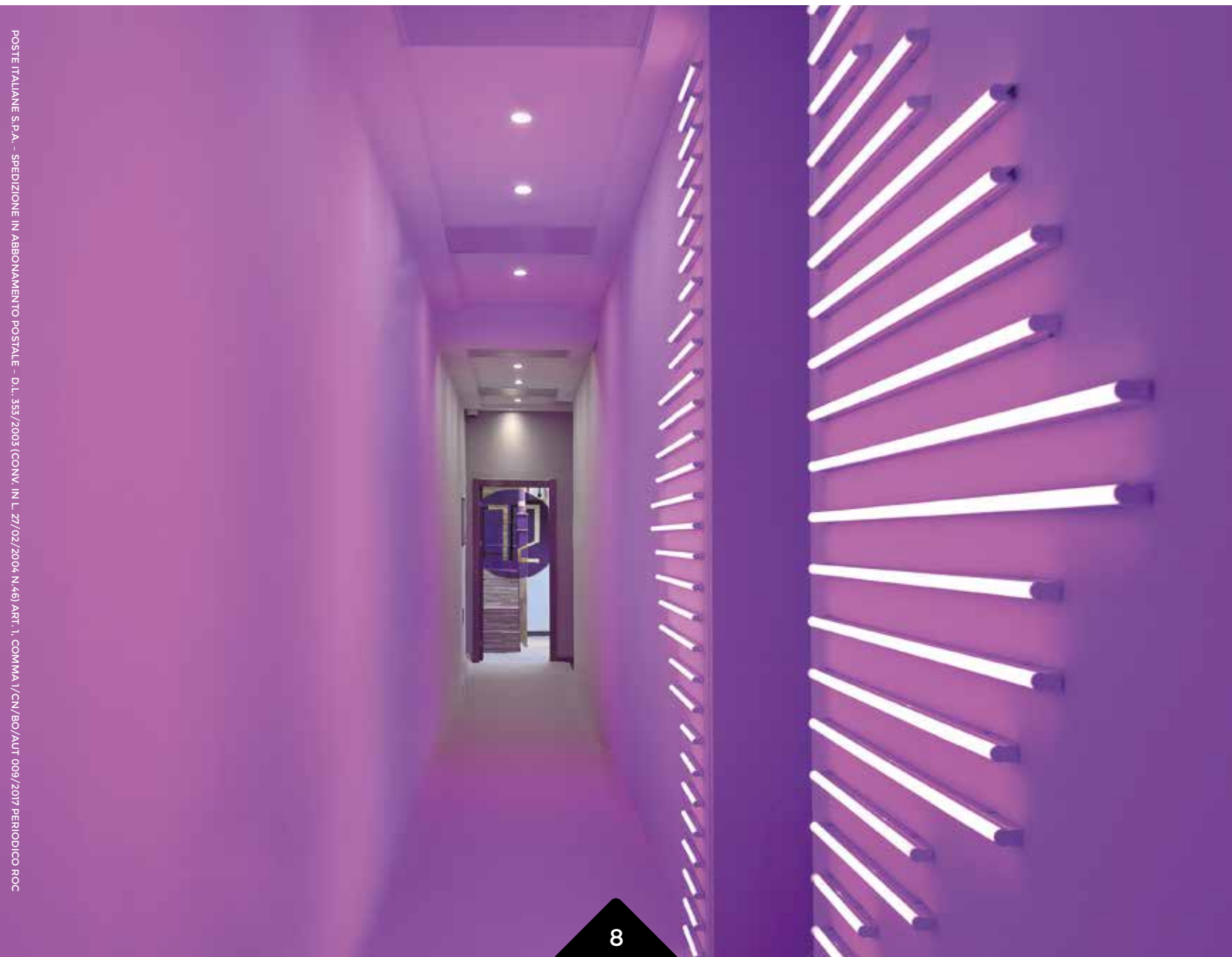


# GUEST

Hospitality | Design | Food | Tendenze



8

2019

**David Rockwell** | Stamba Hotel | **Calistoga Motor Lodge** | 72 Art Rooms | **Marina Baracs** | Old Clare Sidney  
**Patricia Anastassiadis** | La Planque Paris | **Milano Food Lab** | Focus Porte | **25Hours The Circle**

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1/CV/BO/AUT 009/2017 PERIODICO ROC

# Milano FOOD LAB

| di Alessia Delisi  
| foto di Andrea Fongo

Capitale italiana del design, Milano è anche la città con la **più alta concentrazione di chef stellati**. Ecco perché all'ombra della Madonnina è possibile fare originali **esperienze gourmand**, in cui ardite sperimentazioni del gusto incontrano **format di ospitalità innovativi**, appositamente creati da alcuni tra i maggiori architetti e designer internazionali



## Nordico

**Björk Swedish Brasserie** è un inno all'ospitalità svedese. Onirici rivestimenti floreali e un grande oblò trasparente separano lo spazio di lavoro dell'area gastronomica, mentre un'accurata ricerca di prodotti alimentari e di design caratterizza lo store.



