Apre "l'arabesque café", il sapore di Milano a Milano

01b4188-d9027715

Nasce a Milano l'arabesque café, un posto unico dove respirare e assaporare la Milano di una volta. I veri sapori della cucina milanese della tradizione uniti all'atmosfera, al mood e al design che hanno reso famosa la città di Milano negli anni '50 e '60. barL'arabesque café è un nuovo punto d'incontro dalle molteplici anime: un raffinato ristorante, un caffè letterario, un luogo di design, un salotto con angolo libreria dove poter acquistare una particolare selezione di libri d'immagine.

Il locale è il completamento di un'idea della sua creatrice Chichi Meroni: il cult store "l'arabesque".Il ristorante si inserisce infatti accanto agli spazi dedicati alla moda e al design già esistenti e creati da Chichi qualche anno fa. Luoghi di rara bellezza dove chi entra si ritrova proiettato nella Milano degli anni '50, circondato da abiti, accessori, oggetti e profumi sofisticati e allo stesso tempo unici. Quella di Chichi Meroni è una storia personale affascinante e creativa, che influenza e caratterizza ogni dettaglio dei suoi spazi; figlia d'arte, infatti, fin da ragazza ha frequentato le personalità più creative e gli intellettuali più brillanti della Milano degli anni '50 e '60.

Nel 1999 pubblica un libro, per quegli anni unico e meraviglioso: C'era una volta a Tavola, una raccolta di immagini e ricette che raccontano la cucina della tradizione familiare attraverso una ricerca estetica elegante e raffinata. Da questo libro e dalla sua storia nasce "l'arabesque café" , del quale è responsabile uno dei figli, Leopoldo Meroni.

Qui la cucina si ispira ai piatti tipici milanesi, al territorio lombardo e ai suoi prodotti, ritrovati con gli occhi e la maestria del 2015 e rivisitati in chiave moderna in fatto di leggerezza, senza nulla togliere al gusto e ai sapori di una volta, spesso dimenticati. I menu traggono ispirazione anche dal libro di Chichi Meroni pubblicato nel 1999. Particolare attenzione è dedicata alla ricerca delle materie prime, tutte volutamente provenienti dalla Lombardia; come il pesce di acqua dolce, per il quale è stata riservata un'attenta cura al fine di farne riscoprire i sapori e le particolarità uniche. Lo chef ama paragonare l'arabesque café ad un cerchio il cui fulcro è Milano con tutta la sua storia e i suoi sapori, intorno si

diramano i raggi delle specialità lombarde spesso dimenticate, dei piatti vegetariani o vegani per soddisfare anche le tendenze più _01B3706attuali, delle nicchie gastronomiche che neanche i milanesi ricordano, delle materie prime a km 0 edei vini sempre del territorio. E a proposito di vini, l'offerta è ricercata e pur non essendo molto ampia in fatto di numeri di etichette, contiene un'accurata selezione di cantine del territorio lombardo: dalla Valtellina, alla Franciacorta, all'Oltrepò Pavese, includendo anche qualche piccolo produttore di vino biologico.

L'ampia zona bar offre inoltre una piacevole occasione per un intermezzo gradevole durante le varie ore del giorno: dalla prima colazione fino ad un raffinato tè e all'aperitivo prima di cena. Piccola pasticceria, freschissimi smoothies, le madeleines e torte con il vero sapore di una volta,

Lo stile, ideato e scelto dalla stessa Chichi Meroni, è elegante e al contempo moderno, si inserisce perfettamente nella cornice degli store attigui di moda e design, nei quali si respira la stessa atmosfera di unicità e raffinatezza. Ogni dettaglio è studiato e ricercato nei minimi particolari, come per esempio il servizio di piatti di porcellana, fatto realizzare appositamente da Villeroy&Boch su ispirazione di uno storico decoro; tutto è il frutto di una ricerca accurata per riportare un angolo di Milano agli anni '50. Il pavimento, resiliente in linoleum e gomma, è realizzato su disegno originale di Gio Ponti con motivo fiammato bianco su fondo nero, mentre la tappezzeria che copre le pareti è pailletressée, ovvero carta paglia tessuta con armatura a righe di bambù.

Particolare attenzione è stata data anche al banco della caffetteria, realizzato riprendendo un particolare di un mobile di Paolo Buffa e secondo le tecniche degli anni Cinquanta, in legno biondo, con scanalature sagomate; di fronte stools di ispirazione Fifties.

_01B3723Una luce molto calda e soffusa illumina l'arabesque cafè grazie alle lampade Bubble di George Nelson, evocative delle lanterne di carta cinesi; nella sala i tavolini, disegnati da Chichi Meroni, anch'essi d'ispirazione Fifties, sono neri con base di ferro e piano in vetro, circondati da poltroncine e panche in tessuto blu navy e velluto ruggine, il tutto realizzato sempre su disegno della stessa Chichi.

Attiguo alla zona ristorante è presente un vero e proprio angolo salotto, circondato da una libreria, dove si possono acquistare pubblicazioni preziose e le più importanti riviste di lifestyle, moda, fotografia, design, arredamento e cucina (World of Interiors, Apartamento, Cabana, Vogue, L'Officiel, Numero). Direttamente da New York, in consultazione e in vendita, la più prestigiosa rivista d'arte contemporanea mondiale, Artforum International. La scelta dei libri spazia dai testi appena usciti a quelli dimenticati, dalle pubblicazioni di piccoli editori ai libri branché più venduti. Uno spazio

perfettamente inserito all'interno del locale con poltrone e divani originali degli anni cinquanta, rivestiti con tessuti dell'epoca, un tavolo ripreso da un disegno di Buffa e lampadari Foscarini “Couchin” in vetro soffiato verniciato che ricordano le forme delle lanterne giapponesi. Un angolo dedicato a chi, nella frenetica Milano, sa ancora scegliere di fermarsi e godere della lettura di un libro o di una rivista unica e speciale.

La scheda
l'arabesque café
via Francesco Sforza angolo Largo Augusto, 20122 Milano
l’arabesque café tel: +39 02 781104
orario: h. 7.30 - 00.00
l’arabesque La Librairie tel: +39 02 76341477
orario: h. 10.00 - 22.00
www.larabesque.net