

QUALIFICARE L'OSPITALITÀ
TO QUALIFY YOUR HOSPITALITY

suite



HOTEL LE FAVAGLIE
RESIDENCE L'OROLOGIO
L'ANDANA RESORT
LUSSO SEGRETO
BATHNESS



119

FEBBRAIO 2006

NEW ENTERTAINMENT

**BAR & CAFÉ DALL'ALBA
AL POMERIGGIO,
LOUNGE & RESTAURANT
DAL CREPUSCOLO
A NOTTE FONDA.
È L'ANIMA CAMALEONTICA
E VERSATILE DEL
ROMEO CAFÉ DI CARPI.**

Silvia Salvaderi
Foto di Alberto Ferrero

BINOMIO D'AUTORE

I dubbio è amletico e coinvolge tutti gli abitanti di Carpi, dal primo cittadino al turista di passaggio. Meglio la mente libera o lo stomaco pieno? Si può nutrire l'intelletto senza aver prima appagato il corpo? La cittadinanza si è così espressa: prima la "pignatta" e poi l'elucubrazione impegnata. Soddisfatta da una kermesse culinaria lunga un anno, con appuntamenti dedicati alla lasagna, al lambrusco, all'aceto balsamico e al parmigiano reggiano, si è infatti riservata di chiudere con un Festival della filosofia incentrato (neanche a dirlo) sui cinque sensi: tre giorni di rassegne filosofiche, spettacoli e incontri con i protagonisti del pensiero contemporaneo per discutere di ascetismo dello spirito e solipsismo del palato.

Cogito, ergo mangio

In un clima di siffatte premesse, non poteva un architetto esimersi dal progettare un locale che prevedesse sia spazi per la degustazione che musica e divani per l'aggregazione. Nato dall'estro di Stefano Severi, già artefice degli interiors dell'Hotel Touring (l'albergo di Anna Molinari, alias Blumarine), il Romeo Café si destreggia tra atmosfere diurne e piatti della tradizione emiliana, vetrine luminescenti e melodie d'acchiappo. Aperto dalle 7 di mattina alle 2 di notte, il bar-ristorante copre tutti i momenti della giornata, dalla colazione allo spuntino veloce, dall'aperitivo serale alla cena, scivolando velocemente da una clientela all'altra, da una situazione a quella seguente. "Date le aspettative, non potevo realizzare un ambiente troppo sbilanciato sull'effetto lounge notturno, ma nemmeno troppo impostato sul bar commerciale" spiega l'architetto Severi. "Se avessi optato unicamente per atmosfere da long drink, avrei dovuto porre l'accento su ambienti gradevoli e sedute imbottite, visto che la fruizione è più lenta e prolungata nel tempo. Fondamentale sarebbe stato l'apporto del sottofondo musicale (non a caso chiamata lounge music), l'utilizzo di display al plasma, l'illuminazione soffusa e con-



Sviluppato su due livelli il locale e prevede arredi in legno rovere sbiancato che contrasta con tappezzerie in tessuto e pelle nera. Il pavimento in grès porcellanato tipo cardoso si accompagna a una boiserie in carta da parati grigio antracite.

The place is arranged on two levels, which are destined to the public, plus a basement. The floors are made of ceramic stoneware in combination with special anthracite grey wallpaper featuring white, grey and silver geometric patterns.

centrata. Ma se mi fossi indirizzato verso un locale più commerciale, contraddistinto da ritmi e cambi veloci, non avrei dovuto rinunciare a pareti chiare e luminose, e soluzioni illuminanti più vivaci. In realtà, Il Romeo Café rappresenta una giusta sintesi tra i due estremi e integra perfettamente gli elementi connotanti di entrambe le tipologie in un'unica soluzione di continuità stilistica" prosegue il progettista emiliano.





Il banco bar dalla forma rettilinea è in acciaio inox e presenta un fronte in rovere sbiancato completo di inserti di plexiglas luminoso e vetro nero.

A rectilinear bar counter is coated with stainless steel, while the front side is made from bleached oak decorated with luminous Plexiglas inserts and black glass.

