

Nea_politan

Il verace sapore del cibo partenopeo approda nella city! La sfogliatella si "sfoglia" per approdare alle sinuose forme del Vesuvio, mentre i listelli di legno grezzo ne compongono la forma. Nasce la nuova Napoli, cosmopolita, che esporta cucina italiana servendosi di un blocco servizi adattabile alle diverse esigenze del brand. Lungo una versatile curva vengono disposti ambienti per la preparazione, conservazione e vendita al banco, delle varie vivande. Da tradizione mediterranea il cliente viene invitato a seguire un curvilineo percorso, dettato dalla morfologia del blocco e marcato da una balaustra. Questa garantisce privacy e ordine per la consumazione dei cibi a tavolo o al bancone. Interior ed exterior si tingono delle

tonalità d'azzurro del mare e del cielo italici. Il legno dei rivestimenti richiama alla materialità, distinguendosi per la sua eleganza nelle forme. Nea_politain è stato pensato per adattarsi ai diversi context urbani, manifestando il rapporto con la strada attraverso nastri azzurri che si prolungano sull'intera superficie delle vetrine. Contemporaneamente la serigrafia permette di filtrare la luce, non sottraendo completamente il profilo urbano all'occhio del cliente. In basso, l'attenzione del passante viene richiamata da le varie caricature di alcune specialità dello spazio commerciale. Il fascino retrò che richiama il tanto amato carattere italiano nel mondo, viene incarnato dalle finiture e dagli arredi.

Scorcio interno del punto vendita



Nea_politan

Samuel Musolino, Roberta Papalia, Giuseppe Perre, Maria Grazia Polimeni e Giuseppe Ristagno

tav.1/5

ADI
DELEGAZIONE
CAMPANIA



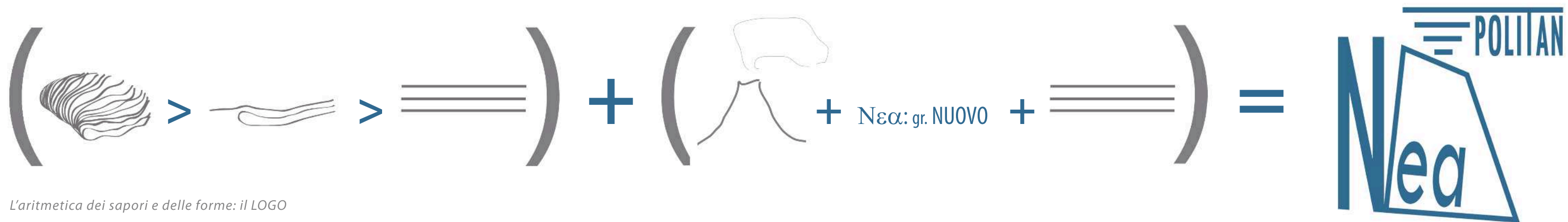
FUD s.r.l.

LOA
laboratorio
oltre
l'architettura

Comunicazione: dolce, salato e caffè in vetrina



Alcune delle specialità gastronomiche campane



L'aritmetica dei sapori e delle forme: il LOGO



Scorcio della vetrina su strada

Nea_politan

Samuel Musolino, Roberta Papalia, Giuseppe Perre, Maria Grazia Polimeni e Giuseppe Ristagno

tav.2/5



FUD s.r.l.



