

DESIGN DIFFUSION NEWS

dd  
n

# CUCINE

TRENDS & NEWS 2020  
INTERIORS



ISSN 1120-9720 - semestrale - TAXE PER CUE (TASSA RISCOSSA) UFFICIO CUP/2 ROSARIO - MILANO  
Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, DCB Milano  
DISTRIBUZIONE ME.PE - supplemento al n. 257 (maggio 2020) DDN DESIGN DIFFUSION NEWS - EURO 15,00



TERRA BRONZE KITCHEN/minotticucine



TASTE



## DUE ESPERIENZE TWO EXPERIENCES

di Spencer Foil

L'esperienza è doppia in Corso di Porta Nuova, a Torre Solaria (Mi). Stiamo parlando dell'Iyo Aalto, progettato dall'architetto Maurizio Lai e aperto lo scorso novembre.

*You can enjoy a double experience in Torre Solaria (Mi), on Corso di Porta Nuova. We are talking about Iyo Aalto, designed by architect Maurizio Lai and opened last November.*

Oltre a essersi aggiudicato il primo premio del Food & Wine Italia Awards 2020 come miglior progetto nel mondo del cibo e del vino, questo locale riesce a trasmettere emozioni forti fin dall'entrata. Unico ristorante giapponese che si è aggiudicato una stella Michelin, l'Iyo Aalto è uno spazio di 320 metri quadrati con arredi realizzati su misura in collaborazione con Poliform Contract, che si è occupata dell'arredo, della falegnameria, della vetreria e dei lavori in pietra. I materiali utilizzati oltre al noce canaletto e al porfido sono la pelle e l'ottone. Lastre di vetro float e specchi fumé caratterizzano l'ingresso ampliandolo grazie a un gioco di trasparenze e riflessi. La pavimentazione in doghe di legno con intarsi e code di rondine in ottone dimostrano il grande apporto di falegnami eccellenti. Negli spazi, immaginati da Claudio Liu, ideatore di Iyo, e progettati dall'architetto Maurizio Lai, i richiami alla tradizione millenaria della ristorazione giapponese si alternano a elementi contemporanei e design inediti. Per accompagnare le due esperienze gastronomiche, Savio Bina ha selezionato vini, sake, tè, distillati, liquori e whisky giapponesi. La carta dei

vini conta su 600 referenze, con una predilezione per la Borgogna, le bollicine, lo champagne e i vini biodinamici. Per Iyo Aalto, Marrone ha progettato una cantina a parete su misura che collega la sala e il sushi banco all'avveniristica cucina a vista. Una tra le più grandi mai realizzate: misura 3,5 metri per 10 metri e può ospitare fino a 1.600 bottiglie, con sei diverse zone di temperatura. [iyo.it/aalto](http://iyo.it/aalto)

**Iyo Aalto e sushi bianco** (ph. Courtesy Iyo Aalto). **A destra: dettaglio di uno dei tavoli del ristorante** (ph. Andrea Martiradonna).

**Iyo Aalto and white sushi** (ph. Courtesy Iyo Aalto). **Right: detail of one of the restaurant tables** (ph. Andrea Martiradonna).







In addition to being awarded the first prize of the Food & Wine Italia Awards 2020 as the best design in the catering industry, this place is able to convey strong emotions as soon as you enter it. The sole Japanese restaurant awarded a Michelin star, Iyo Aalto is a 320 square meter space with bespoke furnishings in collaboration with Poliform Contract, which has taken care of the furniture, carpentry, glassware and works in stone. The materials used, in addition to canaletto walnut and porphyry, are leather and brass. Sheets of float glass and smoke grey mirrors characterize the entrance, expanding it thanks to a play of transparencies and reflections. The wooden slat flooring with inlays and brass dovetails express the great contribution given by excellent carpenters. In the spaces envisaged by Claudio Liu, who conceived Iyo, and designed by architect Maurizio Lai, the references to the millenary tradition of Japanese catering come together with contemporary elements and original designs. To accompany the two food experiences, Savio Bina selected Japanese wines, sake, tea, spirits, liqueurs and whiskey. The wine list has 600 labels, with a preference for Burgundy, sparkling wine, champagne and biodynamic wines. For Iyo Aalto, Marrone has designed a bespoke wall cellar connecting the dining room and the sushi counter to the futuristic open kitchen. One of the largest ever made: it measures 3.5 meters by 10 meters and can accommodate up to 1,600 bottles, with six different temperature zones. [iyo.it/aalto](http://iyo.it/aalto)



Nella pagina accanto, in alto: l'architetto Maurizio Lai ha progettato gli spazi in collaborazione con Poliform Contract che si è occupata degli arredi, della vetreria e dei lavori in pietra. Il noce canaletto è il materiale che più è stato utilizzato che ben armonizza l'ambiente (ph. Andrea Martiradonna). In basso: dettaglio dei tavoli che affacciano sull'esterno (ph. Courtesy Iyo Aalto). In alto: due pietanze del ristorante e una delle zone del locale (ph. Courtesy Iyo Aalto).

Opposite page, top: architect Maurizio Lai designed the spaces in collaboration with Poliform Contract, which dealt with the furnishings, glassware and stone works. Canaletto walnut is the mostly used material and makes the space very harmonious (ph. Andrea Martiradonna). Below: detail of the outdoor-facing tables (ph. Courtesy Iyo Aalto). Top: two dishes from the restaurant and one of the areas of the restaurant (ph. Courtesy Iyo Aalto).