

3ddi - eat well - feel good

designed by **Simone Micheli**

Interior and lighting design: **Simone Micheli Architetto**

Logo ed immagine coordinata: **Roberta Colla Micheli**

Cliente: **Vegas**

Area ristorante: **60 mq**; Area cucine e servizio: **40mq**

Opening: **23 Settembre 2019**

Luogo: **Piazza Ghiberti 10r - Firenze**

Immagini artistiche: **Daniele Fattorini**

Photo by: **Jurgen Eheim**

Aziende realizzatrici:

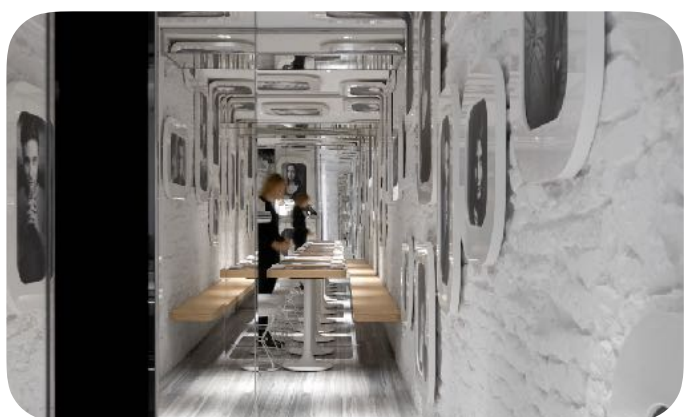
Armonia Interni, Barel, Ceramica Rondine, DMP Electronics, iGuzzini illuminazione, Inox Metal, Ponzi, Vetraria Bergamasca Tecnovetro



3dddi-002



3dddi-003



3dddi-004



3dddi-005



3dddi-006 photo



3dddi-010



3dddi-012



3dddi-007

Uno spazio dedicato al food che dal bianco trae la sua essenza. Bianco perché principio, nuovo inizio, energia. Bianco perché è composito, ed al suo interno raccoglie tutti i colori dello spettro luminoso. Bianco perché, in un luogo arguto e sagace, il bianco funge da sfondo ed esalta l'intorno. Immagini di volti riempiono letteralmente le pareti con l'intento di esaltare la componente sociale dell'essere umano, il suo desiderio di condivisione ed empatia.

Lungo la sala, accanto ai tavoli, al soffitto. Le fotografie dei volti, scattate con cura da Daniele Fattorini sono racchiuse all'interno di candide e morbide cornici che assottigliano il confine tra arte e vita, mondo delle idee e quotidianità.

Un gioco di rimandi, riflessi e corrispondenze è elaborato grazie alle superfici specchiate ed alla luce che penetra sapientemente, plasmando l'area e creando volute illusioni, connubi antitetici di forma e contenuto che ampliano la mente ed allargano lo spazio.

Un luogo dedicato al cibo buono, genuino, e ad esaltare lo spirito conviviale dell'uomo contemporaneo. Situato nel cuore di Firenze e circondato dallo splendore, necessita di offrire bellezza a chi vi entra e piacere a chi si sofferma, deducendo da autenticità e gusto la sua ragion d'essere.

3dddi sono i tre i giorni necessari alla lievitazione della pizza affinché questa oltre ad essere squisita sia anche leggera, digeribile, genuina. 3dddi, quindi, come sinonimo di pazienza, cura, attenzione all'originalità, alla natura ed al benessere dell'essere umano sempre più connesso a quanto conosciamo ogni giorno.

3dddi di Firenze è il primo centro nevralgico di un nuovo concept dedicato al good and healthy food destinato ad avere grande successo ed a prendere forma nelle più importanti città del mondo; la prossima apertura è già prevista a Tirana.