tendenze e le mode del momento; il locale pubblico si trasforma così in un luogo dove l'uomo contemporaneo concilia l'estetica con l'etica, ma soprattutto la funzionalità con l'efficienza e dove il fruitore viene sempre più "aiutato" a relazionarsi con il prossimo, grazie alla particolare architettura e al design appositamente studiato per la dinamicità di questi locali.

Nel momento in cui si progettano gli spazi entrano in gioco differenti fattori, quali la luce, i materiali, e soprattutto il colore; tutti insieme questi elementi fungono da stimolo per molti

designer e progettisti nella creazione delle loro location che, oltre a essere caratterizzate da elementi di design accattivanti e suggestivi, devono assolvere il primo e più importante obiettivo, ovvero quello funzionale.

Ma, quali sono i trend e le tipologie stilistiche che possiamo riscontrare ogniqualvolta entriamo in un locale pubblico?

A che archetipi ci rifacciamo?

All'interno del libro "Design 2029. Ipotesi per il prossimo futuro" (FrancoAngeli, pp. 134, 19 euro) Renato De

IL PROGETTO



MARTI GUIXÉ nato nel 1964, vive e lavora tra Barcellona e Berlino. Ha realizzato installazioni artistiche e progetti commerciali, tra cui il FoodBall per Camper, un innovativo concetto di ristorante realizzato a Barcellona e a Berlino.

MAGABAR GALLARATE (VA)

Il designer ha creato un grande intreccio di panche e tavoli, per simboleggiare come il museo, luogo vivo e centrale per l'incontro di diverse persone, forme e funzioni, possa dar vita a nuovi stimoli: i visitatori sono "costretti" a relazionarsi tra di loro scambiandosi informazioni ed esperienze.



□ locali / tendenze&progetti

IL PROGETTO



JEAN NOUVEL, architetto francese nato nel 1945 a Fumel (Aquitania). Ha ottenuto una serie di prestigiosi riconoscimenti nel corso della sua carriera, tra cui il Premio Aga Khan per il progetto del Arab World Institute, il Wolf Prize in Arts e il Pritzker Prize.

EXCELSIOR CAFÈ, MILANO

Uno spazio eclettico, ma allo stesso tempo molto simmetrico, che ben si adatta alle diverse esigenze della clientela, in tutte le ore del giorno. Con una forte predominanza del colore rosso, ogni allestimento del locale è stato concepito per dialogare con le geometrie esistenti della Galleria.



Fusco immagina delle ipotesi sul futuro prossimo del design. Ne riportiamo alcuni esempi, quelli che, nel bene o nel male, meglio si addicono a un locale pubblico.

Luci, materiali e soprattutto colori contribuiscono a definire il progetto

Partiamo dalla tendenza "mini-

malista", che contraria a ogni forma di irrazionalismo e stravaganza, sostiene tutti quei prodotti che privilegiano qualità, quantità e basso prezzo e che comportano la riduzione di ogni spreco e la possibilità di essere unici in qualunque ambiente. È la tendenza più congeniale al design e in particolare ai locali pubblici: lo è stata in passato (un esempio su tutti sono i Supperclub di Amsterdam, Londra, Instambul ecc.) e lo sarà in futuro. Negli ambienti che si rifanno a questo

IL PROGETTO



TOBIAS REHBERGER nato a Esslingen nel 1966, vive e lavora a Berlino. Ha ottenuto importanti riconoscimenti come il Skulptur Projekte (Münster 1997), la Biennale di Venezia (1997), Manifesta 2 (Lussemburgo 1998), la Biennale di Berlino (1998).

WAS DU LIEBST, BRINGT DICH AUCH ZUM TEINE, VENEZIA

Caffetteria della 53ª Biennale di Venezia caratterizzata da elementi psichedelici. L'ambientazione gioca attraverso una forte componente colore, con predominanza di bianco e nero, che permette di colpire in modo immediato: una massa ingente di informazioni che investe il fruitore.



