



[Tèke te?]
 [Elena Arrighetti / Davide Arrighetti]

tav. 1/5



FUD s.r.l.





¿Tèke te?

SWEET, SALTY AND COFFEE FROM NAPOLI

Che ti prendi? Tècchete? Take it? Quale delle numerose proposte della cucina napoletana sarà in grado di incuriosirti e farti condividere il momento del pasto con noi oggi? Un percorso nel gusto attraverso materie prime, preparazioni, richiami della tradizione e parole, per rendere speciale un'esperienza dolce, salata e di caffè.



Riproporre cibo e prodotti della cultura partenopea è un segnale di valorizzazione della **tradizione**. Accanto ai prodotti si ricreano anche elementi chiave che caratterizzavano gli interni degli antichi forni e pasticcerie: i rivestimenti ceramici, la struttura degli espositori, la trasparenza nelle preparazioni e nella scelta, cercando di creare un contesto che esalti al massimo la cultura culinaria napoletana. Alla base campiture uniformi arricchite da un mix colorato di dettagli e materie prime.



Utilizzare la tipologia del fast food non include sminuire le attenzioni e l'accoglienza che uno spazio di ristoro deve sempre perseguire. Questo concetto si declina in particolare realizzando varie aree in un unico spazio, capaci di mettere a proprio agio il cliente, fornendo situazioni che enfatizzano tutti i possibili **legami** che lo spingono a sedere al nostro tavolo con qualcun altro. Un tête-à-tête, una pausa veloce, un allegro gruppo di amici o uno spuntino con il proprio figlio.



In un ambiente omogeneo, basato su campiture bianche ed azzurre, arredate da un legno chiaro, si caratterizzano gli spazi con citazioni, richiami e colore: tanto colore dato dal cibo, dalle sue sfumature stagionali, ma anche dagli accessori, i contenitori di carta e vetro, colorati e vivaci come gli spazi partenopei. Non mancano inoltre scatti d'epoca e detti culinari, senza ostentare. ¿Tèke te?, una nuova proposta nel panorama della ristorazione, un fast food che si distingue puntando sui **dettagli** e l'ospitalità napoletana.



