ELLE DECOR

BLOW UP

KITCHEN 2022 SPAZIO ALLA CONVIVIALITÀ

PROGETTI MULTITASKING/
IL RISTORANTE FIRMATO PAOLA NAVONE/
LAILA GOHAR E IL FOOD DESIGN/ IDEE
E SOLUZIONI PER VIVERE IN CUCINA

SAPORE DI SALE

Candido, creativo, informale. Il ristorante nel Levante ligure ridisegnato da Paola Navone ha il profumo del mare

testo di Flavia Giorgi – foto di Cortili Photo

Locale storico ad Ameglia, sulle acque di confine tra Liguria e Toscana, Locanda Tamerici ha riaperto all'inizio della stagione balneare dopo il restyling curato da Paola Navone. A pavimento, graniglie di Grandinetti, sulla parete pannelli fonoassorbenti in tessuto grigio. Tavoli e sedie di Gervasoni, credenze su disegno, lampadari in vetro di Siru Lighting.

Grappoli di luci bianche, come gemme di sale marino. In vetro soffiato, racchiuse dentro gabbie di fili di ferro sottili, scendono dal soffitto in ordine sparso a diffondere un'aria di festa. Le nota al primo sguardo l'ospite che arriva per cena. Se è un habitué del luogo, di ritorno dopo qualche mese di assenza, il nuovo look degli interni è una sorpresa e un motivo di interesse in più per il locale di lunga tradizione a Fiumaretta di Ameglia, sul litorale ligure tra le Cinque Terre e la Versilia, alla foce del Magra. Le Alpi Apuane sono sullo sfondo, panorama unico di vette, vegetazione e cave. Dal mondo del marmo arriva anche Luca Soldati, imprenditore, che con la moglie Sara Bellegoni ha di recente rilevato la proprietà di Locanda Tamerici, affidando a Paola Navone un progetto di restyling che ha dato un respiro più fresco al ristorante, frequentato negli anni da artisti e intellettuali in vacanza, tra i più assidui Indro Montanelli. Luce e aria scorrono liberamente tra gli ambienti, dove il bianco è presenza dominante insieme alle sfumature più lievi del grigio. Il tema balneare si avverte sotto traccia, più esplicito nei dettagli decorativi, come le collezioni di vetri color verde acqua esposti sulle credenze, i paralumi in paglia delle abatjour, i pannelli fonoassorbenti in tessuto ondulato che sulla parete di fondo ricordano il tipico motivo a doghe delle cabine di legno. "Abbiamo voluto raccontare il piacere di sentirsi a pochi passi dal mare nel modo leggero che ci appartiene, dando al senso dell'ospitalità mediterranea un'interpretazione delicata e rarefatta", afferma Paola Navone, che da architetto e designer d'interni ha esplorato la dimensione marina dell'ospitalità con numerosi progetti in Grecia e nel mondo. Dal mare alla montagna, lo spirito del luogo vive nella scelta dei materiali, che in questa regione hanno la bellezza della pietra naturale. Protagonista assoluto è il marmo di Carrara, che regala il suo splendore ai piani rotondi dei tavoli, mentre le basi in alluminio pressofuso, dal tocco scultoreo irregolare, rendono omaggio al pregio dell'imperfezione, quella legata al lavoro manuale dell'artigiano. Della cultura dell'entroterra, mescolata ai sapori della riviera, parla anche la cucina di Mauro Ricciardi, tornato nel locale dei suoi esordi dopo molti anni passati alla Locanda dell'Angelo, tempio della ristorazione di Paracucchi, di cui lo chef è stato allievo prima, erede poi. Per continuarne la ricerca ai fornelli in quello stesso edificio che il maestro volle far progettare da Vico Magistretti. Cucina e design, l'idillio continua. –

Ambienti ariosi, semplici ma ricchi di sorprese, accolgono gli ospiti in un'atmosfera di relax. Dall'alto in senso orario, una installazione realizzata dalla designer con tondini di legno dipinti. Una zona di passaggio, sotto il soffitto con travi a vista, arredata con le poltrone Gray di Gervasoni; tocco ironico a contrasto, la lampada con paralume in paglia. Bianca e grigia anche la livrea delle cabine dell'attiguo stabilimento balneare Tamerici, sulla spiaggia di Fiumaretta, con vista sulle Apuane; bagni e locanda sono oggi di una medesima proprietà. Nel riflesso di uno specchio, una saletta 'privata' per una cena più raccolta, intorno al tavolo ovale, sotto la luce di uno chandelier.