



# Una storia che si rinnova

*Il ristorante Parizzi di Parma: un grande chef e una squadra di professionisti per una ristrutturazione che funziona alla grande*

**Q**uella del ristorante Parizzi di Parma è una storia che affonda le proprie radici nel lontano 1946, dopo la seconda guerra mondiale. È questo l'anno in cui Pietro Parizzi, rientrato a Parma dal servizio militare, trova la sua casa e i campi distrutti. Decide per questo di aprire, insieme alla moglie Luigina, un'osteria che si chiamerà Il Tiratardi. Ha inizio così l'avventura di

una famiglia di ristoratori che, con nomi e con sedi diverse, ha portato avanti una serie di locali tutti uniti da uno stesso filo: la passione per questo magico mestiere. Dopo Pietro e Luigina, la palla passa ai figli Ugo e Luciana e, in seguito, al nipote Marco, chef dalla fama ormai ampiamente riconosciuta e attuale proprietario del ristorante Parizzi che gestisce insieme alla moglie Cristina. Oggi

il locale rispecchia un'idea di ristorazione che lo chef ha ben chiara in mente. È proprio per realizzare questa idea che nel 2005 Marco chiama Franco Costa, titolare di Costa Group, una delle aziende italiane più importanti nel settore della ristrutturazione e creazione di nuovi ristoranti.

«Con Costa Group avevo già lavorato bene in precedenza», racconta lo chef, «per questo ho deciso di

ricontattarli. Nonostante si tratti di una grossa realtà ha la capacità di trattare ogni singolo progetto con la minuziosità di una piccola impresa e questo per me è un particolare fondamentale».

## **PRANZI DI AFFARI**

Fra i clienti del Parizzi ci sono molti uomini d'affari. Tenere i tavoli distanti serve anche a farli parlare senza essere ascoltati.



## FORME LINEARI

Il corridoio che conduce alla sala principale è costeggiato da pareti scorrevoli che affacciano in piccole salette laterali.

## I vincoli da rispettare

Il locale da rinnovare si trova in un palazzo d'epoca, sul retro di una vecchia stazione di cambio delle poste, dove c'erano anche le stalle per i cavalli. I tanti vincoli strutturali da rispettare in un ambiente di questo tipo, non fanno cambiare idea al titolare. «Ogni tanto un ristorante deve essere rinnovato, non ci sono alternative», racconta Marco. «Io però non credo molto nei piccoli ritocchi, perché la gente è sempre portata a ricordare quello che c'era prima piuttosto che apprezzare quello che è stato fatto di nuovo. Quando si decide di mettere mano a un locale bisogna reinterpretarlo, avere il coraggio di fare un cambiamento deciso».

## Idee chiare per il progetto

L'incontro di Marco Parizzi con Franco Costa è provvidenziale. Lo chef ha le idee chiare su quello che vuole: un ristorante di concezione moderna, funzionale, dalle linee pulite e in grado di far sentire il cliente a proprio agio. «Costa capisce al volo i suoi clienti», racconta Parizzi, «e per questo mi indica un architetto che ha le competenze e il gusto necessario per trasformare in realtà il mio desiderio». Entra così nella squadra Andrea Meirana che presenta un

**Al cliente seduto in attesa di un cameriere che lo ascolti, tre minuti sembrano un'eternità**

progetto di cui il titolare del ristorante si innamora immediatamente. «Lo sviluppo del progetto richiede sei mesi di lavoro», ricorda l'architetto, ma tassello dopo tassello, tutto prende forma e grazie alla competenza di questi professionisti, ai primi di agosto 2005 i lavori hanno inizio. Nell'arco di trenta giorni la ristrutturazione del Parizzi è completa.

«È stato un vero record», ricorda Meirana, ma chi fa questo mestiere sa benissimo cosa voglia di

re procedere alla massima velocità senza perdere tempo. Ogni giorno di ritardo rappresenta, infatti, un mancato guadagno per il ristorante che deve già affrontare le spese per una ristrutturazione tanto importante.

