

RICORDI DI SICILIA

Cenerè è un nuovo ristorante milanese progettato da Giuseppe Tortato e Mabho. Gli interni sono realizzati con materiali naturali ispirati al paesaggio dell'Etna.

Gaia Passi



1-7 CENERÈ © MARCO VAROLI

Cenerè è un nuovo ristorante nel cuore di Milano (piazza Virgilio, 3) dedicato alla cucina gourmet: qui l'attenzione per i piatti e l'originalità della proposta gastronomica si riflettono nel design degli interni, moderno, sofisticato e curato in ogni minimo dettaglio. I proprietari, Carlo Napoli e Carmen Di Mauro, hanno affidato il progetto all'architetto Giuseppe Tortato e a *Mabho - Interiors & project development*.

«Cenerè è il ricordo lontano di quel magnifico territorio della Sicilia



1 - 3 CENERÈ © MARCO VAROLI

orientale che è l'Etna, espressione di una natura possente ma al contempo generosa. È il ricordo della cenere che rimaneva nell'aria per settimane e che si depositava ovunque, di quel colore grigio dalle diverse sfumature, della ruvidità delle pietre, del profumo di bruciato della terra e di quei riflessi dorati che illuminavano il cielo durante le eruzioni», spiega Carlo Napoli.

«Il desiderio di matericità e le emozioni trasmesse dai proprietari sono state tradotte in una meticolosa e appassionata ricerca», affermano Giuseppe Tortato e Mauro Magnoni dello studio

Mabho. In tutti gli spazi del ristorante sono state utilizzate materie prime ed elementi naturali. Il rovere grezzo del parquet, gli intonaci dei muri ottenuti con una miscela di sabbia, cenere e silicio, la pelle naturale color testa di moro dei divani, il sughero tostato alle pareti, i metalli liquidi che rivestono parte degli arredi, il ferro e la pietra dei tavoli, il cuoio degli accessori. La cucina è a vista, con grandi vetrate valorizzate da una vela in legno rivestito di metallo liquido: protagonista dello spazio è il forno *X-Oven.3*, che si affaccia sulla sala principale del ristorante.

Gli arredi sono eleganti ma al tempo stesso informali. Si ritrovano così alcune delle iconiche sedute progettate da Hans J. Wegner per *Carl Hansen & Son*, come la *CH24 / Wishbone Chair*, la *CH33P*, la *CH88P* e lo sgabello bar *CH58*. Alla valorizzazione degli spazi contribuiscono anche le suggestive installazioni luminose in foglia d'oro pensate dall'architetto Tortato e create da *Catellani & Smith*. Il set up della tavola è realizzato con tovagliette, menù e accessori realizzati su misura. Le stampe artistiche di Daniela Lorenzi di A14, create con tecnica Gum Print, completano con armonia le pareti materiche del ristorante. «È un progetto corale - spiega l'architetto Tortato - che trova la sua sintesi nella cura artigianale con cui è stato realizzato il locale, il cui scopo ultimo è accompagnare il piacere di un cibo curato e genuino con un calice di buon vino».