

UN INNO ALLA MILANESITÀ A ROMA

Aprire nella Capitale Stendhal Milano. Ristorante icona della cultura gastronomica milanese, è stato reso contemporaneo grazie a un progetto che ha lavorato sugli arredi, sulle finiture, sui colori e sui materiali

TITO FRANCESCHINI

Amosfera da bistrot, cucina genuina e uno stile retrò sapientemente accostato a cifre stilistiche del contemporaneo. Nel cuore di Roma, all'interno della centralissima Galleria Alberto Sordi, gioiello d'architettura liberty risalente al 1922, lo studio di architettura Vudafieri-Saverino Partners firma il progetto del nuovo ristorante Stendhal Milano. Un vero e proprio inno alla raffinata milanesità degli anni '80 e '90, resa contemporanea dagli architetti Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri che hanno lavorato sugli arredi, sulle finiture, sui colori e sui materiali dando forma a un locale raffinato, ma informale. Il ristorante, guidato dall'executive chef Edoardo Ferrara, propone un'offerta all day long, dal pranzo al dopocena.

CONTEMPORANEO, CON UN TOCCO DI IRONIA

Insegna di cucina tradizionale dagli anni '80, con sede in Brera,

Stendhal Milano è un luogo dal sapore autentico capace di rimanere "un posto da tutti i giorni e non da grandi occasioni", come specifica il patron Marcello Forti, imprenditore del settore hospitality al timone dai primi anni 2000.

"Abbiamo ripreso nel nuovo ristorante i codici visuali dello Stendhal Milano, ma con un tocco contemporaneo, alla milanese, interpretando Roma in termini di vitalità festosa e di sorriso sulle labbra, in uno spazio accogliente che incoraggiasse la socialità", spiegano gli architetti Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri.

La cultura gastronomica milanese approda così nel grande salotto di Roma - in Piazza Colonna, di fronte a Palazzo Chigi e a due passi da Fontana di Trevi - con un concept che nasce rivisitando il locale di Milano in chiave contemporanea e aggiungendo anche un tocco di ironia.





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

ILOVEPARQUET



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

I due piani, sviluppati su 130 mq, rievocano la stessa atmosfera retrò del locale milanese. Lo studio Vudafieri-Saverino Partners si è focalizzato su elementi distintivi come il colore, il "Verde Stendhal", a fare da filo conduttore; la carta da parati customizzata, sempre sui toni del verde, con un disegno che, in un gioco di archi e aperture, rimanda alla storica Galleria in cui si trova; e materiali raffinati come l'ottone, il marmo, il vetro texturizzato e il legno. Quest'ultimo con una trama tailor made, realizzata su disegno degli architetti Claudio Saverino e Tiziano Vudafieri.

Sono sessanta i coperti totali, distribuiti tra la sala al piano terra e quella principale al piano mezzanino, dove è stato creato un ambiente più raccolto con la cucina a vista. Intorno al piccolo bancone in legno cannettato, con top in marmo, tre posti a sedere per mangiare osservando gli chef all'opera.

LA SENSIBILITÀ APPASSIONATA DI ROMA

Grazie alle grandi vetrate, la relazione tra gli interni dal mood

contemporaneo e l'esterno della Galleria è molto enfatizzata. All'ingresso di Stendhal Milano, gli architetti hanno posto un elemento fortemente espressivo e scenografico: un grande banco bar su misura, in laccato verde, con il piano in marmo e gli inserti in piastrelle verdi.

Alle sue spalle, un retro-banco con uno specchio anticato e una bottigliera sospesa, che si caratterizza per una reinterpretazione della paglia di Vienna, con una rete ottone utilizzata per il bordo della mensola. Sul muro adiacente alla scala che collega i due piani del ristorante, una scritta filo neon tratta dalle Promenades di Stendhal omaggia un pensiero dello scrittore su Roma: "Il n'y a aucune logique à Rome, mais la sensibilité passionnée y vit toujours - Non c'è nessuna logica a Roma, ma la sensibilità appassionata ci vive sempre".

Il focus dell'offerta gastronomica, proposta dall'Executive Chef Edoardo Ferrara, è la tradizione: il Risotto 'giallo' Milano carnaroli Riserva San Massimo, i Mondegghili,

il Riso al salto con la fonduta di Silter DOP, l'Ossobuco in gremolata e l'iconica Cotoletta Milanese di vitello alta. Nel menu anche una parte dedicata alla città ospitante: Tonnarelli cacio e pepe, Carbonara e Gnocco di patate di Leonessa all'Amatriciana con pecorino affumicato, suppli pomodoro e basilico, all'Amatriciana e quello 'Meneghino Stendhal' con gremolata fondente.

FACTS & FIGURES

Stendhal MilanoGalleria

Alberto Sordi, Roma

Progetto:

Vudafieri-Saverino Partners, Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino

Project Leader:

Nicolò Spina

Design Team:

Caterina Mancuso, Elisa Zhu

General contractor:

AFA arredamenti

Contractor architettonico:

EDILDOVI

Direzione lavori:

arch. Andrea Carletti

