

domus

Tavola con vista / A table with a view

Al ristorante stellato San Domenico di Imola,
la nuova Saletta22 s'affaccia sul regno dello chef /
At the Michelin-star San Domenico restaurant in
Imola, the new Saletta22 looks on the chef's realm

Promosso da / Advertorial by





Se design e cucina sono per eccellenza due atti di sovversione dello stato di natura, niente è più naturale di una cucina di design, una sovversione al quadrato che ricompona la frattura moderna tra arte e tecnica ed esplora nuovi significati dal paradigma greco del bello e buono. E che merita dunque un proprio palcoscenico. Come accade al San Domenico di Imola, ristorante dalla storia ultra cinquantennale - è stato fondato nel 1970 dall'intellettuale *gourmand* visionario Gianluigi Morini - e oggi stellato Michelin sotto la guida di Max Mascia, ultimo erede della grande tradizione degli chef del San Domenico inaugurata, sin all'apertura, da Nino Bergese, cuoco dei re e re dei cuochi. Mascia stesso viene da una famiglia di chef e nel *resumé* vanta tra le altre, le esperienze italiane al Ristorante Vissani e al Ristorante Romano di Viareggio, quella statunitense all'Osteria Fiamma di New York

e quelle francesi prima a La Bastide Saint Antoine e, infine, a Parigi alla corte del pluristellato Alain Ducasse al Plaza Athénée. Al San Domenico, dopo il rinnovamento dello scorso anno, le cucine sono aperte alla vista degli ospiti attraverso due punti di contatto: un bancone con quattro sgabelli affacciato sull'area di lavoro, cui si accede passando dall'ex giardino d'inverno e dove scambiare due chiacchiere con lo chef degustando un calice prima di sedersi a tavola, rigorosamente su invito; e la Saletta22, il privé affacciato sui fuochi attraverso una grande finestra con cornice barocca, a sottolineare la *performance* artistica che si svolge al suo interno. L'idea è dello chef Max Mascia, affascinato dalla tendenza degli *chef's table* che si va diffondendo in tutto il mondo tra i ristoranti più eleganti. Una maniera di rendere immersiva l'esperienza culinaria, potendo apprezzare

non soltanto il prodotto finito, ovvero il piatto, ma anche tutto il processo che vi sta dietro. La Saletta22 è decorata di ceramica scura, arredata con pezzi artigianali e opere d'arte create *ad hoc* e illuminata da luci soffuse che accarezzano la *palette* cromatica fatta di nero, grigio scuro, ottone e oro. Per chi se lo chiedesse, 22 sta per 2022, anno dei lavori ed è anche la data di nascita di Max Mascia, 22 maggio. Ogni dettaglio è stato scelto proprio da lui: dalle tele di Rubelli alle Pelletterie di Consani e Giannini, passando per il lampadario Dew drops Bomma, il tavolo di Komos Terza Dimensione di Imola e i mobili di Garofoli/Edilpiù. Le pareti e i pavimenti sono firmati da Cooperativa Ceramica, sempre di Imola, la scultura è opera di Carmelo Cappello (1912-1996), amico e a lungo collaboratore del fondatore di *Domus* Gio Ponti, mentre la cantinetta per i vini è di Cibin di San Dona di Piave. Il progetto è firmato dallo

stesso Mascia assieme ad Antonio Gasparri dell'imolese A2 Studio. "L'idea è quella di ricreare un ambiente teatrale", spiega Gasparri "dove i cuochi della brigata sono gli attori e i commensali il pubblico. Per questa ragione, l'illuminazione è una parte fondamentale del progetto: la luce soffusa viene da faretti dimmerabili disposti lungo il perimetro, mentre sopra il tavolo il grande lampadario con bolle di cristallo trasparenti o ambrate punta a riprendere i capolavori che tradizionalmente campeggiano sulla platea dei teatri più prestigiosi." Per gli ospiti della Saletta22 il menù è sempre alla cieca, pensato da Max Mascia in base alla stagione, al clima e alle migliori materie prime disponibili, e accompagnato da una carta dei vini raffinata e suggerita sempre dallo chef. Quanto alle cucine, sono state anch'esse volute, ideate e disegnate da Max Mascia. Il progetto, maturato in oltre due anni di lavoro in



