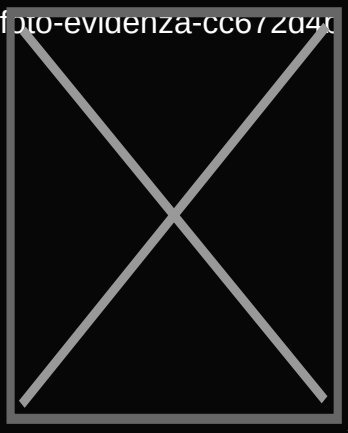
Nuovi format. Radetzky, apre anche la gastronomia

foto-evidenza-cc672d4



Apre la nuova gastronomia Radetzky, in corso Garibaldi a Milano. Un piccolo negozio, annesso alla cucina del già esistente locale “Radetzky”, pensato per offrire un servizio di take away di cibi della tradizione di qualità, accostato alla vendita di prodotti confezionati di nicchia come caviale e fois gras, senza dimenticare le varietà di pasta fresca prodotte dal laboratorio interno.

Pur rispettando l’immagine del “Radetzky”, il progetto, firmato dallo Studio Re, propone un nuovo concetto di servizio di gastronomia, ribaltando il consueto posizionamento dei cibi cotti rispetto ai clienti. E appellandosi a una gestualità degli addetti dal sapore più domestico, più confidenziale. In un ideale prosieguo, la cucina sfocia quindi nella parte destinata alla vendita dove clienti e addetti si trovano vis-à-vis sull’asse diagonale che visivamente porta al cuore della cucina stessa.



I materiali sono stati scelti per il loro significato simbolico e tradizionale; all’interno per il rivestimento del piano di lavoro e del mobile cassa è stato utilizzato il marmo bianco di Gioia, lo stesso già utilizzato per le serrande storiche esterne. A pavimento e come rivestimento del banco frigo centrale è invece stata usata la pietra Piasentina in versione semilucida e

fiammata, la stessa già presente nel bar Radetzky. Tutti gli arredi sono su disegno.