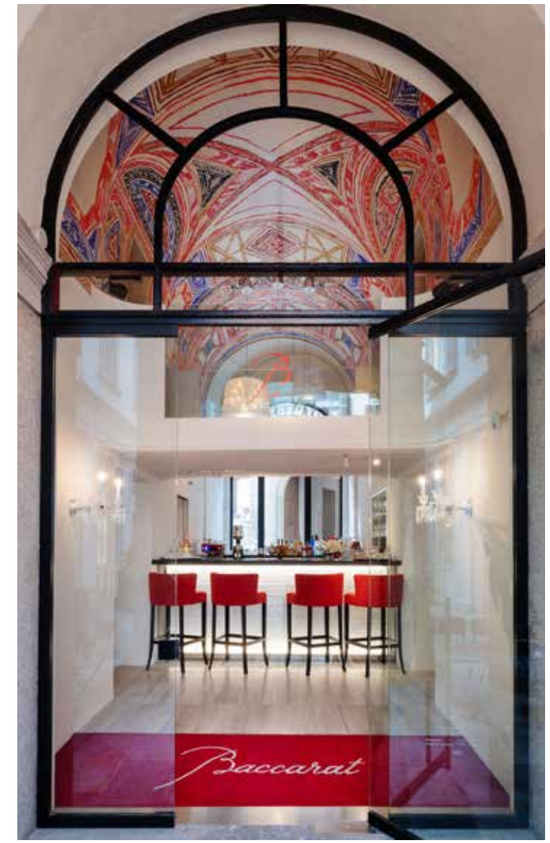
Gli affreschi di Alexander Benjamin Navet, dominati dal caratteristico tono rosso, annunciano l'ingresso al nuovo ***Baccarat @ Montenapoleone****, in via Montenapoleone 23 (pagina accanto). Tra i decori, molti pezzi Baccarat d'eccezione: gli chandelier Tuile de Cristal di Arik Levy, il mobile bar disegnato da Jacques Grange, una cascata di chandelier Zenith, le lampade Candy Light disegnate da Jaime Hayon, le pantere di George Chevalier.*



NUOVI FORMAT A MILANO

La pinacoteca, lo storico brand di cristalli, la boutique vintage, lo store del caffè, la maison fashion e la salumeria dei milanesi. *Sei indirizzi*, da *Brera* al *quadrilatero della moda* passando per *City Life*, e un progetto comune: coniugare *design, food e identità* del brand

di Elena Cattaneo

Lo spazio risponde a un nuovo concetto di luxury retail esperienziale. I tre colori che caratterizzano la zona conviviale sono il giallo Milano, l'azzurro "cielo di Lombardia" e il rosso Baccarat. Nelle foto in basso e qui a destra, alcuni dettagli dei preziosi cristalli Baccarat in esposizione nel Bar & Lounge e in vendita nella Boutique.

