



© Søren Gammelmark

Studio Duncalf

Alchemist Un ristorante scenografico e sperimentale Copenaghen, Danimarca

Il ristorante Alchemist a Copenaghen, due stelle Michelin, è stato progettato dallo studio di interior design londinese Duncalf che ne ha curato l'intero processo in collaborazione con lo chef Rasmus Munk, con l'obiettivo di dare corpo alla sua innovativa visione di cucina. Bagnara, azienda specializzata nella produzione, distribuzione e lavorazione dei materiali lapidei, ha partecipato al progetto fornendo le sue pietre naturali, che impreziosiscono gli ambienti con la loro eterea bellezza e si abbinano perfettamente alle altre finiture. L'edificio destinato ad accogliere il ristorante era un ex capannone industriale che in precedenza fungeva da magazzino per le scenografie del Royal Danish Theatre. I progettisti hanno introdotto due nuovi livelli nel fabbricato per creare una sequenza di stanze, caratterizzate ognuna da un'atmosfera differente. Un disegno di interni ricco di effetti speciali, che

accompagna gli avventori in un viaggio sensoriale onnicomprensivo ben oltre il percorso enogastronomico: un concetto olistico di ristorazione che mescola arti visive, teatro e ricerca culinaria. Diversi sono i materiali utilizzati, tra cui le pietre naturali di Bagnara e in particolare la quarzite brasiliana Brown Silk, che presenta un tono di base marrone e un'inconfondibile striatura che la percorre per tutta la sua lunghezza. A seconda delle modalità di taglio, l'aspetto della pietra cambia radicalmente e gli innesti allungati lasciano il posto a ombreggiature tondeggianti, che conferiscono al materiale il nome di Moonrock. La quarzite brasiliana è stata utilizzata per la cucina, mentre per i piani dei tavoli in sala è stato scelto il marmo siciliano Grigio Billiemi. Si tratta di superfici che possono entrare in contatto diretto con gli alimenti, anche grazie all'attenzione che l'azienda pone nell'intero processo produttivo, ad esempio utilizzando

resine *food safe*. L'ingresso al locale avviene attraverso un imponente portale in bronzo realizzato su misura, che dà accesso a una *experience room* dove gli ospiti possono assistere a un concerto privato di violino. Da qui si accede al lounge bar, che si apre con una lunga vetrata sulla cucina laboratorio. Questo spazio per l'aperitivo offre una suggestiva vista sulla cantina in vetro a tre piani. Salendo le scale si arriva poi all'ambiente che rappresenta il fulcro del progetto e dell'esperienza dei commensali: la sala ristorante, con vista sulla cucina principale, concepita come un planetario sovrastato da una grande cupola su cui vengono proiettate immagini in movimento. Lo spazio finale, accessibile in ascensore, contiene un bar dedicato alla degustazione del tè e un caminetto. Un progetto scenografico e visionario, nel quale le pietre naturali Brown Silk, Moonrock e Grigio Billiemi di Bagnara si inseriscono perfettamente grazie al loro carattere elegante e discreto.



© Naturstengruppen
Foto courtesy Bagnara

BAGNARA

Via Madonna del Riposo, 34 - I - 39057 Appiano (BZ)

Tel. +39 0471 662109 - www.bagnara.net

E-mail: info@bagnara.net - alexander.widmann@bagnara.net



© Naturstengruppen



© Naturstengruppen