





Numa "la giostra gastronomica"

LOCATION: ROMA
DESIGN: RPM PROGET
INAUGURAZIONE: 2020

LO STUDIO ROMANO RPM PROGET SI CONFERMA UNA REALTÀ DI GRANDE COMPETENZA E FORZA DI PROPOSTA NELLA PROGETTAZIONE, ARREDAMENTO E RESTYLING DI SPAZI PER LA RISTORAZIONE.

“Nel progetto - dice il team dello Studio - sono fondamentali la conoscenza del territorio, quella delle esigenze del cliente e la garanzia di un approccio ‘artigianale’ dove la cura del dettaglio è essenziale. Non va mai dimenticata la straordinaria magia che nasce dalla tradizione, dalla memoria e dalla decorazione vintage, per creare suggestioni e atmosfere che si accompagnano all’esperienza gastronomica”.

Il Ristorante Numa interpreta al meglio questa filosofia.

Ambientato in una location particolare nel cuore della Roma an-

tica, tra il Circo Massimo e il Palatino, il Ristorante Numa è stato inaugurato nel dicembre 2020 su uno spazio di 180 metri quadrati per 90 posti in totale, di cui 35 nel dehors.

Lo studio RPM Proget racconta la storia di questo progetto in un dialogo a due voci con Davide Cianetti, chef romano di levatura internazionale, anima e artefice della proposta gastronomica del locale, entrato in partecipazione su invito della proprietà.

Numa è il nome del secondo re di Roma, un uomo molto longevo, un filosofo, amante della pace e fondatore della tradizione. Tutti



aspetti da cui trarre ispirazione. Il ristorante si trova sull'Aventino presso Piazza Numa Pompilio, a meno di cento metri dal Circo Massimo, cuore della storia romana, di fronte al Palazzo sede della FAO, da cui ci si attende una clientela internazionale, che ricerca la tradizione gastronomica romana.

Illustrando le caratteristiche della location e del progetto, lo studio RPM Proget spiega che si tratta di uno spazio progettato e realizzato di recente, nel 2015, ma che, nell'arco di questi cinque anni, aveva generato delle criticità.

RPM è subentrato nel restyling del locale per dare soluzione ai problemi e per creare un appeal diverso e intrigante. E' stato introdotto un angolo pizzeria costituito da un forno a vista con calotta in ottone, che occupa un posto centrale ed è immediatamente visibile quando si entra.

L'immagine che trasmette il ristorante è quella coloniale, al Numa, le poltrone all'ingresso hanno rivestimenti floreali, sono stati inseriti i tradizionali celine stile America anni Cinquanta e dei ventilatori a pale in rattan.

Il pavimento è stato completamente trasformato con l'inserimento di cementina a rombi colorati che richiama l'elemento del circo, dal Circo Massimo di Roma a quello di felliniana memoria.

Il circo inteso come luogo di socialità e divertimento condiviso, ma anche di varietà di spettacoli e di attrazioni.

Il dehors accoglie un piccolo giardino verticale. Per le grandi finestre sono state scelte veneziane color senape e color legno che creano diverse atmosfere nel locale a seconda delle ore del giorno. Lo spazio dehors affaccia sotto gli alberi alti e storici del viale Aventino, con uno scenario che cambia nel corso delle stagioni. Per catturare tutto il fascino del luogo ci si è inoltre affidati a tre grandi vetrate a pacchetto che, aprendosi, creano uno spazio unico e arioso.

Lo chef Davide Cianetti riprende il discorso del circo e della giostra per ribadire che il Ristorante Numa vuole essere un ambiente festoso, anche dal punto di vista gastronomico, con un'offerta trasversale che parte dalla colazione per arrivare fino alla cena.

Non a caso, il sottotitolo del ristorante è: "la giostra gastronomica".

