

APRE A ROMA **NUMA**, ‘LA GIOSTRA GASTRONOMICA’

Lo Studio romano RPM Proget si conferma una realtà di grande competenza e forza di proposta nella progettazione, arredamento e restyling di spazi per la ristorazione.

“Nel progetto - dice il team dello Studio – sono fondamentali la conoscenza del territorio, quella delle esigenze del cliente e la garanzia di un approccio ‘artigianale’ dove la cura del dettaglio è essenziale. Non va mai dimenticata la straordinaria magia che nasce dalla tradizione, dalla memoria e dalla decorazione vintage, per creare suggestioni e atmosfere che si accompagnano all’esperienza gastronomica”.

Il Ristorante Numa interpreta al meglio questa filosofia.

Ambientato in una location particolare nel cuore della Roma antica, tra il Circo Massimo e il Palatino, il Ristorante Numa sarà inaugurato nella prima metà di dicembre 2020 su uno spazio di 180 metri quadrati per 90 posti in totale, di cui 35 nel dehors.

Lo studio RPM Proget racconta la storia di questo progetto in un dialogo a due voci con Davide Cianetti, chef romano di levatura internazionale, anima e artefice della proposta gastronomica del locale, entrato in partecipazione su invito della proprietà, Patrizio Longo, imprenditore dei servizi aeroportuali con una passione dichiarata per la ristorazione.

LA PAROLA ALLO CHEF

“Ricreare spazi ‘vissuti’ con materiali autentici è quasi un dovere verso Roma, una città piena di storia, di cultura, di bellezza - dice lo chef Davide Cianetti. “Questo vale anche per la nostra cucina della tradizione, che ripercorre anni di storia ed è un insieme di fattori che si collegano e si intrecciano tra loro. In questo caso, una cucina regionale autentica deve trovare il suo contesto fra materiali ‘veri’ come il legno, il vetro, i marmi, la cementina. E’ molto importante che il piatto venga ‘avvolto’ da forme architettoniche autentiche e questo è l’impegno che condividiamo con RPM Proget quando costruiamo i locali. Il senso di autenticità che trasmette la location è molto importante. Vediamo locali anche molto belli, innovativi e tecnologici, che però perdono in romanticismo, in fascino e in senso di ospitalità”.

“Ho fatto anch’io un percorso tecnologico con forti accentuazioni di cucina gourmet - continua lo chef - ma nel corso degli ultimi dieci anni mi sono reso conto che bisogna tornare a mettere al centro il cliente, la persona che entra nel locale, creando degli ambienti che lo facciano sentire a casa, che siano caldi e che lo mettano a proprio agio. Questo tipo di locale oggi è più che mai importante”.

L’OFFERTA GASTRONOMICA

Numa è la summa di un percorso di esperienza sul campo, dove lo chef porta il viaggio che ha intrapreso verso un’interpretazione più snella e autentica del cibo, facendo uscire il gusto dei prodotti, ricercando la materia prima e la sua naturalezza, cercando di lavorarla con rispetto e di seguirla tecnicamente in maniera impeccabile. Quella del Ristorante Numa, sarà una cucina regionale fatta ed eseguita con tecniche moderne, ma con un’anima tradizionale ‘vera’.

IL PERCHE’ DI UN NOME

Numa è il nome del secondo re di Roma, un uomo molto longevo, un filosofo, amante della pace e fondatore della tradizione. Tutti aspetti da cui trarre ispirazione. Il ristorante si trova sull’Aventino presso Piazza Numa Pompilio, a meno di centro metri dal Circo Massimo, cuore della storia romana, di fronte al Palazzo sede della FAO, da cui ci si attende una clientela internazionale, che ricerca la tradizione gastronomica romana.

Roma ha un carattere forte a livello gastronomico e se il cliente-tipo romano può accettare e avere delle curiosità anche vivaci per altre cucine, poi ritorna sempre volentieri ai piatti della tradizione.

