

**MILLE METRI QUADRI DI STORIA A ROMA NEL RIONE TREVI.**

**RPM PROGET REALIZZA ‘COMODO’, UN LOCALE UNICO**

A 50 metri da Fontana di Trevi nell’omonimo rione di Roma, a pochi passi da altre tre prestigiose realizzazioni firmate dallo studio RPM PROGET - il ristorante Baccano, l’hotel Maalot e il ristorante VOS - si trova Comodo, uno spazio di mille metri quadri di superficie.

Questo luogo ha una sua storia lunga e travagliata: originariamente una rimessa di carrozze, negli anni diventa una tipografia in un palazzo di proprietà della famiglia Cecchini, successivamente l’edificio ritorna alla sua attività di rimessa, ma i tempi sono cambiati… non più carrozze ma automobili.

“Due anni fa – racconta Roberto Antobenedetto di RPM - abbiamo intrapreso un lungo percorso che ormai ci porta alla vigilia dell’apertura di Comodo. Lo spazio è stato concepito su ispirazione di alcuni ambienti che avevo visto nei miei viaggi a Tel Aviv ma anche a Miami con il locale Casatua. Si tratta di una sorta di mercato che conserva il fascino particolare in uno spazio non-finito. All’interno, infatti, si trovano sette banchi diversi: il primo è destinato alla preparazione della pasta, e qui l’ospite viene catturato dalla lavorazione in continuo dell’impasto e dei diversi formati. Stiamo parlando di un prodotto che è alla base della cucina nazionale ed è attrattivo sia per l’italiano sia per lo straniero; la pasta va ad alimentare direttamente le cucine”.

Oltre al banco della pasta, un grande banco offre antipasti con taglieri, prosciutti appesi, selezioni di formaggi e insaccati, con una grande rastrelliera sul fondo che espone delizie alimentari, mentre una vetrata lascia a vista un forno utilizzato per la cottura delle focacce da cui proviene il profumo del pane caldo e degli alimenti legati allo start di ogni pasto.Il banco delle insalate gourmet presenta piatti che sono oggetto di una parte del menù e offrono un piatto unico che associa spesso nelle preparazioni anche la frutta e valorizza la scenografia degli ingredienti esposti, catturando l’attenzione e stimolando l’appetito. Non manca il banco sushi con lavorazione a vista e con vetrine Hoshizaki per la conservazione dei tranci di pesce.

Di fronte alle isole tematiche, una vetrata di quindici metri permette di avere una vista completa sulla cucina: il cuoco e la sua brigata lavorano frontalmente all’ospite con una spettacolare griglia girarrosti per i polli.

Il banco per la pizza misura quattordici metri e il forno è a vista. Vengono proposti ai clienti sia la classica pizza napoletana, interpretata da un pizzaiolo partenopeo, sia la pinsa romana, interpretata da un maestro romano.

L’ultimo banco è uno spazio cocktail, con una grande vetrina per i dolci e un corner per i gelati, in grado di esaltare la convivialità in un ambiente informale ma ricco; gli arredi sono stati realizzati dall'azienda AFA Arredamenti.

UN OPEN SPACE ANTE LITTERAM

Tutto questo è ospitato in un grande open space, capace di 350 coperti, dove non ci sono pareti divisorie. Partendo dalla storicità dell’ambiente, nella progettazione di questo locale RPM PROGET ha voluto riportare le mura di questi circa mille metri quadri quasi al grezzo con l’intervento di un decoratore per rendere la “patina del tempo” con le sfumature dell’ocra, del beige, della carta arancione.

L’illuminazione completa l’ambiente con un tocco un po’ vintage e un po’ retro che crea un’atmosfera molto calda e piacevole. Sulle pareti riportate allo stato originario di mattoni misti a tufo e a calcare sono state create delle immagini, da affiancare a quelle ritrovate dal passato.

Nel locale sono presenti tre grandi lucernari da cui si ha una vista sui palazzi un po’ decadenti di questa parte suggestiva di Roma. Questo ampio spazio, molto alto, è stato arricchito con piante che scendono dal soffitto e con grandi ventilatori in rattan fatti venire direttamente dagli Stati Uniti e già a suo tempo utilizzati da RPM per il Propaganda di Miami: due ventilatori, uno nella volta principale e uno nella voltina, si muovono a ventaglio, mentre quelli del lucernario sono dodici e si muovono in senso inverso con un movimento d’aria molto particolare.

A terra, parquet ritrovato, antico e trattato e cementina a disegno che Roberto Antobenedetto ha trovato direttamente in una cava, nel corso delle sue instancabili esplorazioni tra tradizionale, esotico e vintage.

“Da Comodo, il cliente si deve sentire abbracciato – dice l’architetto - per questo ci sono ambienti poco definiti e una sala privè, dove non ci sono tavoli ma divani con tavolini bassi e con tendoni molto pesanti che possono essere utilizzati per creare lo spazio per un evento, per una presentazione, per una festa privata e per qualsiasi altra situazione. Sulla base della presenza di archi, abbiamo posizionato le grandi tende proprio per distribuire gli spazi a seconda di come le tende vengono chiuse e fatte scorrere.

Ho immaginato uno spazio aperto a tutti: dal ragazzo giovane che è di passaggio a Fontana di Trevi e vuole fare un lunch o una cena veloce al professionista che vuole pranzare in uno spazio non troppo formale ma confortevole, oltre a chi lavora in zona nei negozi di regalistica e souvenir. Da questi concetti nasce il nome “Comodo”, uno spazio in cui la comodità è prevalente: la distanza tra i tavoli generosa, i soffitti molto alti e l’atmosfera rilassata. Gli orari sono molto fruibili, il locale è aperto dalla tarda mattinata fino a notte inoltrata, senza pausa e si può pranzare a qualsiasi ora, si può arrivare con il proprio computer e si può lavorare”.

