

localiarreda

Progettiamo e arrediamo il tuo locale da sogno

PRESENT
ACTIONS
CREATE
FUTURE
RESULTS



DESIGN

Locali e consigli di
tendenze e di stile

PROGETTAZIONE

L'identità del brand tra
architettura e estetica

ARREDO

Particolari che sanno
fare la differenza

Indice

02 Chi Siamo

- Il team
- Lo Showroom di Roma

06 Design

- Macelleria Cucchi
- Lounge Bar Bocca
- Parola di Localiarreda: la Carta da Parati
- Luci e atmosfere nel tuo locale commerciale

18 Progettazione

- Workflow
- Dal progetto alla realizzazione
- Intervista a Domenico Giovannini

26 Stile

- Pasticceria Cavalletti
- Ristorante Tema
- Arreda la tua enoteca con classe
- La parola a: Camilla Bellini

36 Arredo

- Cocktail Bar RU.DE.
- Ispirazioni d'Arredo
- Sedie o sgabelli
- La parola a: Alberto Vanin

46 Innovazione

- Pub Knock Street Bar
- La prima edizione del Premio Localiarreda
- Il lavoro nel mondo dell'Hospitality
- Evento "Donna"
- Storia di un locale commerciale: Fiorucci
- Dove Siamo

Editoriale ANDREA NONNI

Seguire la progettazione di un locale è come essere un regista sul set. Visione, collaborazione, attenzione ai dettagli, coordinamento e armonia tra le parti.

Il mio mantra è: imparare dal passato e guardare al futuro anticipando le tendenze e le esigenze dell'ambiente che ci circonda. Cerco ispirazione nella natura tentando di riprodurla in tutta la sua bellezza

Nelle mie forme regnano semplicità, estetica e funzionalità: punti essenziali del nostro lavoro.

Andrea Nonni,
Fondatore di Localiarreda

RESPONSABILE EDITORIALE

Arianna Bureca

TESTI

Federica Manetto

FOTOGRAFIA

Eleonora Mazzei

Morena Valente

GRAFICA

Daniele Cecchini

Giovanni Pagliei

Valeria Vassallu

in copertina:

Showroom Localiarreda

Il Team

Localiarreda è l'Azienda di riferimento per la progettazione e il restyling di locali e attività commerciali di tendenza.

Da anni attiva nel campo dell'architettura e dell'arredamento, con professionalità e serietà propone soluzioni esclusive per ristoranti, pasticcerie, cocktail bar e per tutti i locali che cercano la chiave stilistica per distinguersi.

Dalla fase creativa alla direzione lavori passando per la realizzazione degli arredi, la scelta delle finiture e la definizione del concept: i professionisti di Localiarreda accompagnano il cliente passo dopo passo in tutto il processo del restyling, proponendo soluzioni sempre nuove ed innovative, capaci di rispondere tempestivamente alle esigenze commerciali, tecnologiche, ergonomiche e normative del settore.

Ciò che differenzia Localiarreda dagli altri studi di progettazione non solo è l'esperienza pluriennale nel campo dell'arredamento, nella collaborazione con importanti partner e nella customizzazione di ogni progetto e prodotto ma anche il rapporto di scambio e collaborazione continua che si instaura, in ogni lavoro, tra professionisti e clienti: un dialogo basato sul confronto reciproco di idee, bisogni e gusti indispensabile per garantire la riuscita di un locale capace di fare la differenza.

“Siamo Architetti,
Designer, amanti
del bello e dell'arte
di arredare”

Guarda il nuovo Spot



Dove nascono i nostri progetti: lo Showroom di Roma

In media si trascorrono in ufficio 8 ore al giorno, spesso (come nel nostro caso) anche molte di più.

La tendenza a **migliorare la qualità dei luoghi di lavoro** passa da una migliore gestione degli spazi e da piccoli accorgimenti relativi all'arredamento e a caratteristiche architettoniche. Su queste fondamenta nasce il nostro **nuovo Showroom** di Roma: uno **spazio lavorativo funzionale** e accogliente, dove non manca un'attenzione crescente all'arredamento di design, opere d'arte e dettagli ricercati.

La **nuova sede di Localiarreda** va oltre il classico studio: oltre ad uno spazio di lavoro la location è stata concepita come luogo di incontro, esposizione ed eventi. Ogni ambiente è stato pensato e progettato per raccontare la nostra concezione di **architettura**, di **innovazione**, **design** e la nostra visione progettuale. Entrando si percepisce subito il concept della sede: qui i colori, le luci e i diversi materiali si delineano tra pareti grezze e materiche.

Pareti in vetro trasparenti e curve definiscono gli spazi più operativi mentre tende in velluto blu elettrico ne garantiscono riservatezza. Specchi fumè, lampade animalier e divani di colori contrastanti. **Carta da parati d'impatto**, tinte accese esaltate dalle tonalità nere di contorno, cucina a vista che permette di organizzare serate con show cooking ed eventi di ogni tipo.

Completa il tutto un **ampio terrazzo** affacciato sul verde che grazie a una pergotenda bioclimatica garantisce una continuità con gli interni; qui i colori si fanno più chiari, in sintonia con la natura che fa da cornice.

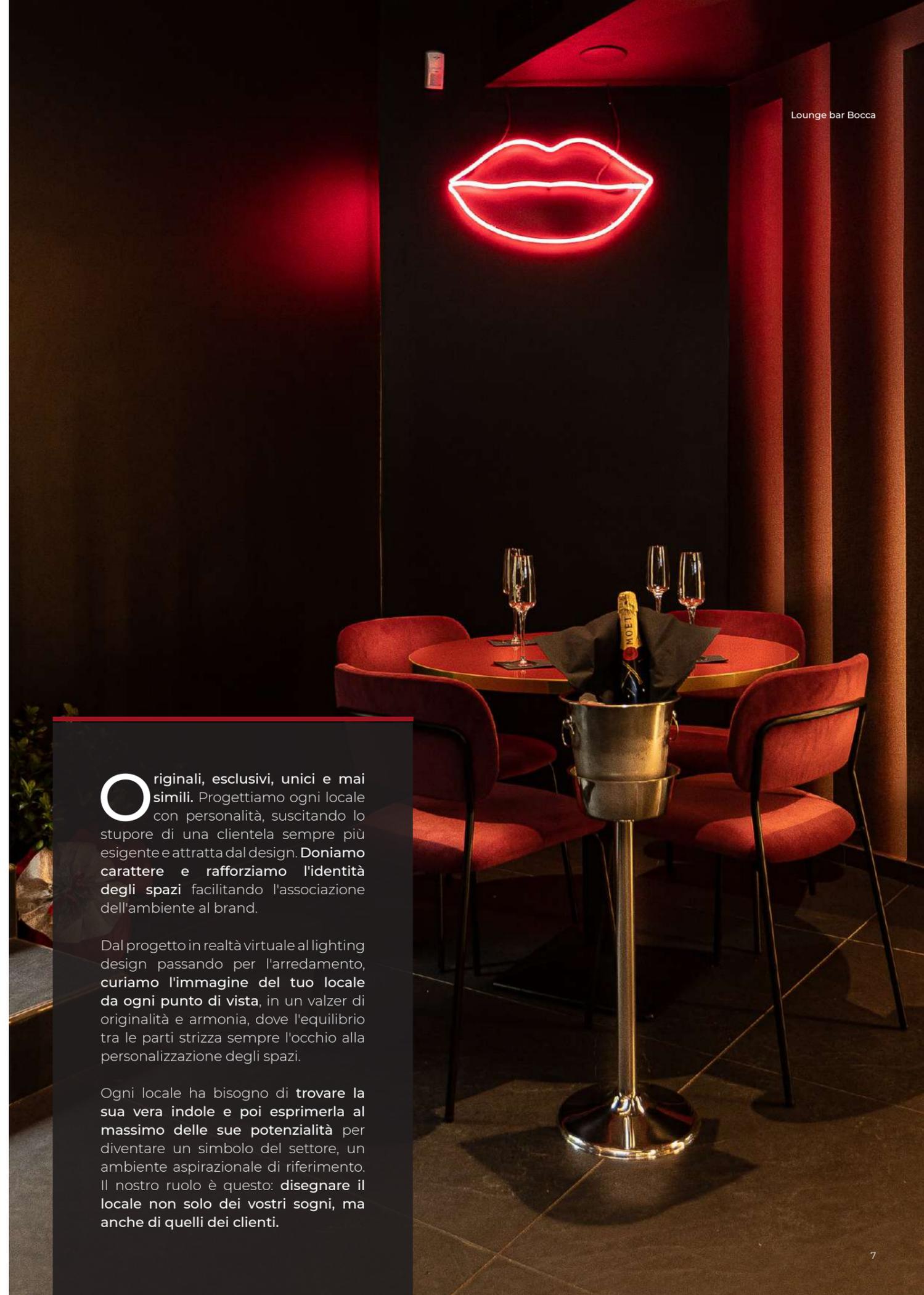
Benvenuti in Localiarreda, il nostro regno del design.





“L’arte è un prodotto e il design è un processo.
Il design è il fondamento di tutte le arti.”

Paul Rand



Originali, esclusivi, unici e mai simili. Progettiamo ogni locale con personalità, suscitando lo stupore di una clientela sempre più esigente e attratta dal design. **Doniamo carattere e rafforziamo l'identità degli spazi** facilitando l'associazione dell'ambiente al brand.

Dal progetto in realtà virtuale al lighting design passando per l'arredamento, **curiamo l'immagine del tuo locale da ogni punto di vista**, in un valzer di originalità e armonia, dove l'equilibrio tra le parti strizza sempre l'occhio alla personalizzazione degli spazi.

Ogni locale ha bisogno di **trovare la sua vera indole e poi esprimerla al massimo delle sue potenzialità** per diventare un simbolo del settore, un ambiente aspirazionale di riferimento. Il nostro ruolo è questo: **disegnare il locale non solo dei vostri sogni, ma anche di quelli dei clienti.**

Macelleria CUCCHI

Presente nel quartiere romano di Centocelle dal 1967, **Macelleria Cucchi** decide di ampliarsi e di rinnovare la sua storica macelleria.

