

Il progetto "Nap" nasce con la volontà di ospitare uno spazio capace di valorizzare i prodotti e le eccellenze della tradizione gastronomica napoletana, i cui aspetti più caratteristici vengono contestualizzati e fusi all'interno di un ambiente contemporaneo ed internazionale, esaltandone l'identità glocal.

Nap è pensato per un contesto metropolitano. Il locale si rivolge ad un target prettamente giovane, costituito da lavoratori che, nel volersi ritagliare un momento di pausa nella giornata lavorativa, scelgano la qualità dello stile di vita tradizionale italiano, fatto di laboriosa vivacità, di selezione di prodotti d'eccellenza, di ricerca del comfort, e di abbandono al gusto ed al peccato di gola.

L'ambientazione è contemporaneamente tradizionale e moderna, con rimandi da un lato all'iconografia, ai valori, ed ai sapori tipici della cucina napoletana, strizzando l'occhio dall'altro al concept della caffetteria moderna self service, senza rinunciare a un tocco di eleganza negli elementi d'arredo.

In particolare, il filo conduttore della tradizione napoletana si disvela sin dalla vetrina, ove – di fianco al forno - un pasticciere impasta alacrememente sotto gli occhi dei passanti, a sottolineare qualità della produzione, trasparenza, competenza e una sfumatura di "c'era una volta".

All'ingresso, sulla destra si apre il lungo bancone, che richiama in maniera inequivocabile il sensuale skyline del Vesuvio. A sinistra, introdotta da un tradizionale carretto, un'area di vendita con esposizione in vetrina invita a fare un tuffo tra i prodotti d'eccellenza frutto di un'attenta preselezione.

Al centro, l'area ristorazione, formata da panche in legno, risponde all'esigenza di un ambiente informale per la rapida consumazione, richiamando nel tempo l'atmosfera delle antiche trattorie napoletane con i tavoli in marmo.

Più a sinistra, un'altra area di consumazione, ricavata grazie a un lungo piano appoggiato al muro (o ad una seconda vetrina) integrato da sgabelli e faretto offre ulteriori posti a sedere.

Gli inserti di colore, rosso pompelano, costituiscono un ulteriore richiamo alla tradizionale ed elemento di coesione con gli arredi ed il logo.

Si è pensato all'inserimento di pannelli di approfondimento sull'origine di prodotti e tradizioni ritrovabili all'interno del locale, come elemento di rievocazione culturale e ad ulteriore testimonianza dei processi selettivi della gastronomia offerta.

L'atmosfera di Nap è informale e riposante, vuole evocare uno stile di vita italiano confortevole, dal ritmo rilassato, in discontinuità con i ritmi vertiginosi e frenetici della metropoli. In questo senso Nap gioca a livello semantico, è sì una parte di Napoli, ma si avvolge anche del valore positivo offerto dal significato inglese del termine, "sonnellino", come una pausa - rapida ma piacevole - dalla convulsa routine quotidiana.



