

Parma è il fulcro di uno dei territori più ricchi a livello mondiale dal punto di vista gastronomico. La buona cucina è una tradizione secolare, da oltre quarant'anni anche della famiglia Poli. Inkiostro, sotto la guida dello chef Franco Madama, continua la strada già tracciata: ricerca delle materie prime selezionate e lavorate direttamente, unite alla capacità di valorizzare i prodotti del territorio e la loro stagionalità in piatti di mare e di terra. Un locale che si distingue nel panorama territoriale non solo per l'offerta culinaria, ma anche per l'interior design dello Studio Nove & A2C Studio. Su una superficie di circa 1000 metri quadrati, la struttura volumetrica ha indirizzato i progettisti a realizzare tre zone principali: una raccolta e di atmosfera per l'ingresso

OLTRE LA TRADIZIONE

TONI PACATI MA DECISI
ALLE PORTE DI PARMA,
CAPITALE DELLA FOOD
VALLEY ITALIANA, IMPORTANTE
CONTESTO GASTRONOMICO
DOVE INKIOSTRO HA
UN RUOLO DI TUTTO
RISPETTO, PER SCENOGRAFIA
E CUCINA CREATIVA

DI MARGHERITA TOFFOLON
FOTO DI FRANCESCO DI GREGORIO

e il bar, che anticipa le due eleganti sale da pranzo inondate di luce, per scendere alla preziosa cantina dei vini al piano interrato. Protagonista assoluta delle sale ristorazione è la luce, che entra periferica attraverso le grandi vetrate sui tre lati perimetrali. Sale che hanno un fulcro comune: gli enormi volumi che geometricamente definiscono le altezze e fungono da contenitori dei corpi illuminanti e dell'impianto audio. Inkiostro è un ristorante caratterizzato da un elevato livello di comfort acustico, reso possibile dall'irregolarità del volume di ogni sala e dall'utilizzo della tecnologia del controsoffitto liso.

In un gioco di contrasti con questi due ambienti, dai toni pacati anche degli arredi, si pone l'ingresso dominato dal



IDENTIKIT

PROGETTO ARCHITETTONICO:

STUDIO NOVE & AZO-STUDIO

SUPERFICIE: 350 MQ

CORPI ILLUMINANTI:

FLOS, LUCIFERO, GROFF

CONTROSOFFITTO TESO: BARRISOL

ARREDO: INTERTECNICA

MOBILI CANTINA:

FALEGNAMERIA GIULIO BIANCHI

CUCINA: MIB

PAVIMENTI: COFFO DESTE

TENDAGGE: ITALPOLTRONE

LAVABI: FLAMINIA

RUBINETTERIE: GESS





colore scuro dalla pavimentazione in gres a grande pazzatura e delle pareti rivestite da pannelli modulari laccati effetto "matte", con inserti luminosi e quinte verticali decorate in modo irregolare a smalto. Effetto creato per mettere in evidenza il bancone costituito da una scocca monolitica a forma diamantata, realizzato su disegno in vetroresina laccata con vernice metallica bronzea.

Il percorso all'interno del grande volume prosegue al piano interrato dove vengono custoditi "sotto vetro" gli spazi preziosi dedicati alla cantina, dove i vini sono valorizzati da una materialità forte. Qui gli arredi sono in legno di rovere naturale, in ferro e marmo bianco con l'utilizzo di corpi illuminanti a tecnologia led. I volumi a nicchia per l'esposizione e conservazione dei vini sono progettati con lo scopo di creare percorsi di degustazione dedicati. La cantina è un grande contenitore che mette in mostra, attraverso la trasparenza delle vetrate, i contenitori pregiati delle etichette, in linea con il concetto di ristorazione secondo cui l'apprezzamento del buon cibo e del buon vino è un fatto di cultura e conoscenza da condividere e diffondere. L'ambiente bagno, illuminato da faretti e tagli di luce, non è da meno. È concepito come un total black con lavabi da terra in ceramica bianca e rubinetterie in acciaio che scendono dal soffitto. Spazi



di grande appeal anche per l'offerta culinaria del giovane chef Franco Madama, 35 anni, di cui 18 ai fornelli. La sua è una cucina emozionale che solletica in modo equilibrato gusto e fantasia, utilizzando ingredienti di nicchia sia di terra che di mare. La esemplificano i sandwich di gamberi rossi con confit di pomodoro

in gel di bisque, il risotto alla crema di mandorla tostata, crudo di scampi e caviale beluga, la coacchia di coniglio brado arrosto con focaccine di patate, asparagi e praline dorate di salsa barnese e il cremoso cioccolatocaramelle con gelato allo zucchero integrale di palma.
www.ristoranteinklostro.it