collaborazione con architetti e tecnici, riflette una visione a 360 gradi che è sia dell'artista, sia dell'imprenditore: i sistemi sono, infatti, improntati oltre che alla funzionalità anche all'efficienza e alla sostenibilità grazie ai piani a induzione e al controllo integrato dei flussi energetici e delle eccedenze. Il progetto è anche un inno al *made in Italy*, grazie all'utilizzo quasi esclusivo di aziende e maestranze italiane e locali, tra cui De Manincor di Trento che ha affiancato Max nello studio e la progettazione, le ceramiche di Imola e molti altri artigiani locali. Mobili e banconi sono di gres e marmo grigio, intrise di alta tecnologia, interconnesse 4.0, sostenibili, pensate all'insegna della praticità contemporanea e con la massima attenzione al benessere lavorativo: i flussi in cucina sono stati rivisti, gli spazi ripensati affinché la brigata possa lavorare in efficienza e sicurezza. E dando spettacolo per i fortunati ospiti della Saletta 22.



In apertura: la finestra incorniciata attraverso cui la Saletta22, ricavata dall'ex area lavaggio, s'affaccia sulle cucine. In questa pagina. In alto a sinistra: Andrea Ricci Bitti, fondatore, nel 1994 assieme a Antonio Gasparri (pagina a fronte, in alto), di A2 Studio. Qui sopra: l'ingresso e gli interni del ristorante San Domenico progettati a fine anni Ottanta da Franco Rosignolo.

Pagina a fronte, in basso: immagini della Saletta22. Lampadario Dew drops di Bomma, tavolo Komos di Terza Dimensione, sedie Audrey di Piero Lissoni per Kartell. La *boiserie* di legno sullo sfondo è di Garofoli/Edilpiù e, oltre a pezzi *per la mise en place*, nasconde anche i *fan coil* dell'impianto di climatizzazione. La cantinetta dei vini è di Cibin di San Donà di Piave



■ Opening page: the framed window through which Saletta22, located in what was previously the washing area, looks onto the kitchens. Opposite page. Top left: Andrea Ricci Bitti, founder in 1994 together with Antonio Gasparri (this page, top), of A2 Studio. Below: the entrance and interiors of the San Domenico restaurant designed at the end of the Eighties by Franco

Rosignolo. This page, bottom: images of Saletta22. Dew Drops chandelier by Bomma, Komos table by Terza Dimensione and Audrey chairs by Piero Lissoni for Kartell. The wood panelling in the background is by Garofoli/Edilpiù and, as well as tableware, also hides the fan coils for the air conditioning system. The wine cellar is by Cibin, in San Donà di Piave



In questa pagina, le cucine del San Domenico realizzate da De Manincor su disegno dello chef Max Mascia. Mobili e macchinari sono di acciaio inox, il piano di lavoro della postazione centrale è in gres porcellanato in abbinamento al pavimento, mentre gli altri sono in Dekton. I piani cottura sono a induzione. Pagina a fronte. Al centro: il lavoro dei cuochi visto dalla Saletta22. A destra dall'alto: il corridoio che

conduce alle cucine e, tramite la porta sulla destra, alla Saletta22. Sulla sinistra, un esercizio di riutilizzo di mobili già in loco ha creato lo spazio per la cristalleria; il tavolo "a inviti" in cucina, dove scambiare due chiacchiere con lo chef gustando un aperitivo; dettaglio delle posate con l'emblema del San Domenico. In chiusura: in primo piano, la scultura di Carmelo Cappello, sempre nella Saletta22



■ Opposite page, the kitchens of San Domenico made by De Manincor on the basis of a design by the chef Max Mascia. Units and equipment are in stainless steel, the central workstation top is in porcelain stoneware, matching the floor, while the others are in Dekton. The hob units are induction. This page. Centre: the cooks at work seen from Saletta22. Right, from the top: the corridor that leads to the kitchen

and, through the door to the right, to Saletta22. On the left, the reuse of furniture already present has created the space for glassware; the table in the kitchen, accessible "by invitation", where guests can chat with the chef while enjoying an aperitif; detail of the cutlery, with the emblem of San Domenico. Closing page: a close-up of the sculpture by Carmelo Cappello, displayed in Saletta22