NAP

Claudia Muto e Andrea Sardo

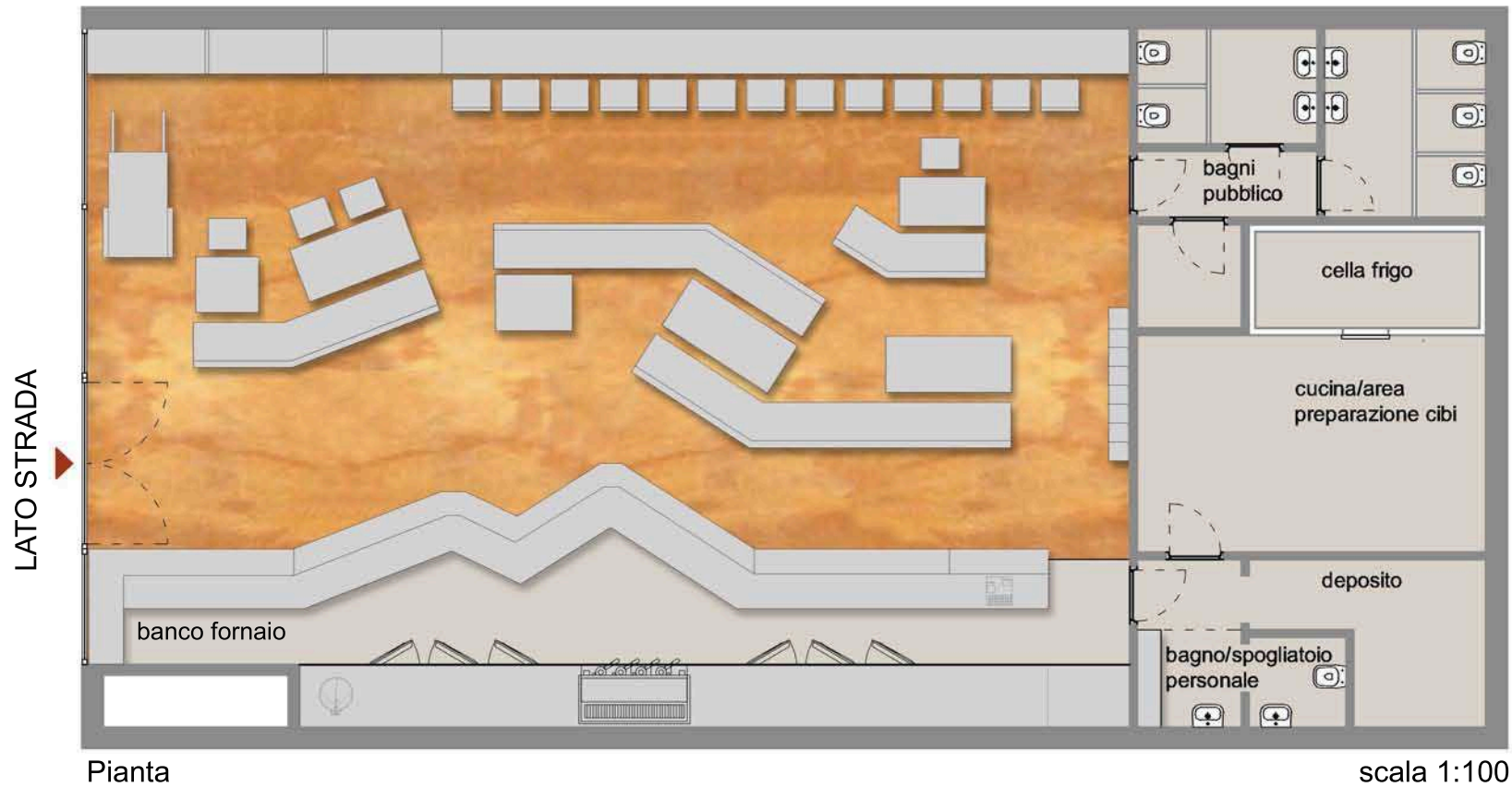
tav. 1/4

ADI
DELEGAZIONE
CAMPANIA



FUD s.r.l.

