

DESIGN DIFFUSION NEWS

INTERIOR MAGAZINE

**dd
n**

258



**MILANO
VIRTUAL
DESIGN
GALLERY**

E 8,00 "Italy only" - F E 13,00 - D E 13,00 - GR E 14,30 -
P E 15,40 - E E 8,90 - GB GBP 11,00 - BE 10,00 - SKR 170,00 -
CH SFR 23,00 - NL E 19,00 - A E 10,00 - N NKR 172,00

ISSN 1120-9720 - Mensile - TAXE PERCUE TIASSA RISCOSSAI - UFFICIO CMP/2 ROSERIO - MILANO -
Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

ISSN 1120-9720



9 771120 972003

RØST

di Giulia Bruno
foto di Santi Caleca

Il nuovo ristorante della food street nel distretto di Porta Venezia, parla di tradizione nel nome, nei colori e nelle proposte gastronomiche, antiche memorie mediate da un design sofisticato e contemporaneo. Progetto di Vudafieri-Saverino Partners.

The new food street restaurant sited in the Porta Venezia district expresses authentic traditions in the name, colors and food offer, ancient memories mediated by a sophisticated and contemporary design. Project by Vudafieri-Saverino Partners.

Con sede a Milano e Shanghai, lo studio Vudafieri-Saverino Partners, fondato nel 1999 dagli architetti Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino, in venti anni di carriera ha sviluppato progetti pressoché in ogni paese e continente, adottando un approccio attento a confrontarsi con i grandi temi del presente, della città, del paesaggio e della società. I lavori spaziano tra architettura, design d'interni, retail, hotellerie e ristorazione, adottando approcci molto attenti alla composizione tra forma e funzione, segno e dettaglio. Tiziano Vudafieri, architetto, nato nel 1958, si laurea a Venezia nel 1985. Matura importanti esperienze come designer, consulente e partner in studi di design quali Sottsass Associates e Studio Cibic & Partners. Nel 1994 fonda Studio Vudafieri, diventato poi Vudafieri-Saverino Partners. Dal 2018 Tiziano Vudafieri fa parte del Comitato tecnico scientifico della Fondazione dell'Ordine degli Architetti P.P.C. della Provincia di Milano. Claudio Saverino è nato a Milano nel 1965 e si è laureato a Milano nel 1992. Ha lavorato come scenografo e grafico pubblicitario ed editoriale. Dal 1992 al 1998 collabora con lo Studio Francesco Soro come capo-progetto in progetti di product design per De Padova, ICF, Cassina, e in molte opere di architettura, pubbliche e private. Nel 1999 fonda Vudafieri-Saverino Partners.

With offices in Milan and Shanghai, Vudafieri-Saverino Partners was established in 1999 by architects Tiziano Vudafieri and Claudio Saverino. In over twenty years of activity has developed projects in almost every country and continent, choosing a careful approach in dealing with major issues related to the present, the city, the landscape and of society. The developments range from architecture, interior design, retail, hotels and restaurants, choosing a very careful approach to the composition, balancing form and function, sign and detail. Architect Tiziano Vudafieri was born in 1958 and graduated in Venice in 1985. He has gained remarkable experiences as a designer, consultant and partner in design firms, such as Sottsass Associates and Studio Cibic & Partners. In 1994, he founded Studio Vudafieri, which later became Vudafieri-Saverino Partners. Since 2018, Tiziano Vudafieri has been a member of the Technical Scientific Committee of the Foundation



of the Order of Architects PPC of the Province of Milan. Claudio Saverino was born in Milan in 1965 and graduated in Milan in 1992. He has worked as a set designer, as well as advertising and editorial graphic designer. From 1992 to 1998, he has collaborated with Studio Francesco Soro as project manager in product design projects for brands such as De Padova, ICF, Cassina, and in many architectural works, both public and private. In 1999, he founded Vudafieri-Saverino Partners.



Nel ristorante milanese dal nome insolito sono di scena l'essenzialità, il rapporto dell'ospite con il cibo e la riscoperta di sapori veri ed autentici. Su via Melzo, l'emergente food street di uno dei quartieri storici della città, si aprono le due vetrine di un locale di 65 metri quadrati, un tempo appartenuto ad un negozio di ricambi d'auto. La milanesità caratterizza due ambienti, sobri e discreti, come



