

La Russia premia fra 50 architetti il sardo Pier Luigi Piu

Maria Paola Masala

Dettaglio della pannellatura



Lo scorso 16 gennaio 2009 sono stati annunciati a Monaco di Baviera, in Germania, i nomi dei vincitori degli "ARCHI-BAU Awards 2009". Il primo premio per la categoria Interior Design è stato assegnato a Pierluigi Piu per il suo progetto del ristorante londinese Olivomare. "... I membri della giuria sono rimasti sedotti dall'impressione visiva e tattile, dalla semplicità e dalla serenità illustrate nel progetto, dalla stilizzazione degli elementi marini, dalla scelta dei motivi e dei materiali, dai giochi di luce e dal trattamento delle pareti ..."

www.pierluigipiu.it
info@pierluigipiu.it

Abstract. London, UK. February 22nd 2009 - Pierluigi Piu's Olivomare has just been nominated as a candidate for the first prize as the best restaurant lately designed in the United Kingdom. To recognise excellence in restaurant & bar design the UK has launched its first and only Restaurant & Bar Awards dedicated exclusively to design. The awards are open to UK based restaurants and bars and their international designers. A judging panel of some of the world's most creative and respected leading personalities in design, hospitality and lifestyle has looked into over 350 entries made from the 'coolest' UK restaurants and bars and their star designers (including Zaha Hadid, Tom Dixon, Kengo Kuma, Claudio Silvestrin and Karim Rashid) from all over the World. The final awards ceremony will be held on next April 27th at Village Underground in Shoreditch, London, where a hugely innovative event - starstudded with world leaders in hospitality, design and the style conscious general public - will take place.

Quando un imprenditore della ristorazione gli chiese di realizzare per lui, a Londra, nell'aristocratico quartiere di Belgravia, un locale che sapesse – ma non odorasse – di pesce, a Pierluigi Piu vennero subito alla mente le sofisticate combinazioni grafiche e le infinite varianti dei disegni ispirati al mondo animale dell'artista visionario Maurits Cornelis Escher. Ne recuperò una inedita e la rielaborò arricchendola di contrasti cromatici che enfatizzassero le figure dei pesci, trasformandola in un gigante *jigsaw puzzle* in cui ogni porzione di colore era stata precedentemente ritagliata al laser da semplici fogli di laminato plastico. "M'interessava evocare l'ambiente marino utilizzando una tecnica esecutiva sofisticata, che mi permettesse di definire un interno contemporaneo, elegante ma non freddo, che parlasse dell'universo mare rimanendo leggero ed ironico, ricercato e semplice ad un tempo". Nasce così Olivomare - terzo ristorante ideato per lo stesso committente dopo Olivo ed Oliveto - definito

dal severo critico gastronomico E.E.Gill sulle pagine di Style, magazine del quotidiano The Times, "...la più bella sala da pranzo che abbia visto da anni...".

Della stessa opinione fu la giuria (composta, fra gli altri, da Massimiliano Fuksas, Jo Crepen e Satoshi Okada) che poco dopo gli attribuì a Mosca il Russian International Architectural Award 2007, per il quale erano in lizza anche Carlos Ferrater, Paola Navone, Ben Van Berkel ed Alvaro Leite Siza Vieira; mentre sono dei primi mesi del 2009 le assegnazioni dell'ArchiBau Award a Monaco di Baviera (per il quale "...i membri della giuria sono rimasti sedotti dalla forte impressione visiva e tattile, dalla semplicità e serenità che traspaiono dal progetto, dalla stilizzazione degli elementi marini, dalla scelta dei motivi e dei materiali, dai giochi di luce e dal trattamento delle pareti...") e dell'International Design Award, ritirato da Piu a Los Angeles appena lo scorso marzo, che vedeva in gara, nelle diverse categorie,

Veduta di scorcio del banco di servizio refrigerato, verso la partizione vetrata a giorno che protegge il vano scala e la pennellatura decorata che riveste la parete perimetrale a sinistra dell'ingresso;



Il nuovo prospetto, condiviso con l'adiacente ristorante Olivomare; le sedie all'esterno sono le "Superbellini", disegnate da Mario Bellini per la Heller.

Asymptote Architecture, l'italo-americano Giorgio Borruso e gli Arup Associates, autori del Watercube Swimming Stadium realizzato per le recenti Olimpiadi di Pechino. Tre premi, dunque, decine di citazioni sulle riviste internazionali più quotate ed ora una nomination come candidato al premio per il Restaurant and Bar design Award 2008/09 per il progetto del miglior ristorante realizzato nel Regno Unito negli ultimi due anni, per il quale sono anche in gara Zaha Hadid, Kengo Kuma, Claudio Silvestrin e Karim Rashid.

