

# SALON

Италиански стил и чар с  
Албена Александрова и  
мебели BERLONI

Американска мечта

*в подножието на Витоша*

Раят на земята

Приказка  
край огнището



Škoda Roomster

*Открийте своето ново пространство!*

Излекувай дома си



ISSN 1312-3645



**fibran**  
изолацията

**REHAU**  
Unlimited Polymer Solutions

**AUSTROTHERM**  
Топлоизолация

**CITROËN**

**OPRAXUM**  
www.opraxum.com



# Керемидено безвреме и джаз



Да вечеряме някъде навън е идеята, която все по-често ни провокира да открием сред богатото разнообразие от ресторанти онова кътче, където ще се чувстваме най-добре. Посоката обикновено е по пътя към вкъщи, а мястото - удобно, уютно и познато. Такова съчетание предлага ресторант "Pastarito" на третия етаж в City Center Sofia. Разположен върху 310 кв м с две големи тераси, просторна гледка към Южния парк и повече от 150 места, "Pastarito" е първият истински италиански ресторант у нас. Той е част от прочутата търговска марка CIR food Group, основана в Торино през 1993 година. Компанията притежава верига от ресторанти в 45 страни по света. На нейните гастрономически специалитети, приготвени по уникални италиански рецепти, и на богатата ѝ колекция от селектирани вина се наслаждават в Италия, Испания, Гърция и дори в Китай.



Известно е, че керемиденият цвят е един от най-уютните. Но едва когато тази багра ме обгърна отвсякъде, открих с колко топлина може да ме дари тя. Това е първото ми усещане, когато прекарих прага на ресторант "Pastarito" сгушен в подпокривното пространство на City Center Sofia. Добре премерената елегантност в заведението ми подсказва, че ме очакват много приятни емоции в тази типично италианска обстановка. За да реализира идеята си за интериор-

ното решение, дизайнерът Иван Гроздев е бил ограничен от няколко задължителни изисквания на търговската марка CIR food Group, част от която е и "Pastarito". Основно сред тях е насищането на пространството с червен цвят, едно деликатно намизване към случайния посетител за обилно полетите с прочутите домашени сосове италиански гастрономически премести, които се сервират тук. За да придаде повече живот и топлина на огромното помещение от бетон и желя-

зо, дизайнерът се спира на керемидения нюанс на червеното и той грее отвсякъде. От стените, от покривките върху масите, от картините, които на практика са плакатчета, изобразяващи част от оригиналното меню на ресторанта. Дори арката, която леко сепарира салона, е в керемидено. Не натежава, защото дизайнерът е намерил разумния баланс с таваните и изкуствената тухлена стена, боядисани в екрю, с металните растерни линии върху стените на бара и пищното



многообразие от осветителни тела. Аксесоарите в ресторанта са много, но като че ли най-силно впечатление правят десетките дървени стативи с платна от паста. Pastarito стартира с една инициатива изцяло отгадена на изкуството, наречена PastaArt. В рамките на един месец в ресторанта е представена експозиция на платна от паста сътворени, от художника Орлин Атанасов. "Вероятно звучи странно от един прозаичен материал да се опиташ да направиш из-

куство. Оказа се, че задачата не е трудна, просто трябва да смениш гледната точка. Освен това съм изкушен от кулнариата и пастата е едно от любимите ми ястия. В кухнята тя дава същите възможности пред готвача, както белият лист пред художника. И ако успееш да не се увлечеш и да намериш мярката, резултатът е налице. Започнати на шега, паната взеха да стават сериозни, защото какво значение има материалът? Нали по-важно е внушението", признава ху-

дожникът.

Светлината е един от важните елементи в интериора, а тук струи от пътека луминисцентни лампи, които криволичат между посипания с блестящи лунички тапан и различни по дължина помпелеи. Въздействието е още по-впечатляващо при залез, защото и огънят на отивашото си слънце нахлува през огромните витрини. Тогава духът ти започва да се рее в истинско керемидено безвреме, гарнирано с тих джаз над чаша хубаво вино!