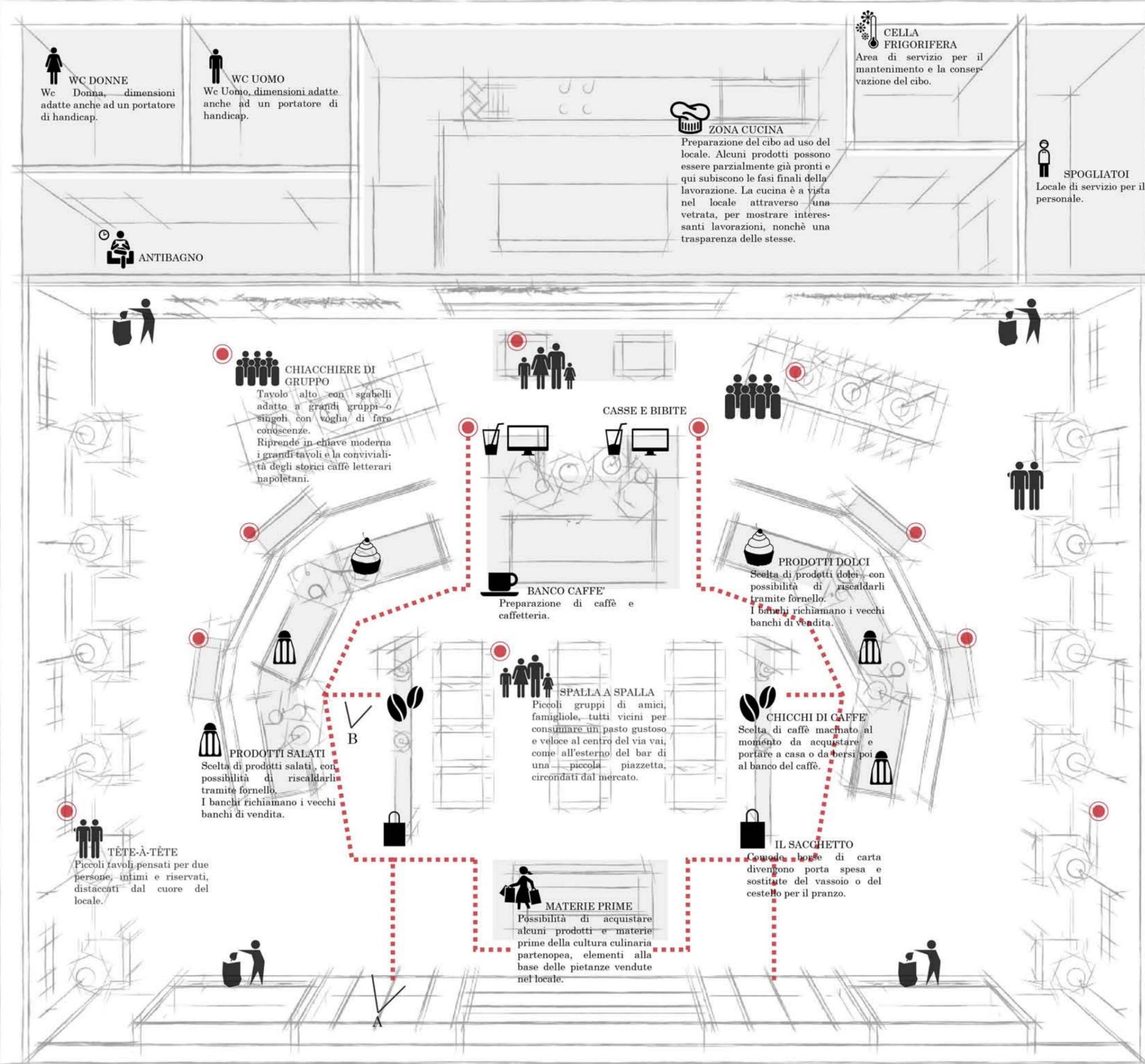
[¿Tèke te?]
[Elena Arrighetti / Davide Arrighetti]

tav. 2/5



FUD s.r.l.





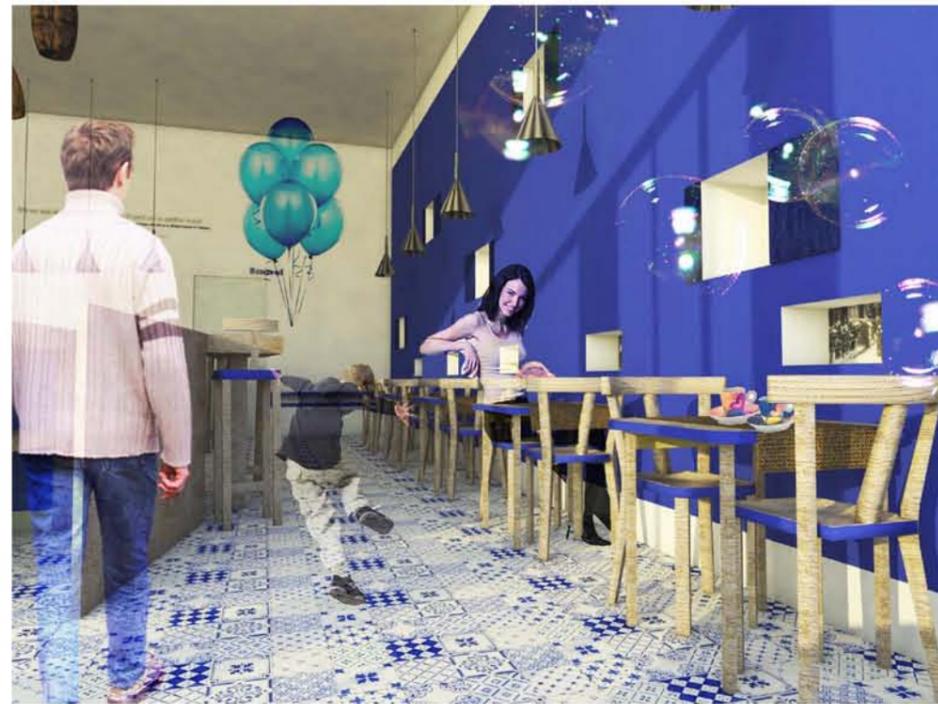
All'ingresso di ¿Tèke te? è possibile acquistare e vedere le materie prime utilizzate nel locale, scegliere caffè di fresca macina, per poi proseguire nel percorso del gusto scegliendo quale ricetta assaporare.



