

EXCLUSIVE LIFE

POSH

89

THE NEW
WAVE OF
HERMÈS

DUA LIPA
YOON
TAYLOR SWIFT
TIMOTHÉE CHALAMET
LEWIS HAMILTON
BEN GORHAM

NEW ICONS

7€
Unique Media srl - Bimestrale
N° 89 marzo / 02.03.2020



L'ESTETICA TATTILE **DEL** **SOL LEVANTE**

A MILANO, nel cuore di Porta Nuova, **MAURIZIO LAI** disegna un ristorante dove il Giappone trova una interpretazione originale e non di maniera, tra materiali nobili e tagli di luce

C'è una inedita e contemporanea idea di Giappone nel progetto che Maurizio Lai ha sviluppato per il nuovo **IYO Aalto**, la **seconda insegna del gruppo dopo IYO Taste Experience** - l'unico ristorante giapponese premiato con una stella Michelin in Italia. Affacciato in Piazza Alvar Aalto, ai piedi di Torre Solaria - il grattacielo residenziale più alto d'Italia - il ristorante è frutto della volontà dell'imprenditore Claudio Liu che ha voluto portare nel cuore della nuova Milano una nuova esperienza gastronomica.



Maurizio Lai evoca le suggestioni del Sol Levante attraverso una sensibilità non di maniera, lontana da stereotipi e luoghi comuni. I richiami alla tradizione nipponica sono molto sottili, lasciando spazio a un linguaggio progettuale dal sapore puro e contemporaneo. Il risultato è un luogo nel quale si rintracciano nuovi canoni estetici e una poetica della materia autonoma, dove la luce si fa strumento di racconto per accompagnare l'ospite alla scoperta di un nuovo livello di esperienza.

LO SPAZIO, DI 320 MQ, SI SNODA IN UN PERCORSO CHE ABBRACCIA LA GRANDE CUCINA A VISTA, LA CANTINA, L'ESCLUSIVA SALETTA SUSHI BANCO E IL RISTORANTE GASTRONOMICO.

Materiali naturali - legno di noce, porfido, ottone, pelle - si combinano con elementi sofisticati e tecnologici. IYO Aalto è infatti contraddistinto dalla presenza discreta e costante di segni che caratterizzano tutte le superfici: piccoli intarsi in ottone annegati nelle doghe in legno dei pavimenti; code di rondine - anch'esse in ottone - che rievocano la cultura dell'alta falegnameria, sino alle viti degli arredi.

Noce canaletto e porfido sono i materiali predominanti in tutti gli spazi. Il sushi banco è una piccola sala che ripropone per 8 coperti l'edomaie zushi giapponese: un insieme di rituali che affonda le sue radici nell'epoca Bunsei (1818-1830), dove i nigiri sono preparati davanti all'ospite. Nel ristorante Gastronomico vero e proprio lo straordinario patrimonio della cucina giapponese viene filtrato dal sapere contemporaneo per offrire un'esperienza autentica e ambiziosa, in una sala pensata per accogliere un massimo di 38 coperti. La pulizia e il rigore formale definiscono un linguaggio che rimanda alla tradizione nipponica senza ostentare o riprodurre stilemi.

LA CUCINA INFINE, CUORE PULSANTE DEL RISTORANTE, È STATA CONCEPITA CON GLI STESSI PRINCIPI DI ECCELLENZA DELLE SALE, ALL'AVANGUARDIA DELLA TECNOLOGIA

racchiusa in una teca vetrata, è progettata in ogni dettaglio, con un importante modulo custom che domina gli spazi. La trasparenza degli ambienti li rende permeabili allo sguardo non solo dall'interno, ma anche da Piazza Alvar Aalto, consolidando il rapporto tra ristorante e città.

Food & Wine Italia Awards 2020 - edizione italiana della prestigiosa rivista statunitense - per valorizzare i talenti del mondo enogastronomico, ha assegnato all'architetto Maurizio Lai e IYO Aalto il riconoscimento speciale per il miglior progetto di interior 2020.



A sinistra, IYO Aalto Ristorante Gastronomico, Quinora.
A destra un interno IYO Aalto Ristorante Gastronomico.
Foto Courtesy IYO Aalto