

## מסע חזק ארזות - מסעדת בינדלה

עיצוב. פיצו קדם אדריכלים וסטודיו ברונוביץ'-אמית צוות תכנון. פיצו קדם, ארינה גולדברג, סיגל בונגייך, גלי אמית עיצוב תאורה. אורלי אברון-אלקבץ שטח פנים. 310 מ"ר. שטח פטי. 35 מ"ר צילום. עמית גרון מאת זיהה בר מעצבת פנים

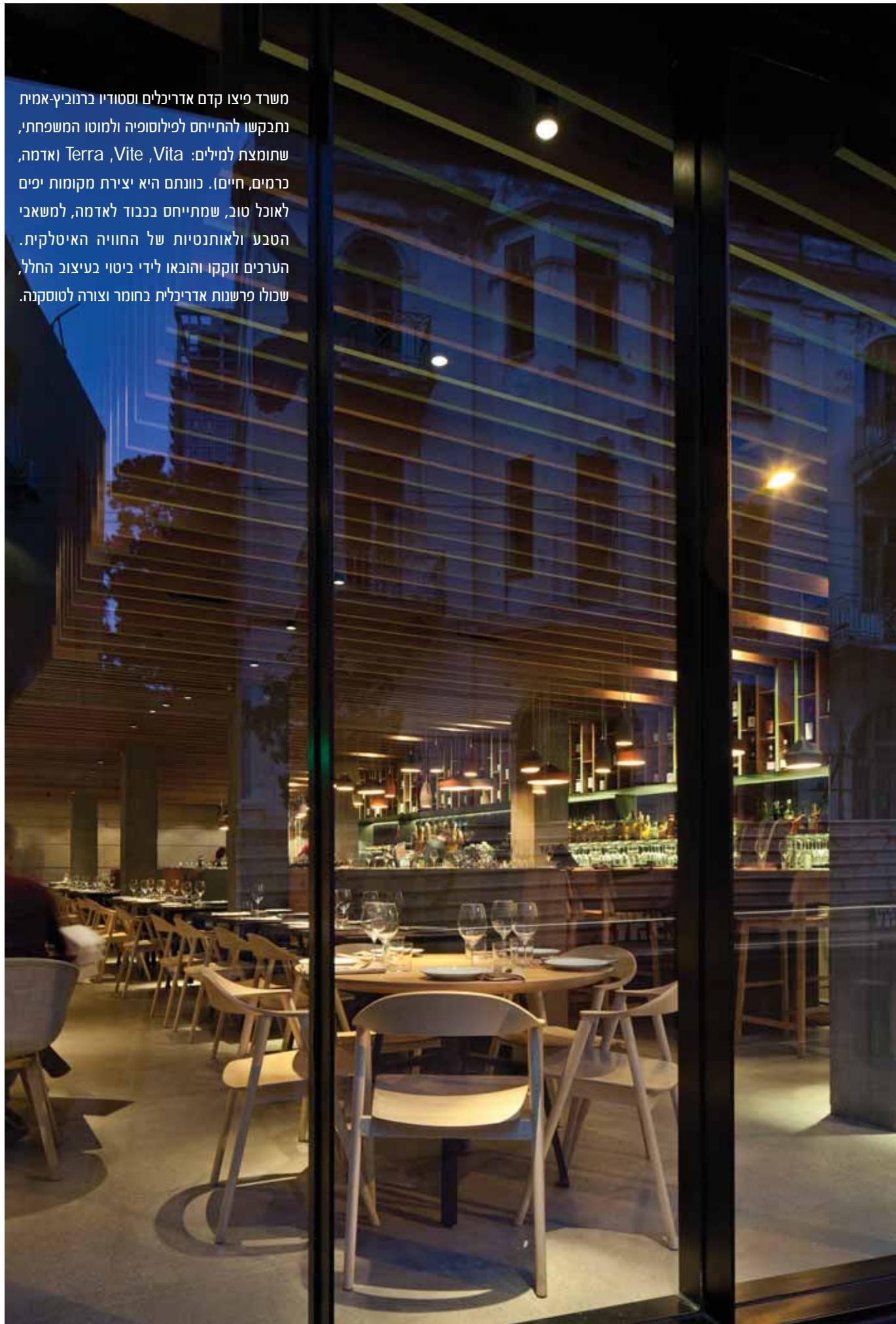


כשוחכים על מסעדה איטלקית בדרך כלל יודעים למה לצפות. לא כך במסעדת האיטלקית "бинדלה", שנפתחה לפני מספר חודשים ברוח מונטיפיורי בתל אביב. ברגע שפונים בכניסה דלת ברזל מסורת מרשים ועוביים את הסף מבנים שכאן החוויה שונה.

