



FATIMA COSTA
**TAILORING
 WORK**

TEXT BY DAMIANO DI MELE

If cooking is also about research and entertainment, dining places must necessarily offer new experiences to enhance the taste of each dish. Silence, the slowing down of time, a careful choice of materials, and the irregular nature of textures identify the "tailoring work" developed by Sicilian designer Fatima Costa for the new restaurant La Madia. The latter is located amidst the streets of Licata, a seaside town in the province of Agrigento, and is the culinary space of two Michelin-starred chef Pino Cuttaia. The design of a restaurant requires sensitivity and knowledge of practices and traditions related to food and their development before they reach the table. The design idea is often shared with the chef before reaching a final project, through a dialogue that touches on themes of gastronomic history. The aim is to complete and expand the taste experience through a sophisticated game of proportions among the senses, where sight, taste, and smell all align. As in any culinary experiment, a careful selection of materials is also carried out in the design. For example, brushed marble alludes, by analogy, to the nearby salt mines or the famous Scala dei Turchi. The white marl cliff overlooking the sea becomes the name of a typical dish by the chef. Finally, to emphasize the craftsmanship of the materials and the mastery of the designer, there is the imposing double-sided wardrobe in elm burl with a matte finish, which furnishes both rooms. The wardrobe, with its sinuous shapes and colors recurring in the marine environment, becomes the focal point of the design around which the two main rooms revolve.

Se la cucina è anche ricerca e intrattenimento, i luoghi della ristorazione devono necessariamente proporre esperienze inedite per esaltare il gusto di ogni portata. Il silenzio, la dilatazione temporale, l'accurata scelta dei materiali e la natura irregolare delle texture identificano il "lavoro sartoriale" messo a punto dalla designer siciliana Fatima Costa per il nuovo ristorante La Madia. Quest'ultimo è situato tra le strade di Licata, cittadina di mare della provincia di Agrigento, ed è lo spazio culinario dello chef con due stelle Michelin Pino Cuttaia. La progettazione di un ristorante richiede sensibilità e conoscenza di pratiche e tradizioni legate agli alimenti e ai loro processi di lavorazione prima di arrivare in tavola. L'idea progettuale, dunque, viene spesso condivisa con lo chef prima di giungere a un progetto definitivo, attraverso un dialogo che arriva a toccare temi di storia della gastronomia. Lo scopo è quello di completare e ampliare l'esperienza del gusto attraverso un sofisticato gioco di proporzioni fra i sensi, dove l'occhio, il palato e l'olfatto si allineano. Come in ogni sperimentazione culinaria, anche nel progetto, viene operata un'accurata selezione dei materiali. Ad esempio, il marmo spazzolato rimanda, per analogia, alle vicine miniere di sale o alla celebre Scala dei Turchi. La falesia a picco sul mare di marna bianca diventa il nome di un tipico piatto dello chef. Infine, a rimarcare l'artigianalità dei materiali e la maestria della progettista è l'imponente armadio bifacciale in radica di olmo con finitura opaca, che arreda entrambe le sale. L'armadio, con le sue forme sinuose e dai colori ricorrenti nell'ambiente marino, diventa il fulcro del progetto intorno al quale ruotano le due sale principali.



FATIMA COSTA

FATIMA COSTA IS A CREATIVE STUDIO SPECIALIZED IN PROJECTS THAT EVOKE EMOTIONS. RECOGNIZED INTERNATIONALLY, THE PORTFOLIO INCLUDES PRESTIGIOUS ACHIEVEMENTS SUCH AS THE JUVENTUS CAMP AT THE VERDURA GOLF RESORT IN SCIACCA AND THE RENOWNED 2 MICHELIN-STARRED RESTAURANT "LA MADIA". EACH PROJECT TRANSFORMS SPACE INTO A UNIQUE SENSORY EXPERIENCE, CAPTURING THE ESSENCE OF THE PLACE WITH CREATIVE AUDACITY AND ATTENTION TO DETAIL. WHETHER IT'S RESTAURANT INTERIORS, LUXURY VILLAS, OR HOTELS, FATIMA COSTA'S TAILORING STYLE ENGAGES AND INSPIRES THROUGH COMPOSITIONAL HARMONY, METICULOUS ATTENTION TO DETAIL, AND BOLD CREATIVITY.

FATIMA COSTA È UNO STUDIO CREATIVO SPECIALIZZATO IN PROGETTI CHE SUSCITANO EMOZIONI. RICONOSCIUTO A LIVELLO INTERNAZIONALE, IL PORTFOLIO INCLUDE REALIZZAZIONI PRESTIGIOSE COME IL JUVENTUS CAMP PRESSO IL VERDURA GOLF RESORT DI SCIACCA E IL RINOMATO RISTORANTE 2 STELLE MICHELIN "LA MADIA". OGNI PROGETTO TRASFORMA LO SPAZIO IN UN'ESPERIENZA SENSORIALE UNICA, CATTURANDO L'ESSENZA DEL LUOGO CON AUDACIA CREATIVA E ATTENZIONE AI DETTAGLI. CHE SI TRATTI DI INTERNI DI RISTORANTI, VILLE DI LUSO O HOTEL, LO STILE SARTORIALE DI FATIMA COSTA COINVOLGE ED ISPIRA ATTRAVERSO L'ARMONIA COMPOSITIVA, L'ATTENZIONE METICOLOSA AI DETTAGLI E LA CREATIVITÀ AUDACE.



PROJECT CREDITS

Name: FATIMA COSTA
 Client: PINO CUTTAIA, RISTORANTE LA MADIA
 Architect: FATIMA COSTA
 Location: LICATA (AG), ITALY
 Year: 2023
 Photography: MARTA D'AVENIA

