



«Kaiten» nastro che trasporta i piatti preparati, illuminato attraverso 30 apparecchi ad incasso da 6W «Atlas – R» con ottica arretrata antiabbagliamento. (Foto: B Light)



B Light illumina il ristorante giapponese Sushita

L'azienda B Light è stata scelta come partner per la realizzazione del nuovo ristorante giapponese Sushita di Ancona, progettato dal lighting designer Stefano dall'Osso.

B Light ha realizzato, in collaborazione con il lighting designer Stefano Dall'Osso team leader di SPLD (neonata società svizzera di illuminazione) -, il ristorante giapponese Sushita di Ancona. Il progetto illuminotecnico si pone l'obiettivo di creare un'atmosfera calma e meditativa – tipica della tradizione orientale – permettendo ai clienti di pranzare completamente immersi nella semplice bellezza della cultura giapponese e della sua cucina.

Il disegno illuminotecnico dell'intera location è stato realizzando utilizzando apparecchi LED forniti da B Light controllati da una centralina dimmer che permette di modificare l'intensità luminosa. L'elemento centrale del ristorante è il kaiten, il nastro che trasporta i piatti preparati, illuminato attraverso 30 apparecchi ad incasso da 6W «Atlas – R» con ottica arretrata antiabbagliamento.

Gli apparecchi a LED sono incassati all'interno di un'installazione composta da una pioggia di pendenti in legno che delineano il sinuoso percorso dei piatti e creano suggestivi giochi di luce ed ombra. I tavoli sono equipaggiati con 18 apparecchi ad incasso «Atlas». Lungo tutta la muratura del ristorante sono state installati profili lineari a LED ad alto CRI al fine di dare un complemento allo schema del colore, come per risalire alla tradizionale simbologia giapponese.

Nelle varie aree del locale il tema della pioggia di pendenti viene ripreso da corpi illuminanti a soffitto con pendenti in legno che declinano i giochi di luce creando un ambiente particolarmente piacevole e suggestivo. Tutti i dispositivi di illuminazione installati hanno un grado di CRI molto elevato con una temperatura colore di 3000K, un livello particolarmente adatto all'atmosfera calda ed accogliente di un ristorante dalla forte personalità.

Nel progetto illuminotecnico non è stato tralasciato l'aspetto economico: per la realizzazione di Sushita, infatti, in un'ottica di risparmio energetico, sono stati utilizzati soltanto apparecchi a LED di ultima generazione controllati da un sistema di domotica in grado di creare differenti scenografie luminose.

B Light | I-Villotta di Chions | www.b-light.it