

MODENA

LA CUCINA COME RITO CONTEMPORANEO



CHEF TOMMASO ZOBOLI

Nel cuore di modena, città dove la cucina è memoria collettiva e orgoglio identitario, Patrizia nasce come un atto di libertà. Un luogo in cui l'alta cucina dialoga con l'arte, con il design, con la relazione umana. Un ristorante capace di orchestrare sapori, atmosfere e gesti per dare forma a un'esperienza immervisa curata con attenzione quasi scenografica.

La vocazione è chiara: portare l'ospite altrove, in un tempo sospeso che esiste solo dentro quelle mura e solo per la durata della stagione tematica.

Perché Patrizia non è mai uguale a se stessa: muta, si trasforma, entra e esce da immaginari diversi, come un'opera aperta.

# CONCEPT

CHEF'S TABLE DA 14 POSTI

CUCINA FRONTALE

MENÙ COME OGGETTO EDITORIALE

ESPERIENZA IMMERSIVA

DINAMISMO

Da Patrizia, ogni quattro mesi prende vita un mondo nuovo. Non si tratta semplicemente di cambiare menù: si inaugura una stagione tematica, costruita attorno a un'idea centrale. Può essere l'alchimia, il mondo delle fiabe, un simbolo, un colore, un'emozione. Ogni stagione ha un titolo, un orizzonte estetico e una direzione creativa precisa.

Il tema guida ogni dettaglio: luce, musica, grafica del menù, servizio, mise en place, energia della sala. Patrizia funziona come un dispositivo creativo totale: un piccolo teatro gastronomico in cui tutto parla la lingua della stagione.

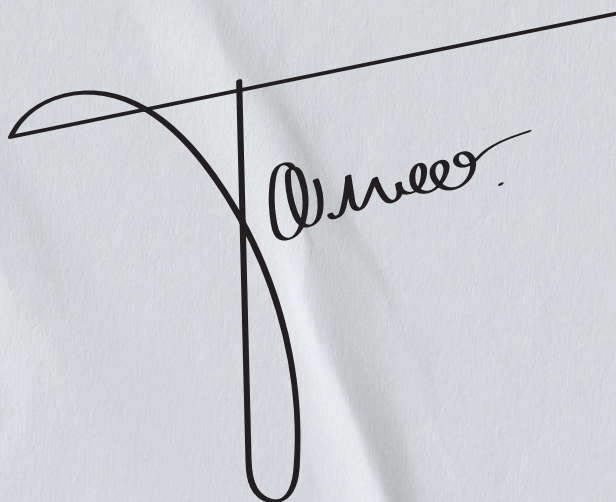
Ogni stagione è un esercizio di immaginazione gastronomica: un modo per interpretare un tema e tradurlo in forme, sapori e gesti. A ogni stagione, Patrizia diventa altro. Quando il tema si chiude, quel mondo si dissolve — e non tornerà più.

Classe 1998, modenese. Una curiosità naturale verso l'estetica, la tecnica e le forme del gusto. Tra le esperienze che lo hanno formato, una è stata decisiva: l'ingresso nella cucina di Gianfranco Pascucci, a Fiumicino

Qui impara precisione, poesia, cura della materia, ascolto del prodotto. E soprattutto comprende che un piatto ha un'anima, prima ancora di una tecnica.

Dopo esperienze tra Italia e Nord Europa, Zoboli apre il suo ristorante - Patrizia - il 7 ottobre 2023. Un luogo rigoroso ma libero, estetico ma non decorativo, narcisista quanto basta per sfidare i formati convenzionali dell'alta cucina.

Appartiene a una generazione che non vuole imitare: vuole interpretare. E Patrizia è il suo primo, potente capitolo.

A large, stylized handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive, flowing style. It begins with a large, sweeping loop on the left, followed by a vertical line that descends and then curves back up to the right. The name 'Zoboli' is written in a cursive script to the right of the vertical line. The signature is positioned in the lower half of the page, below the main text blocks.

ELEMENTI DISTINTIVI

# CUCINA

Materia prima emiliana trattata  
con visione contemporanea

Piatti che comunicano più di  
quanto urlino

Sapori nitidi e puliti

Texture studiate,  
contrasti eleganti

La cucina nasce dal territorio ma non si chiude in esso.

Il processo creativo non parte dal piatto, ma dall'idea: un concetto, un'immagine, un tema da cui far emergere forme e sapori. È un ribaltamento consapevole del metodo classico: sono le idee a generare i piatti, non il contrario.

Questa prospettiva permette alla cucina di alternare comfort e sorpresa, equilibrio e rottura, mantenendo sempre una coerenza interna fortissima.

È una cucina che emoziona senza compiacere;  
che sorprende senza forzare.

“Non costruiamo un'idea attorno a un piatto:  
costruiamo i piatti attorno a un'idea”

- Tommaso Zoboli

# SALA

“Attraverso il bancone non mostriamo solo  
come cuciniamo, ma perché cuciniamo”

- Tommaso Zoboli

Il servizio da Patrizia è diretto, sincero, calibrato. Il bancone nasce con un'idea precisa: creare un dialogo reale tra lo chef e gli ospiti. Per Zoboli è un luogo di confronto e scambio, dove non si trasmette solo un piatto, ma anche un pensiero. E allo stesso tempo è uno spazio di ascolto: ciò che l'ospite racconta diventa parte del processo, un modo per migliorarsi, per crescere.

Ogni piatto è raccontato con misura, nella giusta distanza: quel tanto che serve per capire, mai abbastanza da sovrastare.

La sala — giovane, attenta, dinamica — sostiene e amplifica la cena con naturalezza, diventando parte del ritmo creativo del ristorante.

# SPAZI

Gli interni non sono un semplice fondale: partecipano. L'ambiente cambia a ogni stagione tematica, seguendo il tema: palette dedicate, variazioni luminose, scelte di design coerenti, stoviglie come oggetti scenici. Lo spazio diventa così un'estensione del menu.

# IDENTITÀ

Mission: Creare stagioni gastronomiche tematiche capaci di coinvolgere gli ospiti in un'esperienza immersiva tra cucina, estetica e relazione.

Vision: Essere un laboratorio creativo che reinterpreta il concetto di ristorante attraverso cicli tematici e trasformazioni continue.

Valori: Coraggio, Creatività, Dinamismo, Coerenza estetica, Ascolto, Evoluzione

# INFO TECNICHE

Nome: Ristorante Patrizia

Chef: Tommaso Zoboli

Apertura: 7 ottobre 2023

Indirizzo: Via della Torre 29, Modena

Posti: 14 (chef's table)

Menu: stagioni tematiche, cambio ogni 4 mesi

Prenotazioni: [ristorantepatrizia.com](http://ristorantepatrizia.com)