

## Storico e digitale

Valorizzazione del luogo storico ed elementi contemporanei convivono nello spazio del ristorante Giakis

Creare uno spazio contemporaneo all'interno di un involucro antico, vuol dire innanzitutto mediare tra la storia e "l'oggi". I maggiori rischi ai quali il progettista va incontro sono essenzialmente quello di distruzione dell'antico e/o di decontestualizzazione del moderno e pertanto, l'attento controllo della progettazione e delle conseguenti scelte materiche e stilistiche permettono di eludere i rischi stessi. I Progettisti dello studio Kami, intervengono su un locale in via Po a Roma muovendosi parallelamente sul duplice binario della conservazione e valorizzazione dell'antico e della realizzazione di uno spazio contemporaneo. Il ristorante Giakis si colloca in una lunga galleria a piano terra di un palazzo storico dei primi del '900. La continuità spaziale dell'ambiente principale è volutamente mantenuta inalterata al fine di esaltarne il valore storico; l'ampia sala consumazioni, infatti, si sviluppa in senso longitudinale e comprende più funzioni: gelateria, caffetteria e ristorante. Queste ultime si susseguono nello spazio allungato senza soluzione di continuità, mentre passaggi laterali, definiti da imbotti in legno bianco, conducono alla cucina, alla cantinetta dei vini e ai servizi igienici. A livello pavimentale cementine esagonali si incastonano con il parquet in maniera irregolare come in una sorta di stratificazione

