

INTERNI

THE MAGAZINE OF INTERIORS
AND CONTEMPORARY DESIGN

N° 12 Dicembre
DECEMBER 2013

MENSILE/MONTHLY ITALIA/ITALY € 10
AUT € 19,50 - BE € 18,50 - CANADA Cad 30
CH CT Chf 22 - F € 18 - D € 23 - PTE CONT € 17
UK £ 14,50 - E € 17 - CH Chf 22 - USA \$ 30

Poste Italiane SpA - Sped. in A.P.D.L. 353/03
art.1, comma1, DCB Verona

MONDADORI

Interiors & Architecture
Zaha HADID
MONOGRAFIA

INcenter
ARCHI.DESIGN
Geometrie
DINAMICHE

INarts
SUBODH GUPTA

INprofile
MORITZ WALDEMAYER

FUTURE TODAY DESIGN
by Zaha HADID

WITH COMPLETE ENGLISH TEXTS



9 771122 365001



*Enogastronomia, arti, design,
moda, convivono nel nuovo
SALOTTO-HUB MILANESE Larte,
voluto da un gruppo di soci
e partner di ALTAGAMMA
come 'VETRINA' del meglio
del MADE IN ITALY.
con la DIREZIONE
ARTISTICA
di DAVIDE RAMPELLO*

L'INGRESSO DEL LOCALE.
(FOTO COURTESY LARTE)

Ristorante, Cioccolateria, Hosteria, Caffè, Galleria, Library: Larte si declina così, con un neologismo, senza apostrofo e per parole-chiave, nella fortuita coincidenza di una planimetria a L, dallo scorso 1 ottobre, nel cuore nobile di Milano, in via Manzoni al civico 5, che già fu casa natale di Carlo Emilio Gadda. Nei suoi 400 mq dall'anima futuristica si rappresenta come un manifesto programmatico in chiave di innesti trasversali e dinamici: "Racconta l'alta qualità italiana in termini di patrimonio agroalimentare, di *lifestyle*, di creatività e cultura, di riti e usi quotidiani come esperienza polisensoriale globale" spiega Davide Rampello, presidente e direttore creativo di Larte (nonché dei contenuti artistici di Expo 2015). "Rimanda alle tradizioni storiche e all'accoglienza specifica del nostro territorio. L'offerta esclusiva del caffè, del cioccolato, del vino, quella ristorativa e anche dell'opera

La BOTTEGA DELL'ITALIANITÀ

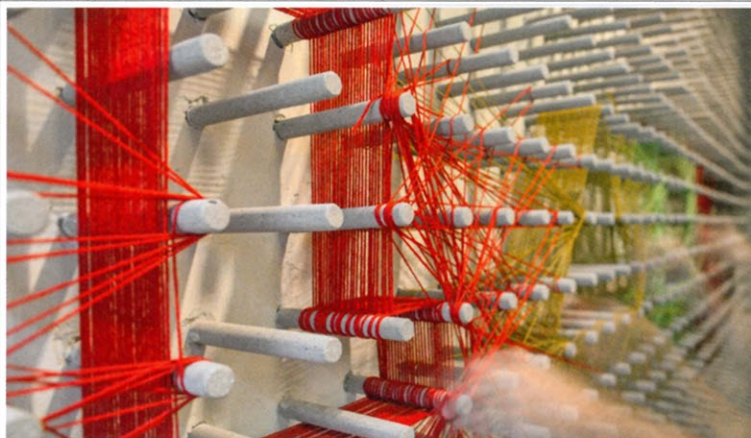
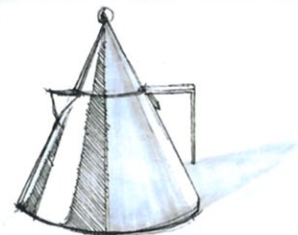
d'arte, della poesia e della saggistica classica all'interno di un luogo adeguato sul piano architettonico, delle soluzioni di design e d'immagine restituisce infatti un 'restaurarsi' e un 'rivitalizzarsi' che coincidono in primis con la conoscenza di un gusto e di uno stile. Tant'è che la narrazione dell'italianità si affida anche al personale formato ad hoc. E alla lista dei vini e dei piatti si affianca il menù, fatto di disegni a china, delle proposte in vendita nel locale: dal quadro all'arredo di design, dai vini alle calzature, potenzialmente tutto". Un *concept* davvero stimolante. D'altronde porta la firma di un gruppo di soci e partner di Altagama: Alessi, Artemide, Baratti & Milano, Bellavista, Ca' Del Bosco, Caffarel, Cantine Ferrari, Capri Palace Hotel, illycaffè, MK Consulting, Federico Regalia, Sanpellegrino, Santo Versace, imprese di eccellenza nei relativi settori. Una squadra che ha lavorato in team con il vicepresidente esecutivo Roberto Morelli di illycaffè e il consigliere delegato Ermanno Zanini, general manager del Capri Palace Hotel. "Con lo sguardo rivolto deciso all'Expo 2015, partiamo da Milano verso il resto del mondo" continua Rampello, che non solo ha selezionato prodotti, oggetti, libri e opere d'arte per il salotto-hub milanese, ma ne supervisiona l'evoluzione costante



