

Architetti di ristoranti. Lo studio Strato di Roma

 [gamberorosso.it/it/roma/1046344-architetti-di-ristoranti-lo-studio-strato-di-roma](https://www.gamberorosso.it/it/roma/1046344-architetti-di-ristoranti-lo-studio-strato-di-roma)



Lo studio

Un romano doc e un pugliese trapiantato nella Città Eterna già da molto tempo, entrambi appassionati di architettura e arredi che, dopo un lungo percorso di studi, hanno unito le forze e si sono messi in proprio, creando uno studio tutto loro dove progettare format nuovi e originali. Hanno dato vita a **Strato** 10 anni fa, **Vincenzo Tattolo** e **Martino Frascchetti**, occupandosi della ristrutturazione di negozi e case, per poi specializzarsi sempre di più nella ristorazione, a cominciare da 23 Cavallini in zona Prati e l'Officina Settembrini, per passare poi a diversi locali firmati Laurenzi Consulting, per finire, fra gli ultimi progetti, con due corner all'interno della nuova [Rinascenza Tritone](#), uno dei lavori più innovativi che hanno interessato il suolo capitolino negli ultimi tempi, con penultimo e ultimo piano, e straordinaria terrazza su tetti e cupole della città a ospitare le food hall. E poi [Bulzoni Vini & Cucina](#), storica enoteca di Roma nata nel 1929 e recentemente trasformata in un ristorante a tutti gli effetti.

Punto di partenza: Officina Settembrini

“La nostra idea di lavoro nel settore gastronomico nasce con Officina Settembrini”, locale aperto alla fine del 2013 (oggi chiuso) con l'intento di unire alle pietanze gli “oggetti del cibo”, ovvero tutti gli strumenti utilizzati in cucina, in uno spazio che coniugasse l'ambiente tipico dell'enoteca a quello del negozio. “In quel caso ci siamo trovati di fronte a dei locali che avevano ospitato dapprima una vecchia officina meccanica e poi un supermarket. Dovevamo creare uno spazio dedicato alla gastronomia fredda e uno per la vendita di oggetti di design, per cui ci siamo ispirati al modello dei vecchi empori di una volta”. Via libera, quindi, a librerie alte, “in grado di avvolgere il cliente e farlo sentire a proprio agio”, che racchiudono il bancone, “nucleo centrale, interamente in acciaio”, e si alternano con le scaffalature per l'esposizione dei prodotti. “Abbiamo recuperato la

graniglia e lasciato l'impiantistica a vista. I colori cambiano a seconda dell'offerta, più freddi all'ingresso e più caldi nella sala da tè, tutti forniti da Bludiprussia di Sabina Guidotti".



Tiberino: l'architettura di recupero

La svolta arriva poi con i locali a marchio Laurenzi, da Tiberino a Ted, da Platz a Plancha, da Brylla a Nanù. *"I lavori per Tiberino sono stati molti particolari. Il locale nasce in una posizione singolare, in un palazzo storico su un'isola nel cuore della città, una collocazione che porta con sé vantaggi e svantaggi: la gestazione del progetto è durata 2 anni!"*. Un impegno notevole, che ha dato origine a un nuovo approccio all'arredamento, all'insegna del recupero dei materiali, *"tutti quegli elementi legati alle lavorazioni romane del passato, come le pareti di intonachino e i pavimenti in legno"*. E poi le vecchie travi a vista, *"che abbiamo recuperato sotto strati di altri materiali che nel tempo si erano andati a sovrapporre fra di loro"*, gli infissi in legno, i marmi di pregio per il bancone e il retro-banco. *"Tiberino non aveva una vera cucina, per cui abbiamo dovuto crearla da zero, insieme alla gelateria, entrambe caratterizzate da piastrelle ricercate di un'azienda siciliana, Made a Mano"*. Decorazioni artigianali, dunque, che si mescolano a oggetti di design più contemporanei, come le lampade House Doctor. *"Cerchiamo sempre materiali di qualità, che siano vivi, che abbiano una storia, dal legno al marmo all'intonachino, che acquistiamo da un'azienda francese, Ressource, fornita da Maison Rive Gauche di Frederic Gachie"*.



Ted: giochi di luce e riflessi

Cambia l'offerta, si modifica lo spazio. Ted-burger&lobster è un format insolito per la Penisola, che trae ispirazione dalla cucina dell'East Coast, celebre per l'utilizzo dell'astice, e che porta per la prima volta a Roma il lobster roll, l'hamburger con astice grigliato e salsa bernese e tante altre golose specialità statunitensi. *“La cucina di Ted è innovativa e moderna, e l'ambiente si proponeva più mondano e vivace, per cui anche gli spazi sono stati pensati con questa idea”*. Al centro, ancora una volta il bancone, *“per dare un senso di comfort e familiarità, ma anche per dividere in due parti il locale, una riservata ai cocktail e una alla gastronomia, sollevata su due gradini”*. I materiali, in questo caso, sono più appariscenti, *“con colori accesi, meno intimi”*, ma la vera protagonista di Ted è la luce: *“Ci sono gli specchi per rendere lo spazio più ampio, e poi c'è l'ottone che crea questi riflessi per il locale, rendendolo più luminoso”*.



La Rinascente

Se il progetto di Ted era *“una scatola vuota da riempire”*, altrettanto non si può dire del corner della cantina Feudi di San Gregorio all'interno della Rinascente, *“dove abbiamo dovuto ragionare partendo da elementi preesistenti e indicazioni precise”*. Un bistrot ispirato alla tradizione romana, con un'ampia scelta di etichette delle aziende del gruppo vinicolo, alla mescita o in bottiglia, da accompagnare a una proposta gastronomica fredda, alla cucina classica, oppure ancora alla pizza. Questo il concept dello spazio, *“distribuito su due aree, quella a destra del bancone, più intima, e quella a sinistra con i tavoli sociali”*. A fare la parte del leone è di nuovo il banco, *“di marmo Calacatta intagliato, un materiale meraviglioso”*, circondato da sedie di design nere firmate Vitra, *“per un ambiente dal sapore retrò ma molto attuale”*.



Progetti per il futuro?

Stili diversi che si mescolano fra loro, elementi e materiali che si sovrappongono in maniera armonica per creare spazi dalla forte personalità e dal carattere unico: questa la filosofia con cui Strato si avvicina ai ristoranti, *“per fornire agli ospiti un'esperienza piacevole non solo della cucina, ma anche dell'ambiente, due dimensioni che devono coesistere in maniera sempre più sinergica”*. Fondamentale anche l'acustica e la musica, *“che conferiscono classe al locale”*, due dettagli su cui lo studio si focalizzerà a breve: *“Abbiamo in cantiere diversi progetti, fra cui due molto interessanti che coniugano design, cibo e musica, e rappresentano un ulteriore passo verso un concetto più ampio e aperto dell'esperienza gastronomica”*.

Strato | Roma | via A. Sacchi, 4 | tel. 06 87904648 | www.studiostrato.it

a cura di Michela Becchi

[Architetti di ristoranti. Lo studio Salefino di Agrigento](#)

[Architetti di ristoranti. Lo studioAutoban di Istanbul](#)

[Architetti di ristoranti. Lo studio Vudafieri Saverino Partners di Milano](#)

[Architetti di ristoranti. Lo studio Q-Bic di Firenze](#)

[Architetti di ristoranti. Lo studio Leonardo Project di Montesilvano](#)

[Architetti di ristoranti. Lo studio Margstudio di Milano](#)