

Rosso e Simone Micheli, ambientato nientemeno che nella Sala dei Re in Galleria V. Emanuele II di Milano, il secondo molto particolare, è stato realizzato da Costa Group con gli architetti Gianfranco Berghich e Manlio De Antoni, nel cuore storico di La Spezia, in un palazzo tutto stucchi e affreschi. Firmato da Simone Micheli, il "Ristorante Mi-Sha" ha aperto i battenti ad aprile per il FuoriSalone di Milano. Il nome sta per Milano-Shanghai, e indica l'intento di mettere a confronto e far dialogare queste due culture così lontane, attraverso uno scambio di tradizioni connesse al gusto e al cibo, ma non solo. «All'interno di questo spazio - spiega Micheli - tutto parla dell'incontro di culture, dal candore dei bianchi eterogenei arredi, alle variabili proiezioni d'immagini significanti, ai puntuali accenti illuminotecnici, ai mutanti grandi "non lampadari", al peculiare approccio culinario». Al Mi-Sha il design è protagonista con gli imbottiti di Adrenalina, con i tavoli e le sedie di Tao, Myyour, Chelini ed Euromobil, con i fantastici lampadari Zonca rivestiti con tessuto Pointex.

"La Suprema di Piazza San'Agostino" in passato era una casa d'appuntamenti "d'alto bordo" per gli ufficiali della marina militare. Oggi il bel palazzo d'epoca completamente ristrutturato ospita una piccola locanda con un ristorante dal concept davvero insolito, che la mattina è anche un panificio, con tanto di forno che scompare dietro una parete scorrevole e dopo mezzogiorno si trasforma in ristorante, sala te e persino music bar. Un progetto multifunzionale e trasformista ideato e realizzato da Costa Group, con gli architetti Gianfranco Berghich e Manlio De Antoni. Al mattino si entra nel forno, fragrante di pani, focacce e dolci di ogni tipo prodotti nel laboratorio retrostante e serviti anche nel bar-caffetteria adiacente. «I pavimenti in ardesia, le pareti rosso carico e i soffitti con travi a vista presenti in tutti gli ambienti - spiega Berghich - danno continuità creando la sensazione di un locale unico, dove ci si può muovere liberamente per gustare un buon caffè a metà mattina dopo aver acquistato il pane o fermarsi per un aperitivo o uno spuntino veloce prima di mezzogiorno». «È un locale modulato sul continuo movimento - continua De Antoni - e quando si trasforma in ristorante, il banco del pane arretra su rotelle per andare a nascondersi dietro una parete scorrevole di vetro che si muove su rotaia. Intanto la zona vendita si riempie di tavolini e la parete in legno diventa un tavolone da dieci coperti con relative panche».

#### TRADIZIONE E DESIGN CONTEMPORANEO

A Milano chi non conosce il ristorante Charlie Brown di via Spartaco? Da anni è un riferimento per chi vuol gustare i sapori di Puglia nella città meneghina. L'ambiente è tranquillo e familiare e la cucina regionale schietta. Il luogo è così da sempre, ben connotato, piuttosto difficile da migliorare. Per questo, dovendolo ristrutturare, il proprietario Antonio Moscara ha deciso di rivolgersi a Fabio Novembre, uno dei talenti più originali della nuova generazione del design italiano, nato a Lecce ma milanese d'adozione fin dai tempi dell'università. Con il suo estro è riuscito a trasformarlo nel nuovo "Ristorante Moscara", con un tocco moderno e quasi minimalista e qualche tratto dell'architettura leccese. «Il "Ristorante Moscara" - spiega Novembre - nasce da quello che era il mitico Charlie Brown e dalla sua struttura si origina, si sviluppa e si evolve. L'idea che permea tutto il progetto, 250 m2 in tutto, è quella di creare un forte legame tra lo spazio e l'identità del ristorante pugliese, dando vita con l'ausilio dei materiali e del colore, ad un rimando all'atmosfera e alle peculiarità della regione. Un cielo bianco, scandito da volte a stella e solcato da nuvole e rondini realizzate in rete metallica da Benedetta Mori Ubaldini, contrasta con l'ocra della pietra pugliese delle pareti che, inclinate verso la sala, contribuiscono a dare l'idea di trovarsi all'interno di una cava. Un ambiente rigoroso, essenziale ma al contempo accogliente che invita il cliente ad entrare e a scoprire questo angolo di Puglia



**Il ristorante Mi-Sha** disegnato da Simone Micheli nel fantastico contesto della Galleria V. Emanuele II di Milano



**Il ristorante "La Suprema"** di La Spezia progettato dagli architetti Gianfranco Berghich e Manlio De Antoni per Costa Group (Fonte: costagroup.net)

