

Mattarello è un *take away* che sperimenta una formula innovativa applicata ad un prodotto tipico della gastronomia pugliese: il panzerotto.

L'allestimento sposa un gusto contemporaneo che evita di strizzare l'occhio alle tendenze più inflazionate e rassicuranti della decorazione d'interni.

Il progetto ha dovuto misurarsi con i limiti di uno spazio piccolo, ricorrendo ad incastri planimetrici che consentissero di non sacrificare troppo la parte destinata ai clienti.

Nel suo sviluppo tridimensionale il progetto ingloba la grande arcata esistente sulla parete sinistra, intersecandola perpendicolarmente con un setto verticale a tutta altezza. Quest'ultimo divide lo spazio destinato ai clienti dal laboratorio di preparazione. Con il suo rivestimento in lastre di cemento bianco si offre come fondale scenografico su cui si innesta anche il volume netto del banco vendita, rivestito di gres nero.

Il carattere dell'interno è affidato ad un originale pavimento in gres multi-colore che reinterpreta il tema del parquet. Questa superficie colorata rigira in verticale sulla parete retro-banco, caratterizzata in alto da un nastro in lamiera nera che supporta la grafica del menù. Le altre superfici sono trattate con pittura decorativa dove prevale l'uso del nero, associato al giallo. Completano l'allestimento i tavolini di colore nero e gli sgabelli con sedute gialle.

Lo spazio è costruito con elementi semplici che rispondono ad una volontà di astrazione geometrica, senza rinunciare alle suggestioni materiche, come nel caso del setto, dove la superficie irregolare del rivestimento allude alla principale materia prima utilizzata nella preparazione del panzerotto.

Le scelte illuminotecniche alternano soluzioni tecniche ad altre più decorative.

L'ingresso, in ferro verniciato di nero, lascia prevalere la superficie vetrata ed è caratterizzato da un imbotte strombato, inserito fra i vecchi stipiti in pietra, e da un maniglione ottenuto con una lastra in gres di quelle usate per il pavimento.