

La distribuzione degli spazi permette una fruizione del locale lungo un percorso enogastronomico specifico e ben distinto.

Ogni modulo-bancone è dedicato ad una funzione precisa: dal modulo cassa a quelli pane e pizza passando per quelli centrali destinati al caffè e alla pasticceria.

Lungo questo "percorso" il cliente può consumare seduto direttamente al bancone e così assistere alla preparazione di panini, dolci o anche solo di un cappuccino, oppure può consumare ai tavoli alti per uno snack veloce quasi "on the road", o ancora ai "salottini" sociali delimitati dai divani dove una piccola credenza mette in condivisione utensili, tovaglioli e salse.

Tutto il locale, poi, è delimitato da un piano di appoggio continuo che si incastra a volte con altri piani a differenti altezze o si innesta con gli espositori che sono nel locale. In questo modo sembra che quasi ovunque ci si possa fermare per assaporare una prelibatezza offerta. Il cliente è in continuo "approccio" con i prodotti da quelli espressi a quelli confezionati.

il modulo bancone è pensato come una linea continua che parte da terra, definisce l'altezza del piano di appoggio del consumatore e quella del ripiano di presentazione vivande e bevande, delimita lo spazio di lavoro e di passaggio del lavoratore ed infine risale lungo il volume della parete attrezzata. Quest'ultima a secondo del utilizzo di tale modulo-bancone può essere "bucata" e utilizzata come piano di lavoro, come passa vivande, oppure porta cestini del pane o può invece rimanere come contenitore.

I materiali sono un continuo richiamo a Napoli e alla Campania in generale, dalle piastrelle di vetri decorate a mano ai sacchi di yuta del caffè. I decori vengono riproposti anche con una chiave di lettura diversa: diventano dei grandi segni che si mescolano tra loro sul soffitto e lungo la parte bassa dei banconi come bruciature del legno. Gli specchi e le scritte ricordano le antiche caffetterie.

Le vetrine sono una lettura moderna di un ricordo retrò delle caffetterie di una volta. Grandi stencil che disegnano, anche un pò fumettate le vetrate di questo spazio.

Cinque C come da vecchio detto napoletano: "comme (c..) coce chistu caffè". Un pò ricercato e sicuramente non esplicito questo nome incuriosisce il passante, il turista e l'habitué.

piani d'appoggio per sgabelli

tavolo sociale rivestito in piastrelle di vetri per divani e poltrone

vetrina comune per i utensili, condimenti etc

modulo bancone con retrobanco per esposizione

piano d'appoggio alto ottone/piastrelle

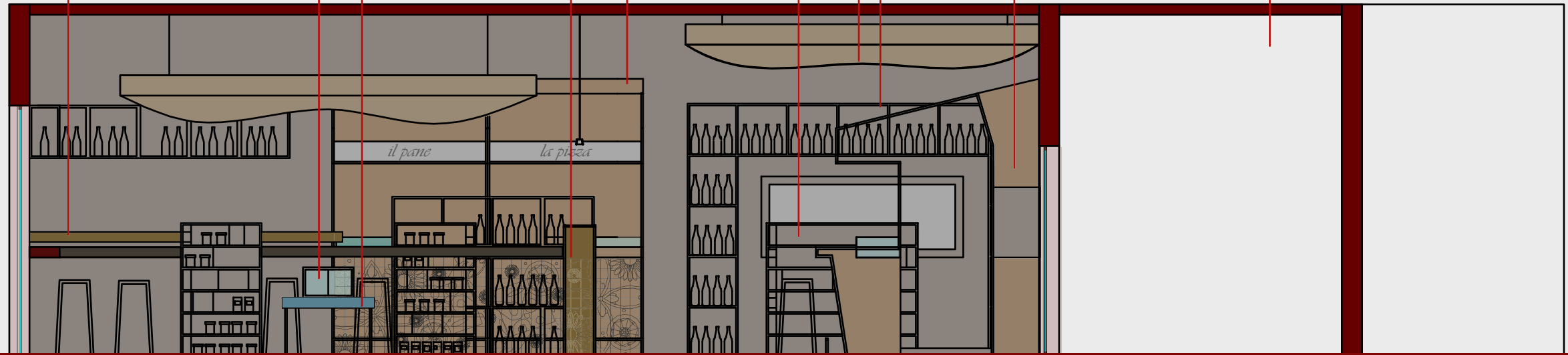
maxi lampade, luce diffusa, rivestite in sacchi di juta

