

Il Luogo di Aimo e Nadia

LOCATION: MILANO

DESIGN: VUDAFIERI-SAVERINO PARTNERS

INAUGURAZIONE: 2019



UNA LINEA SOTTILE COLLEGA IL DESIDERIO DI MODERNITÀ E L'ATTENZIONE ALLA TRADIZIONE, L'ATTESA DEL NUOVO E IL SENSO DI COMFORT FAMILIARE. È QUESTO IL TEMA DEL PROGETTO CHE VUDAFIERI-SAVERINO PARTNERS HA SVILUPPATO PER INTERPRETARE IN CHIAVE MODERNA UN'ISTITUZIONE DELL'ALTA CUCINA MILANESE NOBILITATA DALLE 2 STELLE MICHELIN.

Un nuovo aspetto per il celebre ristorante 2 stelle Michelin che rielabora le tracce della propria identità. Il Luogo di Aimo e Nadia si rinnova con un restyling degli interni e un nuovo spazio dedicato a workshop e master class: un progetto di accoglienza scandito da sottili richiami estetici allo spirito delle origini e aperture alla contemporaneità. Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino hanno definito un concept di interior decoration dal sapore intimo e raccolto, impreziosito da citazioni colte e piccoli dettagli di design, dove il tempo sembra fermarsi per dare spazio al vero protagonista: la cucina.

I progettisti, forti di una peculiare esperienza nella definizione di nuovi concept per la ristorazione – tra cui Peck CityLife, Ristorante Berton, Dry Milano, Pisacco, Kanpai e altri – hanno reinterpretato storia, carattere, esperienza e desiderio per definire uno spazio candido e raccolto. Gli ambienti conservano alcuni cenni storici, per trasmettere continuità con i valori che hanno reso Il Luogo di Aimo e Nadia un punto di riferimento nella cultura gastronomica italiana. Il design degli interni predilige i toni caldi del legno noce canaletto, i tessuti avvolgono e decorano lo spazio, mentre i colori rispecchiano quelli del quartiere milanese residenziale in cui il ristorante è nato. L'ingresso evoca immediatamente il legame con Milano e la sua storia, con un originalissimo mobile bar degli anni cinquanta disegnato da Osvaldo Borsani. Il legno della struttura e il marmo del ripiano creano un raffinato contrasto con le tinte argentate della quinta e con il blu di sfondo che richiama il logo del ristorante e conferisce profondità all'ambiente. Completano lo spazio i pouf in velluto e il grande lampadario circolare in tessuto. Le pareti tortora e blu sono decorate con bacchette in legno noce canaletto a tutta altezza che ritmano lo spazio, nascondendo ante apribili e armadi contenitori. Le listarelle in noce canaletto caratterizzano anche le sale, impreziosendo le pareti e creando inediti giochi di luci e ombre, favoriti dai cambi di sezione. Il legno è protagonista anche delle finestre, rivestendo le imbottite e creandovi intorno una cornice, come nelle vecchie abitazioni milanesi del quartiere. La carta da parati effetto lino di un caldo bianco avvolge lo spazio mentre iconiche specchiere dalle forme irregolari, due pezzi unici di Giampiero Romanò, danno un tocco di ironia e leggerezza agli ambienti. Le sedie in legno e tessuto, disegnate appositamente per il ristorante, rievocano il design milanese della seconda metà del secolo scorso e sono presenti in tre tonalità diverse di verde e blu. Il lungo corridoio che distribuisce gli spazi, anch'esso in colore blu, accoglie una serie di fotografie di Aimo e Nadia e del loro ristorante dalle origini. Una parte importante della parete espone documenti, lettere e telegrammi inviati negli anni da ospiti illustri e sconosciuti, per esprimere pensieri, complimenti, emozioni e ringraziamenti in occasione del conferimento dell'Ambrogino d'Oro.

La modernità del progetto si sviluppa anche nella creazione di un nuovo spazio: il Theatrum dei sapori, un luogo nel Luogo dove ingredienti e materie prime del territorio sono protagonisti di incontri e master class. Se nelle sale il progetto di interior ha voluto creare un

ambiente neutro e rilassante, che mettesse al centro l'esperienza gastronomica, per il Theatrum si è voluto esaltare l'aspetto conviviale dello spazio, attraverso la scelta di materiali e colori decisi. Lo spazio è dominato dall'imponente tavolo in legno di cedro con base in ferro e da due installazioni luminose, su disegno di Vudafieri Saverino Partners, che si specchiano nella magnifica cucina Arclinea. Le installazioni si caratterizzano per le lastre in rame che fungono da elemento unificatore tra le due aree principali dello spazio. Dalla prima lastra – posizionata sopra il tavolo – pendono numerose lampade Antonangeli, mentre dalla seconda – collocata sulla cucina – scendono tre oggetti luminosi rivestiti in foglie di rame e creati ad hoc, sempre da Antonangeli.

Il Luogo di Aimo e Nadia è uno dei simboli dell'identità gastronomica italiana nel mondo, grazie alla sua perfetta sintesi fra memoria gustativa e gesto contemporaneo.

