

TRA ESTETICA E FUNZIONALITÀ

#LUCELOCALI

di FEDERICA SERVA



Axolight - Liaison

AMBIENTALE, FUNZIONALE,
D'ACCENTO SONO
LE TRE TIPOLOGIE DI ILLUMINAZIONE

La luce permea la vita e gli ambienti dove si trascorre il tempo, infondendo energia e benessere. Anche nei locali pubblici l'illuminazione ha un ruolo fondamentale. Al di là dell'aspetto pratico di rischiarare le aree di lavoro e di mettere in risalto i punti chiave di un bar, quale il bancone, o di una pasticceria e gelateria, quale la vetrina, contribuisce a creare una sensazione di comfort. Un ambiente sapientemente illuminato invoglia a restare di più all'interno, ma oggi anche all'esterno, e a consumare quindi più cibo e bevande.

FULCRO DELL'ATTIVITÀ

Per valorizzare il bancone di un bar, che costituisce il centro nevralgico del locale, sono particolarmente indicate le sospensioni. L'intensità della luce va studiata con attenzione per non disturbare i clienti e per non interferire con la fonte luminosa centrale. Per la vetrina di pasticceria e di gelateria, che è il punto di attrazione, è ormai largamente diffuso l'impiego di strisce a led all'interno per valorizzare le specialità. Inoltre, sono sempre di più i ristoranti che scelgono lampade a sospensione per illuminare i tavoli e regalare una sensazione di intimità e riservatezza ai clienti.



Lo stile dell'illuminazione dev'essere in sintonia con quello del locale per creare un'atmosfera accogliente e piacevole in grado di attirare il target di clientela scelto e di adattarsi al servizio offerto. In una pasticceria che punta alla colazione del mattino la prima fonte di luce è quella naturale da affiancare a una morbida e non intensa. Nel bistrot, che serve piatti veloci a pranzo, la luce dev'essere chiara e brillante, mentre nel bar e nel ristorante che lavorano soprattutto alla sera la luce è calda e soffusa. Nei locali in attività dalla mattina alla sera la soluzione è ricorrere a un dimmer per regolare la luminosità secondo le fasi della giornata.

Catellani & Smith
Lederam Manta S2
ph. Nava Rapacchietta

Zafferano
Poldina Micro craquelè

Linea Light Group
Perla



COMBINAZIONE DI LUCI

I lighting designer stanno ripensando al rapporto tra luce naturale e luce artificiale per combinarle al meglio, in maniera innovativa e sostenibile, secondo il contesto. Negli spazi indoor l'obiettivo è quello di sfruttare al massimo le fonti naturali per ridurre lo spreco e preservare l'ambiente. Nelle aree outdoor l'attenzione si concentra su corpi illuminanti in grado di sfruttare l'energia solare per alimentarsi in modo autonomo.





Catellani & Smith - PostKrisi CW 70 e Fil de Fer Nuvola
ph. Nava Rapacchietta

LA PROGETTAZIONE DEL SISTEMA
DI ILLUMINAZIONE DI UN LOCALE
PASSA ATTRAVERSO
ANCHE LA RICERCA DEL COMFORT
E DEL RISPARMIO ENERGETICO



Slamp - La Grand Ceremony - ph. Cromatika

Per coniugare l'operatività della gestione del servizio con l'estetica, ossia lo stile del locale, un progettista tiene conto di differenti tipologie di illuminazione. Alla fonte di luce principale, ovvero quella da soffitto che deriva dall'impiego di lampadari a sospensione, a incasso, plafoniere, definita Ambient Lighting, si affiancano Task Lighting e Accent Lighting. La prima comprende sorgenti luminose che servono ai clienti per consultare il menu e vedere i piatti e al personale per preparare le pietanze e servirle, nonché punti luce che rischiarano l'ingresso, i corridoi, la zona buffet, la cassa. La seconda, invece, annovera soluzioni per evidenziare dettagli degli interni, come quadri, menu appesi, mensole.

Linea Light Group - Yo Yo



Nel settore del fuori casa il risparmio energetico è diventato un'esigenza primaria a causa dei rincari delle bollette. Nella scelta del sistema di illuminazione, accanto a estetica e funzionalità, va considerato anche questo aspetto. Attraverso applicazioni di domotica si possono gestire in modo semplice ed efficiente l'accensione, lo spegnimento e la regolazione dell'intensità lungo l'arco della giornata.