

292

E 8,00 "ITALY ONLY" FE 13,00 - D E 13,00 - G R E 14,30 P E 15,40 - E E 8,90 - G B GBP.
11,00 - B E 10,00 - S K R. 170,00 - C H S F R. 23,00 - N L E 19,00 - A E 10,00 - N N K R. 172,00
ISSN 1120-9720 - Mensile TAXE PERCUE (TASSA RISCOSSA). UFFICIO CMP/2
ROSERIO - MILANO Spedizione in abbonamento postale - 45% - D.L. 353/2003 (conv.in
L.27/02/2004 n.46) art.1, comma 1, DCB Milano



dd
n

DESIGN DIFFUSION NEWS

PRODUCT • INTERIOR • ARCHITECTURE



Milano 2024

DESIGN

around TASTE

MILANO

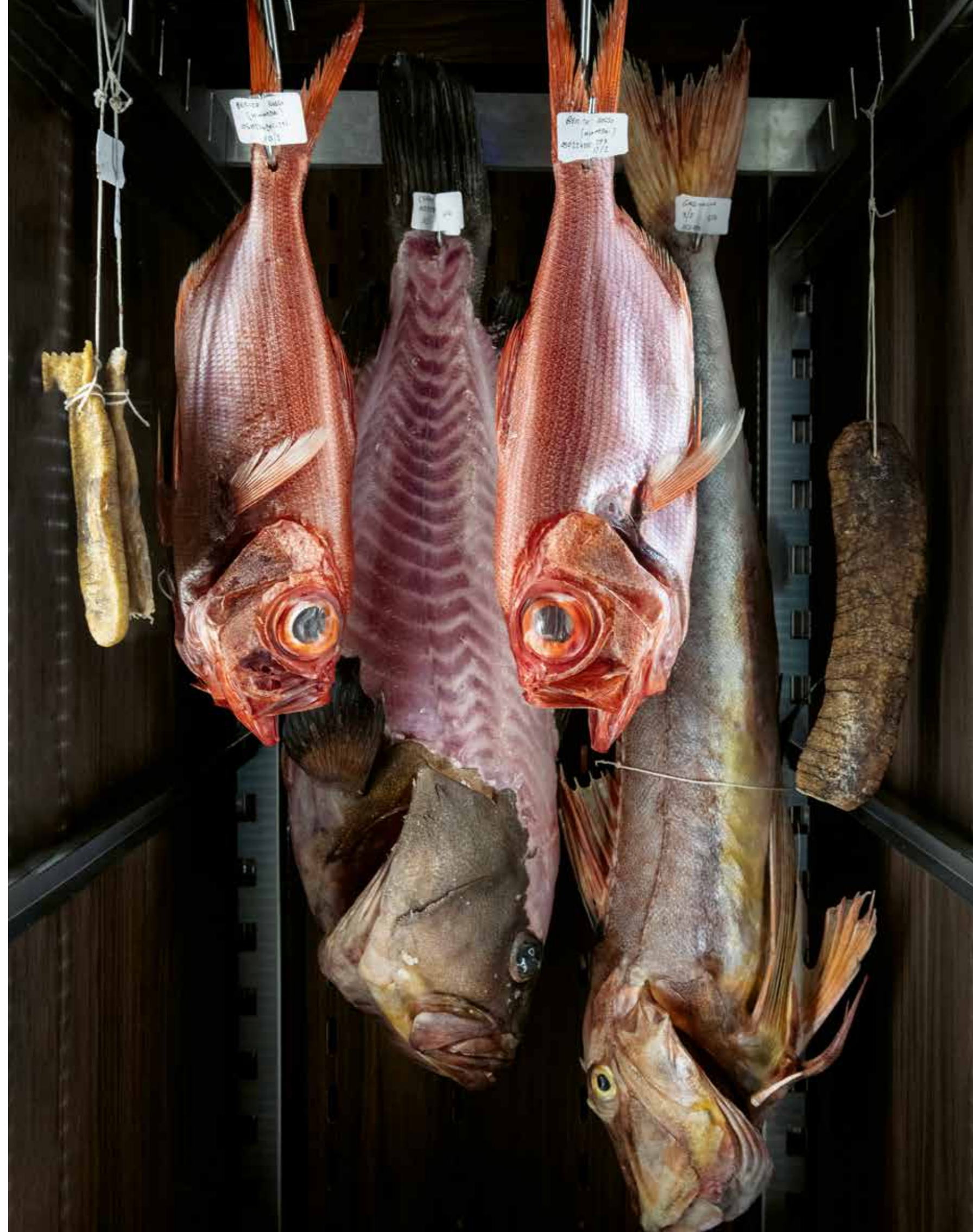
INTORNO AL GUSTO

around taste

Milano è il centro della nostra indagine in questo numero di aprile che si prepara ad anticipare la settimana dedicata al mobile. Il design, questa volta, non è l'unica eccellenza milanese che abbiamo scelto di raccontare, ma si intreccia qui con il gusto e si fa portavoce delle scelte e delle esperienze degli chef che hanno eletto proprio questa città per assecondare i propri impulsi culinari e imprenditoriali. A parlare, insolitamente per noi, sono proprio alcuni degli chef che hanno recentemente aperto o rinnovato il proprio ristorante. Ci spiegano in queste pagine, insieme all'idea che sottende la propria filosofia, l'importanza di tutto quello che sta 'intorno al gusto' e che contribuisce a creare un racconto gastronomico chiaro e suggestivo, grazie anche alla stretta collaborazione con i progettisti che hanno curato gli interni dei loro spazi. La scelta di realizzare un servizio di questo tipo, per DDN, non è certo casuale in un'edizione del Salone in cui la cucina imperverserà in ogni angolo, dentro e fuori la fiera. E ci dà l'occasione di mostrare una rassegna di interni d'autore di grande respiro, e di prodotti nelle pagine che seguono, che forniscono spunti interessanti sulle scelte allestitrici nei luoghi deputati all'ospitalità e alla ristorazione e sulla capacità delle nostre aziende manifatturiere di assecondare con grande competenza le ultime tendenze in termini di arredo, creato in modo sempre più sartoriale e customizzato.