Dopo i due store Burgers Macelleria Cucchi, **questo è il terzo progetto che la Macelleria affida a Localiarreda** entrando così a far parte di questa lunga tradizione. Il progetto parte da un **concept moderno** che vuole differenziarsi dallo stile più tradizionale delle macellerie di quartiere. I classici materiali delle antiche macellerie vengono ripresi in chiave moderna e si alternano a materiali più contemporanei come la lamiera nera. **Il banco di esposizione della carne diventa il protagonista assoluto** all'interno dello

spazio e viene sormontato da una struttura con ganci che rievoca quelli da sempre utilizzati nelle macellerie. Lampade a sospensione e strutture retroilluminate rendono l'ambiente ancor più luminoso e una **cantinetta a parete** cattura l'attenzione dei clienti. Per sottolineare l'importanza della carne come prodotto è stata realizzata una **carta da parati custom** con una cornice dorata applicata sopra e lo slogan "La Carne è Carne" dove un neon ne focalizza l'attenzione.



Guarda il progetto completo sul sito



Lounge Bar BOCCA

Nel quartiere della movida studentesca romana, Piazza Bologna, è stato inaugurato un locale esclusivo sulla "Bocca di tutti".

Il lounge bar Bocca è uno spazio che nasce da un concept nuovo ed innovativo e si propone di diventare un locale di tendenza in una tra le più celebri piazze di Roma. Con le sue vetrine su strada, Bocca non rimane di certo inosservato. All'esterno è stata installata una pergotenda che lascia intravedere la sala interna dalle pareti blu elettriche che si abbinano alla perfezione al particolare pavimento a strisce bianche e nere. Il focus del progetto sono proprio i colori forti e decisi, in contrasto tra di loro

per creare un ambiente di grande impatto. Il colore principale di Bocca è il rosso, in palette con le carte da parati della zona bar e con quella che fa da sfondo al logo luminoso. Entrando nel locale si rimane subito colpiti dall'atmosfera soft data da luci soffuse e puntuali. In questo esclusivo lounge bar le luci e i neon si alternano in questo spazio molto luminoso e d'effetto. Infine, un imponente banco bar con alle sue spalle una bottigliera dalle linee morbide, domina tutto il locale.



Guarda il progetto completo sul sito



La Carta da Parati

Tinteggiare le pareti, applicare un rivestimento o scegliere la **carta da parati**? In termini di colori, motivi e materiali, le carte da parati moderne hanno un carattere nuovo e fresco, anche quando si ispirano al classico e al vintage. I moderni **design di carta da parati** si basano spesso sulle tendenze della moda, dell'architettura o semplicemente definiscono nuove tendenze.

Esistono vari tipi di carta da parati tra cui scegliere, più o meno artistici con cui vestire le **pareti del tuo locale commerciale**. In questo senso, quindi, risulta essere anche una scelta estremamente versatile, in grado di abbinarsi perfettamente alla tipologia di locale e all'arredamento scelto. Ma quali sono gli **errori da non commettere** e quali sono i **falsi miti legati alla carta da parati**?

1. La scelta delle fantasie: la palette deve essere sempre in linea o in contrasto con le nuance del locale. Una carta da parati con geometrie è adatta ad un locale dallo stile moderno o vintage; disegni più morbidi sono perfetti per un interior classico, l'animalier per un mood jungle.

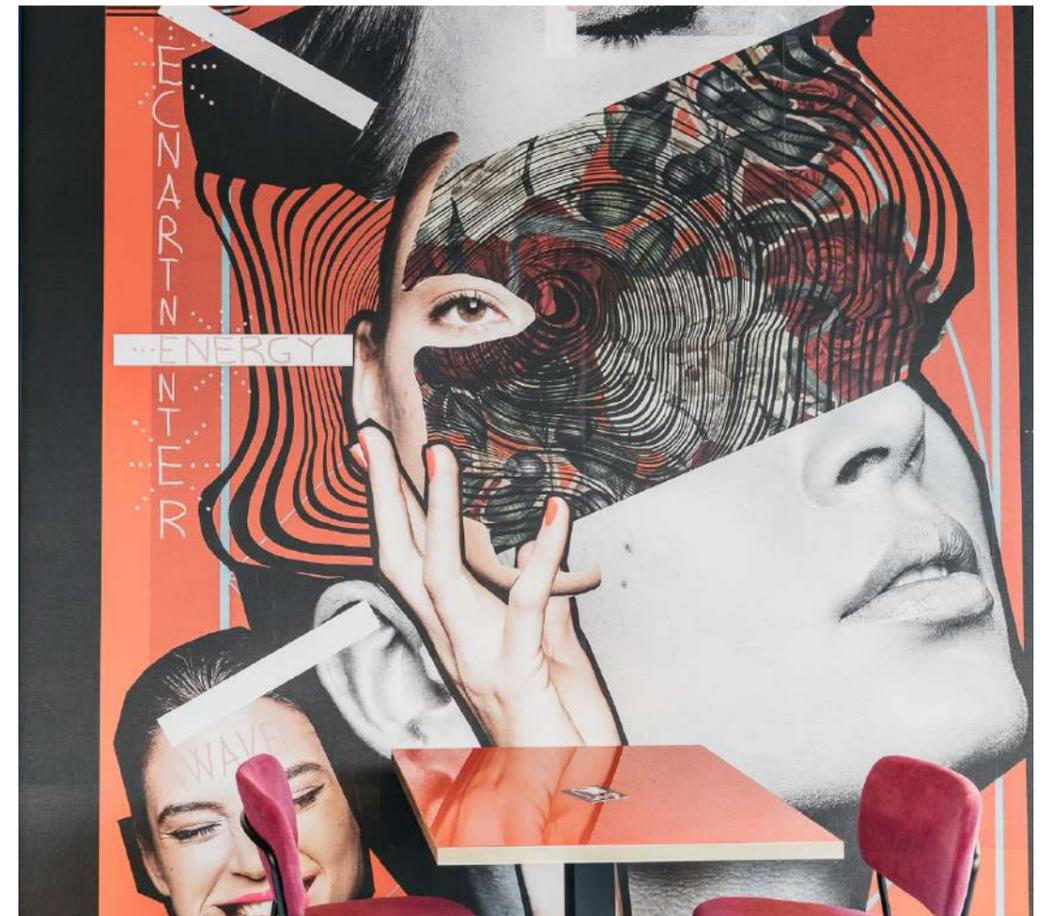
2. Non rivestire l'intero locale con carta da parati: meglio optare per una sola parete o delle nicchie da valorizzare. Oggi, la carta da parati è realizzata con materiali idrorepellenti come il vinile, e può essere inserita anche in ambienti più umidi come peschiere, cucine, bagni o centri benessere come le spa.

3. Attenzione all'esposizione e alla grandezza del locale: una carta da parati dai colori caldi e luminosi può dare risalto agli ambienti generalmente più bui. Per modificare la percezione delle dimensioni è possibile scegliere modelli a righe, per esempio quelle verticali danno l'impressione che il soffitto sia più alto.

▲ In alto:
Ristorante Tema

◀ A sinistra:
Gordo
(Toilette)

▶ A destra:
Bocca



REFRIGERATION SOLUTIONS WITH A DESIGN FOCUS.

art direction: studio FM milano
photo: Andrea Garuti
styling: Studio Salari



Luci e atmosfere nel tuo locale commerciale

La luce è da sempre indicatore dell'atmosfera e del grado di accoglienza del luogo nel quale ci troviamo e proprio per questo abbiamo deciso di fornire in questo articolo alcune indicazioni per la scelta dell'illuminazione più adatta al tuo locale.

Non esiste chiaramente un unico "punto luce", in grado di illuminare correttamente in toto un locale. Il segreto per un'illuminazione funzionale e dall'effetto "wow" consiste piuttosto nell'utilizzare una varietà di sorgenti d'illuminazione "connesse" tra loro. Un progetto di illuminazione anonimo, infatti, trascurerebbe quelle qualità specifiche che caratterizzano un locale; al contrario, un'illuminazione ben studiata ne evidenzia l'identità e diventa uno dei suoi principali punti di forza.

Tipologie di illuminazione

Partendo con l'illuminazione ambientale, conosciuta anche come "illuminazione generale", è possibile ottenere un livello di luminosità confortevole senza abbagliamento che consente di muoversi liberamente e camminare in sicurezza. In genere, i modelli più indicati per svolgere questo compito sono le lampade a sospensione, le plafoniere oppure i lampadari posti al centro del soffitto.

Il secondo step è posizionare bene le lampade decorative all'interno del proprio locale per renderlo piacevole nell'arredo, ma anche bello e suggestivo nell'atmosfera che lo avvolge. Sono moltissime le lampade disponibili sul mercato, diverse per forma, colore e materiale. È necessario dunque scegliere lampade che si amalgamino allo stile e all'identità del ristorante. In questo senso le lampade da tavolo, ma anche le lampade da terra, oltre a fungere da punti luce, sono anche accattivanti elementi di design. Se utilizzate come elementi decorativi, infatti, aggiungono calore alle stanze grazie alla loro luce indiretta.

Se dotate di un fascio di luce più diretto, sono perfette per leggere e per dare profondità agli ambienti.

Infine, c'è l'illuminazione d'accento, un tipo di illuminazione utilizzata per sottolineare con la luce dettagli importanti come quadri e sculture, soprattutto aree espositive come l'angolo dedicato a prodotti particolari o, per esempio, l'area vini. In questo caso la luce cattura l'attenzione dell'ospite valorizzando la qualità dei prodotti esposti.

Il suo principale obiettivo è dunque estetico, motivo per il quale possiamo utilizzarla anche per illuminare divani, poltrone, soggiorni, ingressi, spazi verdi o qualsiasi altro luogo che si desidera valorizzare.

Dunque, l'illuminazione di un locale è oggi un vero e proprio strumento di marketing e comunicazione che identifica e rafforza il brand, uno strumento con il quale attirare nuovi clienti e fidelizzare quelli abituali, facendogli vivere un'esperienza unica e facendo sì che si sviluppi anche un passaparola!



▲ In alto:
Showroom Localiarreda
(Roma)

◀ In basso a sinistra:
Gordo

▼ In basso al centro:
Gran Caffè Tentazioni

▶ In basso a destra:
Prime

Dillo con un neon!

