

***IL PERCORSO DELLA QUALITA’***

***Da Roma a Miami, progettare la ristorazione e l’ospitalità***

Lo Studio RPM PROGET di Roma è una realtà di grande vivacità e forza di proposta nell’arredamento e ristrutturazione degli spazi di ristorazione, sia rivolti al pubblico sia all’interno di strutture alberghiere sia in situazioni di conduzione mista, con un’attenzione particolare anche per l’arredamento di spazi comuni polifunzionali e camere di hotel.

Una realtà orgogliosamente romana, nata nel 2003, la cui ragione sociale nasce dalle iniziali dei nomi dei tre soci che formano il nucleo storico: l’architetto Roberto Antobenedetto, l’interior designer Patrizia Pozzi e l’architetto Michelangelo Pepé, tre professionisti in piena sintonia e complementari tra loro, accomunati in precedenza da un decennio di percorso progettuale come liberi professionisti. L’attività dello studio RPM PROGET ha avuto come punto di partenza la realtà multiforme e dinamica della Capitale per poi estendersi ad altre città in Europa e negli Stati Uniti, con un’esperienza significativa di grande impegno e soddisfazione a Miami, Florida.

**Estetica, funzione e memoria**

L’approccio al progetto di RPM PROGET è peculiare e si dispiega a 360° gradi: non solo l’arredamento di uno spazio esteticamente gradevole, caratteristico e brillante, ma anche lo studio di funzioni, ritmi, percorsi per trasformare l’esperienza della ristorazione in un momento di grande soddisfazione per il cliente e di efficienza operativa e pratica per il ristoratore.

“Sono sempre fondamentali - ci dicono i componenti dello Studio - la conoscenza del territorio, quella delle esigenze del cliente e la garanzia di un approccio ‘artigianale’ dove la cura del dettaglio è essenziale”.

In questo contesto, non va dimenticata la straordinaria magia che nasce dalla tradizione, della memoria e della decorazione d’epoca, creando suggestioni e atmosfere che sono tutt’uno con l’esperienza gastronomica.

La premessa di tutto questo è un impegno costante di ricerca, uno scouting incessante di esperienze nelle grandi città del mondo per costruire un bagaglio che diventi fonte di ispirazione e di progetto per spazi di ristorazione da cui la banalità è bandita.

“Il nostro tipo di progetto si ispira alla ricerca dei vecchi valori – spiegano gli architetti - abbiamo artigiani toscani che lavorano in partnership con noi, ma andiamo a ricercare anche i vecchi banconi con bancaline in peltro con i loro accessori originali e conferiamo loro un tocco di sapore e una nuova anima. Molti committenti vengono da noi, perché affascinati loro per primi da questi arredi, che danno al visitatore l’impressione di trovarsi in uno spazio carico di storia”.

La dialettica tra modernità e funzionalità nell’espressione del vintage è complessa e deve tener conto delle richieste della committenza: “Le persone, a Roma, ma anche a Miami o in qualsiasi altra città del mondo, quando si parla di ristorazione, escludendo la ‘cucina stellata’, cercano la vecchia osteria e anche i giovani vogliono stare in un ambiente con una identità, dove trovare la tradizione unita al comfort”.

**Illuminazione, acustica, sostenibilità**

Non vanno mai dimenticati gli aspetti tecnici e quelli relativi alla sostenibilità. Nella funzione dell’illuminazione, ad esempio, il progetto deve tener conto dell’illuminazione corretta, utilizzando luce di qualità che garantisca un risparmio energetico, sia dimmerabile e in grado di valorizzare gli elementi fondamentali di uno spazio di ristorazione: tavolo, prodotto servito e atmosfera. La luce, inoltre, deve adattarsi ai vari momenti della giornata, quindi garantire comfort al mattino, a pranzo, all’ora dell’aperitivo, a cena e dopo cena, attraverso scenari che cambiano via via.

Il tema dell’acustica è altrettanto importante. Prove di insonorizzazione sono state messe in opera in ristoranti come il NEKO di via Aosta e MAESTRO BISTROT presso il teatro dell’Opera di Roma, con un attento studio di materiali e di soluzioni arredative, in cui il ricorso alla natura viva si associa all’utilizzo dei materiali più tecnici.

“Il nostro lavoro - ci spiegano i soci di RPM PROGET - non è legato solo alla realizzazione di un locale bello, ma di un locale che funzioni bene: quando il cliente viene a trovarci in studio, si parla di tavoli di servizio, di mobili, di retrobanco, di cantina dei vini, del tipo di cibo, si lavora sulla funzionalità, sul servizio, sulla sostenibilità e sulla reinterpretazione di quanto abbiamo visto nei nostri viaggi in giro per il mondo. I clienti vengono da noi per creare insieme un bel locale, all’interno di un percorso progettuale che coinvolge tutte le operazioni della ristorazione”.