Milan is the focus of this April issue, which anticipates the week dedicated to furniture. This time, design is not the only Milanese excellence we have chosen to talk about. Here, it is intertwined with taste and echoes the choices and experiences of chefs who have chosen this very city to nurture their culinary and entrepreneurial drive. Speaking are some of the chefs who have recently opened or renovated their own restaurants – an unusual choice for our magazine. In these pages, they explain the idea behind their philosophy as well as the importance of everything that is 'around taste' and that contributes to creating a clear and evocative gastronomic narrative, thanks also to the close collaboration with the designers who created the interiors of their spaces. The choice of making such a feature for DDN is certainly not accidental in an edition of the Salone in which kitchens (and cuisine) will dominate in every corner, inside and outside the fair. And it gives us the opportunity to showcase a wide-ranging overview of designer interiors and products in the following pages, which provide interesting insights into the layout choices in places dedicated to hospitality and dining, and into the ability of our manufacturing companies to expertly follow the latest trends in furniture, which is increasingly well-finished and customized.

a cura di Laura Galimberti



VIA FIORI CHIARI 32

TRATTORIA DEL CIUMBIA





Una bussola in legno e vetro con tendine ad altezza uomo richiama immediatamente le entrate delle trattorie di una volta, creando una barriera visiva fra interno ed esterno ma assicurando al contempo luce naturale alla sala. Qui, un imponente bancone in peltro, impreziosito da vetrine profilate in ottone, delinea l'area dell'aperitivo.

