

DESIGN DIFFUSION NEWS

**dd
n**

198

E 4,00 "Italy only", - F E 13,00 - D E 13,00 - G R E 14,30 -
P O E 19,40 - E E 8,90 - G B G B P 10,00 - N N K R 172,00 -
S S K R 170,00 - C H S F R 23,00 - N I L E 19,00 - B E 10,00

ISSN 1120-9720 - Mensile - TAXE PERCUE (TASSA RISCOSSA) - UFFICIO C.M.P.2 ROSSARIO - MILANO
Specialzione in abbonamento postale - 45% - D.L. 353/2003 (conv.n.L.27/02/2004 n.46) art.1 comma 1, DCB Milano

**DESIGN SPECIAL
BRAZIL
FRANCE
LIVING TODAY**

REALLY **ITALIAN**.IT



LARTE DELL'ACCOGLIENZA THE ART OF RECEPTION

di Giulia Bruno

Apri a Milano LARTE, insolito e innovativo luogo dell'ospitalità, connubio fra enogastronomia, arte, moda, design, cultura. È la realizzazione di un progetto nato fra 13 soci e partner d'eccellenza della Fondazione Altagamma per incoraggiare il dibattito sul lusso italiano, aiutando la rinascita della città e la sua competizione a livello internazionale.

LARTE, a peculiar, innovative hospitality place, where food-and-wine connoisseurship, art, fashion, design and culture harmonize with each other, has opened in Milan. It is the fruit of a project drawn up by 13 outstanding partners of Fondazione Altagamma, to encourage debate on Italian luxury, helping the city to grow again and become more competitive internationally.

LARTE è ristorante, caffè, cioccolateria, hosteria, galleria d'arte e di design. Il progetto nasce in Altagamma, Fondazione che da vent'anni riunisce aziende italiane operanti nelle fasce più alte del mercato internazionale. Alessi, Artemide, Baratti & Milano, Bellavi-

sta, Ca' Del Bosco, Cantine Ferrari, Capri Palace Hotel, Illycaffè, MkConsulting, Federico Regalia e Santo Versace con San Pellegrino e Caffarel, si sono uniti per dar vita al concept che, in un contesto d'altissimo livello, esprima la cultura italiana, nella valorizzazione di Mila-

no, con la prospettiva di diventare il brand di riferimento delle eccellenze enogastronomiche italiane. Al 5 di via Manzoni, nel palazzo storico che ospitò Carlo Emilio Gadda, tra il Teatro Alla Scala, Brera e il Museo del '900, si apre lo spazio commerciale dove l'ospitalità diventa tratto distintivo, in cui l'artigianato del gusto, frutto di arti lontane, si unisce al saper fare, interpretando in chiave contemporanea le culture italiane passate. LARTE, nel suo spazio quasi classico, è caffè bar, tipico luogo borghese in cui i riti attorno alla stimolante bevanda si consumano in tanti modi quante sono le nostre città. Chi meglio di Illycaffè può garantire la colazione all'italiana o l'amata pausa? Al centro del locale si allunga il banco bar fondendosi con le teche espositive della cioccolateria: la bevanda degli dei assume qui regale importanza e non solo durante le fred-



de giornate invernali; praline, incartati, caramelle sono disponibili ad ogni ora del giorno, sciolte o nelle prestigiose confezioni regalo di Baratti&Milano o di Caffarel. LARTE è hosteria, regno di sommelier che versano in splendidi calici i preziosi Bellavista, Cantine Ferrari, Ca' Del Bosco e le acque minerali naturali così abbondanti sul nostro territorio. Lungo la galleria, LARTE diventa luogo d'incontro di design, opere ed oggetti contemporanei, espressione della creatività e della produzione migliore. Artemide e Zanotta hanno contribuito alla attuazione del concept dell'interior design con la realizzazione di pezzi su misura; i progetti di De Bevilacqua, Fattorini, Barbieri, tanto per citarne alcuni, il parquet di Listone Giordano, la carta di Jannelli&Volpi sono testimonianze della pregevolezza del luogo. Complementi d'arredo e oggetti a firma dei grandi nomi della moda, dell'arte e del design italiano sono messi in vendita attraverso un catalogo creato ad hoc: produzioni di Alessi, opere di Achille Castiglioni, Fortunato Depero, Carlo Mollino o di artisti come Arnaldo Pomodoro, Emilio Vedova, Alberto Burri arricchiscono uno shop d'eccezione. Al fondo della galleria, vero cannocchiale prospettico, si apre la cucina, volutamente a vista. Le preparazioni gastronomiche d'altissimo livello e la ricerca su tecniche di cottura tradizionali e innovative, studiate in questa cucina, centrale come nella maggior parte delle case italiane, si possono seguire agevolmente da ogni tavolo del risto-