Foto: Wolfgang Gieratz, Frankfurt

□ locali / tendenze & progetti

IL PROGETTO



FABIO ROTELLA nato a Catanzaro nel 1963 vive e lavora a Milano. I suoi lavori spaziano da progetti architettonici di ampio respiro a progetti più concettuali e di interior design, come il Casinò di Campione d'Italia e l'Hollywood International Living.

LUC SHRUGERS Esperto nella creazione di esperienze interattive, nel 2005 fonda Minivegas, uno studio creativo multidisciplinare. Fanno parte del suo portafoglio i pezzi creati per Art Rotterdam e The National History Museum.

THE CLUB HEINEKEN, MILANO

Locale pop-up firmato Heineken e ispirato al tema "Changing Perspectives". Elemento ricorrente di tutto il progetto, che ha coinvolto 19 giovani designer, è l'origami, con una forte componente tecnologica, ovvero la possibilità di comunicare attraverso l'innovativo "touch sensitive design".



stile si assiste a una ricerca di "ricostruzione razionale" del progetto, all'interno del quale si privilegia una forzata leggerezza dell'immagine, attraverso la riduzione di spessori, l'adozione di trasparenze e di ampie superfici in colori chiari (in primis il bianco).

Luoghi per scambio di informazioni

Se invece guardiamo alle enormi potenzialità che i mass media esercitano sulle persone, possiamo addirittura affermare, sempre citando dal libro di De Fusco, che ben presto il design acquisterà sempre più le caratteristiche di questi strumenti di comunicazione di massa, arrivando a essere esso stesso un mass medium. Tramite questi strumenti riceviamo ogni giorno ingenti quantità di infor-

mazioni, che a loro volta generano nuove tendenze e mode del momento, e quindi nuovi modelli da imitare. Così è il Magabar di Gallarate, uno dei progetti selezionati per voi in queste pagine. O ancora tra le icone di stile segnalate in apertura, la Tonda, progettata dal designer industriale Makio Hasuike e prodotta da Ifi Spa, è la vetrina per il gelato artigianale dove al suo interno il gelato gira in una giostra variopinta, assecondando in primo luogo la vista del fruitore, a discapito del gusto, che passa in secondo piano.

Ci sono poi casi in cui la troppa originalità può sfociare in

"cattivo gusto" e quindi rientrare nella categoria soprannominata dall'autore del libro "kitsch". Nel design questa particolare tendenza la si incontra ogniqualvolta che un prodotto, privo di qualsiasi creatività, cerca di imitarne un

Gli spazi devono essere efficienti, confortevoli conviviali e a norma di legge

□ locali / tendenze&progetti

altro cambiandone però delle caratteristiche (gli esempi in questo caso potrebbero essere infiniti). Possiamo quindi affermare che fanno parte di questa categoria tutti quegli ambienti che sono caratterizzati da una commistione di elementi diversi tra loro, che accostano forme, colori e funzioni più disparate e quasi mai "di gusto".

