

PLACE TO BE

CHEF IN SCENA

*Un'esperienza per i sensi, tra memoria e gusto,
nel nuovo ristorante milanese di **Andrea Aprea**.
Al progetto, **Flaviano Capriotti***

di Francesca Benedetto - foto di Federica Cocchio



La sala del nuovo Ristorante Andrea Aprea arredata con tavoli e sedie su disegno. Parquet in rovere fumigato di Domenico Mori, lampadario in vetro di Murano di Barovier e Toso, piatti di Rina Menardi. La parete sullo sfondo è rivestita da moduli in ceramica realizzati da Fornace Solum.

La proprietà intellettuale "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" da intendersi per uso privato



“Il progetto è il punto di incontro tra la filosofia gastronomica dello chef e la mia interpretazione dello spazio, in una sintesi tra due modi di intendere il tema dell’esperienza sensoriale”

Flaviano Capriotti



PLACE TO BE

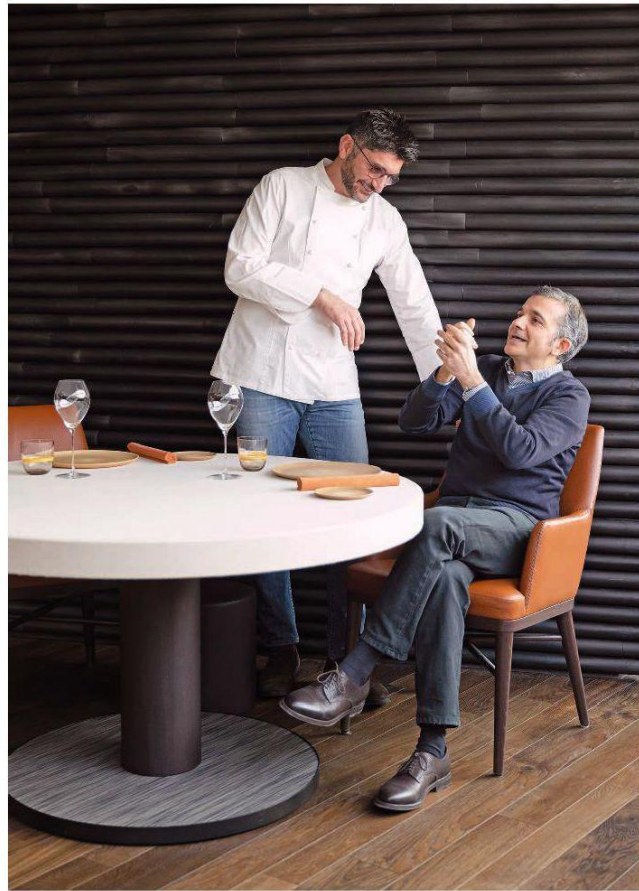


La proprietà intellettuale "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" da intendersi per uso privato

Le pareti convergenti conducono lo sguardo dell'ospite verso la cucina, interamente a vista oltre la parete vetrata, trasformando la sala centrale in una sorta di proscenio teatrale. Sullo sfondo, rivestimento Marazzi. Tavoli e sedie su disegno, come il lampadario in vetro di Murano, realizzata da Barovier e Toso. Luce architettonica di Flos. Pagina accanto, un dettaglio dell'apparecchiatura con i piatti di Rina Menardi; 'Uovo al Purgatorio', signature dish di [Andrea Aprea](#); il ristorante fine dining, nel sottotetto del palazzo, sede della Fondazione Luigi Rovati, e la vista inedita sullo skyline milanese.



L'appuntamento è a Milano, in corso Venezia 52, di fronte ai Giardini Indro Montanelli e al Planetario disegnato da Piero Portaluppi. Nell'edificio fine Ottocento della Fondazione Luigi Rovati, oggetto di un intervento di recupero firmato Mario Cucinella Architects, lo scorso autunno ha aperto al pubblico un nuovo museo. Il sorprendente spazio ipogeo e le sale decorate al piano nobile mettono in dialogo l'arte etrusca con le opere contemporanee della collezione privata che la famiglia Rovati ha voluto condividere con la città. Una celebrazione della bellezza che si estende anche alla tavola grazie alla visione dello chef **Andrea Aprea**, che proprio qui ha 'preso casa', conquistando subito una stella Michelin. Ci accoglie nel Bistrot con vista sul giardino, il luogo perfetto per la colazione all'aperto, un lunch informale o l'aperitivo dopo il lavoro. Arriviamo al ristorante fine dining entrando da un secondo ingresso, nel foyer del palazzo. Il corridoio, pensato come una piccola galleria d'arte, sorprende con le opere fotografiche di Thomas Ruff e Mimmo Jodice, lavori che citano il Mediterraneo e le origini napoletane dello chef. L'ascensore si ferma al terzo piano, dove il 'padrone di casa' passa il testimone all'architetto Flaviano Capriotti, autore del progetto. "Abbiamo voluto creare un luogo da scoprire poco per volta, in un percorso emotivo studiato per coinvolgere i sensi. Dal vestibolo in penombra, rivestito in noce scuro, l'ospite entra in una dimensione avvolgente", spiega il progettista. "Dal buio alla luce: il soffitto inclinato convoglia lo sguardo verso lo skyline meneghino, che si amplia avvicinandoci alle vetrate. La grande sala, concepita con un linguaggio teatrale, accoglie in platea otto tavoli tondi e mette in scena la cucina, completamente a vista, oltre la vetrata a tutta altezza". Siamo nel cuore del ristorante, qui l'attività della brigata, esposta senza filtri, diventa protagonista. Apprezziamo l'atmosfera distesa che caratterizza gli spazi di lavoro e l'interazione tra le persone. Attorno alle cucine in acciaio di manifattura francese, color giallo sole, gli 'attori' ai fornelli si muovono con sicurezza dedicandosi a ogni dettaglio: dalle preparazioni alla cottura, fino alla perfetta mise en place. Alla regia, Aprea ci confida: "Tutto questo non sarebbe stato possibile senza la mia squadra, un gruppo di professionisti che lavorano al mio fianco con passione". I materiali scelti per questo progetto sono essenziali ma preziosi, a confermare l'altissima qualità dell'esperienza che passa dal piatto allo spazio. "A ricordare l'atmosfera del sottotetto originale, tavole di rovere spazzolato scelte per i pavimenti e terracotta annerita per le superfici verticali", continua Capriotti. "Grazie alla maestria di un artigiano del viterbese, siamo riusciti a rivestire le pareti-quinta con concetti di bucchero, elementi semicilindrici che citano le antiche ceramiche etrusche conservate nel museo sottostante". Al centro della sala, il prezioso lampadario su disegno in vetro di Murano diffonde riflessi dorati. Lo spettacolo ha inizio: a ipnotizzarci, le mani dello chef. Come per magia trasformano un'impalpabile sfera di zucchero nella più memorabile delle capresi.



PLACE TO BE



In acciaio verniciato giallo sole, le performanti cucine della manifattura francese Molteni-Electrolux. La parete rivestita in ceramica della sala prosegue all'interno della zona di servizio, tutta a vista. Pagina accanto, la brigata ai fornelli e, ritratti nella sala principale, il padrone di casa **Andrea Aprea** con l'amico architetto Flaviano Capriotti, autore del progetto. Gestì sapienti completano l'elegante mise en place di un piatto simbolo della cucina di Aprea: 'Caprese... dolce salato', un esempio dell'estro creativo dello chef pluristellato, di origini napoletane.

La proprietà intellettuale "A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa "A" da intendersi per uso privato