È così che ci accoglie la Trattoria del Ciumbia, terza insegna del gruppo TSF Holding concepita come una tradizionale osteria da 100 coperti circa rivisitata in chiave contemporanea, che contribuisce alla trasformazione del quartiere Brera in distretto gourmet.

Dimorestudio, che ha curato il progetto di architettura e interni, si è ispirato ai tradizionali locali storici di Brera, frequentati da rappresentanti dell'avanguardia artistica milanese degli anni Sessanta come Piero Manzoni, Nanda Vigo, Paolo Scheggi, Enrico Castellani e Agostino Bonalumi.

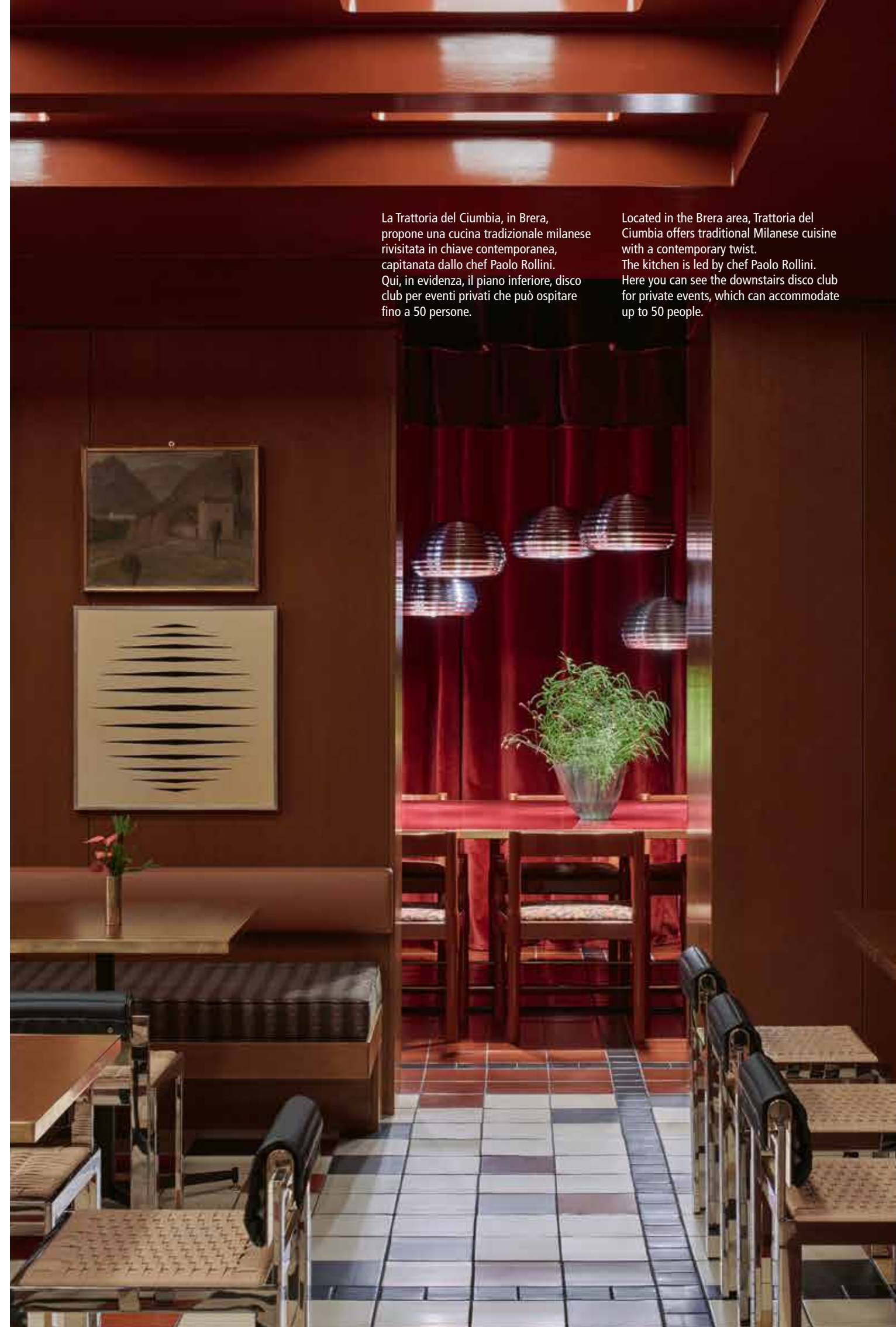
“La scelta dello studio milanese fondato da Emiliano Salci e Britt Moran – ci racconta Davide Ciancio, CEO TFS Holding – è venuta naturale. Immaginavamo una trattoria milanese che fosse tradizionale ma futuristica al tempo stesso, dove ogni dettaglio fosse curato meticolosamente. Sono convinto che l'estetica di un ristorante contribuisca essenzialmente alla sua anima, rivelandosi importante quanto la qualità del servizio e della cucina. Fa parte dell'esperienza. Così come la scelta di Milano, diventata sempre più l'emblema delle opportunità e della vastità di scelta per il cliente nell'ambito della ristorazione, una città alla continua ricerca dell'eccellenza gastronomica e della bellezza in ogni ambito”.

