

photo © Dario Borruto

Luce come composizione sensoriale

La luce è l'ingrediente invisibile che dà forma all'esperienza gastronomica. Non è uno strumento tecnico, ma un elemento progettuale capace di modulare atmosfera, ritmo e percezione.
Il rapporto tra luce e ristorazione è un dialogo tra architettura, interior design e sensorialità, in grado di trasformare ogni spazio in un racconto fatto di materia, colore e tempo. Perché la luce, come il gusto, deve emozionare

di/by Daniela Colli | founder of COLLIDANIELARCHITETTO

Pensare la luce come architettura significa costruire una gerarchia visiva. La luce indirizza lo sguardo, delimita le aree e sottolinea i percorsi.
È un linguaggio silenzioso che regola la percezione della profondità e la relazione tra i commensali. In un ristorante ben progettato, il livello di illuminamento non deve essere uniforme, ma calibrato: lo spazio deve essere composto da piccole scene di luce, ognuna con la sua intensità e la sua intimità. La tecnologia LED consente una gestione raffinata dei livelli di intensità e temperatura colore. I sistemi *tunable white* e la domotica permettono di regolare la luce in relazione ai diversi momenti del giorno e alle funzioni dello spazio, garantendo comfort visivo e coerenza percettiva. Ma la tecnologia è solo uno strumento: il vero valore risiede nella capacità di chi dà forma allo spazio, di modellare ombra e luce come strumento compositivo del progetto.

Negli spazi dedicati alla ristorazione, la luce è un elemento fondamentale dell'esperienza culinaria, non sempre è visibile fisicamente, si manifesta nell'atmosfera esperenziale: modella i volumi, esalta i materiali, costruisce la narrazione del luogo. Nel progetto di interni, la luce non è uno strumento funzionale, ma un dispositivo sensibile, capace di definire il carattere dello spazio e di restituire coerenza all'identità gastronomica.
La luce è un elemento immateriale: vive nel dialogo tra superfici e ombre, nella transizione tra un'area e l'altra, nel modo in cui rivela o nasconde, una progettazione attenta permette di controllare l'emozione dello spazio, di accompagnare il ritmo del servizio e restituire il valore tattile delle superfici. Nel mondo della ristorazione, dove l'esperienza è sempre più multisensoriale, diventa parte integrante del progetto narrativo, al pari del cibo, dell'arredo e della musica.

Il comfort visivo è il vero indicatore del successo di un progetto luminoso. Non si tratta soltanto di garantire la leggibilità dei piatti o di evitare l'abbagliamento (*glare*), ma di creare una condizione percettiva che favorisca la permanenza e la convivialità.
Una luce calda, tra i 2200K e i 3000K, restituisce i colori naturali del cibo e delle superfici, invitando al dialogo e rendendo l'ambiente accogliente.
Luce e ombra diventano elementi di relazione: l'una enfatizza la *texture*, l'altra ne suggerisce la profondità. Ogni materiale reagisce in modo

diverso alla luce: un legno spazzolato la assorbe, una ceramica la riflette, un metallo la frammenta.

La luce, progettata con consapevolezza, diventa racconto.
Ogni variazione luminosa corrisponde a un cambio di tono, ogni riflesso a un dettaglio narrativo. Il lighting design entra così nel cuore del progetto di interni, dialogando con materiali, arredi, superfici e colori per costruire un linguaggio unitario. Progettare la luce per la ristorazione significa pensare in termini di ritmo, intensità, temperatura. È un lavoro, quindi, di composizione sensoriale: disegnare non solo ciò che si vede, ma anche ciò che si sente.
In questo senso, la luce è un atto di regia – invisibile, ma fondamentale – che trasforma il ristorante in un microcosmo emotivo.

TAKO Aurelia è un nuovo ristorante *sushi e cocktail bar* aperto a Roma, a pochi passi dal Vaticano, dove abbiamo curato il progetto architettonico, di interior design e illuminotecnico, un luogo dall'anima audace e contemporanea che combina un approccio emozionale a un design eclettico caratterizzato da grafiche geometriche e colori vibranti.
Abbiamo sperimentato l'utilizzo di materiali inusuali per creare nuovi scenari attraverso la realizzazione di elementi tridimensionali emozionali.
La rete di acciaio, solitamente percepita come superficie bidimensionale e statica, è stata calandrata per realizzare dei pilastri a pianta circolare acquisendo una nuova dimensione grazie all'interazione con un elemento immateriale come la componente luminosa.
La luce attraversa la trama metallica, si riflette, si diffonde, disegna ombre e trasparenze che trasformano il rigido acciaio in un oggetto fluido e dinamico. Invisibile, ma potente, conferisce profondità, movimento e colore, facendo sì che la rete non sia più solo materia e vuoto, ma un'entità che si espande nello spazio e dialoga con l'ambiente circostante.
Ogni variazione nell'intensità, nell'angolazione o nel colore della luce modifica la percezione dei pilastri, trasformando l'installazione in un continuo dialogo tra forma e percezione, peso e leggerezza, concreto ed effimero.