e continua, tra presenze fisse e rinnovabili. "Il nostro programma si propone di accompagnare, con frequenti variazioni, anche la ristorazione e ospiteremo altri chef ad invito come interpreti della varietà e della peculiarità dei territori italiani che lasceranno 'in eredità' la loro ricetta personalizzata, ma anche proprietari di osterie e produttori eno-gastronomici. Stiamo mettendo a punto una vera e propria dispensa di prodotti da *gourmand* che, su richiesta, si possono avere a casa propria. Una formula che contiamo di riprodurre anche in altri contesti, magari a Dubai o a Istanbul, dove l'anima del luogo resterà la stessa, ma la sostanza completamente differente nelle modalità realizzative". Nella fattispecie, il compito è stato svolto brillantemente da Lorenzo Morganti/Grixoni Service, responsabile del progetto architettonico e d'interior e da Marco Bravo/Nu Bureau, curatore dell'allestimento e della comunicazione visiva. "L'input è stato quello di configurare una cornice spaziale neutrale e al tempo stesso fortemente caratterizzata, in grado di dialogare, tramite continui contrappunti materici-cromatici tattili *ton sur ton*, con le numerose presenze protagoniste" raccontano all'unisono. "Né algida né sopra le righe, mixa tonalità di grigio 'metropolitano' e *nuance* più calde e terrose. Con l'accostamento di vetro e acciaio ossidato color bronzo a intonaci grezzi e ai molti cementi che, in



LA CUCINA È IL CUORE DEL LOCALE. IL LAYOUT HA PREVISTO IL SUO POSIZIONAMENTO AL CENTRO DELLO SPAZIO DALLA FORMA A L. SI SVELA IN UN SEDUTTIVO GIOCO "VEDO-NON VEDO" GRAZIE ALLA SOTTILE TELA DI LINO INSERITA NELLA VETRATA CHE LA SEPARA DALLA GRANDE SALA RISTORANTE. SOTTO, UN PRODOTTO **ALESSI** NELL'ILLUSTRAZIONE DI STEFANO MANDELLI.



diversi accenti, vanno dalle finiture grezze delle pareti a quelle *soft* dei tavoli. Per poi controbilanciarsi con le superfici in vetro-tessuto di lino o con la tela di cotone, a volte tonda, ma anche vera e propria quinta teatrale impiegata per la valorizzazione delle opere d'arte e di design esposte". Sotto il profilo architettonico, specifica Morganti "il progetto ha cercato di riproporre dei sottili richiami al territorio italiano,

confermando nella pavimentazione l'asse privilegiato di via Manzoni e ricreando un paesaggio astratto nella superficie frastagliata del nuovo soffitto. Anche la composizione interna degli spazi deve molto alle nostre tradizioni. Quasi classico il caffè bar affacciato su via Manzoni, dotato di piccoli tavoli-espositori lineari, ma anche di una parete attrezzata a tutta altezza e d'impatto destinata alle installazioni

grafiche e di prodotto. La linea tracciata dal banco bar prosegue oltre, fondendosi con la teca per il cioccolato e creando un unico fronte con le teche disposte nella galleria delle opere d'arte. Poi, al termine della galleria, posizionata nello snodo tra i due bracci della L, si trova la cucina, il cuore pulsante del progetto. Centrale qui come in gran parte delle case italiane, punto focale di un cannocchiale prospettico è sempre visibile dagli ambienti ad essa adiacenti: la sala vera e propria che prende luce da un giardino d'inverno e il più appartato 'salotto da conversazione'. Questa similitudine con gli ambienti domestici si conferma nel parziale cambio di registro degli arredi: le sedute diventano poltroncine imbottite e i tavoli della zona privé classici *evergreen* del design italiano come i tavoli Reale di Carlo Mollino, mentre le pareti riproducono la patina del 'salotto' milanese per eccellenza: la Galleria Vittorio Emanuele II". Le grandi lastre vetrate che accolgono al loro interno il sottile velario di tela naturale sono state una linea-guida del progetto. Molto

importanti nella definizione degli "espositori-paraventi" che garantiscono visibilità dei prodotti e privacy dei clienti, come nella configurazione della "cucina-boudoir" che svela i suoi segreti senza abdicare al seducente gioco del "vedo-non vedo". Così come un punto di forza risultano i pioli di cemento fibrorinforzato del tutto removibili che emergono dalle pareti *délabré*: creano composizioni ogni volta diverse e nella parte più interna una *winery* a vista. L'italianità dei prodotti adottati, dai materiali agli arredi di design, si completa con le opere d'arte scelte da Rampello con la consulenza di Finarte/Stefano Zorzi e dell'associazione dei galleristi italiani. "Arte moderna e contemporanea" spiega. "Perché l'Italia da sempre esprime momenti altissimi nei linguaggi artistici. Soprattutto dal dopoguerra in poi, con influenze in tutto il mondo. Si pensi a G. Griffa, F. Messina, A. Pomodoro, T. Scialoja, F. Simeti". Soltanto i primi ad oggi ad abitare la quotidianità di Larte. (Antonella Boisi)