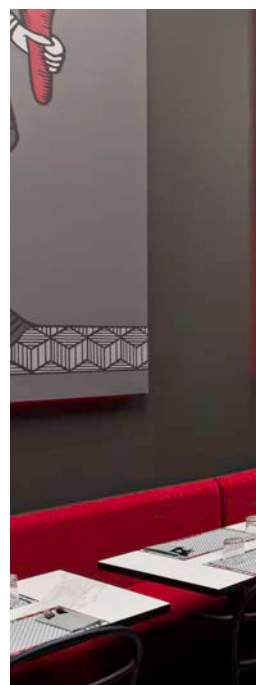
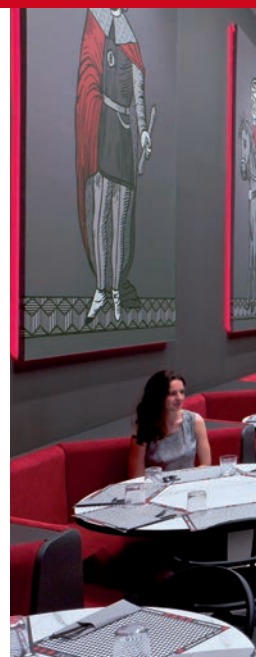


Briscola – Pizza Society

LOCATION: MILANO
DESIGN: STUDIO NOVEMBRE
INAUGURAZIONE: 2018



BRISCOLA PIZZA SOCIETY, IL BRAND NATO A MILANO CHE SI FA PORTAVOCE DEL CASUAL DINING MENGHINO E CHE HA REINVENTATO LA PIZZA CON IL SUO CONCEPT DI #PIZZASHARING, HA CONQUISTATO IL CUORE DI PORTA NUOVA CON UN NUOVO LOCALE DAL GUSTO RICERCATO E INTERNAZIONALE.



La holding Foodation, in crescente espansione grazie anche all'ingresso nel capitale al 53% di Francesco Trapani, ex ceo e azionista di Bulgari, è riuscita a far ottenere al format Briscola la nomina di "Italy's best restaurant chains – Pizzeria 2019". Al progetto delle nuove location, in Duomo e Porta Nuova, segue anche il restyling di quelle già operative, affidate sempre all'Architetto Novembre e nel 2019 il progetto di crescita continuerà con ulteriori aperture a Londra e Milano.

Lo Studio Novembre, giocando con le forme sui toni del nero, del bianco e del rosso-bordeaux, ha creato un ambiente underground in antitesi con la cultura di massa della pizza, sollevando il livello qualitativo dei locali e comunicando sapienza, ricerca e cultura anche nello spazio oltre che nel prodotto.

Uno degli obiettivi principali era lo sviluppo di un concept con uno stile perfettamente riconoscibile e replicabile su scala internazionale, ispirato all'immaginario del club e delle confraternite, in linea con il motto del brand "In pizza we trust". Elementi che caratterizzano questo esclusivo club della pizza sono l'introduzione di un pattern a terra sui toni del grigio, che richiama il retro delle carte da gioco tradizionali (la parola Briscola indica infatti il famoso gioco di carte), mentre sulle pareti trovano posto le figure riproposte a tutta altezza nei toni del locale e retroilluminate con led rossi.

Per disegnare i locali di Briscola – Pizza Society i progettisti si sono ispirati ai club inglesi e alle confraternite universitarie cercando di ricreare uno spazio underground assolutamente atipico per una pizzeria. Alle pareti le figure della Briscola fuori scala, come ritratti di ipotetici avi nobili, si alternano a trattamenti al neon rosso; a soffitto piramidi di luce capovolte illuminano il pavimento costituito dal pattern classico delle carte da gioco riproposto in grande formato. Protagonista indiscussa dei diversi ristoranti, che in Duomo raggiunge i 6 metri di altezza, è l'installazione poligonale e fuori scala della Regina Margherita che accoglierà i clienti in tutte le nuove location, come a voler affermare in maniera spudorata che da Briscola si mangia la pizza preferita dalla regina.

I materiali e gli arredi scelti, che connotano tutto il progetto, fanno capo ad aziende leader nel mondo del design come Kartell, Flos, Lea Ceramiche, Hi-Macs e Flaminia per citarne alcune.