LCPUBLISHINGGROUP
MAG
131 · 25.11.2019

Food business
NOBERASCO PUNTA A 160 MILIONI

Startup
COSAPORTO, IL DELIVERY DELLE ECCELLENZE

Calici e pandette
MARINA CVETIC, I SOGNI ESISTONO

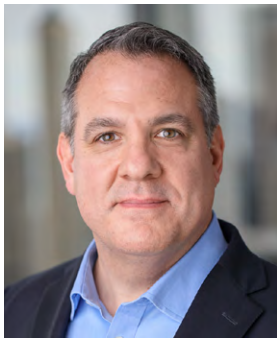
Le tavole della legge
CAPPERI, CHE SAPORI IL GARDA BRESCIANO

Speciale
FINANCECOMMUNITY AWARDS 2019. I VINCITORI

Fondatori dello studio Vudafieri-Saverino Partners, soci in tre ristoranti, Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri con i progetti sono due protagonisti contemporanei della scena architettonica, nel food e non solo

VUDAFIERI E SAVERINO, GLI ARCHITETTI DEL CIBO

30 ESCLUSIVA
UNA LAW FIRM PER AVVOCATI FREELANCE



64 EMPIRE STATE OF BUSINESS
UN IN HOUSE ALLE LEGAL OPERATIONS DI BAKER MCKENZIE

26 **Strategie**
Deloitte, sts e legal diventeranno società

40 **50 best lawyers 2019: il party**
Un brindisi taylor made per gli avvocati dell'anno

46 **L'appuntamento**
L'arbitrato deve fare il "tagliando"

52 **A confronto**
Legali d'azienda e avvocati: la parola chiave è "alleanza"

58 **Il profilo**
Un italiano nel global team di Netflix

76 **L'intervista**
Lanzavecchia: I private equity del futuro? Grandi e con diverse asset class

84 SPECIALE
PROCESSO AL SISTEMA PAESE

90 **Il diario della settimana**

96 **Milano, un boom immobiliare sostenibile**

102 **Istituzionali e private capital: prove di dialogo**

138 KITCHEN CONFIDENTIAL
VUDAFIERI E SAVERINO, GLI ARCHITETTI DEL CIBO

146 **Food business**
Noberasco punta a 160 milioni

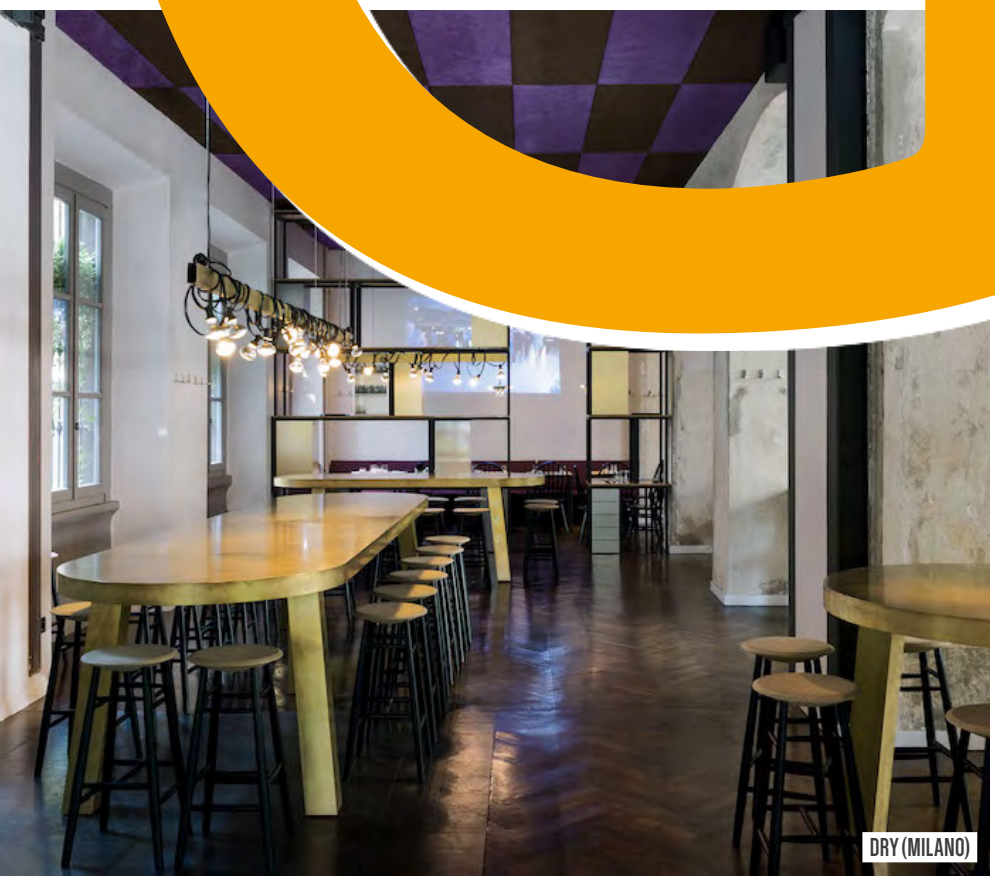
TIZIANO VUDAFIERI E CLAUDIO SAVERINO

Fondatori dello studio Vudafieri-Saverino Partners, soci in tre ristoranti, Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri con i progetti sono due protagonisti contemporanei della scena architettonica, nel food e non solo