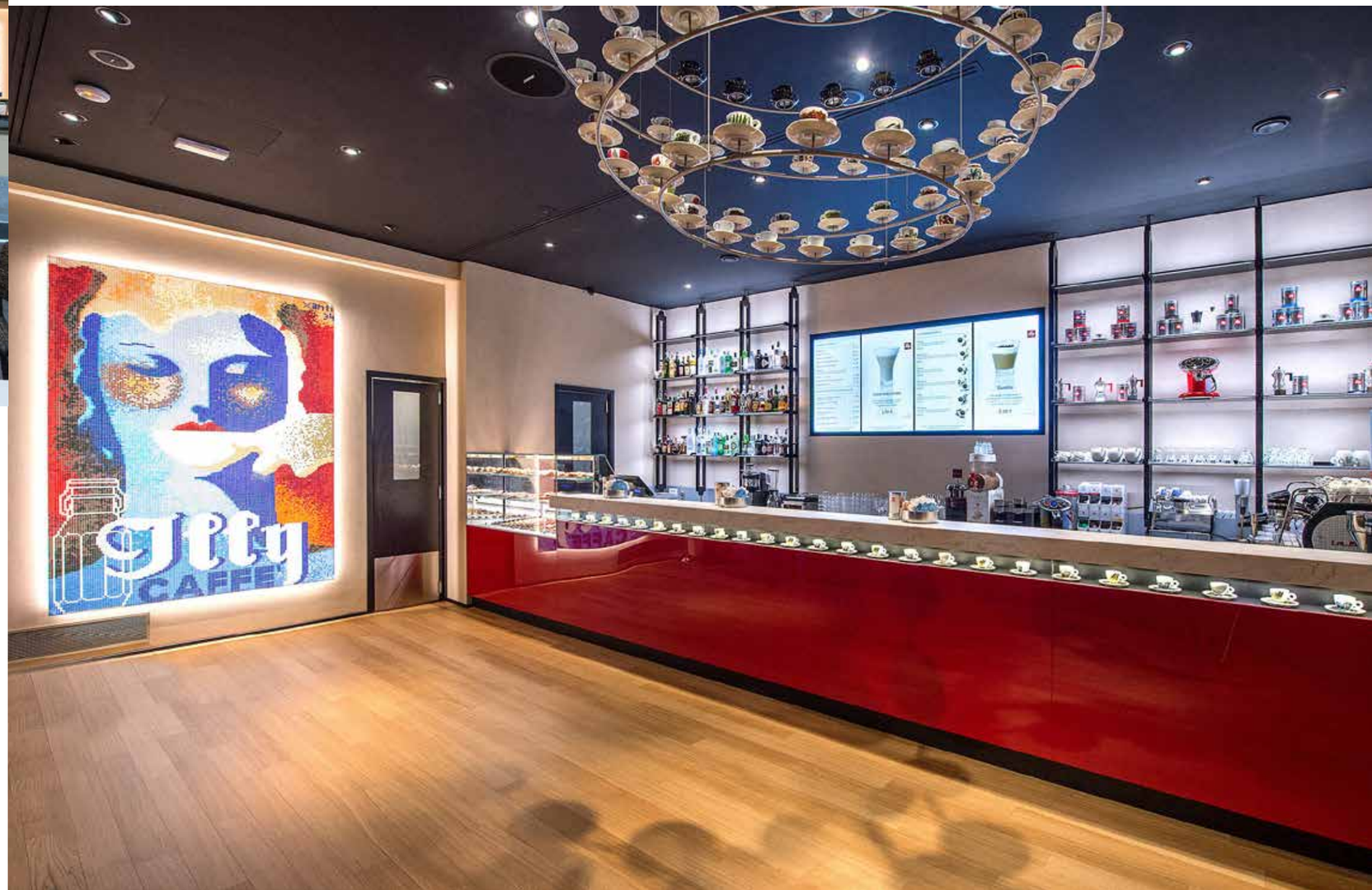
Arredi realizzati su misura, cristalli firmati Baccarat e una serie di *objets trouvés* mixati a collezioni di famiglia. Stiamo parlando del Baccarat Boutique Bar & Lounge, aperto recentemente in una suggestiva corte al civico 23 di via Montenapoleone. Daniela Riccardi, ceo di Baccarat, ha fortemente desiderato e guidato il progetto che ha portato alla creazione di questo spazio (il primo Bbar fuori dal Giappone), dove si incontrano l'eleganza senza tempo tipica dell'azienda francese e Milano, in particolare il pregio della sua architettura storica. I tavoli e le poltroncine della lounge, per esempio, sono stati realizzati in tre colori: rosso Baccarat, giallo Maria Teresa, il giallo Milano scelto dal genio civile austroungarico, e l'azzurro del "cielo di Lombardia" di manzoniana memoria. L'esperienza al Bbar comincia con il caffè della prima colazione e si conclude all'ora dell'aperitivo, appuntamento imperdibile per i milanesi che, qui, possono farsi servire il cocktail nel loro bicchiere Baccarat preferito. Ovviamente anche acquistabile.

