

L'idea e' di offrire la tradizione secolare del cibo napoletano in un ambiente semplice, dalle linee chiare e pulite, ma al tempo stesso accogliente, grazie all'utilizzo di colori caldi e rassicuranti.

I tre colori principali - magenta, arancione e marrone - si collegano alle tre tipologie di prodotto che saranno vendute nel negozio: dolce, salato e caffè'.

Il banco vendita, costituito da tre blocchi leggermente sfalsati, riprende in modo chiaro i tre colori per guidare facilmente il cliente verso il bancone giusto per l'acquisto.

Infine le sedie e gli sgabelli, anch'essi colorati, si affiancano a tavoli e banconi che richiamano, in chiave moderna, le classiche tovaglie a quadri bianchi e rossi tipiche della tavola italiana.

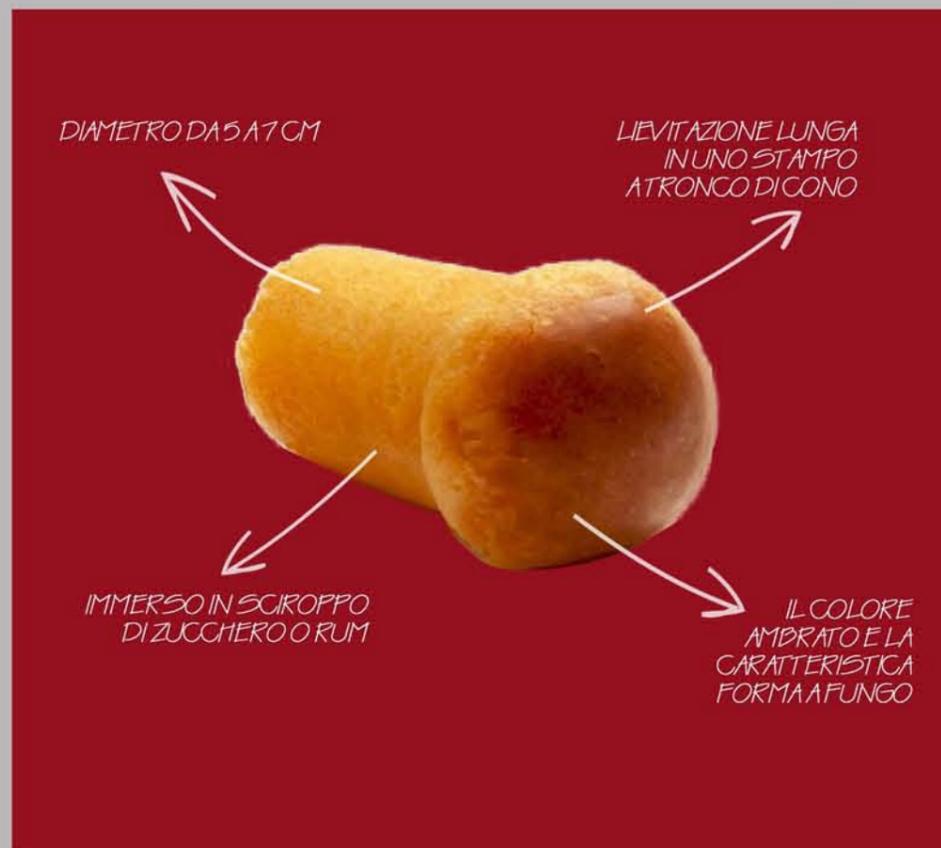
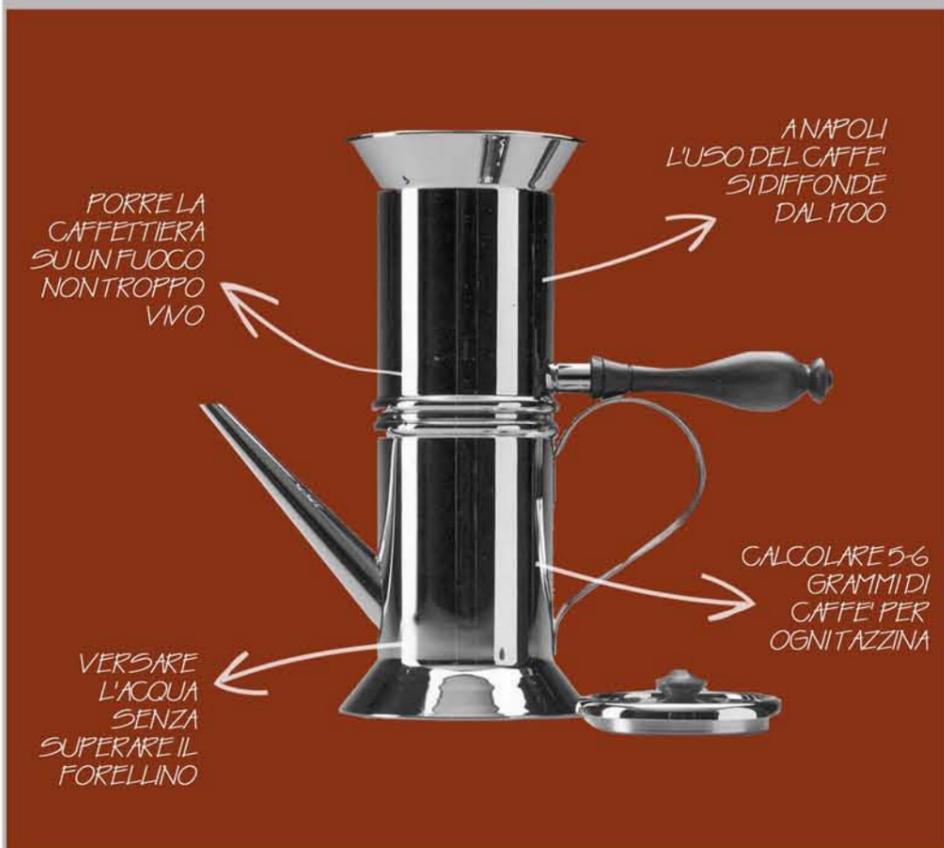
Questi colori fortemente caratterizzanti si inseriscono in un ambiente neutro dalle pareti bianche, rivestite da ampie tavole di lavagna sulle quali potranno essere trascritti i prodotti tipici in vendita nel negozio.

