

Press *journal*

RISTORANTI

di bargiornale



07

2025

ENRICO CRIPPA
Al via lo Studio+

DESSERT
Nuovi ingredienti
per il dolce

LE TRADIZIONI RINNOVATE

Carmela Straniero, chef de La Sbornia a Verduno (Cn)

around the wor(l)d



i progettisti

Marianna Nociforo e Antonio Spera

architetti, proprietari e gestori
di Habitat Boutique Hotel

«L'estetica deve dialogare con la funzionalità e la pulizia con la bellezza. E in fase di progettazione vanno considerati tutti quegli aspetti che mirano a queste caratteristiche»

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL BAGNO

«Il bagno è parte integrante dell'esperienza del luogo - raccontano Marianna Nociforo e Antonio Spera, progettisti, proprietari e gestori di Habitat Boutique Hotel a Catania -. Quando abbiamo disegnato quelli del ristorante Materia Spazio Cucina, li abbiamo considerati come un ambiente che doveva rispecchiare la stessa cura, coerenza e qualità degli altri spazi. L'estetica deve dialogare con la funzionalità e la pulizia con la bellezza».

Aspetti fondamentali nella gestione di un bagno sono la manutenzione e la pulizia. Non è un caso che i progettisti abbiamo scelto superfici capaci di ridurre al minimo le fughe, punti critici per l'accumulo dello sporco. Anche lavabi integrati, sanitari sospesi, rubinetteria cromata, illuminazione tecnica, ventilazione

automatica semplificano la pulizia e aiutano a mantenere condizioni ottimali. I due progettisti e proprietari dedicano molta cura anche alla gestione delle pratiche di pulizia e alla formazione del personale. «Il bagno viene pulito completamente più volte al giorno, con passaggi regolari durante i turni di servizio. In particolare, al termine di ogni fascia oraria di apertura - pranzo, cena - effettuiamo un intervento completo, che comprende la sanificazione di tutte le superfici e dei punti di contatto - spiegano -. Tra un turno e l'altro sono previsti anche passaggi rapidi di controllo e pulizia. Una frequenza alta e costante è l'unico modo per garantire un livello di qualità percepita sempre all'altezza».

un luogo dove si può esprimere identità anche in poco spazio.

Oggi l'ospite si aspetta coerenza estetica, atmosfera e piccoli dettagli che facciano la differenza».

Lo confermano anche le piattaforme dedicate alle recensioni, nelle quali capita di leggere che alcuni clienti decidano di non tornare in un determinato ristorante - nel quale magari i piatti proposti sono anche buoni - quando i servizi igienici non sono all'altezza. Il bagno, quindi, costituisce "un'esperienza nell'esperienza", un luogo permeato dall'atmosfera del ristorante che è interessante da esplorare anche a prescindere dalla reale necessità di utilizzarlo. «**Il bagno rappresenta un momento di pausa in cui il cliente osserva tutto con maggiore attenzione - continua Orlandi -. È uno spazio che va oltre la funzione: comunica cura, raffinatezza e rispetto per l'ospite. È lì che la memoria tattile e visiva si fissa con più intensità, e diventa spesso argomento di conversazione o contenuto condiviso».**

Per fare eco all'atmosfera elegante del ristorante, il bagno deve essere capace di esprimere bellezza, accoglienza, cura dei particolari fino al più piccolo dettaglio, perché, se ben concepito, può diventare «un'estensione dello storytelling del locale», spiega Silvia Orlandi, la quale per i suoi progetti lavora con un

linguaggio che definisce sartoriale: «Studio materiali coerenti con l'ambiente principale, lavoro sulla percezione sensoriale e inserisco elementi che stimolino comfort e bellezza. La luce deve essere calda, diffusa e mai diretta sul volto. **Gli specchi vanno scelti per accompagnare lo spazio, non per dominarlo: forme organiche, proporzioni generose, magari con retroilluminazione integrata. Funzionalità e atmosfera devono andare di pari passo».**