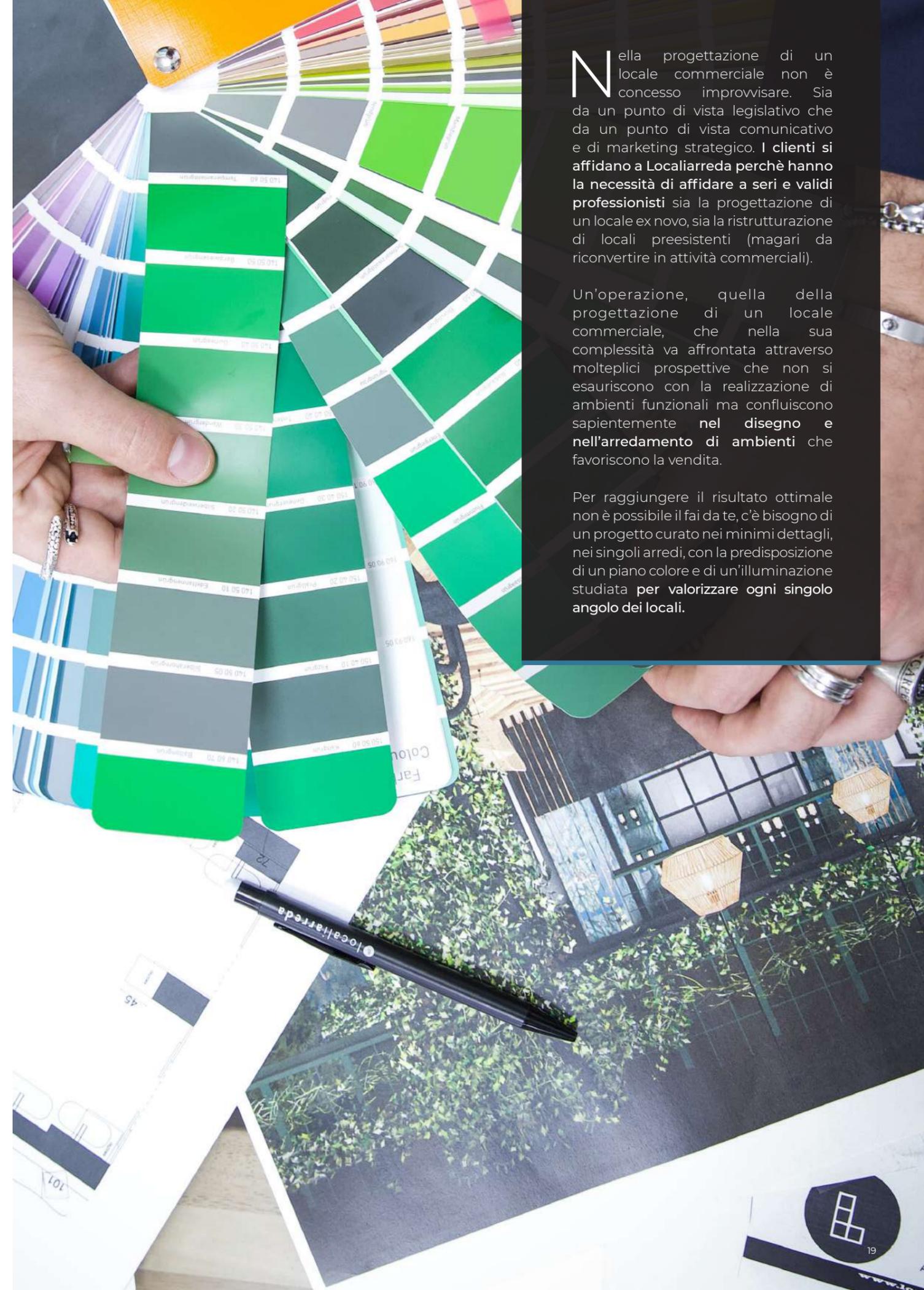
Gli elementi luminosi completano e definiscono il carattere di uno spazio. Nell'immaginario comune, quando si parla di neon spesso vengono mentalmente associati all'insegna esterna luminosa dei locali che ne indica il nome o la tipologia (bar, farmacia, ecc). Oggi invece le lampade al neon veicolano un messaggio all'interno del locale tanto da essere sfruttate in ottica di user generated content, scatenando la creatività (selfie, stories, reel, tiktok, ecc) dei clienti all'interno di un locale!

Qualunque sia il messaggio che si vuole lanciare con una luce al neon, valutate con attenzione la palette cromatica dell'ambiente in cui verrà inserita: è importante saper scegliere un colore che emerga e contrasti quelli circostanti! Se il lettering dà spazio a frasi, citazioni ed espressioni divertenti altamente virali, anche i disegni che richiamano i social, come il pollice in sù ed il cuore, possono essere utilizzati come call to action. Oggi il potere "instagrammabile" delle scritte luminose al neon è alla portata di tutti perché sono semplicissime da fotografare e hanno un forte potenziale di viralità.



“L'architettura è fondamentalmente la
progettazione di interni,
l'arte di organizzare lo spazio interno.”

Philip Johnson



Nella progettazione di un locale commerciale non è concesso improvvisare. Sia da un punto di vista legislativo che da un punto di vista comunicativo e di marketing strategico. I clienti si affidano a Localiarreda perchè hanno la necessità di affidare a seri e validi professionisti sia la progettazione di un locale ex novo, sia la ristrutturazione di locali preesistenti (magari da riconvertire in attività commerciali).

Un'operazione, quella della progettazione di un locale commerciale, che nella sua complessità va affrontata attraverso molteplici prospettive che non si esauriscono con la realizzazione di ambienti funzionali ma confluiscono sapientemente nel disegno e nell'arredamento di ambienti che favoriscono la vendita.

Per raggiungere il risultato ottimale non è possibile il fai da te, c'è bisogno di un progetto curato nei minimi dettagli, nei singoli arredi, con la predisposizione di un piano colore e di un'illuminazione studiata per valorizzare ogni singolo angolo dei locali.

Workflow

Con Localiarreda la **progettazione** parte dallo **studio del mercato** di riferimento e prosegue con lo **studio degli spazi** e la loro funzionalità.

Attraverso il **rendering** è possibile realizzare un elaborato che riveli fedelmente il risultato finale. In questo modo il **cliente si avvicina al progetto**, partecipando in prima persona alla fase progettuale. Dopo un **briefing iniziale** e uno studio attento di tutti gli elementi, i professionisti definiscono il **concept**

per poi procedere con la **progettazione** e la **realizzazione**, assicurandosi che il risultato finale sia omogeneo e pertinente all'immagine complessiva del brand. L'obiettivo è quello di fornire un **brand solido, originale e riconoscibile** in grado di esaltare il prodotto arrivando al cliente finale attraverso l'utilizzo del **design strategico**.

Infine, ogni allestimento viene disegnato e scelto con cura per esprimere al meglio lo spirito del locale e rivelare la sua identità.



I. Sopralluogo:

un momento fondamentale per comprendere il luogo da trasformare.

3. Revisione e preventivo:

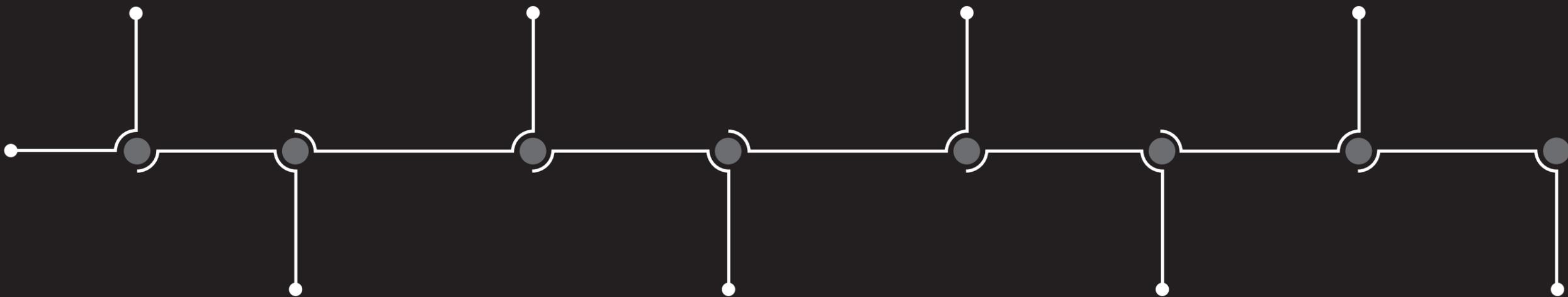
conferma finale del progetto e preventivo per la realizzazione.

5. Inizio lavori:

fase che descrive l'inizio dei lavori.

7. Consegna e installazione arredi:

l'installazione dell'arredamento e degli allestimenti così come da progetto.



2. Progetto:

grazie al render, il cliente può vedere come sarà il risultato finale.

4. Scelta materiali e finiture:

ogni allestimento viene disegnato e scelto con cura per esprimere lo spirito del locale.

