

FEBBRAIO 2008

bargiornale

BAR, RESTAURANT AND MORE

VODKA
arrivano
le luxury

ESTERNO
offri comfort
sulla strada

CONTRATTI
minori, part time
e occasionali

fritto MAGICO

formule, accessori, vini giusti

SPED. IN A. P. D. L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano - 3 anni perche' (seconda occasione) - 8 Euro 24 Ore - 20141 Milano, via G. Pascolini 2 - Tel. 02/764611 e 02/364400/ANNO XXX S. 2.



spazi **APERTI**
da riempire di idee



Un tempo l'esterno era vissuto come spazio per aumentare il numero di coperti: due tavolini e qualche sedia erano più che sufficienti.

Oggi grazie ad arredi e tecnologie sempre più sofisticati, diventa un vero e proprio locale nel locale, da destinare all'intrattenimento, al relax alla vendita di prodotti artigianali o ancora a esposizioni d'arte.

tempo di lettura 9'
MILANO. Un tempo rispondeva a un concetto semplicissimo: ampliare verso l'esterno la superficie di un locale per aggiungere tavoli, soprattutto nella stagione estiva. Poi i dehors hanno cominciato lentamente a trasformarsi. L'apparizione delle prime stufe da esterni li ha resi agibili anche d'inverno. L'introduzione della legge contro il fumo delle sigarette nei locali pubblici li ha modificati in punto d'incontro per fumatori: i dehors sono così diventati punti di socializzazione con dinamiche a volte diver-

se rispetto alla zona interna, al coperto. L'innovazione tecnologica ha fatto il resto.

INNOVAZIONE. Nuovi materiali per strutture e arredi più resistenti alle intemperie, leggeri, facili da assemblare, trasparenti, hanno reso i dehors simili ad avveniristiche navicelle spaziali, anche completamente chiuse, quasi dependance dei locali da cui si differenziano per destinazione e concetto. Insomma, i dehors si stanno trasformando in isole completamente diverse rispetto alla parte al coperto del locale, terreno fertile di sperimentazione per i designer.

Si è cominciato dalle località di mare, che per un intuibile vantaggio geografico si prestano, d'estate, a mille variazioni sul tema dehors. Locali tradizionali che, grazie all'utilizzo di una parte di spiaggia, diventano "beach bar". Come il Papeete di Milano Marittima, concepito secondo l'idea di uno spazio da utilizzare dal tramonto all'alba, con il vantaggio che i fruitori, passata la nottata, si trovano già in riva al mare per iniziare il giorno successivo. Secondo Beppe Riboli, prolifico designer di locali, «si tratta di un trend in crescita, destinato ad estendersi anche ai chioschi». Le soluzioni non mancano. Le aziende di arredi per esterni e di contract mai come in questi ultimi anni stanno gareggiando tra loro per proporre nuovi prodotti: lettini che si trasformano in

chaise longue o veri e propri lettini, panche che assumono la forma di divani, vasi per piante che prendono l'aspetto di quinte, di elementi di separazione utili per tracciare il confine tra il dehors e la terra di nessuno.

**IN CITTÀ, AL MARE
 O IN MONTAGNA
 SI VIVE ALL'APERTO**

L'idea è piaciuta tanto che il beach bar si trasferisce anche nel centro delle città, come Milano o Berlino, e perfino in montagna. È successo alla Baita Gardonè di Predazzo, dove in una sosta lungo le piste da sci è possibile accomodarsi su lettini in puro stile caraibico. In più, un'enorme tensostruttura a forma di ombrellone bianco e giallo è pronta ad aprirsi per offrire copertura, questa volta in caso di nevicata o di pioggia e non con il sole, per chi insiste a indugiare all'esterno anche in condizioni avverse. Non è un caso se il "sottotitolo" della Baita Gardonè sia "the mountain riviera", la riviera di montagna.

ALLESTIMENTI. Le Olimpiadi invernali di Torino hanno mostrato già due anni fa altre variazioni sul tema del dehors. Le varie nazioni non hanno gareggiato solo sulle piste, ma anche nell'allestire spazi, all'interno della città, in cui promuovere il turismo e i propri prodotti tipici. L'allestimento delle varie Casa Svizzera, Casa Turingia, Casa Canada e via discorrendo è

UN PICCOLO SOLE



Termologika Colonna è dotata di 4 lampade a raggi infrarossi per una potenza totale di 2000 W, disposte in modo da diffondere per irraggiamento calore simile a quello del sole nell'area circostante. Misure: larghezza base 500 mm, asta fino a 2130 mm. vortice.it

TUTTI AL FRESCO

Con Refriyet, grazie a uno speciale sistema di atomizzazione dell'acqua, milioni di microparticelle d'acqua fresche sono immesse nell'ambiente. In foto, il diffusore Md9, disponibile con apposita colonna di sostegno e/o catenelle per appenderlo al soffitto. refriyet.it



INSETTI KAPPAO

Se avete un giardino l'elettroinsetticida Cri Cri fa al caso vostro: due potenti lampade UVA da 20 W generano un'emissione luminosa di 40 W e un raggio d'azione di 12 - 15 mt (misure: 685X200X380 mm). mo-el.com



Soleado Ice è il rinfrescatore per esterni di Kat Italia: raffredda l'aria mediante l'evaporazione dell'acqua che viene nebulizzata in minuscole particelle (fino a 10 micron) da appositi ugelli in acciaio inox. In condizioni ottimali, produce un abbassamento della temperatura fino a 20 °C. Misure: h 230 cm, diametro 53 cm. katitalia.com

RINFRESCATORE A COLONNA



aperti sesamo

BeHive è un trampolino a 60 cm dal suolo, con un baldacchino in stoffa, i cui drappi si aprono e chiudono secondo l'esigenza. extremis.be





