



**Flavio Coppola**  
**Marco Ischiboni**

## Cucinare senza cucina

Rinnovato dialogo degli spazi e giochi di luce per Michelino Fish

Prendete un marchio già conosciuto per qualità del pesce e originalità del servizio. Aggiungete anni di esperienza nella ristorazione, maturata direttamente nella pescheria storica di Viale di Castel Porziano a Roma sud. Da ultimo condite con una collocazione di prestigio, nell'isola pedonale di Piazza Anco Marzio nel centro storico di Ostia, l'affaccio sul Mediterraneo di Roma Capitale, proprio nell'anno in cui il quartiere marino compie 100 anni dal primo Piano Regolatore redatto dai Cultori dell'Architettura e delle Belle Arti. Questi sono gli ingredienti alla ricetta innovativa del Michelino Fish, locale fresco e creativo nato dall'idea Michele Cozzolino - figlio di una delle storiche famiglie del Borghetto dei Pescatori a Ostia - e dell'amico e chef, Fabrizio Boca. Agli architetti Flavio Coppola e Marco Ischiboni è stata affidata la creazione dell'ambientazione. Avvolgente, quasi domestica, possiede comunque un'impostazione elegante, dove a dominare sono i colori e le forme della mariniera: il bianco, le gradazioni di azzurro, il cold grey e punte di rosso e gli oblò alle porte dei servizi collaborano con la luminosità data dalle grandi vetrate creando dunque un gioco di luce che prolunga il locale e lo proietta verso l'esterno, quasi dialogando con esso. Ad Alberto Marchetti si deve invece l'organizzazione di spazi e flusso di lavoro in un locale di 65 mq, di cui solo 30 sono dedicati ad un

ambiente dove si cucina senza cucina. Tutto è calibrato per il lavoro sincronizzato dei tre chef che preparano i piatti a base di ostriche, pesce crudo, low temperature cooking. Ma non solo: i piatti preparati a vista, anche dall'esterno attraverso la grande vetrata, diventano lo spettacolo per il cliente che seduto al banco osserva ammirato. A terra, l'idea del legno colorato dal mare invade anche i servizi e risale, avvolgendole, le pareti del banco degustazione, ampliando così la percezione dello spazio riservato ai clienti. Esso ricompare poi sotto la linea del soffitto a definire le pareti rivestite con piastrelle diamantate, montate "a sorella", per restituire al tutto un ordine orizzontale modulare scandendo geometricamente gli spazi attraverso i particolari. Il cristallo dei desk e l'acciaio delle vasche completano la gamma dei materiali. E poi ci sono le luci di nuova generazione e differenziate a seconda della loro funzione: a luce naturale per la parte di preparazione cibi, più fredda e diretta per la parte tecnica, radente per l'illuminazione ambiente. Un sipario in acciaio, alleggerito dalla sottile trama di un espositore di vini, maschera la parte lavaggio, unica nascosta agli occhi di chi si imbarca nel Michelino Fish. Tutti questi ingredienti rendono il ristorante creato da Coppola e Ischiboni una delle migliori ricette che il centro storico di Ostia possa offrirvi.

*Il gioco di luce prolunga il locale e lo proietta verso l'esterno quasi dialogando con esso*

**Testo** - Massimiliano Gattoni  
**Foto** - Gianrico Biasi

**Intervento**  
Ostricheria Michelino Fish  
**Luogo**  
Ostia - Roma  
**Progettisti**  
Flavio Coppola e Marco Ischiboni

