

Nuovi Seventies

A Nola (Napoli), il ristorante Re Santi e Leoni. Qui Giuliano Andrea dell'Uva mette in scena tradizione e novità, con citazioni Anni 70

testo di Francesca Benedetto — foto di Nathalie Krag

Il lounge bar è caratterizzato dalle pareti smaltate color terracotta e dagli eleganti divani su disegno con base in alluminio. Applique in ottone e vetro opalino di Max Ingrand per FontanaArte.



“Volevo un luogo che parlasse di eccellenza a tutto tondo: in cucina, a tavola e in sala. Giuliano ha saputo interpretare perfettamente e dare forma a questo mio desiderio”

Lucio Giordano

Dall'alto a sinistra, il progettista Giuliano Andrea dell'Uva e l'imprenditore Lucio Giordano, patron del Re Santi e Leoni di Nola. Nella sala principale, con le pareti rivestite in alluminio, comode sedute imbottite in velluto di Tom Dixon, applique su disegno. Uno scorcio del ristorante con pareti originali in tufo e affaccio sul balcone. Pavimenti in resina bianca.



La scatola in alluminio, ispirata all'altana di Palazzo Pucci a Firenze di Gae Aulenti (1971), si appoggia alle spesse pareti in tufo dell'antico frantoio. Divano su disegno in tessuto nero bouclé, sedute di Tom Dixon.



Dall'alto a sinistra, lo chef Luigi Salomone, alla guida della brigata, davanti all'isola in acciaio. Le geometrie delle piastrelle effetto 3D, su disegno, creano un colpo d'occhio cromatico nella cucina a vista. Sul bancone del lounge bar, in Ceppo di Gré con inserti in ferro tagliati a laser, lampada Pipistrello di Gae Aulenti per Martinelli Luce. Nella saletta più raccolta, paravento in ferro e vetro cannettato, lampade a sospensione di Artek, sedie in legno e pelle di Tom Dixon. Un dettaglio del segnaposto in marmo Grand Antique disegnato ad hoc.





Una vista d'insieme del ristorante con la sequenza di sale e la cucina sul fondo. Sui mobili in legno e ferro che citano le linee di Gianfranco Frattini, lampade da tavolo vintage.

L'Italia è popolata di tesori nascosti e in questo particolare momento, nel quale i viaggi all'estero sono meno frequenti, abbiamo avuto l'occasione di rendercene conto e di apprezzarne il valore. Città d'arte che ci invidiano in tutto il mondo, siti naturalistici e paesaggi incantevoli ma anche tradizioni, eccellenze, storie di coraggio e di rinascita. Quella che raccontiamo in queste pagine è ambientata a Nola, splendida cittadina della provincia di Napoli dal passato ricco e affascinante, che vanta cittadini illustri come Ottaviano Augusto, il primo imperatore romano, e il filosofo Giordano Bruno. Nella piazza centrale, all'interno di un palazzo ottocentesco che in origine ospitava un frantoio, ha inaugurato appena dopo il lockdown il ristorante Re Santi e Leoni. Il proprietario Lucio Giordano, imprenditore con radici nel tessile, già da qualche anno era sceso in campo nel settore del food seguendo la sua passione per la cucina giapponese, ma è proprio con l'intento di valorizzare il territorio campano che ha preso forma la nuova avventura. "Sognavo un indirizzo speciale dove proporre la mia idea di accoglienza esclusiva legata al cibo e ho scelto di affidare il progetto dello spazio all'architetto Giuliano Andrea dell'Uva", ci racconta. "Lo seguivo e apprezzavo i suoi interventi da tempo, ma l'umanità, la capacità di ascolto e l'empatia che si è creata tra noi al primo incontro mi hanno convinto in maniera decisiva". Partendo dal contesto storico, dell'Uva interviene con un innesto di grande modernità. All'ingresso, un ambiente total

white con un divano dalle linee morbide fa sentire l'ospite accolto come a casa. A parete, una stampa di Ferdinando di Borbone, re di Napoli, una tela antica, con l'immagine di Sant'Agostino, e due piccoli leoni in marmo: queste tre opere compongono un inedito omaggio ai nomi dei figli del proprietario, Ferdinando, Agostino e Leone. In sequenza si accede al lounge bar, dove il bancone, realizzato con un blocco in Ceppo di Gré e inserti in ferro tagliati a laser, spicca nel contrasto con le pareti smaltate color terracotta. Ma è nella sala principale il fulcro del progetto: "Abbiamo posizionato al centro del volume stretto e lungo, scandito dagli antichi archi in tufo, una scatola interamente rivestita in alluminio, ispirandoci alle sperimentazioni di Gae Aulenti dei primi anni Settanta". Attorno ai tavoli, sedute imbottite in velluto di Tom Dixon e divani neri su disegno, con base in metallo, dalle linee Seventies. I séparé in ferro e vetro cannettato lasciano intravedere l'ultima saletta, più raccolta, con affaccio sulla cucina, il regno del talentuoso chef Luigi Salomone. "Per caratterizzare questo ambiente, per lo più di servizio", conclude Giuliano, "abbiamo prima posizionato le attrezzature e poi giocato con le proiezioni dei volumi sulle pareti, disegnando geometrie con piastrelle lucide e opache, effetto 3D". La cura per il dettaglio è tangibile e diffusa: dalle finiture alla scelta dei mobili e delle luci, molti su disegno, fino agli oggetti per la tavola realizzati in marmo e brecce antiche. Per conquistare l'ospite, dall'ingresso fino al dessert. —