

Ar

maggio 2022

02 *interview*



food

Rivista Trimestrale/Poste Italiane SpA - P. I. 31/05/2022

Italia € 12,00 Canada CAD 39,95/Germany € 24,80/UK GBP 19,50/Greece € 22,00/Portugal € 22,00/Spain € 22,00/Switzerland CHF 30,00/USA \$ 40,95/Belgium € 22,00



Tiziano Aglieri Rinella / Felicia Ferrone / Marco Bianchi / Lei Saito / Benjamin Grant /
Colectivo C733 / MVRDV / Kengo Kuma and Associates / OMA /
masquespacio / Neri&Hu / EFEEME arquitectos / Adam Richards Architects / Snøhetta /
Sara Ricciardi / Chiara Andreotti / Jaime Hayon /
Ludovica+Roberto Palomba / nendo / **london interior itineraries**

il refettorio, essenza veneziana

il refettorio, the essence of venice

project by Giuseppe Tortato Architeti
text by Chiara Scalco

Attraverso il progetto per il ristorante Il Refettorio, Giuseppe Tortato ha dimostrato il proprio approccio architettonico fatto di esperienza sensoriale e sostenibilità, rigenerazione degli spazi e voglia di dare priorità all'uomo e alla natura.

La realizzazione di un luogo speciale in cui stare bene in modo semplice è la chiave di lettura del progetto, che desidera porsi in contrapposizione con la progettazione usa e getta tanto in voga in questo momento storico. Tortato ha saputo riconnettersi con le proprie radici veneziane sviluppando una sorta di ricerca metafisica, un'indagine profonda sull'essere umano: partendo dai sensi, dai materiali naturali e dalle lavorazioni artigianali, l'architetto e i collaboratori del suo studio con sede a Milano hanno saputo sintetizzare gli strumenti per creare un luogo che vorrebbe essere "per sempre". Protagonista dell'intervento è anche il colore considerato come fulcro progettuale, a partire dall'azzurro del pavimento, passando per il rosso dei mattoni, tra il grigio degli intonaci e il nero dell'ebano.

Il Refettorio si trova a pochi passi dalla centralissima cattedrale di San Rocco; è un ristorante del brand Majer, che ha all'attivo dieci locali in tutta Venezia, contraddistinti da un'attenzione particolare ai dettagli sia per quanto concerne l'esperienza e il consumo del cibo, sia per gli spazi in cui viene conservato, preparato e servito. Un lavoro sinergico ha coinvolto lo studio Tortato e la committenza, nella persona di Fabrizio De Nardis, soprannominato il "Signor Majer". L'ex manager della Benetton, dopo alcuni anni trascorsi in Giappone, decise nel 2006 di acquistare lo storico panificio Majer, attivo a Venezia dal 1924 nei pressi di piazzale Roma. Dopo questa prima iniziativa imprenditoriale, una vera ascesa nel mondo della ristorazione in diversi luoghi strategici della città.

Come già avvenuto per altri dei suoi locali, a partire dalla Giudecca quasi dieci anni fa, il team di architetti si è occupato interamente dell'interior design de Il Refettorio dalla definizione dei materiali al disegno degli arredi e dei corpi illuminanti pensati e prodotti esclusivamente per questo progetto.

Numerosi artigiani sapienti hanno lavorato fianco a fianco con l'architetto per la realizzazione di pezzi intramontabili e intrisi di grande significato. Il bancone, elemento centrale della vita del locale, è stato realizzato in peltro ed ebano; una scelta dettata dalla volontà di utilizzare materiali che potessero durare nel tempo e invecchiare bene, raccontando attraverso le proprie rughe una storia sempre nuova. È un pezzo unico che ricorda il suo legame con la città attraverso l'inserimento sul frontale di due barre metalliche che ricordano le due maggiori quote storiche dell'acqua alta a Venezia. Una sorta di marchio di fabbrica, ideato dallo studio per Majer, a partire dal primo ristorante sul canale della Giudecca e utilizzato anche nel packaging aziendale.

Tutti gli arredi delle due sale sono stati disegnati ad hoc e prodotti da realtà artigianali in esclusiva, con una cura quasi maniacale del dettaglio: come per i giunti a incastro dei tavoli o per i battiscopa metallici, o ancora per le grate ispirate a Carlo Scarpa.

