

“... trattata tà... era il rumore della carrozzeria del motorino che strecciava a gran velocità sulle grandi lastre in pietra lavica dissestate del centro storico. Annarella si stringeva al fratello Gennarino, impegnato in una guida spericolata, attento ad evitare i motorini contromano ,tra panni stesi e “cascette” di legno davanti alle botteghe ormai chiuse. Ad illuminare il “cavone” solo le fioche luci dei lampioni. Da lontano l’odore del pane appena sfornato anticipa la luce proveniente dal retro del forno di “Zi Giggin’”, ci troviamo a piazzetta “Nilo”, che fin dalla mattina brulica di bancarelle e di vociare. La notte era stata lunga e faticosa, solo una “tazzulella” di caffè e una sfogliatella calda avrebbero permesso ai nostri protagonisti di iniziare bene la giornata ... più tardi una bella pizza a “ portafoglio ” a Port’Alba avrebbe completato il pasto mattutino per poi riprendere a pranzo con una bella teglia di polpette di melanzane e perché no, anche un babà... e siccome la giornata lavorativa si sa che stanca, è arrivato il momento di affacciarsi al “fornaretto” della pignasecca per un paio di arancini e crochè...la giornata è quasi finita, bisogna sbrigarsi a tornare a casa che “mamma” ha preparato una prelibatezza: salsiccia e friarielli! ...”

Napoli è una città piena di tradizioni, materiali, colori, abitudini, atmosfera, odori e sapori. E se fossero tutti concentrati in 200mq? Sono questi gli elementi che hanno dato vita al progetto che porta la cucina napoletana nel mondo.

ARIA di NAPOLI



logotipo

pittogramma

ARIA di NAPOLI



italian food

marchio

- pantone 1805 C
- pantone 298 C

Per il marchio è stato utilizzato il font " AUBREY REGULAR ", della famiglia dei bastoni (senza grazie). Il logotipo è dato dal nome del locale, per l'appunto " ARIA di NAPOLI ", in riferimento alle atmosfere suggestive della piazza napoletana e agli odori che le caratterizzano. La scelta cromatica è quella che richiama il rosso vivo del mattone, materiale poi utilizzato all'interno del progetto. Il pittogramma rappresenta una delle icone napoletane per eccellenza, il Vesuvio, attraverso il suo più intuitivo skyline. Anche qui il richiamo al medesimo rosso, con un tocco di azzurro che richiama il cielo e il mare di Napoli.

ARIA di NAPOLI - italian food

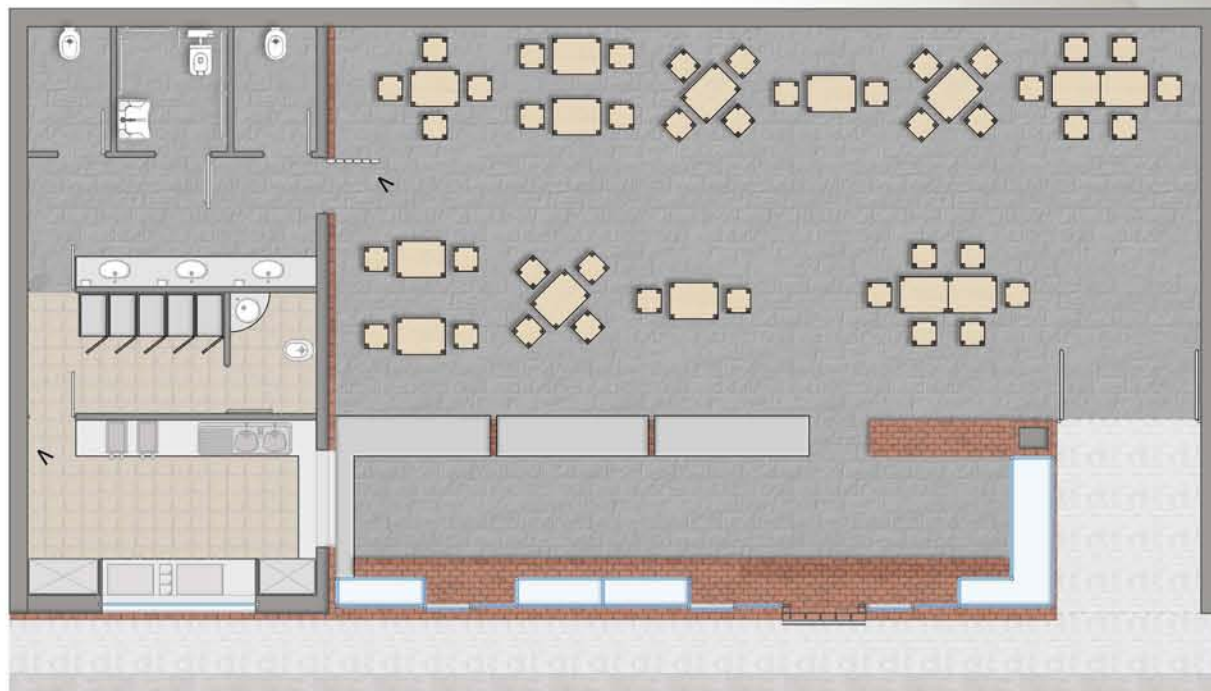
Amalia Masullo - Maria Agnese di Iasio - Mario Giacca

tav.n/1



FUD s.r.l.





