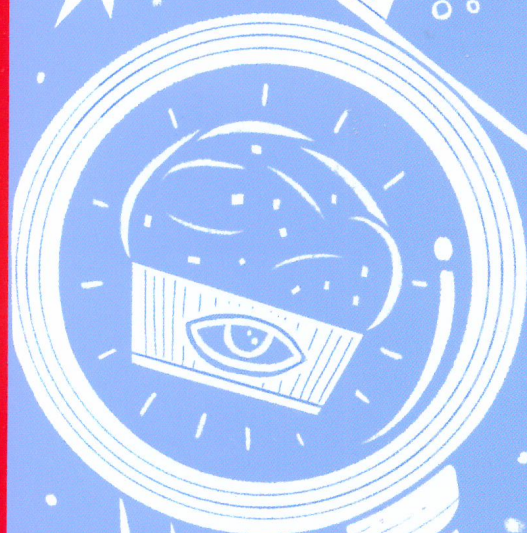


GAMBERO ROSSO®



THE BEST OF 2022 TOP ITALIAN FOOD & WINE

NATALE. PANETTONE, PANDORO & CO.

CHEF. COLONNA E MARZULLO

N.Y. NOVITÀ E GRANDI CLASSICI

BENEDETTA PARODI: LA MIA ALESSANDRIA

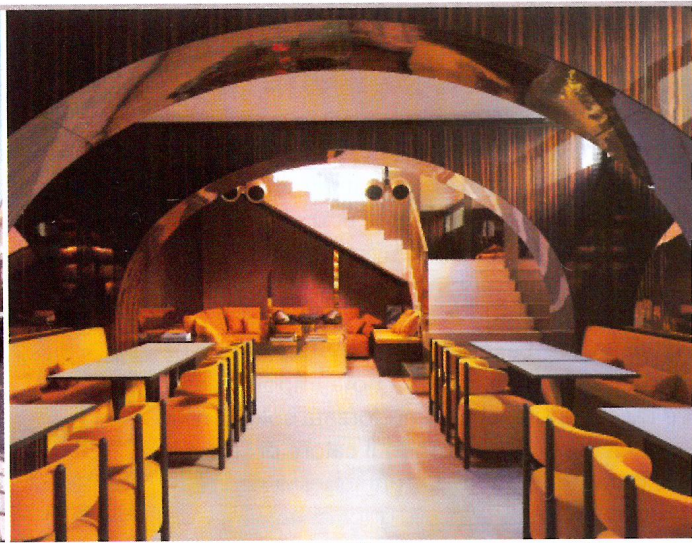


anno 31 numero 371 - mensile dicembre 2022 - 4,90 euro - gamberorosso.it

IN EDICOLA IL 29 NOVEMBRE 2022 | Poste italiane S.p.A. Spedizione in abbonamento postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 aut. n. MBPAC/IRM/45/2018
Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90, Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.) Principato di Monaco e Spagna € 9,90, Svizzera CHF 13,90, Svizzera Canton Ticino CHF 12,90, Gran Bretagna £ 11,30

DESIGN & FOOD

di Andrea Guolo



MILANO. IN BRERA C'È PIÙ LUCE. L'INGRESSO DI VESTA HA AMPLIATO VIA FIORI CHIARI

Si tratta del primo locale aperto dalla holding Triple Sea Food, che in quella strada ha conquistato altre due location dove verranno realizzati un locale di cucina tradizionale milanese e una pizzeria con cucina. Il progetto è dell'architetto Stefano Belingardi Clusoni (studio Be.St)

