



La Costruzione del Gusto srls
Arch. Alessia Cipolla
Founder - Design Director

info@lacostruzionedelgusto.it
mob. 3406010768
Via G. Biscaro 17
31100 Treviso
www.lacostruzionedelgusto.it



La Costruzione del Gusto realizza progetti di architettura, interior design e design nel mondo del Gusto e Hospitality.

Ci occupiamo del progetto fino alla sua realizzazione: siamo architetti, designer, grafici. Abbiamo specifiche competenze in **building construction, interior&outdoor design, tableware e fooddesign** ma con un valore aggiunto: ognuno di noi è anche un appassionato del mondo del Gusto. Siamo anche **sommeliers, degustatori di olio, salumi, formaggi e cioccolato, giornalisti enogastronomici** e offriamo un punto di vista e un approccio multidisciplinari nella realizzazione di spazi e oggetti food&beverage.

Progettiamo un ristorante curando il progetto della cucina, gli arredi, l'acustica, i materiali e la grafica, fino al design della tavola e la presentazione dei piatti.

Oppure, progettiamo una cantina da conoscitori del mondo del vino: il progetto può essere rivolto all'intera struttura, all'ampliamento o alla ristrutturazione di alcune delle sue aree, come il negozio aziendale.

Un plus? Realizziamo concept innovativi legati al mondo dell'ospitalità, spazi fortemente caratterizzati da un tema, dai prodotti della terra o da un'atmosfera.

La Costruzione Del Gusto srls realizza:

_architetture per il Gusto

progettazione di cantine, frantoi, caseifici
spazi per la degustazione di prodotti enogastronomici
restaurant & bar design
concept hotel
nuovi spazi per la convivialità a tavola
allestimenti temporanei per aziende del settore f&b

_oggetti di design per la tavola

progettazione di piatti e posate personalizzati
calici per specifici vini
allestimento di tavole a tema
progetti creativi dedicati alla Tavola

_strategie di marketing e comunicazione

progetti di brand identity
etichette per vini e prodotti tipici

_progetti editoriali

Progetti per il gusto

Mostra
Note di Pranzi-
I menu nella storia
Casa Robegan
Treviso
2023

Note di pranzi- I menu nella storia espone una tra le più importanti collezioni private italiane di menu d'epoca.
“Note di pranzi” riprende la definizione delle “distinte di pranzi”, i menu, del gastronomo Pellegrino Artusi (1820-1911) nel suo celebre libro “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” del 1891. Sono 350 i menu esposti, dal 1850 fino ai giorni nostri. Molti sono gli inediti.





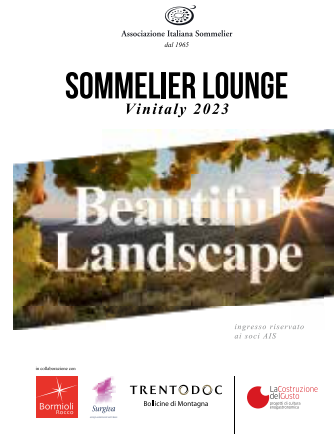
Sommelier Lounge AIS Beautiful Landscape Vinitaly 2023 Verona_Italia



Sommelier Lounge AIS Paesaggi Gustativi Vinitaly 2019 Verona_Italia



La composizione di due grandi pareti, selezionando 70 tra i dipinti più affascinanti della storia dell'arte europea dei secoli XVII e XVIII a tema Bacco e ricomponendoli come se fosse un'unica opera d'arte: animali esotici, magnifiche nature morte, incantevoli paesaggi tipici del periodo e di una vita bucolica e pastorale animano le due pareti.