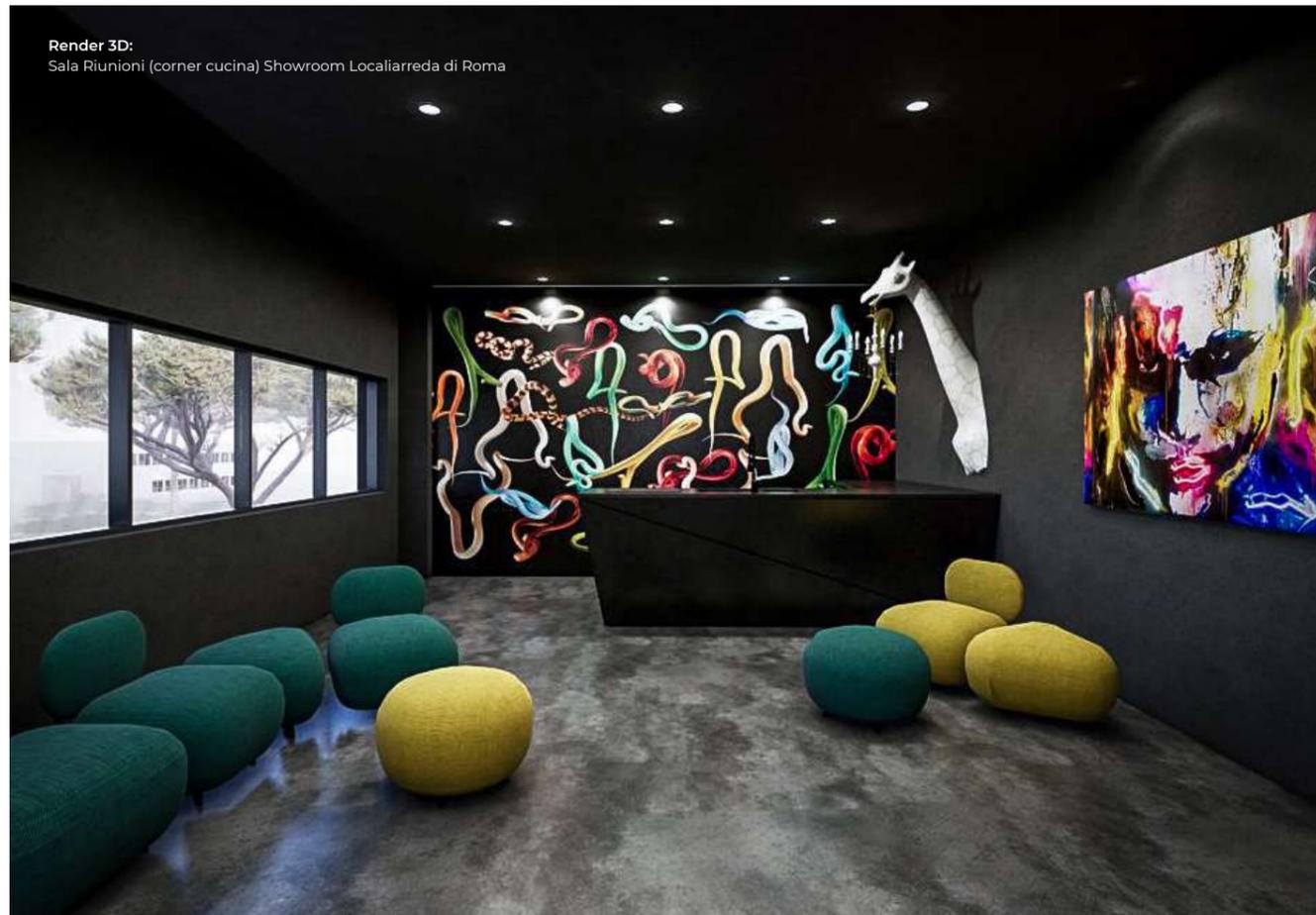
6. Gestione cantiere:

monitoraggio dei tempi di esecuzione e controllo dei lavori.

8. Consegna locale:

il locale è pronto per essere consegnato al cliente

Dal progetto



alla realizzazione

Come aprire un franchising di successo?



L'intervista a Domenico Giovannini, founder di Alice Pizza.

La prima pizzeria Alice aprì nel 1990 in zona San Pietro, nel pieno centro di Roma. Qui lavorava Domenico Giovannini che, grazie alla sua passione e alla sua capacità imprenditoriale, diede il via a un progetto che negli anni riuscì a diventare un vero esempio di successo nel mondo della pizza. Dalla prima pizzeria infatti, ne seguirono subito tante altre, ispirate alle stesse tecniche e ricette.

Hai sempre lavorato nel mondo della ristorazione? Cosa facevi prima del boom di Alice Pizza?

Sono nato ad Amatrice ed all'età di 10 anni mi sono trasferito a Roma con tutta la mia famiglia. Sono cresciuto nel contesto del mondo della ristorazione. Ho frequentato la scuola alberghiera e ho avuto esperienze lavorative in diversi locali e ristoranti alle dipendenze di altri, tuttavia ho sempre avvertito il desiderio ed il bisogno di costruire un'impresa che fosse mia.

Da dove nasce il nome Alice Pizza?

Il nome Alice, devo confessarlo, ha origini poco romantiche. Fu il suggerimento di una grafica, alla quale chiesi di aiutarmi ad immaginare un nome che fosse trasversalmente comprensibile in più lingue, perché già allora sognavamo che il brand un domani avesse successo e non solo in Italia.

La mission e la vision di Alice Pizza?

La Mission di Alice pizza è stata sicuramente quella di voler conferire al prodotto "pizza al taglio", che al tempo della nascita del Brand era certamente grezzo e poco evoluto, la giusta attenzione. Lo trovavo un concetto interessante e particolarmente adatto alla creazione di un format di street food italiano, che avesse ad oggetto un prodotto a prezzo contenuto, facilmente replicabile, comunicativo e in una certa misura, standardizzabile.



“ I sapori della leggerezza ”



Meglio la creatività o la tradizione?

Io direi che la nostra tradizione è creativa: un libro da scrivere! Gran parte delle nostre ricette traggono ispirazione dalla tradizione gastronomica del nostro Paese, in termini di abbinamento di prodotti o proprio perché ispirate ad una vera ricetta italiana. Pensate alla pizza all'amatriciana: la ricetta esisteva ma noi l'abbiamo riadattata al nostro prodotto. In Italia possediamo un bagaglio culturale tanto grande in materia gastronomica che probabilmente non è necessario inventare molto per trovare la giusta ricetta.

Te lo aspettavi un successo simile?

Se mi aspettavo il successo avuto? Forse sì! Non in termini di risultati economici, quanto piuttosto nel progetto in sé. Ci credevo molto, come credo che in Italia esistano tanti altri prodotti al di là della pizza, che possono essere valorizzati e sviluppati e che avrebbero un potenziale altrettanto interessante.

Qual è stata la difficoltà più importante che hai incontrato e come l'hai superata?

Sicuramente la difficoltà più grande è stata quella di replicare un processo prettamente artigianale. Trasformare il mio metodo di fare la pizza in un processo produttivo. Non era certamente banale. Per questa ragione nel 2014 abbiamo creato un'accademia legata al marchio dove insegniamo ai giovani ragazzi un mestiere partendo da zero. Oggi ce n'è una a Roma ed una seconda a Milano.

Se vivessi in un mondo senza pizza, il tuo brand sarebbe Alice ...?

In un mondo senza pizza avrei probabilmente concentrato la mia attenzione su altre eccellenze della nostra tradizione. Quali? Dovrei rifletterci.



3 consigli per l'imprenditore che vuole creare una propria rete in franchising?

I miei consigli?
Crede in quello che si fa ed insegnarlo agli altri. Non temere che i propri più stretti collaboratori diventino più bravi di voi stessi.



STILE

“Lo stile è un modo per dire chi sei,
senza dover parlare.”

Rachel Zoe



Sappiamo bene quanto lo **stile** e **l'immagine** siano importanti nel mondo del retail, dell'accoglienza e di tutte le attività commerciali a contatto con il pubblico. Per questo, **progettiamo l'immagine del tuo locale** come una maison d'haute couture: **disegna un vestito cucito addosso al cliente: studiando ogni minimo particolare** al fine di valorizzare forme ed identità di ogni spazio. I nostri interventi di progettazione e restyling conciliano **estetica e funzionalità, tendenze e qualità**, senza mai trascurare lo stile, sempre aggiornato con le richieste del momento. Il risultato è un **ambiente visivamente d'impatto, caratteristico e unico** nel suo genere, sia esso un locale nuovo che un'attività storica che desidera valorizzare il suo trascorso. I sogni dei proprietari diventano per noi **ispirazione**, in un dialogo architettonico continuo dove **eleganza e innovazione** si inseguono e intrecciano fino al raggiungimento dell'obiettivo desiderato.

Pasticceria CAVALLETTI

Valorizzare il millefoglie come se fosse un diamante in una gioielleria: è così che nasce il **concept** della prestigiosa pasticceria Cavalletti firmato da Localiarreda.

Il fil rouge che lega tutti i locali di Cavalletti è il bancone della zona dedicata all'esposizione della pasticceria, un vero e proprio scrigno in ottone, che racchiude al suo interno il famoso millefoglie amato anche dalla Regina Elisabetta.

Le linee squadrate del bancone espositivo regalano all'ambiente uno stile contemporaneo e di gran classe, mentre le pareti rivestite in velluto blu risaltano l'eleganza dei soffitti, valorizzati da lampadari moderni dai toni dorati che illuminano il locale. Ogni punto vendita di Pasticceria Cavalletti prevede un allestimento dall'eleganza senza tempo: gli specchi fumè

a tutta altezza impreziosiscono la scena dando un senso di ampiezza al locale; per i frigoriferi è stata progettata una parete in doghe di velluto azzurro, lo storico colore di Cavalletti.

In particolare, per il locale di Roma in zona Parioli, è stata realizzata una zona bar, concepita come un'elegante isola centrale, impreziosita da elementi in ottone e rivestimento effetto marmo; mentre, per il locale di Colli Albani, la nota distintiva del progetto è l'angolo gelateria che consentirà ai clienti di acquistare il tanto atteso gelato al gusto Millefoglie.

Cavalletti
(Vigna Selluti - Roma)



Cavalletti (Colli Albani - Roma)
angolo gelateria



Guarda il progetto
completo sul sito



Cavalletti (Parioli - Roma)
isola zona bar



Ristorante TEMA

Il pensiero che ha dato vita al ristorante Tema nasce dall'esigenza di riportare a Roma un **locale di tendenza** che potesse ospitare serate a "tema", per un target medio-alto.

Proprio per questo sono stati utilizzati materiali che richiamassero lusso e sfarzo come la scelta di utilizzare il velluto per le sedute e per le tende del palco, l'ottone per alcune rifiniture e gli specchi della zona privé. **L'atmosfera all'interno di Tema è "senza tempo"**, accogliente ed elegante, grazie alla scelta dei materiali e soprattutto all'accostamento dei colori che vanno dall'ottanio al rosso, dal verde acido al blu, dal nero all'oro e dal celeste al bianco.

È stata data **nuova vita al parquet** del piano terra, mentre si è scelto un **elegante marmo nero** per la zona lounge.

In questo modo si è creata una **differenziazione delle zone**: quella più alta, dedicata alla ristorazione e quella più bassa, riservata al cocktail bar e alla zona ballo. **Il palco è stato valorizzato** grazie al logo del locale in neon e alle tende color ottanio.



Guarda il progetto completo sul sito



“Arreda la tua enoteca con classe”

L'enoteca è il regno del vino, un luogo di incontro nel quale appassionati e amatori si scambiano consigli e suggerimenti in compagnia di un buon calice di vino da sorseggiare. **Ricreare un'atmosfera adatta all'ambiente** è possibile con un arredamento che soddisfi le richieste e le esigenze dei proprietari e dei suoi clienti.

Solitamente siamo abituati ad immaginare un'enoteca come un ambiente caldo e accogliente, con un arredamento dai toni caldi e con largo uso di legno scuro come materiale predominante. Per innovare questo immaginario collettivo, esistono numerosi complementi d'arredo che possono aiutarci a creare un'enoteca unica e riconoscibile.

