



MANNA

LOCATION: MILANO
DESIGN: STUDIO AL.BA

MANNA È MORTO E RISORTO DALLE PROPRIE CENERI.

DOPO 15 ANNI DI STORIA DI MANNA, MATTEO FRONDUTI HA DECISO DI CAMBIARE TUTTO PER NON CAMBIARE NIENTE. IL LOCALE, COMPLETAMENTE DEMOLITO E RISTRUTTURATO, HA UN NUOVO STILE, MA LA SOSTANZA E L'IDEOLOGIA DI SEMPRE. UN CAMBIAMENTO DATO DALLA NATURALE EVOLUZIONE DEL PROGETTO E DALLA NECESSITÀ DI SCRIVERE UN NUOVO CAPITOLO DI STORIA.



Da sempre auto definitosi “gastronomia di periferia”, nel senso di applicazione di una disciplina che si occupa di cibo in maniera periferica, in termini di allocazione fisica e ideologia, dal 2008 ad oggi, Manna ha conquistato il proprio pubblico con perseveranza, irriverenza, carezze e spavalderia. Una cucina non etichettabile, fatta di contrasti, sapori decisi, usi impropri degli ingredienti e una narrazione provocatoria, senza filtri, che mette in risalto ciò che il cliente non vede, e che spesso preferirebbe non vedere.

Negli anni Manna ha fatto parlare di sé, nel bene e nel male, da totali appassionati del progetto a devastanti hater della mancanza di filtri nei confronti del cliente. (Qui se non rispetti il lavoro di chi hai di fronte, non ci si fa scrupoli nel dirlo).

Oggi, a distanza di 15 anni dalla prima apertura, Matteo Fronduti è più maturo – più vecchio direbbe lui – e il suo progetto si (ri)struttura per essere un ristorante ancora più allacciato al suo tempo e al suo spazio.

Ma cosa è cambiato davvero?

Lo stile. Un miglioramento estetico votato al confort del cliente e dei lavoratori che coinvolge la disposizione degli spazi, l’illuminazione e l’acustica.

Le dimensioni. Sala e, soprattutto, cucina sono più ampie. Il numero di coperti lo stesso. L’ampliamento degli spazi giova al benessere del cliente sì, ma soprattutto del lavoratore. La cucina, la zona che più ha risentito dei lavori, è totalmente nuova e studiata per agevolare quanto più possibile il lavoro dei dipendenti.

Il cocktail bar. Una delle grandi novità del nuovo Manna. Un nuovo spazio adibito a cocktail bar dedicato ai clienti stessi del ristorante, ma anche a chi dalle 18:00 vuole bere e mangiucchiare qualcosa senza per forza sedersi a tavola.

Il nuovissimo cocktail bar autonomo è uno dei più grandi cambiamenti di questa nuova era di Manna. A partire dalle 18:00 è possibile ordinare

i drink di Mattia Mizzi. "Un pezzo di porco, un pezzo di pane, olive e arachidi" sono gli elementi fissi che accompagneranno ciascun drink, oltre a un menù pensato ad hoc disponibile dalle 18 alle 20.

E gli interni?

Il rovesciamento della disposizione delle sale e l'ampliamento su due vetrine hanno cambiato totalmente la percezione degli spazi del locale. Entrando ci si ritrova immediatamente davanti al bancone del cocktail bar, la cui bottigliera richiama la Basilica di Sant'Ambrogio e dove il marmo verde costituisce il retro della bottigliera e il banco stesso.

Nelle sale, pareti, tavoli e boiserie sono in grigio scuro, colore che ritorna in cucina, che si intravede dalla sala principale, creando una continuità tra gli spazi.

Nella sala grande, la parete più lunga è quasi totalmente ricoperta da un'opera del fotografo Maurizio Camagna, mentre sul lato corto, adiacente al bagno, una cantinetta a vista illumina la zona. Il verde torna nelle sedute del ristorante, mentre il soffitto è composto da listarelle di legno. L'illuminazione su ciascun tavolo viene da lampade nere movibili.

Ad affiancare Matteo Fronduti nei lavori di ristrutturazione e nella scelta degli interior, lo Studio Al.Ba. di Alberto Barbieri.



