

GRANDI



*Italian gourmet*



NEL MONDO

## Questione di feeling

**L**a progettazione di locali food, e ancor di più nel caso di pasticcerie, richiede un feeling particolare fra architetto e committente, vitale per poter realizzare uno spazio disegnato come un abito sartoriale, personalizzato, che sappia esprimere la realtà di chi lo vive tutti i giorni e il suo modo di fare, lavorare. Ed è così che lo spazio fisico del negozio diventa anche un ottimo mezzo di comunicazione verso il mondo. Attraverso la comunione di intenti fra progettista e cliente il progetto prende forma e riesce a dare risposte concrete e fattibili alle esigenze pratiche dell'attività svolta. Inoltre, mai come nel caso delle pasticcerie, il cliente contribuisce in prima persona, portando sul tavolo esigenze chiare che richiedono soluzioni ben precise. Un ottimo punto di partenza è far leva sui

valori che contraddistinguono l'attività.

I progetti più riusciti, che durano nel tempo, sono proprio quelli che esprimono i principi, le cose in cui si crede.

Il progetto è prima di tutto un mezzo per esprimere il proprio lavoro, quello che si fa e come si fa, che a sua volta diventa un regalo per se stessi e per gli altri, soprattutto quando si tratta di locali pubblici.

Il bello della pasticceria va al di là dell'aspetto dei prodotti venduti e del loro contenitore.

Sono spazi dove non esistono discriminazioni di sorta, genere, età, dove i clienti vengono coinvolti in prima persona e che acquistano un plusvalore sociale e urbano quando si tratta del progetto giusto nel posto giusto. Senza trascurare l'importanza dell'utilizzo di materiali naturali, che sanno invecchiare bene, acquistano valore nel tempo e trasmettono un'energia positiva e duratura. Valori che aggiungono appeal al progetto.



Giuliana Salmaso  
Architetto

*Da anni vive ed esercita la professione di architetto a Londra. Dopo la laurea allo IUAV di Venezia, completa la sua formazione a Londra, presso lo studio di Claudio Silvestrin con il quale, nel 2002, co-fonda lo studio di progettazione 1+1=1. È stata visiting professor presso il Politecnico di Milano.*

Blé Bakery Food Hall

# Nel segno del fuoco

**P**ane e dolci hanno conquistato la ribalta internazionale del design proprio grazie alle ambientazioni di Claudio Silvestrin e Giuliana Salmaso ovvero 1+1=1. Dopo il successo dei locali italiani è la volta di Salonico con Blé Bakery Food Hall di Agias Sofias, 250 metri quadrati al piano terra di una palazzina neoclassica del centro storico. Un negozio multifunzionale per il cibo di qualità (è insieme pasticceria, panificio, salumeria, bar per pasti veloci, gelateria ed enoteca) dove i prodotti lievitati sono i grandi protagonisti. Ecco spiegata l'enfaticizzazione del fuoco, artefice della cottura e simbolo del dio greco Efesto (Vulcano nell'antica Roma), rappresentato dal forno a legna alto 12 metri. Un grande monolite dalla forma organica in argilla naturale e pigmenti di terra biancastra che collega la terra al cielo. Lo sguardo viene catapultato verso l'alto per cogliere appieno lo sviluppo sui tre piani

del negozio. Del colore del fuoco è la pietra del pavimento e le pareti dell'intero spazio. L'effetto di calore si espande dappertutto e avvolge, fisicamente e visivamente, chi entra nel locale, seppure in contrapposizione con il rigore formale degli arredi e dell'organizzazione funzionale.

Le numerose vetrate su strada lasciano intravedere uno spazio uniforme per colori e materiali, ma arricchito da tanti diversi prodotti: pasticcini, torte, prodotti da forno, pane, gelati, salumi, vino, caffè.

Le vetrate sono grandi occhi sul mondo del cibo di qualità con espositori ad altezza adeguata. Non serve guardare oltre, i prodotti sono già lì alla portata di tutti.

All'interno, in primo piano, sono posizionate le grandi "isole" dedicate alle creazioni di Bartolomeo Allegrini e Stavros Moysakos, tutte a base di ingredienti naturali selezionati con cura da tutto il mondo, mentre sullo sfondo troneggiano, su espositori verticali a

**Località:** Salonico

**Nome:** Blé Bakery Food Hall

**Indirizzo:** Agias Sofias 19

**Progetto:** Claudio Silvestrin e Giuliana Salmaso 1+1=1

**Pastry chef:**

Bartolomeo Allegrini





- 1** Per ottenere un negozio omogeneo e accogliente, un'idea è quella di coordinare e uniformare il colore tra gli arredi e la pavimentazione. Un leit motiv che, in alcuni casi, potrebbe avere rimandi cromatici anche nelle confezioni e, in generale, nella comunicazione del punto vendita.
- 2** L'uso di materiali pregiati come la pietra, a pavimento e a parete, rende l'intero ambiente particolarmente sofisticato. Le superfici in pietra a contatto con cibo, devono essere opportunamente trattate con vernici protettive adatte per alimenti.
- 3** Per rendere uno spazio "unico" un'ottima soluzione è quella di personalizzare gli elementi funzionali, come in questo caso il forno, trasformandoli in vere e proprie sculture, dal forte impatto visivo.







tutt'altezza, pagnotte e prosciutti. Buona parte dell'area espositiva è riservata alla produzione dolce che è ampia, colorata, invitante. Vista, olfatto e gusto sebbene stimolati da tanti prodotti sono tenuti sotto controllo dall'atmosfera contemplativa, pacata, rassicurante dell'ambientazione interna. Di vivo e acceso c'è solo il fuoco del grande

forno. La passione per il buon cibo si manifesta nel momento della scelta, che qui non è certo facile. I prodotti di Blé Bakery Food Hall hanno conquistato l'olimpo della pasticceria greca proprio come migliore connubio fra l'alta pasticceria francese, italiana, belga e tedesca e quella della tradizione locale, dai sapori equilibrati e povera di grassi.

