

5 Pisacco Restaurant & Bar

Via Solferino 48

Vudafieri Saverino Partners

Nel cuore di Brera nasce Pisacco, un bistrot contemporaneo dal gusto "nuovo, professionale e accessibile".

Il locale si sviluppa su due piani: un piano "superiore" alla quota di via Solferino, dedicato al bar, e uno "inferiore", dove si sviluppa il ristorante vero e proprio, caratterizzato da un piccolo giardino che in origine era un tratto della Conca delle Gabelle, la più antica di Milano.

Il progetto d'interni, curato dallo studio Vudafieri Saverino Partners, ha inteso valorizzare i volumi storici presenti in modo contemporaneo e semplice, lasciando la scena ad arredi e oggetti d'arte e design.

Il piano superiore è certamente la parte più caratteristica: sul lato opposto all'ingresso si è accolti da un grande disegno a parete, realizzato dall'artista Gabriella Ciancimino, che tratteggia un giardino "punk-metropolitano" di erbe e piante infestanti, al quale sono accostate opere d'arte contemporanea, passione di uno dei soci.

Come in tutti i progetti seguiti da Vudafieri Saverino Partners l'attenzione per gli arredi è unica: i mobili e le luci sono di Discipline, i tavoli in ferro grezzo e cemento sono realizzati su disegno e infine i lampadari bouquet in filo elettrico industriale sono del concept store parigino Merci.

Anche nei complementi per il servizio si notano finanze che corrispondono al carattere del locale: le forme sono minimali e pulite, le forchette superleggere, le tazze e i vetri vintage.

Recently inaugurated at the heart of the Brera district, Pisacco is a contemporary bistro reflecting a "new, professional and accessible" taste.

The venue is developed on two floors: an "upper" floor, on the level of Via Solferino, with the bar; and a "lower" floor, with the restaurant itself, which features a small garden — originally a stretch of the Conca delle Gabelle, Milan's most ancient canal basin.

The project for the interior, developed by Vudafieri Saverino Partners, seeks to bring out the historic volumes of the building in a contemporary and simple way, leaving the centre stage to the furnishings and art and design items.

The upper floor is no doubt the most distinctive area: opposite the entrance, visitors are greeted by the sight of Gabriella Ciancimino's large wall drawing of a "metropolitan-punk" garden overgrown with weeds. Alongside this are other works of contemporary art — a keen interest of one of the partners.

As in all the projects developed by Vudafieri Saverino Partners, the utmost attention has been paid to the furnishings: the furniture and lights have been designed by Discipline, the raw iron and concrete tables are custom-made, and the bouquet chandeliers consisting of industrial electric wires come from the Parisian concept store Merci.

Even the serving accessories are marked by details that reflect the ambience of the restaurant: minimalist, sleek shapes, super-light forks, vintage cups and glasses.



Via Solferino 48





Dry Cocktails&Pizza

Via Solferino 33

Vudafieri Saverino Partners

Dry è la nuova formula immaginata dai fondatori di Pisacco per reinterpretare due classici della ristorazione italiana: il cocktail bar e la pizzeria.

Dalle due vetrine presenti in via Solferino si può scorgere il cocktail bar, dove lo studio Vudafieri Saverino Partners ha immaginato un dry style applicato nel vero senso del termine.

I muri, scrostati dall'ultimo intonaco, hanno rivelato le stratificazioni degli anni: residui di colore e tracce di vecchi stencil lasciate a vista.

L'atmosfera è ruvida e quasi industriale: le superfici sono d'ottone, cavi arrotolati intorno a una trave si trasformano in lampade a sospensione, tende da magazzino danno al locale un tono fluo.

Nella zona pizzeria, la seconda anima del locale, si può scorgere un inaspettato giardino interno.

Nell'ampia sala ai tavoli quadrati sono accostate le sedie e gli sgabelli Drifted di Discipline, mentre dal soffitto calano lunghi cavi arancione con grappoli di luci composte da lampadine industriali su disegno dello studio Vudafieri Saverino Partners. Il ritmo dei coperti è interrotto da due grandi pareti dispensa, ideate come pile di tavoli e contenitori laccati.

Ideale punto di passaggio tra la zona cocktail e la zona pizzeria è il Living Forum di Niek van der Heijden. Il designer, che lavora sull'idea di stare insieme e condividere pensieri, propone un circolo di sedute in tubolare racchiuse da un'insegna d'ingresso e pensate per spontanei meet-up tra estranei.

L'elemento finale è la presenza dell'arte contemporanea, che è il filo conduttore dei progetti del gruppo di soci e professionisti creatore di Dry e Pisacco: qui la scelta è radicale e consiste unicamente in videoinstallazioni.

