

# Ristoranti

## LA CUCINA CIRCOLARE

A 18 anni dalla firma  
del New Nordic  
Manifesto, gli chef  
scandinavi hanno  
ampiamente raggiunto  
i buoni propositi  
che si erano dati

## DAI UN PO' DI PEPE AI DESSERT

Il pastry chef Galileo Reposo mette  
alla prova il pepe cambogiano di Kampot  
per creare un dessert al piatto All White

# MILANO A TRE STELLE





P O R T F O L I O   I L   P R O G E T T O

# La tavola CONTEMPORANEA sul Canal Grande

## Scheda progetto

**AB – Il lusso della  
semplicità** Ca' Vendramin  
Calergi, Cannaregio 2040  
- Venezia

**Direzione artistica** arch.  
Alfredo Canelli, Food Media  
Factory

**Progettazione  
e realizzazione interior  
design** Cierreesse

**Superficie** 260 mq interno,  
70 mq esterno

**Numero posti** 80 + 80

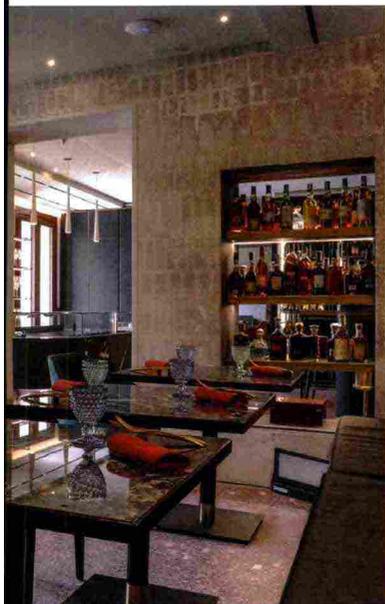
**Numero addetti** 35

**Illuminazione** Buzzi  
& Buzzi

**Ceramiche** Marazzi

**Cucine** Electrolux  
Professional

## P O R T F O L I O · I L P R O G E T T O



sospesa tipica della città lagunare. Dalla via di terra (Strada Nova) si accede direttamente all'area bistro suddivisa in tre zone: caffetteria-pasticceria completa di una mensola con alti sgabelli per la consumazione, del banco (tecnologia AMC) per i dolci di Luigi Biasetto rivestito con maioliche a effetto ondulato nel colore (blu-verde) della laguna, del bancone caffetteria e quello della cassa in cuoio, ottone e legno; i servizi e la cucina ad alta tecnologia sono posizionati rispettivamente dietro e a lato dei banconi; la sala da tè con panche e poltroncine in pelle di due colori (marrone all'interno e verde all'esterno) a cui si accede dall'enfilade di portali originali in pietra bocciardata. In successione sono posizionati il cocktail bar attrezzato con grande bancone, mensola per la degustazione e un ulteriore banco pasticceria (Crystal) a cui si può accedere direttamente dal casinò e che risulta separato dalla zona ristorante (distribuita su tre diversi spazi) tramite una parete in vetro dedicata al vino. È questa una zona contraddistinta dalla boiserie che ripropone quella del casinò a sezione ridotta e dalle opere di giovani artisti retroilluminate come una galleria d'arte temporanea.

Infine, tavoli di diverse forme (anche ottagonali) con piani in gres porcellanato o legno scuro con finitura naturale opaca, carta da parati dai toni neutri, corpi illuminanti (faretto a soffitto, appliques come fogli che si staccano dalle pareti, lampade a sospensione) a luce calda con tecnologie ad alta efficienza e sostenibilità con un materiale (Aircoral®) che permette di purificare l'aria riducendo batteri e sostanze inquinanti. Un'atmosfera senza tempo che sembra connaturata allo storico contenitore veneziano. ✱

## Primo piano sul vino

Un grande contenitore per i vini (950 bottiglie) a tutt'altezza completamente vetrato su quattro i lati. È l'elemento divisorio fra cocktail bar e la prima sala ristorante che presenta una struttura in acciaio nero tale da lasciare il più possibile a vista le bottiglie e realizzato su misura da Cierreesse: sei vetrine accostate a temperature differenziate per vini bianchi e rossi, ripiani in vetro con diversa inclinazione a seconda delle esigenze di conservazione ed esposizione, maniglie d'ottone, acciaio a specchio Mimo di sfondo per mettere in risalto il contenuto. Una parete attrezzata che non inficia la prospettiva.



ottobre 2022

79