la Repubblica FIRENZE

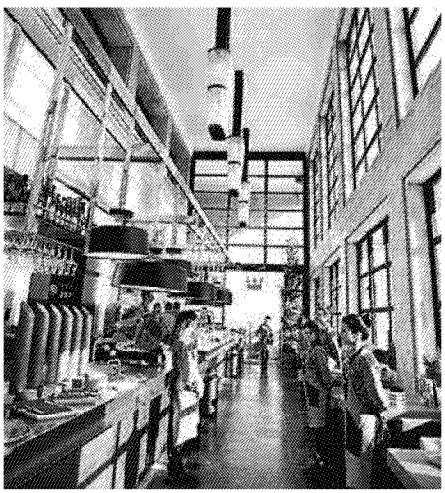
Un tapas bar nella Palazzina Reale di Michelucci

VALERIA STRAMBI

UN bancone color oro lungo 24 metri, luci che scendono dal soffitto altissimo e piccoli tavolini appoggiati ai marmi e alle vetrate che si affacciano sulla piazza. Si presenta così il "Reale", il nuovo tapas bar nato al piano terra della Palazzina Reale della stazione di Santa Maria Novella e progettato dallo studio Archea di Marco Casamonti. L'inaugurazione ufficiale è stasera alle 18, ma già dalle 10 fiorentini e pendolari potranno curiosare nel locale, che rimarrà aperto per 20 ore al giorno, dalle 7 alle 3 del mattino. Dalla colazione al pranzo, ma anche spuntini, aperitivi e dopo cena: il tutto ispirandosi alla formula spagnola delle "tapas", piccoli assaggi di cibi locali cotti alla griglia e accompagnati da una selezione di più di 12 birre artigianali. Costo: dai 2 ai 5 euro a tapas. Gli ingressi (presidiati da buttafuori) sono due: uno da piazza Adua e l'altro dal binario 16 della stazione.

Il progetto del "Reale" nasce dall'idea di Grandi Stazioni di restituire alla comunità uno spazio storico, che fu costruito da Giovanni Michelucci nel 1935 per ospitare il re Vittorio Emanuele III e che però è rimasto abbandonato per anni. La riqualificazione della Palazzina Reale, iniziata con il trasferimento al primo piano dell'Ordine degli architetti e della Fondazione Architetti, proseguirà in primavera, con l'inaugurazione della "Corte Reale". Si tratterà di una sorta di prolungamento del locale all'esterno, dove sarà allestito un bar che ospiterà live, degustazioni ed eventi. Non solo cibo, ma anche momenti d'incontro, appuntamenti culturali e congressi da realizzare insieme all'Ordine degli Architetti e a Grandi Stazioni. I lavori di restauro, finanziati da Ecv group (gruppo che opera nel mondo del turismo, della ristorazione, dello spettacolo e che gestisce altri locali fiorentini come Otel, Flò e il Mercato Centrale) prevedono un investimento di un milione e 500mila euro. «Com'è accaduto in diverse capitali europee crediamo che sia a livello turistico che locale le persone siano pronte ad accogliere una formula che va oltre il semplice 'bar di passaggio' alla stazione – ha commentato Claudio Cardini, amministratore delegato di Ecv group – Ci auguriamo che si avvicinino con curiosità a un luogo, già di per sé monumento, capace di condensare cibo di qualità, eventi e professioni creative». Il piatto forte del "Reale" sarà il galletto del Chianti con patate al burro, ma non mancheranno bruschette al pomodoro, hamburger, salsicce e spiedini. Ci sarà anche un'area riservata alla cucina vegana e un angolo con gli assaggi dolci: torte fatte in casa per la colazione, ma anche croissant e bignè. Per il momento sono 20 le persone che ci lavorano, ma con l'apertura della parte esterna ad aprile, ne verranno impiegate altre 30.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



APERTO FINO ALLE 3 DEL MATTINO
L'interno del "Reale", il nuovo tapas bar che per ora occupa venti persone

Il progetto

Oltre alle case di lusso una strada e una piazza Come si trasformerà l'ex Teatro Comunale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.