Il progetto



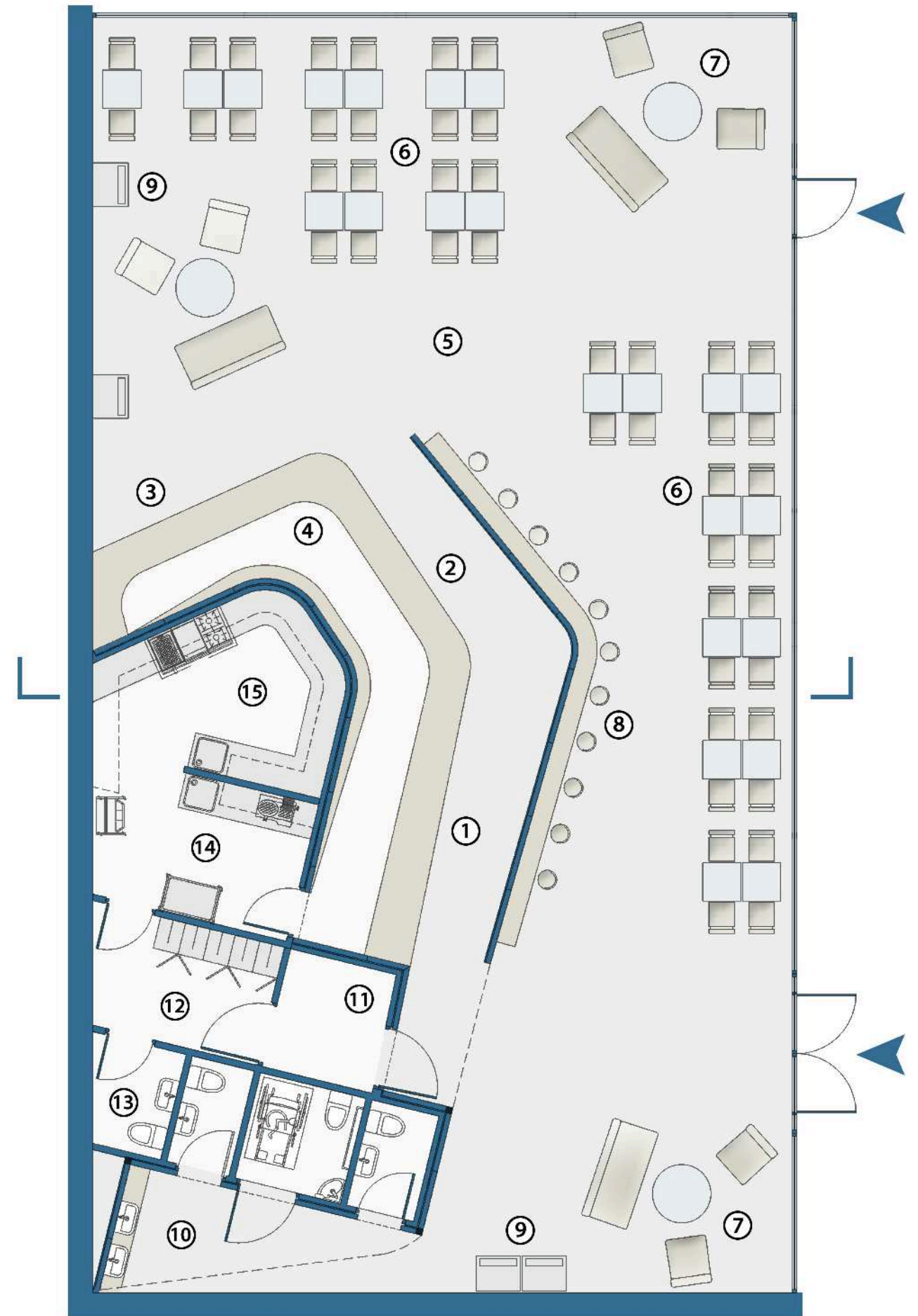
Ipotesi d'inserimento urbano

1. Piante salate
2. Assaggio di dolci
3. Degustazione caffè
4. Banco cassa
5. Disposizione sala
6. Consumazione al tavolo
7. Zona lounge
8. Servizio al bancone
9. Deposito rifiuti
10. Bagni pubblico
11. Disimpegno / Deposito
12. Spogliatoio dipendenti
13. Bagno privato
14. Preparazione cibi freddi
15. Cottura cibi caldi

Pianta e sezione del locale



0 0.25 1.20 3.50 5.00



0 0.25 1.20 3.90 5.00

Nea_politan

Samuel Musolino, Roberta Papalia, Giuseppe Perre, Maria Grazia Polimeni e Giuseppe Ristagno

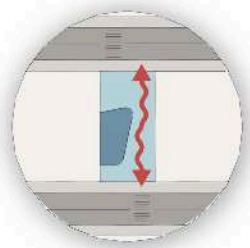
tav.3/5



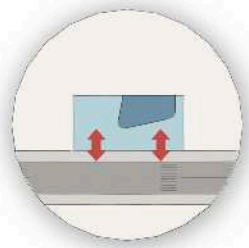
FUD s.r.l.



