



CONCORSO NEXT LANDMARK 2018 DESIGN PER L'OSPITALITÀ

Giunto alla settima edizione, il concorso Next Landmark, lanciato dal portale di architettura e design di Iris Ceramica Group (Floornature.com), ha visto quest'anno una collaborazione con il parco agroalimentare FICO. I partecipanti, divisi tra veterani Next Landmark e nuovi iscritti, si sono confrontati con il tema dell'Hospitality Interior Design, e i progetti presentati sono stati valutati sulla base dei caratteri di innovazione spaziale, originalità e sostenibilità.

La cerimonia conclusiva del concorso si è svolta lo scorso settembre a Bologna presso FICO Eataly World, con la premiazione, per i nuovi iscritti, del progetto Italia&Amore Ristorante Mercato Enoteca dello studio Roland Baldi Architects e, per i veterani, del bar La Champa progettato dallo studio Urbànika.

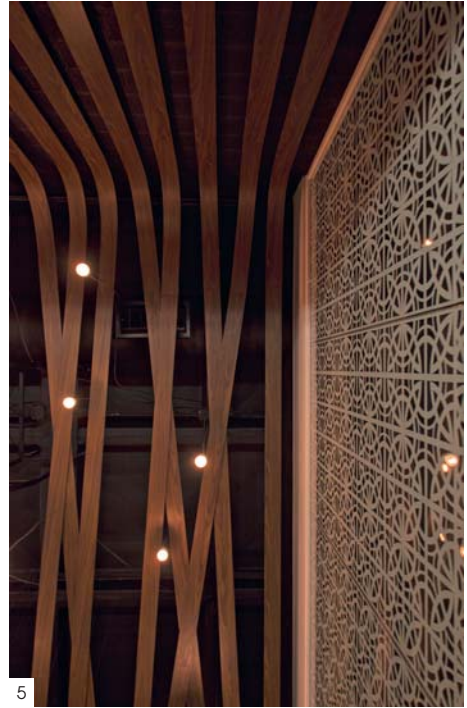
Italia&Amore Ristorante Mercato Enoteca, realizzato a Bolzano in un palazzo del Settecento, è un flagship store distribuito su una superficie di quasi 800 mq progettato per l'omonimo marchio di distribuzione di prodotti enogastronomici made in Italy. L'intervento ha riguardato da un lato il restauro dell'intero edificio, la cui facciata storica è stata completamente ripristinata conservando i decori originali, dall'altro l'elaborazione del progetto per lo store vero e proprio. Al piano terra, dove le vetrate sono state ampliate per dare maggior luce agli ambienti e migliorare la relazione con l'esterno, lo spazio è ispirato all'idea della piazza e del mercato. Ai piani superiori si trovano i ristoranti, ciascuno con una propria vocazione e connotazione, ma tutti con cucine a vista

per sfruttare l'effetto scenografico di preparazione del cibo. Al terzo piano si trova la terrazza allestita a giardino mediterraneo, arricchita da una fontana in vetro. L'insieme degli arredi e delle finiture, sviluppate dagli architetti con la collaborazione dello studio di comunicazione Gruppe Gut e Heike Linster, sono il risultato di una commistione tra design e artigianato, di stile contemporaneo con richiami alla tradizione. Fonte di ispirazione per il progetto di interni dello studio Urbànika per il bar La Champa a Chihuahua, in Messico, sono i cestini di vimini in cui viene presentato il pane tradizionale *chapata*, che vengono ripresi da strisce di legno curvo che si sfiorano e si intrecciano, nascondendo l'impiantistica e diventando così anche elemento funzionale. Una parete traforata, che ricorda un pizzo e porta avanti il rimando alla tradizione tessile, separa lo spazio condiviso più ampio dalle zone più riservate, mantenendo la profondità dell'ambiente. Il grande bancone con elementi in marmo locale si propone come collegamento con il territorio locale.

Iris Ceramica Group ha già annunciato l'ottava edizione del concorso, "Pollution 2019: Architecture for a Sustainable Future", che premierà un progetto multidisciplinare sostenibile che proponga un nuovo modo di vivere lo spazio pubblico. Il concorso è aperto a giovani creativi, laureati in architettura, arte e design dal 2010, che avranno tempo per iscriversi fino al 1 Maggio 2019.