Romeo Café Fornitori

Progettista
Collaboratori
General contractor
Mobili su misura prodotti da
Tendaggi e tappezzerie
Opere edili
Cucina
Montacarichi
Impianti elettrici
Impianti idraulici
Complementi d'arredo
Video al plasma
Posateria
Bicchieri
Tovagliati

Arch. Stefano Severi
Chiara Guberti, Laura Corradini
Palmieri A.& c.
Palmieri A.& c.
Palmieri A.& c.
Impresa Po Ginepro & figli
Angelo Po
Cofam
LB luce
Nasi Paolo termoidraulica
Fuoriluogo
Fotostudio Silmar
Salvinelli
Schott
Eria

Il locale si sviluppa su due livelli destinati al pubblico e un interrato di servizio, e prevede pavimenti in grès porcellanato abbinati a un caratteristico rivestimento in carta da parati grigio antracite, con geometrie bianche, grigie e argento. Le tappezzerie in tessuto e pelle nera contrastano con gli arredi di legno rovere sbiancato. Un banco bar dalla forma rettilinea si riveste di acciaio inox e di un fronte in rovere sbiancato con inserti di plexiglas luminoso e vetro nero; il retro banco esibisce una boiserie in ugual legno e mensole portabottiglie luminose in plexiglas. Lo spazio lounge è invece caratterizzato da una divaneria in ecopelle e da un grande pouf centrale con teca di vetro portaoggetti. La sala è anche arricchita di tavoli in rovere sbiancato e relativi sgabelli, e risulta illuminata da cubi luminosi in plastica opalina. "In effetti, una parte importante della progetta-

zione del Romeo è certamente l'illuminazione, il cui studio ha risolto il problema di assecondare la luce al tipo di attività svolta grazie alla diversificazione del tipo di sorgenti, all'uso di dimmer di potenza e alla pluralità delle ottiche degli apparecchi illuminotecnici. Solo così si sono rese possibili diverse situazioni d'ambiente" puntualizza Stefano Severi. La sala ristorante al primo piano è invece organizzata attorno a una seduta imbottita perimetrale continua, divisa dalla cucina tramite una grossa vetrata semitrasparente, e completata da tavoli in rovere sbiancato con struttura in tubolare di acciaio inox e da sedie in tessuto imbottito nero su struttura metallica. Una ringhiera in vetro trasparente perimetrale richiude la sala sul vuoto della scala. La carta del menù contempla piatti della tradizione emiliana e il brunch domenicale in stile newyorkese, l'aperitivo con un ricco buffet di derivazione milanese e le cene "one night", incentrate su un menù degustazione di vini e cucina regionali. Vietato comunque rinunciare alla "culaccia" con burro e crostini caldi, e a un piatto di tortelli di zucca accompagnati da aceto balsamico filato.



ENGLISH TEXT

This existential doubt involves all the inhabitants of Capri, from the mayor to passing tourists. A free mind or a full belly? Can one feed the mind without feeding the body first? The citizens answered: first the "pot" and then mental exertion. A gastronomic happening spanning across a year characterized by events dedicated to lasagne, lambrusco wine, balsamic vinegar and Parmesan cheese. A Festival of philosophy focusing on the five senses: three days of philosophy sessions, shows and meetings with the protagonists of contemporary thought discussing asceticism, the soul and the solipsism of the palate. In this context, an architect just had to design a place where to eat, offering music entertainment and sofas for social gatherings. Designed by Stefano Severi, who had already previously designed the interiors of the Touring Hotel (Anna Molinari's Blumarine hotel), the Romeo Café combines daytime atmospheres with food from Emilia, luminous windows and catchy tunes. The place is open from 7am through to 2 in the morning. The bar-

INTERVISTA

Dissertazioni col progettista

Architetto, nel caso del Romeo Café si può parlare di archeologia industriale?