Il risultato è un luogo elegante, senza tempo, in cui le persone sono

sempre messe al centro. L'ambiente è illuminato dalla luce calda dei corpi illuminanti su disegno che lambisce voluttuosamente gli arredi, prevalentemente realizzati in legno massello. I colori catturano l'attenzione: tinte scure, quasi nere, per gli arredi fissi e rovere chiaro per tavoli e sedie a cui fanno da sfondo la pietra, il mattone e gli intonaci delle pareti, e il legno antico delle tavole dei soffitti.

Il pavimento, un incredibile cotto azzurro, richiama l'importanza del colore negli ambienti ed è stato realizzato dalla Fornace De Martino, azienda storica salernitana in attività da 1.200 anni.

Infine, altro elemento fondante del locale è la scala: minimale, in cemento faccia a vista, apparentemente sembra sospesa sul pavimento di cotto azzurro. È un elemento contemporaneo, frutto di un attento studio delle proporzioni e dei materiali, che nella sua semplice purezza si propone come fulcro visivo della seconda sala da pranzo. La scala è caratterizzata da un corrimano in metallo brunito, lo stesso dei battiscopa e dei serramenti delle vetrine, ed è affiancata da un parapetto realizzato artigianalmente con sottili strisce metalliche intrecciate.

La combinazione di un ambiente ideato e allestito con materiali ricchi di storia e l'atmosfera magica creata dalla cura nella realizzazione e presentazione del cibo rende Il Refettorio un ristorante pensato per i veneziani, dove vivere momenti unici immergendosi completamente nell'anima storica della città lagunare.

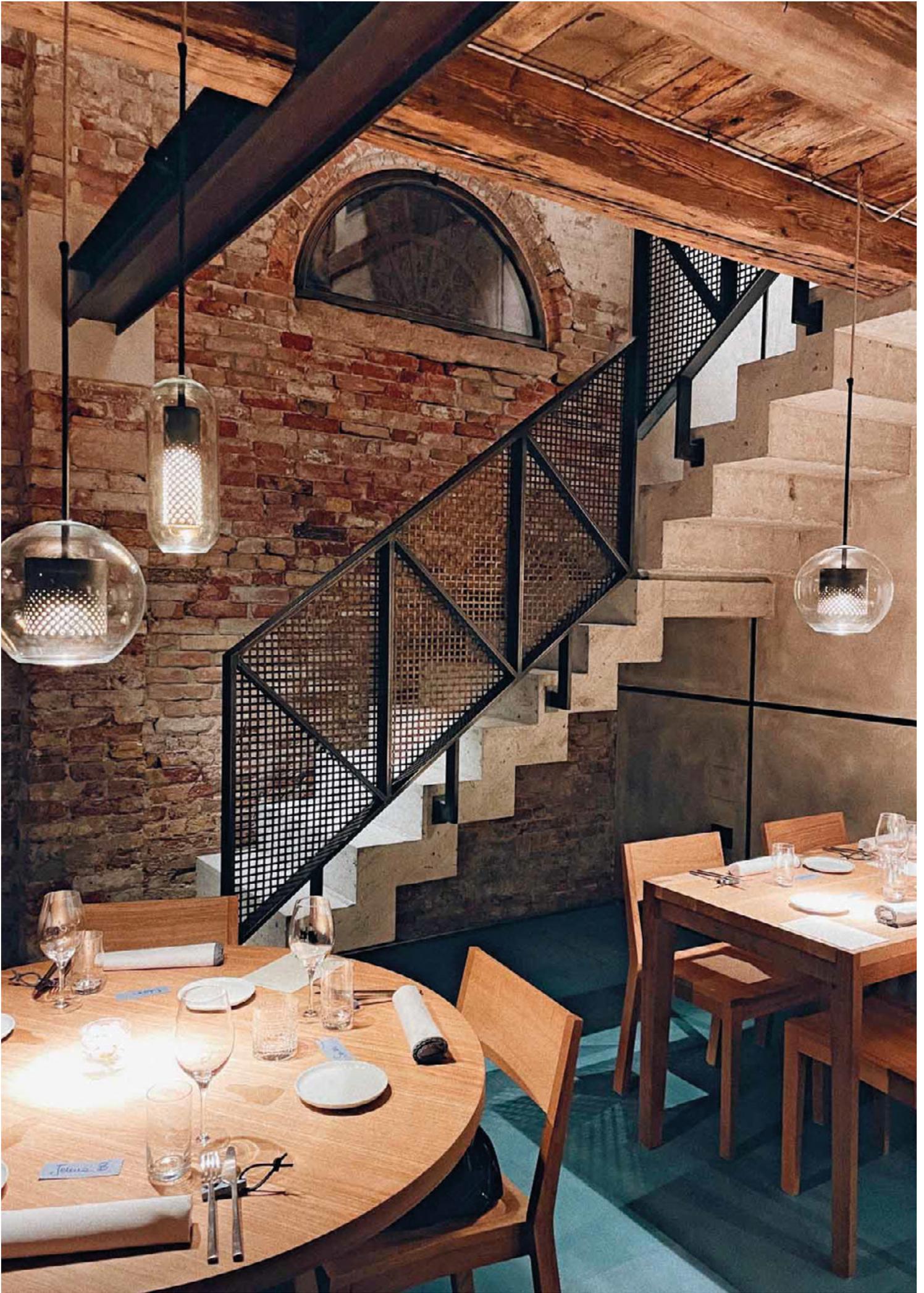
Through his design for Il Refettorio (The Refectory) restaurant, Giuseppe Tortato has shown his architectural approach, made up of sensory experience and sustainability, renewing spaces and placing the focus on human beings and on nature.

