



PASTICCERIA SAN CARLO

IL PRODOTTO DIVENTA IL PROTAGONISTA

Un progetto che ha dato contemporaneità nella continuità, in grado di esaltare il valore dell'alto artigianato con alcuni accorgimenti chiave. Un restyling che ha traghettato una pasticceria di famiglia, nel ferrarese, verso un più moderno concetto di pasticceria e caffetteria

A cura della redazione - Photo courtesy **Spazio Genio**



Da sinistra: Cristina e i genitori Stefano e Morena, con due addette alla vendita della Pasticceria San Carlo.

SPAZIO GENIO SRL
 Via Segrino 9
 San Giuliano Milanese (MI)
 Tel. 02.48920021
info@spaziogenio.it
spaziogenio.it
 f [spaziogenionew](https://www.facebook.com/spaziogenionew)
 i [spaziogenio](https://www.instagram.com/spaziogenio)



Quella della Pasticceria San Carlo - nel comune di Terre di Reno, a pochi chilometri dalla città di Ferrara - è una storia semplice, fatta di amore per il proprio lavoro e di voglia di offrire ai clienti un ottimo prodotto di alta artigianalità. La guida una famiglia affiatata, i Magalini: Morena, Stefano e le figlie Federica e Cristiana. Il loro punto vendita necessitava di un intervento radicale, che allineasse la capacità creativa della famiglia con un'esposizione pulita e contemporanea. A partire dalla predominanza della parte bar rispetto alla parte espositiva. Ora l'unico protagonista è il prodotto, distribuito come su una tavola imbandita lungo i 5 metri tra parte neutra per lievitati e biscotteria e parte refrigerata per mignon e monoporzioni.

AUMENTARE LA VISIBILITÀ

Spazio Genio si è immediatamente entusiasmata all'idea di dare un nuovo format al locale, ma prima di tutto bisognava au-

mentare la visibilità dall'esterno all'interno che era occultata da troppi elementi sovrapposti negli anni legati al dehors esistente: vasi, fioriere, archi verdi, tutti elementi che ne limitavano la trasparenza. La strada su cui si affaccia il locale offre un ottimo passaggio di auto, bisogna però catturare l'attenzione degli avventori con luce e chiarezza di immagine. Si è quindi operato riducendo il verde esterno e ridistribuendo con più razionalità i posti a sedere del dehor in modo da lasciare un ingresso ampio e luminoso.

ESALTARE IL PRODOTTO E PERSONALIZZARE

All'interno, invece, si è lavorato su una superficie lineare, dove tutti gli elementi della pasticceria potessero essere esaltati al meglio. Nel banco infatti domina il colore bianco, che esalta le varie cromie dei dolci. Il frontale in corian bianco è stato lavorato creando una texture ad hoc partendo dalle let-

tere "S" e "C" di San Carlo. Lo stesso disegno lo ritroviamo come rivestimento del retrobanco su un tono di rosa cipria e bianco. Le cromie del locale giocano quindi sul rosa cipria, il marrone e il bianco. Le pareti verso la strada sono decorate con una carta da parati che richiama lo stile del locale precedente, un modo per far sentire i clienti abituali ancora a casa.

PICCOLI (GRANDI) ACCORGIMENTI

Un ultimo elemento cardine del progetto è il caffè, al cui spazio si è data una collocazione più laterale e raccolta, in modo da poter operare senza dare le spalle del cliente. Si è creata una postazione dove poter lavorare con facilità e pulizia, in modo da razionalizzare gli spazi operativi. Una razionalizzazione che è stata completata con il pratico pass tra negozio e retro, che permette nei momenti più critici della giornata uno sbarazzo più rapido, mantenendo nascosto il disordine.