Boiserie in legno di noce fiammato e piastrelle pavimentali personalizzate, disposte a mosaico nei colori latte, giallo senape, rosso fegato, opium, nero tenebra e verde palude, contribuiscono a ricreare l'atmosfera e l'esperienza ricercate. Completano l'arredo complementi originali firmati Dimoremi-

lano – il marchio di arredi contemporanei dello studio milanese –. Una sala privata separata, foderata da tendaggi in velluto color prugna e bordeaux su più livelli, accoglie fino a dieci commensali che possono accomodarsi su sedie originali Carimate di Vico Magistretti attorno a un tavolo in vetro retrò Dimoremilano, illuminato dalle suggestive lampade a sospensione Splügen Bräu di Flos, realizzate da Achille e Pier Giacomo Castiglioni negli anni Sessanta per l'omonima birreria milanese.

Infine, al piano seminterrato, un intimo club lounge privé accoglie piccoli eventi privati e drink post-cena in un ambiente riscaldato da moquette marrone e tendaggi a parete in raso deep blue.

La proposta gastronomica è studiata dall'Executive Chef Paolo Rollini, che dopo l'importante esperienza nella brigata del ristorante Sorriso (3 stelle Michelin) di Angelo e Luisa Valazza, sul Lago Maggiore, e a Milano in ristoranti di recente apertura tra Duomo e Navigli, approda al Camparino in Galleria e, da dicembre dello scorso anno, alla Trattoria del Ciumbia. La sua cucina è un tributo alla ristorazione che vede protagonista la tradizione milanese e lombarda, rimasta sostanzialmente statica negli indirizzi classici della città, modernizzata alla luce di tecniche di preparazione contemporanee e di contaminazioni internazionali. “Sono un appassionato del gusto e molto legato alla tradizione, al ricordo dei profumi d'infanzia – ci racconta lo chef –. Mi piace creare pietanze originali, ma cerco sempre di integrare questa filosofia di tradizione con le nuove tecnologie e metodologie di preparazione e presentazione contemporanee. Per me sono fondamentali l'utilizzo di materie prime di alta qualità e la ricerca di produttori di nicchia, e nei piatti cerco sempre di valorizzare gli ingredienti al massimo attraverso tecniche di lavorazione che gli strumenti di oggi ci permettono di utilizzare”. trattoriadelciumbia.com



La Trattoria del Ciumbia, in Brera, propone una cucina tradizionale milanese rivisitata in chiave contemporanea, capitanata dallo chef Paolo Rollini. Qui, in evidenza, il piano inferiore, disco club per eventi privati che può ospitare fino a 50 persone.