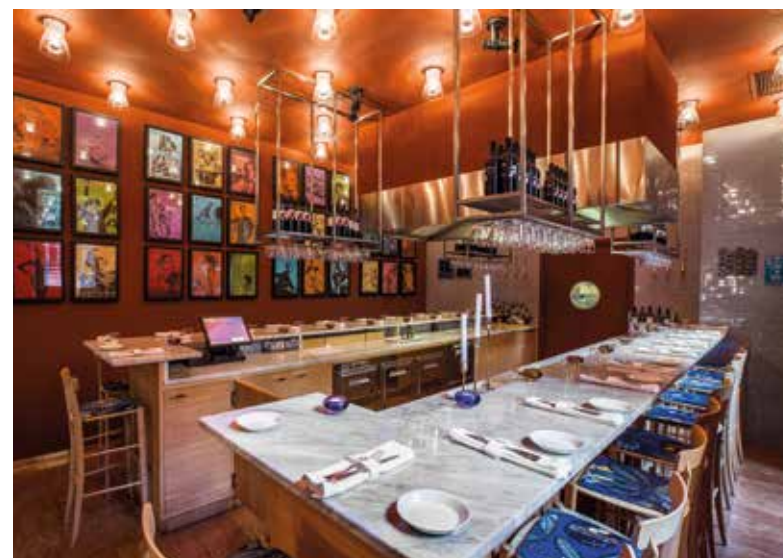
## Attimi da gustare

Attorno alle parole di Cesare Pavese - "non si ricordano i giorni, si ricordano gli attimi" - nasce il progetto di **Fabio Novembre** per il nuovo casual restaurant **Attimi** del trisstellato Heinz Beck. Dalla colazione alla cena, ogni momento della giornata trova così la sua cifra stilistica. Aperto a tutti, democratico, ma al tempo stesso ricercato nelle scelte progettuali, il locale si articola intorno a colonne che separano la zona cocktail da quella dining, l'aperitivo dal bistrot. Un'ampia palette di tinte neutre - in prevalenza grigi, con qualche colore acceso - definisce la giungla di poltrone, divanetti, sedie, sgabelli, tavoli e tavolini, mentre l'imponente bancone richiama le architetture di Piazza Tre Torri.



## A regola d'arte

Cibo e pittura si incontrano **Al Mercante**, ristorante e cocktail bar dalle tinte neutre che si affaccia sulla Pinacoteca Ambrosiana. Un'esperienza autenticamente meneghina firmata dall'interior designer **Nicola Gallizia**.





## Design e convivialità

La cucina italiana gourmet incontra il design d'avanguardia in **Aimo e Nadia bistRo**, uno spazio conviviale dove le personalità di Stefania Moroni, Alessandro Negrini e Fabio Pisani dialogano con lo stile e la creatività di Rossana Orlandi, una delle più influenti galleriste di design, nota a livello internazionale per il continuo e accurato lavoro di ricerca. Arredi vintage sapientemente accostati a pezzi di nuova produzione, nonché carte da parati e tappezzerie create da Etro Home, esaltano le proposte della cucina per il pranzo e la cena. A queste si affianca il menù più semplice del bar, pensato per un caffè veloce o una ricca colazione, un pranzo leggero o uno snack pomeridiano.



## Cocktail e pizza gourmet

Lo studio **Vudafieri Saverino Partners** ridefinisce i temi dell'accoglienza disegnando il secondo **Dry Milano**. Tra viale Vittorio Veneto e via Manuzio lo chef Andrea Berton unisce cocktail e pizza gourmet. Sullo sfondo un programma "Extra Dry" di video installazioni di arte contemporanea.



## Gastronomia urbana

Definirlo uno street food sarebbe riduttivo: **Exit** è la democratica proposta gastronomica nata dalla riqualificazione di un chiosco in piazza Ercolea. A firmarla il trio formato da MatiasPerdomo, Simon Press e Thomas Piras del ristorante milanese Contraste. Semplicità e identità sono le parole chiave di questo locale aperto dalla colazione a tarda sera.