



Simone Subissati

Intervento: "PAPILIA taste of life"
Luogo: Ancona
Progettista: arch. Simone Subissati
Collaboratori: arch. Nicoletta Mosca, Elena Marchetti
Graphic design: Studio arch. Simone Subissati con Real DC, Ancona
Committente: Papilia srl
Anno di redazione: 2008
Anno di realizzazione: 2008
Impresa esecutrice: Borgognoni & Partners, Osimo (AN)
Imprese fornitrici: Effettoluca, Recanati (AN); Man, Loreto (AN); Planet One, Bastia Umbra (PG); Francesco Guerrieri, Ancona; Gioacchini srl, Ancona
Dati dimensionali: 300 mq

Papilia 'Taste of life'

Design primordiale per un locale food & entertainment ludico e raffinato insieme

Foto: Roberto Piccinni

Il progetto Papilia 'Taste of life' - che nasce all'interno di un centro multisala, intrattenimento e wellness nella zona sud di Ancona in un'area di espansione residenziale e commerciale - parte da una nuova concezione del tempo libero e della ristorazione per affermare contenuti innovativi sui locali food & entertainment. Evitando di attingere ad un vocabolario del contemporaneo già sterile e consueto sul tema, si è voluto esprimere una propria idea estetica dello spazio in un luogo pubblico con un intervento che si dimostrasse rigorosamente rispondente allo scopo e alle funzioni, soprattutto in questo caso, dove i committenti hanno lasciato al progettista il compito di definire il locale nella sua anima, nella sua essenza fin dalla scelta del nome, dalla creazione di un'idea e di un simbolo in un vero e proprio concept globale. La premessa di briefing era quella di realizzare un locale crossover che offrisse aperitivi, ristorazione, drink, musica live, intrattenimento a una clientela selezionata con una certa propensione a comunicare. Il progetto nasce planimetricamente in un ritaglio dalle proporzioni difficili. Innanzitutto occorreva decidere che peso dovesse avere il bancone - e tutto quanto concerne lo stoccaggio delle bottiglie e la preparazione nonché la miscita delle bevande - su tutto il resto, il rapporto tra sedute alte e basse, decidere in che modo si sarebbero uniti e mescolati i clienti del dopocena, dei drinks e delle bollicine con i clienti della cena. L'esigenza di rendere il più possibile visibile il bancone dall'esterno insieme alla posizione dell'ingresso di servizio sul retro sono stati input determinanti per quanto concerne l'organizzazione funzionale della pianta e la collocazione della cucina e dei locali di servizio. Lo spazio della sala è stato scomposto, frantumato in volumi elementari in un continuum monomaterico secondo uno schema che rispondes-