Il Locale si anima al centro, nel suo cuore, dove è possibile scegliere fra piatti dolci e salati, concludendo con un buon caffè, per poi sedersi in spazi più o meno privati, più o meno animati.

LEGENDA
(Elementi di composizione di un punto vendita ¿Tèke te?, riproducibile in varie location)

- Area
- Percorsi cliente
- Sedute
- Raccolta differenziata
- Funzioni



SPALLA A SPALLA

Come in una piccola piazzetta del mercato, nella parte centrale del locale si crea un'area dove, spalla a spalla, i clienti possono ritrovarsi in un'atmosfera vivace e colorata. Accanto a loro scorrono i clienti che scelgono le prelibatezze da consumare, l'olfatto e la vista sono appagati da ciò che offrono i banconi che circondano l'area.



TÊTE-À-TÊTE

Sulle due pareti laterali dell'ingresso appoggiano alcuni tavolini con seduta, molto intimi e riservati. Qui è possibile distaccarsi dalle altre aree più caotiche. Nella parete sono inserite delle piccole nicchie, una per postazione, dove si ripropongono foto della storia culinaria partenopea.



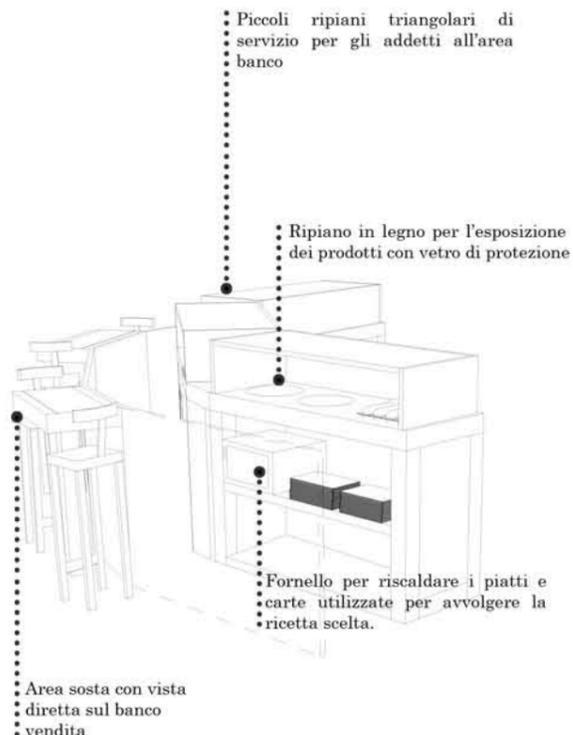
CHIACCHIERE DI GRUPPO

Due tavoloni alti con numerosi sgabelli permettono di stare in gruppo, sedersi un attimo per un caffè magari conoscendo qualcuno, magari leggendosi un articolo di giornale. L'intento è di ricreare un ambiente conviviale, di dialogo e chiacchiera, come avveniva nei vecchi caffè letterari di Napoli.

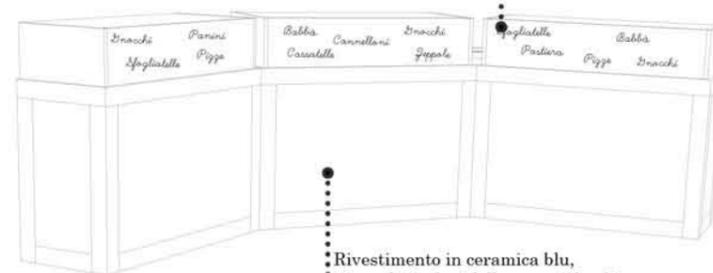


PRODOTTI DOLCI E SALATI AL BANCO

Viene proposto un modello di banco in legno che, attraverso la messa in mostra dei prodotti, accompagna il cliente nel locale e lo conduce nella scelta del piatto da degustare. Il suo posizionamento è in assoluto centrale nello spazio, ricordando le bancarelle di un mercato napoletano affacciate sulla piazzetta, o i banchi delle antiche pasticcerie, sia nel richiamo strutturale che nell'esposizione.