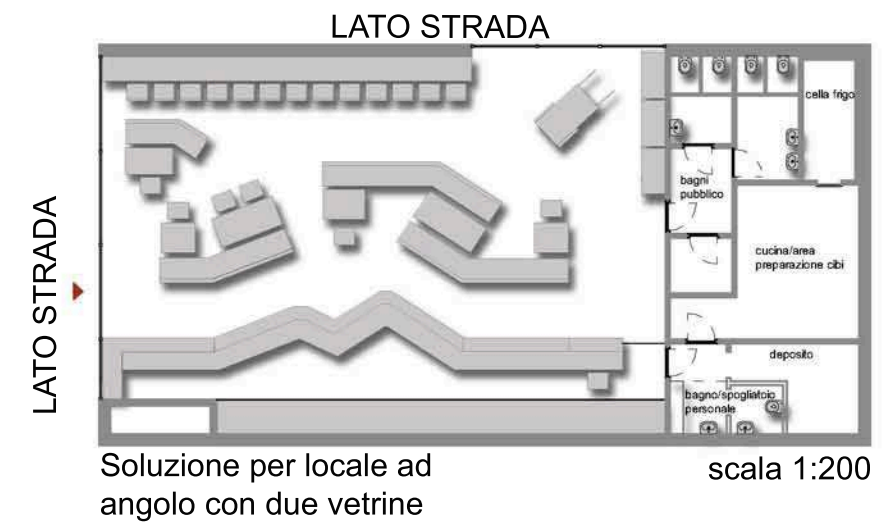
LOA
laboratorio
oltre
l'architettura



Pianta

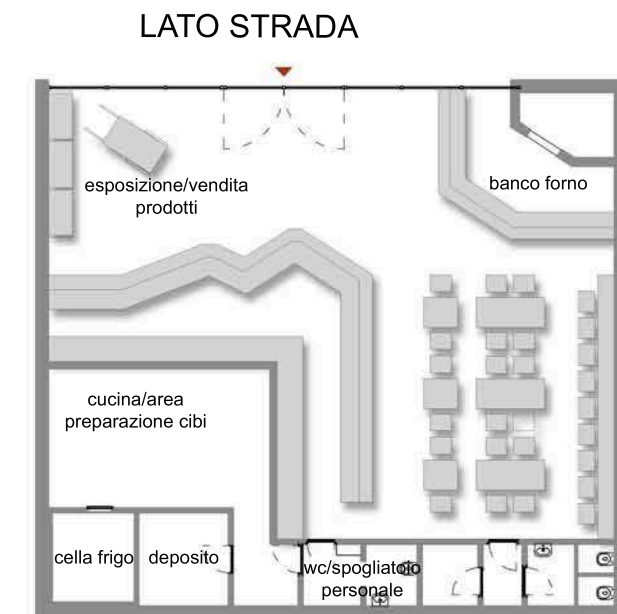
scala 1:100

La soluzione qui presentata si colloca idealmente all'interno di un locale a pianta rettangolare dell'estensione totale di 200 mq, suddivisi in uno spazio di circa 150 mq (10x15 m) per il pubblico ed ulteriori 50 mq per spazi di servizio e di lavoro. Il progetto è stato studiato per essere adattabile a diverse configurazioni planimetriche in base alle caratteristiche dello spazio a disposizione. Anche nelle altre soluzioni proposte (vedi piante a lato) sono quindi riconoscibili gli elementi caratterizzanti il progetto: la linea sinuosa del bancone, l'angolo bakery in stretta connessione con l'esterno e la vetrina espositiva/commerciale.



Soluzione per locale ad angolo con due vetrine

scala 1:200



Soluzione per locale a pianta quadrata

scala 1:200

La vetrina espositiva/commerciale

Ben visibile dall'esterno l'area di vendita/esposizione invita a fare un tuffo tra i prodotti d'eccellenza (caffetteria gastronomia pasticceria), scelti sulla base di una preselezione qualitativa e di un packaging che ne suggerisca l'aspetto vintage/tradizionale. Anche gli elementi stessi che compongono la vetrina rimandano a immagini tipiche dell' iconografia napoletana, come il carretto su cui sono esposti i prodotti che ricordo quello degli ambulanti del secolo scorso.



Vista della vetrina e dell'ingresso dalla strada

Il locale si "affaccia in strada" con un carattere discreto ma allo stesso tempo evocativo, con un chiaro richiamo alle antiche vetrine in legno delle pasticcerie napoletane, ma con un tocco di moderno nella linearità ed essenzialità del suo disegno.

L'erbario

Tra gli elementi che arricchiscono il locale, un oggetto composto da una struttura in acciaio e dei cubi in legno che contengono le gli aromi protagonisti della gastronomia napoletana



vista del locale dall'ingresso

"Quando io morirò, tu portami il caffè, e vedrai che io resuscito come Lazzaro."

Eduardo De Filippo, in *Fantasma a Roma*, 1961

Citazioni illustri

Altro richiamo alla tradizione gastronomica, e non solo, napoletana. Frasi di personaggi celebri, detti popolari, pezzi di cultura partenopea in cui il cibo ed il caffè hanno un ruolo fondamentale.

NAP

Claudia Muto e Andrea Sardo

tav. 3/4

ADI
DESIGN
INNOVATION



FUD s.r.l.

LOA
Lombardi
Olivetti
Associati

La parete a specchio alle spalle del bancone e dell'area lavoro riflette luci e oggetti moltiplicando il gioco di riflessioni e ampliando lo spazio.

L'illuminazione del locale è costituita da una luce diffusa che filtra attraverso il controsoffitto leggermente ribassato delineando due fasci di luce resi ancor più evidente dallo stacco cromatico tra parete e soffitto.

A Questa luce diffusa si aggiunge poi quella puntuale data dagli elementi conici disposti lungo il bancone.

Queste lampade si ispirano ad un'altro simbolo della cultura gastronomica napoletana take away: il coppetiello.

Anche la scelta del rame non è casuale, trattandosi di un elemento che molto ha a che fare con la gastronomia tradizionale.



Il bancone con la sua forma si protende verso la zona dedicata al pubblico con la sua forma prominente che richiama in modo inequivocabile lo skyline sensuale del Vesuvio.



Vista dell'bancone dall'interno del locale

Il banco del fornaio

Elemento centrale del progetto e fulcro della gastronomia locale è il forno davanti al quale del personale specializzato impasta alacremente sotto gli occhi dei passanti, a sottolineare qualità della produzione, trasparenza, competenza, spettacolarità della produzione e una sfumatura di "c'era una volta". Inoltre il banco è disposto giusto all'entrata del locale e direttamente visibile dall'esterno per catturare gli sguardi e invogliare i passanti ad entrare

NAP

Claudia Muto e Andrea Sardo

tav. 4/4

ADI
ASSOCIAZIONE
DESIGNER
ITALIANI



FUD s.r.l.

LOA
LUMINARIE
OPERE
ARCHITETTICHE