## I problemi da risolvere

Quando si mette mano al portafogli per rinnovare un ristorante non lo si fa solo per un'esigenza di stile. La ristrutturazione di un locale è il momento giusto per eliminare eventuali problemi strutturali e adattare lo spazio in modo da rendere più agevole il lavoro di quanti si muovono al suo interno. «I problemi funzionali del locale erano

moltissimi»

racconta Franco Costa. «Dal tetto che aveva infiltrazioni, alla storicità del palazzo, alle difficoltà del-

la collocazione della nuova cucina». Marco Parizzi aggiunge: «La sala principale del ristorante non ha finestre e mi premeva riuscire a ottenere un locale meno chiuso di quanto non fosse prima». Tutti questi problemi sono stati brillantemente risolti.

**Prima di avviare i lavori bisogna calcolare bene i tempi: ogni giorno in più è un mancato guadagno**

## Le soluzioni

Per dare luce alla sala principale è stata ricoperta un'intera parete con foglie d'oro. La superficie diffonde riflessi in maniera molto singolare e aggiunge così luminosità all'ambiente. Al centro della sala è stato montato un elemento mobile che ha il compito di creare movimento. «L'elemento centrale può ruotare su sé stesso e alli-

nearsi alla parete quando ho bisogno di preparare una tavola più grande» precisa Marco Parizzi. Per

aggiungere importanza, questo elemento centrale che ha la forma di un parallelepipedo, è stato rivestito in cuoio, «un materiale naturale che invecchia col tempo e richiama, per esempio, il porta menù» sottolinea l'architetto. ▶





### I materiali

«La cucina di Parizzi è genuina, naturale, gli ingredienti si assaporano. Sembra quasi di sentirli uno per uno», racconta l'architetto Meirana. «E così anche i materiali che abbiamo scelto per la ristrutturazione del ristorante dovevano cercare di offrire la stessa sensazione di genuinità. I materiali sono puliti e naturali. Nel senso che non vogliono nascondere quello che sono. Per il pavimento abbiamo usato delle piastrelle in gres porcellanato che non vogliono assolutamente imitare il marmo o altro. Il formato è 60x120 centimetri così il pavimento sembra più uniforme. La superficie delle piastrelle è perfettamente liscia per fare in modo che le ruote del carrello non facciano il minimo rumore quando ci scorrono sopra. Quindi non solo bello, ma anche funzionale».

Franco Costa continua, elencando altri materiali utilizzati: «Il locale è stato realizzato facendo uso di pietra, legno iroko, ma anche intonaci lavorati».

La pietra è stata usata per la realizzazione del lavandino, mentre il legno delle travi a vista contrasta benissimo con il resto della struttura.

### Gli spazi

A proposito di spazi l'architetto Meirana ci tiene a precisare che la ristrutturazione non è stata fatta per aumentare i coperti del locale. «Volendo essere precisi, adesso c'è addirittura un tavolo in meno», racconta Marco Parizzi. «Ma per noi è fondamentale offrire al cliente una sensazione di intimità. Ogni coperto occupa almeno 80 centimetri e tutti i tavoli sono in qualche modo vicini a un elemento che li rende unici. Lungo il corridoio che porta alla sala abbiamo posizionato delle pareti scorrevoli di vetro bianco che nascondono salette più



piccole. Spesso qui vengono professionisti che vogliono parlare d'affari ed è giusto lasciarli cenare a loro agio. Le pareti tuttavia non nascondono il resto del ristorante, ma lasciano intravedere le sagome dei camerieri che passano. Perché è importante far capire al cliente che non è mai solo. Ricordiamoci che anche seduto a tavola in attesa che qualcuno gli dia retta, possono sembrare un'infinità. È giusto, quindi, offrire tranquillità al cliente, ma senza mai farlo sentire trascurato».

