

foodretail

PUNTO VENDITA

Nuovi format



Pala & Paletta

È questo il nome della risposta progettuale, che dichiara immediatamente l'integrazione in termini di offerta e di servizio, tra il gelato e la pizza, due prodotti accumulati da una forte identità italiana, classici e senza tempo per tradizione, ma contemporanei dal punto di vista dei consumi

Testo e immagini di
Marina Monteforte Polidesign
mlt@libero.it



Un nuovo locale a New York, un'innovativa gelateria con servizio di pizzeria nel cuore di Manhattan, capace di esprimere attraverso il design e le scelte progettuali l'alta qualità dei prodotti e lo stile italiano, in sintonia con le più attuali tendenze internazionali e con l'evoluzione dei consumi. Su questo tema, di cui abbiamo già avuto modo di parlare, ha orientato il suo lavoro un altro team professionale che ha partecipato alla quarta edizione del corso di Alta Formazione di Food Experience Design (www.foodexperiencedesign.it) di POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano. Si tratta dei progettisti Silvia Bernabucci, Sara Dello Scarparo, Melissa Giacchi, Alessandro Guerrazzi, Stefania Parel ed Erica Pini, che prima di procedere con la soluzione progettuale, hanno analizzato attentamente il brief fornito dai committenti, ovvero dalle due aziende Sponsor Accademici del corso: **Agugiaro & Figna** Molini, leader con la linea Le 5 Stagioni nella produzione di farine per il settore pizzeria, e PreGel azienda di punta a livello mondiale di prodotti per il settore della gelateria. E infatti, oltre a prevedere l'associazione tra il consumo di gelato e quello della pizza e a superare gli stereotipi legati all'identità italiana di questi due prodotti, il nuovo locale doveva essere il primo di una catena, requi-

sito che richiedeva elementi di ripetibilità e riproducibilità. Tra le indicazioni c'era anche la realistica del concept e la valorizzazione del processo di preparazione e dei suoi lati spettacolari, che per il gelato sono per lo più espressi dai macchinari e per la pizza del lavoro dei pizzaioli.

Dal punto di vista delle funzioni, dei relativi spazi e delle necessarie attrezzature, nel nuovo locale doveva essere inserito oltre ad un forno a carbone, l'equivalente negli Stati Uniti di un forno a legna, anche un forno elettrico per la produzione di pizza a metro, molto richiesta dal pubblico americano. Indispensabile prevedere anche un servizio di delivery e un packaging innovativo e funzionale per il trasporto contemporaneo di gelato e pizza.

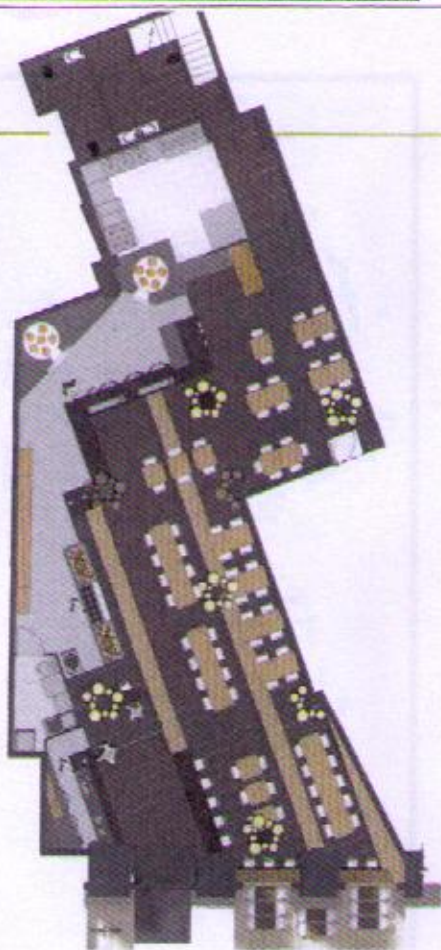
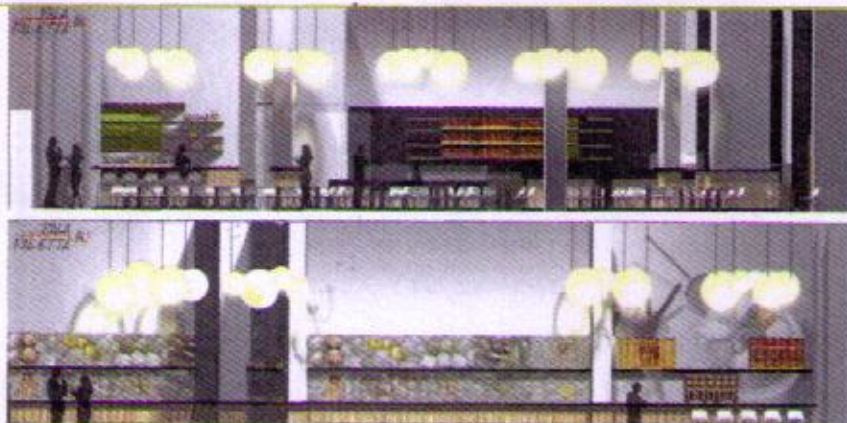
LE SUE SPECIFICITÀ