Tutti questi riconoscimenti sono per

Pierluigi Piu la conferma di un percorso professionale che lo ha portato a confrontarsi col mondo sin dai tempi dei suoi studi a Firenze, dove ha trovato le occasioni che lo hanno portato a lavorare anche in Francia (dove, a Parigi, è consulente della ACME, Association pour la Creation et les Methodes d'Evolution) ed a Bruxelles, dove ha collaborato con l'Architetto Pierre Lallemand ed, in seguito, con Steven Beckers, alla ricostruzione del Palazzo Berlaymont, sede storica della Commissione dei Ministri della Comunità Europea.

Ristorante OLIVOMARE
10, Lower Belgrave street
London SW1
U.K.

OLIVOMARE è l'ultimo nato del brand londinese "Olivo", divenuto da tempo un'importante presenza nell'aristocratica Belgravia, ed è un ristorante che propone la cucina del mare. Oltre che dal suo nome, questa peculiarità è evidenziata ed enfatizzata dal linguaggio formale e decorativo adottato in fase di progettazione per definirne la fisionomia attraverso l'uso di riferimenti più o meno palesi al mondo ed all'ambiente marino.

Il più esplicito fra questi è certamente la grande parete che caratterizza la sala da pranzo principale, totalmente rivestita da un enorme pannello ispirato alle opere del visionario artista Maurits Escher, in cui ogni singola porzione di colore è ritagliata al laser da fogli di laminato plastico e poi giustapposta sulla superficie verticale come in un vero e proprio gigantesco puzzle. A farle da contrappunto, nella stessa sala, da una scanalatura ricavata lungo l'asse centrale del soffitto scende una sequenza lineare di "tentacoli" tubolari luminescenti realizzati in sottilissima rete di nylon animata (sono le lampade 'Bigoli', prodotte dalla londinese Innermost), evocanti la presenza di un banco di anemoni di mare o di vaganti meduse, mentre si può ravvisare un vago riferimento alle maglie delle reti da pesca nella grande vetrata a losanghe che separa quest'ambiente dal corridoio d'ingresso. Come spesso accade nei locali commerciali, in Inghilterra, la porta di accesso dalla strada, infatti, non immette direttamente nel ristorante, ma da adito ad un disimpegno che consente sia d'inoltrarsi ai piani superiori (dove, in questo caso, si trovano pertinenze della stessa azienda), sia di accedere alla sala da pranzo. Per far sì che questa apparisse più ampia, la parete divisoria esistente fra essa ed il

Veduta dal fondo della sala principale, verso la vetrina su strada



citato disimpegno è stata abbattuta e sostituita da una vetrata a tutt'altezza sostenuta da un'esile intelaiatura lignea (peraltro a perfetta tenuta di fuoco e di fumo), che consente di ottenere la massima integrazione visiva fra i due spazi. Gli accessi al ristorante ed ai piani superiori sono definiti da una pannellatura scomposta in elementi fissi e mobili che integra in sé le relative porte e riprende le cromie della parete decorata che domina la sala principale.

Altri elementi caratterizzanti di quest'ultima (oltre ai tavoli "Dizzie" della italiana Arper ed alle sedie "Lagò" disegnate da Ph. Stark per Driade) sono la seduta continua sospesa su staffe di acciaio inox che lasciano il pavimento completamente libero da qualunque appoggio, ed il banco del bar (entrambi realizzati su disegno), interamente rivestito in candido Corian®, sul cui fianco si aprono i fori che accolgono la scorta delle posate necessarie per il servizio. Ad illuminare le superfici di lavoro di quest'ul-

timo è la sospensione "Talo" prodotta da Artemide.

A lato della zona bar si trova l'imboccatura della scala che conduce alla cucina, situata - come di norma in Inghilterra - nel "basement" dell'edificio. In alcune nicchie ricavate nelle murature di quest'area sono alloggiati i mobili per i camerieri, che contengono il necessario per il disbrigo del servizio.

Il pavimento di tutto il locale è costituito da un semplice getto di resina bianca opaca, mentre il battiscopa - laddove il pavimento non è raccordato in curva con le superfici verticali - è ricavato ad incasso nel muro, installando un profilo ad 'L' di alluminio lungo tutte le pareti e le rampe di scale.

