

INTERIORS

11. NOV 2015
1986 ▶ ISSUE NO.350
www.interiorskorea.com

350



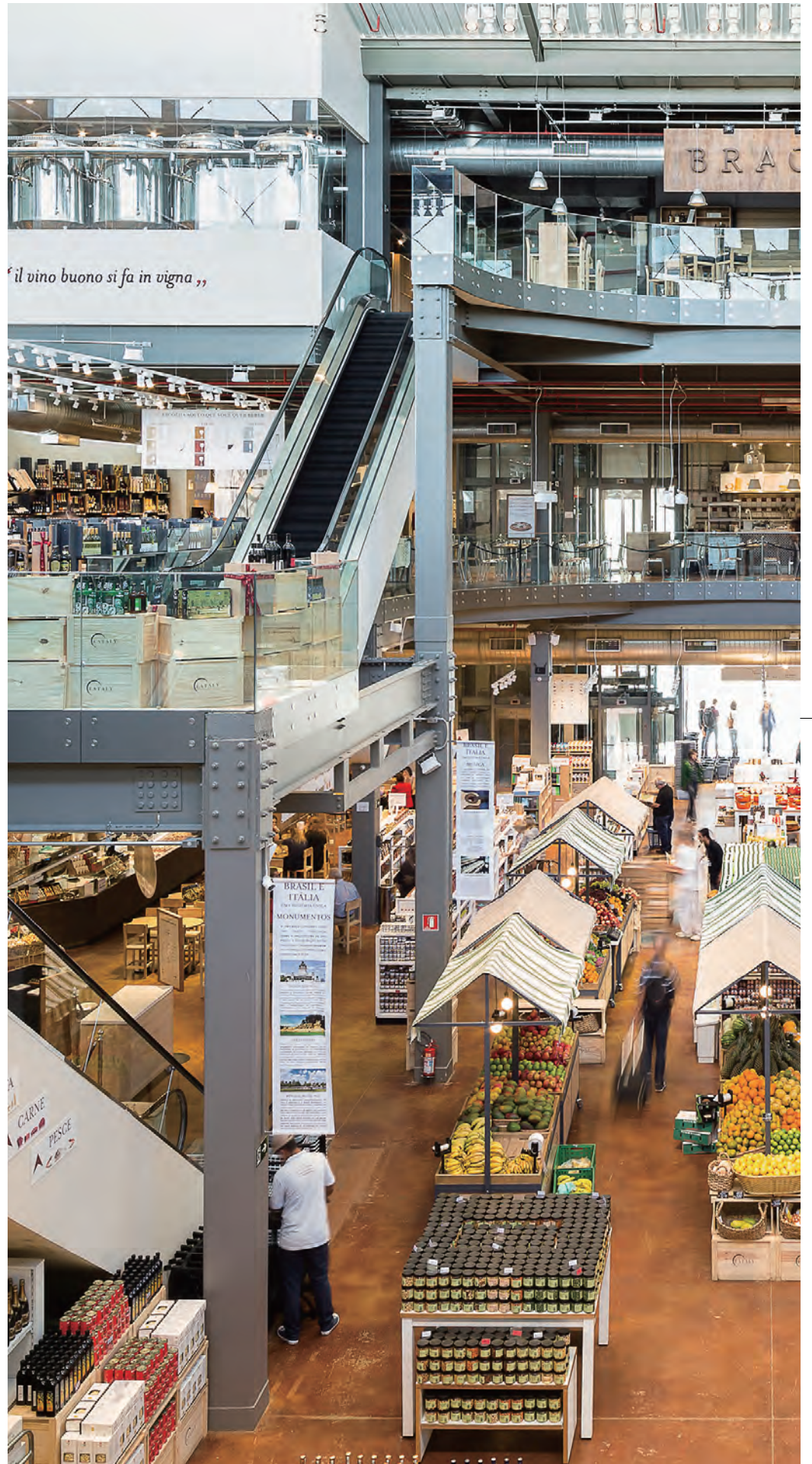
TASTE

EDITOLOGY

EXHIBITION
MAISON&OBJET 2015 FW
LONDON DESIGN FESTIVAL 2015
CERSAIE 2015

EATALY SÃO PAULO

콘셉트&설계 Eataly Development & Design, www.eataly.it
프로젝트팀 Carlo Piglione, Alberto Paruzzo, Serena Casale, Claudia Saglietti, Graziano Rotolo, Francesca Barberis
건축 EspaçoNovo Projetos de Arquitetura / Jovita V. Torrano, Maressa Bronsstein, Sara Yamane, www.espaconovo.com
위치 Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1489, São Paulo, Brazil
www.eataly.com.br
대지면적 4,200m²
총면적 9,300m²
시장면적 4,500m²
시공 Lampur Engenharia
사공관리 Guilherme Martinelli
구조 Prodenge
조경 Cenário Arquitetura da Paisagem
그래픽&사인 Eataly Development & Design
조명 Mingrone Iluminação
사진 Ricardo Bassetti
자료제공 www.marche.com.br / www.emporiosantamaria.com.br / www.eataly.com





이탈리(Eataly)는 이탈리아 음식을 한 지붕 아래에 모아놓고, 먹고 사고 배우게 하는 공간으로 Eataly의 이 단순한 콘셉트는 2004년에 개발되어 3년간의 연구와 기획 끝에 2007년 1월 이탈리아 투린에 첫 매장을 열었다. 현재는 전 세계 6개국에 30개의 매장이 있으며, 우리나라에는 얼마 전 문을 연 현대백화점 판교점에 입점해 있다. 3층으로 구성된 4,650㎡가 넘는 공간에 진열된 제품들로 넘치는 상파울로 점에는 7개의 레스토랑, 2개의 카페, 다양한 종류의 판매대, 그리고 요리학교가 들어서 있다. 