

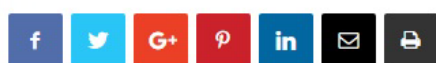


HOME PROGETTI CASE HISTORY PRODOTTI NEWS



Ristorante Miscusi a Milano – Gruppo C14

By Chiara Scalco - 6 dicembre 2017



Il **Gruppo C14**, dopo aver lavorato al progetto per il locale di lancio, inaugurato a marzo in via Pompeo Litta a **Milano** (a pochi passi da piazza Cinque Giornate), ha curato la realizzazione della **seconda location milanese di Miscusi**, in piazza San Camillo De Lellis, tra Porta Venezia e la Stazione Centrale. Il nuovo format ristorativo ideato da Alberto Cartasegna e Filippo Mottolese, Miscusi è definito **"la startup della pasta"**: ristorante ma anche pastificio, unisce la tradizione della preparazione artigianale della pasta a un concept internazionale. Il nuovo spazio è incoriciato da grandi vetrate che riprendono il disegno dei **telai** di un tempo. Dalla molitura del grano alla trafilatura della pasta, fino alla cottura, al condimento e al piatto finito, tutte le fasi della preparazione sono state progettate a

EDICOLA



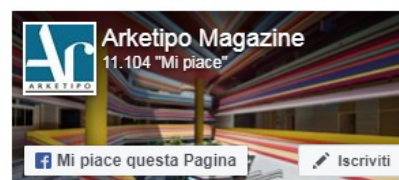
Edicola web

Abbonati e regala

Iscriviti alla newsletter

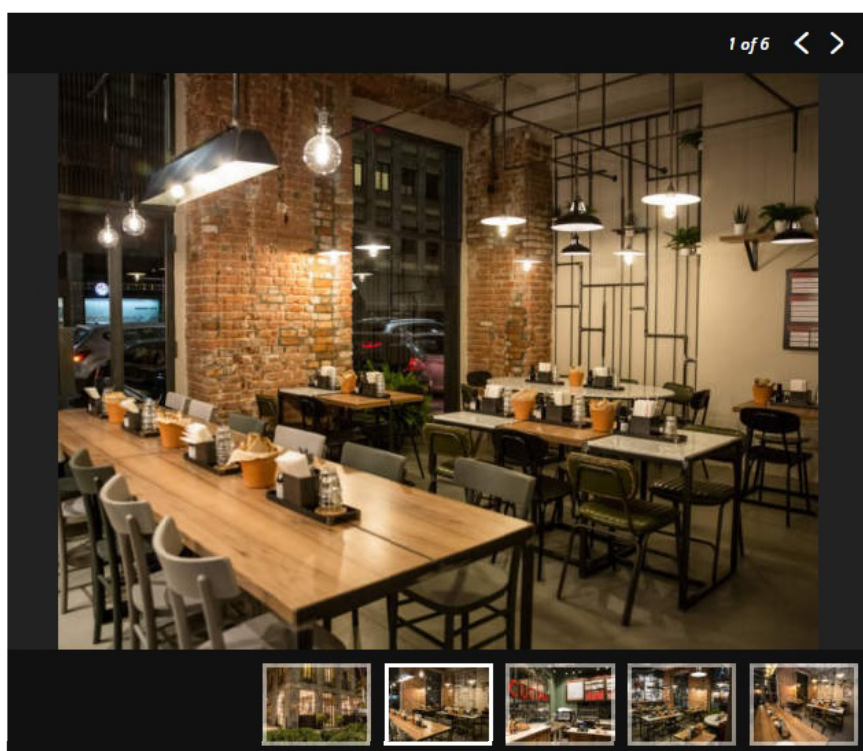


FACEBOOK



vista.

Miscusi parte da un **concept innovativo** e di successo nel settore della ristorazione: l'obiettivo è portare la pasta, protagonista della dieta mediterranea, alla velocità odierna, nei confini ristretti di una pausa pranzo o di un momento ritagliato nei frenetici ritmi quotidiani, ma senza comprometterne la qualità, sempre con grande ricercatezza, attenzione e ironia. Conciliando vocazione all'internazionalizzazione e genius loci, mantenendo l'artigianalità della produzione e garantendo la stagionalità delle materie prime, Miscusi propone un format semplice e di grande effetto, con la forza di una catena che conserva la sua unicità e il suo calore.



Il progetto parte ancora una volta dall'ascolto e dall'interpretazione dell'innovativa idea di ristorazione proposta dal cliente, per declinarsi in un attento gioco di soluzioni differenziate e armonicamente coesistenti. L'attenzione è subito attratta dalle **due insegne in metallo che identificano gli spazi dedicati alla cucina e al laboratorio** e contribuiscono a definire il tono accogliente dell'ambiente. Il **bancone in noce con piano in marmo** gioia in questa nuova sede sarà anche adibito all'aperitivo, il sistema di illuminazione è integrato a una **maglia di tubolari che si snoda a soffitto** e i caldi toni dei mattoncini recuperati a vista sono accostati al verde intenso delle pareti. Il pavimento alterna diversi materiali tra cui la **resina con inserti in metallo** e il **parquet in rovere sbiancato** che richiamano la tradizione degli antichi laboratori di produzione alimentare. Il grande tavolone in noce naturale, la water station con lavabo in marmo ritmata dal verde esposto sulle mensole, la cura nel dettaglio di piccoli particolari come i laccetti in cuoio impunturati che sostengono gli schienali delle panche e le sospensioni in ferro grezzo ai tubolari contribuiscono a una differenziazione tipologica e materica per una location inaspettata.

TWITTER



Arketoipo Magazine
@ArketoipoMag

Le linee futuristiche sposano la natura. L'architetto Stefan Camenzind, dello studio Evolution Design, ha realizzato la propria "Flexhouse" utilizzando piccole **#scaglie** di colore... arketipomagazine.it/prefa-per-la-f...



VIDEO

