



Home > Sondaggi e Inchieste > Ingegneria delle stelle: l'importanza della luce nell'alta ristorazione

Sondaggi e Inchieste

Lighting Design e ristoranti 'stellati'

Ingegneria delle stelle: l'importanza della luce nell'alta ristorazione

Redazione 16 aprile 2019

Innovare e rivoluzionare paradigmi esistenti, non inseguire ma dettare nuove tendenze, rimanendo al passo con i tempi e ponendo insieme grande attenzione alle esigenze e richieste di un pubblico internazionale più attento alla qualità, all'estetica, ai dettagli, al comfort e alla ricerca di vere e proprie esperienze da vivere. In quale modo possiamo raggiungere questi obiettivi nel campo del progetto di luce per l'alta ristorazione?

Sicuramente il corretto studio della luce per il progetto di un ristorante è un requisito fondamentale e può rappresentare un potente strumento di comunicazione ed un efficace alleato per il business e il marketing di un'azienda che opera nella ristorazione d'alto livello. Il ristorante di qualità infatti è diventato un luogo dove vivere esperienze sensoriali di degustazione, nel quale la parola d'ordine è "Luxury Hospitality", è un luogo personalizzabile, aggiornabile e flessibile, dalle prerogative progettuali caratterizzate da piena adattabilità e dalla massima riconfigurabilità.

Gli ambienti di un ristorante devono rappresentare la cura, il sacrificio, la ricerca, la sperimentazione, l'ispirazione ed il cuore che lo chef mette nel suo lavoro, perché la creazione di un piatto è arte: sensazioni, vissuto, animo, sapori, colori e profumi. Non è possibile entrare con aspettative importanti in un luogo dedicato al cibo e poi vivere l'attesa in un ambiente privo di quella bellezza che genera emozioni o peggio ancora trovarsi di fronte ad un ambiente nel quale è forte l'ego del progettista, ma pari a zero la relazione di questi con l'immagine e la personalità dello chef: un freddo sfarzo immerso in una totale assenza di coerenza diventa presto un boomerang fatale per lo chef.

Chi scrive queste note ha cercato di coniugare questo nuovo approccio alla progettazione con il termine 'SenseDesign', a voler rappresentare una progettazione olistica, un insieme di benessere, arte, magia e felicità del cliente da una parte insieme a risparmio energetico, tecnologia dell'illuminazione e innovazione dall'altra. Questo approccio nasce per dare risposte efficaci ai Millennials Generation, al viaggiatore internazionale, al cliente esigente che desidera vivere un'esperienza e provare vere emozioni. In questo contesto la mission del lighting designer è quella di saper creare un valore immateriale, applicando strategie e iniziative di ultima generazione, capaci di offrire il massimo stupore ai clienti.

Ogni ristorante nasce da una storia, da un vissuto o più semplicemente dal perseguimento di un sogno: e ogni ristoratore possiede una sua filosofia, un'idea di accoglienza che deve essere immediatamente percepibile, ossia vissuta in pieno dal cliente. In tutto questo l'ambiente gioca un ruolo fondamentale, a partire dall'Interior Design al clima, dalla qualità dell'aria alle scelte cromatiche per gli arredi, passando per l'acustica, le diverse scenografie luminose e non ultima...la "meraviglia" suscitata nell'ospite. **Questa è l' "Ingegneria delle Stelle".**

Affidare la progettazione della luce ad un professionista è sicuramente la miglior scelta che un imprenditore, uno chef possa fare oggi per la propria attività.

Come prima cosa infatti, un corretto studio della luce è in grado di dare risalto ai piatti proposti: la luce 'giusta' trasforma il tavolo in un vero "palcoscenico del gusto" e sono gli occhi a mangiare per primi. Poi è ancora la luce a trasformare lo spazio rendendolo "perfetto" per ogni occasione: che si tratti di cena di lavoro o cena romantica, la giusta progettazione con la luce permette di creare per ogni evento scenografie coerenti e differenziate fra loro capaci di trasformare il ristorante in un luogo sempre diverso, originale e sofisticato.

Il segreto di un ristorante di successo è quindi direttamente proporzionale alla sua capacità di meravigliare e regalare emozione: il cliente deve percepire di trovarsi in un luogo esclusivo, raffinato, carico di gusto e charme, e tutto questo può convincerlo a ritornare e a parlarne ad altri.

Il lighting concept deve essere capace di caratterizzare il brand, e di diventare un grande alleato nel differenziare la sua specificità dalla proposta della concorrenza: il vero vantaggio competitivo è nel rendere attraverso la luce il proprio ristorante riconoscibile, unico (anche grazie all'utilizzo di apparecchi di illuminazione creati ad hoc). Una progettazione 'virtuosa' deve quindi essere capace di trasformare il ristorante in un luogo di incontro, o in un teatro d'amore e meraviglia, che comunica tutta la passione, l'emozione e la creatività dello chef.

