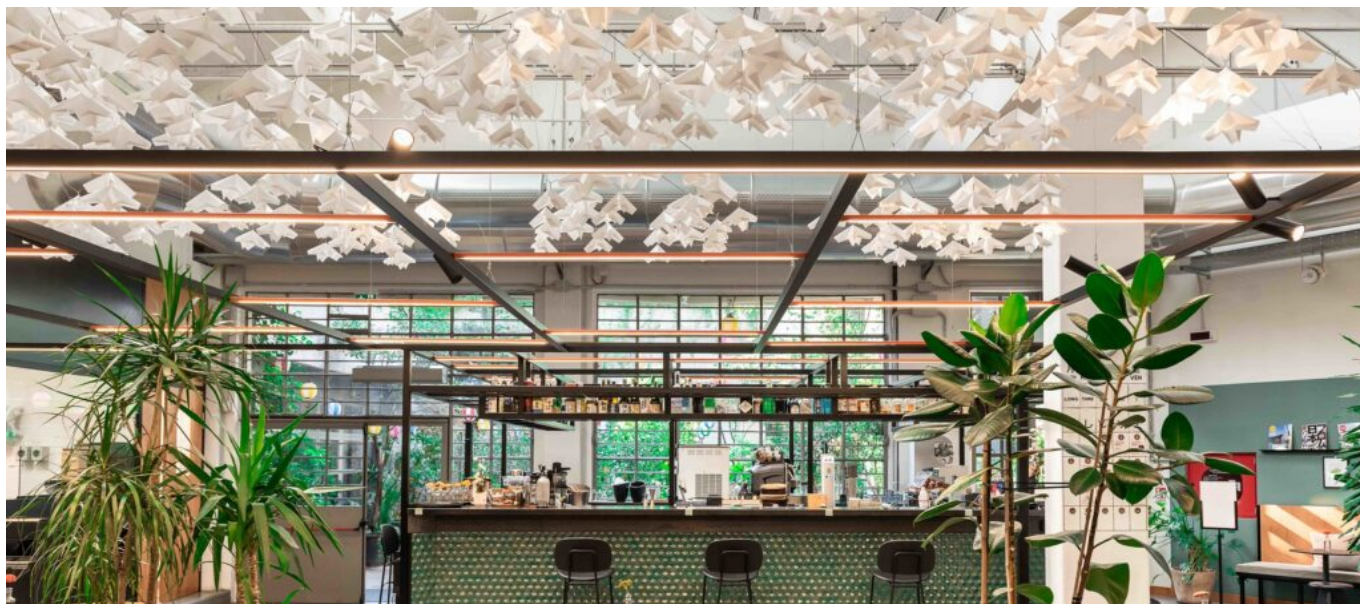




Questa Milano da mangiare... in convivialità!

Questa Milano da mangiare... in convivialità

Breve geografia della ristorazione tra rinnovamenti, adattamenti e nuovi interni: prevalgono l'Oriente e il mare

[LEGGI GLI ALTRI ARTICOLI DEL RITRATTO DI CITTA' «MILANO CHE CAMBIA»](#)

La Milano da bere, la Milano capitale della moda e del design, la Milano della finanza. E oggi si può aggiungere anche la Milano che corre, perché mai come in questi ultimi anni la capitale meneghina sta vivendo un cambiamento profondo non solo architettonico, ma anche per quanto riguarda la sua fruibilità, in un rapporto più diretto con il cittadino e la sua interazione con il tessuto urbano. È cambiato lo *skyline*, che ha creato nuove prospettive e movimentato scenari a lungo rimasti inalterati, e nelle arterie della città c'è una nuova viabilità che sta facendo scoprire quartieri e zone per anni confinati nella loro dimensione più statica di semplici aree metropolitane. In questo clima così vivace, che ha contribuito a trasformarla in una delle mete

preferite dai turisti stranieri, è interessante notare come accanto ai tanti cambiamenti architettonici, Milano sta vivendo anche un momento particolarmente creativo per quanto riguarda la progettazione di nuovi esercizi pubblici, come bar e ristoranti.

