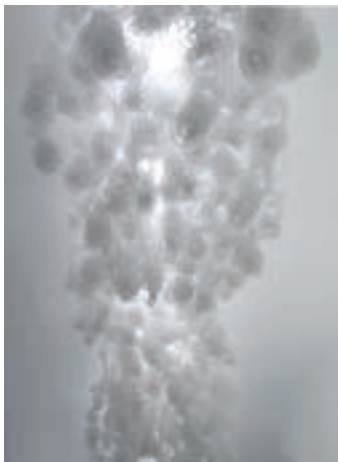




# Beli Mediterraneo

Piše dia Marija Stupar





Restoran **OLIVOMARE**  
 Lokacija **10, Lower Belgrave Street,**  
**LondonSW1W, Velika Britanija**  
 Dizajn enterijera **Architetto Pierluigi Piu**  
 Fotografije **Pierluigi Piu**  
**Giorgio Dettori**

### **Piu - malo je reći - više!**

Poznati ugostiteljski brend *Oliveto & Olivo* poseduje već dva trendi restorana u ekskluzivnom londonskom kvartu *Belgravia*. Najnoviji član tog elitnog društva je *Olivomare* – restoran u kome je more nesumnjivo najveći protagonist prostora. Morski svet i njegovo okruženje prisutni su u seriji dekorativnih i grafičkih epizoda, sa kadrovima u op art maniru. Beskonačna belina, kao neutralna pozadina za sve pojedinačne aluzije na more, sa namerom razočarava očekivanja onog ko je zamišljao plavu!

**Pierluigi Piu**, čuveni italijanski arhitekta, tvorac je enterijera restorana *Olivomare*, ali i *Olivina* – delikatesne radnje u susednom lokal, koja sledi isti obrazac

u pročišćenosti prostora i grafičkom izražaju. Njegove sveže ideje, inovativne kreacije koje oživljavaju prostore, kao i besprekorni profesionalizam u pristupu svakom detalju, donele su mu prestižne internacionalne nagrade i uvrstile ga u svetski arhitektonski vrh. Sigurno nije slučajno što je jedan Kaljarijac izabran da usred Londona stvori prelepi mediteranski svet, sa svom rafiniranošću italijanskog dizajna i poetikom sardinijskog duha.

### **Riba. Mreža. Pesak.**

Od mnogih segmenata ovog morskog pejzaža, „riblji zid” najeksplicitnije sugerise inspirisanost morem. Dominantna površina u prostoru, već se i zbog svoje složenosti



i boja izdvaja iz beline restorana, izazivajući optičku iluziju pokreta. Kada je arhitekta 2005. godine posetio London u svojim preliminarnim istraživanjima za budući *Olivomare*, uočio je trend ponovnog korišćenja tapeta u enterijerima. Smatrao je to interesantnom, a ipak preslabom polaznom tačkom za svoj senzibilitet – tragao je za strukturalnijim modelom sa snažnijim vizuelnim identitetom. Ideju za riblju slagalicu dobio je od *Mauritsa Eschera*, umetnika čiji se radovi često zasnivaju na jednom multipliciranom šablonu. *Jonathan Perrot*, s druge strane, zaslužan je za materijalizaciju ovog gigantskog op art mozaika, u kome je svaka „porcija” boje laserski isečena iz ploča neprovidne lamelirane plastike, a potom poređana jedna do druge po vertikali. Poput ribljih krljušti, 1700 delića formira 30m<sup>2</sup> zida sa razmacima

manjim od 0.5mm između svakog komada!

U cilju vizuelnog proširenja glavne restoranske sale, postojeći zid između nje i ulaznog dela je srušen i zamenjen staklenom pregradom podržanom prilično tankim drvenim ramom. Ta nežna konstrukcija, koja imitira okca ribarske mreže, istovremeno je i čvrsta armatura, sa odličnim protivpožarnim odlikama. Kroz romboidna zastakljena polja gosti pri ulasku mogu da sagledaju tananost enterijera u harmoniji bele boje, koja zrači i iz komada nameštaja: stolova „Dizzie” italijanske kompanije *Arper* i stolica „Lagò”, koje je *Philippe Stark* dizajnirao za *Driade*. I komadi izrađeni po narudžbini – kontinualna tapacirana sedišta obešena o držače od nerđajućeg čelika i šank od korijana sa devet usečenih rupa na boku za vinske boce, ne odstupaju od

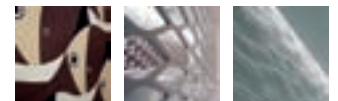


belog. Pored bara se nalazi stepenište koje spaja restoran sa kuhinjom koja je, po britanskoj tradiciji, smeštena u podrumu.

U manjoj sali za obedovanje u zadnjem delu restorana, jedina „odeća” zida je talasasti reljef - metafora peščane površine modelovane vetrom. Zakrivljena zidna ravan, koja pokriva ventilacione cevi u uglu, finiřirana je specijalnom farbom „Velvet”, italijanske firme *GA.NI. Color*. Da bi se naglasila njena tekstura, površina zida osvetljena je kontinualnom svetlosnom krivom, sakrivenom u useku tavanice. Sa nje „kaplje” prirodna svetlost kroz širok krovni svetlarnik.