Located in the Brera area, Trattoria del Ciumbia offers traditional Milanese cuisine with a contemporary twist. The kitchen is led by chef Paolo Rollini. Here you can see the downstairs disco club for private events, which can accommodate up to 50 people.



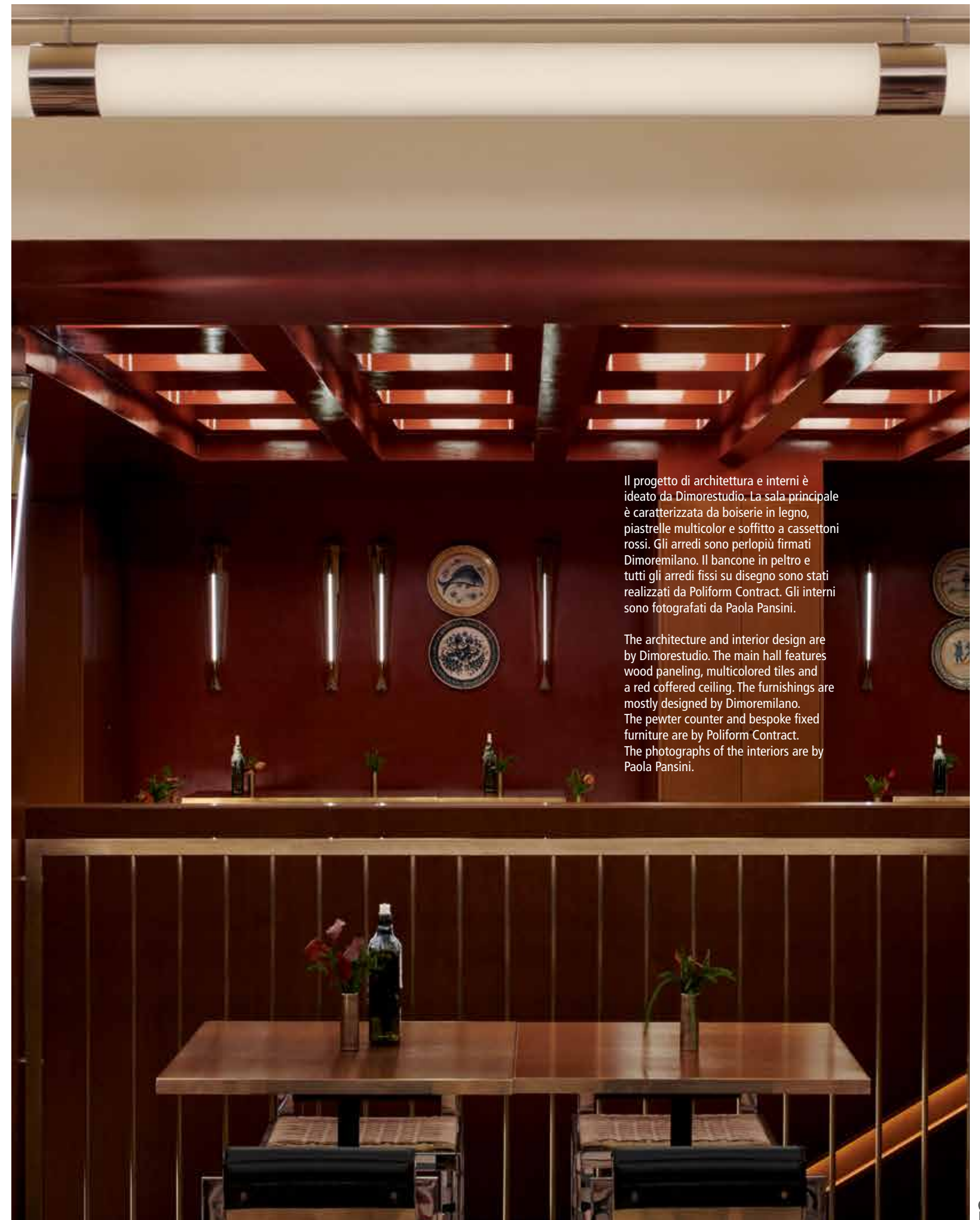
A wood and glass revolving door with curtains at eye level immediately recalls the entrances of trattorias of yesteryear, creating a visual barrier between indoors and outdoors while still providing natural light to the room. Here, an imposing pewter counter embellished with brass profiled display cases delineates the 'aperitivo' area. This is how we are welcomed at Trattoria del Ciumbia, the third restaurant of the TSF Holding group, conceived as a traditional osteria seating about 100 people, revisited in a contemporary key, contributing to the transformation of the Brera district into a gourmet district. Dimorestudio, which oversaw the architectural and interior design, was inspired by the traditional historic Brera eateries frequented by representatives of Milan's artistic avant-garde in the 1960s such as Piero Manzoni, Nanda Vigo, Paolo Scheggi, Enrico Castellani, Agostino Bonalumi.