Ma come è possibile creare l'atmosfera giusta? Seguendo questi semplici ma preziosi consigli:

1. **Ingresso accogliente:** il primo ambiente con il quale il cliente viene a contatto è l'ingresso, per questo è importante dare subito un'idea di calore e accoglienza, posizionando magari delle comode poltrone imbottite, utili nei tempi di attesa.
2. **Luci chiare ma non soffuse:** il mood deve essere soft, il cliente deve avere percezione degli spazi e dell'assortimento disponibile, considerando anche che la selezione e la scelta dei vini passa per la lettura dell'etichetta, quindi spazio alla luce!
3. **Cantina a vista:** se nel tuo locale hai la fortuna di ospitare una cantina, anche piccola, è un'ottima idea tenerla a vista; anche in caso di cantine sotterranee, è possibile metterle in risalto optando, per esempio, per una botola in vetro.
4. **La selezione di bottiglie:** in un'enoteca tradizionale siamo abituati a vedere le bottiglie di vino disposte più o meno sempre nello stesso modo, impilate o posizionate una vicina all'altra per ottimizzare al massimo gli spazi a disposizione; puoi pensare di installare piuttosto dei portabottiglie di design!
5. **Wine room chic e funzionale:** scegli dei complementi che contribuiscono a creare un'atmosfera calda e ricercata, ma allo stesso tempo informale, per mettere a proprio agio i clienti. Per arredare l'enoteca con eleganza scegli anche degli accessori come portabottiglie, porta ghiaccio e sottobicchieri chic.



Il sughero

Chi ha detto che i tappi di sughero servono solo per chiudere una bottiglia di vino?

Il sughero è un materiale che rimanda immediatamente al vino e **che può essere sfruttato in mille modi** diversi.

Ad esempio, i tappi di sughero possono essere riutilizzati per **decorare parti del locale** in modo originale: tendine fai da te, vasi ripieni, quadri decorati e corner ricoperti da tappi di diverse forme e nuance. I pannelli in sughero possono invece essere utilizzati per rivestire intere pareti o diventare bacheche dove i clienti possono appuntare i loro ricordi legati al vino.

Oppure, che ne pensate di **mini salottini in sughero**? Piccoli set con tavolino e sgabelli che riprendono le forme e la struttura di un tappo di sughero, sarebbero perfetti per arredare un'enoteca!

▲ In alto:
Tipo 0

◀ A sinistra:
Macelleria Cucchi

▶ A destra:
Il Tempio del Caffè

Leggi la nostra guida per
arredare il tuo negozio



La parola a: Camilla Bellini



Nota designer e influencer, la passione di Camilla per il design nasce fra i banchi di scuola, alle superiori. Un amore che ha poi approfondito all'Università di Firenze, Facoltà di Architettura, sezione Design Industriale, dove ha imparato a sviluppare la sua creatività, rendendola concreta e tangibile.

Secondo te, quali sono i segreti per progettare un locale di successo? Quali elementi non devono mancare?

Oltre a una progettazione che risponda alle esigenze di funzionalità, disposizione di spazi e differenziazione di aree (interne e/o esterne) di un locale, ritengo che non possa mai mancare l'attenzione a uno stile estetico definito e in linea con quella che è la proposta commerciale e con la tipologia di clientela che quel particolare locale vuole avvicinare a sé.

Quando entri in un locale, cosa ti capita di osservare come primo elemento?

La prima cosa che guardo quando entro in un locale è sicuramente la resa dell'insieme. Come ogni zona dell'ambiente, oggetto e materiale dialoga con il resto circostante. Mi piace notare una certa armonia dell'insieme, pensare a come un progetto pensato sia diventato un progetto realizzato. Non manco mai neanche di soffermarmi sulla gestione della luce (naturale e illuminazione) e sulla qualità dei materiali scelti.

Quali saranno i trend materiali del 2023?

Nel 2023, per quanto riguarda la sfera dei materiali, ci sarà un grande ricorso alle ispirazioni naturalistiche. Via libera quindi all'utilizzo di pietre naturali e ceramiche grezze. Il legno, in ogni sua declinazione cromatica, rimane il vero punto saldo della progettazione, praticamente un ever green.

Il tuo consiglio di design per chi vuole aprire un locale commerciale.

Un locale commerciale deve avere un approccio concreto di funzionalità ed estetica. Deve intercettare possibili clienti già dall'esterno, appassionare e coinvolgere chi decide di entrare al suo interno e creare occasioni di memorabilità affinché un primo visitatore diventi un cliente abituale.

Progettare uno o più spazi in cui si dà modo ai clienti di interagire con il contesto scenografico del locale può aiutare a favorire anche un'interazione sui social, accrescendo la notorietà del posto. Pensiamo ai cosiddetti "social corner" dei locali o a quegli accorgimenti (scritte a led, pannelli interattivi, totem digitali, etc) che hanno fra i loro compiti quello di creare l'effetto wow.

“

Avvicinare il design di qualità alle persone. Migliorare la loro quotidianità attraverso la celebrazione, la conoscenza e la condivisione del design. Circondati da bellezza si vive meglio!”

In foto:
Tipo 0



Lo stile dei locali secondo Camilla



Vintage
Gioielleria



Industrial
Barbieri



Moderno
Abbigliamento



Minimal
Ristorante

@camilla.bellini 79.700 Follower

Tecnografica
italian wallcoverings

Wallpapers & Decorative Panels



TECNOGRAFICAOFFICIAL



“L'architettura è lo scheletro di una stanza,
l'arredamento ne è il cuore
e l'arte ne è l'anima.”

Terri Lind Davis



Cocktail Bar RU.DE.

Se è vero che “l'architettura è lo scheletro di una stanza, l'arredamento è il cuore e l'arte è l'anima” noi, dopo aver progettato lo scheletro, desideriamo arrivare al cuore di ogni progetto.

I complementi d'arredo rappresentano l'identità di un locale, comunicano lo stile scelto e trasmettono emozioni.

I nostri professionisti, unendo competenze analitiche, tecniche e creative, **disegnano, valorizzano e realizzano arredi esclusivi** perfetti per il locale di riferimento, dando vita ai desideri dei clienti con originalità.

Senza trascurare le **nuove tendenze**, la scelta dei materiali, l'arte del recupero, il rispetto degli spazi necessari per accogliere e facilitare il passaggio, gli **elementi che facilitano la fidelizzazione e gli aspetti pratici o funzionali**, ogni complemento deve essere disegnato o scelto con cura per racchiudere in sé lo spirito del locale stesso. Solo così la singola “parte” e il tutto possono convivere in equilibrio diventando una sola cosa.

Cocktail Bar RU.DE.

Caratterizzato da uno **stile industriale e contemporaneo**, RU.DE. si trova nel vivace quartiere di Centocelle a Roma.

Le **ampie vetrine su strada**, sin dall'esterno, permettono di cogliere tutta la profondità dell'esclusivo locale, al cui centro spicca un **iconico pilastro rivestito di lamiera di ferro piena e forata**, capace di creare inediti effetti di luce/ombra. Al suo fianco è fissato un tavolo alto con sgabelli, sospeso al soffitto con un gioco di catene.

Molti sono gli **elementi visionari progettati** per il cocktail bar; tra questi, la bottigliera in ferro e legno che occupa la parete del banco bar, la cui fodera in specchio sfonda la prospettiva duplicando lo spazio grazie all'**effetto psichedelico** ricreato dalle luci riflesse. Le strisce pedonali della parete di fondo rappresentano la continuazione

ideale del rapporto con la strada: un **invito ad entrare** nel locale che raccoglie al suo interno il quartiere stesso.

L'**atmosfera** ottenuta è **accogliente** ed informale grazie ai toni scuri della lamiera di ferro, alle pareti volutamente non rifinite, alle luci soffuse e alle **sedute comode e imbottite**.

Dettagli come l'impianto di areazione a vista, il **tavolo incatenato al soffitto** e i disegni geometrici delle **luci neon** che si intersecano su vari livelli sono invece caratteristici di uno **spazio in stile industriale**, dove sperimentare in maniera inedita un nuovo modo di mangiare e bere dal sapore contemporaneo.



Guarda il progetto completo sul sito





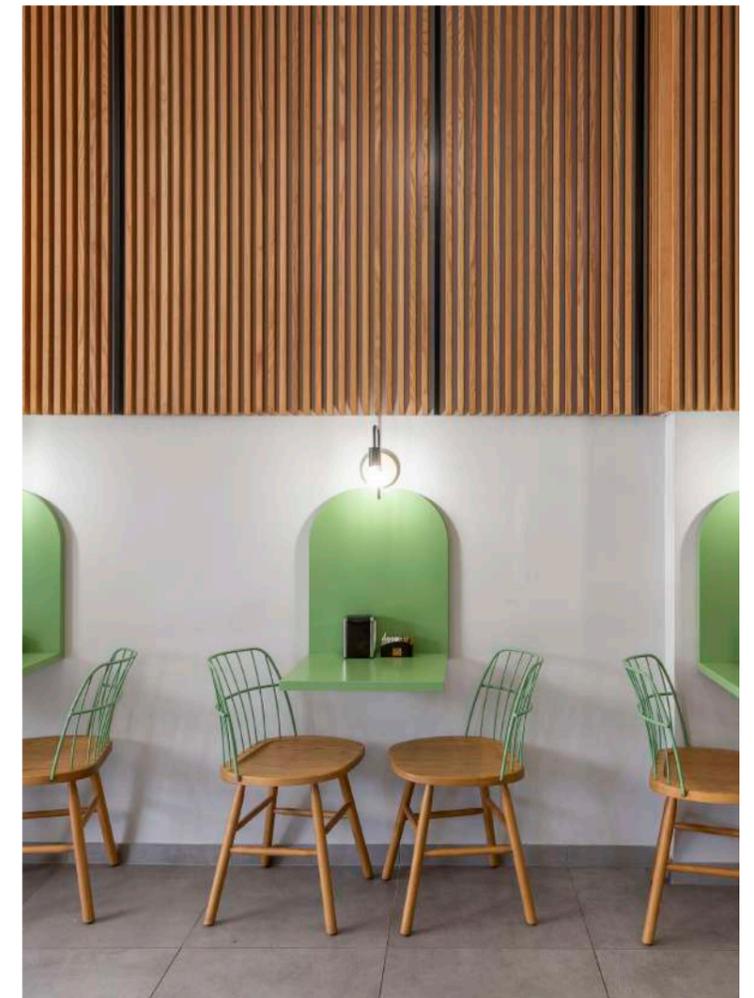
▲ In alto
Coffè Type

◀ A sinistra
Gran Caffè Tentazioni

◀ In basso a sinistra:
Lettera 22

▶ A destra:
Diverso Gelateria

▼ In basso:
Pasticceria Cavalletti
(Parioli - Roma)



Sedie o sgabelli?