### L'importanza di cambiare

I mobili interni del ristorante Parizzi sono stati interamente realizzati da Costa Group, mentre le sedute sono di Cassina. Ogni

elemento è stato scelto con la massima cura e il colpo d'occhio finale non lascia spazio a dubbi: funziona. Abbiamo chiesto a Marco Parizzi se rifarebbe ancora la ristrutturazione e la risposta è chiarissima: «Non solo la rifarei di nuovo, anzi, so già che la rifarò. Fra dodici anni, ho già deciso. Un locale che punta sulla storia, su un ambiente d'epoca, magari situato in una villa del Settecento, per fare un esempio, può rimanere simile a sé stesso perché è quella la sua forza. Ma un ristorante che sceglie una linea come questa, moderna, d'avanguardia, deve essere capace di rinnovarsi a scadenze prefissate, altrimenti diventa vecchio». L'investimento complessivo sostenuto per la ristrutturazione del Parizzi «si aggira intorno ai

### PANNELLI TRASPARENTI

Una serie di pannelli creano all'interno del locale dei piccoli ambienti che rendono unico ogni tavolo.

500mila euro», ci racconta Marco, «ma andava fatto. Chi svolge questo lavoro seriamente deve crederci, non ci sono alternative».

A Marco abbiamo chiesto come hanno preso questo cambiamento i suoi clienti. «Come era immaginabile, qualcuno ha detto che preferiva il locale com'era prima mentre altri hanno apprezzato le modifiche», risponde. «In linea di massima però devo dire che la ristrutturazione ha funzionato. Il locale lavora e i clienti ritornano soddisfatti: i fatti parlano chiaro più di mille parole». ✂

## ELENCO FORNITORI

### COMMITTENTE

**Marco Parizzi**

Parma - info@ristoranteparizzi.it - www.ristoranteparizzi.it

### PROGETTO

**Andrea Meirana Architetto**

Genova  
info@andreameirana.it  
www.andreameirana.it

### DIREZIONE LAVORI

**Andrea Meirana**

### INTERIOR DESIGN

**Costa Group - Andrea Meirana**

### IMPIANTISTICA

**Tecnoaria**

Parma - info@tecnoariaparma.it

### PORTE E INFISSI

**Costa Group**

info@costagroup.net - www.costagroup.net

### ILLUMINAZIONE

**Meci**

Sestri Levante - meci@meci.it - www.meci.it

### ARREDI

(MOBILI, IMBOTTITI, PANCHE, SEDUTE IMBOTTITE)

**Costa Group - Cassina**

info@costagroup.net - www.costagroup.net  
info@cassina.it - www.cassina.com

### CORREDO TAVOLA

**Bellomo**

info@bellomo.it - www.bellomo.it

### PORCELLANE

**Rosenthal**

mailbox@rosenthal.it - www.rosenthal.it

### CRISTALLERIA

**Zafferano**

scrivi@zafferanoitalia.com - www.zafferanoitalia.com

### ARGENTERIE

**Broggi**

info@broggi.it - www.broggi.it

### RIVESTIMENTI, SANITARI, ACCESSORI BAGNO

**Costa Group**

### ALTRI ELEMENTI DI PARTICOLARE INTERESSE PROGETTUALE

**Costa Group**

### ELEMENTO CENTRALE CON MOVIMENTO INTEGRATO

**Marinox**

Genova - tel. 010.6141376



La moltiplicazione  
dei sughi  
la divisione dei tempi.

**sugosi**<sup>®</sup>

SUGHI SURGELATI IN PELLETTA

Smeraldini Merazzi Tonna

+ sughi

Da **10 sughi** subito pronti a **1000 sughi**.

Li puoi creare tu, utilizzando Sugosi  
anche come salsa base.

- tempo

**5 minuti** massimo per rinvenirli in padella.

Già a metà dell'opera per la preparazione  
di sughi più elaborati.



Numero Verde  
Servizio Clienti  
**800-733525**

Dal lunedì al venerdì  
dalle 8.30 alle 13.00 e  
dalle 14.00 alle 19.00

**Sugosi. Una buona base,  
sempre pronta, su cui contare!**



Lavezzola (RA) - Emilia Romagna - Italy - surgital@surgital.it - www.surgital.com