Il locale contiene un blocco di 50 mq di servizi, comprendenti bagni per il pubblico e per il personale e un piccolo laboratorio per la preparazione del cibo.

L'illuminazione principale e' affidata a numerose lampade, sospese al soffitto, con la forma della tipica caffettiera. La forte relazione con la strada si ottiene con ampie vetrine alle quali si addossano i tavoli: il passante sara' catturato e incuriosito dalla visione diretta del locale, dei clienti e dei prodotti.

Il legame della tradizione in un ambiente dallo stile contemporaneo, dall'atmosfera accogliente e informale, rendera' il locale appetibile per un pubblico sia nazionale che internazionale.

La modularita' degli elementi di arredo progettati, dai tavoli fino alle lastre di lavagna, facilita l'adattamento a locali di diverse tipologie e dimensioni: in questo caso abbiamo deciso di proporre un locale ad un solo livello, di forma rettangolare, con due fronti per le vetrine e l'angolo per l'ingresso.



NAPking: il re di Napoli - il re del tovagliolo



NAP

NAPOLI - la provenienza prima di tutto



NAPkin

TOVAGLIOLO - il piacere di mangiare

king

RE - il meglio della tradizione

SERVIZI IGIENICI

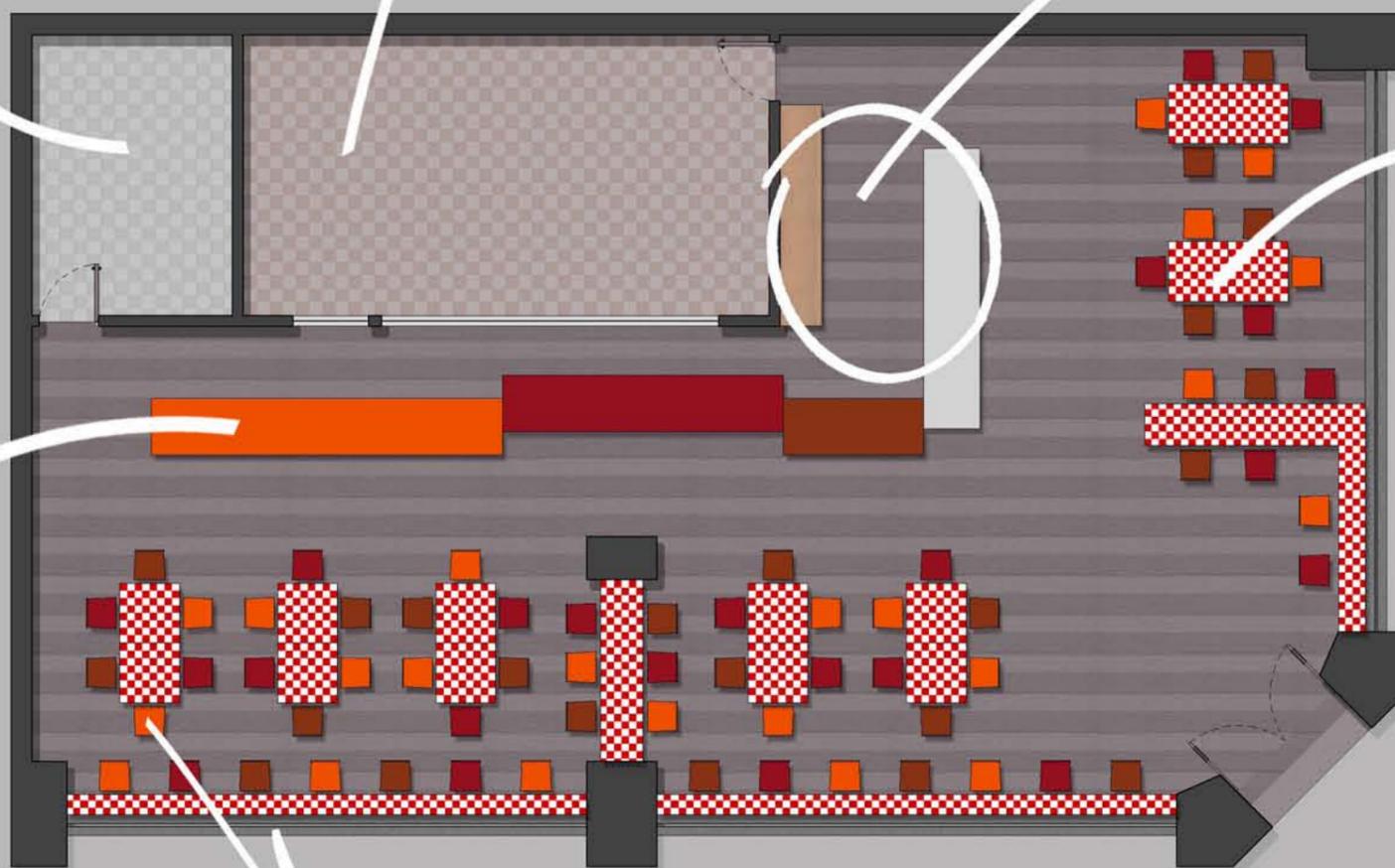
per il pubblico e per il personale,
con pavimento piastrellato
in gres porcellanato

LABORATORIO

per preparazione cibi, con
pavimentato
piastrellato in gres
porcellanato

CASSA

acoglienza clienti



TAVOLI

per con piano in
resina con tovaglia a
quadri rossi e bianchi

BANCONI

ARANCIO : salato
MAGENTA : dolce
MARRONE : caffè'

SEDIE

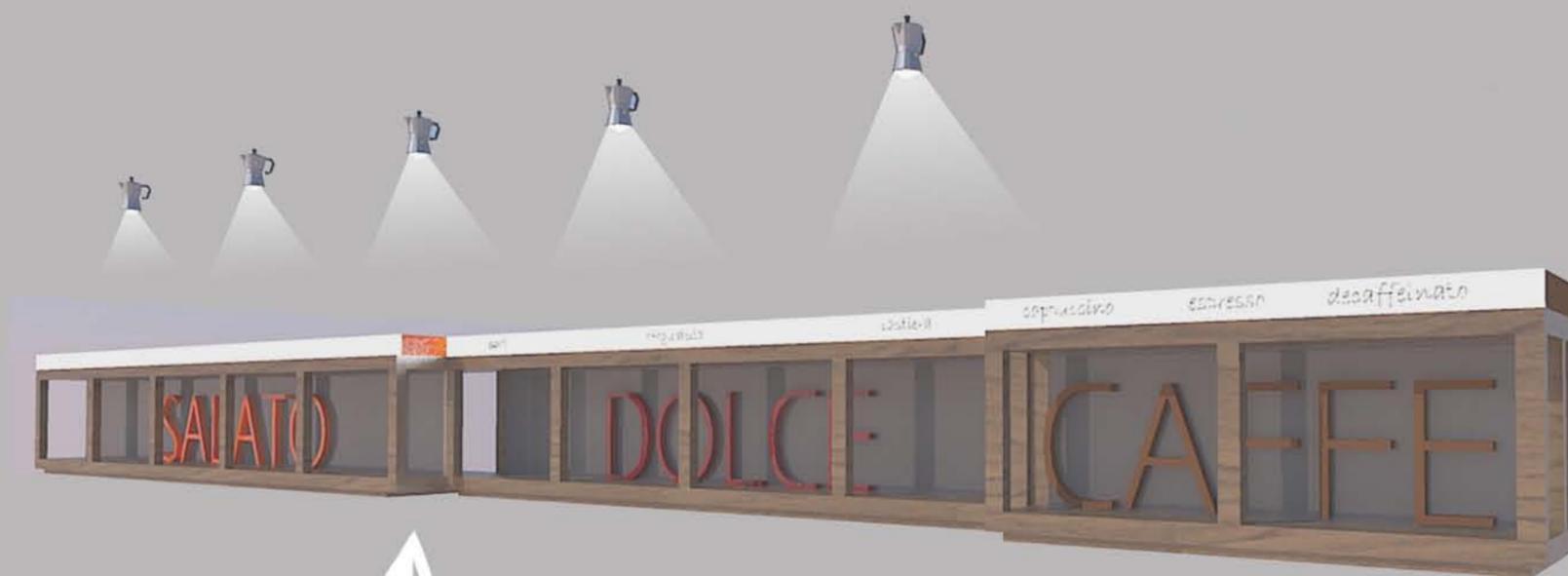
in materiale plastico lucido e
colorate con i tre colori del
locale

