

TAP  
15%  
SPECIAL DAYS

VOLA IN BRASILE CON LO SCONTO DEL 15%.

TAP 70

# Quando in cucina entra l'archistar



*L'Oro Restaurant del Belmond Cipriani di Venezia è stato ridisegnato dallo specialista Adam Tihany*

*Tra Milano, Roma e Venezia, i locali "d'autore" più in voga del momento*

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

Non che manchi talento e creatività, anzi. Il problema, come si diceva una volta a scuola, è che gli architetti non si applicano. Non tanto, almeno in Italia, quanto il tema dei ristoranti meriterebbe. Intendiamoci: non è mica (solo) colpa loro se molti degli investitori nel mondo del fine dining risparmiano proprio su questa voce. Eppure, come gli habitués dell'alta cucina fanno, il design - quando non è solo espressione dell'ego dell'autore - può contribuire in maniera determinante all'esperienza complessiva. A cominciare dall'illuminazione: basti pensare al lavoro del light designer Davide Groppi nell 'Osteria Francescana di Massimo Bottura e nel Le Calandre di Massimiliano Alajmo, dove la luce diventa un ulteriore ingrediente del piatto.

Nemmeno le tante aperture in occasione di Expo sono riuscite ad attrarre archistar a Milano. I progetti ambiziosi si contano sulle dita di una mano: c'è lo spazio, rigoroso ed elegante, che lo studio Vudafieri Saverino Partners ha progettato al piano terra del palazzo di Kohn Pedersen Fox a Porta Nuova per lo chef Andrea Berton; c'è il ristorante- salotto Giacomo all'Arengario nel Museo del Novecento, in cui gli architetti Laura Sartori Rimini e Roberto Peregalli hanno raccolto l'eredità di Mongiardino; e c'è il nuovo locale di Filippo La Mantia dove Piero Lissoni ha assecondato l'eclettismo e la passione per il design del cuoco siciliano.

E a Roma? Dai tempi di Gusto (che nel '98 era un concept rivoluzionario, firmato Roberto Liorni) l'estetica della capitale sembra incartata su se stessa e sul cliché del bistrot - tra Brooklyn e Le Marais- tutto vetrate, modernariato, mattonelle a scacchi e banconi di marmo.



*Il ristorante Giacomo Arengario nel Museo del Novecento di Milano (architetti Sartori Rimini e Peregalli)*

---

Condividi

Onore al merito, dunque, di Omar e Rachelle Capparuccini per aver rincorso e convinto l'archistar Jacques Garcia, celebre per il Costes parigino, a curare il restyling dell'insegna italo-francese Casa Coppelle, a due passi dal Pantheon, che oggi spicca per arditezza e personalità, tra tessuti con motivi floreali dorati, scenografiche tende, vecchi erbari e tavoli in lacca nera. Di altra cifra la serra trasparente e contemporanea che Paolo Desideri progettò sul tetto del Palazzo delle Esposizioni: duemila metri quadri di vetro e metallo ospitano i due format di cucina dello chef Antonello Colonna.

Da Roma a Venezia: l'architetto Adam D. Tihany ha avuto la responsabilità di ripensare all'idea del ristorante di un monumento dell'ospitalità italiana. Così il nuovo Oro dell'Hotel Cipriani si presenta con una sala dominata da una cupola dorata e la consueta, spettacolare vista sulla Laguna per amplificare i raffinati sapori della cucina di Davide Bisetto. Tihany ha messo la firma su altre grandi tavole nel mondo: Daniel a New York, l'Apsleys a Londra e Amber del Mandarin Oriental di Hong Kong. Le metropoli internazionali vivono ben altro tipo di fermento creativo. E gli investimenti sono di grandezza sufficiente per ingaggiare i pesi massimi dell'architettura: nella sola Parigi si può cenare tra le visioni di Odile Decq, Frank Gehry e Philippe Starck.