Sono tanti i nuovi locali aperti negli ultimi due anni, e tutti evidenziano alcune peculiarità che rispecchiano una nuova centralità del cliente e del tipo di esperienza inclusiva che si vuole offrire. Un esempio calzante è il **Camparino in Galleria**, un importante e non facile *restyling* curato dallo studio **Lissoni & Partners**. Questo locale storico, dalla posizione privilegiata che guarda il Duomo e la Galleria Vittorio Emanuele, è stato ristrutturato, riuscendo a mantenere non solo integralmente gli stilemi esistenti e i dogmi dell'interior design milanese, ma ha anche conservato quel senso di condivisione che è oggi uno dei valori più sentiti e cercati. Il tutto in un perfetto mix di interventi conservativi per quanto riguarda gli elementi storici del locale, e di nuovi elementi progettati ad hoc per venire incontro ai nuovi gusti del momento. Un esempio? Nella Sala Spiritello, al primo piano, è stato disegnato un grande arredo centrale con la funzione di bancone bar e un tavolo penisola con rivestimento a specchio cannettato retroilluminato, concepiti come un invito alla convivialità da sempre associata al rito dell'aperitivo milanese.

Convivialità diffusa, eleganza garbata e ricercatezza nei dettagli pregiati sono gli elementi che caratterizzano anche un altro nuovo progetto di ospitalità a Milano: lo spazio **Aalto Part Of IYO**, progettato da **Maurizio Lai** al primo piano della Torre Solaria, nel distretto di Porta Nuova. In questo luogo simbolo di una città sempre più cosmopolita, si presenta come un nuovo ristorante che accoglie il cliente in un ambiente armonioso e luminoso. I materiali scelti, come il legno di noce, l'ottone, la pelle e il porfido, caratterizzano ambienti dai toni caldi che creano un'esperienza sensoriale completa, in un equilibrio cromatico e rilassante. Trattandosi di un ristorante che offre una cucina rivisitata, in quanto il patron Claudio Liu è nato in Cina ed è cresciuto in Italia, mentre lo chef Takeshi Iwai è giapponese ma vive in Italia da 14 anni, il progetto ha voluto rendere omaggio alla cultura orientale. I tavoli in legno di noce sono stati pensati come un'ordinata scacchiera; i tasselli a farfalla sulla loro superficie sono stati decorati in ottone per evidenziare le parti in legno del piano, mentre le forme in porfido si scompongono in porzioni geometriche e sono ricomposte attraverso decorazioni in ottone, che riproducono l'idea del *kintsugi*, l'arte giapponese di "riparare con l'oro".

Un nuovo concetto di cucina circolare, all'insegna di una semplicità schietta ma autentica, è protagonista invece di uno degli ultimi progetti firmati in città dallo studio **Vudafieri Saverino**

& Partners. Il ristorante si chiama **Røst** e si trova in zona Porta Venezia, una delle aree con maggiori recenti progetti di ristorazione. Lo studio di architettura con sede a Milano e a Shanghai e con una consolidata esperienza nel settore della ristorazione, ha tradotto il dna e i valori del brand in un progetto d'interni volto a un'essenzialità ricercata, sia nelle soluzioni decorative che nelle scelte stilistiche. Il locale è stato concepito come un luogo raccolto, intimo, che allo stesso tempo sa coniugare tradizione e modernità. L'ambiente, che si presenta semplice con pochi arredi, vuole mettere al centro il rapporto dell'ospite con il cibo, con uno stile che invita così all'esperienza gastronomica con discrezione e sobrietà. Ha pareti intonacate a calce, un restauro conservativo del pavimento originale realizzato con un seminato in tozzetti di porfido, pochi arredi e un bancone bar con un lungo top in rovere massello e rivestimenti in ottone.