PIANTA in scala 1:100

150 mq per la vendita/acquisto e
consumo dei prodotti
50 mq per servizi igienici e
laboratorio

LAVAGNA

ampie tavole che rivestono parti delle pareti e su cui vengono scritte con gesso bianco le specialità in vendita nel negozio

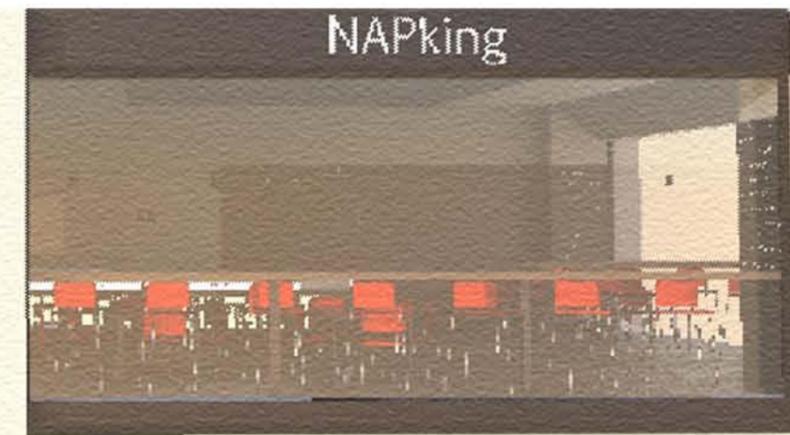
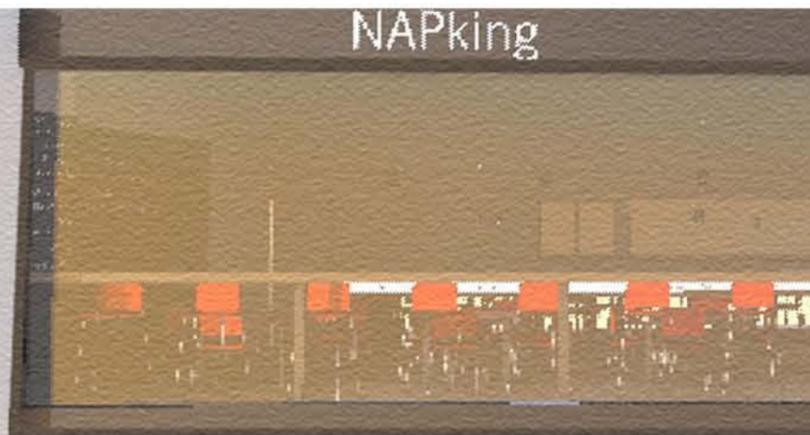


LAMPADE
caffettiere che
illuminano

FINESTRA
superficie vetrata
con vista sul
laboratorio e in
parte apribile per
una diretta
comunicazione con
il locale di servizio

VETRINE

ampie vetrine su cui si addossano i tavoli con una visione quasi completa e diretta del locale



INGRESSO

ad angolo per essere visibile da piu' angolazioni della strada