Via Fiori Chiari, una delle strade più prestigiose di Brera e al tempo stesso una delle più anguste, ha cambiato aspetto con l'apertura – termine a doppio significato, in questo caso – di un locale precedentemente chiuso, perfino oscurato per effetto dell'applicazione di una pellicola nera che impediva la vista dell'interno. Era un ristorante di sushi. **Davide Ciano**, imprenditore con un passato nelle pr di locali notturni ed eventi, passava spesso davanti a queste vetrine nel cuore di Milano e ne aveva intuito le potenzialità. «È sempre stata il sogno della mia vita: volevo trasformarla aprendola totalmente alla strada, facendone un punto di incontro e di richiamo. Ho cercato soci per dare via a questa nuova avventura, e li ho trovati», racconta. Così, in pieno lockdown, è nata una holding, **Triple Sea Food**. Nel frattempo, la pandemia aveva colpito duro e liberato diversi spazi in Fiori Chiari: grazie agli innesti di capitale, Ciano se li è conquistati. Oggi alla holding fanno capo tre società che corrispondono ad altrettante insegne di ristorazione, tutte nella stessa via dove **Vesta** ha aperto a settembre. Nel mentre, una volta siglato il contratto di affitto, Triple Sea Food ha affidato il progetto di ristrutturazione all'architetto **Stefano Belingardi Clusoni**, allievo di Mario Botta e con esperienze in studi di chiara fama (tra i quali compaiono i nomi di Cino Zucchi e Daniel Libeskind), che con la sua società **Be.St** poteva già vantare importanti lavori in ambito residenziale, retail e ufficio, ma non nella ristorazione. «Per ridisegnare l'ambiente volevo un architetto e non uno specialista di interni. La scelta di Stefano è dipesa dal suo primo progetto, tanto spettacolare quanto lontano dalle esigenze di un'impresa di ristorazione, ma capimmo che lui era la persona giusta», spiega Ciano. Via le coperture, spazio alla luce naturale, una pensilina in stile albergo per offrire riparo dalla pioggia («Ricorda un hotel, e per noi questo è un hotel senza camere») e un bancone per la mixology che guarda verso la strada. Impossibile non notarlo, questo Vesta: infatti chi ci passa davanti, si ferma e scatta una foto da postare su Instagram. Lo spazio esterno è dedicato al lunch e all'aperitivo (ma con il clima gradevole ci si può cenare), all'interno troviamo i tavoli e lo spazio dei crudi di pesce, più una saletta privata; al piano inferiore l'area per il dj set e la cigar room. In cucina opera **Giorgio Bresciani**, già sous chef di Iyo Experience. L'impronta gastronomica è definita: si parte dalla migliore materia prima ittica presente sul mercato che viene trasformata in piatto con il massimo rispetto possibile per la sua qualità. Manca un particolare? Già, il nome: si chiama Vesta – abbiamo anticipato – come la dea del focolare domestico, ed è il primo dei tre locali della holding in Fiori Chiari; sono in arrivo infatti anche una trattoria di tradizione milanese e una pizzeria con cucina, con il supporto di un centro di produzione da 150 metri quadrati annesso al ristorante e che opererà come base logistica per tutti gli outlet. Per le nuove aperture se ne parla nel 2023, che del resto è alle porte.

Vesta - Milano - via Fiori Chiari, 1a - 0249500590
vestafiorichiari.com - [f](#)VestaFioriChiari - [@vestafiorichiari](#)

LA FIRMA DI POLIFORM NEGLI INTERNI

L'apertura di Vesta vede il coinvolgimento di un big dell'arredo made in Italy. Si tratta di **Poli-form**, alla cui divisione contract è stata affidata la realizzazione integrale delle sedute, dei tavoli, dei sistemi e dei complementi d'arredo. Si parte dall'ingresso situato all'esterno, una scalinata in marmo dove sono stati allestiti i cuscini ed è stata realizzata la pensilina in acciaio. Poi c'è il piano terra, con la sala dehors rivestita in travertino (pareti e soffitto), con il bancone in travertino e i tavoli laccati **Flute** custom, le sedie curve con braccioli in olmo nero e le panche custom. Nella sala principale troviamo, sempre di Poliform, i tavoli **Flute** e le sedie **Grace** con braccioli in olmo nero. Nella secret room, l'azienda di Inverigo (Como) ha optato per i tavoli **Kensington** in travertino rosso e per le sedie **Stanford Bridge** con braccioli e base girevole, mentre la zona club è stata arredata con un divano **Westside** e con poltroncine custom. Tra gli altri brand coinvolti nel progetto troviamo **Viabiz-zuno** per le luci, **Dedar** per i tessuti, **Cristina** per le rubinetterie, **Trone** per i wc di design (e non passa certo inosservato il riempimento a vista dell'acqua destinata allo scarico). La cucina professionale è una **Thermaline** di **Electrolux**. L'impianto audio della zona dj è stato fornito da **Void**. E sono degni di nota anche i marchi scelti per la mise en place: dai calici di **Spiegelau** ai piatti di **Villeroy & Boch** fino alle posate d'argento di **Brogi** e ai tessuti di **Rivolta Carmignani** per le tovaglie.