■ If design and cooking are two supreme acts that transform a natural state, nothing is more natural than designer cuisine, a multiple transformation that reverses the modern fracture between art and technique, exploring new meanings of the Greek paradigm of "beautiful and good". It is therefore an act that deserves its own stage. One such stage is San Domenico in Imola, a restaurant with a story that began more than fifty years ago - it was founded in 1970 by the intellectual and visionary gourmand Gianluigi Morini - and now has a Michelin-star rating under the guidance of Max Mascia, the latest heir to the long tradition of San Domenico chefs that began with Nino Bergese, "the chef of kings and the king of chefs". Mascia himself comes from a family of chefs, and his résumé boasts, among others, experiences in Italy at the Vissani restaurant and the Romano restaurant in Viareggio, in the USA at the Osteria

Fiamma in New York, and in France, first at the Bastide Saint Antoine and then at the Parisian court of the multi-starred Alain Ducasse, at Plaza Athénée. Following the renovations that took place last year at the San Domenico, the kitchens have now been exposed to the view of guests through two points of contact: a counter with four stools looking onto the working area, which is accessed via the old winter garden and where one can chat with the chef - exclusively by invitation -, while enjoying a glass of wine before sitting down to eat, and the Saletta22, the privé with a view of the burners through a large window set in an extravagant Baroque frame, which underscores the artistry that takes place inside. The idea was Mascia's himself, having been fascinated by the trend of the chef's table, which is spreading among the most elegant restaurants worldwide: a way of rendering the culinary experience

immersive and allowing diners to appreciate not only the finished product, i.e., the dishes, but also the entire process that lies behind them. Saletta22 is decorated in dark ceramic and furnished with artisan pieces and works of art created specifically, illuminated with soft light that caresses the colour palettes of black, dark grey, bronze and gold. For the curious, 22 stands for 2022, the year of the works and also the birthdate of Max Mascia, 22 May. Every single detail has been chosen by Mascia himself, from the Tela seating by Rubelli to the leather creations by Consani and Giannini, as well as the Dew Drops lighting by Bomma, the table Komos by Terza Dimensione of Imola, and the furniture by Garofoli/Edilpiù. The walls and floors are by Cooperativa Ceramica, also based in Imola, and the sculpture is by Carmelo Cappello (1912 - 1996) a friend and long-term collaborator of the founder of Domus Gio Ponti, while the wine cellar is by Cibi, in San Dona

di Piave. Mascia worked personally on the design project, together with Antonio Gasparri of A2 Studio, Imola, while the works were carried out by the Imola-based Edilpiù. "The idea was to recreate a theatrical atmosphere", explained Gasparri, "where the team of chefs are the actors and the diners the audience. This is why lighting plays a fundamental role in the project; soft light comes from dimmable spots positioned along the perimeter, while the large chandelier with its transparent and amber crystal "drops" over the table illuminate the masterpieces that traditionally grace the most prestigious of theatres". The menu for the guests of Saletta22 is always a surprise, created by Max Mascia in accordance with the season, the weather and the best ingredients available, and is accompanied by an elegant wine list suggested by the chef. The kitchens have also been chosen, created and designed by Mascia. The project, which took two years of work

in collaboration with architects and technicians, reflects an all-round artistic and entrepreneurial vision; the systems are characterised by both functionality and efficiency and sustainability, with induction hobs and integrated control of energy flow and excesses. The project is a tribute to Italian manufacture, thanks to the almost exclusive use of Italian companies and craftspeople, including De Manincor of Trento, which lent its support to Max in the study and planning phase, Imola ceramics and a number of local artisans. Furniture and counter tops are in grey stoneware and marble, and equipped with 4.0 interconnected and sustainable high technology, created with a view to contemporary practicality and the utmost attention to occupation well-being; the flow of movement in the kitchen has been revised and the spaces redesigned to allow the team to work efficiently and safely, creating a spectacle for the lucky guests of Saletta22.





domus

Inserto / Insert
**Tavola con vista /
A table with a view**

Domus 1085 dicembre-December

Promosso da / Advertorial by
**A2 Studio Gasparri
e Ricci Bitti Architetti associati**

A cura di / Curated by
Massimo Valz-Gris

Traduzioni / Translations
Daniel Clarke

sandomenico.it

Promosso da / Advertorial by

