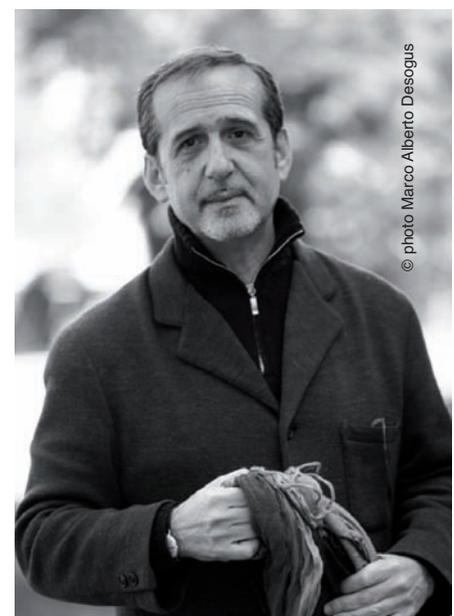




> il mare di Londra dal sapore pop

A Londra è arrivato il mare. E nella classica tradizione della capitale più cool e trendy d'Europa, non poteva certo essere qualcosa di scontato. Al ristorante Olivomare, realizzato da Pierluigi Piu, le atmosfere marine sono, infatti, rese attraverso suggestioni pop e minimal di Nike Giurlani



© photo Marco Alberto Desogus



In apertura uno scorcio della sala da pranzo principale; qui sopra la saletta da pranzo disposta sul retro, caratterizzata da una parete dal rilievo ondiforme; in basso a sinistra l'architetto Pierluigi Piu; nella pagina seguente veduta della zona bar. Il banco è interamente rivestito di Corian® bianco ghiaccio

Un ristorante caratterizzato da piatti a base di pesce è stato il punto di partenza. E fin qui niente di originale. Il risultato però è meno scontato. Anzi. Il progetto, realizzato dall'architetto Pierluigi Piu, per il ristorante Olivomare di Londra, è la riprova che arte, creatività e originalità, se ben dosati, possono dar vita a interessanti e suggestivi scenari. Tra pop e minimal, le atmosfere marine di Piu sono state ispirate al «lavoro dell'artista visionario Maurits Escher e alle sue opere meno conosciute d'ispirazione animaliere». E per questo progetto, l'architetto, è stato anche insignito del Russian International Architectural Award 2007.

Lei ha curato il design del ristorante Olivomare situato a

Belgravia, una delle zone più esclusive della capitale inglese. Qual è stata la filosofia alla base del suo progetto? «Olivomare è un ristorante che propone la cucina del mare e il suo proprietario viene da un'isola del Mediterraneo, proprio come me. Per queste ragioni ho voluto evocare il mondo marino, stando però ben attento a evitare effetti scenografici scontati e a buon mercato. Il mio obiettivo era definire un interno contemporaneo, con una strizzata d'occhio alla pop art. Desideravo parlare dell'universo mare ai suoi frequentatori, ma volevo farlo usando un linguaggio fresco e al passo con i tempi. Ho cercato di essere cool e ironico, sofisticato e semplice al tempo stesso. Il mio tentativo è stato quello di confezionare un ristorante



di mare che non "odorasse" di pesce, ma che ne avesse, piuttosto, il gusto, calandolo in un contenitore che fosse accattivante e insieme rilassante».

Come mai ha scelto il bianco come colore predominante?

«L'uso del bianco è stato per me strumentale: da una parte non volevo cadere nell'ovvio, e quindi, nel prevedibile utilizzo del blu. Dall'altra parte, questo mare indifferenziato di bianco, che travolge e ricopre ogni cosa, dal pavimento in resina industriale alle sedie e ai tavoli, dal banco del bar in candido Corian allo scultoreo rivestimento ondiforme della parete di fondo, mi è servito per legare i pochi e significativi elementi, nei quali ho introdotto il colore, ma anche da fondale neutro che mi aiutasse a esaltarli. In altre parole, ho cercato di enfatizzare gli elementi protagonisti della scena, contrapponendo loro un background sufficientemente discreto, anche se ben definito e tale da poter essere apprezzato in un secondo e successivo livello di lettura».

Nella sala principale, il tema del mare viene affidato al simbolismo grafico di un branco di pesci. Qual è stata la tecnica che ha utilizzato per la realizzazione?

«Oltre al branco dei pesci, anche la vetrata a losanghe, che evoca le reti dei pescatori, e le luci a soffitto, che ricordano le luminescenti anemoni di mare, contribuiscono a ricreare l'atmosfera marina. Per la parete decorata avevo in mente un pattern ripetitivo, ma avevo bisogno di qualcosa che

fosse coerente con il tema gastronomico del ristorante e che avesse un riferimento culturale di un certo lignaggio. La mia scelta è ricaduta subito sul lavoro dell'artista visionario Maurits Escher e alle sue opere meno conosciute d'ispirazione animaliere. Ho così reinterpretato un suo bozzetto inedito, che è stato convertito in un gigantesco jigsaw puzzle. Per il materiale mi serviva qualcosa di durevole e resistente all'usura e al graffio, leggero, di spessore contenuto e disponibile in un'ampia gamma di colori. Da qui la scelta del laminato plastico che si presta a essere ritagliato in forme molto precise con la tecnologia del laser».

Pensa che sarebbe possibile realizzare un Olivomare anche in Italia?

«Non vedo perché no. Bisognerebbe, però, trovare un committente che abbia voglia e intelligenza sufficienti per proporsi in modo diverso e personale. Mi pare del resto auspicabile che si possano introdurre contenuti innovativi negli interni dedicati alla ristorazione anche in Italia dove, abbastanza stranamente e salvo non frequenti eccezioni, questo settore è caratterizzato da scarsa creatività e da un'assillante e insulsa ripetitività. Credo, però, che questo sia imputabile più all'incapacità dei gestori che non riescono a uscire dal rassicurante solco del seminato che all'inadeguatezza dei progettisti». ■