



Lights for Food

Scenografiche, soffuse, a sospensione o a parete. Le luci definiscono l'atmosfera e il carattere del ristorante, ne sottolineano l'identità e seducono l'ospite, esaltando l'esperienza gourmand

| di Alessia Cipolla |

La luce crea l'atmosfera, definendo l'insieme di sensazioni e percezioni che invitano l'ospite a entrare in un ristorante, a rilassarsi, a godere il cibo e la convivialità. La luce attrae, accoglie, orienta, conduce, e talvolta seduce. Ma è anche uno strumento di marketing: se l'illuminazione è rilassante l'ospite resta volentieri e a lungo, mentre una luce troppo fredda o intensa può infastidire e ridurre il tempo di permanenza. Le radiazioni luminose, infatti, non si trasformano solo in sensazioni visive: alcune interagiscono con i centri che governano il nostro stato psicofisico e l'umore, al punto che un'illuminazione scorretta può essere fonte di disagio, e perfino di stress. Il light design per la ristorazione, quindi, non è un aspetto semplicemente decorativo o un elemento, più o meno rilevante, del progetto di interior. Le sorgenti luminose devono essere coerenti con l'impostazione del locale – concept, cucina, clientela e design – e saper conciliare l'illuminazione d'ambiente con quella necessaria a esaltare il cibo e la sua degustazione.

AXOLIGHT

Al momento del brainstorming per il concept di Terrazza Aperol a Milano, Antonio Piciulo ha immaginato di aprire una bottiglia di Aperol e di versare il suo contenuto nell'aria. Un approccio al progetto che gli ha permesso di giocare con le forme: le sospensioni Spillray di Axolight come "gocce di luce" nello spazio

AXOLIGHT

Il China Chilcano a Washington accoglie gli ospiti in un ambiente che mescola la cultura Peruviana con quella Cinese e Giapponese. Alle sospensioni Bell di Axolight è affidato il compito di rappresentare ed evocare l'anima orientale ed esotica del locale



La luce adatta

Come definire la luce più adatta? Diverse le opzioni, da scegliere in base alla tipologia del locale. Un alto livello di illuminazione rende tutto visibile, uniforme, privo di mistero e di contrasti cromatici, offrendo un senso di sicurezza e di igiene, ideale in ristoranti per famiglie, o di grandi dimensioni e dall'intenso turnover. Per una cena più intima servono invece altri stimoli sensoriali, un'illu-

minazione più bassa e chiaroscurale, che generalmente il nostro immaginario associa subito a un servizio di alta qualità. Fondamentale è anche la scelta della tonalità. Calda evoca domesticità, ma anche lusso e tradizione. Fredda risulta più contemporanea e minimal, spesso associata a locali moderni e di design, ma attenzione: deve essere controllata, perché se eccessiva può rendere l'ambiente algido e impersonale.



CONTARDI

Glamour eterno: le lanterne Muse e le lampade Messalina e Cornelia, nella finitura bronzo, di Contardi enfatizzano lo stile e il gusto de Les Petites Madeleines, all'interno dell'Hotel Turin Palace della famiglia Marzot, rinnovato luogo di fascino e relax

LEUCOS

Aella di Leucos è un riflesso autentico, soffiato da una sapiente tradizione artigiana. La sospensione della coppa - già pluripremiata nella versione a tavolo - esalta la sua luce vivida e sottolinea il carattere di questa forma evocativa. La amplifica e con leggerezza la libera nell'aria



SLAMP

Realizzata a mano concatenando elementi di Lentiflex, Fabula Large di Slamp ricorda una lunga e soffice fascia di seta avvolta su se stessa. L'effetto cangiante del materiale è reso ancor più scintillante dalle 5 fonti luminose che garantiscono la luce ottimale anche ad ambienti di grandi dimensioni



Il percorso percettivo

Le prime impressioni sono importanti. Le insegne e l'illuminazione esterna richiamano e invogliano a entrare. Garantiscono anche sicurezza, illuminando gradini, accessi e marciapiede. L'ingresso, poi, è il primo contatto con il locale, e spesso diventa anche area d'attesa quando la sala è completa. Qui l'illuminazione deve accogliere il cliente con discrezione, e orientarlo verso i punti focali del locale. Dall'entrata al banco bar, dalla sala al tavolo i livelli di luce devono variare, ma il progetto complessivo deve essere concepito come un continuum coordinato, armonico e modulato secondo la stessa tonalità, calda o fredda, evitando luci miste e bruschi cambi di intensità. Interessanti in questo senso le opportunità offerte dalla tecnologia Led, con la quale è possibile realizzare lunghe e omogenee gole di luce, segnando un percorso visivo che guida dall'entrata al tavolo. In alternativa, possono essere inseriti punti luce a soffitto o a pavimento che delimitino il percorso. Veniamo quindi alla sala, per la quale è consigliabile prevedere più tipi di illuminazione. La più importante è quella generale che garantisce una luminosità omogenea, ottenuta con lampade da terra, a sospensione, a soffitto o a parete. Gli apparecchi sospesi al soffitto con cavetti o tige rigide