rante. Un piccolo giardino d'inverno illumina tre sale adiacenti alla cucina, arredate con pezzi classici del design italiano come il tavolo Reale di Mollino, a ricordare i discreti salotti domestici destinati alle conversazioni più intime. LARTE è ristorante, luogo del ristoro e del restare: accanto a nuovi piatti, si raccontano gli antichi sapori di ogni regione italiana; si incontrano guest chef, piccoli produttori e allevatori d'eccellenza arrivati da ogni angolo del Paese per far conoscere la ricchezza, la varietà e la prelibatezza dei sapori italiani. Tutto è accompagnato dalla squisita accoglienza dei professionisti del Capri Palace. "LARTE è una sfida - sostiene Federico Regalia di FAR Spa -, aziende d'alta gamma, maestre nei propri settori, dimostrano capacità anche nel lavorare in team per raggiungere obiettivi di sistema". LARTE, dice Patrizia Martello, presidente MEMETHIC LAB, "è un nuovo format di retail che ri-significa il lusso Made in Italy: socializzante, esperienziale, materico e di sostanza, ma senza perdere la sua concezione immaginifica e vertiginosa".
opening.lartemilano.com

LARTE is a restaurant, coffee shop, chocolate bar; a 'hosteria', an art and design gallery. The project was drawn up at Altgamma, a Foundation which has been gathering together Italian-based companies active in the high-end international market for twenty years. Alessi, Artemide, Baratti & Milano, Bellavista, Ca' Del Bosco, Cantine Ferrari, Capri Palace Hotel, Illycaffè, MkConsulting, Federico Regalia and Santo Versace with San Pellegrino and Caffarel joined their forces to develop a concept which, in a top-end background, should represent Italian culture, enhancing Milan, with a view to becoming the benchmark brand for Italian food and wine excellence. In Via Manzoni 5, in the historic building where Carlo Emilio Gadda was born, between Teatro alla Scala, Brera and the Museum of Twentieth Century (Museo del Novecento), they have opened a commercial place where hospitality is a distinguishing feature, where taste crafts - the fruit of far-off arts - match dexterity, interpreting past Italian cultures according to a contemporary approach. An almost classic venue, LARTE is a coffee bar; a typical middle-class place where the rites relating to the stimulating drink take place in many different ways, just as many as the Italian cities. Illycaffè has no equal with respect to Italian breakfast and beloved breaks. The bar counter stands in the middle of the place, fusing with



In queste pagine, LARTE: alcune immagini della galleria con le teche espositive, il ristorante e la cucina a vista, posizionata al centro del locale. Pagine precedenti, a sinistra, l'affaccio su via Manzoni, a destra, particolare delle teche espositive.

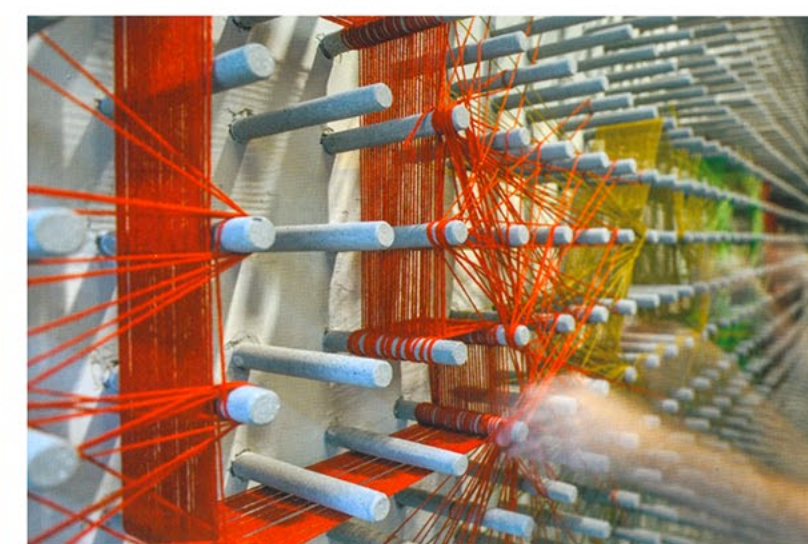
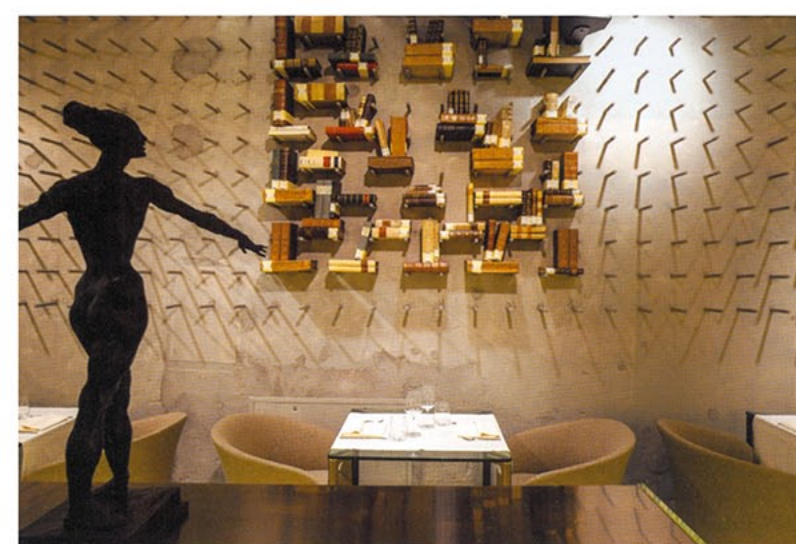
These pages, views of the gallery with the showcases, the restaurant and the exposed kitchen, in the middle of the place. Previous pages, left, the part overlooking via Manzoni; right, detail of the showcases.