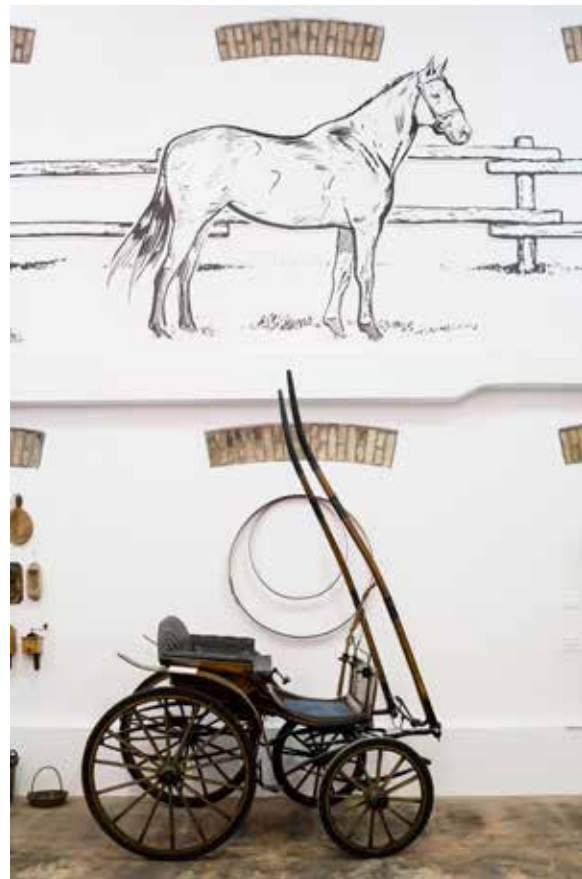
PIAVE HERITAGE
Musei d'impresa 2021
Bellini Canella
San Donà di Piave(VE)
Italia

L'Atelier di impresa Bellini Canella è l'allestimento dell'archivio dell'azienda Canella profondamente legato alla storia del cinema italiano, ai suoi protagonisti, e alla storia del marketing degli anni '50 e '60. Al suo interno sono presenti le bottiglie storiche dagli anni '40 fino alla produzione attuale mentre alle pareti e all'interno dei tavoli espositivi alcuni documenti testimoniano una storia lunga 70 anni.



PIAVE HERITAGE
Musei d'impresa 2021
Cantina Sandre
Salgareda (TV)
Italy

Nel museo di impresa della Cantina Sandre di Salgareda (TV) sono stati documentati e allestiti gli storici attrezzi agricoli e di uso quotidiano della famiglia Sandre, oggetti simboli del lavoro, dei sacrifici e della fatica delle generazioni precedenti, spiegati attraverso delle illustrazioni in modo da catturare l'interesse delle giovani generazioni facendo loro fare un passo indietro rispetto all'uso della tecnologia.



ChocoMi Temporary shop 2021 Roma_Italia



Uno spazio fresco e accattivante, interamente dedicato al mondo del cioccolato, a tutti gli appassionati, soprattutto tra i millenials. Si entra in uno spazio sicuro, di attesa e di comunicazione adatto a fare interviste-video con sfondi innovativi per il settore cioccolato. Si accede poi in uno spazio di vendita e degustazione, dove il prodotto viene presentato con display innovativo.



Store Window Giacomo Alessi La Rinascente 2019 Milano



L'ambientazione scelta è quella di un baglio siciliano, architetture dal sapore e dal profumo antichi. La scenografia è il contorno attorno alla quale si animano i magnifici pezzi unici di Giacomo Alessi, artista della ceramica di Caltagirone, ricchi di storia e di tradizioni ma anche adatti agli interior contemporanei. Teste di moro, centrotavola e piatti dai colori vivi, pieni di luce mediterranea.



Stand Barone Ricasoli Vinitaly 2017 Verona_Italia



Lo stand di un'azienda vitivinicola è il luogo dove accogliere clienti e visitatori, uno spazio dove si percepisca l'anima del vino e il suo luogo di produzione. Si è utilizzato un antico pattern del Castello di Brolio, ricomponendolo graficamente come un elemento che coinvolge e riveste l'esterno e gli arredi interni inseriti in un'atmosfera elegante e essenziale.



Stand AIS Vinitaly 2015/2023 Verona_Italia



Uno stand e uno shop per i soci. Al centro vi è un grande bancone composto da lamelle in legno e ai lati due elementi che modulano le forme di due colline adatte a contenere le riviste. Alla base della vetrina centrale è stata inserita della terra sulla quale sono poggiati i gadgets dell'AIS e al di sopra due cavi in acciaio che rappresentano metaforicamente un vigneto.



Sommelier Lounge AIS The menu in the history Vinitaly 2017 Verona_Italia



L'allestimento di più di 100 menu storici italiani e francesi. I menu sono una fonte utile in numerosi campi di ricerca, dalla storia della cucina e della gastronomia alla sociologia, passando per quelle dell'illustrazione e dei costumi. Testimoniano avvenimenti da ricordare, pubblici e privati, preziosi souvenirs che rivelano piccole e grandi storie.



Sommelier Lounge AIS Bottles and Cork Vinitaly 2016 Verona_Italia



Il progetto è stato pensato come uno spazio interamente rivestito con il sughero inserendo dei tavolini dal design semplice ma efficace: dei piani in sughero sorretti da bottiglie di vino dalle varie forme e dimensioni. Sui tavoli sono presenti delle barbatelle che coerentemente con gli altri elementi insistono sul tema ecofriendly dell'allestimento.



