

PANORAMA

ICON

UOMINI E STILI

Jamie Bell
Jake Gyllenhaal
Max Irons
Bob Fraser
Matthew Bellamy
Pierre Sicouri
Thom Browne

Giovanni Soldini

Il coraggio è scegliere

Photographed by Van Mossevelde + N



IT - € 3,50

UNA VELA D'ORO S'È POSATA SU MILANO



Il Priceless Milano visto da Piazza della Scala. Il ristorante poggia con eleganza e leggerezza sul tetto di Palazzo Beltrami. La sera è illuminato da fari speciali che, al calare del sole, si accendono progressivamente senza bisogno dell'interruttore o di un timer.

IL RISTORANTE PRICELESS, COMPARSO IN UNA NOTTE
SUL TETTO DI PALAZZO BELTRAMI, IN PIAZZA DELLA SCALA,
È STATO APERTO AL PUBBLICO A METÀ MAGGIO.

TESTI Annalisa Testa
FOTO Andrea Martinadonna

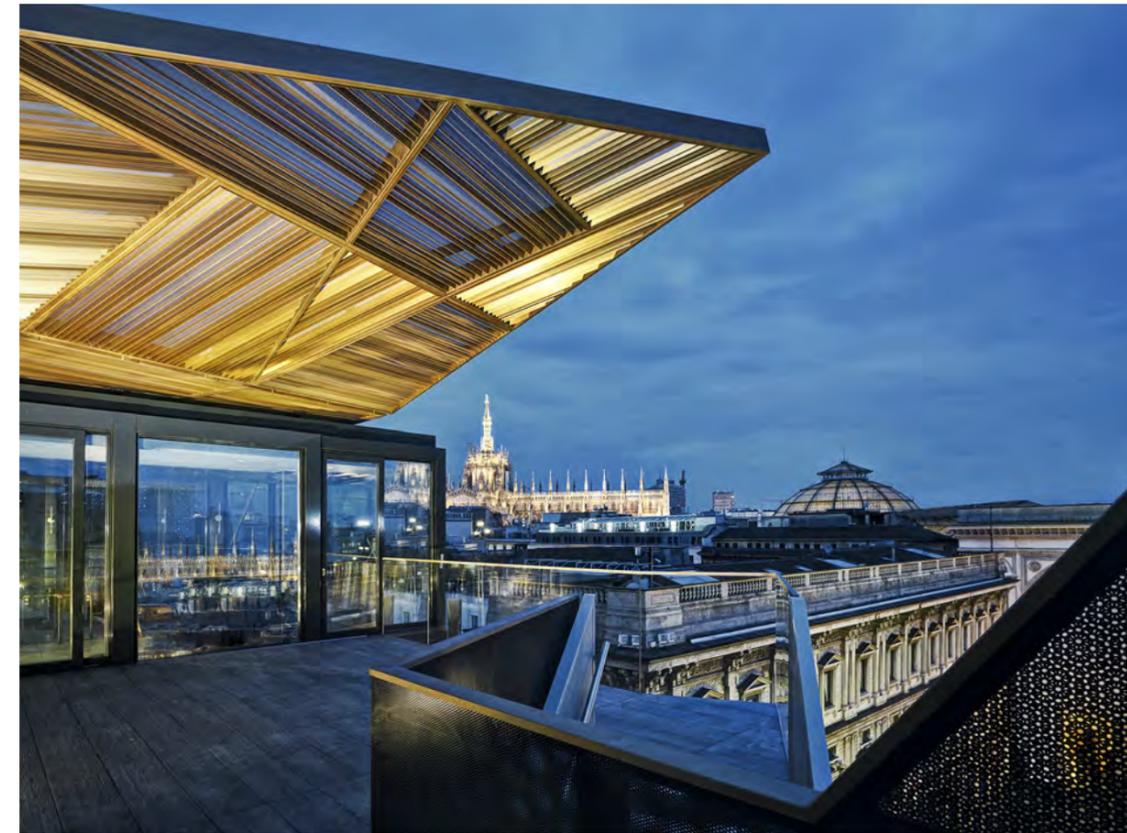
È un'esperienza multi sensoriale. Per prima, a essere appagata, è la vista. Dall'alto di quei venticinque metri di altezza di Palazzo Beltrami, sede di Gallerie d'Italia e polo museale di Intesa Sanpaolo che si affaccia su Piazza della Scala, si apre una veduta che spazia dalle guglie del Duomo alla Torre Velasca fino ai grattacieli scintillanti di Porta Nuova. Poi a trovar pace è l'udito. Da lassù il rumore del traffico milanese è ovattato e, mentre ci si affaccia appoggiandosi al parapetto di acciaio e vetro temperato, quel pizzico di vertigine che solletica lo stomaco rende consapevoli del fatto che ci si trova in una posizione privilegiata.