Dry is the new formula conceived by the founders of Pisacco to reinterpret two classic offerings of Italian dining: the cocktail bar and the *pizzeria*.

Two front windows on Via Solferino offer a glimpse of the cocktail bar. The Vudafieri Saverino Partners firm has opted for a dry style, in the literal sense of the term.

The walls, stripped of the last traces of plaster, reveal the layers accumulated over the years: paint residues and traces of old stencils are left in full view.

The atmosphere is rugged, almost industrial: the surfaces are made of brass, the lamps consist of wires wrapped around a beam, and the warehouse curtains lend the venue a fluorescent touch.

The *pizzeria*, the other side of the establishment, offers an unexpected view of the inner garden.

In the spacious hall, square tables are paired with Drifted chairs and stools by Discipline, while long orange wires cascade from the ceiling with clusters of lights in the form of industrial lamp bulbs, according to a design by Vudafieri Saverino Partners. The dining area is punctuated by two large storage walls, designed to look like a stack of tables and lacquered containers.

Niek van der Heijden's Living Forum marks the transition from the cocktail area to the *pizzeria*. The designer, who focuses on the idea of spending time together and sharing one's thoughts, has envisaged a series of tubular chairs enclosed by an entrance sign and conceived for spontaneous meet-ups between strangers.

The last feature is the presence of contemporary art, the guiding thread that runs through all the projects developed by the group of partners and professionals who have created Dry and Pisacco. The selection, in this case, has been a radical one: strictly video installations.



Via Solferino 33





Zazà ramen

Via Solferino 48

Vudafieri Saverino Partners

Sul logo del locale vediamo rappresentate in chiave minimale una ciotola, una spiga di grano e una goccia d'acqua, elementi che lasciano intuire come le caratteristiche del ramen siano essenzialità, purezza e autenticità in uno stile contemporaneo.

Ritroviamo gli stessi attributi anche nella progettazione degli spazi interni, affidata allo studio Vudafieri Saverino Partners, che si tiene in linea con la tradizione giapponese impiegando semplicità, originalità e cura dei dettagli.

Come si intuisce dalle grandi vetrine, allestite con ciotole che riproducono con ironia i ramen proposti e lasciano trasparire un senso di convivialità informale ma elegante, il locale si sviluppa su due piani.

All'ingresso si è accolti da un grande tavolo illuminato da una nuvola in tessuto tecnico bianco montata su una struttura metallica; su una parete laterale si vede un'opera del tedesco Tobias Rehberger.

In armonia con la dinamicità e l'informalità che contraddistinguono il locale, non esiste una netta divisione tra cucina e spazio servizio: i clienti possono infatti accomodarsi sugli sgabelli al grande bancone e osservare gli chef al lavoro.

Tutti gli elementi d'arredo sono fatti di materiali naturali: i tavoli rettangolari sono legni intagliati in sezione che ancora lasciano in evidenza la natura irregolare della corteccia e le pareti sono attraversate da ripiani di pietra naturale.

Per tutto il locale corrono richiami a elementi della tradizione nipponica: sopra il bancone l'atmosfera è caratterizzata da semplici stoffe giapponesi montate su supporti fissi e retroilluminati, sulle mensole stanno paralumi assemblati in composizioni inedite e al soffitto le lampadine sono circondate da griglie che ricordano quelle utilizzate nel mercato ittico di Tokyo.

La tavola è pensata e progettata in colori tenui; le diverse tinte delle ciotole – accompagnate dalle consuete bacchette e dal tradizionale cucchiaino in ceramica – consentono di distinguere il tipo di ramen servito.

The logo of the venue consists in a minimalist representation of a bowl, a sprig of wheat and a drop of water, elements which suggest that the defining features of ramen are essentialness, purity and authenticity, combined according to a contemporary style.

The same attributes define the interior, designed by Vudafieri Saverino Partners with an emphasis on simplicity, originality and attention to detail in keeping with the Japanese tradition.

As becomes clear by gazing through the large front windows, which convey a sense of informal yet elegant conviviality with a display of bowls ironically reproducing the ramen dishes on the menu, the restaurant is developed on two floors.

Welcoming visitors at the entrance is a large table lit by a cloud of white high-tech fabric mounted on a metal framework. A side wall features a work by the German artist Tobias Rehberger.

In harmony with the dynamic and informal quality of the venue, there is no clear-cut distinction between the kitchen and the serving area: customers can take a seat on the stools by the large counter and watch the chef at work.

