

Rivista dell'architettura italiana



Ospitalità
Residenze plurifamiliari
Residenze unifamiliari
Luoghi dello spettacolo
Interni

Speciale **ROMA**

15

15
15
15
15
15
15

Speciale ROMA

■ OSPITALITÀ

(De)costruire le emozioni

Andrea Lupacchini

Destinazione di classe

Marco Piva, Armando Bruno

Sapore e materia

Sara Lucci, Marco Lucci

■ LUOGHI DI LAVORO

Utile e dilettevole

Franz Moscati

Spazi dinamici

Evels & Papitto b4architects

Elegante naturalezza

ad-hoc la casa su misura

■ RESIDENZE

Connessioni frammentate

Malfona Petrini Architetti

Fiore metallico

Antonio Lorenzetti

Creatività vincolata

Claudio Pratesi

■ INTERNI

Una galleria in casa

Alessandro Nobili

La vita narrata

Cristiana Fiani

Il serpente bianco

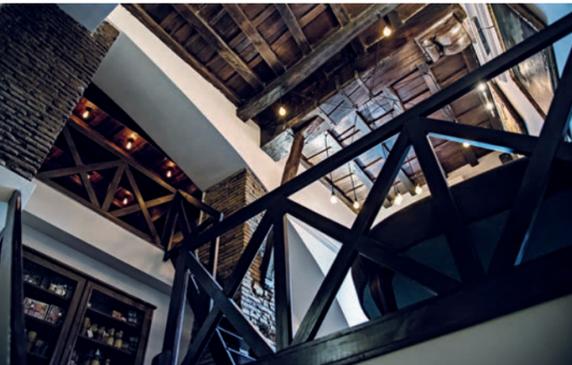
Davide Coluzzi

La casa dell'eleganza

Idea Italy Contract

■ EVENTI

il ti e ti 5 o o o o



Sara Lucci
Marco Lucci

Testo - Alessandra Maria Loglisci
Foto - Caterina Zavattaro

Intervento
Ristrutturazione di locale
posto a piano terra di palazzo
cinquecentesco destinato a
Scuola Cucina Fabioulus Cooking day

Luogo
Roma

Progettisti
Sara Lucci

Collaboratori
Marco Lucci

Committente
Via 35 Srl

Anno di redazione
2017

Anno di realizzazione
2017

Costo
Euro 80.000,00

Imprese esecutrici
T & M.A. (esecutrice lavori edili e impiantistici),
Biolcati Rinaldi Marco (impianto audio)

Imprese fornitrici
Album (luci a sospensione), Manufactory
(tavolo con struttura in legno e piano cristallo),
F.lli Marmo Montefiascone (tavoli in ferro con
piano in carrara) Alessandro Baronio (scultura alluminio
retroilluminata) Ethimo (arredi giardino divano,
ombrellone, lanterne e tavoli), Linea Zeta Arredamenti
(divanetti e poltroncine tappezzeria) Vetreria Loffredi
(parete a specchi antichi realizzata)

Dati dimensionali
150 mq, 100 mq (giardino)

Caratteristiche tecniche particolari
Da una corte interna del palazzo cinquecentesco,
si accede a questo locale suddiviso in due ambienti
principali posti a piano terra e ad una zona di soppalchi
raggiungibile tramite scale ripide di legno. La divisione
originale è stata mantenuta in quanto tutte le pareti
in muratura piena; rifatti impianti elettrico idrico
riscaldamento. Candelabri in carrara su tavolo
apparecchiato It's Stone collezione Domus by Sara Lucci

Sapore e materia

Una scuola di cucina in un palazzo cinquecentesco, tra recupero e rifunzionalizzazione

È curioso pensare come l'architettura, contenitore di vita, possa nel corso della sua lunga storia accogliere momenti e situazioni che mai si sarebbero aspettati coloro che l'hanno fatta nascere. Un palazzo cinquecentesco, nel cuore di Roma, sicuramente non è nato con la funzione e l'aspettativa di accogliere, nel 2017, una scuola di cucina; invece, proprio per le sue caratteristiche architettoniche, è stato scelto dallo chef di fama internazionale Fabio Bongianini come location ideale per la sua attività. Dopo un periodo di degrado e abbandono, oggi, l'edificio storico ritrova una nuova vita, inaspettata, e concretizzata attraverso l'assoluto rispetto della storia. Gli architetti Sara e Marco Lucci, infatti, mantenendo inalterata la compagine planimetrica dei vani, adattano gli spazi antichi alle nuove funzioni richieste dalla committenza. Due ambienti principali, oltre all'ingresso, divengono gli spazi per la nuova attività. In particolare, l'ingresso, delimitato da una parete vetrata, si caratterizza per l'ampio portale originale mentre nella zona per la preparazione è stata allocata un'ampia cucina interamente in acciaio con isola centrale. Nel corso dei lavori di recupero e rifunzionalizzazione sono stati ripristinati gli antichi solai lignei che, oggi, sono tornati a caratterizzare lo spazio in maniera elegante e raffinata. La rimozione delle controsoffittature posticce ha permesso, inoltre, il recupero di uno spazio prima inaccessibile, sopra la cucina, riconvertito a zona relax-conversazione; eleganti divani in velluto realizzati su disegno di Lucci arredano quest'ultimo ambiente

pavimentato in legno e raggiungibile attraverso una ripida scala (anch'essa lignea). La sala accanto a quella di preparazione è dominata da un ampio tavolo di design con piano in cristallo e da un grande specchio a parete che riflette un quadro di famiglia risalente al seicento. Altro elemento peculiare si ritrova all'interno del laboratorio di preparazione dove gli architetti, anche questa volta, non hanno perso l'occasione per inserire un'altra forma d'arte (quella scultorea) facendola entrare in stretto dialogo con l'architettura; in corrispondenza delle postazioni singole per gli allievi della scuola, infatti, Alessandro Baronio, scultore contemporaneo che opera per lo più con materiali di riciclo, ha realizzato una scultura in lastre di alluminio sagomate e retroilluminate alternate a una composizione di cucchiaini da cucina che richiamano la funzione dell'ambiente. Un valore aggiunto, inoltre, è dato dallo spazio di pertinenza esterno, anch'esso oggetto di recupero e riqualificazione e divenuto suggestiva location per gli aperitivi. Oltre a ciò, la scuola di cucina Fabioulus Cooking Day, è stata pensata anche come uno spazio flessibile, adattabile a vari tipi di situazioni ed eventi e, pertanto, tutti gli arredi (compresi i piani di lavoro) sono forniti di ruote e meccanismi che permettono la loro mobilità. Grande attenzione è stata, infine, prestata alla progettazione dell'illuminazione degli ambienti interni ed esterni che gli architetti definiscono "teatrale" e che concorre alla realizzazione di un luogo esperienziale unico nel cuore della Capitale.



Vista dal basso della
copertura lignea;
zona relax e sala
di degustazione



Vista d'insieme del laboratorio di preparazione e dettagli della scultura di Alessandro Baronio, il giardino illuminato da tante lampadine