the showcases of the chocolate bar: there the Gods' drink plays a majestic role, not only during cold winter days; pralines, wrapped chocolates and sweets are available every time during the day, either loose or prestigiously gift-wrapped by Baratti & Milano and Caffarel. LARTE is a 'hosteria', the domain of sommeliers pouring fine Bellavista, Cantine Ferrari and Ca' Del Bosco wine and natural mineral water - abundantly available in Italy - into beautiful goblets. Along the gallery, LARTE becomes a meeting place for design, contemporary works and objects, epitomizing the best creativity and production. Artemide and Zanotta took an active part in implementing the interior design concept, by making customized pieces; the projects by De Bevilacqua, Fattorini and Barbieri, to name but a few, the parquet floors by Listone Giordano and the paper by Jannelli & Volpi testify to the excellence of the place. Furnishing complements and objects by big names in Italian fashion, art and design are sold through a bespoke catalogue: pieces by Alessi, works by Achille Castiglioni, Fortunato Depero, Carlo Mollino or artists like Arnaldo Pomodoro, Emilio Vedova and Alberto Burri further enhance the unique shop. At the end of the gallery, as a real perspective telescope, there opens the kitchen, which has been deliberately left exposed. The ultra-high quality gastronomic





preparations and research on traditional and innovative cooking techniques, developed in this kitchen, which plays a central role, just like in most Italian homes, can be easily watched from each table of the restaurant. A small winter garden illuminates three halls adjoining the kitchen, furnished with classic Italian design pieces, including the Reale table by Mollino, which is reminiscent of discreet domestic sitting rooms where the most intimate conversations take place. LARTE is a restaurant, a place where you can stop and refresh yourself: as well as new dishes, they tell about the old flavours of each Italian region; you meet guest chefs, small outstanding producers and breeders coming from every corner of the country, to make the richness, variety and deliciousness of Italian flavours known. Everything is accompanied by the perfect reception of the Capri Palace professionals. According to Federico Regalia of FAR Spa, LARTE is a challenge: high-end companies, at the forefront of their respective sectors, "prove that they are also good at working in teams to achieve system objectives". According to Patrizia Martello, Chairman of MEMETHiC LAB, LARTE "is a new retail format which gives a new meaning to Italian-made luxury: socializing, experiential, physical and material, while maintaining its highly imaginative and whirling view". opening.lartemilano.com



In questa pagina, particolari del ristorante; al centro, i pioli installati a parete e usati anche come libreria, contribuiscono alla buona diffusione della musica di fondo. Pagina accanto: in alto, il ristorante illuminato da Fractals di Carlotta de Bevilacqua e Paolo Dell'Elce per Artemide; in basso particolare della tavola imbandita.

This page, details of the restaurant; centre, the wall-mounted pegs, also used as bookcase, help effectively diffuse background music. Opposite, top, the restaurant lit by Fractals, designed by Carlotta de Bevilacqua and Paolo Dell'Elce for Artemide; bottom, detail of the sumptuously laid table.