



Ph. © Juan Rayos

L'architettura sostenibile di Anupama Kundoo

In questo numero:

→ Snøhetta, questione di
prospettiva
p. 8

→ A Montmartre uno
"strano" appartamento,
su più livelli
p. 11

→ Qatar, alla scoperta
degli stadi mondiali
p. 16

Giro del mondo fra cibo e design

di Stefania Piccioni

Un viaggio che dalla cucina si riflette nel progetto di interior, firmato da Vudafieri-Saverino Partners, studio di architettura con sede a Milano e Shanghai, che vanta una forte esperienza nella creazione di nuovi concept per la ristorazione, tra cui Il Luogo di Aimo e Nadia, Peck CityLife, Ristorante Berton, Dry Milano e Kanpai.

Gli architetti Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino hanno disegnato uno spazio capace di sorprendere per l'inedito mix tra suggestioni delle culture asiatiche e omaggio ai maestri del design meneghino del XX secolo. Il risultato è un ristorante vivace, colorato e dall'atmosfera vibrante, che rispetta il clima di Porta Venezia, frequentata

→ **Internazionalità, ricerca e convivialità a tavola: sono questi gli ingredienti di Spica, il ristorante inaugurato pochi mesi fa a Milano.**

da un pubblico giovane e dinamico. Spica traduce nel linguaggio dell'interior decoration la storia di Ritu Dalmia, una delle sue chef, che, partendo dall'India, ha attraversato tutta l'Asia fino ad arrivare a Milano, arricchendosi della tradizione gastronomica, della spiritualità e dell'ospitalità dei diversi Paesi. All'interno del locale la cultura cosmopolita contemporanea si incontra con i segni e le influenze estetiche dei grandi maestri del design milanese.

Nei richiami alla tradizione meneghina, Vudafieri-Saverino Partners ha unito la libertà, il design radicale e la profonda passione per l'India di Ettore Sottsass, all'eleganza e al rigore del movimento moderno di Franco Albini. Due mondi distinti che dialogano in armonia nello spazio e che si riflettono rispettivamente nell'architettura degli interni e negli arredi.

L'omaggio a Sottsass è subito evidente dallo stile libero e radicale dei portali che contraddistinguono l'architettura del locale e scandiscono gli spazi. In contrasto con la cornice neutra dei soffitti, questi elementi si caratterizzano per carte da parati con motivi colorati e inserti geometrici fluo. Una scelta che racconta la stratificazione di culture e la ricchezza di colori dei Paesi attraversati da Ritu Dalmia.

L'arredo presenta evidenti richiami ai grandi maestri della Milano degli anni Cinquanta e Sessanta, primo fra tutti Franco Albini, a cui si ispirano i due mobili realizzati per l'ingresso e la sala ristorante. In laminato noce, con struttura in ferro verniciato nero e dettagli in ottone, espongono suppellettili che evocano luoghi, ricordi, esperienze dei viaggi delle chef.

Ulteriore richiamo al mondo asiatico e alla sua spiritualità è il layout dello spazio, realizzato seguendo le regole della dottrina architettonica Vastu (scienza della costruzione in sanscrito). Una disciplina antichissima, nata in India oltre 5mila anni fa, secondo cui la costruzione di abitazioni, villaggi e città dovrebbe tenere conto delle leggi e influenze della natura. Gli ambienti di Spica sono disposti verso i punti cardinali raccomandati dal Vastu, così da creare degli spazi capaci di irradiare benessere e armonia.

Come sempre, Vudafieri-Saverino Partners fa tesoro delle preesistenze: collocato in un edificio industriale con ampie vetrate sulla strada e sul cortile interno,



← Ristorante Spica, Milano (MI)

Studio di progettazione: Vudafieri-Saverino Partners srl, Milano (MI).

Sistema di posa ecocompatibile

Kerakoll: gel-adesivo per la posa di ceramiche e pietre naturali (H40 No Limits); stuccatura con Fugabella Color. **Ripristino strutturale**

Kerakoll: geomalta minerale per il ripristino monolitico del calcestruzzo (GeoLite). **Coordinamento Kerakoll:**

Umberto Piccinini, Rocco Parrotta, Paolo Girardello, Massimo Turrini.

Spica mantiene segni evidenti del passato, come il pavimento di seminato (integrato con cemento nelle parti mancanti) e un muro riportato al suo aspetto naturale che rende evidenti le stratificazioni del tempo.

La rilettura degli spazi ha inizio dalle sei vetrine affacciate sulla strada: completamente apribili conferiscono respiro e luminosità all'ambiente, creando continuità fra l'interno e l'esterno. A ognuna di esse corrisponde una tenda colorata, preludio dell'universo cromatico che caratterizza l'interno.

I clienti sono accolti all'ingresso da un imponente bancone di 8 metri che si ispira ai bar milanesi anni Sessanta con lo sfondo di vetro anticato, il piano in ottone polverizzato e la lunga bottigliera sospesa per la cocktail station.

L'adiacente zona lounge si compone di quattro tavoli rotondi, realizzati su disegno degli stessi architetti, che presentano la medesima finitura del bancone. Le poltroncine, così come gli sgabelli del cocktail bar, sono state realizzate da un'azienda indiana e rappresentano un omaggio a Franco Albini, rievocando le forme della sua celebre sedia Luisa. La sala ristorante si caratterizza per una disposizione estremamente flessibile dei tavoli. Le grandi lampade realizzate su disegno di Andrea Anastasio rievocano la forma di strumenti agricoli tipici indiani, mentre il mobile adibito a service station crea un

suggestivo angolo con il pavimento in legno e le piante su ghiaia, dando la sensazione di trovarsi in un piccolo giardino.

Colonne e pareti sono arricchite dalle opere di Jaco Sieberhagenc: l'artista sudafricano ha realizzato una serie di sagome in metallo verniciato nero e tagliate a laser, che rappresentano con ironia i simboli della cultura italiana, dalla moda al design, dall'industria alla gastronomia.

Spica propone una cucina moderna, cosmopolita e giovane. Il menu si compone di quattro macro-aree geografiche: Sud-est asiatico, Sub-continente indiano, Europa, Americhe. Per ognuna di queste Ritu Dalmia e Viviana Varese hanno individuato i loro piatti del cuore, selezionati in anni di viaggi, per riproporli in due tipologie, piattini da condividere e piatti principali. Le proposte gastronomiche spaziano così dai dim sum in pasta cristallo e bao dalla Cina a insalate thai, zuppe birmane e ramen in stile giapponese; dai samosa del Rajasthan alle gustose cocas mallorquinas, che introducono all'Europa; dalle tortillas, nachos e ceviche, che fanno fare un salto di migliaia di chilometri verso Messico e Perù, alle bbq ribs, uno dei piatti più golosi degli Stati Uniti.



↑ **Le due chef, l'indiana Ritu Dalmia e l'italiana Viviana Varese condividono una passione per le cucine del mondo. Da qui è nato un locale che abbraccia la diversità, proponendo un percorso gastronomico attraverso quattro aree geografiche: Sud-est asiatico, Sub-continente indiano, Europa e Americhe.**

