



## Premiazione “Bar e Ristoranti d’Autore” 2014 – Prima edizione

**15 Settembre 2014, Fiera di Milano HOMI – ore 14.00**

Il Premio Nazionale di Architettura “Bar e Ristoranti d’Autore” alla sua prima edizione è stato promosso dall’Istituto Nazionale di Architettura - IN/ARCH, Gambero Rosso, la Facoltà di Architettura dell’Università degli Studi Roma Tre, Artribune e Archilovers con il patrocinio di Host Milano, Il Salone internazionale dell’ospitalità organizzato da Fiera di Milano.

Obiettivo di tale iniziativa è stato quello di promuovere - con il coinvolgimento di una vasta gamma di interessi culturali, civili, professionali e imprenditoriali – il design e l’architettura di spazi destinati alla ristorazione, alla somministrazione ed al retail di prodotti eno-gastronomici.

La Cerimonia di Premiazione si terrà alle ore 14.00 di lunedì 15 settembre 2014 nella sezione **Homisphere di Homi** ( Pad. 4 Stand P01 T30 Fiera di Milano) durante la quale si assegnerà , per ogni opera premiata, il riconoscimento ai due soggetti che hanno contribuito alla realizzazione: committente e progettista.

A consegnare i premi **Adolfo Guzzini** (Presidente InArch) e i membri della Giuria: **Paolo Desideri**–Professore Ordinario presso la Facoltà di Architettura di RomaTre, **Paolo Cuccia** - Presidente di Gambero Rosso; **Michele Perini** - Presidente di Fiera di Milano, **Ferdinando Napoli** -Presidente di Archilovers, **Massimiliano Tonelli** - Direttore di Artribune, **Guendalina Salimei** – InArch.

I progetti candidati sulla pagina di Archilovers dedicata al Premio:

**<http://www.archilovers.com/contests/barristorantiautore>**

Il Premio ad un’OPERA REALIZZATA è stato assegnato a:

- **BANCOVINO Gourmet shop & winery** (Roma), progettato da -Scape architects Ludovica Di Falco, Francesco Marinelli, Paolo Mezzalama e Alessandro Cambi, committente Bancovino.
- **DECUMANUS CAFFÈ** (Firenze), progettato da: Mimesi62 Architetti Associati Domenico Pagnano, Lorenzo Liverani, committente: Caffè Decumanus .
- **MAD Magazzini Donnafugata Ristorante Wine bar** (Ragusa), progettato da: Architrend Carmelo Tumino e Gaetano Manganello, committente: CUMIBLA srl.
- **Porto Fluviale Ristorante, pizzeria, caffetteria** (Roma), progettato da: Roberto Liorni con Francesco Tumati, Fabio Pecora, Vincenzo Di Siena, Priscilla Tozzi, Paola Trentavizi e Francesca Pierucci, committente: Fluviale srl.

- **Princi Cafè spirito di Milano** (Milano), progettato da: Antonio Citterio Patricia Viel Interiors, committente: Princi.

Inoltre la Giuria ha deciso di assegnare **5 Menzioni speciali** a:

- **FUD Bottega sicula** (Catania), progettato da: Balla Calvagna Architettura e Paesaggio, committente: Gastronomie vulcaniche srl.
- **Le Café Vert Bar bistrot** (Roma), progettato da: Bartolomeo Quintiliani, Sara Paolillo e Giulia de Santis, committente: Maury snc.
- **Oleoteca a Seggiano, Val d'Orcia** Spazio di degustazione e vendita del "Museo dell'Olivastra e della Terra di Seggiano", progettato da: Giuseppe (detto Mao) Benedetti, Jacopo Benedetti, Vania Gianese, Sveva Di Martino e Stefano Scialotti, committente: Comune di Seggiano (GR).
- **The CUBE Milano Traveling Restaurant**, progettato da: PARK Associati, Michele Rossi e Filippo Pagliani, committente: Absolute Blue di Bruxelles e Electrolux Home Appliances Emea N.V.
- **Vyta Santa Margherita Milano**, progettato da: COLLIDANIELARCHITETTO, committente: Retail food s.r.l.

La giuria non ha assegnato il Premio alle Tesi di Laurea, ma ha ritenuto di segnalare la Tesi **“Oksigene”** di *Silvia Buonocore*.

Si ringrazia per la collaborazione **Palombini**, azienda da anni attenta tanto alla ricerca della qualità dei prodotti quanto al rispetto dell'ambiente e dell'ecocompatibilità.

Roma, 8 settembre 2014

sponsor