In alto a sinistra, parte del dehors del ***Martini® Dolce&Gabbana****, in corso Venezia 15, è protetta da una copertura trasparente, rinfrescata dal verde delle piante rampicanti. Le piante circondano anche i tavolini riparati dagli ombrelloni in tessuto nero, situati al centro della corte storica. Gli ambienti del Bistrot ripropongono atmosfere anni Cinquanta, con i pannelli a parete damascati, nello stesso tono delle poltroncine.*

Nero e rosso porpora, rinfrescati dal verde delle piante, sono i colori protagonisti di Martini® Dolce&Gabbana, il Bar e il Bistrot dove glamour e relax si incontrano nel cuore di Milano, in corso Venezia 15. Il progetto, partito qualche anno fa con l'apertura del Bar Martini®, è nato dalla collaborazione tra i due noti marchi che da sempre coniugano tradizione e modernità Made in Italy. L'obiettivo dei due locali, esattamente come per le boutique del brand, è quello di offrire un'esperienza su misura basata su qualità (dal food all'accoglienza), cortesia ed eleganza. Il progetto del Bar Martini® è stato rinnovato e si distingue per la corte interna rivestita da una speciale struttura trasparente rimovibile, mentre il Bistrot rievoca le atmosfere dei ristoranti milanesi dei primi anni '50: le sale sono decorate con pannelli damascati rosso bordeaux e dettagli barocchi. L'omaggio alla Sicilia e alle sue tradizioni, terra di origine dei due stilisti, si esprime compiutamente nella proposta gastronomica, coordinata dallo chef Antonio De Salvatore.

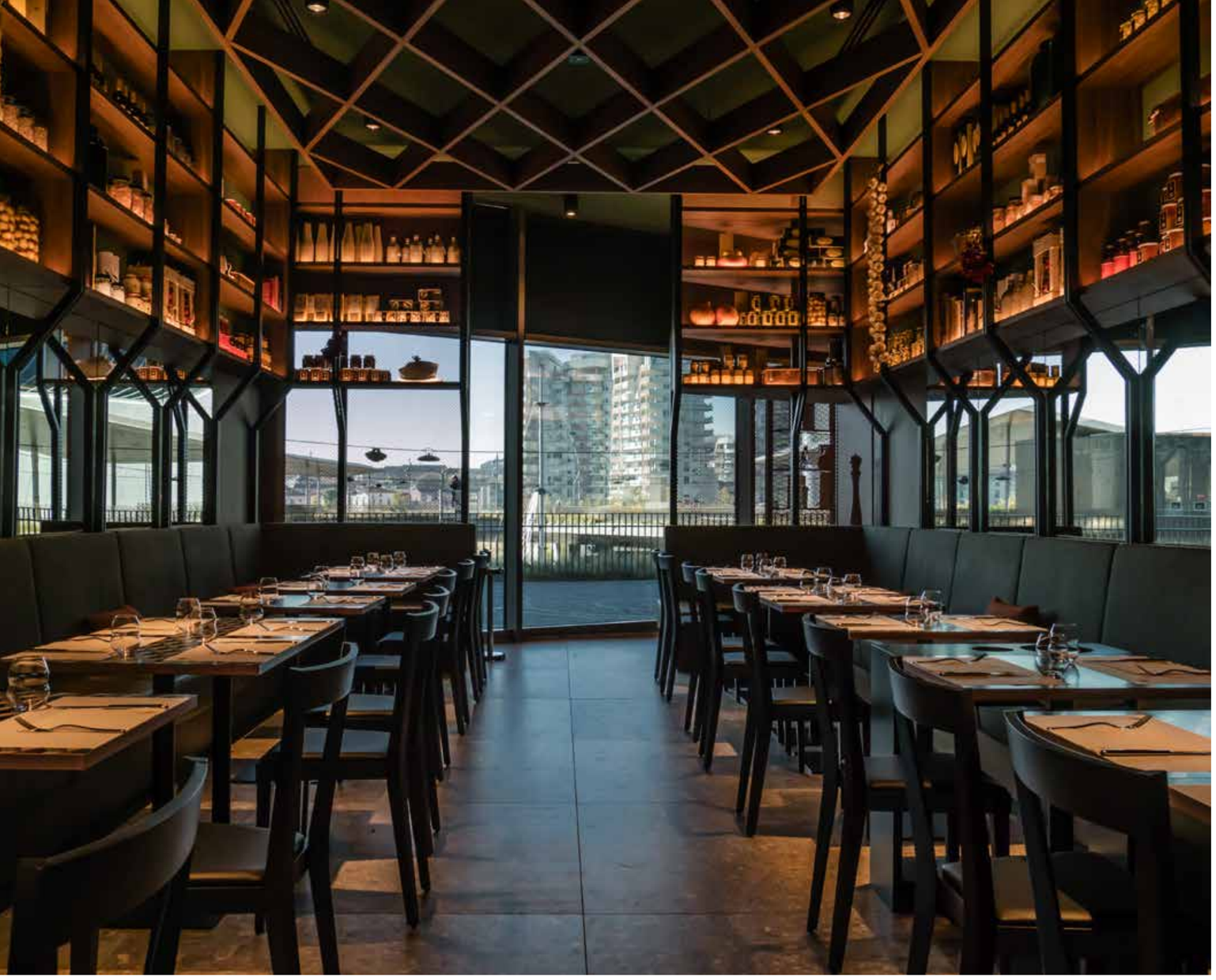
In questa pagina, gli interni del concept store di Chichi Meroni, ***L'Arabesque Café****, in via F. Sforza ang. Largo Augusto 10, dove ci si può concedere una pausa in una variegata cornice conviviale, dopo aver esplorato le novità selezionate dal mondo della moda e del design. Lampade di George Nelson. Il nome L'Arabesque è un richiamo al mondo dell'arte, alla musica, alla danza e allo stile ornamentale moresco.*

