Un caffè con Andrea Castrignano: «È tempo di led e tinte naturali»

andrea-castrignano-6-5b05c571

È un momento d’oro per l’interior designer **Andrea Castrignano**, milanese classe 1969. Non solo è di nuovo in tv con la quarta stagione di *Cambio casa, cambio vita!*, docu-reality in cui offre soluzioni per trasformare abitazioni senza personalità in case da sogno puntando su fantasia e praticità (ogni mercoledì su La5 alle 21,10), ma è pure in libreria con andrea castrignano (3)l’omonimo manuale edito da Mondadori. Ecco i suoi consigli per rendere il vostro locale più accogliente.

Che rapporto ti lega al bar?
«Ho poco tempo per frequentarli, ma prediligo i locali confortevoli, studiati nei dettagli e con un’atmosfera domestica e conviviale».

Il tuo consiglio per rendere accoglienti bar e ristoranti?
«La prima regola è una buona illuminazione: evitate il neon e puntate sul led, che permette di risparmiare senza sacrificare l’estetica. L’illuminazione deve essere studiata tenendo presente che occorre una luce di base per l’ambiente, come per esempio dei faretti, e un accessorio di design che dia personalità all’ambiente. Inoltre, è importante una buona musica di sottofondo».

Parliamo di colori...
«Dipende sempre dal tipo di locale. In generale, si può dire che superata la moda del connubio rosso-nero, oggi si preferiscono le tinte naturali come il corda, il grigio e il verde in tutte le loro gradazioni. Un consiglio: usate il bianco solo per i complementi arredo e non abbiate paura di giocare con i contrasti».

andrea castrignano (1)**Un’idea per rinnovare l’offerta?**
«Un locale che misceli il food al design, dove per esempio si possano acquistare sedie e tavoli».

I tuoi indirizzi di riferimento in ambito food&beverage?

«A Milano per l'aperitivo frequento il Ceresio 7 e il Blanco, mentre per cena sono affezionato al Finger's Garden, allo Zero Contemporay Food, una lussuosa gastronomia contemporanea dove è possibile acquistare piatti della cucina giapponese take away o gustarli direttamente nella zona ristorante e all'**Osteria Dell'Arte**. Per il brunch domenicale, invece, il meglio è il Ristorante dell'**Hotel Armani**».

UN CAFFE' CON…

Una rubrica di Nicole Cavazzuti



Il bar? A qualcuno piace storico, ad altri moderno e polifunzionale. E il ristorante: c'è chi preferisce la trattoria, chi il locale di lusso. I Vip raccontano a Mixer Planet gusti e sogni in fatto di fuori casa. Ecco "Un caffè con…". Una rubrica per tutti, non solo per gli addetti ai lavori.

Un caffè con ...Carlo Cracco

Un caffè con...Alessia Reato

Un caffé con... Roberta Ruiu

Un caffè con...Micol Ronchi

Un caffè con... Ricardo Dal Moro

Un caffè con... Alessandro Cattelan

Un caffè con...Chiara Francini

Un caffè con... Lidia Bastianich

Un caffè con...Natalia Angelini

Un caffè con... Benedetta Parodi

Un caffè con... Elio Fiorucci

Un caffè con... Giulia Calcaterra

Un caffè con... Chef Rubio

Un caffè con... Melita Toniolo

Un caffè con... Gabriele Cirilli

Un caffè con… Federica Torti

Un caffè con… Elenoire Casalegno

Un caffè con… Tessa Gelisio

Un caffè con… Marika Fruscio

Un caffè con… Elisa Isoardi

Un caffè con… Frank Matano

Un caffè con… Clelia D'Onofrio

Un caffè con… Paolino Ruffini

Un caffè con… Sara Brusco

Un caffè con… Michela Coppa

Un caffè con… Senit

Un caffè con… Emanuele Biggi

Un caffè con… Ana Laura Ribas

Un caffè con… Diego Abatantuono

Un caffè con… Alessandro Borghese

Un caffè con… Marisa Laurito

Un caffè con… Melissa Satta

Un caffè con… Bruno Barbieri

Un caffè con… Raul Cremona