



## PEDRO'S RISTORANTE PIZZERIA

*Il brillante design degli interni*

Foto 1



Foto 2

statale 106.  
**DESIGN E FUNZIONALITA'**  
 Questo ristorante ha una caratteristica essenziale: *...Un occhio alla cucina...*  
 Sì, proprio la forma di un occhio (foto 2) è la caratteristica principale.  
 Gira tutto attorno alla cucina, è questo quello che ho voluto dare di particolare. Il cliente curioso può soffermarsi davanti al vetro posto proprio sui fornelli della cucina ed ammirare come viene elaborato il piatto scelto ma soprattutto guardare i movimenti dei cuochi e la pulizia dei piani di lavoro.  
 L'occhio è considerato un momento d'attesa al proprio posto in sala o al proprio pasto, ed è sottolineato fin dall'ingresso con un pavimento disegnato a mo' di freccia, che traccia sia il percorso fino al banco Bar (foto 3) e sia quello per dare un'occhiata in Cucina.



Foto 3



Foto 4



Foto 5

*Testo e foto  
 a cura del designer Cataldo Formaro*

**P**ietro Tangari in arte "Pedro's" campione italiano pizzaioli, iscritto all'API (Associazione Pizzerie Italiane), insegnante presso la Scuola Nazionale di Pizza ed iscritto all'Albo Italiano Pizzaioli Professionisti; nel 1996 fonda la propria azienda, una piccola pizzeria che col passare degli anni e con la determinazione e l'operatività del suo lavoro, lo ha portato alla realizzazione del ristorante di cui ora va fiero.  
 Il ristorante pizzeria è ubicato all'ingresso della cittadina di Cariati Marina, paese della costa Jonica, e situato a pochi passi dalla strada



Foto 6



Foto 7

Particolare importanza ha lo studio illuminotecnico: questo tunnel (foto 5) che sembra di colore viola non è altro che l'effetto del tetto arancione illuminato dalla luce a neon fredda, messa su ogni travetta di colore Blu. Faretto a luce alogena calda sono stati montati nella parte inferiore delle travele sospese con un nastro di luce soffusa inserita nei laterali del tetto.

Il lato sinistro del locale (foto 6) è caratterizzato da colori giovanili: il blu che collega il tetto a delle pareti in verticale, composti da nicchie portaoggetti illuminate, ed, in profondità, una parete ispirata a una faccia con tanto di occhi e bocca; il tutto stilizzato in cartongesso. Il lato destro, molto signorile (foto 4 e 7) è caratterizzato da colori caldi e da colonne trasformate in nicchie porta oggetti.



Foto 8

illuminato con lampadari a luce fredda e faretto ad incasso regolabili a lampada alogena calda. Il tetto del banco bar (foto 9) retroilluminato da una cascata di swarovski è l'elemento protagonista di questa zona. Forme particolari con curve sinuose e simmetriche: il tetto del banco bar non è il solito tetto che segue le linee del banco, ma esce fuori dagli schemi con elementi che si valorizzano l'uno con l'altro:

