



Attimi By Heinz Beck, Roma

Design: Iosa Ghini Associati

Inaugurazione: 2017



ATTIMI BY HEINZ BECK

IL FORMAT SBARCA NELL'AEROPORTO DI ROMA FIUMICINO ALL'INTERNO DEL NUOVO MOLO E DEL TERMINAL 3. SITUATO NELLA FOOD COURT DELL'AREA EXTRA SCHENGEN, AL LIVELLO SUPERIORE NELL'AREA PARTENZE DOPO I CONTROLLI DI SICUREZZA, ATTIMI BY HEINZ BECK OCCUPA UNA SUPERFICIE TOTALE DI 260 METRI E HA 70 POSTI A SEDERE.



È di Massimo Iosa Ghini la firma dell'interior design di Attimi, il nuovo ristorante dello Chef stellato Heinz Beck sviluppato da Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini. La formula è basata sui menu a tempo di 30, 45 e 60 minuti, a seconda delle necessità di imbarco da parte dei clienti, introducendo concetti completamente nuovi nella ristorazione commercial aeroportuale.

L'immagine architettonica del nuovo ristorante e la scelta progettuale dell'interior design si basano sulla scelta di metalli crudi e caldi, che danno il timbro generale. Vengono infatti utilizzati soprattutto materiali sofisticati e a basso impatto ambientale: pietra di Vicenza nei tavoli disegnati col tipico segno dello studio; lampade in vetro murano di alta qualità, miscelate con illuminazione tecnica inserita in una struttura dal segno veloce e fluido, che si armonizza perfettamente con l'ambiente del nuovo molo aeroportuale dedicato al lusso. Il nuovo ristorante, con la sua superficie di 260 mq, dispone di 70 posti a sedere e gioca sulle tonalità dorate dei pannelli divisorii che si snodano disinvolti in linee ora curve ora rette sull'argento dell'intelaiatura a maglia delle sedute, sulle colorazioni scure delle boiserie in legno: l'obiettivo è sottolineare il pregio della progettazione. Il lavoro di Heinz Beck per questo nuovo ristorante nasce dall'analisi delle abitudini alimentari di coloro che viaggiano; alcune di queste sono correlate ai ritmi esasperati del quotidiano, altre derivano da stili di vita più o meno condizionati dagli stessi. Privilegiare qualità e originalità, per contrapporsi alla sempre crescente standardizzazione degli ingredienti e dei sapori a livello globale, è l'obiettivo del nuovo ristorante che si colloca in un ambiente, quello della nuova area di imbarco di Fiumicino, dove è elevata la ricerca dell'eccellenza in termini di offerta. In contrapposizione a tutto questo lo chef introduce un modo di nutrirsi quando si viaggia assolutamente innovativo, in cui equilibrio, modernità, salute e gusto sono le parole chiave.

Massimo Iosa Ghini



Considerato uno degli architetti e designer italiani di maggior spicco nel panorama internazionale della progettazione, Massimo Iosa Ghini (Bologna, classe 1959) ha partecipato negli anni Ottanta all'azione innovativa svolta dalle avanguardie, fondando il movimento culturale Bolidismo e facendo parte del gruppo Memphis di Ettore Sottsass. Nel 1990 apre lo studio Iosa Ghini Associati, che oggi opera a Milano, Bologna, Mosca e Miami, sviluppando progetti per grandi gruppi e developer internazionali. È stato docente all'Università La Sapienza di Roma; dal 2008 è adjunct professor al Politecnico di Hong Kong; attualmente insegna al Dipartimento di Architettura all'Università di Ferrara. Molti dei prodotti da lui firmati si trovano in diverse collezioni museali e hanno ricevuto riconoscimenti e menzioni. Nel 2015 il retail concept Kiko Milano ha vinto il Best Retail Global Expansion al Mapic 2014; la Fondazione Guglielmo Marconi gli ha conferito il Premio Marconi per la Creatività. Nel 2017 e nel 2018 è stato nominato "Ambasciatore del Design Italiano", in occasione dell'Italian Design Day, dalla Farnesina.

