



# FILIPPO LA MANTIA, OSTE E CUOCO

Foto di Gianmarco Chierigato

IL NUOVO SPAZIO DI FILIPPO LA MANTIA A MILANO, IN PIAZZA RISORGIMENTO, È MOLTO PIÙ DI UN RISTORANTE. È MOLTO PIÙ DI UN OMAGGIO ALLA SICILIA. È UN CONCENTRATO DI PASSIONI - TANTE, QUELLE DI FILIPPO, NON SOLO LA CUCINA E I VINI, MA LA MUSICA, LA FOTOGRAFIA, LE MOTOCICLETTE... - ELEGANTEMENTE RESE NEL PROGETTO DELL'ARCHITETTO, E AMICO, PIERO LISSONI E RESO POSSIBILE DALLA CONDIVISIONE CON UN ALTRO AMICO, SOCIO E AMMINISTRATORE DELLA SOCIETÀ.



## LISSONI ASSOCIATI

L'eleganza senza tempo e la forma discreta sono le parole che meglio definiscono lo stile di Piero Lissoni. Il suo lavoro è caratterizzato da un linguaggio personale, che nasconde una complessità semplificata. I progetti d'architettura e di design di Lissoni, apparentemente minimali, sono il risultato di una ricerca approfondita, sia di nuove tecnologie sia di materiali. Attivo dalla fine degli anni Settanta, Piero Lissoni comincia la sua carriera dopo la laurea in Architettura presso il Politecnico di Milano nel 1985, collaborando prima come designer e poi come Art Director per Boffi, Living Divani e Porro. Nel 1986 Piero Lissoni fonda con Nicoletta Canesi lo "Studio Lissoni" che diventa poi Lissoni Associati. Nel 1996 creano Graph.x per lo sviluppo dei progetti di grafica. Il lavoro dello studio comprende progetti d'architettura, disegno industriale e grafica, spaziando dall'arredamento agli accessori, dalle cucine ai bagni, dall'illuminazione alla corporate identity, pubblicità, cataloghi e packaging. I progetti d'interni includono hotel, showroom, stand fieristici, case private, negozi e barche.







## FILIPPO LA MANTIA, OSTE E CUOCO

Progetto interior design: **Lissoni Associati**  
 Furniture: **Cassina, Living Divani, Porro**  
 Porcellane: **Richard-Ginori**  
 Cucina a isola: **Boffi**  
 Attrezzature: **De' Longhi, Lavazza**

"Palermitanitudine" a Milano: il nuovo ristorante di Filippo La Mantia è un ambiente esteticamente bello ma soprattutto accogliente, "fatto dalla gente che lo frequenta", confortevole, flessibile, senza rigide distinzioni tra le varie aree.

Una grande lounge si snoda su 1800 mq di superficie distribuita su due piani, dove gli ospiti possono trovare l'angolo o la situazione più adatta per bere un drink, conversare, mangiare, lavorare, divertirsi o rilassarsi dalle 7.30 alle 2 di notte.

Dalla mattina fino all'aperitivo si è accolti nel bar diurno, dall'aperitivo fino a sera apre il bar notturno: due ambienti diversi, caratterizzati da giochi di luce, materiali e arredi che ne enfatizzano il ruolo. Il bar diurno, affacciato su Piazza Risorgimento, dove è collocato l'ingresso, comunica con l'esterno attraverso un'ampia vetrata. Luminoso e accogliente, le pareti sono rivestite con bianche piastrelle in cotto, mentre il bancone è ricoperto di piastrelle di pietra lavica con decori bianchi simili a ricami. Il bar notturno, volutamente più intimo, collocato all'interno del locale, si arricchisce di giochi di luce che illuminano il bancone e l'esposizione di bottiglie sul retro di quest'ultimo. Alla reception il tavolo Ferro, moderno e lineare, e alle spalle due videowall con una cornice d'eccezione, in cristalli di Murano – un adattamento dello spettacolare specchio "Sturm Und Drang" di Lissoni – richiamano uno stile classico in contrapposizione alla modernità della tecnologia. Da qui in poi gli ambienti si susseguono in un'armonia di sfumature dai toni caldi nelle sue declinazioni più sofisticate, dai pavimenti in legno scuro alle pareti color tortora, ma non manca-

no qua e là tocchi di colore decisi e sapienti, come i tavolini bistrot dai piani di colori diversi, tondi o quadrati.

Da qui si accede a un grande soggiorno, dominato da un'intera parete a libreria in cui troneggiano non libri, ma porcellane del miglior Made in Italy e vasi antropomorfi di Caltagirone, creazioni monocrome di Stefania Boemi, rivisitazione moderna della tradizione siciliana. Gli arredi sono prevalentemente scelti dalle collezioni firmate da Piero Lissoni per Cassina, Living Divani e Porro, ma ci sono anche pezzi iconici di grandi designer come il celebre Cicognino di Franco Albini e le poltroncine Utrecht di Gerrit Rietveld, insieme a pezzi di designer emergenti come i tavolini Starsky di David Lopez Quincoces. Divani e poltrone sono disposti in modo tale da creare aree riservate, tavolini di fogge e dimensioni diverse sono distribuiti ovunque. All'angolo estremo del locale le sedie in paglia viennese si alternano a sedute rivestite in lino, attorno al grande tavolo rotondo sovrastato da un imponente lampadario, un pezzo unico realizzato artigianalmente da Giovanna Carboni recuperando elementi originali. La luce che riempie gli ambienti attraverso le grandi vetrate a tutta altezza è schermata dalle tende in lino grezzo che ammorbidiscono ulteriormente lo spazio, così come i tappeti antichi. Il vero carattere del locale è però espresso dai vari oggetti sparsi qua e là, che simboleggiano le passioni dello chef: gli strumenti musicali sono un invito a suonare, ognuno può considerare il locale come un'estensione della propria casa; allo stesso modo la motocicletta in bella vista alla base della scala moderna in vetro, è un pezzo unico assemblato con elementi originali di Samisura Frank Augello, tributo alla passione per le due



ruote dello chef. Al primo piano, concepito ancora come un insieme di aree diverse ma fluide, un sistema di pannelli alle pareti richiama il tipico "canniccio" siciliano che ombreggia senza schermare completamente la luce. E poi grandi fotografie in bianco e nero firmate Gianmarco Chiericato e Pucci Scafidi dominano le pareti tutt'intorno. Ancora un ambiente diverso si sovrappone all'altro, e qui l'ospite è accolto da un'ampia composizione del divano Extrasoft, affiancata da una cucina ad isola rivestita interamente in legno per lo show-cooking, non solo a disposizione dello chef, ma di tutti coloro che vogliono cimentarsi in cucina. Il vero e proprio ristorante è introdotto da un lounge con divani e poltroncine: i 70 coperti sono distribuiti su tavoli dalle forme e dimensioni diversi, sedute in paglia viennese si alternano a sedie da bistrot e poltroncine. Lo stesso sistema di librerie a parete ripropone porcellane e vetri che fanno da cornice alla pasticceria. Infine, l'ultima parete del locale, con due grandi tavoli rotondi illuminati da altrettanti chandeliers in vetro di Murano, può diventare un privé grazie a un sistema di porte scorrevoli. Un ristorante "a colori", come la cucina di Filippo La Mantia, povera ma dignitosa, creativa e istintiva.