Questo realizzato da RPM, è un lavoro che ha richiesto tantissime energie, anche per la dimensione inusuale del locale, che rappresenta cinque ristoranti in uno e il progetto ha dovuto comprendere la creazione di cinque corner di cucina, di cui quella centrale è la cucina “madre” ma il banco sushi ha la sua propria cucina, le insalate hanno la loro cucina con forni per tostare il pane e per cotture particolari, anche gli antipasti hanno un tavolo di preparazione e un forno, la pizza ha la sua area con preparazione, celle frigorifere e forno.

La complessità del progetto include anche vinerie in ferro e legno alte quattro metri e mezzo con scale per prendere i vini, in uno stile un po’ eclettico. “Non semplicemente vintage o retro - dice Roberto - ma nato dall’unione di più cose che possono dialogare insieme senza dare un senso di vecchio o di freddo. Ho fatto realizzare su mio disegno grossi vasi in ferro dove sono state alloggiare palme che oggi sono già alte tre metri. Il banco cassa assomiglia al bancone di una tipografia che richiama la vecchia attività del luogo con finti cassetti su cui sono riportati i nomi dei caratteri da stampa e c’è una colonnina, questa ritrovata in loco, che gonfiava le ruote delle automobili nella vecchia autorimessa. Non mancano i rimandi alla rimessa di carrozze e l’insieme di tutte queste citazioni rendono questo locale davvero unico”.

A COLLOQUIO CON IL DIRETTORE E LO CHEF

Per un locale fuori dal comune, fuori dal comune dovevano essere anche il direttore e lo chef responsabili degli spazi che costituiscono questa vera e propria costellazione gastronomica.

La parola al direttore Riccardo D’Esposito: “Ho cinquantun’ anni e sono nel mondo della ristorazione da quando ne avevo otto. A quell’età accompagnavo al lavoro mio padre e mi davo da fare per aiutarlo anche se lui mi ha sempre sconsigliato questo lavoro”. Originario di Capri, oltre a tre anni di esperienza ad Amburgo, dove ha fatto scuola alberghiera all’Eliseo Hotel, ha sempre lavorato nell’isola dove a contatto con una clientela internazionale ha messo al suo attivo la conoscenza di sei lingue straniere, aiutato da una forte passione. Ho seguito il ristorante più famoso di Capri “Da Paolino”, una limonaia, dove ho avuto la grande fortuna di conoscere veramente il mondo, dagli attori di Hollywood agli oligarchi russi, con la caratteristica che i più importanti erano anche i più semplici al tavolo. Ho avviato da zero un altro ristorante sull’isola per sette anni “Le Camerelle” nella via dello shopping. Sono stato poi per altri due anni direttore d’albergo a Capri con 48 collaboratori, una bella esperienza. Sono poi tornato a Roma per amore con un figlio di tre anni e sono salito su questa nave. A Comodo, se consideriamo anche il bar abbiamo sei punti vendita con delle attività e delle tipologie diverse: dalla pasta al sushi, alla pizza ai taglieri al bar.”

“Questa dovrà essere una grande famiglia sia nei rapporti interpersonali tra i collaboratori sia con i clienti, questi ultimi di devono sentire a casa con una confidenza giusta senza troppa distanza e senza troppa vicinanza. “

“Un ristorante come il Comodo chiede al personale il sorriso e il sorriso è la prima cosa che vendiamo. La simpatia in partenza è sempre vincente”. Si tratta di una equipe di 65-70 persone nei vari ruoli con varie brigate di servizio e con turnazioni importanti. Le sale saranno assegnate a chef de rang, ognuno dei quali dovrà seguire una data area. Utilizziamo il palmarino per velocizzare il trasferimento dell’ordine. La prima cosa nel nostro impegno professionale è quella di formare una brigata il più possibile motivata e competente per la soddisfazione del cliente, creare un’atmosfera attraente per i turisti ma anche per i romani”.

Luigi Ubertini è il coordinatore di tutte le cucine del ristorante – gastronomia, sushi, pasta, pizza e via dicendo e si confronta con i responsabili di ciascun reparto. “A monte mi occupo anche della ricerca delle materie prime che è fondamentale, andando a ricercare il piccolo fornitore, selezionando prodotti specifici molto particolari in tutti gli ingredienti.”

Ubertini si occupa anche della creatività della proposta ai clienti: “La proposta non dev’essere mai banale, offriamo menu intuitivi ma dando qualcosa di più al cliente con tecniche moderne, accostamenti originali con la rivisitazione di piatti classici. Nel sushi, per esempio, oltre alla qualità della materia prima curiamo l’estetica e accostiamo cose contemporanee. Per la pizza facciamo una profonda ricerca delle farine e delle mozzarelle, nella cucina romana abbiamo i grandi classici con una base importante costituita dalla pasta fatta in casa, come anche il pane e i dolci, il banco gastronomia è spettacolare: taglieri, salumi, mozzarelle, misti di ogni genere. Molto originale, infine, la proposta dei cosiddetti ‘salumi di mare a base di pesce con diverse lavorazioni fatte internamente”.

**RPM PROGET**

Via Gregorio VII, 472, 00165 Roma

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

[+39 06 66019011](tel:0666019011)

**OGS PR and Communication**

Via Koristka 3, Milano

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

+39 02 3450610