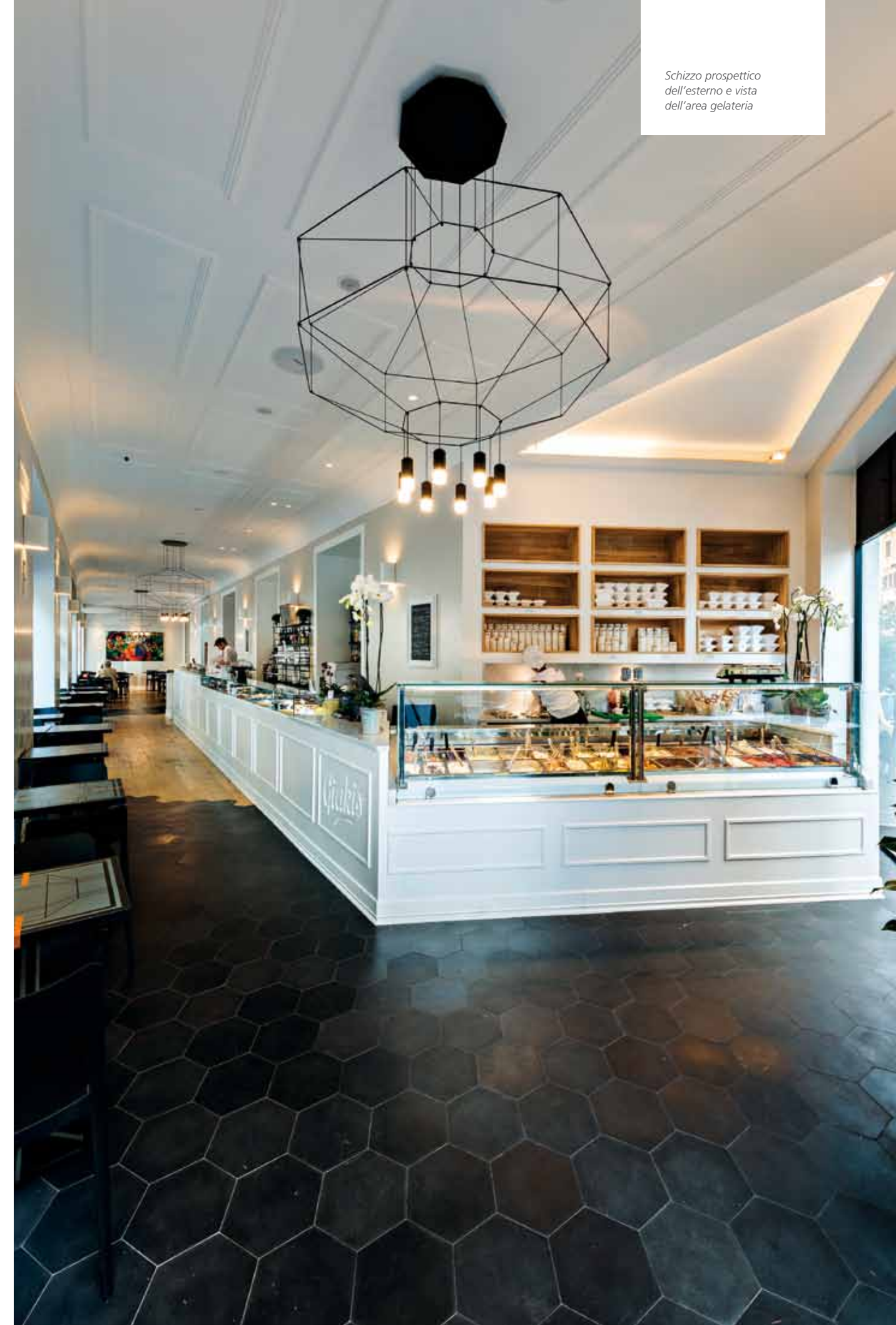
materica, storica, artificialmente creata. I caldi cromatismi del pavimenti contrastano con i colori degli arredi: i banconi bianchi sono collocati sulle cementine scure, mentre tavoli e sedie neri spiccano sulla "calda" superficie lignea. Rimandi alla contemporaneità si ritrovano nelle lampade a sospensione che richiamano la virtualità di solidi in wireframe; inoltre, la decorazione dei piani dei tavoli rimanda ancora al digitale replicando le forme delle lampade. I cromatismi chiari del soffitto e delle pareti amplificano ulteriormente la percezione spaziale degli ambienti determinando un netto contrasto tra superfici verticali e orizzontali. I banconi, caratterizzati dalla classica decorazione a specchiature rettangolari, formalmente analoghi ai controsoffitti e alla boiserie basamentale, permettono la chiara individuazione delle varie aree funzionali. Il seminterrato, infine, accessibile attraverso una scala in legno delle caratteristiche cromatiche e materiche analoghe al pavimento della sala, ospita i locali tecnici e il laboratorio artigianale. Elementi contemporanei o di rimando classico e spazi della storia sono gli etimi di una progettazione attenta e coerente; lo stretto dialogo tra passato e presente costituisce la caratteristica pregnante dello spazio e permette la creazione di un'atmosfera particolare e unica.



