Salone del mobile: Foodies e Design Lovers, a ogni stile un ristorante

ceresio7-6ba69870

Food e design. Un solido binomio che trova un momento di sintesi sempre più stretto nella cornice del Salone del Mobile di Milano. La manifestazione, che accoglierà dal 12 al 17 aprile prossimi oltre 300.000 professionisti del settore provenienti da 160 Paesi, ha infatti dato spazio crescente - insieme anche al Fuori Salone - al cibo che non solo si progetta, ma si assaggia tra street food d'autore ed eventi. Ma non solo. Per chi preferisce ritagliarsi un'esperienza gastronomica in un contesto d'autore tanto nella cucina quanto nel Design, TheFork, compagnia di TripAdvisor, ha realizzato una selezione di ristoranti a misura di Foodies e Design Lovers.

Ceresio7Per chi preferisce lo stile sofisticato, il portale suggerisce il ristorante Ceresio 7: come ama definirlo lo chef Elio Sironi è un vero e proprio resort in centro a Milano. Lo spazio lineare e fortemente geometrico accoglie poltroncine anni '40 insieme a pezzi nuovi e le due installazioni grafiche rimandano a un lussuoso e caldo ambiente domestico. "Semplicità esigente" è la parola d'ordine anche in cucina, con proposte culinarie che fondono tecnica, passione, materie prime eccellenti, tradizione e creatività.

Se invece si opta per il minimal chic, l'indicazione è per Daniel, un ambiente essenziale Danielcome la cucina dello chef che si fonda sul concetto del "togliere", ovvero di eliminare gli ingredienti non necessari. I piatti dai sapori mediterranei e realizzati con materie prime di stagione sono i protagonisti all'interno dell'open space con cucina a vista, luminoso e con pochi tocchi di colore.

TheRoomPer le personalità più eclettiche e stravaganti, invece, il consiglio è The Room. Un suggestivo spazio post industriale con elementi di raffinato design curato dall'architetto, scenografo e designer Maurizio Lai. Un ambiente dove la luce e la materia si uniscono tramite legno, pietra, ferro e resina dove sorseggiare un cocktail, concedersi un brunch o assaggiare i classici dello street food tra hamburger, empanadas, fish&chips e club sandwich.

Sul fronte del Modern retrò, poi, a distinguersi è The Stage, concept firmato dallo studio di TheStageRestaurantdesign Roman and Williams Buildings and Interiors. All’interno dello store Replay, lo spazio rispecchia l’identità del brand creando un legame tra il mondo del jeans e il concetto di ribellione. Contaminazione è la parola d’ordine sia negli spazi sia nella cucina. La sala in legno a cui si accede da una lunga scala è di Sophiasuna raffinata eleganza retrò.

Infine, per chi predilige l’eleganza, il suggerimento è per Sophia’s, un ambiente dai colori naturali dove domina una luce morbida che si apre al termine di una lunga scalinata in marmo e vetro. Il soffitto a shed tipico dell’architettura industriale, l’esotico parquet e il particolarissimo lampadario creano un’atmosfera affascinante dove degustare piatti leggeri, raffinati e creativi.