Wine bar
Tuscan Style
Concept
Londra_UK



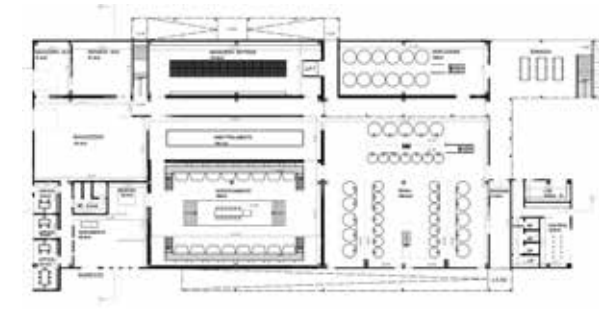
Un format radicato nella cultura enogastronomica e del paesaggio agrario toscano. Le pareti e il soffitto sono rivestiti da doghe di botti, un pattern che caratterizza fortemente lo spazio. Nella sala da degustazione, il lampadario prende spunto dalla produzione delle botti del vino. Il design della tavola, fa riferimento agli elementi più tipici del paesaggio toscano.



Cantina
Progetto in progress
Treviso_Italia



Il progetto di una cantina necessita di professionalità e conoscenze di produzione e di marketing del vino. Il percorso dell'enoturista è un processo di conoscenza che va di pari passo, senza mai toccarsi, con la produzione. Lo spazio è fatto di prospettive, visuali e percorsi. La cantina come luogo di lavoro e produzione è uno spazio fatto di movimenti e di passaggi.



Cucina industriale_ Don Orione Milano_Italia



Una cucina per 1000 pasti al giorno, un progetto complesso fatto di flussi, fasi di lavorazione ed ergonomie. In questa cucina l'elemento principale non è solo la marcia in avanti, ma anche il sistema di lavoro pienamente strutturato e impostato dove ogni macchina ha una sua posizione come anche ognuno di coloro che ci lavorano. Il servizio dei pasti è fatto con carrelli.



Progetto spazio cucina Casa R, M, P e N Milano_Italia



Il design della cucina è un progetto di interior che non interessa solo l'ambiente in cui si trova ma anche chi la utilizzerà. Tutti i progetti realizzati sono stati prodotti tailor-made, in base al modo di cucinare, di vivere lo spazio cucina, alle dimensioni fisiche dei clienti e alla quantità delle stoviglie che fanno parte di ogni personale modo di vivere la Tavola.



Casale Callas Music and Hospitality Concept Hotel Parma_Italia



Un nuovo concept per il Casale: un intermezzo di accoglienza dove si accordano cibo, vino e musica. Maria Callas come filo rosso del progetto. Teatro dell'immaginazione gustativa. Essere avvolti da una melodia familiare, accogliente, calda e scoprire un luogo semplice ma elegante, tradizionale e moderno, dove trovare il valore e il piacere della convivialità.



Allestimento Jannelli&Volpi Store Milano_Italia



Un allestimento colorato dove i giochi cromatici e formali si compongono in un insieme dal design fresco e contemporaneo. Gli sfondi sono una scenografia che rendono lo spazio fortemente caratterizzato. Sulla tavola il ritmo è definito dalla contrapposizione di colori analoghi e complementari e dall'inserimento di particolari oggetti di design dai materiali inusuali.



Sommelier Lounge AIS 50 anni AIS (bollicine) Vinitaly 2015 Verona Italia



Un allestimento a tema vino spumante. Le sedute, assieme agli altri elementi di arredo come il mobile composto da tubi di diversa grandezza e l'illuminazione a sfere, descrivono metaforicamente il tema bollicine anche con la proiezione del video "Flying among the bubbles": una telecamera entra nel bicchiere per far scoprire l'affascinante mondo delle bollicine.



I love Butchery Concept Londra UK



Un concept nuovo dove conoscere il mondo della carne. Si entra, si può acquistare vari tipi di tagli e di carni oppure scegliere e degustarla sul posto. Vi è anche un angolo per corsi di degustazione, libri sul tema, e soprattutto la vendita di utensili di design del settore. Gli interior sono contemporanei, chiari e luminosi, con l'uso sapiente del legno e dei materiali naturali.



Sommelier Lounge AIS
I colori del vino
Vinitaly 2014
Verona Italia

Un percorso visivo con inusuali
elementi come i trucchi femminili,
per far conoscere e riconoscere al
pubblico i colori del vino.