**Studio Kami**  
Emanuele Custo  
Emanuele Mantrici  
Giovanni Porzio

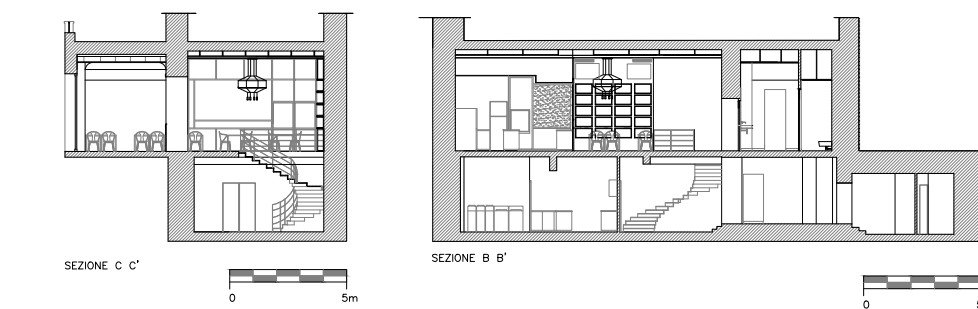
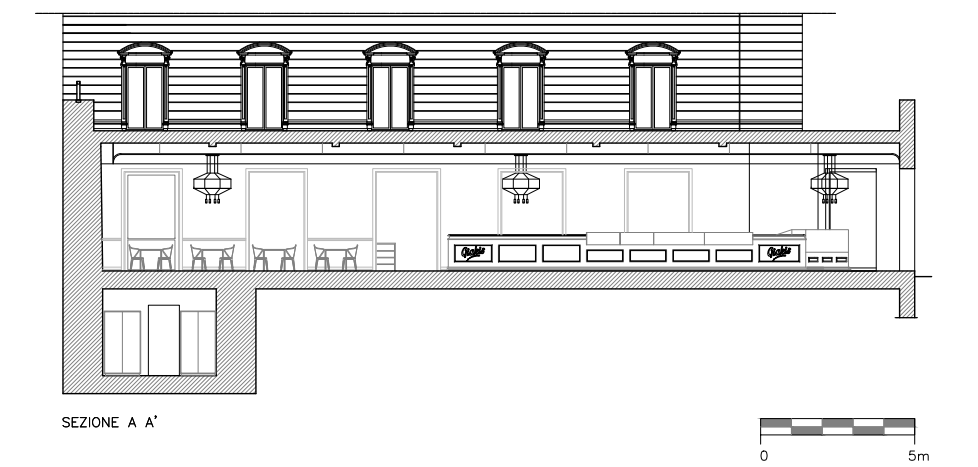
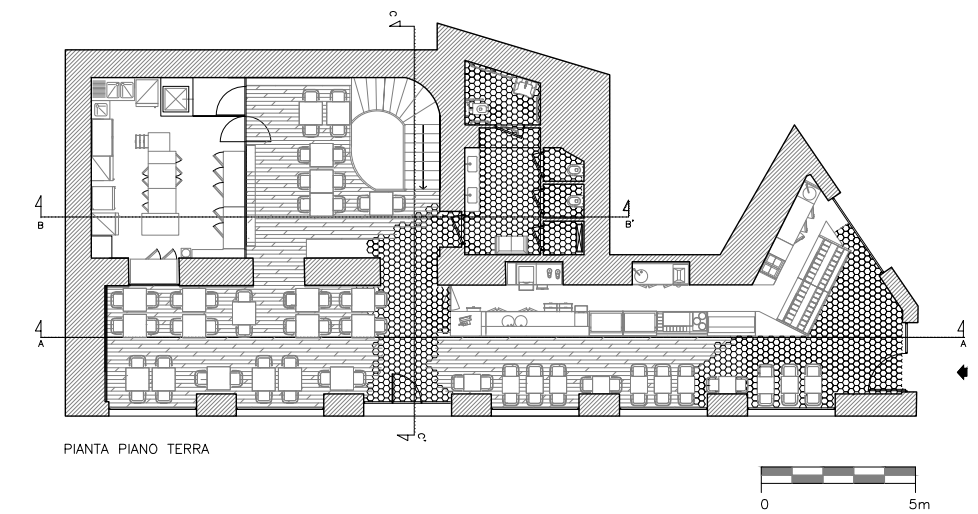
*Testo* - Alessandra Maria Loglisci  
*Foto* - Sebastiano Luciano

**Intervento**  
Ristrutturazione Giakis  
**Luogo**  
Roma  
**Progettisti**  
Studio Kami Architecture  
& Engineering - Emanuele Custo,  
Emanuele Mantrici, Giovanni Porzio  
**Committente**  
GK FOOD Srl  
**Anno di redazione**  
2014 - 2015  
**Anno di realizzazione**  
2015  
**Dati dimensionali**  
350 mq



Schizzo prospettico  
dell'esterno e vista  
dell'area gelateria

La sala consumazioni  
e scorcio del bancone-  
gelateria; pianta arredata,  
sezione longitudinale  
e sezioni trasversali  
di progetto





*Vista esterna; l'angolo  
cantina vini e dettaglio  
della scala interna*