VUDAFIERI E SAVERINO, GLI ARCHITETTI DEL CIBO

GUARDA L'INTERVISTA DOPPIA

di francesca corradi



DRY (MILANO)

Gli architetti **Claudio Saverino** e **Tiziano Vudafieri** lavorano insieme da vent'anni e progettano relazioni. Saverino considera il socio curioso e irrefrenabile mentre Vudafieri lo etichetta come rigoroso. Il primo definisce il suo lavoro faticoso, eccitante, totalizzante mentre il secondo multidisciplinare, intenso, camaleontico. Due "facce" dello stesso studio di architettura – Vudafieri-Saverino Partners, con sede a Milano e Shanghai – che si è distinto come interprete progettuale per il mondo della ristorazione. Autori di alcuni locali milanesi di maggior tendenza – da Il Luogo di Aimo e Nadia a Spica, da Peck CityLife al Ristorante Berton, fino ai due Dry – i due professionisti sono, insieme, anche soci in tre ristoranti.

›››

Non solo food, gli architetti hanno firmato il China City Pavilion in piazza Duca d'Aosta, per l'Expo 2015, ma anche negozi di grandi marchi moda – da Pucci a Givenchy, alle nuove boutique Delvaux – così come alberghi e dimore private, da un maso del XVI secolo in Alto Adige a una villa di vacanza a Java, fino a una casa per un'esigente committente cinese in collaborazione con un noto artista asiatico a cui stanno lavorando. Tra i progetti c'è anche l'interior design della Penthouse di oltre 160 metri quadrati all'hotel Rosa Alpina, per il quale hanno realizzato anche il Ristorante St. Hubertus, tre Stelle Michelin, di Norbert Niederkofler.
Nel 2020 aprirà i battenti Milano Verticale Una Esperienze, l'urban hotel, di cui hanno progettato il concept, gli interni e gli spazi comuni, che celebra una nuova formula per il rapporto tra design e ospitalità nell'area di Porta Nuova.

A *MAG* Saverino e Vudafieri raccontano come si sta evolvendo il mondo della ristorazione, dal punto di vista del concept e dell'offerta, anticipando quelle che saranno in Italia e nel mondo le nuove tendenze e le città da tenere d'occhio. Il focus è su Milano – tra quartieri emersi ed emergenti – e sugli ultimi cantieri in Italia e nel mondo.

IL LUOGO DI AIMO E NADIA (MILANO)

Architetti da decenni e soci da vent'anni, qual è il settore più difficile in cui lavorate?
Claudio Saverino (S): La ristorazione, soprattutto quando siamo coinvolti in prima persona.

A proposito, qual è il rapporto e come reclutate i vostri clienti?
Tiziano Vudafieri (V): I ristoranti che frequentiamo in molti casi diventano nostri clienti come, ad esempio, Berton che oggi è un amico e un compagno di strada in altri progetti. Frequentiamo la comunità del cibo e viviamo con passione questo ambiente.

Per progettare un ristorante si parte dalla zona, dallo spazio o dall'idea?
S: Si parte dal luogo e si lavora per il cibo.
V: Da quello che lo chef o il ristoratore vogliono raccontare di sé.

Come sono cambiati i progetti in questo settore?
V: Prendiamo l'esempio di Dry, è stato il primo concept a nascondere il forno a legna che solitamente è in primo piano nel locale e a distinguersi puntando su un inedito abbinamento tra pizza e cocktail.

A proposito, cosa accomuna il design al food?
S: La sintesi tra utilità ed espressività.
V: Tutte e due riflettono i tempi che corrono. I luoghi del cibo e i piatti devono raccontare la stessa cosa.

›››

DELVAUX (ROMA)

Come sono, invece, mutati i clienti?
S: Venti o trent'anni fa investivano soldi soltanto dopo aver visto uno schizzo. Ora, ad esempio, i negozi spesso vengono costruiti in mockup. I clienti sono diventati più insicuri, hanno le idee meno chiare e intervengono sul processo, pensano che la progettazione sia un fatto corale. È la tecnica ad influenzarli. È sempre più diffuso che i clienti pretendano di vederci ogni settimana per essere rassicurati. Il progetto invece è come la digestione, le cose hanno bisogno di tempo. Una filosofia spesso condivisa anche dallo chef che fa un mestiere analogo al nostro. Nei progetti ci sono degli step, si parte da lontano e poi ci si avvicina. Ma la maggior parte dei clienti non capisce che è fatto a fasi e il cliente pretende subito il render.

