

Le regole dell'inatteso stupore

Intimità e accoglienza per il progetto straniante del nuovo ristorante Macello a Ponte Milvio

Elemento essenziale dell'Architettura è il rischio. I progetti capaci di provocare inatteso stupore, straniamento, non sono quasi mai frutto di una formula, quanto di un movimento di rottura. Sperimentatori capaci di sovvertire le regole sono Alessandro Ridolfi, architetto e direttore dello Studio di Progettazione Z14, che, insieme a Benedetta Gargiulo Morelli, che qui si occupa di Interior Design, progetta l'intervento di ampliamento di un volume esistente per il ristorante "Macello", a Roma, nella zona di Ponte Milvio sull'antica via Flaminia. Il paesaggio urbano, ricco di elementi architettonici di grande pregio e stratificati nei secoli, accompagna il progettista nell'ideazione del metaprogetto. Suggerione-guida rianimata in chiave contemporanea, il tema della "Torretta", evocazione delle antiche torri di avvistamento medievali poste sulle vie consolari romane. La Torretta, con il suo sviluppo verticale, la struttura in legno "X-Lam", le ampie vetrate di cristallo, il rivestimento in acciaio corten, oltre a collegare volumetricamente e funzionalmente il vicino casale preesistente, costituisce una struttura permeabile al paesaggio, che genera una costante interazione tra interno ed esterno. L'inclinazione verso Via Flaminia, con la soluzione d'angolo proposta, "irrompe" come opera d'arte nel quartiere, permettendo ai linguaggi antico, moderno e contemporaneo di dialogare, generando una dimensione spaziale nuova e inaspettata, dal sapore straniante, soprattutto al calar del giorno. Di notte, infatti, l'edificio prende vita. Di un caratteristico colore rosso, la torre si avvia grazie allo studio e alla ricerca di un'illuminazione interna ed esterna che ne esalta le forme nette e decise: sottili strisce led definiscono i piani orizzontali dei

brisè-soleil, mentre faretto bronzei e argentei delineano il percorso verso il ristorante accompagnando il cliente. I colori caldi del gres pervadono come un elegante tappeto tutta l'area esterna, per poi trasformarsi in un grigio antracite più deciso negli interni di tutto il ristorante, dove lo stile industrial dell'arredo e delle finiture dialoga armonicamente con atmosfere street food e con materiali tradizionali, come il legno del bancone e degli arredi fissi. Tutti gli interni in legno sono stati lasciati a vista, nel dichiarato intento di esaltare la natura della costruzione in X-Lam. Le pareti della sala ristorante alternano strisce di pittura smaltata grigia a strisce di pittura mat giallo ocra, in un gioco teatrale che nasconde e cita, tra bottigliere e tavoli, lampade a parete di design e sospensioni dai bracci orientabili, che oscillano, quasi scontrandosi, su di un imponente bancone. Tutti gli ambienti sono stati studiati nel loro design funzionale ed estetico, con materiali innovativi per creare un ambiente stimolante non solo per l'accoglienza degli ospiti, ma anche per la creazione del cibo. Gli spazi all'aperto sono stati riquilibrati con la progettazione di "green walls" e fioriere orizzontali dando vita a spazi flessibili e accoglienti, tra cui una zona dove poter mangiare e una dedicata allo street food. La terrazza posta al primo piano è pensata come uno spazio più intimo, animato dalla presenza dell'acqua che scorre sulle lastre in corten. Il risultato complessivo realizzato dagli architetti Alessandro Ridolfi e Benedetta Gargiulo Morelli è un ambiente pensato, contemporaneamente intimo e accogliente, provocatorio e straniante. Chi rompe le regole è un artista, uno sperimentatore: un Architetto.

Intervento
Nuova Icona per Ponte Milvio

Luogo
Roma

Progettisti
Studio Z14 - Alessandro Ridolfi,
Benedetta Gargiulo Morelli (interior design)

Collaborazione a progetto
Chantal Schiavoncini, Elena Lupi

Committente
Primo Lingotto Srl

Anno di redazione
2014

Anno di realizzazione
2015 - 2016

Costo
Euro 750.000,00

Imprese esecutrici
Rubner Haus (impresa strutture in legno),
Gentili Impianti (impresa edile)

Imprese fornitrici
GruppoE, Edilflaminio - Ceramiche Appia Nuova:
Kronos, Bardelli, Listone Giordano, Marazzi
(rivestimenti / pavimenti), Flaminia (sanitari);
Pianeta ufficio: Artemide, Elshine, Lucifero's,
Platek; Motivo Verde (pareti vegetazionali)

Caratteristiche tecniche particolari
Struttura in legno "X-lam"