A Porta Venezia c'è anche il progetto **Barmare L'Altro**, firmato dallo spagnolo **Rodrigo Izquierdo Design Studio**. Chiamato così per differenziarsi dal primo progetto chiamato semplicemente Barmare, si presenta come un'altra proposta di ristorazione dal design semplice ma ricercato nei dettagli. Concettualmente e, in coerenza con l'offerta gastronomica del ristorante tutta a base di pesce, il progetto ha cercato di riprodurre una raffinata atmosfera marina, con pochi ma incisivi interventi. Come l'uso di pannelli di compensato in okumè naturale tinto degli imbotti delle finestre, oblò in acciaio inossidabile per la porta della zona della gastronomia e del bagno, e nel disegno del bancone centrale, costituito da lame verticali disposte sfalsate, sempre in compensato marino, secondo la tecnica con cui si realizzano gli scafi delle navi.

Un altro progetto che ha saputo ben interpretare il concetto di spazi fluidi, polifunzionali e accoglienti in una Milano in continua evoluzione, è **Tenoha**, firmato dallo studio **Park Associati**. Il concept, che ha al suo interno un ristorante, un'ampia area bar, spazi di coworking e un grande spazio espositivo, si trova oggi in quello che originariamente era un edificio industriale del 1931, che ospitava al piano terra un laboratorio di carte da parati. Tutto il lavoro di progettazione ha voluto rispettare l'anima industriale del luogo, mantenendo ampi spazi aperti, coperture a shed e impianti a vista, con richiami all'essenzialità progettuale più tipica del Giappone, interpretata con pochi arredi dalle forme semplici, elementi naturali e tante piante a creare un continuum tra gli spazi interni e il grande dehor piantumato.

Infine, tra le ultime aperture coraggiose dopo il lockdown di primavera, merita una segnalazione il nuovo locale **Turbo**. Nato da un progetto curato da **Acapulco Club** in collaborazione con

l'architetto **Davide Gernone**, si presenta come un locale di 600 mq completamente declinato nel colore blu. Gli arredi, il pavimento, le pareti: intervallati solo da qualche elemento in contrasto, scelto proprio per enfatizzare la monocromia dominante. Concepito come ristorante, ma anche come luogo per eventi e bar specializzato in cocktail dai nomi stravaganti, è un progetto dalla forte vocazione *green*: utilizza infatti solo energia proveniente da fonti rinnovabili a impatto zero.

Per approfondire

Progetti segnalati nell'articolo

Camparino in Galleria
di Lissoni & Partners (2019)
Galleria Vittorio Emanuele/Pazza del Duomo
Aalto Part Of IYO
di Maurizio Lai (2019)
Primo piano della Torre Solaria, distretto di Porta Nuova
Røst
di Vudafieri Saverino & Partners (2019)
Via Melzo 3
Barmare L'Altro
di Rodrigo Izquierdo Design Studio (2019)
Via Lecco 4
Tenoha
di Park Associati (2018)
Via Vigevano 18
Turbo
concept di Acapulco Club, con Davide Gernone (2020)
Via Andrea Ponti 4

Altri progetti significativi

Amor a Milano
di Philippe Starck (2019)
Corso Como 10

Kanpai

di Vudafieri Severino & Partners (2018)

Via Melzo 12

Cracco in Galleria

di Roberto Peregalli e Laura Sartori Rimini (2018)

Galleria Vittorio Emanuele

Lume

di Monica Melotti (2018)

Via Giacomo Watt 37

Petit Cafe Savona 18 Suites

di Aldo Cibic (2018)

Via Savona 18

Boa Boa

di Vito Nesta (2019)

Via Pontaccio 5

Prima Café

di Park Associati (2020)

Corso Garibaldi 73

Crosta

di Innesti Studio (2018)

Via Felice Bellotti 13

Briscola Pizza Society

di Fabio Novembre (2018)

Via Antonio Fogazzaro, 9