Pala & Paletta è il nome della risposta progettuale, che dichiara immediatamente l'integrazione, in termini di offerta e di servizio, tra il gelato e la pizza, due prodotti accumulati da una forte identità italiana, classici e senza tempo per tradizione, ma contemporanei dal punto di vista dei consumi.

Il target di riferimento è ampio e variegato e spazia dai professionisti, ai residenti della zona, ai turisti attratti dalla



ilgelatiere
novembre/dicembre 2011 pagina 78



tradizione, dal gusto genuino e dall'atmosfera familiare. Nell'architettura degli interni, il progetto mette in scena un affascinante mercato, che espone le materie prime, mostra la loro lavorazione e sottolinea le loro caratteristiche di semplicità e italianità, sviluppando in modo innovativo una sinergia tra il gelato e la pizza. Questi due prodotti, infatti, pur offrendo percezioni molto diverse in termini di gusto, si trovano in perfetta armonia in fatto di freschezza e sono entrambi ideali sia per un consumo in loco che da asporto. Dal punto di vista planimetrico, lo spazio, di circa 300 mq, si sviluppa lungo l'asse longitudinale definito dal forno esistente. Come spesso accade in questo tipo di interventi di ristrutturazione, infatti, è stato necessario rispettare alcune realtà preesistenti, come la posizione dei servizi e delle cappe di aspirazione. Sulla sinistra rispetto all'ingresso si sviluppano in successione, proprio come i banchi di un mercato, il cocktail bar, la gelateria e la pizzeria. Di fronte ad essi si trova, invece, la zona consumazione, con tavoli e sedute di tipo tradizionale.

ITALIANO E INTERNAZIONALE INSIEME

Aperto senza sosta e senza limitazioni da mezzogiorno fino all'una di notte, il locale punta su un servizio di nuova generazione adatto ad ogni tipo di esigenza. La scelta di inserire il cocktail bar, oltre a rimarcare abitudini e stili di vita italiani, facilita la comprensione dello spazio come luogo di aggregazione e socializzazione. Di ispirazione internazionale è, invece, lo showcooking, secondo il quale i consumatori possono assistere alle fasi di preparazione del prodotto, grazie ad un forno a legna ed uno a gas che rendono visibile la produzione della pizza e ad una macchina tradizionale a vista per il gelato.

Per quanto riguarda le finiture, tutto lo spazio risulta scandito da texture, colori e materiali che coinvolgono il consumatore e rendono indimenticabile la sua esperienza di gusto. Tonalità calde legate armoniosamente all'effetto materico della pietra, del legno e del vetro, conferiscono autenticità e naturalezza ai prodotti esposti. La pavimentazione è realizzata in gres

scuro strutturato ruvido, che si ritrova anche nel rivestimento superiore dei banchi del mercato.

Ben studiato anche il sistema di illuminazione, che contribuisce a creare l'accogliente atmosfera del mercato di strada. Non si tratta d'altro che dei comunissimi lampioni da esterno, che reinterpretati in chiave moderna, realizzati in diversa scala e collocati in maniera singolare, creano giochi di luce semplici ma sofisticati.

