



GOD SAVE THE FOOD

AL POSTO DELLA TRATTORIA DEL CARMINE, SORGE ORA IL NUOVO GOD SAVE THE FOOD CHE APRE IL SUO SECONDO LOCALE A MILANO DOPO QUELLO IN TORTONA. LA LOCATION È SICURAMENTE D'ECCEZIONE DATO CHE PIAZZA DEL CARMINE PUÒ REGALARE MOLTISSIMO A QUALSIASI ORARIO.



STUDIO C MILANO

Studio C Milano è stato fondato nel 1997 da Christoph Schnug (50 anni), product e graphic designer, che dopo diverse esperienze in Germania e in Francia si trasferisce a Milano per lavorare per Massimo Iosa Ghini e Matteo Thun. Anche il suo lavoro nel communication, interior e product design è stato riconosciuto con numerosi premi internazionali.

Corporate design, il design di ristoranti, retail store, trade show così come product e industrial design, questi gli ambiti privilegiati in cui Studio C Milano si muove con il suo team internazionale di esperti in architettura, design e marketing. Uno studio di design multi-disciplinare con sede a Berlino e Milano, che ha vinto numerosi premi nell'ambito del design inclusa la nomination per il Design Award della Repubblica Federale di Germania.



Da molti anni Studio C Milano lavora nell'ambito del food. Christoph Schnug da cuoco appassionato ma anche come cliente attento e curioso di sperimentare nuovi cibi, ha iniziato con il packaging design per molte aziende del food&beverage. Forte della consapevolezza che la Corporate-Identity insieme al Corporate-Design possa avere un impatto molto forte sul successo di un nuovo marchio di food, lo studio è certamente influenzato dal mix di origini nord europee dei suoi componenti e dall'Italia, paese in cui il designer vive da oltre 25 anni. Il Food è uno dei segmenti più innovativi e in crescita nel settore del design. I trends emergenti sono davvero interessanti specialmente lo street food è un interessante ambito di applicazione. L'incontro tra Studio C Milano con Federico Bollito e Margherita Gnutti è del 2010. I due imprenditori erano alla ricerca di un nuovo concept per un ristorante a Milano. E' stato così ideato un locale dallo stile nordico, dall'architettura spaziosa, con un corporate design semplice e chiaro per sottolineare il concept della proposta di un menu fresco e salutare. A proposito del primo "God Save the Food" (GStF) in via Tortona 34, Christoph Schnug afferma: "Penso di essere stato uno dei primi ad introdurre questo stile di locali a Milano a cui ne sono seguiti molti altri negli ultimi anni. Con il progetto del GStF siamo stati in un certo senso precursori di uno stile ben preciso in città". Uno stile che vede la sua naturale evoluzione nel secondo locale, aperto in luglio in piazza del Carmine. Nel cuore del centro storico di Brera, all'ombra della chiesa di Santa Maria del Carmine, si estende silenziosamente una meravigliosa piazza. Qui, all'interno di uno storico edificio protetto dalle Belle Arti, trova sede il secondo ristorante milanese di God Save the Food. Delle due sale principali la prima affaccia sulla piazza e permette di godere della luce in tutte le sue sfumature, la seconda, custodita all'interno dell'edificio, ospita un camino ed è caratterizzata da un'atmosfera intimista, quasi sussurrata. Al centro del locale, la cucina a vista sembra accogliere i clienti invitandoli a partecipare alla magia della preparazione del cibo: piatti della tradizione mediterranea con influenze internazionali, caratterizzati dall'altissima qualità delle materie prime. L'intervento architettonico è stato effettuato nel pieno rispetto del contesto storico, ma con un occhio attento alla contemporaneità. I complementi d'arredo sono stati realizzati su misura con materiali moderni, secondo una palette cromatica che spazia dal grigio chiaro fino al verde oliva, e sorprende con l'introduzione di dettagli giallo neon, come le sedie Seleri firmate Zilio A&C e disegnate dallo studio Mensten. A proposito di questa seduta, l'architetto Schnug ha riferito: "La prima cosa che mi ha catturato di Seleri è stato indubbiamente il design pulito e rigoroso. Quando poi ho avuto la possibilità di vederla dal

GOD SAVE THE FOOD

Progetto di interior design:

Sedute:

Lighting:

Bagni:

Studio C Milano

Zilio A&C

Flos, Artemide

Villeroy & Boch, Inda

vero, ne ho apprezzato anche la grande qualità progettuale, la totale assenza di viti e chiodi, la leggerezza e al contempo l'elevata robustezza e resistenza." La luce è protagonista e trasforma lo spazio durante le diverse ore del giorno, grazie alle videoinstallazioni e a un sapiente uso delle lampade Flos e Artemide. Il ristorante trova il suo punto di comunicazione con la città nel dehor esterno, dove è possibile immergersi nella storia che solo certi luoghi di Milano sanno offrire, lasciandosi sorprendere dalle proposte dello speciale cocktail bar. Per il food truck, che offre speciali club sandwich e centrifugati, una immagine in linea con la brand identity dei due ristoranti ma caratterizzata da una decisa connotazione street-metropolitana. Anche qui l'intervento è arrivato fino al restyling del sito internet con l'obiettivo di portare lo stesso gusto e lo stesso piacere anche on the road.