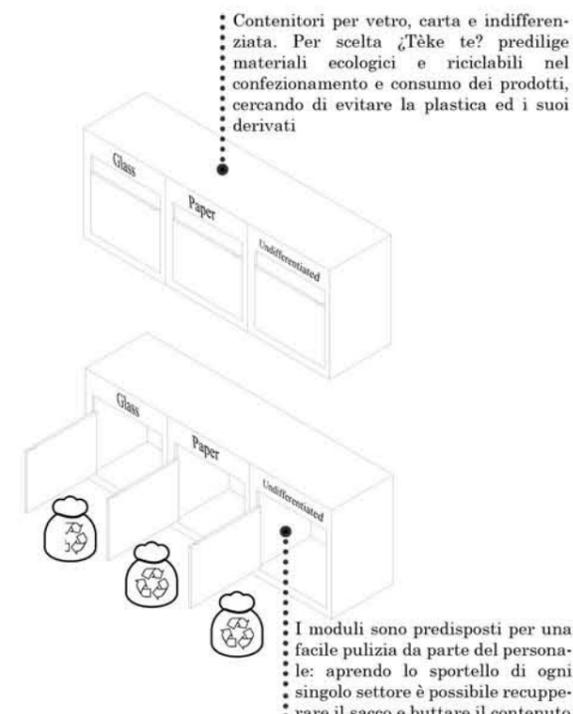
• I nomi delle pietanze esposte, con relativo prezzo ed informazioni vengono trascritti a mano direttamente sul vetro, facilmente pulibile e modificabile ogni giorno

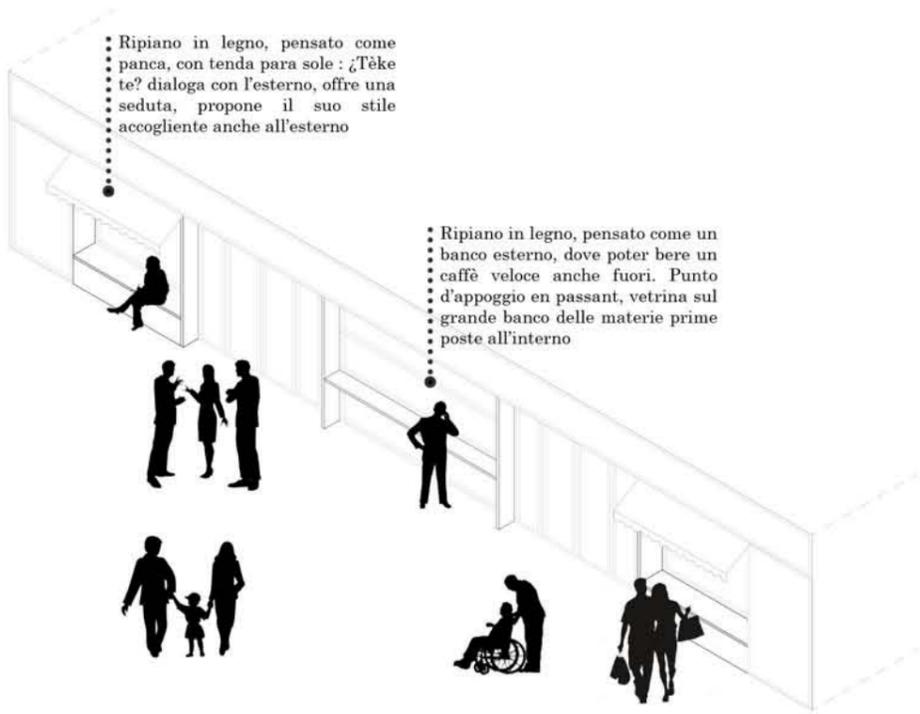


• Rivestimento in ceramica blu, riprende i colori delle ceramiche di rivestimento dell'area in vetrina, affacciata all'esterno del locale

