

PRESSO IL RISTORANTE SUSHI B DI BRERA, NEL CUORE DEL CENTRO STORICO E ARTISTICO DI MILANO, È STATO REALIZZATO UN PROGETTO ILLUMINOTECNICO FRUTTO DI UN LUNGO LAVORO DI RICERCA ESTETICA E DI DESIGN CHE HA PERMESSO DI OTTIMIZZARE LE DOTAZIONI IMPIANTISTICHE, L'ENERGIA CONSUMATA E DISPORRE DI SCENOGRAFIE ADATTE PER OGNI AREA RICETTIVA.

Antonia Lanari

### IL SISTEMA DI GESTIONE DELLA LUCE

I tre diversi ambienti del ristorante sono gestiti da un unico sistema centralizzato che fa capo a 4 router Helvar - un DIGIDIM ROUTER 910 e tre DIGIDIM ROUTER 905 - che attraverso i bus DALI agiscono sugli apparecchi illuminanti controllati, sempre via DALI, da un dimmer a 1000W. In tale modo è possibile regolare l'intensità luminosa delle sale e pre-impostare diversi scenari a seconda delle esigenze quotidiane, come ad esempio il pranzo e la cena, la preparazione dei pasti e la pulizia del locale quando il ristorante non è aperto al pubblico. Il personale del ristorante può richiamare questi scenari in maniera manuale grazie a un Touch Panel connesso tramite rete Ethernet ai router Helvar. TouchPanel è un touch screen LCD a colori 3,5" ad alta risoluzione che gestisce e programma sistemi di controllo e gestione della luce e permette di impostare una molteplicità di scenari in automatico in base agli orari e di ripetere ciclicamente sequenze di scene. È inoltre possibile modificare in modo semplice e intuitivo la programmazione per adattarsi a esigenze estemporanee. Unico comando orario impostato nel locale è quello della luce che punta sulla vegetazione della parete verde che richiede un costante livello di illuminazione. L'intervento dimostra come, anche nel settore della ristorazione, dove l'obiettivo primario dell'illuminazione è quello di produrre un effetto emozionale ed estetico, sia fondamentale dotarsi di un sistema di gestione della luce che possa anche controllare i consumi e ridurre gli sprechi tipici di una gestione completamente manuale.

36

## CENA "A LUME DI LED" con l'impianto a luce emozionale controllata



**A** Milano non è più di moda mangiare a lume di candela. D'ora in poi, sarà molto più "cool" gustare una romantica cena "a luce emozionale" controllata, come già si può apprezzare nel ristorante giapponese Sushi B, voluto e realizzato da una committenza che ha scelto Milano, città di Expo 2015, per proporre tale progetto con il fine di offrire ai propri clienti un'esperienza sensoriale a 360°. Il progetto architettonico di Sushi B, che si trova nella celebre via

pedonale Fiori Chiari, tra negozi di design, boutique di moda e concept stores, ha visto la collaborazione degli architetti Yukio Ishiyama e Nobuhiko Shimada per Studio Garde Italy e degli architetti Stefano Corò e Nicola Pellizzaro per Merotto Milani.

### IL CONCEPT ARCHITETTONICO

Il team di professionisti ha individuato ambienti separati che potessero incontrare, su richiesta della committenza,



FOTO TIZIANO SCAFFAI, TREVISO

1



FOTO TIZIANO SCAFFAI, TREVISO

2

**IL LOCALE.**  
Mangiare al Sushi B è anche un'esperienza sensoriale, in cui la luce gioca un ruolo fondamentale.

**SCHEDE LAVORI**



**Luogo dell'installazione**  
Sushi B - via Fiori Chiari 1, Milano



**Progetto architettonico**  
arch. Yukio Ishiyama e Nobuhiko Shimada per Studio Garde Italy srl, Milano



**Progetto esecutivo e coordinamento cantiere**  
arch. Stefano Corò e Nicola Pellizzaro per Merotto Milani srl, Casier, Treviso



**Impresa di costruzione/realizzazione impianti e arredo**  
Merotto Milani srl, Casier (TV)



**Light design e progetto impiantistico**  
per. ind. Sergio Rigato, Studio Rigato Spresiano (TV)



**Installazione impianto elettrico**  
Daimel srl, Quinto di Treviso (TV)



**Prodotti Helvar utilizzati**

- Digidim Router 910: 1
- Digidim Router 905: 3
- PIR sensor 311: 2
- Touch panel 924: 1
- Universal dimmer 1000W 452: 3
- Mininput 444: 2
- Relay 16A 492: 12
- Relay 494: 2
- Relay 498: 1

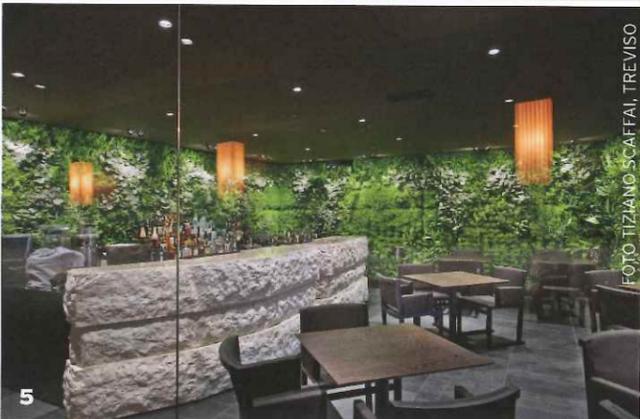
**1-2. I TRE DIVERSI AMBIENTI** del ristorante sono gestiti da un unico sistema centralizzato che permette di regolare l'intensità luminosa delle sale e pre-impostare diversi scenari a seconda delle esigenze quotidiane.

