Gli arredi Pedrali scelti per il ristorante milanese Contraste

contraste-restaurant-phcredits-guido-de-bortoli-4-59505c3e

Molti prodotti della collezione Pedrali sono stati scelti per l’arredo di Contraste, il nuovo ristorante milanese dello chef uruguaiano Matias Perdomo, del sous-chef argentino Simon Press e del maître italiano Thomas Piras. Un ristorante dove il contrasto regna sovrano e le classiche regole vengo capovolte: il menu è uno specchio che riflette l’immagine dell’ospite, a sottolineare che è lui al centro dell’attenzione e non lo chef, e che i suoi desideri culinari verranno assecondati.

Contraste Restaurant_Ph.Credits Guido De Bortoli (2)Lo spazio non è esibito con vetrine luminose o grandi insegne, non lo si incontra per caso, l’accesso infatti è una piccola porticina quasi anonima di Via Meda. Qui si entra in un cortile “vestito di bianco” con i tavolini a base conica Ikon in abbinamento alle poltroncine Volt e Plus. Superato il cortile si accede agli interni il cui progetto, curato dall’Ing. Davide Luraschi, ha tenuto in considerazione e rispettato le preesistenze, come i soffitti decorati, la pavimentazione lignea delle sale e il seminato dei corridoi al quale però ha contrapposto scelte materiche nuove e forti, come la porta e le travi in acciaio o i lampadari di corallo siliconico, reinterpretazione in chiave contemporanea dei classici lampadari veneziani. Pochi tavoli, illuminati in maniera delicata e spaziati per favorire i discorsi, caratterizzano le sale.

La forma classica della poltrona Ester, un monolito di pelle color beige completato dalla raffinata gamba in pressofusione d’alluminio, è abbinata ai tavoli Liberty con base centrale in ghisa verniciata bianco e ripiano rotondo, a creare un ambiente raffinato e sospeso nel tempo. Il privèe da dieci posti vede invece come protagonista un tavolo Arki-Table, dalle caratteristiche gambe a cavalletto e ripiano rettangolare ultrasottile, sempre affiancato dalle poltrone Ester.

www.pedrali.it

www.contrastemilano.it