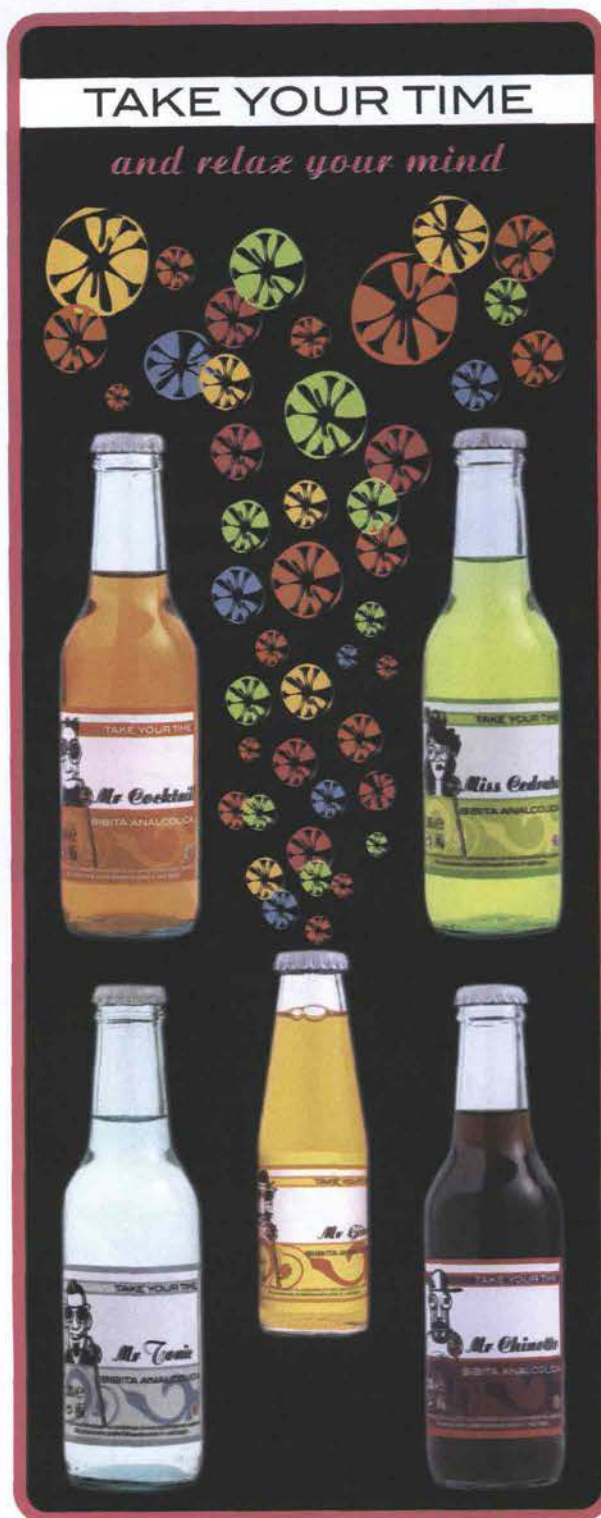
No all'omologazione

Un'altra categoria molto contemporanea alla nostra società è quella del "digitale salvatutto". **A fronte di una sempre più elevata disponibilità e varietà di oggetti, si registra di conseguenza, e nella maggior parte dei casi in modo negativo, un'elevata omogeneità delle configurazioni formali.** E quindi siamo invasi da ambientazioni che contengono pezzi di design "dell'ultimo minuto", ma che poi in fatto di funzionalità e operatività non raccontano nulla, annullando

Un consiglio: rinunciate ad acquistare il pezzo di design perché è di moda

definitivamente il binomio (vincente) tra forma e funzione. La nostra è anche una società fortemente consumista, dove il concetto di "usa e getta" sta diventando sempre più preponderante. *Un oggetto usa e getta - afferma De Fusco - gode inevitabilmente di notevoli vantaggi tra cui il basso costo, l'assenza di manutenzione o di riparazione, mentre il maggior limite consiste nel fatto che, dopo aver gettato tutto ciò che si è usato, non rimane più nulla da conservare. È anche vero che oggi il logoramento di un oggetto non rappresenta affatto il momento della sua sostituzione, ma è il contenuto comunicativo che fa scattare l'esigenza di dover cambiare un determinato bene, veicolando così un significato ben preciso.*

Un esempio molto rappresentativo del concetto è sicuramente Moscardino, un utensile per alimenti disegnato nel 2000 da Matteo Ragni e Giulio Iacchetti per Pandora Design. Si tratta di una posata usa e getta dalla duplice natura: da un lato forchetta, dall'altro cucchiaio. Essendo realizzata in Mater-Bi, materiale termoplastico biodegradabile, si fa portavoce di un design ecologico all'interno di un ambito, quello dell'usa e getta, che spesso risulta poco attento alle problematiche ambientali. ■



Parmigiani Benvenuto & Figli snc
info@parmigianisnc.it