offrono grande varietà di soluzioni, ed essendo liberi possono garantire una distribuzione della luce di tipo diffuso. Nel caso di uno spazio troppo alto, una serie ravvicinata di luci sospese, che lasciano la parte superiore al buio, possono abbassarne percettivamente l'altezza. E grazie alle luci a parete le ombre eventualmente prodotte da apparecchi a soffitto o sospesi possono essere ammorbidite. Le fonti a parete, inoltre, con i loro effetti luminosi rappresentano un valido elemento decorativo e permettono di rendere i soffitti più alti e le pareti più ampie. Durante il giorno, attenti anche alla luce naturale che filtra da grandi vetrate e lucernari. La sua presenza è certamente un plus, ma bisogna controllarne sempre quantità e direzione. I clienti che sono seduti in direzione est/sud/ovest dovranno essere protetti dai raggi diretti del sole, grazie a tende o a soluzioni architettoniche studiate ad hoc. L'illuminazione decorativa e d'effetto è invece ciò che personalizza il ristorante. La sua funzionalità è meno significativa, perché il suo compito è conferire un carattere, uno stile. Un lampadario particolare o insolite applique possono rafforzare le gerarchie spaziali e visive, creando stupore. Da valutare un'illuminazione puntuale, che può evidenziare specifiche funzionalità,

KUNDALINI

Il deserto Yuma si estende dagli USA al nord del Messico. Il nome della lampada, di David Pompa per Kundalini, è quindi un omaggio alle origini del suo designer. Ma il deserto è anche l'affascinante e magico luogo delle oasi e dei miraggi che ritroviamo nello spessore del vetro impregiato dalla sua matericità



MARTINELLI LUCE
Modena di Martinelli Luce è una lampada a sospensione orientabile a luce diffusa. La struttura è in alluminio verniciato, disponibile nelle versioni nero con pomelli dorati, bianco con pomelli arancio e corten con pomelli rossi

COLORE, RESA ED EFFICIENZA

Ogni sorgente di luce ha quattro caratteristiche: temperatura di colore, indice di resa cromatica, efficienza luminosa e durata. Le prime due rendono la luce più o meno calda, con effetti sulla percezione dei colori, mentre le rimanenti influenzano la potenza elettrica e i costi di gestione. Sul mercato si trovano lampade a incandescenza (ormai obsolete), a incandescenza con alogeni, fluorescenti e a Led. Le alogene sono indicate per creare contrasti di ombra/luce, illuminare a grande distanza o realizzare uno spazio dalla luminosità calda e brillante. Le attuali lampade fluorescenti offrono invece diverse tonalità di luce, da calda e rosata a fredda e azzurra, e sono utili per illuminazioni diffuse ed economiche. I Led (Light Emitting Diode), di piccole dimensioni, permettono di variare la tonalità della luce e il colore. La lunga durata (circa 50.000 ore) evita frequenti cambi e inutili costi.

LA LUCE È UN SUBSTRATO

INTERVISTA A **FRANCESCO MURARO**, DOCENTE NEL CORSO DI METAPROGETTO DELLA FACOLTÀ DI DESIGN DEL POLITECNICO DI MILANO. INSEGNA LIGHT DESIGN ANCHE ALLO IED DI MILANO E NE COORDINA L'OMONIMO MASTER POSTUNIVERSITARIO

Quali gli errori da evitare nel food light design?

La luce va considerata come un substrato che noi percepiamo solo quando è scorretto. Eviterei la vista della sorgente. Benché io sia un progettista di apparecchi di illuminazione, le sorgenti dovrebbero essere sempre nascoste, utilizzando la luce come elemento compositivo dello spazio. Se una luce illumina, io vedo la luce. Se, al contrario, vedo la sorgente questa mi può abbagliare e infastidire.

Luci intense o soffuse?

Innanzitutto sconsiglio luci miste e bruschi cambi di intensità: a ogni variazione improvvisa di quantità o tonalità di luce - i cosiddetti salti di gradiente - il nostro cervello si allerta, considerandoli un pericolo e rendendo l'atmosfera meno rilassata. Le soluzioni a parete possono creare effetti decorativi, ma se la lampada emette una luce intensa da un unico punto otterremo un'illuminazione non corretta, abbagliante e con ombre nette e fastidiose. Meglio distribuire l'emissione su più punti o su una superficie più ampia, con un effetto diffuso e gradevole.

Quali le tendenze più attuali?

L'enfatizzazione degli ambienti con effetti teatrali è ormai superata. Superate anche le luci orientate dal basso verso l'alto: creano un effetto 'diabolico' e sono poco rilassanti. Il trend più attuale è sicuramente rappresentato dai Led di nuova generazione, che oggi permettono grande varietà di effetti luminosi e maggiore libertà compositiva.

