

**PIZZERIA SAN LAZZARO | PIZZA LEGEND**

**UN NUOVO PROGETTO DI EMANUELE SVETTI**

La pizza, si sa, non è più soltanto un piatto, è un fatto, un fatto universale, che coinvolge tutti, è un piatto globale e a volte purtroppo “Globalizzato”.

La sintesi più efficace sull’essenza di una pizza rimane quella di Aurelio Ferro negli anni ’50, un uomo disposto a fare le più impensabili follie per una donna appena conosciuta, ma lei, e qui un coro di voci partenopee ci potrebbe aiutare a rendere meglio l’idea, “vulia a’ pizza”.

D’altra parte per chi fa pizze, farle è come amare qualcuno, un vero e proprio gesto d’amore, la conferma di una leggenda legata a questa piatto, che non è certamente esagerato definire Status Symbol, e quindi perché no: Leggenda.

“Quando la luna ti fa spalancare gli occhi come una grande pizza…questo è Amore”, così cantava Dean Martin, e da qui è iniziato il “viaggio” di Emanuele Svetti, un ambiente nuovo, anticonvenzionale, dove la presenza di elementi surreali, che richiamano dimensioni oniriche, si potessero unire ad un gioco di geometrie bidimensionali: il bianco e nero delle superfici letteralmente “squartato” dall’arrivo inaspettato di un Gigante di ferro che si affaccia, in una prospettiva inedita dal soffitto.

“E’ la prima volta che affronto il tema pizzeria – dichiara l’architetto – e questa è una pizzeria napoletana pensata su Marte”.

Questa frase ci fa comprendere subito come, con la solita dissacrante ironia dell’Architetto, il progetto di questa pizzeria sia basato sulla ricerca di un format nuovo e il claim ‘Pizza Legend’, non vuol solo enfatizzare il valore della pizza, ma celebrare il gusto di questo nostro status symbol, valorizzando al massimo le funzionalità di uno spazio commerciale che si sviluppa su una metratura di soli 95 metri quadri su un unico piano, dai quali vengono ricavati trenta coperti utili al gestore per “raccontare” bene la loro leggenda.

Arrivarci è stato un lavoro di “alta sartoria spaziale”, infatti si è lavorato spalla a spalla con i pizzaioli cercando la migliore ottimizzazione spaziale possibile e creando così un armonico compromesso tra stile e funzionalità.

Nei rivestimenti è stato utilizzato un grés utile, oltre ché a mantenere facilmente igienizzati alcuni spazi tecnici, a creare un motivo geometrico in grado di conferire originalità a tutto l’ambiente. Il grés riveste il pavimento e alcune pareti creando un effetto pattern suggestivo, mentre una parte della sala ristorante è stata definita semplicemente con una linea di contrasti tra smalto murale nero e smalto murale bianco, il risultato?..un gioco accattivante di geometrie all’interno dello spazio.

Anticonvenzionale la scelta di applicare una carta da parati al soffitto ispirata alla collezione “Project” già editata per Zambaiti Parati, lo studio la rielabora appositamente per rendere unico l’intervento, dimostrando ancora una volta la flessibilità produttiva dell’Azienda Bergamasca, ormai un brand di riferimento nel settore. Il cliente appena entrato nel locale viene letteralmente “accolto” da un robot che esce curioso a “salutare” l’ospite attraverso una sorta di squarcio sul soffitto da cui si intravede una parte di skyline cortonese, diventandone così anche il simbolo del nuovo corso della pizzeria. Lo spazio convenzionalmente vuoto del soffitto viene così riempito con una soluzione originale da un elemento che lo caratterizza e che lo rende riconoscibile.

Il rivestimento del bancone è stato realizzato sempre in gres su una struttura in legno che si appoggia negli elementi refrigerati in metallo, ma qui con un effetto terrazzo alla veneziana che riprende il contrasto fra il bianco e il nero, enfatizzato da un sapiente gioco di profili di luce che esaltano il gioco delle geometrie.

I tavoli sono stati realizzati su disegno con un basamento di Pedrali utilizzando piastrelle di grés che fanno da piano di appoggio. Sempre di Pedrali sono le sedute e gli sgabelli posizionati di fronte all’area di preparazione della pizza.

San Lazzaro è un locale raccolto, compatto, originale e certamente lontano dallo stereotipo della pizzeria, interpretato nello stile forte, ludico ed elegante che caratterizza tanta parte dei progetti dell’architetto Emanuele Svetti.

**STUDIO SVETTI ARCHITECTURE ITALY**

Via Lauretana 73, 52044 Camucia, Arezzo [Italy]

Ph. +39 0575 62530

[www.studiosvetti.com](https://euc-word-edit.officeapps.live.com/we/www.studiosvetti.com" \t "_blank) - [info@studiosvetti.com](mailto:info@studiosvetti.com" \t "_blank)

**STUDIO SVETTI ARCHITECTURE UK**

           71-75 Shelton St.Covent Garden, London [UK]

      Ph. +44 (0) 7971 390 522

[www.studiosvetti.com](https://euc-word-edit.officeapps.live.com/we/www.studiosvetti.com" \t "_blank) - [info@studiosvetti.com](mailto:info@studiosvetti.com" \t "_blank)

**OGS SRL PUBLIC RELATIONS & COMMUNICATION**

Via Koristka 3, 20154 Milano, Italy

Ph. +39 023450610

[www.ogscommunication.com](http://www.ogscommunication.com/" \t "_blank) – [info@ogscommunication.com](mailto:info@ogscommunication.com" \t "_blank)