Priceless Milano è un'installazione architettonica temporanea e itinerante. Ha linee geometriche nette, arredi minimal e materiali in apparenza leggeri che, osservandola dal basso, la fanno assomigliare a un insetto che si è appoggiato sul tetto del palazzo. È poi un teatro gastronomico ambulante. Un palcoscenico fatto di fornelli e banconi in acciaio laccato tirato a lucido, su cui si alternano trentacinque chef internazionali dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe coordinati dallo chef Antonello Colonna, che raccontano il cibo attraverso performance di live show cooking.

«La struttura modulare è in grado di adattarsi al luogo in cui viene montata. Una volta assemblato il corpo centrale, formato da otto singoli moduli che formano una T e che poggiano su una sottostruttura in carpenteria metallica, abbiamo issato la vela, cioè il tetto: una lamiera traforata e plissettata che di giorno ha il compito di proteggere la struttura, e gli ospiti, dall'irradiazione solare e di sera riflette la luce dell'installazione e della città. La sua geometria ad ala spezzata conferisce al tutto un senso di leggerezza e sospensione, nonostante le ottanta tonnellate di peso complessivo».

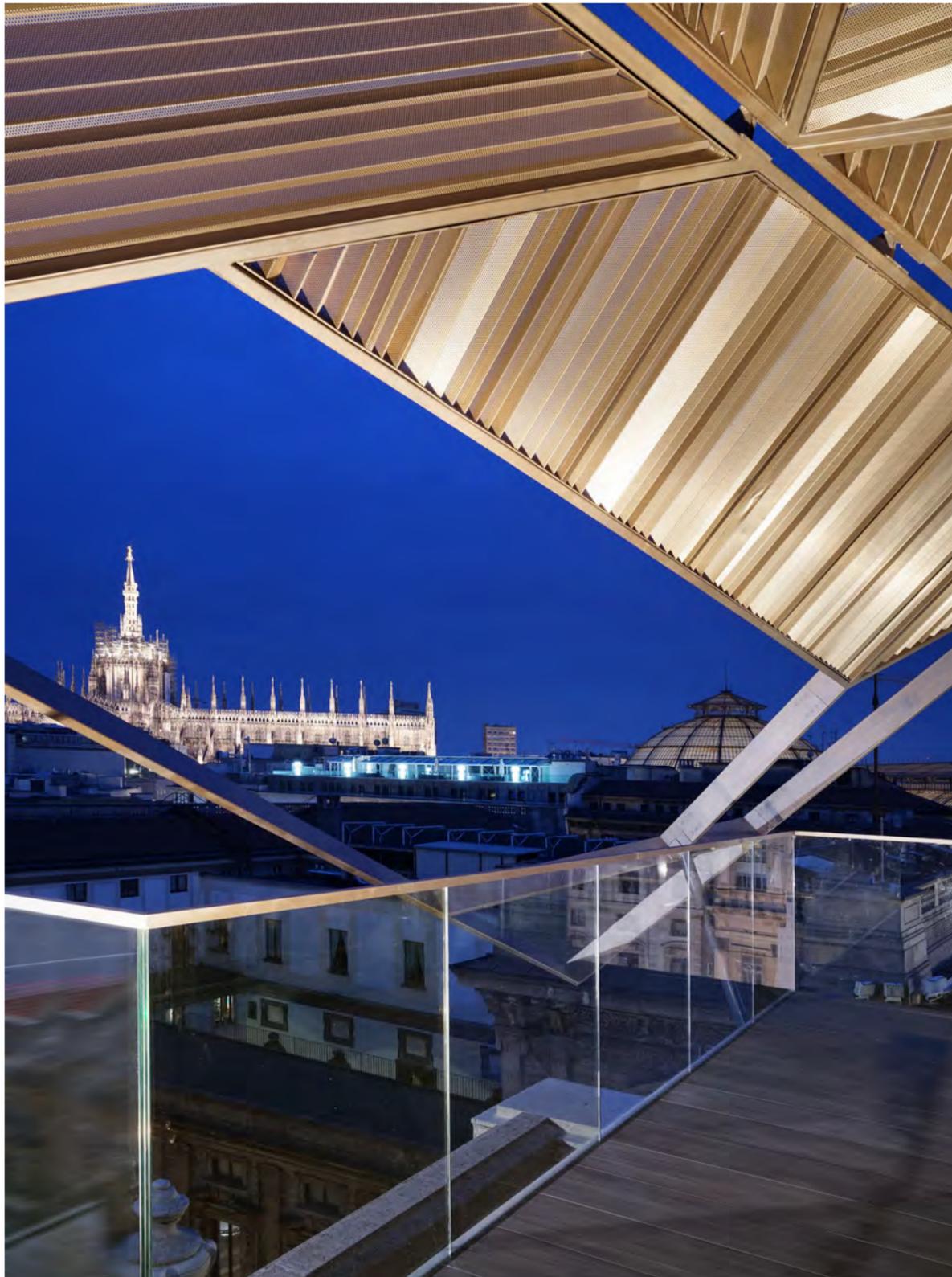
A raccontare ad *Icon* le fasi della realizzazione del ristorante sospeso è Filippo Pagliani che, insieme a Michele Rossi, forma lo studio di progettazione architettonica Park Associati (*parkassociati.com*), che ha realizzato interamente il progetto voluto, in occasione di Expo Milano 2015, da MasterCard, azienda leader nel settore delle tecnologie per pagamenti. L'idea è semplice. Rendere omaggio a gusto e palato trasformando il cibo nel protagonista di un'esperienza irripetibile. «L'iniziativa rientra nel programma internazionale Priceless Cities, che coinvolge trentacinque città del mondo, e che offre ai titolari MasterCard la possibilità di vivere esperienze uniche. È un progetto itinerante nel quale l'Italia, in occasione di Expo Milano 2015, farà da apripista», racconta Monica Biagiotti, head of Europe marketing di MasterCard.

