

# Living

IL BELLO SOSTENIBILE

*A casa di Mario Cucinella*

2020 DA NON PERDERE

*Dalla sfera di Renzo Piano  
al giardino in Laguna*

Il 5 febbraio con il Corriere della Sera 2€ (Corriere della Sera € 1,50 + Living € 0,50). Non vendibile separatamente - ISSN 2499-4812 (OnLine)



L'ESORDIO DI TOM DIXON

*Dopo una vita da designer, progetta una villa a Monte Carlo:  
«L'architettura è la mia nuova ossessione»*

WWW.LIVING.CORRIERE.IT



ZOOM RISTORANTE

## RUSTICO RELOADED

*A dispetto del nome, Røst è un ristorante italiano che racconta storie autentiche di prodotti e contadini. Vestiti a festa dagli architetti Vudafieri e Saverino*

TESTO – ELISABETTA COLOMBO  
FOTO – SANTI CALECA

**Per il nuovo ristorante milanese Røst, gli architetti Vudafieri-Saverino Partners hanno pensato a uno spazio pieno di sorprese: pareti color rosso Marsala, arredi e complementi su misura, materiali che migliorano invecchiando e un muro delle 'celebrità' con i ritratti dei fornitori**

Per le cronache del gusto l'uovo è il più verace dei prodotti: quando è buono si sente ed è un vero godimento. Quello che preparano al Røst arriva da un allevamento di galline di Morbegno, in Valtellina, libere di godersi spazi aperti e tempi rilassati. Viene cotto all'occhio di bue, con il rosso appena scaldato. Funziona così nel nuovo ristorante di via Melzo: la materia prima ha la massima attenzione. «Facciamo una profonda ricerca sul territorio per trovare le eccellenze, in un rapporto diretto con agricoltori, allevatori, trasformatori, che evita gli intermediari», racconta Enrico Murru, responsabile della cambusa nonché una delle teste del progetto, assieme alla cuoca Lucia

Gaspari e Hippolyte Vautrin, imprenditore del settore: 92 anni in tre. Poco più di un anno fa si sono lanciati nell'impresa Røst. «È il nome di un'isola, ed è anche una storia», continua Murru. Nel 1431 il mercante veneziano Pietro Querini fa naufragio alle Lofoten, nell'estremo nord della Norvegia. Ospitato per quattro mesi dai pescatori locali, torna in Italia con la ricetta dello stoccafisso essiccato, poi trasformato in baccalà. Più che per il riferimento al cibo nordico, che qui non si mangia, l'avventura di Querini serve a sottolineare la filosofia del ristorante: semplice, di sostanza, senza troppi artifici o colpi di teatro. Protagonisti del menu sono infatti i tagli poveri - fegato, cervella, midollo,



Aperto in un ex negozio di ricambi d'auto in via Melzo a Milano, il ristorante conserva alcune tracce del suo passato automobilistico, come il pavimento in granito e la lampada 911, realizzata con fanali di macchina da Vudafieri-Saverino Partners. In alto a destra, il team di Røst: la cuoca Lucia Gaspari insieme a Enrico Murru, responsabile di sala e della cantina, e a Hippolyte Vautrin, imprenditore del settore food



merluzzo, sgombrò – e le verdure, a volte scelte qualche ora prima di entrare in cucina nel rispetto dei ritmi stagionali. E poi c'è la circolarità: non si butta via niente e gli scarti, anzi, sono riutilizzati in modo creativo come la zucca cotta in carpione con tanto di buccia e semi. Notevole anche la lista dei vini – 180 etichette con l'aspirazione di arrivare a 500 –, selezionati fra produttori di nicchia. Tra gli altri, si fa notare uno dei primi vignaioli della Loira che ha teorizzato l'uva biodinamica facendo un lavoro quasi chirurgico sui grappoli di micro uvaggi. Oltre ad accompagnare i piatti, il vino detta anche l'estetica degli interni, con quel rosso Marsala steso a calce

sulle pareti, e quei materiali (ottone e legno di rovere) che migliorano invecchiando. Eleganti i tavolini in marmo, i divanetti di velluto e il pavimento di granito. «Visti i contenuti di Røst, ci si aspetterebbe un posto rustico. Invece la nostra idea è stata di nobilitarlo, un po' come un contadino vestito a festa, con il gilet e la camicia bianca», spiega l'architetto Tiziano Vudafieri che assieme a Claudio Saverino è stato uno dei responsabili del rilancio di via Melzo come strada della ristorazione di ricerca. «Ci piace pensarlo come un luogo sorprendente, che racconta molte verità».

**Røst, Via Melzo 3, Milano, tel. 3440538044**

➤ [ROSTMILANO.COM](http://ROSTMILANO.COM)