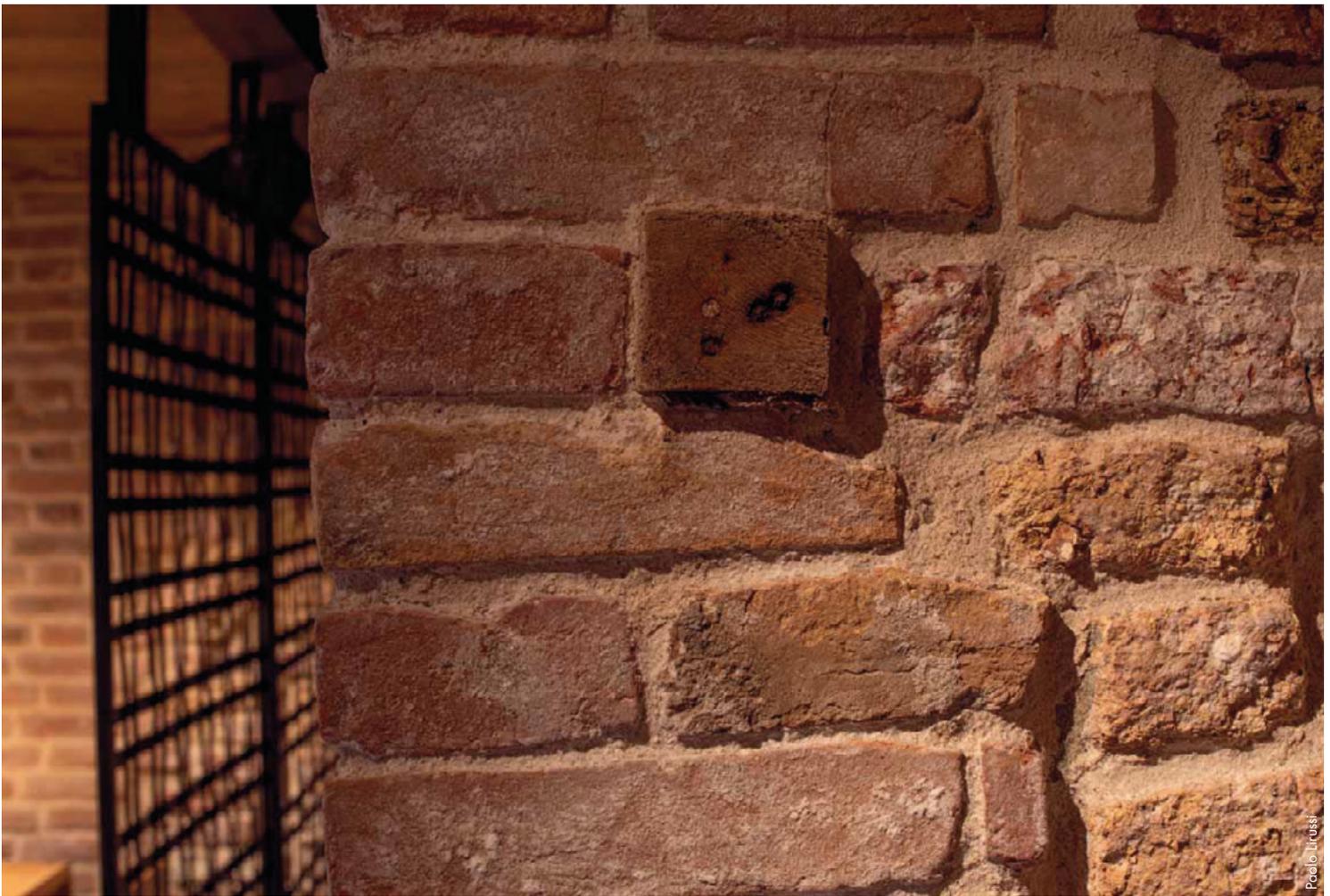
Creating a special place to simply feel good in is the key to this project, which is in direct contrast with the disposable design that is so much in fashion at the moment. Tortato has managed to reconnect with his Venetian roots, developing a kind of metaphysical research, a profound exploration of human beings. Using the senses, natural materials and artisan workmanship as starting points, the Milan-based architect and his colleagues have synthesised tools to create a place that aims to be 'forever'. One of the focuses of the project is colour – with its blue floor, red brick, grey plaster and black ebony.