Davide Ciancio, CEO TFS Holding, told us, "The choice of the Milan-based studio founded by Emiliano Salci and Britt Moran came naturally. We imagined a Milanese trattoria that was traditional and futuristic at the same time, where every detail was meticulously studied. I believe that the aesthetics of a restaurant essentially contribute to its soul, proving as important as the quality of service and cuisine. It is part of the experience. So is the choice of Milan, which has increasingly become the epitome of opportunity and breadth of choice for the client as for the restaurant business, a city in constant pursuit of gastronomic excellence and beauty in every field."

Flamed walnut wood paneling and custom floor tiles arranged in mosaic patterns in milk, mustard yellow, liver red, opium, dark black and swamp green colors help recreate the desired atmosphere and experience. Original furnishings by Dimoremilano – the contemporary furniture brand created by the Milanese practice – complete the decor. A separate private room, lined with plum and burgundy velvet curtains on several levels, accommodates up to ten diners, who can sit on original Carimate chairs by Vico Magistretti around a Dimoremilano retro glass table, illuminated by the striking Splügen Bräu pendant lamps by Flos, made by Achille and Pier Giacomo Castiglioni in the 1960s for the Milanese brewery of the same name.

Lastly, in the basement, an intimate lounge club hosts small private events and after-dinner drinks in an environment warmed by brown carpeting and deep blue satin wall curtains.

The menu is designed by Executive Chef Paolo Rollini, who, after a significant experience in the brigade of Angelo and Luisa Valazza's restaurant Sorriso (3 Michelin stars) on Lake Maggiore, and in recently opened restaurants in Milan in the Duomo and Navigli areas, arrived at Camparino in Galleria and, last December, at Trattoria del Ciumbia. His cuisine is a tribute to Milanese and Lombard tradition, which has remained essentially static in the city's classic addresses, modernized through contemporary preparation techniques and international influences. "I am a lover of taste and very attached to tradition, to the memory of childhood scents," the chef told us. "I like to create original dishes, but I always try to integrate this philosophy based on tradition with new technologies and contemporary methods of preparation and presentation. For me, the use of high-quality ingredients and the search for niche producers are fundamental, and, in my dishes, I always try to make the most of the ingredients through processing techniques made possible by today's tools." trattoriadelciumbia.com



Il progetto di architettura e interni è ideato da Dimorestudio. La sala principale è caratterizzata da boiserie in legno, piastrelle multicolor e soffitto a cassettoni rossi. Gli arredi sono perlopiù firmati Dimoremilano. Il bancone in peltro e tutti gli arredi fissi su disegno sono stati realizzati da Poliform Contract. Gli interni sono fotografati da Paola Pansini.

The architecture and interior design are by Dimorestudio. The main hall features wood paneling, multicolored tiles and a red coffered ceiling. The furnishings are mostly designed by Dimoremilano. The pewter counter and bespoke fixed furniture are by Poliform Contract. The photographs of the interiors are by Paola Pansini.