

La progettazione degli interni del locale N'art ha prediletto una pianta dalla forma semplice, un rettangolo di 20 m per 10 m . Come indetto dal bando sono stati destinati 50 mq ad uso servizi (cucina, spogliatoio per il personale e servizi igienici), mentre altri 150 mq allo sviluppo dell'intera area destinata ai clienti, quindi tavoli e bancone.

Il locale esprime quella semplicità tipica degli ambienti napoletani, il concetto dello "stretto necessario" o dell'"arrangiarsi" che caratterizza la personalità napoletana. L'essenzialità dell'ambiente lascia però al materiale il ruolo da protagonista. Tavoli e sedute sono in legno poco lavorato e ferro, il pavimento in resina di cemento e le pareti rivestite da mattoni in tufo o da pittura color lavagna.

Dalla strada tutto l'ambiente è visibile grazie alla vetrina, occupata in parte dal bancone che permette al locale di comunicare con l'esterno. Il bancone, come in una sceneggiata, è il primo attore: un parallelepipedo in vetro con all'interno una scultura in listelli di legno che richiama la sagoma del Vesuvio, primo simbolo di Napoli, chiuso sul lato interno da un muretto in tufo, con al di sopra il vano protetto da vetro paraschizzi per poter esporre le delizie partenopee. Il bancone, diviso in due parti in modo da far passare il personale per il servizio al pubblico, si specchia sia all'interno del locale che dall'esterno, dove si ha la possibilità di servire l'utenza al passaggio per strada con il servizio "take away". Esso, dato il posizionamento rispetto alla strada e rispetto all'ambiente interno, fa sì che la clientela possa scegliere di godersi il cibo napoletano al tavolo oppure, attirata dai profumi e dai colori preferisca gustare i prodotti per strada passeggiando.

La scelta dei lineamenti puri e semplici non implica l'impersonalità del locale, anzi!

Sulle pareti, su cui è impiantata una lunga mensola in legno per garantire ulteriore possibilità di sedersi a gustare la delizia scelta per pause brevi, si pone un lungo nastro di lavagna dove sono poste classiche esclamazioni tipiche della lingua napoletana e sulla quale vi è possibile anche lasciare un ricordo scritto. Questa simpatica possibilità fa sì che il cliente senta il luogo un po' più "suo" e per poter trasmettere ancora meglio il senso di ospitalità che contraddistingue i napoletani in tutto il mondo. Al centro della sala sono disposti diversi tavoli di forma quadrata che danno la possibilità di essere aggregati per gruppi di ospiti più numerosi.



VEDUTE DI INSIEME DEL FRONTE STRADA



VEDUTA DEL PROSPETTO DEL LOCALE CHIUSO

N'art Naples Authentic Relish Tradizional

Liliana di Pietro/Maria Mozzillo/Angela Musto

tav.n1/5

ADI
DELEGAZIONE
CAMPANIA



FUD s.r.l.

LOA
laboratorio
oltre
l'architettura



N'art Naples Authentic Relish Tradizional
Liliana di Pietro/Maria Mozzillo/Angela Musto

tav.n2/5

ADI DELEGAZIONE
CAMPANIA



FUD s.r.l.

LOA
laboratorio
oltre
l'architettura



N'art Naples Authentic Relish Tradizional
Liliana di Pietro/Maria Mozzillo/Angela Musto

tav.n3/5



FUD s.r.l.

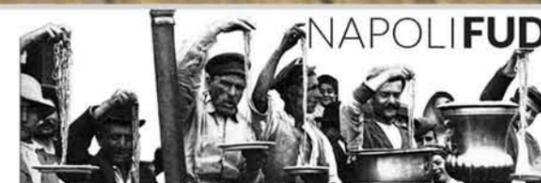




N'art Naples Authentic Relish Tradizional
Liliana di Pietro/Maria Mozzillo/Angela Musto

tav.n4/5

ADI
DELEGAZIONE
CAMPANIA



FUD s.r.l.

LOA
laboratorio
oltre
l'architettura

NAMING

Partendo dai simboli, dal dialetto, dai colori, dai sapori tipici dello scenario Napoletano si è cercato di indentificare in un Nome tutta la tradizione e la cultura napoletana. La ricerca non si è limitata ai classici simboli della città di Napoli ma ha analizzato i molteplici "modi di dire" che potevano trasformarsi in un segno forte e identificativo anche nel panorama internazionale.

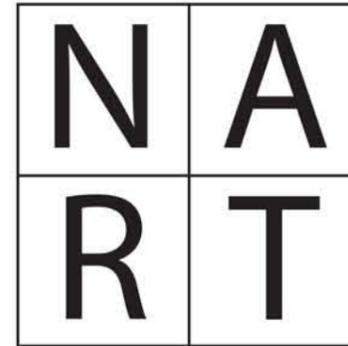
Molte sono state le parole vagliate ma concentrandoci sul messaggio che il Logo deve trasmettere è stata scelta l'esclamazione "N' art" (un'arte,trad.) che a Napoli viene usata per definire qualcosa che è fatto bene, con amore, alla perfezione! E cosa c'è di più del cibo napoletano fatto bene e con amore?!

La tradizione culinaria napoletana famosa in tutto il mondo per i suoi piatti tipici, la cultura pasticceria ed il caffè sono il fiore all'occhiello di un città dalle molteplici sfumature che con i suoi pregi e difetti tiene stretta a sé il suo fascino e la sua personalità unica nel suo genere.

Abbiamo voluto dare, però, una doppia personalità a questo nome! Infatti se letto ed interpretato in inglese "N'art" significa "L'arte della N" dove è ovvio che la N sia un chiaro riferimento all'iniziale della città di Napoli. Anche le singole lettere racchiudono a loro volta altri significati, "N'art": Naples Authentic Relish Traditional (Napoli Autentico Gusto Tradizionale).

Lo sviluppo del logo si è concentrato molto più sul mettere in risalto il testo senza avvalersi di troppi simboli. Dopo varie prove si è optato per la scelta di una sovrapposizione di testi, adoperando due font diversi che regalano al logo quella dinamicità e quella creatività che identifica anche i cittadini napoletani. Il testo "Naples Authentic Relish Traditional" è posizionato sotto al testo "N'art" in dimensioni ridotte. Tra i due testi vi è posizionato un simbolo: una forchetta il cui manico però ricorda un pennello, ciò aiuta a trasmettere meglio il concetto di "L'arte di mangiare". Composto, quindi, il logo si è verificato la sua funzionalità con l'uso di colori diversi. Dopo varie prove-colore si è optato per un bianco e nero del logo in cui solo la scritta "Naples Authentic Relish Traditional" adotta i colori tipici di Napoli e dell'Italia: azzurro, verde, bianco e rosso.

PROVE LOGO



LOGO SCELTO

PROVE COLORE



COLORE SCELTO

N'art Naples Authentic Relish Tradizional
Liliana di Pietro/Maria Mozzillo/Angela Musto

tav.n5/5



FUD s.r.l.

