Camillo Benso, il nuovo ristorante milanese di Fresco & Cimmino

camillo-benso-6-635aa121

Camillo Benso (10)Si chiama Camillo Benso e si trova a due passi dal Duomo di Milano. La sua cucina è quella di Fresco e Cimmino che, per chi non li conoscesse, sono Antonio Fantini e Massimo Sanità, i due soci napoletani della ristorazione, con esperienza decennale nella gestione di importanti locali, tra cui il napoletano Gran Caffè Cimmino, che si lanciano in questo raffinato progetto, nella centralissima Piazza Cavour.

Apre così i battenti uno spazio che rende omaggio all'eleganza raffinata dei ristoranti senza tempo, nella storica cornice milanese di Palazzo dell'Informazione, un edificio austero e monumentale progettato da Giovanni Muzio e decorato da Mario Sironi, nei primi anni '40 del Novecento. Un progetto architettonico e strutturale che, spiega Massimo Sanità «nasce per rendere omaggio alla struttura del fabbricato e cerca di lasciarne inalterato lo stile, a partire dal nome del locale, trovato quasi per caso, nel senso che non avevamo alcuna idea di quale insegna utilizzare. Poi essendo ubicati in Piazza Cavour...»

Pochi elementi e dettagli mai lasciati al caso. Gli interni sono curati da Costa Group, in
Camillo Benso (1)collaborazione con la scenografa Silvia Tramparulo, e assecondano lo stile monumentale dell'ambiente, sdrammatizzandone il rigore. Il risultato è una location elegante e dal sapore retrò, che gioca con le importanti altezze della sala e con le grandi vetrate che inondano lo spazio di luce, riflettendo un'ambientazione altamente scenografica.

Ad attenuare la solennità razionalista dello spazio, pochi mirati interventi di colore, con il velluto sgargiante dei lunghi divani e le boiserie con intarsi in ottone. Per il resto, elegante marmo a pavimento e originali vetrate d'epoca, quattro colonne di marmo che accompagnano l'andamento monumentale della sala, due oblò che incorniciano la vista sulla cucina, e la scenografica scala di marmo che accompagna l'andirivieni degli operatori, tra sala e cucina.

Nella zona bar, il banco retrò nero con bordatura ottone si allinea allo stile architettonico circostante, con un piglio decisamente internazionale, per un aperitivo esclusivo. Infine, al piano inferiore, è stato ricavato un caveau per eventi e cene private, che sposa la ricercata eleganza del luogo. Una raffinata sobrietà di stile e, perchè no, un tentativo di rendere omaggio a un'architettura di valore, forse per troppo tempo dimenticata.

Il ristorante propone i classici della cucina partenopea, elegantemente rivisitati e presentati, per «trasmettere sensazioni diverse - sottolinea Sanità - offrendo nel contempo un contesto piacevole, un menù semplice e genuino, e soprattutto un prezzo giusto e contenuto».