La scelta delle sorgenti di illuminazione

È fondamentale la scelta delle lampade, ai fini della creazione della migliore atmosfera. Si dovranno considerare attentamente i differenti apparecchi di illuminazione. Chi scrive queste note ha creato nel corso degli anni una linea dedicata, "*Luce Latina limited edition*", una serie di oggetti luminosi capaci di restituire carattere e soprattutto la qualità di luce desiderata.

È chiaro che non esiste un solo apparecchio capace di restituire tutto quello che serve per illuminare correttamente le sale di un ristorante: l'approccio corretto consiste nell'utilizzare una varietà di sorgenti luminose e accordarle armoniosamente tra loro come strumenti di un'orchestra. Ogni tipologia di lampada, infatti, interagisce fortemente con l'ambiente, per cui il progetto di illuminazione, lo studio delle ombre e la scelta degli apparecchi devono essere affrontati in sincrono per arrivare alla soluzione migliore.

Gli oggetti che fanno luce devono partecipare al racconto dello chef sussurrando all'orecchio dell'ospite la storia e la cultura del luogo. La giusta dose di luce è come quella dello chef per il sale sulle pietanze: quanto basta. Quanto basta per arrivare alla soglia percettiva nella quale l'occhio non comunica più il messaggio al cervello ma direttamente al cuore. Gli scenari che si susseguono durante la cena ogni sera devono rinnovare una sorta di incantesimo: la luce elettrica, unita a quella delle candele, è chiamata a recitare una poesia emozionale creando suggestione e curiosità, con l'ambizione di imprimersi nella memoria dell'ospite e continuare a sorprenderlo, come la vita stessa, come la poesia

Studio NIT

Il ristorante Arya Steak House a Forte dei Marmi

Il ristorante "Arya Steak House" a Forte dei Marmi, nel cuore della Versilia è stato progettato con maestria e grandissima attenzione per i dettagli dal progettista architettonico e Interior designer Michele Vitaloni (Charmitaliastudio), mentre il progetto di lighting design per il locale – a cura di Giulio Naldi (**Studio Nit**) – si è caratterizzato per la progettazione di un sistema di illuminazione ideale per una zona ristoro, che ha puntato sulla valorizzazione del contesto operando un mix fra illuminazione d'ambiente generale e apparecchi d'arredo a garantire il giusto comfort visivo.





Tutta l'illuminazione del ristorante è stata progettata per evitare abbagliamenti molesti, con temperature di luce idonee allo scopo conviviale (tc 2700 K) e dimmerazione di tutte le sorgenti. I rivestimenti di pregio scelti per il locale – essenze di legno, pelle, ardesia e resina per i pavimenti – conferiscono all'ambiente uno stile estremamente sofisticato, coniugato ad una progettazione degli spazi che privilegia intimità e relax.

L'illuminazione generale degli ambienti risulta molto poco invasiva, grazie all'utilizzo di sorgenti luminose di soli 13 mm di diametro inserite nel cartongesso. Su alcune pareti, come ad esempio quella nella sala centrale dove è esposta l'opera raffigurante un toro, si è studiata una luce molto radente per enfatizzare la superficie materica del rivestimento attraverso tagli luminosi. Questa sala è illuminata da una grande sospensione circolare, in acciaio corten, come le lampade installate a parete, anch'esse con finitura corten, che presentano emissioni di luce indiretta allo scopo di mettere in risalto il rivestimento, qui in essenza di legno.

Alcune lampade da tavolo sono state disegnate dal progettista Michele Vitaloni e appositamente customizzate da Naldi Illuminazione: si tratta di lampade da appoggio la cui struttura a tre gambe in corten si innesta perfettamente sulle superfici in pelle dei tavolini e gli schienali delle sedute.

Arya Steak House

Luogo: Forte dei Marmi

Progetto architettonico e di Interior Design: arch. Michele Vitaloni, di Charmitaliastudio

Lighting design: Giulio Naldi, con la collaborazione di Alain Giorgio Hernandez, Studio Nit

Apparecchi di illuminazione: *sospensioni con paralume* in Corten ed emissione luminosa verso l'interno ('Zero' di Exenia) con apertura interna conica; *apparecchi da incasso a scomparsa totale* in AirCoral® per installazione a soffitto di cartongesso ('Genius' di Buzzi & Buzzi); *apparecchi a parete* con sorgente LED e corpo con finitura Corten ('Flik' di Exenia); *apparecchi lineari* con sorgente luminosa PowerLED e ottica concentrante a fascio stretto ('Xenia' di i-LèD di Linea Light Group); *profili lineari* in policarbonato con ottica diffondente e schermo in policarbonato opalino per emissione diffusa e uniforme ('Modular' di i-LèD di Linea Light Group); *lampade da tavolo* 'customizzate' da Naldi Illuminazione su disegno dell'Interior Designer Michele Vitaloni, con struttura in corten e paralume in tessuto.