



ÈVVIVA

DOLCI E CUCINA A SCARTO ZERO

Riccione, Italia

LUCA TAUSANI FERRINI



Recuperare, riattribuire valore a quanto normalmente viene considerato "scarto" e, ripartendo da questo principio, reinventare usi e funzioni; questo il concetto ispiratore che ha guidato Andrea Muccioli e Franco Aliberti nell'ideazione di Èvviva, spazio conviviale e di ristorazione realizzato a Riccione nei locali che un tempo ospitavano la lavanderia del Grand Hotel della città romagnola.

Un principio e un approccio che ispirano innanzitutto la concezione di cucina ma che naturalmente sono stati trasferiti nell'ideazione e nella realizzazione degli ambienti che ospitano il locale, nati dalla collaborazione con l'architetto Luca Tausani Ferrini.

Èvviva è ristorante ma anche caffetteria, pasticceria, luogo espositivo, secondo una concezione dello spazio e della sua fruizione che prevede versatilità, flessibilità e fluidità; è un luogo nuovo all'interno di vecchie mura che sono state conservate e reinterpretate, così come preservati, recuperati e riusati sono molti degli arredi e delle attrezzature un tempo appartenenti alla lavanderia.

In questo contesto è rivista e reinterpretata anche l'idea dello *chef table* nella realizzazione del lungo tavolo-bancone, a disposizione della clientela, che corre lungo tutto il locale dividendo ma allo stesso tempo unendo gli spazi di preparazione e consumazione dei cibi.

Il piano del tavolo, realizzato ad hoc, è rivestito con piastrelle di grande formato (150x75 cm) in gres porcellanato MaxFine di FMG Fabbrica Marmi e Graniti. La fuga minima tra le lastre ha permesso di creare un effetto materico di continuità su tutto il piano del tavolo, mentre le sfumature cromatiche della superficie Corten si inseriscono dialogando con i materiali di recupero che caratterizzano l'ambiente della sala. La superficie è stata sottoposta al trattamento Active Clean Air & Antibacterial Ceramic™, che attraverso un processo di fotocatalisi elimina in modo naturale, in presenza di luce e umidità, la quasi totalità dei batteri con cui viene a contatto. Un rivestimento che riesce quindi a garantire un ottimo risultato sotto il profilo sia dell'estetica sia della manutenzione e dell'igiene, caratteristiche fondamentali per una superficie sulla quale viene somministrato e consumato il cibo.



FMG FABBRICA MARMI E GRANITI
Via Ghiarola Nuova, 119 - I - 41042 Fiorano Modenese (MO)
Tel. +39 0536 862111 - Fax +39 0536 862452
E-mail: info@irisfmg.com - www.irisfmg.com





ÈVVIVA

ZERO WASTE CUISINE

Riccione, Italy

LUCA TAUSANI FERRINI



The old laundry rooms at the Grand Hotel in Riccione on Italy's Adriatic Coast have been transformed into a restaurant and informal eatery by Andrea Muccioli and Franco Aliberti. The essence of the project is taking what is no longer wanted or used and turning it into something with new value and a different use.

This principle not only lies at the heart of the approach to cooking adopted here, but also the creation and use of space, with architect Luca Tausani Ferrini heading the design side.

Èvviva is a restaurant, coffee bar, pastry house and exhibition space, with a layout centred on versatility, flexibility and fluidity. The old walls have been kept, but reinterpreted, while many of the furnishings and equipment were once integral to the laundry.

The concept of the chef's table was also reinterpreted, creating a long table/counter - where customers can sit - that runs across the room to divide and unite the areas where food is prepared and eaten.

The table was specially created for here and the top is covered in large porcelain stoneware tiles (150x75 cm) from FMG Fabbrica Marmi e Graniti's MaxFine collection. The minimal space between tiles give a sense of continuity to the workspace, while the colour hues of the Cor-ten surfaces create a dynamic with the recovered materials used throughout the room.

The surface was given an Active Clean Air & Antibacterial Ceramic™ treatment, which uses photocatalysis to naturally destroy bacteria that come into contact with the surface. The result is an excellent coating that is aesthetically pleasing and hygienic - two essential requirements for a place where food is prepared and eaten.



FMG FABBRICA MARMI E GRANITI
 Via Ghiarola Nuova, 119 - I - 41042 Fiorano Modenese (MO)
 Tel. +39 0536 862111 - Fax +39 0536 862452
 E-mail: info@irisfmg.com - www.irisfmg.com





ÈVVIVA

餐厅甜品店
意大利，里乔内

ZERO WASTE CUISINE - RICCIONE, ITALY
LUCA TAUSANI FERRINI

将通常被看做是“浪费”的东西进行恢复、重新定义其存在价值，根据这种原则，发掘其功能效用；此理念引导Andrea Muccioli和Franco Aliberti两位设计师为意大利里乔内的Èvviva设计休闲空间和餐厅，这里曾经是里米尼大酒店的洗衣房原址。这种原则和方案首先激发了厨房的设计灵感，然后后期自然而然地将思路转化为接待当地客人的空间，该项目与建筑师Luca Tausani Ferrini联合设计。

Èvviva既是餐厅也是咖啡厅、甜品店、展览厅，根据功能概念定义空间分布，提供功能性、灵活性和流动性；原有墙体保存下来，经过修复和翻修融入新项目中，洗衣房的许多家具、设备也都保留且发挥着功用。

在此，厨师桌设计成修长的吧台，提供给客户，沿着室内空间延伸，同时方便送餐和点餐服务。

桌面结构特殊定制而成，铺设大尺寸（150x75厘米）瓷砖Maxfine FMG Fabbrica Marmi e Graniti。瓷砖之间的大小缝隙创造出桌面材料的连续质感，耐候钢材料嵌入形成的颜色阴影与环保可回收材料相结合形成鲜明的室内特征。表面经过特殊处理的Active清洁空气及抗菌陶瓷，在潮湿和光照条件下，通过光催化作用以自然方式消除几乎全部与之接触的细菌。这种材料表面可以保持良好的清洁度并保证其设计美感，其主要作用是保障食品的清洁和安全。



FMG FABBRICA MARM E GRANITI
Via Gharola Nuova, 119 - I - 41042 Fiorano Modenese (MO)
Tel. +39 0536 862111 - Fax +39 0536 862452
E-mail: info@irisfmg.com - www.irisfmg.com