divani con retro-esposizione

retrobanco, modulo passavivande

moduli espositivi in ottone

cucina, laboratorio



SEZIONE B-B'
scala 1:50

retrobanco, modulo esposizione

piano d'appoggio consumazione al banco

porta vetrata cucina/laboratorio

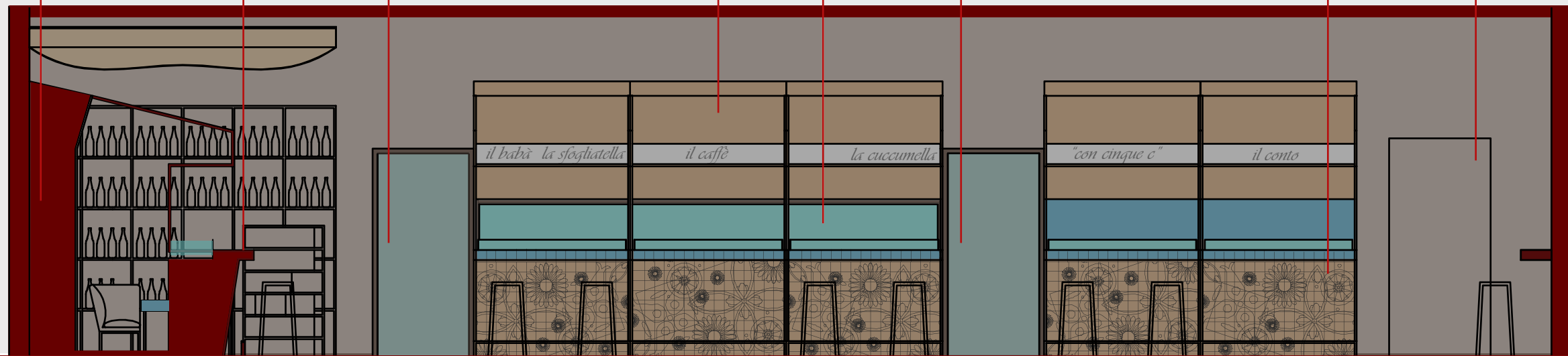
moduli bancone con piano d'appoggio e vetrina espositiva. Retro con piano lavoro e passa vivande

affaccio su cucina/lab e passa vivande

porta vetrata cucina/laboratorio

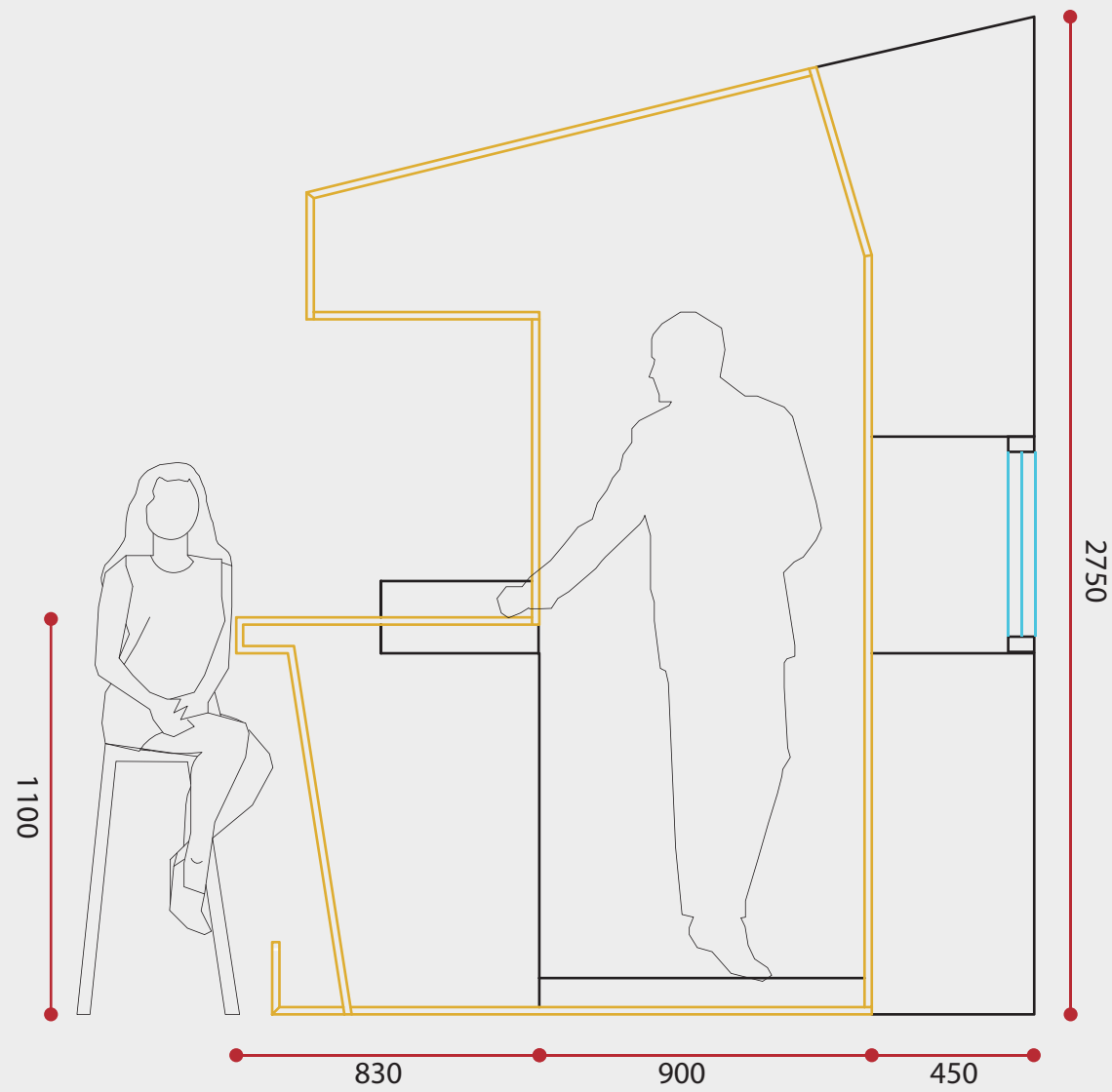
piano inclinato della parte bassa del bancone in legno con decorazioni "bruciate" a laser