l'edificio della vecchia Milano cui appartengono: una sala principale gravita attorno al banco bar e un locale più piccolo affaccia sulla cucina, favorendo il rapporto diretto con il cibo. Pavimenti originali - seminato in tozzetti di porfido - e materiali nobili, marmo, ottone, velluto e pelle, dialogano in garbato contrasto con le pareti affrescate a calce in due tonalità, la più scura come una sorta di boiserie irregolare. Piastrelle color rosso Marsala rimandano al rapporto con il vino e la terra. L'armonia fra legno e ottone caratterizza il banco bar, con un lungo top in rovere massello e il rivestimento verticale. Sopra il banco, sospesa, una grande bottigliera in vetro e ottone ne riprende i materiali. Røst racconta di viaggi e scoperte: si spiega così il nome del ristorante, mutuato dall'omonima isola dell'arcipelago norvegese delle Lofoten, i cui pescatori, nella prima metà del 1400, salvarono dal naufragio Pietro Querini, patrizio veneziano, signore di Candia (Creta) e commerciante in vino Malvasia. Ripartito alla volta di Venezia, Pietro Querini vi importò lo stoccafisso, più noto come baccalà, diventato ben presto un tradizionale piatto veneto e oggi proposto nella versione più classica. All'ingresso, il Wall of fame è una composizione di 16 piatti in ceramica, ognuno per un produttore di materie prime, disposti a disegnare la Ø di Røst. Che è anche viaggio nei territori del gusto, esplora la cucina tipica del Nord Italia, le eccellenze di terra e di mare, i vini e i vignaioli, gestito con grande passione da Hippolyte Vautrin, imprenditore, Enrico Murru, presente in sala e in cantina, Lucia Gaspari, cuoca della riscoperta dei tagli dimenticati. www.vudafierisaverino.it

In the Milan-based restaurant characterized by an unusual name, essentiality, the guest's relationship with food and the rediscovery of true and authentic flavors play a central role. On via Melzo, emerging food street in one of the historic districts of Milan, was opened a 65-square-meter, two windows spot, once belonging to a car spare parts shop. Two environments are characterized by an authentic Milan atmosphere, understated and discreet, such as the old Milan's building it belongs: a main room follows the bar counter and a smaller room overlooking the kitchen, encouraging a close relationship with food. Original floors - marble aggregate in porphyry pieces - and noble materials, marble, brass, velvet and leather, dialogue in a slight contrast with the lime-painted walls in two shades, the darker as a sort of irregular wall paneling. Marsala red tiles evoke the relationship with wine and land.

Pagina accanto, Tiziano Vudafieri (a sinistra) e Claudio Saverino, (ph. Graziella Vigo). Qui sopra, un'immagine del ristorante visto da via Melzo; qui, da sinistra, Lucia Gaspari, cuoca, Enrico Murru, oste e direttore, Hippolyte Vautrin, imprenditore, (ph. courtesy Røst).

Opposite page, Tiziano Vudafieri (left) and Claudio Saverino (ph. Graziella Vigo). Above, a picture of the restaurant seen from via Melzo; here, left to right, Lucia Gaspari, chef, Enrico Murru, maitre, Hippolyte Vautrin, entrepreneur (ph. courtesy Røst).



The harmony between wood and brass characterizes the bar counter, with a long solid oak top and vertical covering. On the suspended counter, a large glass and brass bottle shop recalls the same materials. Røst talks about trips and discoveries: hence the restaurant's name, borrowed from the namesake island of the archipelago of Lofoten, in Norway, whose fishermen, in the first half of the 1400s, saved Pietro Querini from a shipwreck, Venetian aristocrat, lord of Candia (Crete) and trader of Malvasia wine. On his way back to Venice, Pietro Querini imported the stock fish, better known as cod, which has soon become a traditional Venetian dish and that today can be tested in the more classic version. At the entrance, the Wall of fame is a composition of 16 ceramic plates, each by a producer of raw materials, willing to draw

Røst's ø character. It is also a journey into the lands of taste, exploring the typical cuisine of Northern Italy, the excellence of land and sea, wines and winemakers; it is managed with great passion by Hippolyte Vautrin, entrepreneur; Enrico Murru, present in the dining room and in the cellar, Lucia Gaspari, cook of the rediscovery of forgotten cuts. www.vudafierisaverino.it



Pagina accanto, all'ingresso, Wall of Fame: 16 piatti in ceramica disposti a disegnare la ø di Røst spiccano sulla parete affrescata a calce in due tonalità; lampade a sospensione di Vudafieri-Saverino Partners. Qui sotto, un piatto tipico, (ph. courtesy Røst); in basso, a sinistra, il banco bar e la grande bottigliera sospesa; dal lato opposto, la sala principale con il pavimento originale, seminato in tozzetti di porfido.

Opposite page, at the entrance, Wall of Fame: 16 ceramic dishes arranged in shape of the ø of Røst stand out against the bicolor lime painted wall; suspension lamps by Vudafieri-Saverino Partners. Below, a typical dish (ph. courtesy Røst); bottom, left, the bar counter and the large suspended bottle rack; on the opposite side, the main room with the original terrazzo floor with pieces of porphyry.