RACCOLTA DIFFERENZIATA VETRO, CARTA E INDIFFERENZIATO

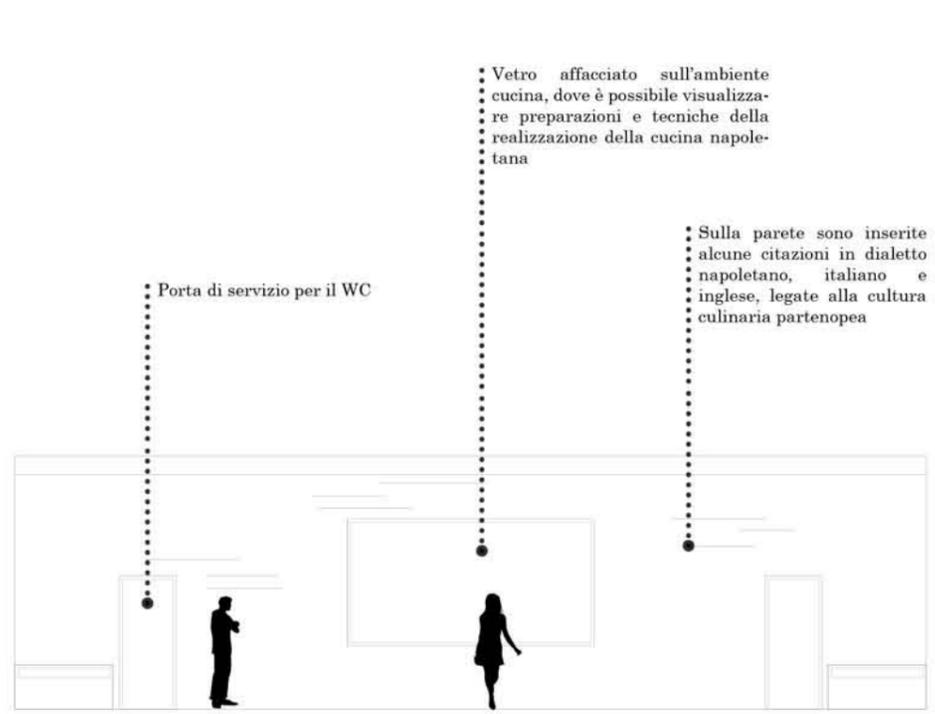
Particolare attenzione è prestata alla raccolta differenziata, che non deve venire meno sebbene si parli di un fast food. I moduli pensati scompaiono concretamente nelle pareti del locale incassandosi perfettamente, lasciando in vista solo tre fessure con riportato in inglese il tipo di rifiuto.





• Ripiano in legno, pensato come panca, con tenda para sole : ¿Tèke te? dialoga con l'esterno, offre una seduta, propone il suo stile accogliente anche all'esterno