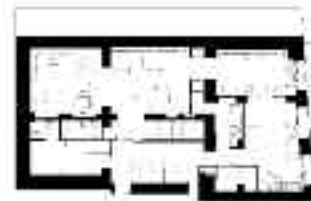
All furnishings are made from natural materials: the rectangular tables are cross-sections of wood that still retain the irregularity of the bark, while the walls are lined with shelves in natural stone.

The restaurant is filled with references to elements from the Japanese tradition: the counter is marked by simple Japanese fabrics mounted on fixed, backlit supports, on the shelves are lampshades arranged in original ways, and the light bulbs hanging from the ceiling are encased within grids reminiscent of those used at the Tokyo fish market.

The service has been designed in subdued colours: it is possible to tell the kind of ramen served from the hue of the bowl — accompanied by the traditional chopsticks and ceramic spoon.



Via Solferino 48



Ristorante Berton

Via della Liberazione 13

Vudafieri Saverino Partners

Il ristorante Berton, che porta il nome del suo proprietario Andrea Berton, si colloca al piano terra di uno degli edifici progettati da Kohn Pedersen Fox in viale della Liberazione nella zona della Nuove Varesine, polo emblematico della “nuova Milano” metropolitana.

Il ristorante ha una superficie di 360 metri quadri, con un’ampia metratura dedicata alla cucina, segnale di quanto sia importate, per Berton, l’organizzazione del lavoro per creare un’esperienza gastronomica memorabile.

L’importanza assegnata alla qualità nell’ambiente di lavoro si può notare anche da alcune scelte adottate sempre in cucina, sia nei macchinari stessi, disegnati su misura dalla ditta De Manincor, sia nella volontà di offrire agli addetti ai lavori la luce naturale, fatta penetrare attraverso una grande parete vetrata.

Gli interni, disegnati dallo studio Vudafieri Saverino Partners, rispecchiano la personalità e la filosofia dello chef. L’ambiente, molto rigoroso, privilegia sobrietà ed eleganza ma senza rinunciare a qualche sorpresa scenica.

Anche nella sala la luce naturale risulta fondamentale. Le grandi vetrate che danno sull’esterno, parzialmente schermate da pannelli in carta pergamena accoppiata, filtrano la luce durante il giorno, mentre di notte fungono da apparecchi luminosi grazie a un led interno.

L’arredo è volutamente ricercato. I tavoli hanno una superficie materica e sono rifiniti ai bordi con una “svasatura al contrario”, dettaglio che favorisce l’ergonomia del braccio; le sedute, firmate Giorgetti, sono in pelle bicolore come i divani del lounge che accoglie gli ospiti all’ingresso.

L’elemento originale che cattura l’attenzione all’interno della sala è certamente una sorta di “séparé” in olmo fiammato, situato tra la sala e la cucina.

All’interno della bussola, tramite un vetro satinato a effetto garza, troviamo un tavolo che, reinterpretando il classico tavolo dello chef, sembra proseguire idealmente dalla sala verso la cucina. Se, infatti, quattro posti dal lato della sala godono di una vista parziale ma privilegiata sulla cucina, altri due sono collocati direttamente all’interno della cucina stessa.

The Berton restaurant, named after its proprietor Andrea Berton, is located on the ground floor of one of the buildings designed by Kohn Pedersen Fox on Viale della Liberazione, in the Porta Nuova Varesine area, a beacon of the new metropolitan Milan.

The restaurant covers a surface of 360 square metres, a considerable portion of which is reserved for the kitchen: an indicator of just how important the organizing of the workspace is for Berton, as a way of ensuring a memorable gastronomic experience.

The importance assigned to the quality of the workplace also emerges from some of the choices made in the kitchen, in relation to both the equipment — custom-made by the De Manincor company — and the concern to provide natural light for the staff, through the creation of a large glass window.

Designed by Vudafieri Saverino Partners, the interior reflects the personality and philosophy of the chef. The sleek environment emphasizes sobriety and elegance, with a few dramatic touches.

Natural light plays a crucial role in the hall as well. The large front windows, partially screened by parchment panels arranged in pairs, filter the light through by day, while serving as lighting devices at night through in-built LEDs.

The décor is sophisticated. The tables have a highly tactile surface with sloping rim, to ease diners’ arms. The chairs, designed by Giorgetti, are in two-tone leather, as are the sofas in the lounge that accommodate visitors at the entrance.

The most distinctive feature of the hall is no doubt the separate area just before the kitchen with flamed elm-wood partitions.

In this connecting area, with a gauze-like glazed glass wall, a contemporary version of the classic chef’s table extends from the hall into the kitchen: while the four seats on the side of the hall enjoy a privileged, if partial, view of the kitchen, the other two are in the kitchen itself.



Via della Liberazione 13