שיתוף הפעולה בין הבעלים, קריס בינדלה (29) בן למשפחה מסעדיים משוויץ בת שלושה דורות, השף המוכשר, רועי סופר, והמתכננים: משרד פיצו קדם אדריכלים וסטודיו ברונוביץ'-אמית, ייצור ייחודי נסתרonomic וחוויות אירוח הנדולא מסך מרכיביה. החל המשתקע איננו עוד קלאסיקה איטלקית, רחוק מכך. הוא תל אביביות עצומות וחדניות בעיצוב, בטעם ובאוירה. לימודים ואהבה, בישראל ולאלה, הובילו את בינדלה הצער להשתקע בתל אביב ולפתח, בפעם הראשונה מוחץ לגבולות שוויץ, מסעדה לרשות המשפחה הענפה, לה כארבעים בתאי אוכל איטלקיים, יוקרטיים יותר ופחות, הנושאים את שם המשפחה, ויקב בטוסקנה.

אפשר היה לצפות למסעדה שתאגד בין שוויץ, איטליה ותל אביב, אך בפועל נולדה לה מסעדה חדשה ומרגשת עם קונספט רענן שלא מוצאים במקומות אחרים.

משרד פיצו קדם אדריכלים וסטודיו כרונוביץ'-אמית נתקשו להתייחס לפילוסופיה ולמורטו המשפחתי, שהומצאה למלים: Terra, Vite, Vita (אדמה, קרמיים, חיים). כוונתם היא יצירת מקומות יפים לאוכל טוג, שמתיחסים בכבוד לאדמה, למשאבי הטבע ולאותנטיות של החוויה האיטלקית. הערכים זוקקו והובאו לידי ביטוי בעיצוב החלל, שוכן פרשנות אדריכלית בחומר וזרה לטוסקנה.





התווי וההשראה הם שורות הגפנים בכרם, שתורנמו לשפת עיצוב של סדר ונינוחות. החיל הצר, הארכן ורוויי העמודים של המסעדה חולק לשולש שורות של תצורות ישיבה: בר אלכוהול וקרוזו, שמאפשר את המשך החגינה גם לתוך השעות הקטנות של הלילה, ספסל ארון, גבו אל הביר, בו שלוחנות הניתנים לתחזזה, לחיבור או הפרדה, ושורה שלישית של ישיבת זוגות לאורך חלונות הפטיו. בחלוקת הפנימי של המסעדה בני ספסל רחוב ושלוחנות עגולים לאוצר ישיבה מסוג נסף. לשולחנות נבחר עץ אלון טבעי ומושחר. חוזיות הכרם עוטפת את החיל ומתחילה בקיר הפרוס לכל אורכו של הביר, שקיבל קורת עץ הבניות ספריית אלכוהול, שמשיכות לטפס אל התקירה והופכת לקורות ארכוכות הטסוכנות מעל הסועדים בגבאים משתנים. קורת העץ עשויה לוחות עץ אלון, שצדדים התחתון נצבע בגוונים שונים של ירוק, כאזכור לעלויות העלים. את מקומם של קרני המשמש ממלאת בכבוד תוארה משתנה, של גופים שקועים ויורדים, המכיצצת בין הקורות. קיר רציף של משבצות ברזל בגיןו שחוור הותקן לאורך הקיר הגובל בפטיו הארון. הפנלים הותקנו במפרק של עשרה ס"מ מהקיר החיצוני והשאירו מקום לפוי תוארה. החיתוך הממוחשב של החורים בתצורות שונות של עיגולים, כדוגמת פירות הганפן, ומשחקי האור והצל מכניים פנימה תחששות של טבע. רצפת הבטון האפורא של המסעדה, שלוטשה עד חשיפת הארגנטינים המרכיבים אותה, מראה הדומה לרצפות הטרראצ'ו האיטלקיות הקלASICיות, חותמת את דימוי הנוף האיטלקי. או בכנידה השורשים ברורים אבל התוצאה כבר מפליגה למוחוזות אחרים.