

Spica

LOCATION: MILANO

DESIGN: VUDAFIERI – SAVERINO PARTNERS

INAUGURAZIONE: 2019

LO STUDIO DI ARCHITETTURA MILANESE RACCONTA IL VIAGGIO INTORNO AL MONDO DELLE CHEF CON UN CONCEPT CHE UNISCE SUGGERSIONI ASIATICHE A RICHIAMI AL DESIGN MENEGHINO DEL XX SECOLO, IN UN'ATMOSFERA VIBRANTE, MULTICULTURALE E COLORATA.

Internazionalità, scoperta e convivialità a tavola: sono questi gli ingredienti di Spica, il nuovo ristorante inaugurato in via Melzo 9, nel cuore del quartiere milanese di Porta Venezia. Le due chef, l'indiana Ritu Dalmia e l'italiana Viviana Varese, condividono una comune passione per le cucine del Mondo: da qui nasce un locale che abbraccia la diversità, proponendo un percorso gastronomico attraverso quattro aree geografiche: sud est asiatico, sub continente indiano, Europa e America.

Gli architetti Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino hanno disegnato uno spazio capace di sorprendere per l'inedito mix tra suggestioni delle culture asiatiche e omaggio ai maestri del design meneghino del XX secolo. Il risultato è un ristorante vivace, colorato e dall'atmosfera vibrante, che rispecchia il clima di Porta Venezia, frequentata da un pubblico giovane e dinamico.

Il concept

Spica traduce nel linguaggio dell'interior decoration la storia di Ritu

Dalmia che, partendo dall'India, ha attraversato tutta l'Asia, fino ad arrivare a Milano, arricchendosi della tradizione gastronomica, spiritualità e ospitalità dei diversi Paesi. All'interno del locale la cultura cosmopolita contemporanea si incontra con i segni e le influenze estetiche dei grandi Maestri del Design milanese.

Nei richiami alla tradizione meneghina, Vudafieri-Saverino Partners ha unito la libertà e il design radicale di Ettore Sottsass, con la sua profonda passione per l'India, all'eleganza e rigore del movimento moderno di Franco Albini, che attraverso Le Corbusier ha modificato profondamente i codici dell'India coloniale. Due mondi distinti che dialogano in armonia nello spazio e che si riflettono rispettivamente nell'architettura degli interni e negli arredi.

L'omaggio a Sottsass è subito evidente dallo stile libero e radicale dei portali, che caratterizzano l'architettura del locale e scandiscono gli spazi. In contrasto con la cornice neutra dei soffitti, questi elementi si caratterizzano per carte da parati con motivi colorati e





inserti geometrici fluo. Una scelta che racconta la stratificazione di culture e la ricchezza di colori dei Paesi attraversati da Ritu Dalmia. L'arredo presenta evidenti richiami ai grandi maestri della Milano degli anni '50/'60, primo fra tutti Franco Albini, a cui si ispirano i due mobili realizzati per l'ingresso e la sala ristorante. In laminato noce, con struttura in ferro verniciato nero e dettagli in ottone, espongono suppellettili che evocano luoghi, ricordi, esperienze dei viaggi delle chef.

La dottrina Vastu

Ulteriore richiamo al mondo asiatico e alla sua spiritualità è il layout dello spazio, realizzato seguendo le regole della dottrina architettonica Vastu ("scienza della costruzione" in sanscrito). Una disciplina antichissima, nata in India oltre 5.000 anni fa, secondo cui le leggi della natura influenzano la distribuzione delle stanze nelle abitazioni umane. Gli ambienti di Spica sono disposti verso i punti cardinali raccomandati dal Vastu, così da creare degli spazi capaci di irradiare benessere e armonia.

Gli ambienti

Collocato in un edificio industriale con ampie vetrate su strada e sul cortile interno, Spica mantiene segni evidenti del passato, come il pavimento di seminato (integrato con cemento nelle parti mancanti) e un muro riportato al suo aspetto naturale che rende evidenti le





stratificazioni del tempo. La rilettura degli spazi ha inizio dalle sei vetrine affacciate sulla strada: completamente apribili conferiscono respiro e luminosità all'ambiente, creando continuità fra l'interno e l'esterno. Ad ognuna di esse corrisponde una tenda colorata, preludio dell'universo cromatico che caratterizza l'interno.

I clienti sono accolti all'ingresso da un imponente bancone di 8 metri che si ispira ai bar milanesi anni '60 con il suo uno sfondo di vetro anticato, il piano in ottone polverizzato, la lunga bottigliera sospesa per la cocktail station...

L'adiacente zona lounge si compone di quattro tavoli rotondi, realizzati su disegno degli stessi architetti, che presentano la medesima finitura del bancone. Le poltroncine, così come gli sgabelli del cocktail bar, sono state realizzate da un'azienda indiana e rappresentano un omaggio a Franco Albini, rievocando le forme della sua celebre sedia Luisa.

La sala ristorante si caratterizza per una disposizione estremamente flessibile dei tavoli.

Le grandi lampade realizzate su disegno di Andrea Anatasio rievocano la forma di strumenti agricoli tipici indiani, mentre il mobile adibito a service station crea un suggestivo angolo con il pavimento in legno e le piante su ghiaia, dando la sensazione di trovarsi in un piccolo giardino.

Colonne e pareti sono arricchite dalle opere di Jaco Sieberhagenc: l'artista sudafricano ha realizzato una serie di sagome in metallo verniciato nero e tagliate a laser, che rappresentano con ironia i simboli della cultura italiana, dalla moda al design, dall'industria alla gastronomia.

Anche il bagno si distingue per l'atmosfera fresca e colorata. Al suo interno spiccano il lungo lavabo dalla vasca unica e scocca in laminato e gli specchi Seletti, decorati con motivi tipici del brand.

