

AD

ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIU' BELLE CASE DEL MONDO

**LE ANTEPRIME
ESCLUSIVE
DEL SALONE
DEL MOBILE:**

LE TENDENZE,
LE NOVITÀ,
IL FUORISALONE

AD VISITS:

TAMARA
MELLON
L'ANIMA DI
JIMMY CHOO

Una casa vicina
al Cenacolo vinciano:
tra arte e design
va in scena
una ricercata
contaminazione.

UNA CITTÀ CREATIVA

MILANO SEGRETA

11 INTERNI DA SCOPRIRE

Special issue / n° 4

TRENT'ANNI

500
PAGINE



Pizza e salumi

Dove c'era uno studio di architettura ha aperto un piacevole locale che si autodefinisce pizza & bistrò, riservando grande importanza ai salumi tagliati a vista, con affettatrice in pole position.

Arredi di stampo provenzale con prevalenza di legno chiaro, piastrelle bianconere, un bancone a cassetiera e tavoli allineati e sovrastati da candelabri importanti. Altro look al livello sottostante:

il privé si bea di un unico tavolo, lungo e profilato, inguainato di nero e acceso da un flash "profondo rosso", deciso a ritagliarsi spazio fra il soffitto a volta e i mattoni a vista. Pubblico selezionato, ma non è una sorpresa, visto che nella cabina di regia del Petit (via Vespucci 5, tel. 0289690870) siede quel Luca Guelfi artefice di tanti locali trendy, anche in quel di Formentera.



HB Bistrot

Courtesy Fondazione Hangar Bicocca © Agostino Ossi

Tra bobine e vecchie credenze



U Barba

IN ALTO: grandi bobine in legno diventano parte integrante dell'arredo all'HB Bistrot.

A SINISTRA: un lungo tavolo in legno che invita i clienti a socializzare caratterizza U Barba, dove si serve cucina genovese. SOTTO: atmosfera familiare per Al'Less, che propone bolliti di ogni tipo.

Anthony Favazza

Pesto e focaccia

Grazie a locandine, bauli, credenze, modellini e pergolato con sedie a fettucce lignee recuperate dal secolo scorso, U Barba Osteria genovese e bocciofila (via Decembrio 33, tel. 0245487032) ci proietta nel passato.

La filosofia di Marco Bruni e Paul Lips punta diretta verso un'apertura alla socializzazione, ben rappresentata da quel lungo tavolo sociale che sembra arrivare da una famiglia patriarcale del tempo che fu. La cucina offre focaccia, pan-sotti, pasta al pesto e acciughe ripiene davvero saporite. E, se non si trova subito posto, si può sempre fare una bella partita a bocce, per ingannare il tempo.

Postindustriale

All'interno dell'Hangar Bicocca, 15.000 metri quadrati dell'ex-Ansaldo trasformati in spazio polifunzionale votato a mostre, film, teatro e danza, ecco un punto di ristoro di stampo creativo, HB Bistrot (via Privata Chiese 2, tel. 3452101718).

Posizionato subito dopo l'ingresso vetrato, caratterizza l'area postindustriale con un bancone in lamiera tubolare, altalene, maxibobine impilate, scritti *d'antan* e un lungo leggio centrale da vecchia biblioteca. Grande lo spazio esterno. Gli orari prevedono chiusura alle 19, salvo il giovedì, quando si tira avanti fino alle dieci di sera.

Sua maestà il bollito

Al'Less (viale Lombardia 28, tel. 0270635097) ha cambiato location ed è tornato fra noi, ma attenti alle imitazioni! I veri "Bolliti dal mondo" sono qua, sotto una vecchia serra, che si presenta con un look imperniato su un piacevole accostamento di credenze, bilance, insegne, un ciclomotore, radio e maxi-piastrelle bianche e nere, in arrivo dal passato.

Per di più, il locale si presta anche a ospitare mostre di pittura e a vendere piante e libri sulla sana alimentazione. Nel menu trionfano la pasta fatta in casa (agnolotti in brodo superstar!), le zuppe e sua maestà il bollito, da assaggiare accompagnato da tre ciotole di gelato, al rafano, alla senape e alla salsa verde. □

—Roberto Piccinelli

Al'Less