Una scelta da non sottovalutare

Quando ci occupiamo del **progetto di ristrutturazione di un ristorante, un pub o un bar** e di conseguenza del relativo arredamento, ci rendiamo subito conto che la scelta della principale tipologia di seduta diventa subito fondamentale. Per scegliere le **sedute perfette per il tuo locale**, è necessario considerare il **concept** e il **format** dello spazio in cui andranno inserite, il design e la tavolozza dei colori, nonché il **target dei clienti** che andranno a usufruire quell'ambiente commerciale.

Essenzialmente una sedia da bar o una sedia da ristorante deve soddisfare i requisiti di **praticità, funzionalità, ergonomia ed estetica**.

Selezionare quei prodotti che riescano ad unire perfettamente **qualità, design e comodità** è molto importante, nella maggior parte dei casi, fatta eccezione per divani e poltrone che meritano un discorso a parte, il campo si restringe tra due tipologie di sedute: sedia o sgabello.

Ad una prima e superficiale occhiata la scelta sembrerebbe scontata: **la sedia è la seduta per eccellenza**.

A volte però anche **lo sgabello** rappresenta **una vera e propria scelta stilistica** per dare un tocco di originalità al locale.

Perché scegliere gli sgabelli

Acquistare uno sgabello per la vostra attività commerciale, bar o ristorante, a volte è la scelta stilistica e funzionale più indicata. Ogni sgabello dovrà rispettare l'ambiente che è chiamato a completare.

Per un **concept moderno** le alternative nel campo del design non mancano così come il ritorno dello stile classico ha trasformato gli sgabelli vintage in una "nuova" tendenza da rincorrere. **Gli sgabelli** infatti, **si sposano** in modo assolutamente armonico **con i più vari stili e design** che contraddistinguono gli ambienti interni. Talvolta è necessario osare un tantino, per **conferire ai propri ambienti**

personalità, stile, classe e soprattutto raffinatezza e unicità.

Gli sgabelli possono essere molto comodi nonostante i luoghi comuni che li accompagnano, in questo senso la presenza dello schienale è fondamentale, anche se vi sono sgabelli senza schienale ma con imbottitura alla base che risultano molto confortevoli.

Un altro aspetto da non sottovalutare è **la larghezza dello sgabello**, un modello piuttosto largo offrirà al cliente un certo margine di manovra nel movimento, annullando quella fastidiosa sensazione di costrizione e schiacciamento che di sicuro una persona non vuole provare quando sorseggia un drink o ascolta musica.

Perché scegliere le sedie

Il comfort degli ospiti deve essere una priorità così come la praticità. Nel caso di sedie in tessuto, meglio optare per la tipologia smacchiabile e sfoderabile, per una massima igiene. È bene optare anche per una tipologia impilabile.

Una sedia da bar deve essere **stabile, resistente** all'usura, duratura nel tempo, quindi costituita da **materiali di qualità**. Le tendenze si succedono di anno in anno portando mode sempre nuove, al passo con i tempi, ma attenzione: **l'arredamento giusto resta sempre quello destinato a durare nel tempo** e quindi di qualità. È possibile scegliere delle comode poltroncine con ampi braccioli, perfette per **arredare con stile** e particolarità ambienti esterni ed interni oppure, una seduta dalle linee moderne, dai colori vivaci e luminosi con una struttura in acciaio cromato o verniciato.

Per gli **esterni** puoi optare per delle sedute rilassanti con una struttura dogata e avvolgente, il cui motivo di pieni e di vuoti riprende il tema delle staccionate di legno.



▲ In alto:
Sushi & Tartare

▼ In basso a sinistra:
Pasticceria Cavalletti
(Parioli - Roma)

▼ In basso a destra:
Showroom Localiarreda
(Roma)

Sedute alternative!

Oggi i **designer propongono sedute alternative** che non sono classificabili né come sgabelli, né come sedie, sta all'acquirente scegliere come e dove posizionare queste nuove tendenze nel sedersi.

Rabbit Chair disegnata da Stefano Giovannoni per **Qeeboo**, nasce come una stravagante sedia per arredare e divertire ogni ambiente. Disegnata in una doppia variante, per adulti e per bambini, Rabbit Chair è pensata per sedersi addossando la schiena sulle orecchie del coniglio o dal lato opposto, cavalcandolo. Colorata e dalle forme audaci è adatta sia per ambienti interni che esterni.

La parola a: Alberto Vanin



Una volta laureato in Architettura presso l'Università IUAV di Venezia, Alberto si specializza presso il Politecnico di Milano. La sua carriera inizia grazie a diverse collaborazioni in vari studi d'Architettura attivi nel mondo del lusso e della nautica in Italia e in Spagna. Successivamente inizia il suo percorso come Brand Ambassador di Facile Ristrutturare e Architetto dei Vip occupandosi, in particolare, della ristrutturazione dell'appartamento di Tommaso Zorzi e Nilufar Addati a Milano, quello di Salvatore Esposito a Roma e quello di Miriam Candurro a Napoli.

Secondo te, ci sono dei punti in comune tra l'architettura di una casa e quella di un locale commerciale? Quali elementi sono completamente diversi?

I punti in comune sono sicuramente la progettazione e il creare uno spazio accogliente e intelligente. I processi lavorativi sono gli stessi ma nell'essere molto uguali sono anche molto diversi: le leggi che regolamentano, ad esempio, gli impianti sono differenti ma soprattutto i tempi di intervento sono diversi senza però tralasciare la qualità.

Quando entri in un locale, cosa ti capita di osservare come primo elemento?

Il percorso del cliente, che racconta l'intera storia dell'interazione tra il cliente e il tuo brand, dal primo contatto a quella che si spera diventerà una relazione a lungo termine, e il locale casse, nodo cruciale all'interno di un'attività commerciale. Il momento del pagamento infatti, rappresenta un fattore di rischio che può incidere sulla qualità del servizio come ad esempio le interminabili code.

Quale elemento non può mancare all'interno di un locale commerciale per far sentire il cliente "a casa"?

Delle sedute: belle, comode e che siano ben abbinata al locale che le ospita. Ad esempio, una chicca che colpisce noi maschietti, è quella di trovare una seduta comoda quando accompagniamo qualcuno in un negozio di abbigliamento!

Quali saranno i trend sui colori del 2023?

Colori della terra sicuramente! Alcuni di questi colori, quelli più carichi di emozioni, si possono caricare anche di intensità: la parola chiave è COLORE!

Il tuo consiglio per chi vuole aprire un locale commerciale di successo.

Siate unici perché tutti vivono bene nell'essere ordinari ma si deve puntare ad essere straordinari.



“ A volte penso che un progetto sia come una parete: bisogna disegnare, riempire, pensare fuori dagli schemi, non aver paura di buttare giù per poi ricostruire mattone su mattone.”

In foto: Clubman - Barberia Classica

Lo stile dei locali secondo Alberto



Vintage
Abbigliamento



Industrial
Musica



Moderno
Tessile



Minimal
Uffici

@albertovaninarchitetto 117.000 Follower



www.emiliinoxnewstyle.com

SPECIALISTI NELLA LAVORAZIONE DELL'ACCIAIO
Progettazione e realizzazione di attrezzature per l'industria Ho.Re.Ca.



“Il cambiamento fornisce le opportunità per le innovazioni. Ti da la possibilità di dimostrare la tua creatività.”

Keshavan Nair



La progettazione di un locale commerciale è un processo complesso che richiede molta attenzione ai dettagli per garantire che il locale sia funzionale e accogliente per i clienti.

Vivere in anteprima il tuo locale del futuro è oggi possibile grazie a mezzi innovativi come il rendering. Così il cliente e il progettista hanno modo di esplorare insieme gli interior già ristrutturati in maniera intuitiva e immersiva, strategica non solo per compiere scelte più consapevoli ma anche per ottenere i risultati desiderati.

Questo metodo di lavoro permette di personalizzare in tempo reale tutti gli elementi del locale: dall'arredamento ai materiali di finitura passando per l'illuminazione, i serramenti, i pavimenti e la struttura interna dello spazio.

Cosa tenere in considerazione per la progettazione di un locale commerciale?

Sicuramente la scelta della posizione e della dimensione del locale, essenziale per il successo del negozio. La pianificazione dello spazio e del design degli interni oltre che all'accessibilità e all'installazione delle attrezzature.

Pub KNOCK STREET BAR

Uno tra i **locali più innovativi** che abbiamo progettato è il Pub Knock Street Bar, aperto durante la pandemia da due giovani barman romani.

Un locale diverso dal solito che si ispira alla famosa metropolitana di Londra. Alcune pareti sono rivestite con mattonelle di vari colori, proprio come quelle presenti nell'Underground londinese, così come il logo è stato appositamente studiato per richiamare il simbolo della metropolitana. Tra le particolarità di Knock Street Bar

spiccano **neon colorati** su una delle pareti che ricreano i percorsi della metro londinese con tanto di fermate indicate.

Sul soffitto sono stati applicati dei **tubi in acciaio** che riprendono sempre le linee metro e scendono a terra creando tavoli alti rotondi su cui poter bere un drink in piedi.



Guarda il progetto completo sul sito



La prima edizione del Premio Localiarreda

Noi amiamo i giovani sognatori, i visionari che credono che un sogno possa prender corpo e forma davanti ai propri occhi. Secondo un'indagine condotta da Cribis (2021), in Italia le imprese guidate da imprenditori sono solo l'11,3% del totale delle imprese del Paese. Non solo: l'indagine mostra come la quota parte maggiore di queste aziende sia guidata da giovani uomini (il 71,3%) contro il 28,7% di donne, anche se c'è un segnale che fa ben sperare per il futuro: le giovani imprenditrici sono percentualmente più numerose delle imprenditrici over 35 (25,2%), un dato che fa pensare che l'imprenditoria al femminile sia più comune nelle nuove generazioni. Altro dato da considerare è che **le giovani imprese**, ossia che sono nate da meno di 10 anni, **sono guidate da giovani imprenditori**: ben il 94,1%. Insomma i giovani che vivono nel nostro Paese hanno buone idee imprenditoriali che si traducono spesso in **startup attive in diversi settori**.