Sommelier Lounge AIS
I profumi del vino
Vinitaly 2013
Verona Italia

Un percorso sensoriale con divertenti
elementi come le caramelle Leone,
per far conoscere e riconoscere i
profumi del vino.



Design per il gusto

Vassoio
Bocuse d'Or IT 2017
Chef Paolo Griffa
Alba_Italia

Per disegnare un plateau per il Bocuse d'Or ci vuole conoscenza del concorso, della storia della cucina internazionale e competenze tecniche di alta cucina. Il progetto fa riferimento al paesaggio piemontese con variazioni di livello, colline, affossamenti, riprodotti dai vari layer. Il territorio come fonte di ispirazione per la rappresentazione di questo progetto di cucina.



Comunicazione per il gusto

Mostra
Note di Pranzi-
I menu nella storia
Casa Robegan
Treviso
2023

Menu
Reali

Casa Savoia,
Reali inglesi e d'Olanda

NOTE DI PRANZI
I MENU NELLA STORIA



NOTE DI PRANZI
I MENU NELLA STORIA

Menu e programma
musicale

Coronation Eve
Queen Elizabeth II
May Fair Hotel London
1st June 1953

Libretto 4 pagine, copertina in rilievo
a oro con vera fotografia applicata.
Rifilamenti e letta cartata tipografica
cm 24,5 x 18,5 Coll. Banci Dolomieu

NOTE DI PRANZI
I MENU NELLA STORIA

IN MOSTRA 350 MENU
DAL 1850 A OGGI

CASA ROBEGAN
VIA CANOVA 40 TREVISO
4 MARZO—1 APRILE 2023

lun/mar	mer	gio/ven	sab/dom
chiuso	16/20	15/18	10/18

in collaborazione con

un progetto di

partner

sponsor

notedipranzi.it
@ la_costruzione_del_gusto

NOTE DI PRANZI
I MENU NELLA STORIA

NOTE DI PRANZI
I MENU NELLA STORIA

IN MOSTRA 350 MENU
DAL 1850 A OGGI

CASA ROBEGAN
VIA CANOVA 40 TREVISO
4 MARZO—1 APRILE 2023

lun/mar	mer	gio/ven	sab/dom
chiuso	16/20	15/18	10/18

in collaborazione con

un progetto di

partner

sponsor

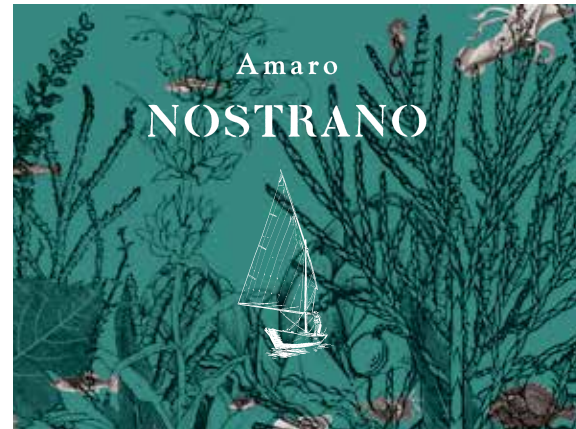
notedipranzi.it
@ la_costruzione_del_gusto