Il ristorante, infatti, rimarrà aperto al pubblico soltanto nei sei mesi di durata della manifestazione. Chiuderà a ottobre, quindi, ma riprendendo il volo per andare a posarsi su qualche rooftop di Londra,



Il padiglione è aperto al pubblico soltanto su prenotazione. C'è un solo tavolo, lungo otto metri, e può accogliere fino a 24 ospiti. In piedi, l'ambiente ospita invece oltre 60 persone. All'esterno ci sono due terrazze a sbalzo su Piazza della Scala con gli arredi di Saporiti Italia.

UNA SERATA
TRASCORSA LASSÙ
È UN VIAGGIO
MULTISENSORIALE
NELLA CITTÀ.
CHE GETTA UNO
SGUARDO UNICO
SULLA SUA BELLEZZA.



Il box, in vetrocamera temperato con rivestimento acustico, è sormontato da una vela in alluminio forato, pressopiegata e anodizzata, che luccica d'oro e di bronzo quando il cielo si tinge dei riflessi del tramonto e si accendono le luci della città.

Parigi o un'altra città europea. «Il modulo è stato pensato per potersi spostare e adattare ad altri edifici. I centocinquanta metri quadrati della struttura, con vetrate fisse e scorrevoli e pavimenti in grès effetto legno, sono progettati per integrarsi con l'ambiente che la ospita senza creare contrasti. Una scatola di vetro totalmente made in Italy, una vetrina del design italiano: dagli arredi esterni curati da Saporiti Italia alle lampade Flos fino alle sedie Mollina che abbiamo disegnato per Driade», conferma Michele Rossi. C'è inoltre una sorpresa. Il ristorante è arredato con un unico grande tavolo lungo otto metri.

Un *infinity table* nascosto in cima al soffitto fino all'arrivo dei ventiquattro ospiti paganti (la quota è fissa a duecentocinquanta euro a testa), e dal quale, una volta calato al centro della sala, si gode una prospettiva unica sullo skyline milanese.

«Il tavolo è in alluminio alveolare con una superficie stampata e vetrificata che riflette i punti luce posti al di sopra di ogni coperto. L'idea è stata quella di celarlo alla vista, già apparecchiato con eleganza italiana, per poi calarlo lentamente come un sipario all'arrivo dei commensali. È così che lo spazio si libera nel caso di un evento standing e diventa un open space in grado di ospitare una sessantina di persone anche solo per un cocktail», raccontano gli architetti.

Alla fine, il Priceless Milano, non è altro che il concetto, in grande, del tavolo dello chef, ultima tendenza nei ristoranti di lusso. E il pranzo (dalle 12 alle 14) o la cena (a partire dalle 19) con vista sui forneli, una sequenza che conta una decina di portate da godere tra spadellamenti ed evoluzioni di chef stellati e giovani talenti della cucina, tra una degustazione di champagne e cocktail after dinner, tra un evento musicale privato, un'anteprima culturale o un incontro, a sorpresa, con una celebrità, un artista o uno scrittore, o personaggi dello spettacolo e dello sport.

«Vorremmo che Priceless Milano diventasse un convivio. Un luogo dove non ci si limita a mangiare, ma si ha l'occasione di fare incontri interessanti e imprevedibili. Un'esperienza che non ha prezzo», conclude Monica Biagiotti. Vietato, infine, presentarsi a pagare il conto con contanti alla mano. Il Priceless Milano è il primo ristorante "no cash" in cui si paga, ovviamente, soltanto con la carta di credito. ♦

www.priceless.com/ristorante

«VOLEVAMO CREARE UN'INSTALLAZIONE CHE SI ADATTASSE ALL'AMBIENTE CHE LA OSPITA, MODULARE E RAPIDA DA MONTARE. IL MOMENTO CHE CI HA TENUTI CON IL FIATO SOSPESO? QUANDO ABBIAMO ISSATO LA VELA».



Da sinistra: Filippo Pagliani e Michele Rossi dello studio di progettazione architettonica Park Associati, ideatori e realizzatori del ristorante Priceless Milano. Foto di Carlo Sigon.