Collezioni di moda e pezzi d'arredo anni '50 e '60, sfavillanti bijoux d'epoca e volumi introvabili, oltre a fragranze di h*aute parfumerie*, sono solo alcune delle proposte che convivono in un caleidoscopico concept store nel cuore di Milano, L'Arabesque. Il progetto esprime un'eleganza senza tempo che ben rappresenta l'estro della sua creatrice, Chichi Meroni, stilista, designer, imprenditrice, ma soprattutto protagonista della cultura milanese. Un universo affacciato su strada, lungo quasi un intero isolato, tra Largo Augusto e via Francesco Sforza, che si articola in una serie consecutiva di ambienti dove il visitatore può gradevolmente perdersi tra abiti, mobili, lampade, libri e gioielli, per poi essere accolto nella conviviale atmosfera de L'Arabesque Café. Qui, può scegliere di fermarsi tra l'angolo salotto e il bancone del bar, ispirato a un'opera di Paolo Buffa, o nella zona ristorante, 46 posti, illuminata da lampade di George Nelson, che propone una cucina internazionale e creativa, realizzata con ingredienti della filiera presidio slow food, monocultivar e biologici.



"Food for global nomad" è il claim che riassume le caratteristiche di illy Caffè Montenapoleone, il flagship store milanese dell'azienda giuliana conosciuta in tutto il mondo per il caffè di alta qualità. La bevanda italiana per eccellenza viene qui proposta non solo nella sua espressione più classica: fanno parte infatti dell'offerta gourmet anche piatti a base dell'inconfondibile blend unico illy, come l'orzotto al caffè con baccalà e maggiorana fresca o l'illymisù, il dolce da completare con un espresso illy a scelta. La posizione strategica del locale, aperto tutti i giorni fino alle 21, lo rende una meta ideale per la clientela del quadrilatero della moda, attratta da luoghi esclusivi, capaci di offrire bellezza e design. "È ispirato all'heritage del tradizionale bar italiano, luogo sociale per antonomasia, le cui radici affondano nell'Illuminismo e nel caffè letterario", commenta Massimiliano Pogliani, Ad di illycaffè. Inoltre, è possibile rievocare a casa l'esperienza vissuta a illy Caffè grazie ai numerosi prodotti in vendita: macchine da caffè, tazze da collezione, accessori per la colazione e cioccolato, tè e confetture.