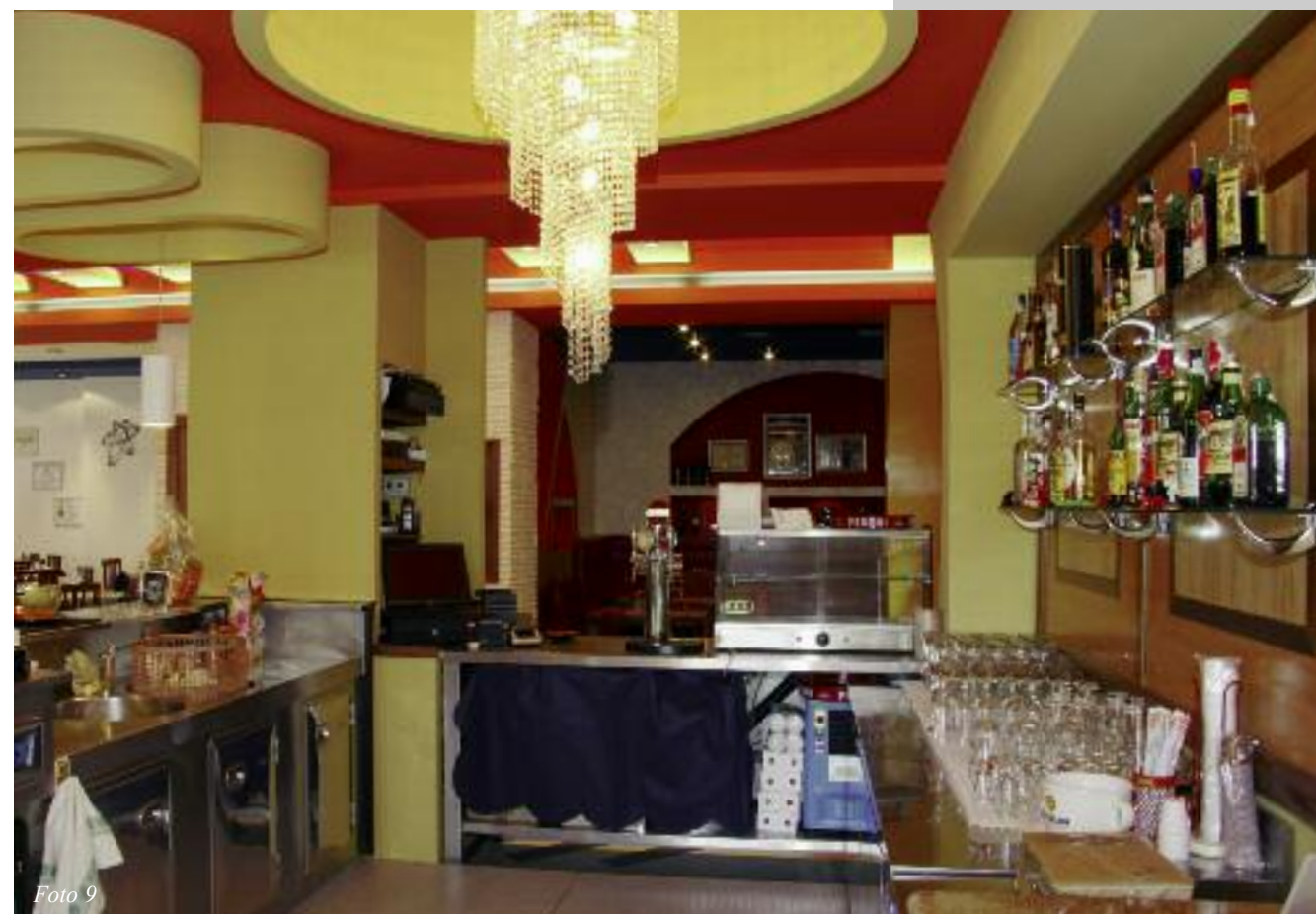


Foto 9



Foto 10



Foto 11

la sospensione caratterizza il tetto e viceversa. Il vecchio banco bar è stato riutilizzato e rivestito con mosaico vetroso della Marazzi.

Di rilevante scena è la zona per i più giovani (foto 6) ma soprattutto per gruppi di amici e coppie. Questa zona di colori, forme e materiali si sta rivelando molto importante per il ristorante, è gettonata e prenotata giorni prima. Sedute in similpelle, con panche a schienale alto, parete con nicchie illuminate e carta da parati, illuminazione particolare al tetto con luce fredda a carica trifosfero e faretto a mò di cannolo, fanno di questa zona quello che la maggior parte della clientela vuole: il locale per tutte le età.



Foto 12



Foto 13

La parete ispirata a una faccia vista dalla parte retro. **(foto 14)**  
 Percorrendo il locale si arriva alla zona bagni **(foto 11)**, dove il committente è stato severo nel richiedere un fasciatoio per il cambio Bimbi e bagni Uomo e Donna di stile e confort. Rivestito di colore bianco/lilla per le donne e di colore bianco/rosso per gli uomini. L'antibagno con ripiano del lavabo in legno e cristallo con sopra le ciotole e rubinetteria. La cucina come accennato prima è il fulcro del ristorante, il forno **(foto 12)** della MARANAFORNI nota azienda italiana produttrice di forni, è chiamato "Su e Giù" pro-

prio come il nome di una meravigliosa Pizza realizzata da Pedro's. Rivestito con pietra a stampo e colorato con tinte antichizzate. L'uscita del locale **(foto 8 e 13)** è caratterizzata da forme particolari che avvolgono la porta d'ingresso/uscita, realizzati in cartongesso e colorati. Questo locale insieme, alla serietà di tutto lo staff, dopo la prima estate di attività compiuta, ha fatto sì che il proprietario, proprio in questi giorni abbia ricevuto dal sindaco di Cariati il premio Eracles, noto in Calabria come premio per chi si distingue come calabrese nel Mondo.

**DESIGNER:** Cataldo Formaro  
**COMMITTENTE:** Tangari Pietro  
**HANNO LAVORATO:**  
**opere di muratura e pavimentazione:**  
 ditta Edil Tangari di Tangari geom. Orlando  
**opere in cartongesso:**  
 Savino Romano  
**opere di pitturazione:**  
 ditta Decor 2001 di Erario Gregorio  
**impianti climatizzazione e riciclo area:**  
 KDE di Ciranteneo Franco  
**impianti elettrici:**  
 LI.CA. electric sas di Liguori e Caruso  
**impianti idraulici:**  
 ditta Morrone Giovanni  
**Fornitura illuminazione:**  
 Godino Illuminazione di Sergio Godino  
**Fornitura arredi e Cucina:**  
 AB Brunetti Srl

**Cataldo Formaro**

Telefono  
 334/2626725  
 amministrazione@formarodesigner.com  
 www.formarodesigner.com



Foto 14