



VERSO

LOCATION: MILANO
DESIGN: ANDREA LANGHI



UN RISTORANTE A QUATTRO MANI PER UNA CUCINA COMPOSITA, DOVE TECNICHE E SAPORI DELLA TRADIZIONE SI FONDONO CON INNOVAZIONE E CREATIVITÀ.

Nessun altro nome poteva distinguere meglio questo luogo, la sua cucina totalmente a vista, la sua destinazione, la sua attenzione al cliente. VERSO è in pieno centro a Milano, al secondo piano di Piazza Duomo 21 e nasce grazie all'incontro tra gli chef Remo e Mario Capitanéo e Duomo 21 srl.

Un numero ridotto di coperti, massimo 28 tra chef'stable, tavoli e saletta privata, una cucina attenta, scrupolosa, divertente, gustosa e intrigante. Piatti dai quali traspare la simbiosi fra i due fratelli, la compenetrazione di elementi diversi tra esperienze e carattere. Ricette dal gusto concentrato ed esaltato, nelle quali riconoscere il gusto di ogni ingrediente. Concrete. La cucina a vista è stata disegnata e progettata da Icaro Milano mentre l'arredamento è stato affidato allo studio Andrea Langhi Design.

Attorno ai fuochi, cuore pulsante della cucina, si affacciano tre chef'stable che accolgono gli ospiti, punto di vista privilegiato per assistere alla trasformazione delle materie prime, scoprire nuove tecniche, assistere al lavoro della brigata in un dialogo aperto. Annullata la barriera fisica tra ospite e cucina, è quindi possibile vivere da vicino il lavoro. Il servizio viene curato da tutta la squadra, sala e cucina, con gli chef pronti a fornire spiegazioni approfondite delle scelte e dei piatti.

"La ristorazione è un settore in continua evoluzione e, secondo me, una

delle tendenze più interessanti degli ultimi anni è l'inserimento dell'intrattenimento all'interno dei locali. Infatti, sempre più spesso, i clienti non vanno al ristorante solo per mangiare, ma anche per vivere un'esperienza completa e coinvolgente. L'esperienza dei clienti deve essere multisensoriale, in modo da soddisfare anche gli altri sensi oltre al gusto. Alcuni ristoranti hanno già introdotto l'intrattenimento per coinvolgere i clienti: nei family restaurant, ad esempio, esistono le aree giochi per intrattenere i bambini, mentre in altri locali si possono trovare esibizioni di attori, ballerini, performer, musicisti che intrattengono e coinvolgono il pubblico durante la cena.

Tuttavia, una delle aree della ristorazione che rimane ancora esclusa da questa tendenza è quella dei ristoranti stellati.

Questi ristoranti vogliono giustamente concentrarsi esclusivamente sulla qualità del cibo, anche se ciò li rende, spesso, un po' troppo sobri se non austeri.

Inoltre l'esperienza si concentra solo sulla parte finale di presentazione e degustazione del piatto, mentre il resto è un'attesa, tra luci basse, pochi tavoli e parole sussurrate sottovoce. Un po' noiosi diciamo. Per questo motivo, io e i fratelli Capitanéo abbiamo deciso di sovvertire questa "regola" introducendo l'intrattenimento anche in un ristorante di alta cucina.

Così abbiamo immaginato di rendere la ristorazione stessa intrattenimento: in altre parole, abbiamo deciso di fare in modo che la cucina diventasse il locale e il locale diventasse la cucina.

Abbiamo eliminato tutte le barriere fisiche tra chi cucina e il pubblico: i clienti, infatti, sono seduti su tavoli disposti intorno alla cucina, in modo che possano vedere tutto quello che succede. In questo modo, la preparazione del piatto diventa intrattenimento, e i clienti possono osservare e commentare con lo chef la creazione del loro piatto. È qualcosa che va oltre la cucina a vista, dove manca un contatto "vero" con gli chef. Anche rispetto agli chef table che, dove esistono, sono destinati ad un numero ridotto di clienti. Da VERSO, l'esperienza dei clienti è completamente diversa da quella di un ristorante di alta cucina tradizionale. Qui, la preparazione del cibo diventa intrattenimento, creando un'esperienza indimenticabile per i clienti. Il mio compito come architetto è stato quello di "fondere" insieme materiali ed esigenze diverse: la funzionalità della cucina insieme all'estetica del locale.

La scelta dei materiali è stata quindi orientata a coniugare "estetica e funzionalità" che mai come in questo caso è diventata una necessità inderogabile. I banchi di cucina realizzati da Icaro Milano in acciaio inox con bordature lucide ne mantengono la funzionalità esaltando la bellezza tecnologica del materiale. I banchi lato clienti invece diventano degli oggetti scultorei in pietra e grès effetto onice dove vengono serviti i piatti. La volontà di eliminare ogni barriera si concretizza anche questi banchi che circondano la zona cucina. I clienti si accomodano su eleganti sedute imbottite in velluto, avvolgenti e confortevoli, ma realizzate con una proporzione leggermente più alta per consentire loro di accedere al piano di lavoro su cui lo chef termina il piatto, che diventa anche lo stesso piano su cui degustarlo. La cifra stilistica del ristorante è una completa fusione di arredi e materiali in grado di soddisfare contemporaneamente le esigenze di funzionalità della cucina e di estetica della sala. Uno spazio unico in cui la ristorazione di alto livello diventa intrattenimento oltre che degustazione." - **Andrea Langhi**