Nella saletta da pranzo disposta sul retro, inondata di luce naturale che filtra copiosamente da un ampio lucernario aperto alla bisogna nel soffitto, il rivestimento dell'unica parete continua - che comprende in sé un morbido raccordo in curva - è

Veduta verso la zona bar, la porta d'accesso al ristorante e la vetrata con intelaiatura a losanghe che separa la sala dall'atrio d'ingresso



caratterizzato da un rilievo ondiforme che vuol riportare alla mente la superficie sabbiosa della spiaggia modellata dal vento (questa superficie è stata rifinita con la pittura ad effetto vellutato "Velvet", prodotta dalla GA.NI.Color). Ad esaltarne l'effetto plastico una linea di luce continua è stata incassata nel recesso perimetrale del soffitto.

Su una delle pareti piane di quest'ambiente si apre una porta a filo muro (prodotta da Portarredo) dando adito all'atrio del guardaroba e delle toilettes, dove l'intrico dei rami di un rosso banco corallino - ottenuto con l'incisione del rivestimento di un doppio strato di laminato plastico a spessore applicato alle pareti ed al soffitto (bassissimo) - avvolge interamente il visitatore proveniente dal luminoso ed aperto ambiente adiacente e, combinandosi con le porte "invisibili" d'accesso alle toilettes stesse, aggiunge alla sorpresa un momentaneo senso di disorientamento.

All'interno delle toilettes un grande pannello a specchio discosto dalla parete sormonta i lavabi in Corian® "Slot" (di Antonio Lupi) e la rubinetteria Axor "Uno2" (di Hansgrohe), dissimulando i dispensers per il sapone e gli asciugamani elettrici.

Ad esaltare ed unire ciascuno di questi elementi si è fatto uso di un mare di bianco che inonda tutte le componenti circostanti, dalle pareti ai soffitti, dal pavimento in resina al banco bar in Corian®, ponendosi come fondale neutro indifferenziato che disattende intenzionalmente la facile e scontata aspettativa dell'uso del blu. La facciata su strada è stata ridisegnata per armonizzare con quella esistente del locale accanto - dove trova spazio il delikatessen "Olivino", annesso al ristorante - e le si è dato un intenso colore violaceo che le permette di dialogare vuoi con la grigia pietra serena della pavimentazione del dehors, vuoi con la palette di colori della decorazione interna.



Veduta assiale della sala da pranzo principale ripresa dalla strada

OLIVINO**12, Lower Belgrave street****London SW1****U.K.**

OLIVINO è il delikatessen shop annesso al nuovo ristorante OLIVOMARE, col quale condivide l'importante facciata su strada color aubergine ed il gusto grafico della decorazione interna.

Di proporzioni alquanto ridotte, almeno nella sua parte accessibile al pubblico, si limita ad un unico ambiente di circa 40mq affacciato su strada.

Sul lato sinistro rispetto all'ingresso si apre un vano scala (delimitato da una vetrata a giorno a tutta altezza) che conduce all'interrato ed è addossato ad una parete perimetrale interamente rivestita da una pannellatura finita con un doppio strato (bianco e nero) di laminato plastico opaco a spessore, nel quale è ricavato per incisione un motivo decorativo di bottiglie e bicchieri variamente orientati che pone l'accento sulla tipologia merceologica prevalente nella vendita, ossia il vino. Sul lato opposto una serie di mensole a sbalzo distribuite sulla parete secondo una composizione geometrica a labirinto consente, grazie anche alle luci lineari nascoste ed incassate nello

Nella saletta da pranzo, inondata di luce naturale da un ampio lucernario aperto alla bisogna nel soffitto, il rivestimento dell'unica parete continua – che comprende in sé un morbido raccordo in curva – è caratterizzato da un rilievo ondiforme che vuol riportare alla mente la superficie sabbiosa della spiaggia modellata dal vento.



spessore dei ripiani, di valorizzare le merci confezionate esposte, mentre i cibi che necessitano di essere meglio conservati e di essere venduti a porzioni, sono contenuti ed esposti in un banco refrigerato eseguito su disegno, caratterizzato dal rivestimento in Corian® della parte bassa, da una vetrina dotata di piani espositivi estraibili verso il lato dell'operatore e da un piano di servizio costituito da un gigantesco "tagliere" in massello d'afroscia squadrato su tre lati e

lasciato 'a costa d'albero' sul lato verso il pubblico, che allude alla tradizionale bottega del salumiere e si contrappone, col suo aspetto naturale, all'algido rigore dei materiali e delle forme circostanti.

Completano la composizione un tecnico retrobanco in acciaio inox incastonato in nicchia e sormontato da una vetrata e da mensole retroilluminate, ed il pavimento heavy-duty in resina di colore complementare alla facciata.



Ripresa dal banco di servizio verso la vetrina su strada