



le
four
quet

GOURMET LIFESTYLE

fiction

La dolce vita di...

VyTA

Irma Solís

Con un galáctico y exclusivo diseño, VyTA Boulangerie fue inspirada en uno de los más simples y antiguos elementos incluidos a la hora de comer: el pan. Ubicada en Termini, estación central del metro de Roma, la pastelería italiana rompe con el paradigma que se tiene sobre un lugar donde se pueden encontrar grandes cantidades de calorías, incluso los más grandes placeres culpables de muchos.

En su diseño y por su ubicación, los arquitectos Marco Lombardini y Marco Capponi, de Colli+Galliano Architetti, buscaron mostrar el símbolo moderno de velocidad y progreso: el deseo preciso de integrar y dialogar con el contexto arquitectónico desde el inicio. VyTA está totalmente enmarcada por un portal negro, mismo que delimita el espacio de esta suculenta *pasticcERIA*.

LA SUA BELLA DECORAZIONE

Una barra polifuncional es utilizada para exhibir sus productos haciendo una perfecta combinación entre las mesas de madera y la pared craquelada en tonos negros, lo que simboliza la superficie y la fragancia de la corteza del pan contrastando así con los colores claros del suelo y techo.

Su tenue iluminación se hace presente, de manera extraordinaria, en los rincones del inmueble, en la que se incluyen lámparas plateadas de metal cromado suspendidas esféricamente, para darle luz a cada una de sus mesas.

Para los italianos y miles de personas que transitan por Roma, VyTA es una alternativa inigualable de comida rápida que, además de permitir degustar *piatti italiani*, invita a cambiar la cultura de la buena comida. *Buon appetito!*





Foto: Matteo Piazza