



SPAZI FOOD

A PARMA IL PLURIPREMIATO RISTORANTE PARIZZI RINASCE CON UN LOOK MINIMALISTA E RICERCATO. PERCHÉ LA PUREZZA DELLE FORME SOTTOLINEI LA RICERCATEZZA DEI PIATTI.

Silvia Salvaderi



**MATERIE
STELLATE**



È l'approccio materico che conta. Sono in due a sostenerlo, un genovese e un parmigiano. Il primo guarda al mondo dell'architettura e del design con la consapevolezza che la scelta di un materiale, piuttosto che un altro, determina l'anima di un progetto. Il secondo confida nella qualità degli ingredienti e, per difendere la cucina dall'omologazione, riserva ai prodotti del territorio emiliano professionalità e amore. Un giorno i due si incontrano e il cuoco dice all'architetto: "Aiutami a far volare più in alto la stella della tradizione!". La stella in questione è, ovviamente, quella Michelin, che contraddistingue il ristorante Parizzi da ben 26 anni. L'architetto intraprende allora un profondo lavoro di ricerca, ripercorrendo la storia del locale, la personalità dello chef, le radici territoriali. E sviluppa un progetto essenziale e rigoroso, legato a materiali come il legno, il cuoio, l'oro, il vetro e la pietra, trovando nel mondo della natura una fonte di ispirazione imprescindibile. L'amico lo segue affascinato, condividendo la passione per gli elementi primi, quelli che non subiscono manipolazioni né trattamenti.



La sala principale si caratterizza per una parete trattata in foglia d'oro e per un elemento rotante e retrattile in cuoio. L'illuminazione è fornita da faretti incastonati nel controsoffitto, e da altri, a effetto wall washer, lungo la parete dorata.

The main hall is characterized by gold leaf walls and a leather retractable revolving element. Lighting is supplied by spotlights that are set inside the false ceiling and by wall washer effect spotlights arranged along the gilt wall.





Entrambi riconoscono il valore dell'autenticità e della semplicità, l'uno legato all'immutabile bellezza delle architetture, l'altro al sapore schietto e appetitoso della buona cucina. Ed entrambi supportano l'approccio alla materia con una profonda conoscenza delle tecniche di lavorazione per esprimerne al meglio le potenzialità.

Lo fa Andrea Meirana, nei numerosi progetti di interior design per bar, ristoranti, appartamenti, locali di tendenza, e show room (tra cui spicca il site management del celeberrimo NOBU di Robert De Niro a Londra) e lo sottende, in ogni suo piatto, Marco Parizzi, paladino di tutti i meravigliosi profumi che la terra d'Emilia è in grado d'offrire.

Dalle parole ai fatti

"Già in una prima fase progettuale avevo individuato la necessità di impostare il nuovo Parizzi come un ambiente rilassante dove il fruitore avesse tutto il tempo e la giusta atmosfera per potersi concentrare sul-

le creazioni culinarie di Marco Parizzi", esordisce l'architetto Meirana. "La scelta di privilegiare materiali preziosi e naturali si è imposta praticamente da sola, ispirandosi alla filosofia del ristorante, imperniata sull'utilizzo di ingredienti nobili e selezionati. Del resto, un locale con cinquant'anni di tradizione non può contemplare materiali che temono la patina del tempo!" argomenta ancora Andrea Meirana. Eh già, perché il celebre ristorante Parizzi dal 1958 occupa le sale terrene di un palazzo storico del Cinquecento affacciato sulla centrale via della Repubblica, con un ingresso delimitato da archi, un corridoio centrale di passaggio e due laterali di sosta. La scelta di ripristinare l'asse centrale di accesso anticipa la percezione interna degli spazi, mentre l'impiego di ampie superfici trasparenti suggerisce le atmosfere delle sale senza pubblicizzarle. "Lo spirito che accompagna tutto l'intervento è quello di sottolineare la naturalità dei materiali e le sensazioni che questi sanno comunicare, colori e luci quindi, non come tentativo di espressione fine a se stesso ma come mezzo di dialogo con la struttura compositiva e di caratterizzazione dello spazio, differenziato con minime variazioni di altezza, luce, seduta, nell'ottica di una fidelizzazione del cliente", spiega l'architetto genovese.

Accompagnato da un'infilata di luci lungo il profilo del muro e da una scia laterale di ciottoli, si apre il corridoio centrale del locale, ripensato come un filtro distributivo: nella sua parte iniziale trova posto un ambiente dedicato all'accoglienza delle persone e alla reception, sul lato opposto lo spazio comune dell'antibagno, visibile direttamente dagli altri ambiti del locale. Qui, un parallelepipedo in pietra di Matraia, scavato in blocco, si trasforma in fonte d'acqua e asseconda il rito dell'abluzione prima di sedersi ai tavoli o di addentrarsi nei servizi igienici.

Sempre ai lati del corridoio centrale si aprono due sale

IL PERSONAGGIO



Marco Parizzi

Membro dei Giovani Ristoratori d'Europa dal 1998, autore di libri di cucina, ospite fisso alla trasmissione televisiva "La prova del cuoco", Marco Parizzi conduce dal 1994 il Ristorante Parizzi di Parma, anno in cui il padre Ugo Parizzi ha passato le consegne del celebrato locale. La sua è una cucina legata ai prodotti del territorio, rispettosa della tradizione ma aperta al futuro e ricca di personalità. Verdure, funghi, pesce, tartufi, selvaggina le materie prime con cui dà vita a creazioni originali e cotture espresse, premiate da oltre venticinque anni con una stella Michelin.



Lungo il corridoio di accesso si distribuiscono delle salette private delimitate da vetri scorrevoli bianco latte. Originale la soluzione delle sedute che permette di configurare gli spazi a seconda degli ospiti e delle esigenze.

Private small rooms surrounded by milk-white sliding glass doors are arranged along the access corridor. The original seats are used to arrange the space according to different types of guests and needs.



riservate, racchiuse da scorrevoli in vetro bianco latte.

Sono pensate per una clientela amante della privacy o per pranzi aziendali e adottano, oltre alle normali sedute per i tavoli, un sistema disegnato ad hoc capace di riconfigurarsi a seconda delle persone ospitate e della funzione d'utilizzo. Si compone di panche in legno di teak, sospese e visivamente staccate dalla muratura retrostante mediante illuminazione continua, corredate di sedute imbottite e rivestite di tessuto tecnico. La sala principale risulta, invece, strutturata per ambienti differenziati tra loro ma unitari nello spazio: il senso di individualità dei vari tavoli non fa perdere di vista la percezione di ambiente unico. Fra tutti, spiccano quelli in nicchia che si stagliano all'interno della parete di fondo, dietro cui prende vita un'installazione luminosa, lontana

Parizzi Ristorante *Fornitori*

Committente	Marco Parizzi	Arredi (imbotti, tavoli, sedie)	Costa Group
Progetto, Direzione lavori e Interior design	Andrea Meirana Architetto	Corredo tavola	Cassina
Impiantistica	Tecnoaria, Ursomanno impianti	Porcellane	Bellomo
General contractor arredi, porte, infissi e bagni	Costa Group	Cristalli	Rosenthal
Elementi strutturali	Impresa Andrea Cantoni	Argenteria	Zafferano
	Delti	Tv e sistemi di gestione e controllo	Broggi
	Costa Group	Altri elementi di particolare interesse progettuale: elemento centrale con movimento integrato	Ursomanno Impianti
Illuminazione	Kreon		Costa Group
	Davide Groppi		
	iGuzzini illuminazione		