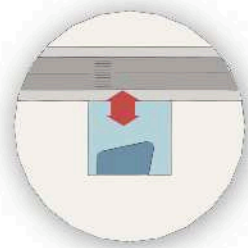
Dialogo urbano



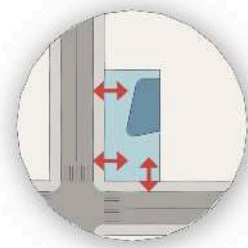
Traversante



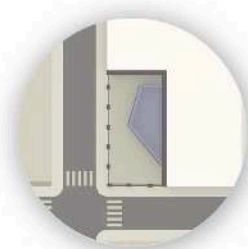
Stretto e lungo



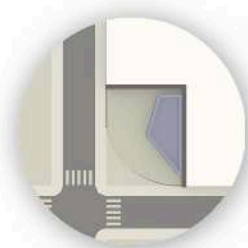
Quadrato



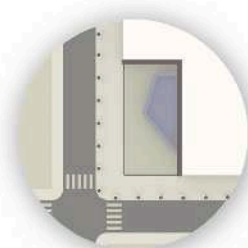
Opzione ad angolo



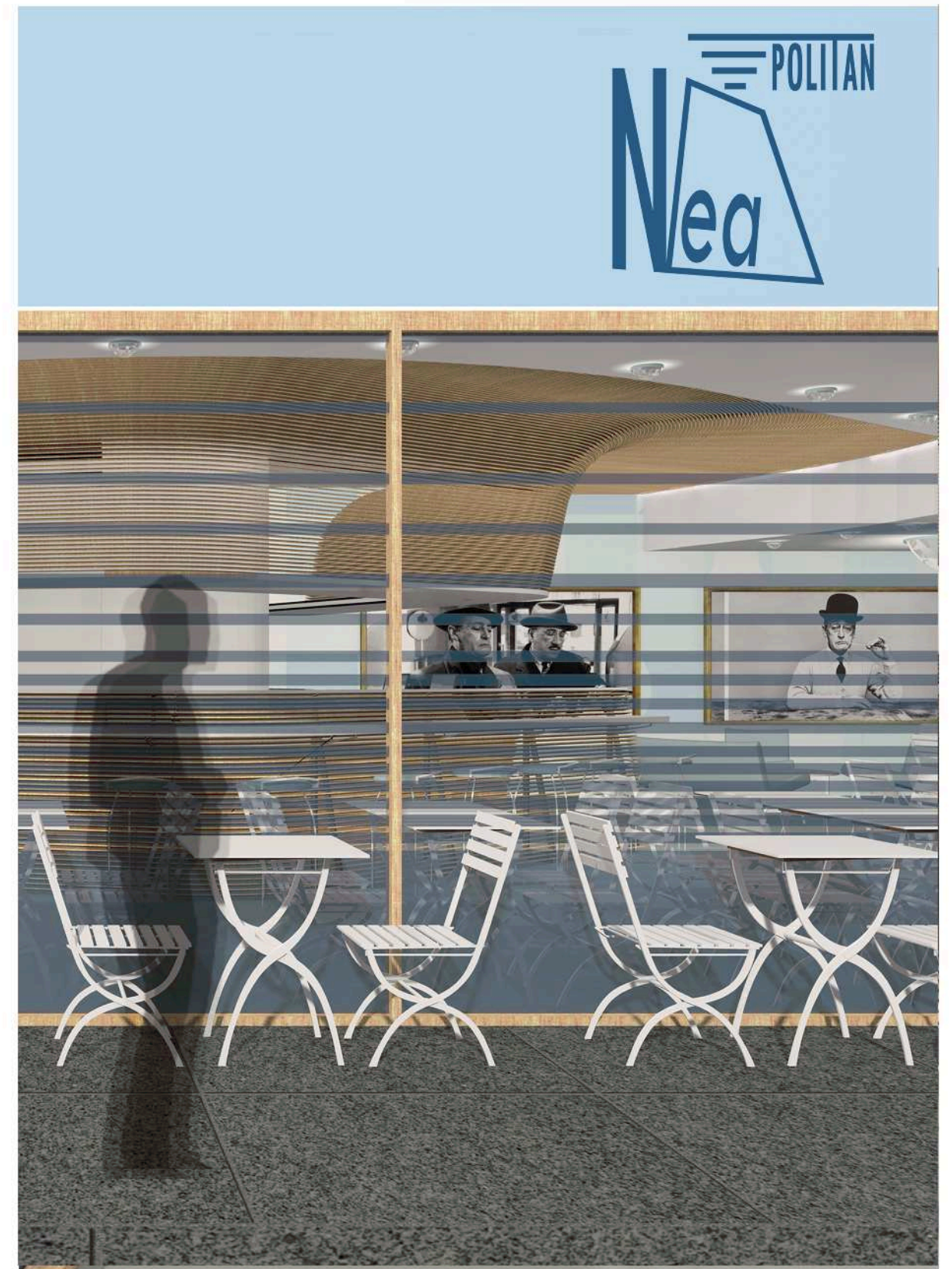
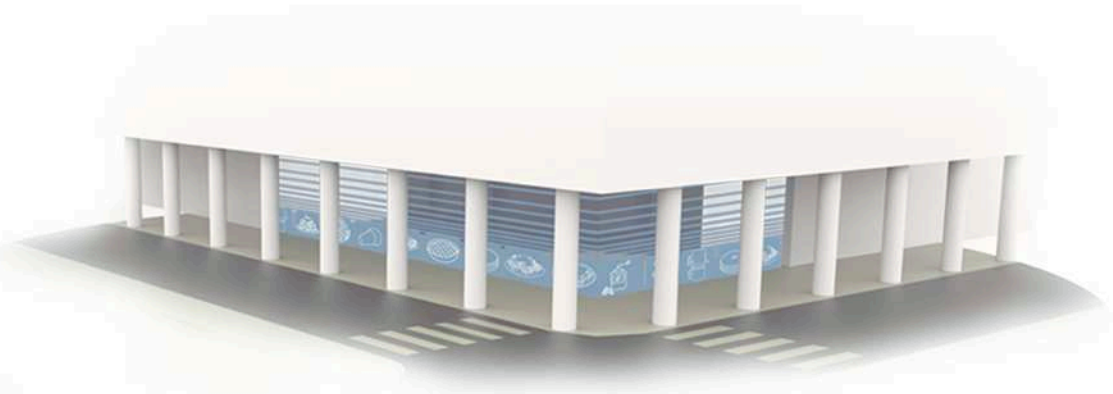
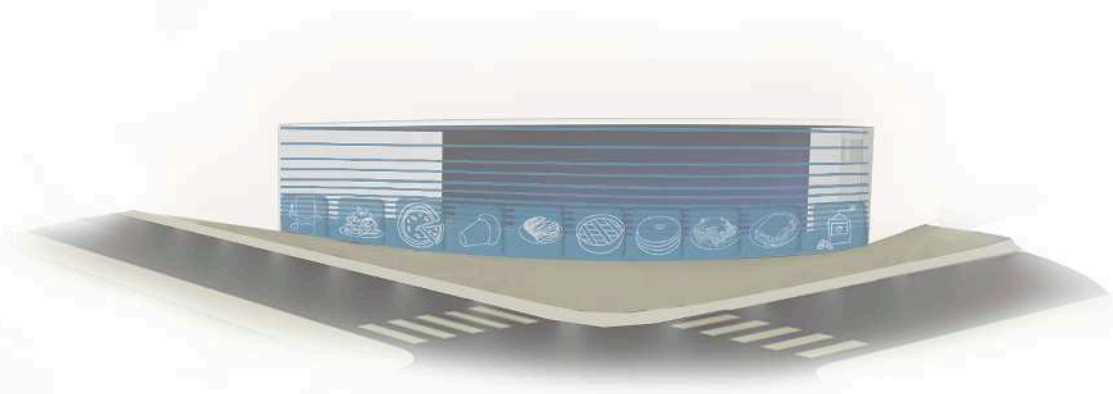
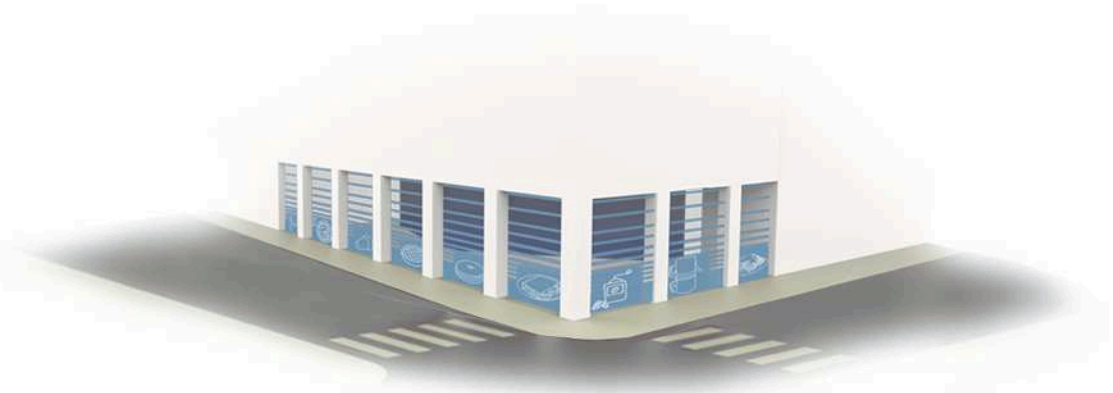
Pilastrini in facciata