방문한 고객들은 음식과 술을 맛보고, 질 좋은 제품을 사고, 새로운 요리법을 배운다. 레스토랑으로는 특정 주제를 가진 Il Crudo, La Carne, Le Verdure, La Piazza, Il Pesce, La Pizza e La Pasta와 상파울로 독점 레스토랑인 Brace Bar e Griglia가 있다.

이탈리 상파울로는 이곳의 가장 중요한 금융과 허브 중 한 곳에 자리하여 미식을 추구하는 공간으로서 인정을 받았다. 전체공간은 많은 자연광을 유입하도록 철 구조를 사용하여 천장과 사이공간을 보다 길게 했던, 19세기 후반부터 20세기 초반 사이에 세워진 공설 시장에서 영감을 얻어 계획되었다. 철 구조는 시공공간을 단축시키는 데 효과적이다. 측면은 사전에 제작되어서 현장에서 빠르고 깔끔하게 조립되었고, 철재 텍 슬래브는 버팀목을 필요로 하지 않아서 자재 낭비를 줄이게 했다. 이 시스템은 무게가 가벼워서 전통적인 콘크리트구조에 사용된 것보다 덜 튼튼한 기초로도 충분히 지



지할 수 있었다. 상파울로 점의 파사드는 금속 구조를 노출시키고 유리 패널로 현대적인 건축언어를 강조하고 있다. 이어지는 빨간 선은 흔들리는 발코니를 암시하고 위층의 테라스를 규정하는 뱀 모양의 프레임과 가지고 있다. 유동성이 있는 강한 컬러의 선은 도시 내에서 아이덴티티를 확립하면서 건물을 특징짓는 요소들에게 통일감을 부여한다. 중앙광장은 자연광으로 가득 차 있고, 남쪽을 향하고 있는 저장소는 제품에 직사광선이 쏘이지 않게 막아주고 있다. 맨 위층에는 주요 레스토랑 단지가 자리하고 있다. 내부는 대형 홀을 향하고 있고 접이식 유리지붕을 통해 스카이라인과 이어져 있

으며, 레스토랑 중앙에 배치된 주방은 이 공간의 주요 특성으로, 장인의 맥주양조장이 있는 바 영역을 레스토랑으로부터 분리하는 역할도 한다.라운지는 다양한 레스토랑을 시각적으로 드러나게 하면서 세 층을 통합시키는 중앙의 넓은 보이드 공간 주변으로 구성되었다. 레스토랑으로의 접근은 에스컬레이터와 두 개의 파노라마 엘리베이터를 통해 가능하다. 각 레스토랑은 생선, 피자, 고기, 파스타 등 전문성을 가지고 있다. 중앙시장에서 마련한 식자재를 가지고 서비스 카운터에서 대중이 보는 가운데 요리를 한다.

