

BEAUX

Mensile € 5,00 – Anno III – N° 18

United Trends of Italy

Fashion

Lardini: fiore all'occhiello delle Marche

Furnishing, Art and Design

Bitossi Ceramiche: un'industria illuminata

Jewellery

Hausmann: classicità e purezza in un capolavoro di gioielleria

Food&Wine

Grappa che passione!

Tourism

Alpina Dolomites: benessere ad alta quota

VyTA Boulangerie Italiana

l'eleganza del minimal

VyTA Boulangerie Italiana, l'eleganza del minimal

Il concept di VyTA Boulangerie Italiana, ideato da Collidaniarchitettura, scaturisce da un rigore formale e da una raffinatezza innovativa privata del superfluo e frutto di un ricercato minimalismo e dalla riduzione all'essenziale. Un luogo dove anche il pane si eleva a cibo nobile.

V VyTA Boulangerie Italiana offre il prodotto più antico in uno degli spazi più rappresentativi della nostra società. Il pane e i suoi derivati vengono infatti proposti in un locale situato all'interno della stazione ferroviaria di Torino Porta Nuova, luogo emblema della velocità della vita metropolitana. Attraverso i prodotti semplici offerti dalla natura come acqua, grano e fuoco; la mano esperta, la pazienza e la creatività dell'uomo sono stati creati per millenni forme, sapori e profumi fragranti che hanno reso il pane un vero simbolo dell'alimentazione dell'umanità antica e moderna. In questa consapevolezza consiste la food philosophy che ha ispirato il concept architettonico di Vyta boulangerie italiana.

Il progetto, ideato da Collidaniarchitettura, alterna contrasti materici e cromatici: legno di rovere e corian come rappresentanti della tradizione e dell'innovazione, il connubio tra natura e artificio, l'alternarsi della morbidezza del rovere con il colore nero nelle varie declinazioni materiche creano un ambiente emozionale, teatrale dove il calore della texture naturale viene esaltato grazie al contrasto con le superfici ed i volumi nero lucido. Così come accade con il gres porcellanato a grandi lastre per il pavimento, il corian per il banco e il polimero nero per tutte le pannellature verticali che racchiudono il locale come uno scrigno.

La cappa è uno dei segni più eloquenti dell'originalità che contraddistingue l'insieme. Grazie alla forma e alle dimensioni delle doghe in rovere naturale che rievocano l'intreccio delle tradizionali ceste per il pane, il volume architettonico viene rimodulato, rendendo lo spazio meno monumentale e più intimo.

La rosetta, tipica forma di pane, diventa macrosegno tridimensionale nella sua forma oversize: come elemento in rovere si sovrappone e si ripete fino a sfumare su un fondo di polimero nero lucido, mentre come elemento in specchio riveste interamente lo spazio trasformandolo in un caleidoscopio di infiniti riflessi che generano un involucro perennemente mutevole.

L'illuminazione, concentrata sul banco, genera scenari morbidi ed accoglienti, esaltando la cappa e il macrosegno della rosetta attraverso le sorgenti luminose ad incasso a ioduri metallici di IGuzzini. La luce diventa protagonista sopra i tavoli grazie alle lampade scultoree *Tropico Bell* di Foscarini, e si fa tecnologia, che esalta il pane e i

suoi derivati, attraverso l'uso dei led.

I tavoli esagonali a disegno, che per forma e disposizione rimandano alla pura geometria degli alveari, rievocano la socialità del mangiare insieme, un rito antico, sempre meno diffuso, ma sempre più necessario nella vita del terzo millennio.



Il contrasto tra il corian nero e il rovere naturale invita i clienti ad entrare in questo locale caldo e accogliente.



La cappa rievoca l'intreccio delle tradizionali ceste per il pane, il volume architettonico viene rimodulato alla scala dell'uomo rendendo lo spazio meno monumentale e più intimo.





Legno di rovere e corian come rappresentanti della tradizione e dell'innovazione, connubio tra natura e artificio.

*VyTA Boulangerie Italiana
Torino - Stazione Porta Nuova
Nell'atrio centrale fronte Piazza Carlo Felice
vyta@vyta.it
www.vyta.it*