Ci sono norme precise delle quali tenere conto?

La norma EN 12464, che prevede una zona luminosa di transizione tra la cucina e la sala. Si deve poi rispettare la resa cromatica nella sala, minima di 80 unità su 100: un indice sbagliato può infatti distorcere o modificare la percezione degli alimenti. Un'attenzione particolare merita anche l'angolo cassa, ultimo contatto con i propri clienti: qui la norma prevede un illuminamento medio di 300 lx, che permette una buona visione dello spazio e delle operazioni da svolgere. Infine, le luci di emergenza, obbligatorie nei luoghi pubblici: da collocare a circa 2,50 metri di altezza, nei punti salienti del locale.

scelti dettagli architettonici o vere e proprie opere d'arte. Bisogna però evitare l'effetto "galleria" e gli spotlight su specchi o superfici brillanti, per evitare fastidiosi abbagliamenti. In questo caso, i diffusori, così come i vetri satinati, risultano molto utili.

L'illuminazione del tavolo

Ma è al tavolo che il progetto di accoglienza prende finalmente vita. Se la posizione dei tavoli è fissa, le luci a sospensione posso essere centrate sui tavoli e ugualmente cadenzate in modo da conferire un aspetto coerente e uniforme al locale. L'altezza delle lampade sospese sul tavolo deve essere impostata in base alla tipologia dell'apparecchio, senza abbagliare i commensali ed evitando fastidiose ombre sul tavolo. Ricordate anche che il nostro occhio è più sofisticato dei nostri sensi: ci si può infatti adattare anche a livelli di illuminazione molto bassi, ed è certamente piacevole cenare a lume di candela, l'unica forma di luce cinestetica che ci è rimasta dopo la sparizione del camino. Ma la sola illuminazione delle candele non è sufficiente: il cibo deve essere sempre ben visibile e il menu deve essere letto facilmente. Inoltre, aspetto non trascurabile,

MM LAMPADARI

Al Chez Charles di Dubai, gli ospiti sono invitati a rilassarsi in uno spazio ampio e luminoso, reso unico dalle sorgenti luminose di MM Lampadari e dai grandi specchi in stile brasserie, che danno vita a un incantevole gioco di trasparenza e riflessione



ON STAGE

Plass di FOSCARINI

Quando lo Studio GeoID ha iniziato a rinnovare l'HSVHN Hotel, nella regione dell'Anatolia, voleva innanzitutto mantenere l'atmosfera originale e il carattere del luogo. Gli antichi soffitti, alti e ovali, sono il palcoscenico ideale per Plass, disegnata da Luca Nichetto per Foscarini, che interpreta la tradizione artigianale del vetro attraverso un materiale e un processo contemporaneo: il policarbonato trasparente stampato in rotazionale. Grazie a questa tecnologia le finiture risultano caratterizzate da lievi irregolarità, evidenziate dalla sorgente luminosa, come nel vetro artigianale. La luce emozionale è ottenuta grazie a una fonte luminosa centrale che proietta la particolare lavorazione irregolare del diffusore nello spazio circostante, facendone emergere i dettagli decorativi con un effetto d'insieme molto prezioso, mentre nella parte inferiore della lampada è inserita una luce funzionale diretta verso il basso. Per linguaggio, volume, materiale e forma, Plass è ideale per caratterizzare spazi ampi, anche sviluppati in altezza, da sola o in composizioni multiple (foto Mustafa Nurdogdu)

la candela può alterare la percezione del viso dei commensali. Per creare ambienti intimi bisogna quindi dosare con accortezza la luce: è importante che non sia troppo forte per non far venire meno l'atmosfera, ma neppure troppo debole. La soluzione ideale è una limitata luce diffusa e concentrata sul tavolo.

Dal breakfast al dinner

In hotel capita che la sala venga utilizzata anche per il breakfast. La luce in questo caso deve essere modulata durante tutto l'arco della giornata e deve quindi essere innanzitutto flessibile, perché l'atmosfera adatta alla colazione non sarà la stessa della cena. Ma la tecnologia ci viene in aiuto con impianti che permettono di variare la luce in base all'ora del giorno, alla stagione e agli scenari desiderati. Sistemi di controllo automatizzato, timer on/off, interruttori di regolazione, apparecchi programmati e controllati da interfacce e app consentono infatti di regolare le luci esterne, i servizi e la sala con un semplice tocco, controllando anche i consumi energetici. ♦



DAVIDE GROPPI

Tetate di Davide Groppi è una lampada portatile che trasforma ogni tavolo in un luogo d'incontro e d'amore. Oggi disponibile anche nella versione Flûte, con stelo in vetro trasparente e invisibile: la testa così appare leggera e sospesa nel vuoto e l'effetto della luce sulla tavola diviene ancor più magico e misterioso