**Collaboratori**  
Silvia Gatto (progettazione),  
Andrea Pianta (sicurezza e DL)

**Committente**  
Michelino Fish Srl

**Anno di redazione**  
2015

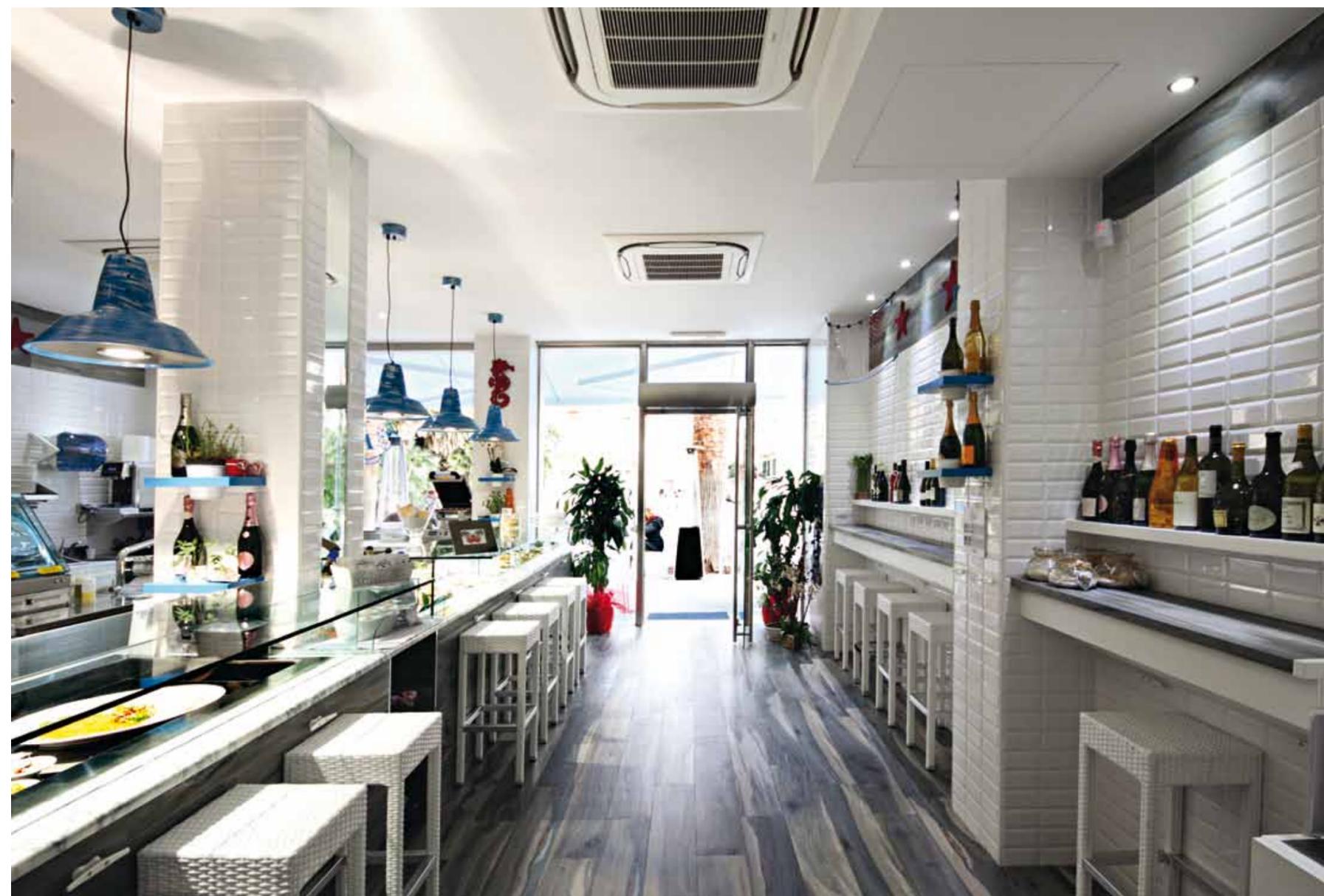
**Anno di realizzazione**  
2015

**Costo**  
Euro 200.000,00

**Imprese esecutrici**  
Key Group Costruzioni  
e Servizi per l'Architettura

**Imprese fornitrici**  
GruppoE, Ediltirrenia, La Fabbrica (pavimenti),  
Elios e Mosaico+ (rivestimenti), Orved 2000 Srl  
(allestimento e forniture speciali), Era Metallica  
di Orlando Fanelli (Infissi), Multiservizi  
di Marina Polese (falegnamerie)

**Dati dimensionali**  
65 mq (superficie del locale)



*Piante e sezione; il locale si dipana in 65 mq dove solo 30 sono dedicati alla preparazione dei piatti*