Testo - Digital Strategies for Design
Foto - Nicoletta Boraso, Paolo Mercogliano

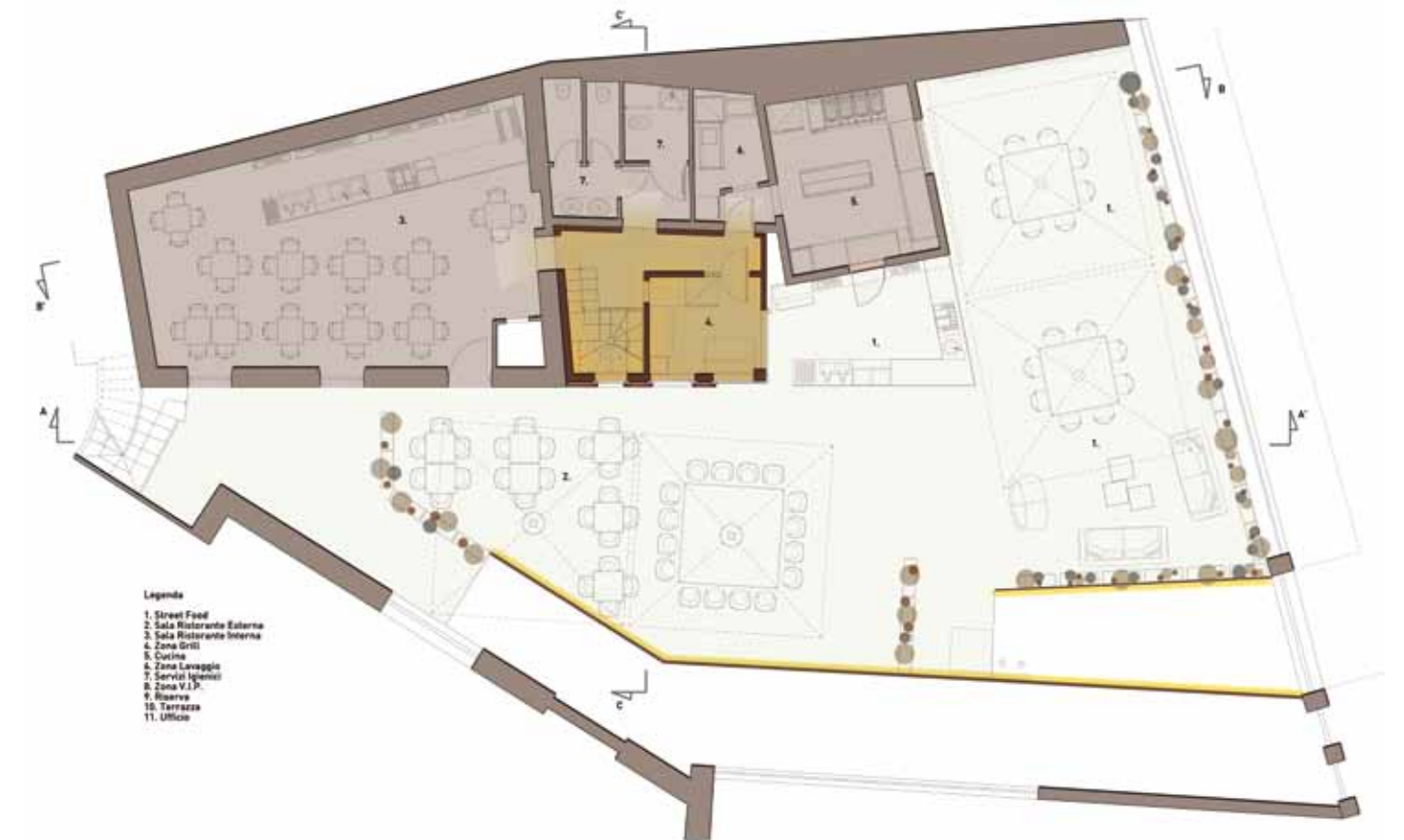


Alessandro Ridolfi
Benedetta G. Morelli
Chantal Schiavoncini
Elena Lupi



Scorcio laterale della torretta, il percorso con insegna che accompagna il cliente verso il ristorante

Vista dall'alto, grazie alla forma e ai materiali di rivestimento scelti, la torretta irrompe creativamente nel paesaggio del quartiere come un'opera d'arte; planimetria



- Legende**
- 1. Street Food
 - 2. Sala Ristorante Esterna
 - 3. Sala Ristorante Interna
 - 4. Zona Dotti
 - 5. Cucina
 - 6. Zona Lavaggio
 - 7. Servizi Igienici
 - 8. Zona V.P.P.
 - 9. Riposa
 - 10. Terrazza
 - 11. Ufficio



Prospetti e sezioni;
la torretta di notte con
protagonista il rosso domi-
nante dell'illuminazione e
le strisce led che definisco-
no i piani orizzontali
dei brisè-soleil



*Prospettiva della torretta
con il suo sviluppo verticale
inclinato che imprime
dinamismo al progetto*



*L'area esterna con dettagli
sui materiali in antitesi al
contesto circostante*