D'altra parte sappiamo quanto possa essere complicato per un giovane realizzare un sogno imprenditoriale se non ha un "angelo custode" disposto a investire sul suo progetto. Per questo abbiamo deciso di indossare le ali dando vita alla prima edizione del **Premio Localiarreda dedicato ai giovani imprenditori under 45: in palio 25.000 euro** per realizzare il progetto di

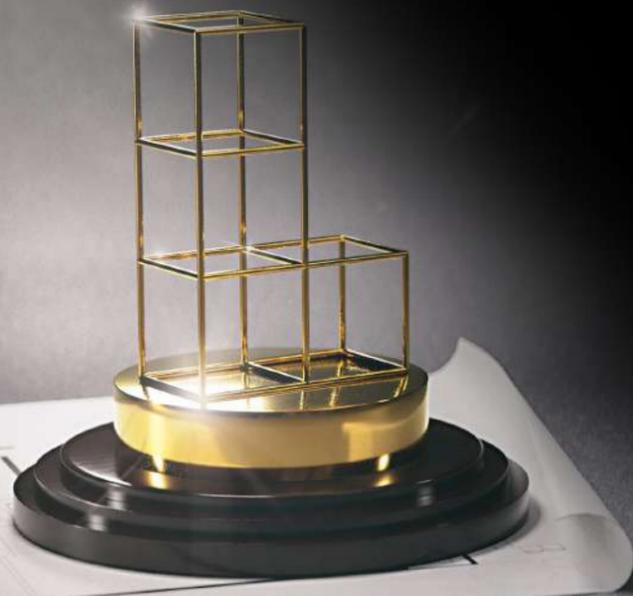
restyling più innovativo e originale di un retail store o un locale del settore ho.re. ca a Roma e provincia.

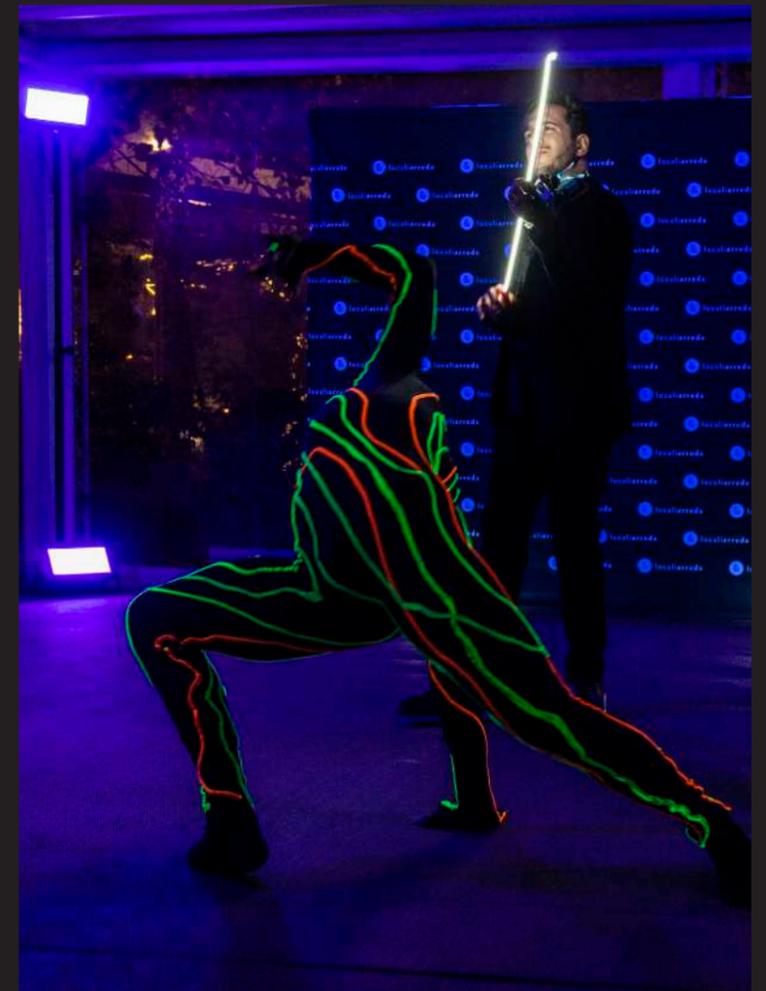
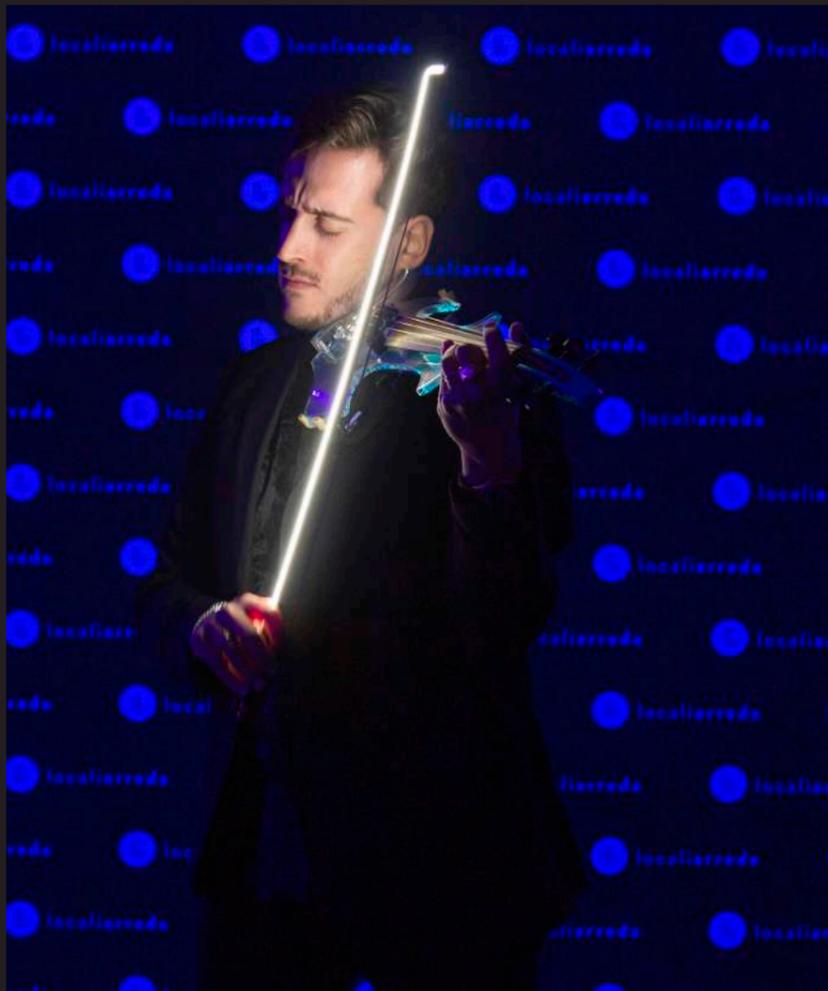
Assieme al nostro **main sponsor Dimensione Suono Roma** e ad **11 partner** (Corradi Living Outdoor Spa, Emili Inox, EdiService, Macelleria Cucchi, Pasticceria Cavalletti, Glamora, Auris Populi, Frigomeccanica, Genercon Srls, Emmeti Contract e Silko) abbiamo invitato a partecipare al Premio giovani imprenditori, di età compresa tra i 25 e i 45 anni, per dare loro la possibilità di vedere realizzato il loro sogno imprenditoriale. Sono arrivati in finale circa 80 progetti: la scelta è stata veramente ardua.

Per decretare il vincitore, il **12 dicembre** abbiamo organizzato **un evento unico nella storia di Localiarreda**: i finalisti e gli oltre 150 ospiti hanno preso parte ad una serata all'interno di una location unica come quella di **Casina Valadier** a Roma. L'evento ha visto i giovani 5 finalisti presentare i propri progetti davanti ad una **giuria d'eccezione formata da cinque esperti del settore** quali Maurizio Lai, noto architetto, scenografo e designer, Alberto Vanin, l'architetto dei Vip di Facile Ristrutturare, Camilla Bellini, designer e influencer, Davide Di Marcantonio, direttore commerciale di Corradi Living Outdoor S.p.A. e, ovviamente, **Andrea Nonni, il Founder di Localiarreda**. Uniti nella decisione, il vincitore della prima edizione del Premio Localiarreda è Valerio D'Orazio con la sua originale idea di creare un'Escape Room itinerante all'interno di un bus a due piani.

Se da una parte una raffinata standing dinner con open bar aprono e rilassano la serata, dall'altra dominano la scena un violinista fuori dagli schemi e due ballerini che si muovono a ritmo di Michael Jackson. **Luci neon danzanti** catturano la scena creando l'atmosfera giusta per aprire il Dj Set di Dimensione Suono Roma che ha concluso una serata che probabilmente non dimenticheremo mai.

Che sia l'inizio di una lunga serie di eventi targati Localiarreda?





Il lavoro nel mondo dell'Hospitality

Nel mercato competitivo in cui operiamo oggi, **il lavoro di squadra è fondamentale** per il successo di un'attività. Del resto, ogni imprenditore sogna di avere al proprio fianco un **team di lavoro coeso e motivato**, con cui puntare a grandi risultati e condividere la propria mission aziendale.

Da sempre attento alle tematiche relative al benessere dei propri dipendenti, **Andrea Nonni, Founder di Localiarreda**, ha organizzato un interessantissimo speech a riguardo. Si è svolto il 18 luglio 2022, presso il nuovissimo showroom di Roma: gli ospiti d'eccezione sono stati il **professor Duilio Galbiati** e il moderatore dello speech, il **giornalista Giorgio Tartaro**. Il tema principale della serata è stato la **gestione del personale nel settore dell'hospitality**.

Lo scenario attuale

Tramite ogni mezzo di comunicazione leggiamo e ascoltiamo la **protesta dei lavoratori stagionali**. Ne stanno parlando tutti nell'ambiente: ci sono sempre meno camerieri, sempre meno cuochi e sempre meno persone disponibili a lavorare nel settore dell'ospitalità. Anche Federalberghi aveva sollevato l'allarme sulla **difficile reperibilità dei lavoratori stagionali**, spiegando che però le difficoltà del settore hanno spinto molti giovani, e non giovani, a cercare occupazione all'estero, nei Paesi come la Grecia e la Spagna, dove il turismo è ripartito prima.

