



Ristorazione: il mood oltre la resilienza

Al di là della pandemia, il settore ha cercato di mettere in atto proposte per ripensare i propri spazi e servizi. Ecco un paio di esempi

Come tutti i luoghi di lavoro, anche quelli della ristorazione hanno risentito pesantemente dei prolungati effetti della pandemia, ma ora sembrano essere usciti dal tunnel. In questo periodo difficile, gli operatori del settore hanno cercato di vedere la luce oltre il buio ingegnandosi a trovare soluzioni per fronteggiare i numerosi problemi dettati dalla necessità di rispettare le norme di distanziamento sociale dentro e fuori le mura dei propri locali.

Ha maggiormente risentito della crisi indotta dal Covid la ristorazione collettiva o in prossimità dei grandi headquarter (e ai rispettivi indotti), sorti principalmente nei centri urbani di maggior entità. Il cambiamento è stato radicale e ha coinvolto tutti i livelli della vita quotidiana: dalle modalità organizzative alle abitudini, da quelle alimentari a quelle logistiche, e non ultime la frequenza di accesso ai locali pubblici. I ristoranti hanno dovuto **diversificare** le proprie **fonti di reddito**, strutturandosi o implementando il **servizio d'asporto** e facendo **convivere offline e online**. Lo

sviluppo di apposite soluzioni tecnologiche come le app per la prenotazione, l'assegnazione dei tavoli, la consultazione dei menu con foto e descrizione del piatto, gli ordini e i pagamenti, hanno contribuito a far fronte a questa situazione di emergenza sanitaria, diventando ormai un *modus operandi* da cui non si può più tornare indietro. Oltre al *delivery*, alcune realtà imprenditoriali hanno messo a punto una serie di soluzioni per organizzare al meglio la gestione interna (flussi, accesso ai tavoli, consegna dei piatti, servizio). A una scala più ampia, le amministrazioni comunali, grazie anche all'introduzione di zone a 30 km/ora, hanno aumentato l'utilizzo del suolo pubblico (strade, marciapiedi e piazze) per i dehors, grandi protagonisti della rinascita dei centri abitati e motore di scelta per la consumazione fuori casa.

Per quanto riguarda gli spazi interni, **i progetti post-Covid dovranno ripensare il layout tenendo conto di alcuni fattori** (maggior distanziamento dei tavoli, minore numero di coperti, gestione dei flussi di entrata/uscita e di accesso ai servizi igienici, sanificazione personale e indoor), ma sicuramente continueranno a proporre allestimenti in funzione del *mood* scelto (tipologia di cucina e di clientela): materiali prevalentemente naturali e gestione del loro ciclo di vita, ampio utilizzo della luce naturale e della vegetazione, distribuzione per zone indipendenti, raggiungimento di un maggior benessere interno, gestione delle risorse ambientali ed energetiche, maggiore sanificazione.

Nel mettere in luce le tendenze d'interior design per la ristorazione, presentiamo due **opposte interpretazioni ambientali della cucina del Sol Levante** in provincia di Monza e a Roma, che riguardano i piatti più conosciuti: il sushi e il ramen.

Sushi Club a Cesano Maderno (MB)

I progetti a firma di **Maurizio Lai** sono delle vere e proprie scenografie impostate sui contrasti materici e sul teatrale utilizzo della luce artificiale. Il design (tutti gli

elementi sono disegnati) è inteso non solo come esperienza, generatore di forme e atmosfere, ma anche come strumento che concorre alla creazione di un marchio riconoscibile. Il locale di Cesano Maderno fa parte di una catena di cinque ristoranti che ha modificato il concetto stesso di esperienza gastronomica asiatica, inserendola in un contesto dove tale genere di consumo sociale diventa “lusso accessibile”. Il concept è costruito per restituire agli ospiti il senso di riappropriazione di luoghi riqualificati.

Il ristorante, che si sviluppa per 1.000 mq su due livelli, consente una grande flessibilità organizzativa, l'opportuno distanziamento fra i tavoli e flussi ben circoscritti. La continuità cromatica dai toni caldi e scuri è posta a contrasto della luce che, dall'ingresso, si materializza in segni luminosi ortogonali che poi diventano, nelle sale, sottili linee luminose integrate nelle pareti. Al centro, per quasi tutta l'altezza del vuoto tra i due livelli, è collocata un'installazione in lame di vetro extra light retroilluminate circondata da specchi che ne amplificano la percezione in ogni direzione. I toni scuri dei rivestimenti a pavimento in gres porcellanato (effetto legno invecchiato e cemento), dalle elevate prestazioni anche igieniche, rendono più efficaci i giochi di luce dell'illuminazione diffusa e le scelte compositive. Al piano terra, la distribuzione flessibile degli arredi (tavoli da 6 o 4 posti) consente diverse composizioni, mentre al piano superiore ampie vetrate panoramiche impreziosiscono l'atmosfera. Il dialogo tra materiali e luce accompagna tutti gli ambienti, comprese scale e zone di passaggio.

Yume Ramen a Rimini

Le vetrate a tutt'altezza mettono in evidenza quanto l'interior design essenziale rispecchi la tipologia di cucina proposta. Lo spazio a sviluppo longitudinale è occupato solo dal blocco della cucina a vista e dal susseguirsi ordinato di postazioni con tavoli comuni: al centro, lungo la parete opposta alla cucina e sul fondo. Yume Ramen, nel centro storico di Rimini, è uno *zen lunch* dove assaporare il cibo dell'anima secondo la tradizione giapponese: da soli o come esperienza sociale. Il

concept del locale progettato dall'interior designer **Cristina Zanni** si basa, così come per la preparazione della tipica pietanza, su due soli elementi e sulle relative tonalità: legno e pietra. Le componenti base del ramen sono maestria e una lunghissima preparazione delle materie prime povere (maiale, pollo, bamboo, cipollotto, uova, pasta di grano) per far esaltare il gusto *umami*. Lo spazio a doppia altezza è stato ambientato con semplici piani d'appoggio (a doppia mensola), accoppiati a sgabelli squadrati e al rivestimento in listelli di legno che perimetra la cucina, la parete di fondo e ingloba le armadiature di servizio e le porte. A rompere la rigorosa armonia dell'insieme ci pensano i sogni degli avventori scritti sui foglietti appesi alla lunga parete in intonaco grigio. La circolarità del flusso interno facilita gli spostamenti e la distribuzione dei piatti.

About Author



Margherita Toffolon

Dopo la laurea allo IUAV di Venezia collabora con studi di progettazione a Treviso e a Milano dove per 10 anni partecipa al programma di inventariazione dei beni vincolati della Soprintendenza ai Beni Ambientali e Architettonici di Milano per poi diventare giornalista pubblicista e senior account di un'agenzia di comunicazione integrata. Ha scritto per Mondadori, Mida Editore, Reed Business Information, Shinda Editore, Tecniche Nuove, Agepe, BE-MA editrice. Da anni collabora con DBInformation e le riviste del settore Horeca di New Business Media (Tecniche Nuove). Cogliere dettagli architettonici o atmosfere particolari dei locali

food&beverage è la sua specializzazione e piacevole scoperta. Nel 2016 ha pubblicato il libro “Grandi pasticcerie del mondo” (ItalianGourmet), mentre nel 2022 è uscito “Cantine storiche d’Italia. Un viaggio fra architettura ed enologia” (24OreCultura)

[See author's posts](#)

 **Condividi**
