

Nel cuore della Laguna c'è Venice Bakery Master Artisan

Siamo a Venezia, a pochi passi da Palazzo Ducale e Piazza San Marco, Calle delle Rasse. Un posto magico ma ricco di complessità, maree di turisti che affollano la città, che camminano veloci e devono essere catturate da qualcosa di concreto e senza artifici. Siamo a Venice Bakery Master Artisan.



Fin dall'incontro tra Alessandro Giannarelli e Spazio Genio è stato subito chiaro che ci fosse una solida base di valori e principi condivisi su cui costruire una partnership vincente. Da una parte un maestro panificatore, profondo conoscitore del lievito madre, toscano di nascita, ma con un passato recente molto importante alla guida di uno dei laboratori più importanti dell'Alto Adige; dall'altra Spazio Genio, un atelier specializzato nella consulenza e progettazione di soluzioni d'impresa calibrate su misura in base alle esigenze del cliente.

La soluzione perfetta esiste

La volontà di Alessandro era quella di tirare fuori il massimo possibile da un locale stretto e lungo collocato tra una calle più importante e una secondaria, due affacci dunque e due ingressi. Studiando al millimetro ogni angolo dello spazio a disposizione si è riusciti a ricavare un primo spazio destinato alla somministrazione con banco espositivo che si affaccia più possibile verso il pubblico con una disposizione a "L" che ne permetta il massimo sfruttamento. Un retro banco attrezzato per il servizio che comprende una parte dedicata al pane grosso e ai brezel e una parte dedicata alla caffetteria.

Il laboratorio a vista: il cuore di Master Artisan

La seconda parte del locale si divide tra i posti a sedere su comodi sgabelli e le ampie superfici vetrate che lasciano vedere tutto quello che succede all'interno del laboratorio di panificazione creato. Il fulcro del locale si gioca proprio qui, nel comunicare attraverso la visibilità del laboratorio la maestria del suo "Master Artisan" che sforna a ogni ora della giornata un prodotto caldo e fumante, pronto per essere consumato. Il retro del locale si articola su spazi di servizio necessari e un'ultima saletta che si affaccia sulla Calle dei Albanesi e che ne permette il secondo fondamentale accesso.

I materiali: diamo valore alla panificazione

Per i materiali si è voluto dare al locale un vestito che valorizzasse i prodotti della panificazione. Il banco si gioca



SPAZIO GENIO

SPAZIO GENIO
CONCEPT AND DESIGN FOR FOOD

È azienda leader di mercato nel settore dell'arredo per il food, conosciuta per l'alta qualità dei progetti e per la cura sartoriale per i dettagli, grazie alla quale è in grado di confezionare, di volta in volta, locali calibrati sulle esigenze del cliente. I progetti di Spazio Genio sono in grado di valorizzare il carattere dei locali senza trascurare l'efficienza nel servizio, l'accoglienza per i clienti e la valorizzazione dell'offerta attraverso un'esposizione ordinata e di forte impatto emotivo.
spaziogenio.it

tra il colore nero del piano e il frontale in piastrella effetto cemento colore lapis che richiama l'acqua e la laguna che ospita il locale. Il pavimento effetto legno rievoca il riuso delle essenze lignee antiche, ma riproposte con declinazione più geometria a cassettoni, il tutto si sposa con un soffitto esistente a travi ripulito e riportato alla luce dopo anni di copertura. La luce completa il set del locale tramite una tonalità calda che evidenzia l'accoglienza e la qualità dei prodotti esposti, invogliando così il cliente a entrare e a consumare.