4

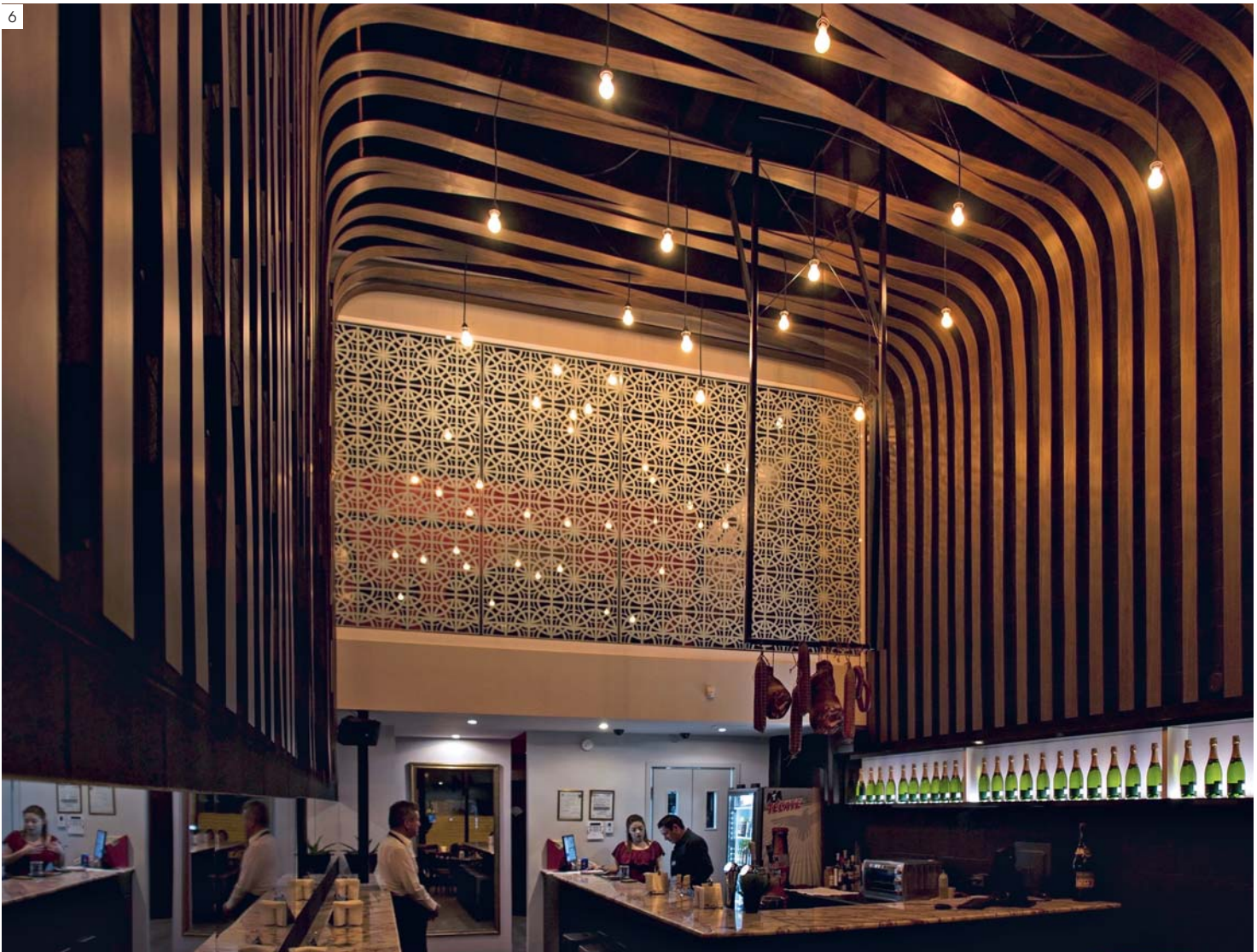


5

■ 1/3 Italia&Amore Ristorante Mercato Enoteca
Bolzano, Italia
Roland Baldi Architects

4/6 Bar La Champa
Chihuahua, Messico
Urbànika

IRIS CERAMICA GROUP
www.irisceramicagroup.com



6