

**Progetto/Architects UdA:** Massimiliano Camoletto, Walter Camagna, Andrea Marcante  
[www.uda.it](http://www.uda.it)

**Collaboratori/Collaborators** Alejandro Espinosa, Luca Malavolta, Anna Tumaini

**Studio ingegneria in loco/Local engineers** Emaar Engineering, Manama City (Kingdom of Bahrain)  
**Impresa edile/Building contractor** Charilaos Apostolides, Manama City (Kingdom of Bahrain)

**Vetri/Glazing** Cristal King, Torino

**Semilavorati metallici/Metal semi-finished components** Bertoldi New, Torino

**Arredo fisso/Built-in furnishings** Altomas, Torino

**Attrezzature cucina/Kitchen equipment** Novatec, Rivoli (Torino)

**Imbottiti su disegno/Custom-designed upholstered seats** Foglizzo since 1921, Torino

**Arredi in produzione/Production furniture** Coro, Monza (Milano)

**Apparecchiatura tavola/Tableware** Equipe Hotel, Torino

**Apparecchi illuminanti/Lighting equipment** Luce Per, Torino

● **In queste pagine:** sul margine di un complesso commerciale, il fronte lineare del nuovo edificio fiancheggia da un lato la costa e dall'altro l'arteria principale. Da segnalare gli inserimenti, aggettanti o rientranti, in acciaio Corten (realizzati localmente, compresi i serramenti), a partire da un semilavorato di fornitura italiana.

● **These pages:** situated at the edge of a trade centre, the linear façade of the new building faces the coast on one side and the main road on the other. Note the projecting or recessed fixtures in Corten steel (locally manufactured, including doors and windows, using Italian semi-finished products).



**UdA Nino, Manama City, Bahrain.** In this project – Turin-based studio UdA's first building in a Persian Gulf country – the design language demonstrates notable skill in reconciling the context and the expectations of the local client (which were markedly anti-contextual). This is a fundamental problem in contemporary architectural culture (similar situations can be seen in other countries commissioning a lot of new architecture, such as Russia and China), and it is an indicator of the value of individual designs: the watershed that separates, to an ever-greater degree, “conceptual” architecture from commercial architecture.

In particular, regarding a theme that is dangerously exposed to an approach privileging folklore, namely traditional catering, two opposing stances are possible. In the first, the design has to be cultured and stimulating, highlighting peculiar features (in this case, olive oil, tomatoes, mozzarella etc.) in a setting that is contemporary while also bearing a relation to specific features of the location (here, the stark beauty of the desert landscape that is being inexorably modified by building development). In the second scenario, the designers bow to the dominant international kitsch style, presenting the stereotyped Italian restaurant as a version of the classic Apulian tavern, in which Milan saffron rice is on the menu with caprese salad – a combination which can be likened to a Venetian gondolier singing the Neapolitan song O sole mio to a Japanese tourist.

It is superfluous to say which approach was adopted by UdA for the restaurant Nino, in Manama City, capital of Bahrain. The exteriors, with low volumes sculpted in black and white (burning sun and deep shadow) are an interpretation of the setting, suggesting a horizontal “fortress”, with reference to the horizontality of the landscape. Inside, the Italian theme is created in part by the high-quality furnishings and finishings, and in part by means of large-format thematic images and the obsessive repetition of the olive oil-can motif – an icon midway between pop art and art pauvre. The narration therefore depicts the real Italy, and not a time-worn stereotype.

M.R.



pianta del piano terreno/ground-floor plan

1. ingresso/entrance; 2. lounge; 3. ristorante/restaurant; 4. dj; 5. privé; 6. patio esterno/outdoor patio; 7. bagni/bathrooms; 8. cucina/kitchen; 9. locali di servizio/service area



Nino  
Manama City, Bahrain

● **A sinistra:** nella zona lounge, arredi su disegno (compresa la lampada lineare in acciaio), macrofotografie di prodotti italiani e lattine d'olio “segnaletiche”. **Sopra:** tovaglie e servizi di piatti sono stati realizzati su disegno con la collaborazione di Adelaide Testa e Valentino Marengo. **Nella pagina a lato, in alto:** vista dall'ingresso verso la lounge. Sulla destra, le pareti in cellbond (nido d'ape d'alluminio e metacrilato colorato) danno accesso alla zona servizi; pavimenti in battuto di cemento. Illuminazione risolta con il sistema “Prologe” di Kristof Pycke per Kreon. Gli sgabelli del bar (come le sedie del ristorante) sono stati disegnati da Stefano Gallizioli per Coro. **In basso:** close-up sulla bussola d'ingresso con serramento in acciaio corten e macrografica che cita il nome del ristorante (sulla facciata posteriore è ripetuto in caratteri arabi a ricordare la grande importanza attribuita localmente alla calligrafia).

● **Left:** the lounge area, with custom-designed furniture (including the linear steel lamp), large-format photographs of Italian products, and the ubiquitous olive-oil cans. **Above:** tablecloths and tableware were custom-designed, in cooperation with Adelaide Testa and Valentino Marengo. **Opposite page, top:** view towards the lounge area from the entrance. On the right, the cellbond (aluminium honeycomb and coloured methacrylate) walls provide access to the service area: floors are in poured concrete. Lighting is provided by the “Prologe” designed by Kristof Pycke for Kreon. The bar stools (and the restaurant chairs) were designed by Stefano Gallizioli for Coro. **Bottom:** close-up of the entrance volume, with fixtures in Corten steel and a large-format graphic motif with the name of the restaurant (on the rear façade, it is repeated in Arabic lettering, underlining the great importance attributed to calligraphy in this region).



**MARCO ROMANELLI.** Alla sua prima realizzazione nei paesi del Golfo Persico, lo studio torinese UdA propone un linguaggio capace di mediare tra *contesto* e *aspettative della committenza* locale (peculiarmente anti-contestuali). Tale "contenzioso" appare oggi realmente centrale al dibattito architettonico (vedasi le situazioni parallele di altri paesi committenti quali la Russia o la Cina) e diviene la cartina al tornasole delle singole poetiche progettuali, il crinale che separa, e sempre più separerà, un'architettura "di pensiero" da un'architettura commerciale.

In particolare, rispetto a un tema pericolosamente folcloristico quale quello della ristorazione tipica, si aprono due strade antitetiche: il progetto ha da essere colto e propositivo e cioè presentare le peculiarità (qui, ovviamente, olio d'oliva, pomodori, mozzarella ecc.) in un'ambientazione non solo contemporanea, ma che tenga presenti le specificità del luogo (qui, la radicalità del paesaggio desertico segnato da un inesorabile sviluppo immobiliare), oppure bisogna accettare supinamente l'internazionale del kitsch e declinare lo stereotipo del ristorante italiano come una rivisitata osteria pugliese ove il risotto alla milanese dialoga con l'insalata caprese (insuperabile modello di tale prassi resta il gondoliere veneziano che canta *O sole mio* al turista giapponese)?

Pleonastico segnalare quale sia la strada scelta da UdA per il building Nino, un edificio che ospita due ristoranti "italiani", a Manama City, capitale del Bahrain: in esterno i bassi volumi bianchi e neri (sole cocente e ombre segnate) interpretano il luogo, postulando una "fortezza" orizzontale, citazione dell'orizzontalità del paesaggio. In interni l'italianità è resa, da un lato, grazie alla qualità degli arredi e delle finiture, dall'altro mediante gigantografie allusive e ripetizioni ossessive di lattine di olio: un'icona tra il pop e l'arte povera. L'Italia è stata raccontata, l'Italietta dimenticata!

**Foto Tony Terrot**