Il Refettorio is just a short walk from the Cathedral of St. Roche, right in the centre of Venice. It is part of the Majer brand, which owns ten establishments in Venice, featuring special attention to detail both in terms of the experience and food consumption, and the spaces in which it is kept, prepared and served. This synergic work involved the Tortato studio and the client, Fabrizio De Nardis, nicknamed "Mr. Majer".

The former Benetton manager, after several years spent in Japan, decided in 2006 to buy the historic Majer bakery, active in Venice since 1924 near Piazzale Roma. After this first entrepreneurial initiative, a real rise in the world of catering in various strategic locations in the city.

Just like with the brand's other businesses, starting with the Giudecca







almost ten years ago, the team of architects was completely responsible for the interior design of Il Refettorio, from choosing materials to designing the furniture and lighting created and produced exclusively for this project.

Many artisans worked skilfully side by side with the architect to create classic pieces imbued with great meaning. The counter, the central element of restaurant life, is made of pewter and ebony, chosen as materials that age well and are long lasting, whose 'wrinkles' tell a continually changing story. It is a single piece that echoes its link with the city through two metal bars that recall the two highest water marks (acqua alta) in Venice. It is a kind of trademark that the studio has created for Majer, starting with the first restaurant on the Giudecca canal, and also used on the company packaging.

All the furnishings in the two rooms have been custom-designed and produced exclusively by artisans, with an almost maniacal attention to detail. For example, the interlocking joints of the tables, the metal skirting board and the gratings inspired by Carlo Scarpa.

The result is an elegant, timeless space centred on the people who visit it. The space has warm lighting and the lights are custom-designed to voluptuously envelop the prevalently solid wood furnishings. There are striking colours: dark, almost black shades, for the fitted furnishings and light oak for tables and chairs, with a backdrop of stone, brick and plaster walls, and the old wooden planks of the ceiling.

The floor, made of incredible light blue terracotta, recalls the importance of colour in the spaces and has been created by Fornace De Martino, a historic company from Salerno that has been in business for 1,200 years.

Finally, another central element of the space is the staircase. It is minimalist, made of exposed concrete and appears suspended above the light blue terracotta floor. It is a modern element, the result of a careful study of proportions and materials, whose simple

purity is the visual focus of the second dining room. The staircase features a burnished metal handrail, like the skirting board and the window fittings, and is flanked by a parapet created by artisans with interwoven fine metal strips.

The combination of a space designed and created with materials full of history and the magical atmosphere that results from the care in making and presenting its food, makes Il Refettorio a restaurant designed for Venetians, where they can spend unique moments completely immersed in the historic soul of the Lagoon city.