Brand Identity

Amaro Nostrano 2021

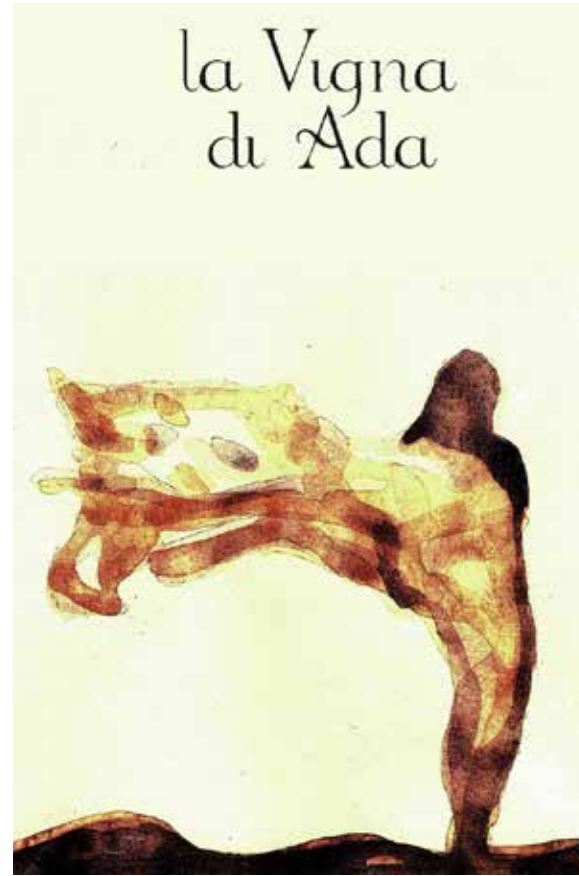
Venezia

Un sistema di fondali sabbiosi emersi e sommersi, lembi di terra custodi di un mondo misterioso fatto di flora e fauna da scoprire e assaporare: questa è la Laguna di Venezia. Carciofi, salicornia e acqua di mare Adriatico, sono la base di Amaro Nostrano, dedicato a Venezia e al suo ecosistema. Da gustare liscio, come digestivo, o con ghiaccio e scorza d'arancia, come aperitivo.



Wine Label La Vigna di Ada Venezia_Italia

Una donna viene sorpresa da una brezza improvvisa all'interno di un vigneto. Si alzano le vesti e si sente tutt'uno con la natura circostante. Una donna fiera che si libera a contatto con la natura. Questa è l'immagine data all'etichetta di questo vino Prosecco tranquillo, prodotto nella zona di Valdobbiadene e venduto dai proprietari nel ristorante Le Testiere di Venezia.



Brand Identity Az. ag. Silvia Plantarium Cilento_Italia

Ogni vino esprime un'anima che appartiene alla sua terra e all'uomo che lo fa nascere. Sono stati battezzati i vini, creata l'immagine coordinata dell'azienda e pensato al packaging dei prodotti. L'immagine sulle etichette è la Madre Terra, una donna distesa e in attesa dei suoi figli per celebrare la bellezza del paesaggio incontaminato del Cilento.



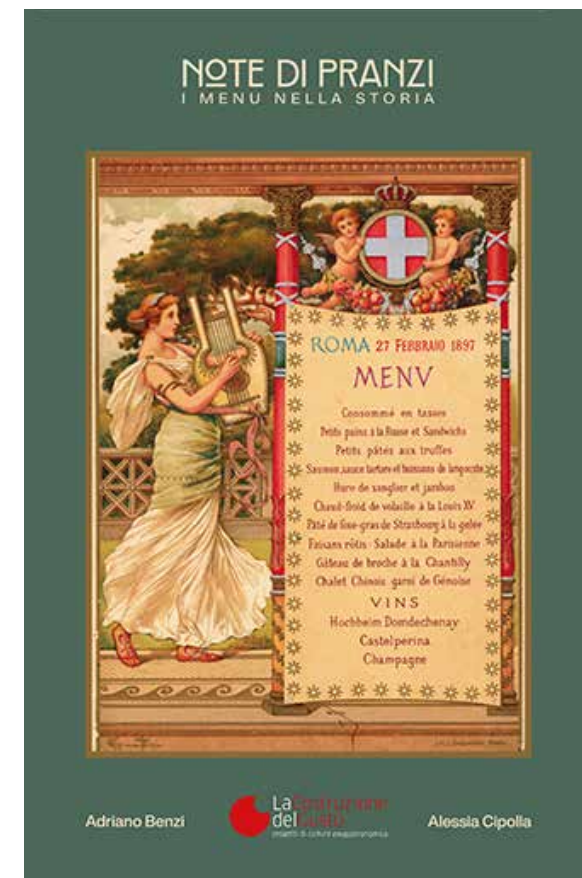
Editoria per il gusto

Libro
Il Progetto della tavola
Francoangeli 2015
Milano_Italia



Un manuale di architettura della Tavola. Oltre ad essere un luogo dove si incontrano la memoria e i piaceri condivisi, la tavola è anche uno spazio architettonico. Attraverso i numerosi schemi presenti, il lettore viene guidato verso una maggiore consapevolezza progettuale verso un percorso metodologico dall'ambiente della tavola alla composizione del piatto.

Catalogo mostra
Note di Pranzi-
I menu nella storia
Casa Robegan
Treviso
2023





La Costruzione del Gusto s.r.l.s.
Via G. Biscaro n. 17
31100 TREVISO
P.I. e C.F. 05371280263
PEC lacostruzionedelgusto@peceasy.it
M5UXCR1

info@lacostruzionedelgusto.it
mob. 3406010768
www.lacostruzionedelgusto.it