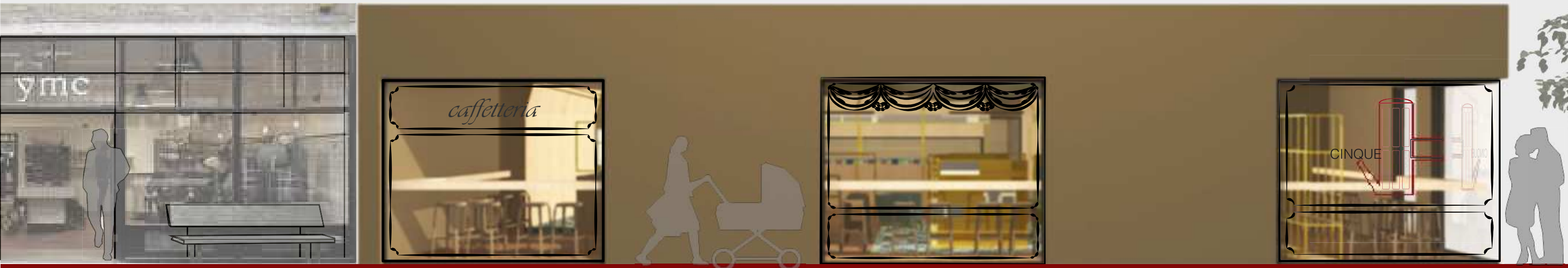
servizi



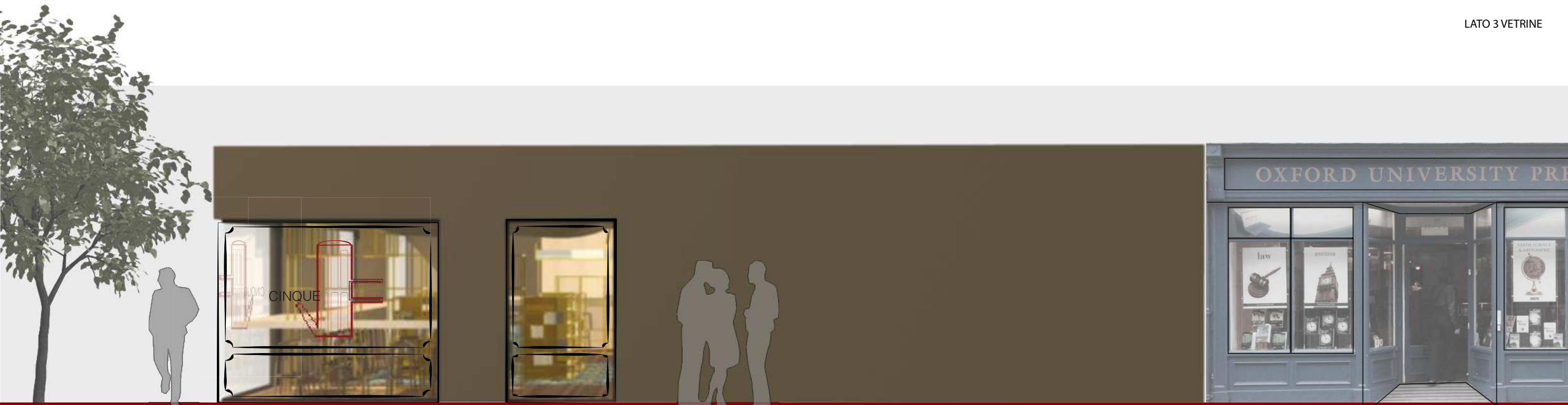
SEZIONE A-A'
scala 1:50

MODULO BANCONE STUDIATO PER ESSERE ADATTATO IN QUALUNQUE AMBIENTE AVENDO UNA ALTEZZA STANDARDIZZATA.
 ESEMPIO DI MODULO CON RETROBANCO CON PASSA VIVANDE E CONTENITORI.
 IL BANCONE INVECE HA UNA PROFONDITA' TALE PER OSPITARE FRIGO E MACCHINARI PIU' PICCOLI DA AVERE IN SALA.
 LA LARGHEZZA DI OGNI SINGOLO MODULO E' DI 1500 MM.
 LE MISURE SONO ESPRESSE IN MM





LATO 3 VETRINE



LATO INGRESSO PIU' VETRINA D'ANGOLO