Durante lo speech del Prof. Galbiati, **noto consulente e formatore per strutture alberghiere**, ville di lusso e strutture extralberghiere, è emerso che in un mercato dell'ospitalità sempre più competitivo come quello attuale, le aziende alberghiere cercano prima di tutto manager capaci di raggiungere gli obiettivi economici. Le realtà più lungimiranti, però, non si fermano qui: **«Serve qualcosa di forse meno immediatamente tangibile, ma altrettanto importante per garantire la salute e il successo dell'impresa»**, spiega Duilio.

Durante l'intervento, il giornalista Giorgio Tartaro e il Prof. Galbiati ci raccontano che oggi le imprese del settore dell'hospitality più consapevoli tendono a premiare i

manager in grado di gestire, motivare e soprattutto rendere realmente partecipe lo staff. Oltre agli obiettivi economici, fissano in altre parole **traguardi legati al grado di coinvolgimento del team**. L'equazione è semplice: **più il personale è motivato, meglio lavora** e più gli ospiti sono contenti e soddisfatti. Perché la parte umana in questo lavoro è assolutamente essenziale!

Il cambio di paradigma

Se prima erano le aziende a dire ai propri candidati la famosa frase "le faremo sapere", ora sono i candidati a dirlo alle aziende. Per tutti gli imprenditori o futuri imprenditori del mondo dell'hospitality il consiglio è quello di **concentrarsi su aspetti come il marketing, la customer experience, il team management, la gestione delle risorse umane**. Un'esperienza pratica al front desk rimane inoltre fondamentale per capire le dinamiche delle strutture ricettive e soprattutto conoscere al meglio gli ospiti di un hotel.

Altro aspetto importantissimo è quello di lavorare sulle proprie **capacità di comunicazione in pubblico**, nonché di approfondire le migliori strategie atte a ottimizzare la produttività. In altre parole, per gettare le solide basi di una squadra è quindi determinante apprendere e allenare tre soft skill fondamentali:

- **Comunicazione efficace:** stimolando la comunicazione e l'empatia tra colleghi si crea un ambiente favorevole allo scambio e al confronto costruttivo.
- **Spirito di Collaborazione:** la disponibilità a collaborare e lavorare in armonia verso un obiettivo comune.
- **Problem Solving:** l'impronta collaborativa e orientata al successo condiviso favorisce la partecipazione attiva di tutti.

L'imprenditore deve tenere sempre a mente che quando c'è un forte spirito di squadra, il contributo di ognuno apporta valore e fa la differenza sul risultato, che a quel punto non sarà più la semplice somma di processi lavorativi individuali, ma il prodotto collettivo delle competenze coordinate e ottimizzate.



Guarda qui la videointervista dell'evento!

Evento “Donna”

Non un semplice omaggio ma una dimostrazione di supporto, forza e determinazione.
In Localiarreda, il 90% delle professioniste è donna.



▲ In alto:
Andrea Nonni e la
moglie Valentina Emili

▼ In basso:
Shoroom Localiarreda
(Roma)



Komen Italia, organizzazione in prima linea nella prevenzione e nella lotta dei tumori al seno, insieme a Localiarreda ha scelto l'arte come mezzo per veicolare un messaggio importante.

Il 13 ottobre 2022 Localiarreda ha ospitato nel suo Showroom di Roma un evento dedicato alle donne per una serata all'insegna dell'arte, del design e dell'imprenditoria femminile per sostenere insieme la lotta ai tumori.

“La nostra azienda, attiva da anni nel settore Ho.Re.Ca. e Retail, è composta quasi interamente da donne. Sostenere, quindi, e accogliere eventi di questo genere è per noi di Localiarreda fondamentale”,

sostiene Andrea Nonni, Ceo e Founder di Localiarreda.

“Con Federica Nobili, concept designer di Lzlux made in Italy, e tutti gli altri sponsor ci siamo trovati subito d'accordo sulla nobiltà dell'iniziativa e abbiamo deciso insieme di organizzare l'evento “Donna” mettendo insieme le storie e le opere di queste artiste designer che sono il baluardo italiano dello spirito imprenditoriale femminile”.

Alla realizzazione della serata hanno contribuito con le proprie esposizioni anche WhiteCeramic made in Italy, BuongiornoAdele e Federica Cottone: donne che hanno ridisegnato i vecchi schemi, diventando leader imprenditoriali femminili. Parte del ricavato della serata è stato devoluto all'organizzazione Komen Italia.

L'evento a scopo benefico “Donna” ha visto anche la partecipazione della rappresentante dell'organizzazione e tutti gli ospiti hanno ricevuto gadget e informative sulla prevenzione del cancro al seno. Alla serata ha partecipato anche la regina italiana del burlesque Emma Nitti, cantante e attrice fondatrice de Il tempio del Burlesque, la Lena Filippo Roma e la nota Tiktoker la Dottoressa Calcagni.

imago

THE BEST VIEW,
YOURS.



corradi.eu



IMAGO® È UN CAMBIO DI PROSPETTIVA
NELLA TUA IDEA DI VIVERE LO SPAZIO ESTERNO.
IL RIFLESSO DEL TUO PENSIERO CHE ANNULLA
LA DIFFERENZA FRA DENTRO E FUORI.

IMAGO® È LA NUOVA PERGOLA CORRADI:
STILE ITALIANO PER VIVERE L'OUTDOOR
DAL TUO PUNTO DI VISTA.



reddot winner 2020



Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE

Storia di un locale commerciale tra heritage e innovazione: Elio Fiorucci

Perché alcuni bar e ristoranti tra i più famosi al mondo sono riusciti a essere così apprezzati, visitati e amati? Merito degli abili barman e degli chef stellati? Non solo. Gli ingredienti per vivere un'esperienza totale e permettere di arrivare ai cinque sensi dei clienti non sono solo stipati dietro ai banconi o riposti nelle cucine. Ogni cliente può essere soddisfatto anche grazie ad un **ottimo progetto d'interni**. Un fattore molto importante, che porta a ricordare con piacere una serata trascorsa in un locale pubblico, è proprio l'atmosfera di quel luogo. Per questo, in tutti i suoi progetti di restyling, **Localiarreda** inserisce una serie di elementi che, mescolati tra loro, permettono al locale commerciale di restare impresso nella memoria del cliente. Localiarreda si propone come la cabina di regia affinché lo spettacolo possa andare in scena! Ma chi sono gli attori in capo? **La qualità dello spazio, la scelta dei materiali e la giusta atmosfera.**

La prima sensazione che abbiamo nell'entrare in un posto nuovo è ciò che vediamo con i nostri occhi. **La qualità dello spazio** è una caratteristica troppo importante che non può essere sacrificata e per questo Localiarreda si prefigge come primo scopo quello di creare un ambiente bello e unico. **Progettiamo locali belli e "che ballano"** perché una volta comprese le richieste e le esigenze del nostro cliente, il nostro lavoro sarà quello di scegliere i migliori materiali adatti alle prestazioni tecniche e funzionali del locale. Nonostante le tendenze e le mode del momento, presenti anche in ambito architettonico, la relazione tra i materiali scelti e le forme dello spazio è essenziale per dare corpo al concept del progetto, arrivando ad una **coerenza estetica** che i fruitori interpreteranno come uno spazio pensato.

Molto spesso **innovazione e tradizione** sono considerati due concetti opposti, i quali non rappresentano soltanto due estremi di un concetto ideologico, ma due modi diversi di guardare il mondo. Noi pensiamo fortemente che oggi, i principi chiave del retail contemporaneo derivano dall'esperienza dei "big" del passato e ne

è un esempio degno di nota lo **stilista e imprenditore Elio Fiorucci**, fondatore dell'omonimo **brand Fiorucci** segnato dall'immagine dei due angioletti, che hanno fatto epoca tra i giovani durante gli anni Settanta, Ottanta e i primi del Novanta. Classe 1935, Elio Fiorucci aprì il suo **primo negozio, progettato dalla designer Amalia Del Ponte**, nel 1967 a Milano. È chiaro fin da subito che il negozio non è una classica boutique, ma **un vero e proprio "concept store"**, il primo in Italia: magliette, jeans, pezzi vintage, dischi, libri, si alternano tra gli scaffali dello store riempito da oggetti raccolti dal designer in giro per il mondo.

All'apertura del negozio milanese seguì, nel 1976, la nascita del concept **store Fiorucci a New York**. Il negozio divenne il luogo preferito di intellettuali ed artisti come **Truman Capote, Basquiat, Haring e Warhol**, protagonisti dell'arte d'avanguardia statunitense; nonché meta preferita di una **Madonna** ancora agli esordi e di un giovanissimo **Marc Jacobs**. E proprio l'artista Andy Warhol scelse la vetrina dello store Fiorucci di New York per il lancio del giornale "Interview" e, con l'occasione, **l'emblema della pop art Keith Haring**, ridipinse e trasformò in due giorni, pareti e mobili della boutique di Milano.

Dopo questa best practice del passato, si deduce che **tradizione e progresso** non devono essere necessariamente visti come due concetti contrastanti, e in effetti, quando si innova, non si crea qualcosa di completamente nuovo, ma si rinnova: si mantiene, si porta avanti e si rinnovano, i presupposti della tradizione ma in una chiave innovativa. **Con un occhio rivolto al passato ma con la mente proiettata verso il futuro** Localiarreda accoglie con entusiasmo tutto ciò che ruota intorno al mondo dell'innovazione tra arte, design, architettura e progettazione. Ed è proprio per questo che all'interno del nostro Showroom di Roma abbiamo esposto pezzi d'arte unici che sapranno arricchire il tuo locale commerciale rendendolo ineguagliabile.



A sinistra e in basso:
Foto evento 23.03.2023
"Localiarreda presenta la Pop Art"



“Era il 1977 la prima volta che Andy Warhol entrò nel mio negozio di New York, l'unico che avesse anche una caffetteria, dove si organizzavano eventi culturali trasformandosi in un palcoscenico curioso coraggioso e ludico, e rimase talmente affascinato da decidere che quella era la location ideale per lanciare le copie della sua rivoluzionaria rivista Interview.

Dove siamo



06 2410392
info@localiarreda.it
Via Giuseppe Rosaccio 6
00156





www.localiarreda.it