Per estendere il discorso percettivo anche su scala internazionale, posso portare l'esempio inglese e dire che esiste una differenza netta tra la cultura luminosa italiana e quella anglosassone. Nel Regno Unito, la luce è spesso bassa e teatrale, concepita per costruire un effetto scenografico e guidare l'esperienza sensoriale. In Italia, invece, prevale un approccio più diffuso e accogliente, in linea con la tradizione mediterranea, dove la socialità e il senso di convivialità rimangono centrali.
Questa diversità non riguarda semplicemente l'estetica, ma la percezione stessa dello spazio: in contesti culturali differenti, la luce dialoga con l'architettura, l'interior design e la distribuzione degli ambienti, rispondendo ad aspettative e abitudini diverse. In Italia dominano la morbidezza e un'accoglienza discreta; nel Regno Unito, invece, l'enfasi sui contrasti e sulla definizione dei volumi crea un'esperienza più intensa e scenografica. In entrambi i casi, la luce smette di essere uno strumento tecnico per diventare un elemento narrativo, capace di modellare l'atmosfera e valorizzare ogni istante dell'esperienza gastronomica.
Per il progetto del ristorante *VyTA Covent Garden* a Londra, abbiamo progettato lampade decorative *custom*, pensate appositamente per ogni ambiente. Si tratta di pezzi unici, ma che condividono un filo conduttore nelle diverse declinazioni – *appliques*, piantane e sospensioni – creando una vera e propria famiglia di lampade scultoree. Ogni angolo del ristorante ha un'atmosfera luminosa analoga generata da corpi illuminanti che, pur declinandosi in dimensioni e forme differenti, assicurano un'esperienza luminosa coerente e armoniosa. Elemento distintivo di questa collezione sono i globi metallizzati color oro: a luce spenta la loro superficie riflette come uno specchio, mentre a luce accesa diventano trasparenti diffondendo una luce calda e avvolgente. La loro qualità mutevole li rende protagonisti sia estetici che funzionali, trasformando l'illuminazione in un elemento dinamico e scenografico all'interno dello spazio.

Ogni ristorante di successo ha una luce che ne racconta l'identità, che avvolge i commensali con un senso di accoglienza e benessere, è un gesto di cura, un linguaggio sottile che scandisce il tempo, ne misura l'intensità e accompagna ogni istante dell'esperienza culinaria.
Progettarla significa definire la qualità della presenza, il modo in cui lo spazio accoglie, racconta e rimane impresso nella memoria.

Light as a sensory composition

Light is the invisible ingredient that shapes the gastronomic experience. It's not merely a technical tool, but a design element capable of shaping atmosphere, rhythm and perception. The relationship between light and dining is a dialogue between architecture, interior design and sensory experience, which can transform any space into a narrative made of matter, colour and time – because light, like taste, must bring forth emotions

Thinking of light as architecture means constructing a visual hierarchy.
Light directs the gaze, delimits areas, and highlights paths. It is a silent language that guides the perception of depth and the relationship between diners.
In a well-designed restaurant, there should not be an even level of lighting, but rather a calibrated one – the space should be composed of small scenes of light, each with its own intensity and intimacy.
LED technology allows for sophisticated management of intensity levels and colour temperature. *Tunable white* systems and home automation allow the light to be adjusted according to the different times of day and



photo © Serena Eller

pagina di apertura / opening page
OZIO, Parioli, Roma. Le lampade Calypso di Contardi illuminano il grande tavolo in rovere / OZIO, Parioli, Rome. Contardi's Calypso lamps illuminate the large oak table

a destra / right
TAKO Aurelia, Roma. Una parete smaterializzata fatta di rete e luce separa l'ingresso dalla sala ristorante / TAKO Aurelia, Rome. A dematerialised wall made of mesh and light separates the entrance from the dining room



photo © Matteo Piazza

VyTA Covent Garden, Londra. Grandi piantane custom con struttura in metallo cromato e globi metallizzati gold per l'area lounge, design by COLLIDANIELARCHITETTO / VyTA Covent Garden, London. Large custom floor lamps with chrome metal structure and gold metallic globes for the lounge area, design by COLLIDANIELARCHITETTO

the functions of the space, ensuring visual comfort and perceptual consistency. However, technology is just a tool: the real added value lies in the skills of those who shape the space, and in the modelling of shadows and light as a compositional tool for the project.

In spaces dedicated to dining, light is a central element of the culinary experience. It is not always physically visible, but it manifests itself in the experiential atmosphere – shaping volumes, enhancing materials, and crafting the narrative of the place.
In interior design, light is not a functional tool, but rather a sensitive device able to define the character of a space and restore consistency to its gastronomic identity.
Light is an immaterial element – it thrives in the dialogue between surfaces and shadows, in the transition between one area and another, and in the way it reveals or conceals. A careful design allows us to control the mood of the space, accompany the rhythm of service and restore the tactile value of the surfaces. In the restaurant world, where the experience is increasingly multisensory, it becomes an integral part of the storytelling, on a par with food, furnishings and music.