Sopra, l'ingresso alla corte di un edificio storico della celebre via della moda che ospita ***illy Caffè Montenapoleone****, in via Montenapoleone 19, il gourmet all-day-dining di illycaffè. Dal dehors si entra nel cuore del locale, dominato dall'originale lampadario formato da tazzine di caffè. Accanto, si mangia, si degusta e, ovviamente, si acquistano oggetti legati al mondo del caffè.*



*Nella foto grande a destra, l'invitante banco gastronomia accoglie il visitatore all'ingresso di **Peck CityLife**, in piazza Tre Torri, scrigno di sapori e luogo d'atmosfera, aperto nel cuore delle nuove architetture milanesi e progettato da Vudafieri Saverino Partners. Lo spazio è declinato in quattro aree, ristorante, enoteca e cocktail bar oltre alla gastronomia, che raccontano la storica identità di Peck attraverso il linguaggio della contemporaneità.*

La capacità di essere sempre contemporanei è un requisito fondamentale per la solidità di un marchio: è il caso di Peck, che con l'apertura di Peck CityLife (gastronomia, ristorante, enoteca, cocktail bar) rinnova e amplia la propria relazione con il pubblico milanese. Lo spazio sorge in un padiglione dalle forme organiche, di 300 metri quadrati, in Piazza Tre Torri, fra le architetture simbolo della nuova Milano, e il progetto è stato curato da Vudafieri Saverino Partners. Il cibo di alta qualità, definito da savoir faire e tradizione, diventa ingrediente di un'esperienza più ricca, dove, oltre alla location, gioca un ruolo fondamentale il design degli interni, un "design delle relazioni" tra persone e luoghi, secondo l'intento dei progettisti. Le quattro aree che definiscono lo spazio sono collegate da una continuità narrativa che rende omaggio alla Milano del dopoguerra, del miracolo economico, della grande operosità meneghina, dentro cui è cresciuta la forza del marchio Peck. Le citazioni sono diverse, dal pavimento che richiama la pietra milanese proveniente dalle cave del Lago di Iseo al controsoffitto che cita le losanghe di Villa Necchi Campiglio, fino ai montanti delle mensole che alludono alla Torre Velasca.

Da quest'estate, recarsi alla Pinacoteca di Brera non vuol dire solo ammirare arte e architettura, ma anche poter godere di un'esperienza culinaria unica: "il Caffè Fernanda è un luogo dove provare il 'gusto' della Pinacoteca", afferma James Bradburne, direttore generale della galleria. La trasformazione del bar, situato nel cuore della Pinacoteca, in ristorante e bistrot gourmet, su progetto di RGA Studio, è avvenuta grazie alla collaborazione tra il Gruppo Fabbro, leader italiano della ristorazione collettiva e del facility management, e il cuoco palermitano (non ama definirsi chef) Filippo La Mantia. I colori e i profumi della Sicilia, infatti, completano il sodalizio artistico che abita e anima il Caffè Fernanda: il menù, a base di agrumi, basilico e menta, è rivisitato su ispirazione delle opere della galleria. Il legame tra arte e cucina, protagonista di tutto il progetto, raggiunge il suo apice in una ricetta creata ad hoc da La Mantia, Il gusto di un quadro, ispirata a un dettaglio della Pala Montefeltro, capolavoro di Piero della Francesca. Ci sono, poi, i panini dedicati a personaggi fondamentali per la storia della pinacoteca, da Bernardino Luini a Fernanda Wittgens, prima donna direttrice della Pinacoteca e prima direttrice di un museo italiano, alla quale il Caffè è intitolato.

*Nella pagina accanto, il bancone dalla linea arrotondata è il pezzo protagonista della sala interna del **Caffè Fernanda**, alla Pinacoteca di Brera in via Brera 28, ristorante e bistrot gourmet del famoso museo, progettato da RGA Studio. È questo l'elemento portante che ha guidato l'immagine coordinata del nuovo spazio milanese, punto d'incontro d'eccellenza tra arte e alta cucina. Sopra, Filippo La Mantia, che guida la cucina del locale con la cuoca Angela Adamo.*