www.equipamientohostelero.com
CURT EDICIONES SA
Nº 214 • 5 €

Equipamiento hostelero

CONTRACT

Duscholux

D5 Custom20, una mampara de lujo personalizada

TENDENCIAS BAÑOS

DOSSIER MOBILIARIO INTERIOR

COCINAS A LA VISTA, BUFÉS, SHOW COOKINGS...

SEÑALIZACIÓN-DIGITAL SIGNAGE

PROYECTO A FONDO

LUIGI VIA LAIETANA

EFICIENCIA ENERGÉTICA Y RECURSOS SOSTENIBLES

PROYECTO *a fondo*

Luigi Via Laietana

El valor tradicional de un *ristorante* napolitano

El estudio Carlos Martínez Interiors traslada los valores más tradicionales de un cálido *ristorante* napolitano y recrea una atmósfera mágica con una estética actual y brillante. *Fotografías: Eugeni Pons*

El nuevo Luigi Ristorante destaca en la Via Laietana de Barcelona con la majestuosa catedral como telón de fondo. En el número 41 de esta histórica calle de la Ciudad Condal, el estudio Carlos Martínez Interiors ha diseñado un espacio de líneas modernas y cálidas.

El local se caracteriza por recrear un ambiente basado en un concepto tradicional envuelto por un aire moderno aplicando una estética de lo más actual. Con ello se logra una sutil atmósfera, elegante y con personalidad.

El horno de leña actúa como elemento protagonista del espacio conectando con los valores más tradicionales de un típico *ristorante* napolitano. La identidad de Luigi se divisa desde la calle, ya que su gran ventanal acristalado ofrece vistas totales del interior.

En la zona de entrada también destacan dos grandes

La paredes con ladrillo a la vista están decoradas con grandes espejos que incluyen iluminación indirecta

barriles de cerveza con acabados en cobre. Delante de la barra se encuentra una zona con mesas para dos personas. En la pared de ladrillo a la vista, decorada con grandes espejos que incluyen iluminación indirecta, un gran sofá continuo la recorre llegando hasta el final.

La barra del bar formada por un puzle de cubos de madera nos guía por todo el local, rodeando la zona del horno dibujando un camino irregular de larga extensión.

Dos columnas de origen actúan como divisores entre la zona de entrada y el resto del restaurante. Estas mantienen su forma original y han sido actualizadas aplicándoles una pintura dorada. Una estructura metálica enmarca la parte superior de las columnas obteniendo un *look* arquitectónico con una cuidada estética. Tras ellas se encuentra una zona de techo bajo que tiene a la vista la típica volta catalana. Se trata de un ambiente íntimo y cálido.

El horno de leña actúa como elemento protagonista de este típico restaurante napolitano

El comedor, por su parte, es la parte que aporta el aspecto más industrial. Esto es paredes vestidas con estanterías de hierro "con acabados bastos y divididas en columnas iluminadas encerradas por una rejilla o *deployé* que hace más obvio el concepto industrial", puntualizan desde el estudio..

Aquí la idea era proporcionar el confort, la intimidad y la sencillez de una casa humilde. Para ello se ha buscado una estética rozando el estilo *vintage* con bombillas de filamento colgadas y una tapicería muy cálida.

De las estanterías cuelgan diversas plantas, hecho que contribuye a generar un entorno más natural y exterior a pesar de la ausencia de ventanas. Las plantas son combinadas con botellas de diferentes colores. En esta parte del local la iluminación juega un papel muy importante porque es el elemento que aporta definitivamente el carácter actual. Por otra parte, el juego de luces y espejos crea un ambiente de lujo con sus tonos dorados.

FICHA TÉCNICA

Diseño: Carlos Martínez Interiors
Empresa Constructora: Vintage Concept
Estructuras: Vintage Concept
Albañilería: Isemar
Electricidad e iluminación: Isemar
Climatización: Friomec
Carpintería: Vintage Concept
Vidriería: Vintage Concept
Cerrajería: Vintage Concept
Pinturas: Pintura i Estuc
Acabados: Vintage Concept
Mobiliario: a medida menos mesas y sillas de Cubiñá
Iluminación diseño: en colaboración con Vaporetto
Iluminación técnica: Ca2L Iluminación
Cocina instalación: Roscat
Cocinas productos: Bertos, Salva, Philips. Neveras y Coreco
Baño: Roca