-L'IDEA: PELLICOLE PER VETRO CHE EMULANO L'IMMAGINE DEGLI ANTICHI CAFE' COME SE FOSSERO "SCHIZZATE " CON UNA MATITA.-

CINQUE C café

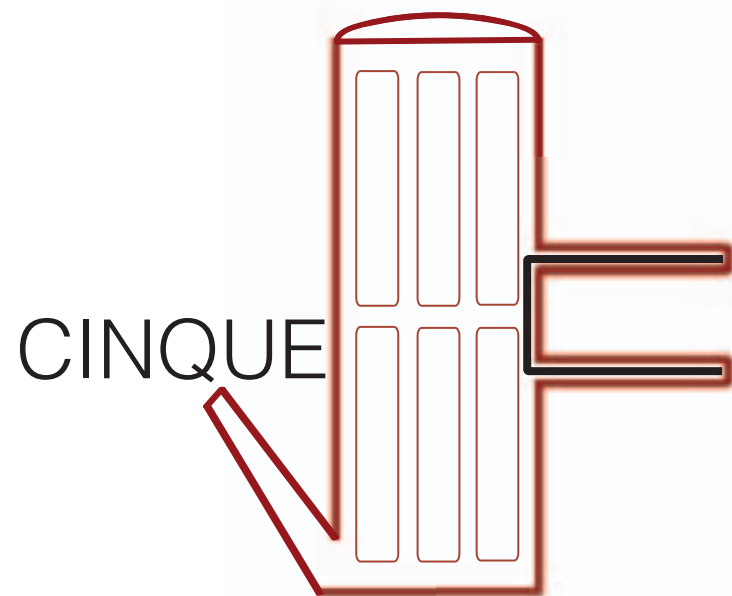
ELEONORA PALAZZI

tav n 4/5



FUD s.r.l.





-“CUMME (C...) COCE CHISTU CAFFE’”-

ATTORNO AL CAFFE’ RUOTANO RITI E ANEDDOTI PARTENOPEI.

TRADIZIONE VUOLE CHE IL CAFFE’ A NAPOLI SCALDA PIU’ IL CUORE CHE IL PALATO:
SECONDO UNA VECCHIA USANZA LOCALE QUANDO SI PRENDEVA UN CAFFE’ SE NE PAGAVA ANCHE UN ALTRO
NON ANCORA CONSUMATO A BENEFICIO DI CHI NON SE LO POTEVA PERMETTERE..

IL LOGO E’ LA STILIZZAZIONE DELLA “CUCCUMELLA” LA MOKA USATA A NAPOLI PER FARE IL CAFFE’.