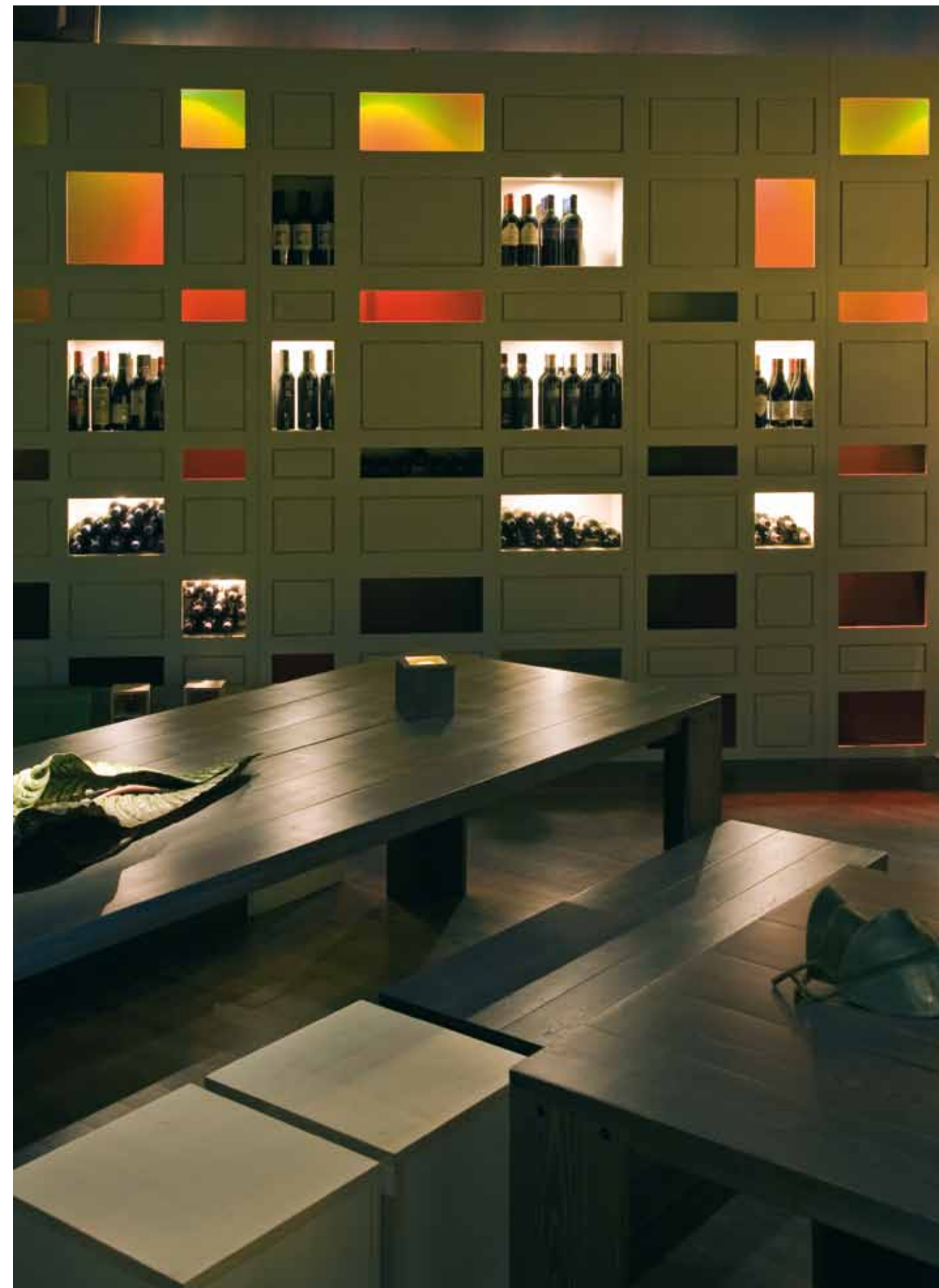
se alle leggi stereometriche e facendo in modo che il risultato asservisse alle esigenze del sedere, bere, mangiare, appoggiarsi, assistere a uno spettacolo, ballare; lasciando la massima libertà per farlo, anzi suggerendo di volta in volta la modalità migliore. Su questo tessuto omogeneo interviene una parete traforata e dotata di anima propria che caratterizza in maniera dinamica il locale. Concepita sia come una quinta scenografica che come elemento funzionale ad esporre e contenere le bottiglie, partecipa muovendosi e portando con sé il bancone, anzi generando nello spostamento due elementi di bancone, american bar e wine bar. Le forme dei tavoli e delle sedute che si integrano con le pedane sono tutte riconducibili a parallelepipedi elementari e realizzate con lo stesso materiale - larice tinto grigio - del pavimento. Per ricreare una sorta di spazio esterno astratto in cui muoversi, mangiare, bere, ecc., le pareti perimetrali sono scomposte e smaterializzate geometricamente come a lasciare intravedere ulteriori scenari di una natura artificiale evocata e sognata. Espediente che serve a smaterializzare le pareti, eliminare in toto l'idea di stanza finita, con l'utilizzo di due livelli di tessuti stampati e retroilluminati. Spartano nelle sedute e negli elementi funzionali quasi come se fosse un lavoro self-made, rappresenta uno spazio esterno ricreato, dove mangiare diventa una sorta di pic-nic notturno; bere, ascoltare musica e ballare lo si fa come se si fosse all'aperto, dove la miscita delle bevande avviene attraverso una sorta di stand con l'utilizzo di lampadine a incandescenza per l'illuminazione che rievoca immagini felliniane, circensi, di feste e sagre di paese. La parete retrobanco traduce bene l'atteggiamento progettuale giocoso, naif ma sempre misurato e raffinato. Design primordiale, come un weak design non "prepotente", ma caldo e rassicurante.



La sala con le sedute su due livelli e di due diverse tipologie: una 'drink' e una 'food'.



*Le pareti perimetrali retroilluminate
in tessuto e legno scompongono
per intero le superfici che delimitano la sala;
il design 'self made' delle sedute e dei tavoli.*



*La parete traforata concepita
sia come quinta scenografica
che come elemento funzionale
a esporre e contenere le bottiglie.*