Senza dubbio, un principio ispiratore dell’attività progettuale di RPM PROGET è quello della originalità: la ristorazione attualmente è caratterizzata da un’offerta sovrabbondante e sfaccettata e la clientela è sempre più esigente. Occorre, dunque, conferire al proprio ristorante un tocco originale, di personalità e capacità di affascinare il cliente, indipendentemente dal tipo di cucina offerto. E tutto questo, in un contesto basato su fondamentali indiscutibili, che supportino efficacemente una narrazione brillante e attrattiva.

**Impressioni romane**

L’attività dello studio RPM PROGET si è focalizzata per quasi un ventennio sulle diverse espressioni della ristorazione: classiche osterie romane, trattorie a tema, ristoranti di charme, locali di ristorazione asiatica, bar, wine bar, caffetterie, pizzerie, gelaterie, panifici… La ricchezza di queste esperienze così variegate e ad alto livello di specializzazione ha permesso allo studio di esprimersi al meglio, incrociando le esperienze e trasferendo stilemi e valori in uno straordinario richiamo in cui passato e futuro trovano un crocevia fecondo.

“Da sei anni a questa parte – spiegano gli architetti - abbiamo collaborato anche nella progettazione di spazi di ristorazione all’interno di strutture alberghiere, entrando nel mondo dell’ospitalità. Abbiamo realizzato progettazioni di ristoranti di hotel, anche aperti al pubblico, e di sale colazioni (citiamo l’Hotel Orazio, l’Hotel Etico, totalmente gestito da persone diversamente abili, l’Hotel Palace in via Cavour, l’Hotel Maalot, attualmente in corso di apertura).

Siamo principalmente conosciuti per la ristorazione: parliamo di ristoranti molto noti a Roma come LA ZANZARA, uno dei locali più conosciuti della Capitale, il ristorante VOS, il ristorante BACCANO, un bistrot francese ‘alleggerito’ molto particolare, pensiamo a una paninoteca famosa di Roma che si chiama 200 GRADI, allo spazio polifunzionale di ristorazione MOLINO, a un ristorante kasher aperto pochi giorni fa a Firenze, alla catena BA’GHETTO, che nasce al ghetto ebraico e permette di gustare le specialità ebraico-romanesche”.

RPM PROGET affronta progetti complessi e innovativi come l’alimentari GARGANI, un negozio famoso per la qualità nel quartiere Parioli, a Roma.

Un altro progetto di grande rilievo è quello per NINO GRAZIANO, uno chef pluristellato che si è rivolto a RPM PROGET per realizzare un’osteria siciliana a Roma, un piccolo ristorante gestito dalla moglie Sabine, che si distingue sia per la qualità dell’arredo ispirato ai colori della Sicilia, sia per la creatività gastronomica.

Vi sono spazi progettati per catene asiatiche: LA DOGANA, realizzata nel 2014, uno spazio di circa mille metri quadri al Porto Fluviale con giardino interno ed esterno, che costituisce un vero e proprio mercato del food asiatico; un altro locale molto conosciuto è RISO e poi NEKO, con due punti di ristorazione, uno a San Giovanni e uno al quartiere Portuense”.

**A Roma e oltre**

Progetti sono stati realizzati o sono in via di realizzazione a Milano, il FABBRICA TERRANOVA in via Sumatra, uno spazio ricco di suggestione e giovanile in un magazzino industriale, altri a Firenze e nel Sud Italia.

Un importantissimo progetto è stato realizzato oltreoceano, a Miami nel quartiere degli artisti a Wynwood District, si chiama PASTIFICIO PROPAGANDA ed è uno dei locali emergenti.

Propaganda propone cucina italiana e siciliana: “Abbiamo portato a Miami dall’Italia oggetti antichi e storici provenienti dal territorio come quelli che si vedono nelle vecchie trattorie e lampade di sapore italiano di recupero prese da vecchi ristoranti”.

Miami ha costituito un impegno importante per RPM PROGET, anche in termini di logistica di trasporto, in una città in cui la ristorazione è un mondo fondamentale e dove la cucina italiana è in diretta concorrenza con altre tradizioni gastronomiche.

A Miami, dove il pasto in casa è praticamente inesistente e la vita media dei ristoranti molto bassa, la sfida vinta da RPM PROGET è stata di quelle qualificanti.

**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/%22%20%5Ct%20%22_blank) – info@ogscommunication.com

+39 02 3450610