Isolato porticato



Facciata continua



Scorcio della vetrata dall'esterno

Nea_politan

Samuel Musolino, Roberta Papalia, Giuseppe Perre, Maria Grazia Polimeni e Giuseppe Ristagno

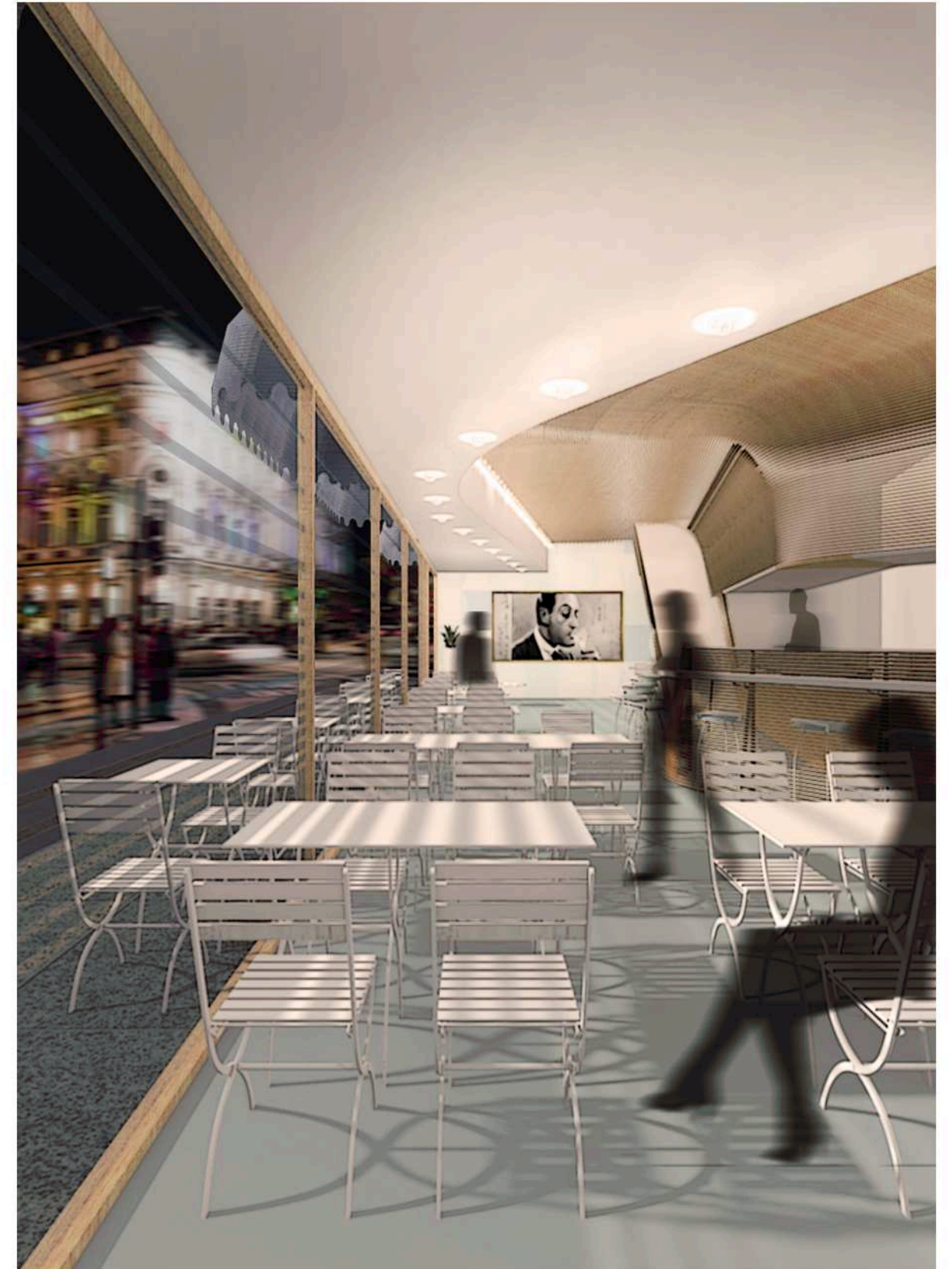
tav.4/5



FUD s.r.l.



Vedute d'insieme dell'interno del locale



Sopra, vetrata dall'interno

A sinistra: scorcio della sala
ingresso al buffet

Nea_politan

Samuel Musolino, Roberta Papalia, Giuseppe Perre, Maria Grazia Polimeni e Giuseppe Ristagno

tav.5/5



FUD s.r.l.