IL PROGETTO RIVISITATO

Illustrando le caratteristiche della location e del progetto, lo studio RPM Proget spiega che si tratta di uno spazio progettato e realizzato di recente, nel 2015, ma che, nell’arco di questi cinque anni, aveva generato delle criticità. RPM è subentrato nel restyling del locale per dare soluzione ai problemi e per creare un appeal diverso e intrigante. E’ stato introdotto un angolo pizzeria costituito da un forno a vista con calotta in ottone, che occupa un posto centrale all’interno ed è immediatamente visibile quando si entra.

E’ possibile seguire ogni fase di preparazione della pizza; un bello spettacolo ma anche la garanzia di una pizza di qualità fatta a mano al momento. Lo spazio pizzeria propone una situazione gourmet con prodotti naturali d’eccellenza e ricette particolari, completati dall’offerta di tutte quelle sfiziosità che non possono mancare nelle pizzerie romane e che qui sono caratterizzate da una grande qualità di realizzazione.

ATMOSFERE COLONIALI E CIRCENSI

L’immagine che trasmette il ristorante è quella coloniale, al Numa, le poltrone all’ingresso hanno rivestimenti floreali, sono stati inseriti i tradizionali celine stile America anni Cinquanta e dei ventilatori a pale in rattan. Il pavimento è stato completamente trasformato con l’inserimento di cementina a rombi colorati che richiama l’elemento del circo, dal Circo Massimo di Roma a quello di felliniana memoria. Il circo inteso come luogo di socialità e divertimento condiviso, ma anche di varietà di spettacoli e di attrazioni.

Il dehors accoglie un piccolo giardino verticale, per le grandi finestre sono state scelte veneziane color senape e color legno che creano diverse atmosfere nel locale a seconda delle ore del giorno.

Lo spazio dehors affaccia sotto gli alberi alti e storici del viale Aventino, con uno scenario che cambia nel corso delle stagioni e per catturare tutto il fascino del luogo ci si è affidati a tre grandi vetrate a pacchetto che, aprendosi, creano uno spazio unico e arioso.

Nel ristorante sono stati predisposti percorsi corretti e razionali per i portatori di handicap.

LA GIOSTRA GASTRONOMICA

Lo chef Davide Cianetti riprende il discorso del circo e della giostra per ribadire che il Ristorante Numa vuole essere un ambiente festoso, anche dal punto di vista gastronomico, con un’offerta trasversale che parte dalla colazione per arrivare fino alla cena.

Non a caso, il sottotitolo del ristorante è: “la giostra gastronomica”

Il locale si trasforma nel corso della giornata e questo avviene sotto gli occhi di tutti. C’è la pizzeria con il bancone a vista, la salumeria con le eccellenze del territorio, un angolo del dolce con torte in esposizione, come in una vecchia dispensa, il cocktail bar per l’ora dell’aperitivo. Senza dimenticare la cantina di vini bianchi refrigerati e una cantina a vista di vini rossi.

Il progetto comprende anche aspetti di solidarietà sociale e di sostenibilità. Le scorte vegetali provengono da zone colpite da terremoti e alluvioni, per contribuire a riqualificare le attività produttive locali e dare un aiuto alle famiglie.

Al Numa non si utilizza la plastica e si usano solo imballi e materiali riciclabili.

In uno spazio di 180 metri quadrati trovano posto tante esperienze diverse nate dalla competenza e dalla creatività di un team di professionisti, che sapranno regalare a chi sceglie Numa tutto il piacere e il gusto di una ‘giostra gastronomica’ in un locale di qualità.

**RPM PROGET**

Via Gregorio VII, 472, 00165 Roma

[www.rpmproget.it/](http://www.rpmproget.it/) - info@rpmproget.it

 +39 06 66019011

**OGS PR and Communication**

Via Koristka 3, Milano

[www.ogscommunication.com](http://www.ogscommunication.com/) – info@ogscommunication.com

+39 02 3450610