



## **ASSEGNATI I PREMI NAZIONALI DI ARCHITETTURA “BAR E RISTORANTI D’AUTORE” 2014 - PRIMA EDIZIONE**

Sono stati assegnati i Premi Nazionali di Architettura BAR E RISTORANTI D’AUTORE.

Il Premio alla sua prima edizione è stato promosso dall’Istituto Nazionale di Architettura - IN/ARCH, Gambero Rosso, la Facoltà di Architettura dell’Università degli Studi Roma Tre, Artribune e Archilovers con il patrocinio di Host Milano, Il Salone internazionale dell’ospitalità organizzato da Fiera di Milano.

**L’obiettivo del Premio è di promuovere - con il coinvolgimento di una vasta gamma di interessi culturali, civili, professionali e imprenditoriali – il design e l’architettura di spazi destinati alla ristorazione, alla somministrazione ed al retail di prodotti eno-gastronomici.**

**La Cerimonia di Premiazione sarà a Milano all’HOMI, il 15 settembre, nell’ambito della quale saranno consegnate le targhe del “Premio Nazionale di Architettura Bar e Ristoranti d’Autore” alle opere realizzate.**

L’attenzione e la cura nel design d’interni di ristoranti, enoteche, caffè e bar è cosa di cui è difficile recuperare le origini. Una attenzione che è sempre stata elevatissima fin quando questi luoghi erano considerati spazi per un consumo esclusivo e che si è via via diluita, negli anni del benessere diffuso, mentre la “cena fuori” o “il caffè al bar” diventavano abitudini alla portata di quasi tutta la popolazione.

Negli ultimi anni un cambiamento ulteriore: la sovrabbondante offerta ha posto la necessità, presso gli imprenditori più attenti, di caratterizzarsi per definire in maniera chiara il proprio messaggio e per fidelizzare (o assicurare, o scioccare) la clientela. Architetti, designer e creativi (a partire soprattutto da Londra negli anni Novanta, una città che fino ad allora aveva completamente trascurato la cosa) sono così tornati a progettare spazi comuni dedicati al cibo, al vino, all’acquisto di cose buone. Anche in Italia il settore è vivace, ogni anno molte sono le inaugurazioni di locali ‘d’autore’ e molti studi si sono specializzati in questo particolare ambito che lancia una sfida avvincente: far star bene le persone nel momento in cui si concedono, a pagamento, qualche ora di tempo libero.

La giuria **presieduta dall’arch. Paolo Desideri** ha visto la partecipazione di **Paolo Cuccia**, Presidente di Gambero Rosso, **Michele Perini**, Presidente di Fiera di Milano, **Ferdinando Napoli**, Presidente di Archilovers, dell’arch. **Guendalina Salimei**, di **Massimiliano Tonelli**, direttore di Artribune.

**La Giuria ha premiato 5 opere realizzate in Italia tra il 2008 e il 2013**, assegnando il riconoscimento ai due soggetti che hanno contribuito alla realizzazione: **committente e progettista**.

I progetti candidati sulla pagina di Archilovers dedicata al Premio - <http://www.archilovers.com/contests/barristorantiautore> - sono stati in tutto 229, suddivisi in 226 opere realizzate e 3 Tesi di Laurea.

Il Premio ad un'OPERA REALIZZATA è stato assegnato a:

- **BANCOVINO Gourmet shop & winery** (Roma), progettato da -Scape architects Ludovica Di Falco, Francesco Marinelli, Paolo Mezzalama con Alessandro Cambi, committente Bancovino.
- **DECUMANUS CAFFÈ** (Firenze), progettato da: Mimesi62 Architetti associati Domenico Pagnano con Lorenzo Liverani, committente: Caffè Decumanus .
- **MAD Magazzini Donnafugata Ristorante Wine bar** (Ragusa), progettato da: Architrend Carmelo Tumino e Gaetano Manganello, committente: Cum Ibla.
- **Porto Fluviale Ristorante, pizzeria, caffetteria** (Roma), progettato da: Roberto Liorni con Francesco Tumiati, Fabio Pecora, Vincenzo Di Siena, Priscilla Tozzi, Paola Trentavizi e Francesca Pierucci, committente: Fluviale srl.
- **PRINCI BAKERY** (Milano), progettato da: Antonio Citterio Patricia Viel Interiors, committente: Princi.

Inoltre la Giuria ha deciso di assegnare **5 Menzioni speciali** a:

- **FUD Bottega sicula** (Catania), progettato da: Balla Calvagna Architettura e Paesaggio, committente: Gastronomie vulcaniche srl.
- **Le Café Vert Bar bistrot** (Roma), progettato da: Bartolomeo Quintiliani, Sara Paolillo con Giulia de Dantis, committente: Maury snc.
- **Oleoteca a Seggiano, Val d'Orcia** Spazio di degustazione e vendita del "Museo dell'Olivastro e della Terra di Seggiano", progettato da: Giuseppe (detto Mao) Benedetti, Jacopo Benedetti, Vania Gianese, Sveva Di Martino con Stefano Scialotti, committente: Comune di Seggiano (GR).
- **The CUBE Milano Traveling Restaurant**, progettato da: PARK Associati, Michele Rossi e Filippo Pagliani, committente: Absolute Blue di Bruxelles e Electrolux Home Appliances Emea N.V.
- **Vyta Santa Margherita Milano**, progettato da: COLLIDANIELARCHITETTO, committente: Retail food s.r.l.

La giuria non ha assegnato il Premio alle Tesi di Laurea, ma ha ritenuto di segnalare la Tesi "Oksigene" di Silvia Buonocore.

Roma, 18 luglio 2014

Info:

IN/ARCH

Istituto Nazionale di Architettura

00198 Roma - viale Gorizia 52

tel. +39 06 68802254- [www.inarch.it](http://www.inarch.it)