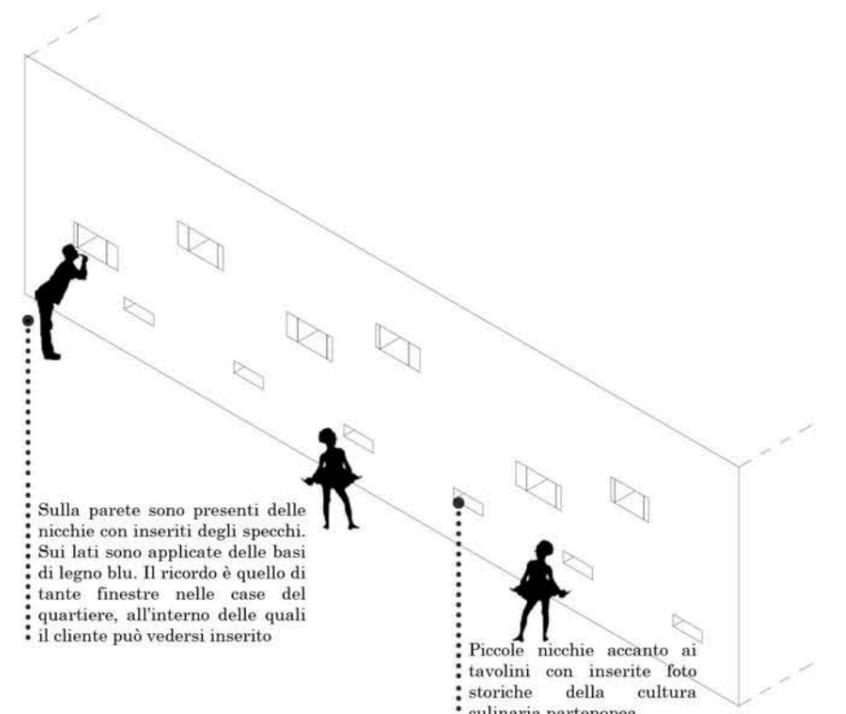
• Ripiano in legno, pensato come un banco esterno, dove poter bere un caffè veloce anche fuori. Punto d'appoggio en passant, vetrina sul grande banco delle materie prime poste all'interno



• Porta di servizio per il WC

• Vetro affacciato sull'ambiente cucina, dove è possibile visualizzare preparazioni e tecniche della realizzazione della cucina napoletana

• Sulla parete sono inserite alcune citazioni in dialetto napoletano, italiano e inglese, legate alla cultura culinaria partenopea



• Sulla parete sono presenti delle nicchie con inseriti degli specchi. Sui lati sono applicate delle basi di legno blu. Il ricordo è quello di tante finestre nelle case del quartiere, all'interno delle quali il cliente può vedersi inserito

• Piccole nicchie accanto ai tavolini con inserite foto storiche della cultura culinaria partenopea

VETRINA
La vetrina del locale figura come un semplice filtro fra interno ed esterno: quasi completamente vetrata, offre varie sfaccettature, come sedute o appoggio, nonché delle viste sul banco delle materie prime, sulle persone sedute ai tavolini che gustano già i nostri prodotti, e sui banchi stessi, incuriosendole e traendole all'interno dell'ambiente.



FACCIATA CENTRALE
Il fondo del locale si compone di una parete bianca sulla quale è possibile la lettura di vari detti napoletani, porte di servizio per il personale ed il cliente, e una vetrata di affaccio sul laboratorio.



PARETI LATERALI
Le due pareti laterali richiamano le abitazioni napoletane, ricche di finestrate, nelle quali il cliente si può specchiare sentendosene parte; l'inserimento di foto storiche è un omaggio alla cultura culinaria partenopea, nonché una nota culturale storica per i consumatori.



Font: Roman S
Iniziale maiuscolo, il resto minuscolo regolare
CMYK: 74,65,63,81

Font: Simplified Arabic
Fixed Regular
CMYK: 74,65,63,81

¿Tèke te?

SWEET, SALTY AND COFFEE FROM NAPOLI

Font: Roman S
Tutto maiuscolo regolare
CMYK: 74,65,63,81

¿Tèke te?

Abbiamo immaginato l'esclamazione di fronte a tutte le pietanze della cucina partenopea, il dover decidere che cosa prendere "Ma tu cosa ti prendi?"
In napoletano Tècchete?
In inglese Take it?

Un'assonanza che abbiamo collegato mantenendo l'accento napoletano, separando il verbo dal soggetto, inserendo un punto di domanda, enfatizzandolo, come in spagnolo, anche all'inizio della frase.

Il sottotitolo ricorda cosa possiamo trovare nel locale e la provenienza, Napoli.

Tècchete?
Tècche te?

¿Tèke te?

SWEET, SALTY AND COFFEE FROM NAPOLI

Take te?
Take it?

[¿Tèke te?]
[Elena Arrighetti / Davide Arrighetti]

tav.5/5



FUD s.r.l.

