Al ristorante come a casa

A MILANO, L'ATMOSFERA FAMILIARE DI "HOME", NUOVO INDIRIZZO IN PIENO DESIGN DISTRICT

testo di **BENEDETTO MARZULLO** foto di **FILIPPO BAMBERGHI**

Luca Rossire, interior designer, e Monica Bagnari, proprietaria del ristorante Home a Milano. Nella foto grande, la sala da pranzo affacciata sul giardino interno, progettato da Carlo Callari/ARePa. I tavoli rotondi con sedie bianche "Heaven" (design Jean-Marie Massaud) e le sedie verdi "Re-Trouvé" (design Patricia Urquiola) sono prodotti da Emu; i vasi sono di Deroma.

Sentirsi a casa. A partire dal nome. Il ristorante che ha aperto di recente nel cuore del "design district" milanese si propone così, con una insegna (che però non c'è) che è tutta un programma: "Home". L'indirizzo - via Tortona 12 - evoca atmosfere mondane da Salone del Mobile, anzi da Fuori Salone. Qui, in questo quartiere e proprio in questa via, è nato il fenomeno degli eventi legati alla settimana del design. Qui sono sorti il Superstudio - precursore di tutto ciò che sarebbe poi successo in zona Tortona, il distretto dei creativi milanesi - seguito dal quartier generale di Giorgio Armani firmato da Tadao Ando e, di recente, dal griffatissimo Hotel Nhow, solo per citare alcuni "casi". E qui, Monica Bagnari (nel settore considerata una vera "food enthusiast") per passione e inclinazione personale ha deciso di aprire il suo locale, dopo diverse esperienze, e di rendere la sua cucina strumento di divulgazione di prodotti genuini e di piccole produzioni dell'eccellenza gastronomica che l'associazione "Slow Food" tutela e promuove da tempo. Il progetto di ristrutturazione e di interior design, seguito da Luca Rossire e Riccardo Salvi dello studio "Logica:architettura", si è mosso nello spazio tra il concetto di ristorante segreto ed esclusivo e quello di luogo dove "ci si sente a casa": Home, appunto. Consapevoli del potenziale della location, hanno coinvolto come sponsor alcune aziende di punta del settore dell'arredamento, con l'intento di "costruire insieme" un progetto unico nel suo genere e di offrire loro, in Via Tortona, un punto di riferimento, con l'affascinante connubio tra gastronomia e design di qualità. Lievi gli interventi riguardanti i materiali, selezionati gli arredi e i complementi. Il progetto ha puntato soprattutto sull'immagine, sulle emozioni. «Abbiamo mixato stili diversi e tra loro distanti», spiega Luca Rossire, «arredi minimalisti con lo stile Napoleone III, Le Corbusier con mobili da esterno di sapore Anni 50. Il tutto, per creare un ambiente piacevole, soft ma sorprendente e interessante allo stesso tempo. Un deciso abbandono dell'approccio minimalista per una direzione nuova, in cui vengono miscelati oggetti diversi tra loro, opere d'arte, pezzi di antiquariato, "piccole storie" anche personali». Come a casa.

Al ristorante **come a casa**

La vecchia credenza dà alla sala da pranzo sapore domestico.
Al progetto del ristorante Home hanno contribuito:
Agape (arredobagno), Deroma (vasi per il giardino),
Emu (arredi per esterni), Innermost/Neweba (illuminazione),
Iris Ceramica (pavimentazione e rivestimenti),
Jannelli & Volpi (carta da parati), Kose Milano (vasi
decorativi e oggetti per la tavola), Seletti (accessori
per la casa), Sit-In (moquette), Zone Denmark (accessori).

La carta da parati raffigurante le enormi lanterne fa parte del progetto "Jannelli & Volpi wallpaper on demand", in cui è il cliente a fornire l'immagine ad alta definizione da stampare sul rivestimento. Le appliques e il divano rivestito di pelle appartengono alla collezione "Equilibre" di Luca Rossire e Riccardo Salvi (Studio Logica architettura).

Al ristorante **come a casa**