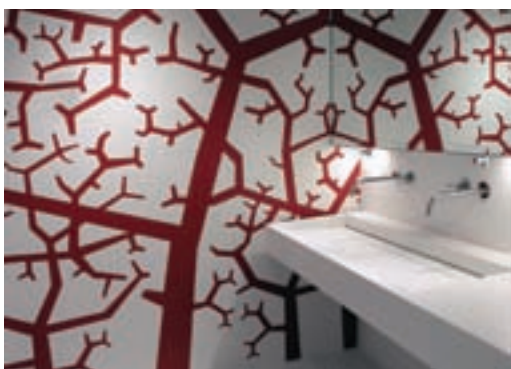
Tri zidna platna - simboli za ribu, mrežu i pesak - sintetiřu bezgraničnu imaginaciju arhitekta i vrhunsku transformaciju drveta i plastike u površine koje i vizuelno i taktilno odaju tri različita utiska. Elegantno i neprimetno, zidovi su međusobno povezani u ravni poda i plafona.

Pod celokupnog prostora napravljen je u neprekidnom toku jednostavne bele industrijske smole. Duž glavne sale, sa tavanice padaju luminescentni međuzini pipci - lampe „Bigoli”, koje je londonska kompanija *Innermost* proizvela od tanane najlonske mreže, tako da asociraju na čudesnu faunu Mediterana.



### Pod vodom

Ako je toalet ogledalo jednog restorana, onda je koralni svet *Olivomare*-a njegova najbolja referenca. Sa belog, svetlošču okupanog, peščanog spruda manje sale prelazi se na koralni greben toaleta i garderobe, u kojima upletene crvene grane okružuju posetioca sa svih strana. Eksplozija crvenih koralna pokriva zidove, vrata ka toaletima (koja su, radi kontinualnosti motiva, u ravni sa zidovima) i prilično nisku tavanicu, ostavljajući



vas dezorijentisanim, kao pod vodom. Dekorativni koralni model produkt je italijanske kompanije *IFAS Tasselli*, a dobijen je isecanjem duplog sloja – belog i crvenog – iz čvrste lamelirane plastike. Široka neuramljena ogledala fiksirana su za zidove tako da sakriju električne sušaće i držače za sapun. Apsolutno ništa ne narušava ovu koralnu fantaziju!

More kao živi organizam inspiracija je za mnoštvo

motiva u ovom prostoru. U jasnim ili skrivenim aluzijama, materijalizovanim na različite načine, arhitekta nam nudi onaj aspekt mora koji znači opuštanje, uživanje, i spokoj. Naravno, slika je konkretizovana vrhunskim morskim specijalitetima restorana, uglavnom baziranim na sardinijskoj kulinarskoj tradiciji. Mirisi i ukusi Mediterana sada su u Londonu - prijatno!



# Olivino



Prodavnica **OLIVINO**  
 Lokacija **12, Lower Belgrave Street, London SW1W, Velika Britanija**  
 Klijent **Oliveto & Olivo Ltd.**  
 Dizajn **Architetto Pierluigi Piu**  
 Fotografije **Pierluigi Piu**  
**Giorgio Dettori**

*Olivomare* i *Olivino* dele zajedničku baštu i fasadu. Komplementarni u ponudi mediteranskih delikatesa, oni se dopunjuju i na polju estetike, jer dele isti senzibilitet u svedenom modelovanju prostora, uz jake grafičke momente.

Crno – beli zid svakako je najinteresantniji detalj relativno male prodavnice od oko 40m<sup>2</sup>. Dekorativni motiv boca i vinskih čaša, zarotiranih u različitim smerovima, slavi jedan od najpopularnijih artikala u ponudi – vino. Iza staklene pregrade nalazi se stepenište ka magacinu u podrumu. Delikatna „naprslina” u spoju svakog stepenika i zida dokazuje sa koliko perfekcionizma se arhitekta upustio u proces kreiranja savršenog ambijenta.





**olivo**  
restaurants & shop

olivomare





Glorifikovanje vina nastavlja se na diskretno osvetljenim policama, postavljenim u geometrijskoj šemi lavirinta. Roba koja zahteva pažljivije čuvanje i zaštitu izložena je u velikoj rashladnoj vitrini, specijalno dizajniranoj za *Olivino*, sa donjim sekcijama u belom korijanu. Radna površina izrađena je od punog drveta, sa grubom, rustičnom ivicom, koja bi trebalo da asocira na stare daske za sečenje u tradicionalnim delikatesnim radnjama. Punoća drveta, u svoj sirovosti teksture i toplini boje, čini da je radna ploča protivteža glatkim, bezbojnim materijalima u enterijeru: korijanu, staklu, plastici i nerđajućem čeliku pulta sa sudoperom.





Kao i u restoranu, za pod je korišćena industrijska smola, ovog puta u nežnoj nijansi purpurne. Neobičan valer aludira na vinsku fleku, stapajući se savršeno sa fasadom u boji plavog patlidžana i sivim kamenim pločama bašte. Vina, paste, masline, sirevi... kada jednom uđete u *Olivino*, poželete da sve to ponese svojoj kući. Neki će možda poželeti da *Olivino* i postane njihova kuća.

