

PROPOSTE

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » ARREDO, SALA e CONTRACT

Dal Salone del Mobile alla realtà: quando il design rivoluziona i luoghi dell'ospitalità

Con la Design Week e il Salone del Mobile, la città di Milano accende i riflettori su un design che va oltre l'estetica e ridisegna il nostro modo di vivere, lavorare e abitare. Spazi ibridi, tecnologie smart, sostenibilità e nuovi materiali ridefiniscono l'arredo come strumento attivo di trasformazione sociale e culturale



di **Emanuela T. Cavalca**

08 aprile 2025 | 05:00

Con la [Design Week](#) e il Salone del Mobile, Milano celebra la creatività applicata agli spazi. In un momento in cui design e tecnologia si fondono sempre di più, questi eventi diventano l'occasione perfetta per riflettere su come l'innovazione stia trasformando il modo in cui viviamo, lavoriamo e ci relazioniamo agli ambienti. Non è solo questione di stile: la funzionalità, la sostenibilità e l'intelligenza degli arredi sono oggi fattori chiave in settori come l'hospitality, la ristorazione, il retail e l'interior design.

Questa evoluzione è già visibile nella vita di tutti i giorni, anche fuori dai circuiti espositivi. Un esempio concreto si ritrova in luoghi come Eataly Smeraldo o le caffetterie-librerie Feltrinelli, dove è ormai comune vedere persone - giovani e meno giovani - che lavorano al computer sorseggiando un caffè o consumando un pasto. Spazi dotati di connessione Wi-Fi, tavoli funzionali e aree dedicate al lavoro da remoto si stanno diffondendo in bar, bistrot e hotel, adattandosi alle esigenze di chi lavora in mobilità per qualche ora o per l'intera giornata.

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Sabato 12 Aprile 2025 | aggiornato alle 17:36 | 111710 articoli pubblicati

Occhio illumina la gastronomia stellata

Nel nuovo ristorante londinese "Row on 5" dello chef Jason Atherton, l'illuminazione gioca un ruolo chiave. Il progetto illuminotecnico è firmato Occhio, brand tedesco fondato nel 1999 da Axel Meise con l'idea rivoluzionaria di un sistema modulare di lampade, coerente in forma e design, capace di offrire una luce perfetta per ogni ambiente. Il concept del ristorante è stato sviluppato in collaborazione con Rosendale Design, puntando su un'esperienza visiva immersiva grazie alla tecnologia Occhio Air, che consente di controllare la luce via Bluetooth. Gli ospiti possono così vivere attivamente gli effetti luminosi.



Illuminazione di design: Occhio trasforma il ristorante di Jason Atherton a Londra

Il ristorante si sviluppa su due livelli: al piano terra, un'elegante sala con tavoli raccolti, sedute confortevoli e un bar imponente, illuminati da una luce calda e diffusa, arricchita da elementi sospesi **Mito**. Il lampadario **Luna**, a forma di doppia elica, sovrasta la scala a chiocciola, creando continuità visiva tra i due piani. La sala vip dei vini, nel seminterrato, è impreziosita da plafoniere **Mito Cosmo Move** installate a diverse altezze, creando un dinamico gioco di luci e movimento.