

Kome si mangia

Ristorante giapponese, Firenze

Kome to eat. Japanese restaurant, Florence

The intervention for the insertion of the ethnic restaurant in a historic building near Santa Croce, along the route of the Roman amphitheatre, has provided for the consolidation of the vaults and arches facing the main street (Via de' Benci), and the reopening of the latter to restore the façade on the street front to its original configuration. A sinuous false ceiling on the ground floor becomes an element of reinterpretation of the interior space. A sort of golden volcano that, crossing the "crater", indicates the presence of a more intimate room on the upper floor. The sinuous ceiling gathers the customers around the master chef and at the same time alludes to the sensuality of the ritual of eating sushi. The gilding is the attractive element that winks at passers-by, but it is also a discreet reference to Japanese tradition, the only one on this level, for the choice to overcome the stereotyping of the ethnic restaurant. Upstairs the roles between customer and chef are confused, thanks to the grill tables. The basement level, characterized by large cross vaults, has been the subject of a discreet and respectful intervention that restores the original image of this space.

L'intervento per l'inserimento del ristorante etnico in un edificio storico nei pressi di Santa Croce, lungo il tracciato dell'anfiteatro romano, ha previsto la il consolidamento delle volte e delle arcate prospicienti la via principale (Via de' Benci), e la riapertura di quest'ultime per riportare il prospetto sul fronte strada alla configurazione originaria. Una controsoffittatura sinuosa al piano terra diventa elemento di rilettura dello spazio interno. Una sorta di vulcano dorato che, attraversa il "cratere", indica la presenza di una sala più raccolta al piano superiore. La sinuosità del soffitto raccoglie i clienti attorno al maestro cuoco e la tempo stesso allude alla sensualità del rito della consumazione del sushi. La doratura è l'elemento attrattore che ammicca ai passanti, ma è anche un discreto richiamo alla tradizione giapponese, l'unico su questo livello, per la scelta di superare la stereotipazione del ristorante etnico. Al piano superiore i ruoli tra cliente e cuoco si confondono grazie ai tavolini dotati di grill. Il livello seminterrato caratterizzato da ampie volte a crociera è stato oggetto di un intervento discreto e rispettoso che restituisce a questo spazio l'immagine originaria.