Come richiesto, il lotto copre 200 mq al netto dei muri, all'interno dei quali abbiamo predisposto 50 mq dedicati ai servizi tra cui : toilette per il pubblico, spogliatoio con servizi annessi per il personale, e 15 mq dedicati alla cucina.

Quest'ultima rappresenta una rivisitazione in chiave moderna del tipico forno a legna, che diventa elemento architettonico pregnante per la comunicazione verso l'esterno, offrendo la possibilità di godere della preparazione delle specialità partenopee. La doppia bocca ci ha permesso di offrire un'apertura anche verso la sala interna lasciando diffondere i profumi provenienti da essa. Oltre alla valenza architettonica del forno, abbiamo deciso di recuperare e reinterpretare anche i materiali della tradizione, quale il mattone. Questo diventa elemento predominante che compone la spina dorsale del nostro locale. Infatti ricorre in facciata, sfonda l'ingresso e disegna la superficie e la struttura dell'intero bancone.

L'atmosfera che volevamo ricreare è quella tipica delle piazzette napoletane, lastricate di pietra lavica, contornate da vicoletti in cui si stagliano cavi con panni stesi, cancelletti di ferro che separano le abitazioni dalla strada. Tutti questi aspetti messi insieme ci hanno fornito uno spunto di riflessione per caratterizzare il nostro locale. Mantenendo tale spirito di iniziativa e di osservazione gli arredi vogliono essere delle rivisitazioni della riconosciuta cassetta di legno per contenere la frutta. Quattro piedi, qualche chiodo e qualche asse di legno rappresentano perfettamente il tipo di arredo rustico e flessibile per un locale moderno ma tradizionale.



ARIA di NAPOLI - italian food

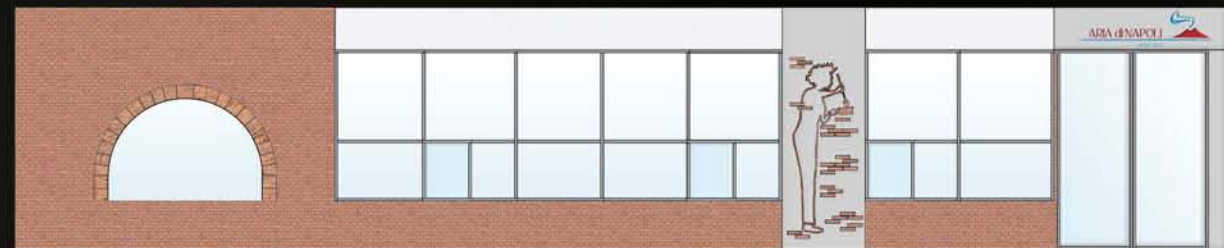
Amalia Masullo - Maria Agnese di Iasio - Mario Giacca

tav.n/2



FUD s.r.l.





Il prospetto è strutturato secondo una scansione verticale, sottolineata dalla lastra in acciaio intagliata secondo una sagoma ben precisa, una donna intenta a saggiare da un tegame, la quale riporta immediatamente alla funzione del locale. Come da tradizione che si rispetti, l'ingresso ufficiale al locale è preceduto da un piccolo atrio coperto in cui le vetrine espositive giocano un ruolo preponderante, attirando l'attenzione con colori, cibi e oggetti caratteristici. Per le strade napoletane ogni singolo bar, pizzeria e boulevard possiede un piccolo espositore per la vendita esterna. Questo particolare ha attirato fortemente la nostra attenzione facendo in modo che fossero predisposte delle finestre scorrevoli adibite a tale funzione. In aggiunta a tale riflessione, la vetrina assume anche una scansione orizzontale, separando la zona di esposizione delle pietanze con quella di illuminazione ed esposizione di oggetti.



ARIA di NAPOLI
italian food



ARIA di NAPOLI - italian food

Amalia Masullo - Maria Agnese di Iasio - Mario Giacca

tav.n/3



FUDs.r.l.





parte del bancone attrezzato per la cucina

vetrina adibita alla vendita esterna

parte del bancone dedicato alla vendita

parte del bancone dedicato alla cassa

mattoni in cotto standard 55 x 120 x 250 mm

lastra in acciaio laminato spessore 5 mm

profilato in acciaio sagomato spessore 2 mm

vite filettata Ø 4 mm

vite di ancoraggio incassata Ø 5 mm

ARIA di NAPOLI - italian food

Amalia Masullo - Maria Agnese di Iasio - Mario Giacca

tav.n/4



FUD s.r.l.





ARIA di NAPOLI - italian food
 Amalia Masullo - Maria Agnese di Iasio - Mario Giacca

tav.n/5

