



DOMÒ

LOCATION: MILANO
DESIGN: NAOS DESIGN

UN LOCALE INTERNAZIONALE, GRANDIOSO E SCENOGRAFICO NELLA SEDE DELL'EX MUSEO DEI NAVIGLI.



Il progetto di Domò Milano nasce da un'idea di Massimo Sun, giovane imprenditore asiatico già noto nella ristorazione romana, fondatore nella capitale dell'omonimo locale di successo Domò Roma, nel quartiere Parioli.

La sede è l'ex Museo dei Navigli in via San Marco in Brera-Solferino, accanto al Ponte delle Gabelle: gli spazi imponenti di una dimora storica che richiedevano una ristrutturazione e un restauro pressoché totali.

La vision era quella di un locale contemporaneo e internazionale, dinamico, che partisse dalla cucina giapponese, ma incontrasse il palato italiano, accompagnando gli ospiti in un viaggio culinario senza confini, né di territorio, né di menu, per farli divertire e respirare le tendenze più hype del momento.

L'obiettivo era riuscire a creare una realtà che a Milano potesse veramente fare la differenza, punto d'incontro per il mondo della moda, dell'arte e del design, ma anche per tutti quelli cool come loro.

Domò

Il nome scelto per l'insegna fin dal primo locale a Roma viene dal rafforzativo giapponese domò arigato gozaimashita, che traduce molte grazie, inoltre è un richiamo alla domus romana, la casa nel senso di accoglienza, ma anche la regalità della maestosa Villa Urbana di Nerone. In realtà Domò oggi è già un brand pronto a rappresentare il suo nuovo format di cucina e ospitalità.



Interior design

L'imponente progetto del ristorante (1500 mq su due piani) è stato seguito dallo studio di architettura Naos Design con la durata di 5 mesi per lo studio di fattibilità e l'analisi di diversi concept, e di ulteriori 5 mesi per i lavori di ristrutturazione.



L'ispirazione è quella di un locale internazionale, grandioso e scenografico sin dal lussuoso atrio, così come appare la sala centrale dopo aver varcato l'essenziale ingresso aperto sulla facciata d'epoca. Vele come quinte scenografiche si inclinano sulla navata centrale attraversata dalle morbide forme curvilinee dei divani custom disposti a serpentina che circondano i tavoli. La palette scelta è fatta da tonalità naturali, calde, che giocano con la sabbia, la terra, il travertino, la ruggine e il legno.



Sulla sinistra, sempre affacciata sulla scalinata si apre una seconda sala rialzata, caratterizzata da raffinate contro-pareti in lamiera metallica traforata e retroilluminata che mimano la texture della natura e delle foglie, avvolgendo diversi divani circolari free-standing in elegante velluto tecnico. Sono tavoli dedicati a chi cerca una maggiore privacy, senza perdere le vibes del locale.

In fondo alla navata una scala sale verso la consolle a specchio del dj, davanti al quale sullo stesso palco troneggia un banco per il sushi show fatto con blocchi monolitici a spacco in travertino naturale.

Sulla destra si apre una grande area dedicata a tutte le preparazioni fredde per le lavorazioni di riso e sushi. Sulla sinistra la cucina per quelle calde con gas, induzione e postazioni wok. Uno spazio a parte è invece riservato a caffetteria e dolci.

Due le scale che portano al piano inferiore, in quella principale si viene accolti da una fontana in pietra quale memoria dell'edificio storico: anche qui due grandi sale con tavoli per cenare, una spaziosa cantina dei vini, bar-caffetteria e due salette privée con caminetto. Non visibili, tutti gli spazi tecnici (spogliatoi, lavaggio, locali di servizio, pulizia del pesce) necessari alla gestione di volumi importanti. L'intero impianto di illuminazione del ristorante è stato per questo progettato secondo la domotica con sistema di automazione e può essere gestito totalmente da un tablet. Imponenti anche i lavori d'impresa e impiantistici, interessati da opere architettoniche propedeutiche alla realizzazione della nuova attività.