Qual è il rapporto che vi accomuna con l'arte?
S: L'arte spinge sempre più in là il concetto di bello e brutto. Io la guardo in modo superficiale: mi interessa l'uso del colore, della luce. È il calderone da cui attingo, da cui mi faccio suggestionare. È un immenso serbatoio consapevole e inconsapevole allo stesso tempo.
V: Ora, ad esempio, stiamo collaborando con uno dei più importanti artisti cinesi, che ha lavorato anche per la Biennale di Venezia. Siamo consapevoli, però, che non possiamo fare gli artisti, anche se qualcuno dei nostri colleghi lo fa. E, comunque, nei ristoranti l'arte incide e non incide e, come Claudio, il progettare le relazioni è la cosa più importante di tutti: il design interno è stato fatto per creare una relazione. Da Dry, ad esempio, ci sono video proiezioni d'artista che cambiano ogni sei mesi dove l'arte è concettuale, non decorativa, perché non c'è nulla di carino.

Il progetto cambia in base al Paese?
V: Moltissimo. In effetti, in città, varia anche da quartiere a quartiere. A Milano, ad esempio, ci sono due Dry, anche relativamente vicini, che hanno però una clientela differente. In Cina le persone, a partire dai 35/40 anni d'età, amano le salette private e un trattamento da vip. In Asia una persona si siede, anche in un negozio di moda, e dice: voglio provare quel capo, quell'accessorio...
S: Il progetto, in realtà, non è mai replicabile veramente, non si può fare la fotocopia.

Ad esempio, siete riusciti a portare la tradizione delle latterie milanesi a Londra...
V: Sì, abbiamo firmato il progetto dell'italian café "Latteria", recentemente inaugurato nel quartiere di Islington,

un'area che ha visto negli ultimi anni una vera e propria rinascita, anche grazie allo sviluppo di una fiorente attività gastronomica. Abbiamo cercato di far rivivere le atmosfere delle latterie meneghine degli anni '50. Se ne progettassimo una a Milano, ad esempio, dovrebbe essere 3.0 per stupire veramente.
S: A un londinese dobbiamo raccontare un tema senza cadere nei luoghi comuni.

Qual è la città straniera più interessante per lo sviluppo della ristorazione?
S: Londra e Copenaghen.
V: Parigi per la gastronomia.

Milano invece è quella italiana, quali sono qui le aree emergenti?
S: Non c'è una zona ben definita. Direi che ci sono diverse nuove aree del food, a macchia di leopardo.
V: Porta Venezia, Porta Romana, Isola, Ticinese.

Santa Giulia sarà la nuova food court milanese?
S: Credo di sì.
V: Le dinamiche sociali sono sorprendenti e spesso non prevedibili.

Cosa ne pensate di City Life?
S: Non è un mio progetto, non è un mio luogo ma è un posto straordinario.
V: Come Porta Nuova ha legato una parte della città al centro e poi la considero una strada commerciale come Corso Vittorio Emanuele ma più nuova.

In generale, qual è il progetto di cui andate più fieri?
S: Quello che non ho ancora fatto.
V: L'ultimo concept fatto per Delvaux: negozi diversi l'uno dall'altro ma che raccontano la stessa cosa.

Quello più sorprendente al quale avete lavorato?
S: China City Pavillon di Expo 2015.
V: Un grande villa, a cui stiamo lavorando, perché la cliente cinese ci vuole sfidare e ci chiede una casa che non le piaccia.

LATTERIA (LONDRA)

SONIA RYKIEL (MADRID)

HUNAN LU VILLA (SHANGAI)

SPICA (MILANO)

Quali sono i progetti, invece, che avreste voluto firmare ma che ha fatto un altro architetto?
S: Casa comune, in Giappone, negli anni Settanta di Shin Takasuga.
V: Punto in alto, il Centre Pompidou di Renzo Piano, che secondo me è la più grande architettura del ventesimo secolo insieme a Le Corbusier.

Qual è la cosa più difficile del vostro lavoro?
S: Trovare un giusto feeling con i clienti.
V: Trovare il tempo per fare le cose.

Non solo ristorazione ma anche hotellerie, cosa cambia?
S: C'è una complessità diversa di questi due luoghi, anche se, a livello progettuale, non ci sono differenze. Tutti e due ricevono persone. Gli hotel, nel '900, erano luoghi pubblici e d'incontro.
V: Negli hotel è cambiata la hall, le reception nuove non esistono quasi più: nei posti più cool, ad esempio, il check in avviene su un divano, accanto al cliente e attraverso un tablet. In questo momento gli alberghi di città sono quasi ossessionati dall'offrire più servizi possibili per non andarsene da quel luogo e quindi sale riunioni, cene, spa, palestra... Ad esempio puntano molto sulle sale colazioni come luogo di coworking che ospita anche startup. Non c'è più solo il dettaglio architettonico ma anche quello dell'ospitalità. Un esempio su tutti sarà il nuovo Carlyle Brera hotel che stiamo progettando, dotato di una zona con docce e armadietti per andare incontro ai business men che arrivano prima che sia pronta la camera o partono in serata dopo aver fatto il check out.

Se vi dico Milano verticale?
S: È il nome dei flagship hotel del gruppo Una, di cui abbiamo tutti gli spazi interni e il landscape esterno, e che a partire dalla seconda metà del 2020 aprirà i battenti nel quartiere di Porta Nuova.
V: Lo skyline della città è cambiato negli ultimi anni come nessuna città d'Europa. Milano è molto più milanese ora rispetto a prima.