



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

Cartella Stampa, Maggio 2016

GUSTO E CREATIVITÀ NEL CUORE DELLA VALDICHIANA

Un ristorante-laboratorio in cui la scelta degli ingredienti e l'amore per la materia prima si fondono in un menù che risponde alle esigenze della contemporaneità nel rispetto dei valori della tradizione.

IL PROGETTO

La Cucina della Lodola si trova all'interno di un'ampia struttura accogliente e creativa che ospita anche lo studio di design OFFICINE904, il brand fondato nel 2010 dal fratello di Carlo Porcu, l'architetto Paolo Porcu Rodriguez e dalla compagna, la stilista Silvia Pavanello. L'ambiente, circa 400mq, era originariamente una fabbrica di mattonelle di graniglia costruita negli anni venti e oggi di proprietà della famiglia. La struttura è circondata da un ampio terreno adibito a coltivazione di orti e da una tipica casa colonica toscana.

RECUPERARE, RIADATTARE, RIUTILIZZARE

La filosofia di Paolo Porcu Rodriguez, che ha curato il progetto di ristrutturazione della ex fabbrica, segue i principi estetici che sono da sempre alla base delle scelte della famiglia. La madre Beatrice lavora nel commercio dell'antiquariato e dell'arte e i fratelli Porcu sono cresciuti circondati dall'amore per il bello, anche quello meno evidente, attraverso il quale hanno sviluppato una notevole sensibilità estetica. Si inserisce in questo percorso la decisione di Paolo di lasciare intatta la struttura originaria della fabbrica, che è ancora ben visibile, e di integrarla con nuovi materiali ed elementi architettonici. Le pareti con i mattoni a vista e il pavimento in cemento ricordano atmosfere urbane, in stile loft newyorkese, mentre l'inserimento delle rifiniture in legno naturale, sia all'interno che all'esterno, legano il locale al territorio nel quale è inserito, la campagna toscana. Il risultato è un ambiente armonioso e creativo nel cuore della Val di Chiana.

SIMMETRIA, CONTINUITÀ, VISIBILITÀ

Il design dello spazio industriale è stato concepito assecondando il concetto della continuità. Il progetto architettonico de La Cucina della Lodola è speculare: interno ed estero sono simmetrici e divisi in sei campate; alle colonne in mattoni poste all'interno rispondono le longherine in ferro poste all'esterno; mentre l'entrata è costituita da una vetrata che permette una visione completa del locale e del suo ritmo architettonico. A vista si trova anche la grande cucina di circa 80mq del ristorante-laboratorio, mentre alla sala sono riservati circa 90mq. L'unica aggiunta alla struttura originaria è la costruzione della lunga passerella posta all'ingresso del ristorante, un pontile sopraelevato che durante i mesi estivi diventa una suggestiva veranda dove possono cenare i clienti.

LA CUCINA DELLA LODOLA

Via Dell'Esse 1, 52047 Marciano della Chiana (AR) info@lacucinadellalodola.it - www.lacucinadellalodola.it



LA CUCINA DELLA LODOLA Ristorante Agricolo

FLESSIBILITÀ, CREATIVITÀ, LIBERTÀ: I MATERIALI E L'ARREDAMENTO

Tutti gli elementi di design de La Cucina della Lodola (tavoli, sedie, lampade ma anche i mobili) sono creazioni originali di Paolo Porcu Rodriguez, che ha concepito l'arredamento seguendo l'idea della mobilità. Il locale è diviso da pareti mobili di vetro agganciate a cerniere di metallo poste sul soffitto e sul pavimento, che possono cambiare posizione creando nuovi spazi a seconda delle esigenze. Lo stesso possono fare gli arredi, tutti appoggiati su ruote e formati da moduli componibili. Anche i tavoli hanno una struttura modulare e sono formati da due elementi, un carrello che riprende stilisticamente la struttura delle sedie "Regista" e un piano in cemento, lo stesso materiale utilizzato per la pavimentazione. I tavoli sono apparecchiati con tovaglie di cartone e insieme alle posate su ogni tavolo sono appoggiate delle matite con le quali si può liberamente scrivere e colorare. Flessibilità e creatività sono il comune denominatore di questo ambiente polivalente che unisce amore per il gusto, per la natura e per l'arte, quest'ultima protagonista con opere alle pareti, che diventano lo spazio espositivo per artisti locali.

LA CUCINA DELLA LODOLA & OFFICINE904

A La Cucina de La Lodola l'atmosfera è naturale ma ogni elemento è ricercato. Le sedute "Regista" in pelle riprendono lo stesso materiale con cui vengono prodotti gli accessori di Officine 904, dal quale attingono anche la gradazione cromatica, uno dei punti forti del brand. L'arredamento è inoltre arricchito da spazi vintage che ospita elementi d'arredo selezionati e reinterpretati da Paolo Porcu Rodriguez in un perfetto equilibrio estetico tra modernariato e contemporaneità. Ne è un esempio l'ingresso del locale, arredato con sedute in stile anni sessanta e da un soffietto del banco ottico di una macchina fotografica degli anni venti, diventata oggi una lampada d'arredamento. Il rosso è il colore che collega tutto l'arredamento. Presente ma mai invadente, è il simbolo di vita ed energia che Paolo Porcu Rodriguez ha scelto per il filo delle lampade, delle ruote degli arredi, delle cinghie da container che tengono insieme i moduli di cui è formata la mobilia.

Orario di apertura:

tutti i giorni tranne il lunedì e il martedì dalle 19:30 alle 22:00
a pranzo il Venerdì, Sabato e Domenica dalle 12:30 alle 14:30

CONTATTI

LA CUCINA DELLA LODOLA

Via dell'Esse 1, 52047
Marciano della Chiana | Arezzo | Italia
Phone: +39 347 332 1247

UFFICIO STAMPA & PR

Stefania Viti
info@stefaniaviti.com
Cell: +39 347 606 8034

LA CUCINA DELLA LODOLA

Via Dell'Esse 1, 52047 Marciano della Chiana (AR) info@lacucinadellalodola.it - www.lacucinadellalodola.it