E così oggi nei ristoranti di alta fascia il lusso non si ferma all'eleganza delle sale, alla mise en place, alla qualità dei tessuti, alla professionalità del personale e all'eccellenza delle pietanze. Inteso nella sua accezione più garbata, **il lusso oggi fa il suo ingresso in bagno e arricchisce l'ambiente di dettagli che veicolano in chi lo frequenta una sensazione di accoglienza e di benessere** che non è per nulla secondaria rispetto alle sale dove si consumano i pasti, anzi, suggerisce una sensazione di intimità avvolgente capace di procurare benessere: «**Il lusso oggi è silenzioso - spiega Orlandi -: lo trovi nella sensazione che ti lascia uno spazio ben proporzionato, in una luce che valorizza senza distrarre, nei materiali che migliorano con il**

Oggetti e accessori su misura

Prima, atelier creativo che progetta e realizza oggetti e accessori su misura per alberghi e ristoranti d'alta gamma, per i bagni propone prodotti personalizzabili come linee skincare, asciugamani in lino o tessuti naturali, lavabili o monouso, spesso con ricami o loghi, e ancora dispenser dal design esclusivo, dettagli grafici coordinati. «Tutto parte da un dialogo - racconta Claudia Kraner, head of design di Prima -. Ascoltiamo l'identità del luogo, il tipo di clientela, i valori che si vogliono trasmettere. Da lì costruiamo su misura. La personalizzazione non si ferma alla scelta della fragranza o di un asciugamano elegante: per noi è una questione di design e linguaggio. Dedichiamo molto tempo alla ricerca: analizziamo i codici visivi del luogo, i colori, le geometrie, i materiali, per comprendere a fondo l'identità che vogliamo restituire».

In un ristorante ogni dettaglio comunica un linguaggio preciso. L'ambiente bagno deve proseguire quel racconto in modo coerente: è lì che si misura l'attenzione verso l'esperienza complessiva, non solo gastronomica. «Spesso partiamo da elementi già presenti nello spazio per costruire la nostra proposta - continua Kraner -: palette cromatiche, grafiche, pattern decorativi. Capita di riprendere motivi presenti su carte da parati, federe dei cuscini, rivestimenti delle sedute, reinterpretandoli nei nostri design grafici o nei dettagli di prodotto. Questo approccio permette di creare una continuità visiva e sensoriale che rende l'ambiente bagno parte integrante di una narrazione».



I dettagli che fanno la differenza: una pianta e il verde in generale, oppure miniset di cortesia, migliorano l'esperienza del cliente



LUOGHI SEMPRE PIÙ INSTAGRAMMATI DA PENSARE CON CURA

tempo. Si esprime per esempio attraverso elementi che generano atmosfera, come profumazioni delicate, composizioni botaniche, oggetti decorativi artigianali, magari anche opere d'arte». Lungi dal costituire un "accessorio" anonimo rispetto alle sale dedicate all'esperienza del pasto, se concepito con sensibilità e attenzione, il bagno diventa la piacevole conferma di aver scelto il posto giusto. Tanto che, sempre più spesso la popolazione dei social ama ritrarsi di fronte agli specchi dei bagni dei ristoranti di alta fascia per comunicare la propria presenza nei posti che contano. **Il bagno, quindi, sta diventando un luogo sempre più "instagrammabile".**

Per tutti questi motivi il numero degli imprenditori che trova strategico investire nella progettazione dell'ambiente bagno all'interno dei propri ristoranti è in crescita. La consapevolezza che, pur non trattandosi di un luogo direttamente legato al profitto come i posti intorno ai tavoli, **il bagno può fare la differenza nella fidelizzazione o meno dei clienti, induce gestori e proprietari ad affidarne la progettazione a professionisti specializzati**, che spesso sono coloro che curano l'intero progetto degli interni del ristorante. «Non è solo una questione funzionale, ma un valore aggiunto percepito - conclude Orlandi -. **Un bagno ben progettato eleva la qualità complessiva dell'esperienza, trasmette cultura del progetto e lascia un'impressione duratura. È un investimento in reputazione.** ≈

l'esperta

Claudia Kraner

Head of Design
di Prima

«In un ristorante ogni dettaglio comunica un linguaggio preciso. L'ambiente bagno deve proseguire quel racconto in modo coerente. Perché l'esperienza, in certi luoghi, non è solo gastronomica»

