

Oltre l'oblò, all'ingresso del nuovo Beefbar di Milano, si intravedono gli interni del ristorante. La scenografica boiserie in noce a listelli è il leit-motiv del progetto firmato dagli architetti Humbert & Poyet.



Food project

A Milano, ha appena inaugurato Beefbar, concept restaurant con proposte gourmet. E interior design ispirato ai maestri del '900

di Francesca Benedetto — foto Mark Seelen — testo di Piera Belloni





Qui sopra, in fondo alla sala, la cabina operativa lascia a vista gli chef e le carni pregiate da scegliere per comporre il proprio menù. In alto, sulla parete popolata da piccole opere d'arte, appliques disegnate da Ignazio Gardella per Azucena nel 1959.





Una veduta d'insieme del ristorante arredato da Humbert & Poyet con tavoli e divani, su disegno, a comporre zone conviviali e angoli più intimi. Lampadari Asterios firmati dai progettisti e sedie 905 di Vico Magistretti, Cassina. Il pavimento in seminato è un omaggio a Luigi Caccia Dominioni.



Ogni Beefbar è unico e radicato nella cultura e nelle tradizioni locali, pur avendo spirito cosmopolita

Sulla boiserie, che delimita un angolo più riservato del ristorante, appliques di Ignazio Gardella per Azucena e un'originale quadreria che mescola in maniera creativa ritratti vintage, disegni, gessi neoclassici e miniature. L'insieme contribuisce a creare un'atmosfera accogliente e rilassata. Intorno al tavolo con piano in marmo, su disegno, sedie 905 di Vico Magistretti, Cassina.



Nella Milano sempre in movimento, e sempre più attrattiva per chi è in cerca di sapori inediti, c'è una destinazione gourmet in più: negli spazi dell'ex Seminario Arcivescovile è arrivato Beefbar, concept restaurant che aggiunge l'apertura nella città meneghina alle già 20 esistenti, fra Parigi, Londra, Monte-Carlo, Dubai. Un vero e proprio brand fondato dall'imprenditore Riccardo Giraudo, italiano monegasco di adozione, con l'obiettivo di riformulare i canoni della ristorazione a base di carne, scelta fra tagli speciali e high-quality, in un ambiente sofisticato. Significativa la location, la piazza del Quadrilatero in pieno centro – all'interno del complesso riqualificato recentemente dallo studio AMDL Circle di Michele De Lucchi – dove hanno sede proposte gastronomiche, di shopping e il bouilique hotel Portrait Milano: "È stata un'immediata folgorazione", spiega Giraudo, che da almeno 5 anni cercava la sede giusta per il suo ristorante. Il design degli interni è stato affidato allo studio di architettura, con basi a Parigi e a Monte-Carlo, Humbert & Poyet. "Ogni Beefbar è unico e radicato nella cultura, nel patrimonio e nelle tradizioni locali, pur avendo un Dna internazionale e spirito cosmopolita", ci spiegano. "Per Milano ci siamo ispirati ad alcune delle figure più importanti dello stile della città tra gli Anni 40 e 60, come Ignazio Gardella, Luigi Caccia Dominioni, Vico Magistretti, e alla modernità raffinata dei loro progetti. Senza trascurare i dettagli architettonici originali del luogo, la cappella dell'ex seminario che era rimasta nascosta per 500 anni. La spettacolare navata e i soffitti a volta ci hanno offerto lo spunto per disegnare un ambiente scenografico". Il bar, la sala ristorante e la cucina a vista sono dislocati in un unico spazio, caratterizzato da un pavimento a terrazzo che mixa sfumature di verde, bianco, nero e burgundy in un motivo a onde – richiamo a Caccia Dominioni – e da una boiserie in noce scuro che suggerisce lo stile accogliente degli storici caffè milanesi. Per gli arredi, sono stati scelti tavoli con piano in marmo e sedute di Magistretti, oltre ad appliques di Gardella e grandi lampade sospese su disegno di Humbert & Poyet. "In un progetto che evoca il passato, il presente e il futuro, sintetizzando il gusto gourmet e lo spirito rilassato e disinvolto italiano", confermano. Il menù, oltre a proporre i migliori tagli di carne con cotture alla griglia, in salsa, al carbone e al vapore, fra le tante, comprende una serie di piatti da condividere, come tiraditos, ceviche e tartare. E qualche omaggio alla cultura gastronomica locale, come il risotto nikkei alla milanese, e italiana, come le pappardelle al ragù di wagyu e vitello con Parmigiano 101 mesi. Una selezione di vini provenienti da tutto il mondo, con un focus sulle etichette italiane, chiude il cerchio di un'esperienza gourmet fuori dall'ordinario. –