Visual comfort is the true indicator of a lighting design's success. It is not just a matter of ensuring that menus are legible or of preventing glare, but about creating a perceptual condition that encourages people to stay and enjoy themselves.
Warm light, between 2200K and 3000K, brings out the natural colours of food and surfaces, thus encouraging conversation and providing a welcoming environment. Light and shadow become connecting elements: the former accentuates texture, the latter suggests depth. Each material reacts differently to light: brushed wood absorbs it, ceramic reflects it, and metal shatters it.

Light, designed with awareness, becomes a story. Every variation in light corresponds to a change in tone, every reflection to a narrative detail. Lighting design thus becomes the heart of interior design, interacting with materials, furnishings, surfaces and colours to create a unified language. Designing lighting for restaurants means thinking in terms of rhythm, intensity and temperature. It is therefore a work of sensory composition – it is designing not only what you see, but also what you feel.
In this sense, lighting is an act of direction – invisible, but key – that turns the restaurant into an emotional microcosm.

TAKO Aurelia is a new *sushi* restaurant and cocktail bar opened in Rome, a few steps from the Vatican, where we were in charge of the architectural, interior design and lighting design project. It is a place with a bold and contemporary soul that combines an emotional approach with an eclectic design characterised by geometric graphics and vibrant colours.
We experimented with the use of unusual materials to create new scenarios through the creation of emotional three-dimensional elements.
The steel mesh, usually perceived as a two-dimensional and static surface, was calendered to create circular pillars, taking on a new dimension through the interaction with an immaterial element such as light. The light passes through the metal mesh, reflecting and diffusing, and creating shadows and transparencies that transform the rigid steel into a fluid and dynamic object. Invisible yet powerful, it adds depth, movement and colour, transforming the mesh from mere matter and void to an entity that expands in space and interacts with its surroundings. Every variation in the intensity, angle or colour of the light changes the perception of the pillars, transforming the installation into a continuous dialogue between shape and perception, weight and lightness, and concrete and ephemeral.

If we are to extend this discussion to an international level, I would like to mention the example of the United Kingdom where you can clearly see the difference between Italian and Anglo-Saxon lighting culture. In the United Kingdom, lighting is often low and theatrical, designed to create a dramatic effect and guide the sensory experience. In Italy, on the other hand, there is a more diffuse and welcoming approach that prevails, in line with the Mediterranean tradition, where socialising and a sense of conviviality remain central.
This diversity does not simply concern aesthetics, but the very perception of space. In different cultural contexts, light interacts with architecture, interior design and the layout of rooms, responding to different expectations and habits. In Italy, softness and discreet hospitality dominate; in the United Kingdom, on the other hand, the emphasis on contrasts and the definition of volumes creates a more intense and spectacular experience. In both cases, light ceases to be a technical tool and becomes a narrative element, capable of shaping the atmosphere and enhancing every moment of the dining experience.
For the *VyTA Covent Garden* restaurant project in London, we designed custom decorative lamps, specifically conceived for each room. These are unique pieces, but they share a common thread in their different variations – wall lamps, floor lamps and pendant lamps – creating a true family of sculptural lamps. Every corner of the restaurant has a similar lighting atmosphere achieved by lighting fixtures that, despite their different sizes and shapes, ensure a consistent and harmonious lighting experience.
The distinctive feature of this collection is the gold-coloured metallic globes – when the light is off, their surface reflects like a mirror, while when the light is on, they become transparent, diffusing a warm and enveloping light. Their ever-changing quality makes them both aesthetic and functional protagonists, transforming lighting into a dynamic and scenographic element within the space.

A successful restaurant has lighting that reflects its identity, enveloping diners in a sense of welcome and well-being. It is a gesture of care, a subtle language that marks time, measures its intensity and accompanies every moment of the dining experience.
Designing it means defining the quality of the presence, the way in which the space welcomes, tells a story and remains etched in the memory. Ⓛ

Daniela Colli, eclettica e perfezionista, perennemente alla ricerca di nuovi materiali che sperimenta e trasforma per realizzare progetti immersivi e avvolgenti che suscitano emozioni destinate a rimanere impresse nella memoria. Nata al mare, toscana, ma romana di adozione, ha vissuto e lavorato tra Londra e Firenze prima di fondare, nel 2009, lo studio di architettura e interior design COLLIDANIELARCHITETTO acclamato a livello internazionale e molto stimato nel settore hospitality / **Daniela Colli**, an eclectic perfectionist, is constantly searching for new materials to experiment with and transform into immersive and captivating projects that evoke long-lasting emotion and memory. Born by the sea in Tuscany but Roman by adoption, she lived and worked between London and Florence before founding, in 2009, the internationally acclaimed architecture and interior design studio COLLIDANIELARCHITETTO, which is highly regarded in the hospitality sector

LUCE

354

Poste Italiane spa – Sped.in A.P. – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27.02.2004 n°46) art. 1.comma 1, LO/MI –ISSN 1828-0560

50314
9 771828 056005

Anno / year 63 – n.354 2025
trimestrale / quarterly – € 18