Una sella per cavalli, nella cui impugnatura si può lasciare una bibita. L'idea di sgabello per esterni di Extremis.

stato così affidato a progettisti che si sono profondamente ispirati ai dehors, ma anche alle fiere di paese, ai chioschi e a tutti gli spazi aperti che, soprattutto all'estero, sono da sempre più utilizzati rispetto all'Italia. Curiosamente questa passione per gli spazi esterni vive soprattutto al Nord, in Paesi come la Svizzera o la Germania. Si sono visti quindi spazi attrezzati per seguire le gare in diretta e arredati con tavolini, luoghi ideali dove servire birra e carne alla griglia secondo la moda dell'Oktoberfest di Monaco di Baviera. Da allora il format sembra avere fatto centro dovunque, persino negli Stati Uniti e in Canada, dove il dehors in stile bavarese va di gran moda, anche condito da

particolari kitsch come le cameriere in costume o le botti di birra dipinte inneggianti a Gambrinus, considerato popolarmente il patrono della birra. **CONCEPT.** Che il tema del dehors sia particolarmente caldo, è dimostrato anche dal fatto che il consorzio Poli.Design del Politecnico di Milano, da sempre all'avanguardia nel definire gli stili dell'entertainment, ha attivato ormai da un anno un corso di design dedicato all'outdoor. Dal 14 al 31 lu-

glio è in programma il secondo corso della serie, ma già il primo, tenutosi nel 2007, ha proposto soluzioni interessanti. È il caso di OrtoValdo, frutto dell'inventiva di sette allievi di diverse nazionalità, che introduce l'idea di un vasto spazio esterno utilizzato per la produzione del cibo servito all'interno del locale. Una sorta di orto, insomma, dove fare una scampanata in piena città.

Il concetto sviluppato è quello del "pick and cook", "raccogli e cucina", che garantisce al cliente genuinità e rispetto dell'ambiente. Gli alimenti, infatti, non provengono da lunghe distanze, con un conseguente impatto ambientale legato al consumo di carburanti e alle emissioni inquinanti introdotte in atmosfera. L'allestimento è semplice e si basa su materiali naturali: ghiaietto per i vialetti in cui muoversi, legno per gli arredi esterni e gli interni. Il concept prevede un intervento di-

CORSI

outdoor experience

Dura dal 14 al 31 luglio 2008 il secondo corso di Outdoor Experience Design dedicato alla progettazione di spazi esterni e aperto ad architetti, designer, manager di locali e professionisti. Il corso, diretto da Nicola R. Ticozzi del Politecnico di Milano, prevede lezioni teoriche, esercitazioni e project work di docenti (www.outdoorexperiencedesign.it).

retto dell'avventore, un suo ruolo attivo: all'ingresso gli viene fornita una borsa e una tesserina, che consente di fare una "spesa" a base di prodotti, colti direttamente nell'orto-dehors o raccolti da scaffalature refrigerate se si tratta di carne, pesce e bevande.

FLESSIBILITÀ. Anche Espezial, altro progetto elaborato al corso da un gruppo di sei designer, utilizza gli spazi esterni per proporre un forte ritorno alla natura. Il dehors è collegato a un laboratorio-erboristeria, e durante il giorno è luogo di lavoro, dove vengono sperimentati e confezionati tisane, oli, creme, essenze, tutti in vendita nello shop. La sera il luogo di lavoro si trasforma in lounge,

dove si possono conoscere erbe accompagnati da esperto, visitare le serre che aprono al pubblico, ma anche consumare tè, tisane e ginseng, fumare il narghilè, assaggiare cocktail. L'allestimento è stato pensato utilizzando la linea Globe di Florim ceramiche e gli sgabelli Kuba di Pircher.

INTRATTENIMENTO. Il passo successivo è fare del dehors un luogo di espressione artistica: galleria d'arte, palcoscenico per concerti o spettacoli teatrali. Tendenza già avviata con successo in diversi locali in Baviera, avvantaggiati dalla mitezza del clima estivo.

Non si tratta soltanto di dischi e teche che si trasferiscono all'aperto, con proposte musicali studiate ad hoc dai dj. In alcuni casi, come per esempio Tini Sound Garden di Cecina in provincia di Livorno, lo spazio esterno è destinato a spettacoli di cabaret. Esposizioni d'arte figurativa - scultura - pittura - allestite in spazi comuni sono poi diffusissime in città come Berlino, Stoccolma, Copenaghen. In questi casi si è la parte open-air, all'aperto, a diventare il vero centro di attrazione e di aggregazione della gente.

divieto di fumo e dehors

I dehors sono diventati la valvola di sfogo per i locali che, non volendo allestire una sala interna, hanno creato uno spazio esterno per fumatori. «La norma è chiara - dice Luca Olivetti, di LegalWeb - il divieto di fumare vale per tutti i locali aperti al pubblico, e il dehors fa parte di questa categoria». Altra cosa poi è l'applicazione della legge, per cui si è affermata la consuetudine di chiudere un occhio. Alcune Asl si sono spinte anche oltre: quella di Biella ritiene possibile fumare nei dehors aperti, ma lo vieta in quelli chiusi su 4 o 3 lati.

Caffen, tre volte buono, tre volte premiato!

International Coffee Tasting 2006: 3 medaglie d'oro.



presenti alla
10ª edizione
Pianeta Birra
Beverage & Co.
23-26 febbraio 2008

Rimini
padiglione A3
stand 129

Miscela EVENTI
Miscela BAR
Miscela MAXIMA
premiata con medaglia d'oro.
www.assogestoricaffè.org

www.caffen.it