**3. L'ILLUMINAZIONE** del banco sushi lungo più di sei metri intorno al quale

è possibile sedersi ed essere serviti di fronte ai cuochi che cucinano.

**4. LE LAMPADE** che illuminano i tavoli sono rese discrete grazie alle finiture nere.

**5. LL DEHOR** è caratterizzato da una parete verde verticale e dal banco bar realizzato in conci sovrapposti di Biancone di Asiago.



za, le esigenze dell'ospitalità e della cucina giapponese. Il ristorante infatti è diviso in tre zone: il dehor funge da palcoscenico naturale all'aperto caratterizzato da una parete verde verticale lunga più di dodici metri e dal banco bar realizzato in conci sovrapposti di Biancone di Asiago; entrando nel locale al piano rialzato si trova la zona per la cottura teppanyaki, ovvero la cottura alla piastra e, come da usanza nipponica, una saletta privé intima ed elegante. Scendendo una scalinata si arriva

infine al piano interrato, dove domina il banco sushi lungo più di sei metri intorno al quale è possibile sedersi ed essere serviti di fronte ai cuochi che cucinano.

**IL PROGETTO ILLUMINOTECNICO**

Entrando nel ristorante si ha subito la sensazione di essere in un luogo rilassante e avvolgente, esattamente l'obiettivo che si è voluto raggiungere con la definizione del progetto illuminotecnico di tipo emozionale per fare in modo che, oltre ad essere un'esperienza culinaria, mangiare al Sushi B fosse anche un'esperienza sensoriale, in cui la luce gioca un ruolo fondamentale. Ad eccezione della luce zenitale dei faretti LED incassati a soffitto puntati sui tavoli e sui piani di lavoro per esigenze pratiche, tutti gli ambienti sono caratterizzati dalla quasi totale assenza di fonti luminose dirette e perciò di apparecchi illuminanti visibili. La luce aiuta a esaltare e definire gli elementi architettonici grazie ai LED lineari posti nei tagli tra pareti e soffitti, accompagnando l'ospite senza mai volersi imporre, suggerendo traiettorie e sottolineando le prospettive. Lo stesso pensiero progettuale è stato applicato anche all'area esterna, dove la parete verde verticale illumina l'intero dehor, riflettendo la luce degli apparecchi illuminanti, che in questo caso sono costituiti da lampade a ioduri metallici, in grado di garantire alla vegetazione il fabbisogno energetico necessario.



**IL PROGETTISTA**  
Sergio Rigato,  
Studio Rigato di  
Spresiano (TV).

**"COSÌ ABBIAMO SFRUTTATO AL MASSIMO TUTTI GLI SPAZI"**

**Quali sono state le esigenze del committente da soddisfare?**

"Il committente voleva ottenere un ambiente emozionale, orientale, con luci che creassero l'atmosfera per sentirsi a proprio agio e in luogo conviviale"

**Che tipologia di fonti luminose sono state adottate?**

"La tecnologia utilizzata è LED, una scelta molto più versatile rispetto a quella tradizionale e che si adatta meglio all'obiettivo che ci eravamo posti. Una volta scelti gli apparecchi illuminanti, abbiamo affrontato la realizzazione delle scenografie, per predisporre l'ambiente nella condizione in cui il cliente potesse trovare l'atmosfera desiderata. La necessità di sfruttare al massimo tutti gli spazi, di eliminare la disposizione di cassette di derivazione in campo, di impostare diverse scenografie luminose ed eliminare la possibilità che possano rimanere delle luci accese fuori orario, ha imposto di impiegare un sistema di comando e controllo di tipo centralizzato, basato sullo standard europeo Dali".

**Per studiare la soluzione ideale si è avvalso, oltre che della sua esperienza, anche di fonti o concetti particolari idealizzati per ottenere un ambiente ideale nella ristorazione?**

"Abbiamo lavorato sulle strutture, nei controsoffitti, nei banconi, nelle vetrinette e in tutte le situazioni adatte a creare atmosfera. Ovviamente c'era anche da soddisfare l'esigenza di far vedere i clienti ciò che hanno sulla tavola, in questo caso abbiamo utilizzato dei faretti discreti, con finiture nere e quindi armonizzate all'ambiente. Per ottenere il risultato desiderato è stato necessario lavorare insieme all'architetto arredatore per percepire le scenografie che voleva realizzare".

**L'utilizzo del sistema e le impostazioni per le scenografie da parte dei committenti è semplice?**

"Essendo per loro la prima esperienza, gli abbiamo sottoposto una relazione di base con una programmazione condivisa. Successivamente, dopo i loro primi approcci da parte dell'utente, abbiamo apportato alcune modifiche e aggiustamenti".

© RIPRODUZIONE RISERVATA