ORANTI di bargiornale



Carmela Straniero, chef de La Sbornia a Verduno (Cn)

LE TRADIZIONI RINNOVATE

ZIONE DEL BAGNO

automatica semplificano la pulizia e aiutano a mantenere condizioni ottimali. I due progettisti e proprietari dedicano molta cura anche alla gestione delle pratiche di pulizia e alla formazione del personale. «Il bagno viene pulito completamente più volte al giorno, con passaggi regolari durante i turni di servizio. In particolare, al termine di ogni fascia oraria di apertura - pranzo - cena - effettuiamo un intervento completo, che comprende la sanificazione di tutte le superfici e dei punti di contatto - spiegano - Tra un turno e l'altro sono previsti anche passaggi rapidi di controllo e pulizia. Una frequenza alta e costante è l'unico modo per garantire un livello di qualità percepita sempre all'altezza».

Oggetti e accessori su misura

Prima, atelier creativo che progetta e realizza oggetti e accessori su misura per alberghi e ristoranti d'alta gamma, per i bagni propone prodotti personalizzabili come linee skincare, o monouso, spesso dal design esclusivo, ancora dispenser dal design esclusivo, grafici coordinati. «Tutto parte da un dialogo con la cliente, i valori che si vogliono trasmettere. Da lì costruiamo su misura la personalizzazione non si ferma alla scelta della fragranza o di un asciugamano elegante: per noi è una questione di design e linguaggio. Dedichiamo molto tempo alla ricerca: analizziamo i codici visivi del luogo, i colori, le geometrie, i materiali, per comprendere a fondo l'identità che vogliamo restituire».

In un ristorante ogni dettaglio comunica un linguaggio preciso. L'ambiente bagno deve proseguire quel racconto in modo coerente: è lì che si misura l'attenzione verso l'esperienza complessiva, non solo gastronomica. «Spesso partiamo da elementi già presenti nello spazio per costruire la nostra proposta - continua Kraner - : palette cromatiche, grafiche, pattern decorativi. Capita di riprendere motivi presenti su carte da parati, federe dei cuscini, rivestimenti delle sedue, reinterpretandoli nei nostri design grafici o nei dettagli di prodotto. Questo approccio permette di creare una continuità visiva e sensoriale che rende l'ambiente bagno parte integrante di una narrazione».

LUOGHI SEMPRE PIÙ INSTAGRAMMATI DA PENSARE CON CURA

tempo. Si esprime per esempio attraverso elementi che generano atmosfera, come profumazioni delicate, composizioni botaniche, oggetti decorativi artigianali, magari anche opere d'arte». Lungi dal costituire un "accessorio" anonimo rispetto alle sale dedicate all'esperienza del pasto, concepito con sensibilità e attenzione, il bagno diventa la piacevole conferma di aver scelto il posto giusto. Tanto che, sempre più spesso la popolarità dei social ama ritrarsi di fronte agli specchi dei bagni dei ristoranti, fascia per comunicare la propria presenza nei posti che contano. **Quindi, sta diventando un luogo sempre più "instagrammabile"**

Per tutti questi motivi il numero degli imprenditori che investono nella progettazione dell'ambiente bagno all'interno dei ristoranti è in crescita. La consapevolezza che, pur non trattandosi direttamente legato al profitto come i posti intorno ai tavoli, **fare la differenza nella fidelizzazione o meno dei clienti e proprietari ad affidarne la progettazione o meno dei bagni** che spesso sono coloro che curano l'intero progetto, è un segnale che conclude Orlandi: «Non è solo una questione funzionale, ma un investimento in durata. **Un bagno ben progettato è un investimento in reputazione, trasmette cultura del prodotto e garantisce la durata. È un investimento in reputazione.**»



l'esperta
Claudia Kraner
Head of Design
di Prima

«In un ristorante ogni dettaglio comunica un linguaggio preciso. L'ambiente bagno deve proseguire quel racconto in modo coerente. Perché l'esperienza, in certi luoghi, non è solo gastronomica».



I dettagli che fanno la differenza: una pianta e il verde in generale, oppure miniset di cortesia, migliorano l'esperienza del cliente