Il locale sorge in un isolato caratterizzato dal recupero a uso commerciale di un vecchio capannone di tipo industriale per deposito formaggi. L'edificio, risalente al 1935, presentava una copertura a cuspide e facciate caratterizzate da rime finestrature verticali alternate a fasce verticali in mattoni a vista. All'interno dell'isolato si trattava dell'unica presenza significativa, capace di dettare le linee guida dell'intervento successivo, mentre i manufatti circostanti sono stati demoliti. Ai loro posti sono stati edificati due edifici gemelli a uso commerciale e terziario, uno sul medesimo stile, sede del Romeo Café. Lavorare a contatto con preesistenze significative ma non troppo ricche di vincoli dà molti stimoli alla progettazione, impegnandola in problematiche di confronto e in implementazioni contemporanee. In questo senso le preesistenze di tipo industriale sono quelle che lasciano maggior margine di libertà espressiva, e la possibilità di approssimarsi a caratteristiche dimensionali e spaziali difficilmente riscontrabili in contesti storici consolidati. Non è un caso che a livello internazionale i recuperi più creativi siano risultati quello dei Docks di Londra o del quartiere Soho a New York.

La realizzazione del locale ha comportato tempi lunghi?

Lo svolgimento dei lavori si è protratto per quasi un anno perché ha coinciso con la costruzione dello stabile in contemporanea con le altre palazzine, insieme all'urbanizzazione del territorio in comune. Spesso i ritmi dell'impresa non sono andati di pari passo con quelli del locale. Per fortuna la committente, già proprietaria di altri locali di tendenza, si è presto espressa nell'impostazione dell'attività del locale. Sulle scelte progettuali si è invece affidata totalmente al progettista.

Esiste un filo conduttor capace di legare i suoi progetti?

Esiste certamente. Le varie realizzazioni, pur molto differenti tra loro, sono pensate da una sorta di "minimalismo funzionale", inteso come ottimizzazione dello spazio e soppressione di qualsiasi narcisismo formale. La ricerca dell'allineamento, della geometria, della regolarità, viene dosata all'uso oculato dei materiali e delle finiture, allo scopo di ottenere ambienti accoglienti e allo stesso tempo innovativi. Dove, invece, l'ambiente risulta già fortemente connotato dal punto di vista architettonico (è il caso del Malox Café, in centro storico a Carpi e del Code Wine Bar, insito in un fabbricato rurale), il progetto insiste sulla contrapposizione equilibrata degli elementi d'arredo e degli spazi.

Quale evoluzione subirà secondo lei il mondo dell'entertainment?

La richiesta attuale sembra quella di miscelare food, drink, music, cultura, e moda in un unico contenitore. L'aperitivo di ispirazione milanese, servito da vere e proprie portate, è stata forse l'unica novità capace di prendere piede nel mondo dell'intrattenimento, sia perché non comporta grandi esborsi per il consumatore, sia perché prevede un ambiente meno formale, con possibilità di dialogo e aggregazione tra gli stessi frutti.

An excellent combination

restaurant covers every hour of the day, from breakfast to quick lunch breaks, from evening aperitifs to supper, thus catering for different types of customers and contexts. "Given the expectations, I could not focus solely on a night lounge effect nor on a commercial bar", architect Severi explains. "Had I only opted for long drink atmospheres I should have designed pleasant interiors and padded seats, since people tend to hang around there for longer. Background music would have been very important (it is called in fact lounge music), next to the use of plasma displays, together with dim and concentrated lighting. Had I opted for a more commercial place characterized by quick change, I could not have possibly neglected soft-coloured and bright walls as well as more flamboyant lighting solutions. In actual fact, the Romeo Café represents the perfect combination of two opposite styles merged into one single solution", the designer from Emilia goes on to explain. The place is arranged on two levels, which are destined to the public, plus a basement. The

floors are made of ceramic stoneware in combination with a special anthracite grey wallpaper featuring white, grey and silver geometric patterns. The fabric and black leather wall coverings contrast with bleached oak furnishings. A rectilinear bar counter is coated with stainless steel, while the front side is made from bleached oak decorated with luminous Plexiglas inserts and black glass. The back of the counter is made of oak wool panels and luminous Plexiglas shelves for bottles. Eco-leather sofas and a large central pouf with a glass display cabinet characterize the lounge area instead. The room is fitted with bleached oak tables and stools, and bright opaline plastic cubes light it. "One important part of the planning stage is undoubtedly represented by lighting, which is adjusted to the type of activity carried out thanks to the diversification of the light sources employed, coupled with the use of dimmer switches and manifold lighting solutions, all of which create different atmospheres", Stefano Severi emphasizes.

