Bohlin Cywinski Jackson

Taller

Mauricio Rocha + Gabriela Carrillo

Binishells Line Architecture

Wardle

OPENArchitecture

Ignacio Borrego

Contaminar Arquitectos

> Jadric Architektur

Editorial Critique: Sebastián Irarrázaval

Numero speciale

Case d'Autore

ISSN 1720-6553

145 ITALIANO

Italia €15 / EU €17,5 / UK £15 / CHF 19,00 / PLN 53.90 / LUX €17,5 / CAN 30,99 C\$ USA \$22,99 / China ¥220 / Japan ¥3.100 / Korea 38.000 Won / Taiwan 1,100 TWD

IL SAPORE E L'ETICA DEL TEMPO LENTO

gla - genius loci

Horto Restaurant Milano

In questo microcosmo a metà strada tra Palazzo Clerici e Galleria Vittorio Emanuele II, cucina, materie prime, arredi, colori e luce accompagnano verso un rallentamento della quotidianità e verso un'esperienza immersiva grazie a scelte ponderate sotto il profilo della sostenibilità.

Non più il tempo scandito dalle lancette di un orologio, ma quello dettato dalla natura: un ritmo lento, distante dalla frenesia di una metropoli come Milano e dunque adatto a riscoprire i sapori di una tradizione enogastronomica locale, gli ingredienti stagionali e provenienti da una filiera corta, le storie di agricoltori, allevatori e casari dei dintorni. È "l'ora etica" del ristorante Horto di via San Protaso, un modo di vivere questo locale inaugurato nella seconda metà del 2022 in cima al palazzo Ottocentesco The Medelan, nonché una filosofia per valorizzare la sinergia tra cucina, territorio e accoglienza a partire dall'architettura.

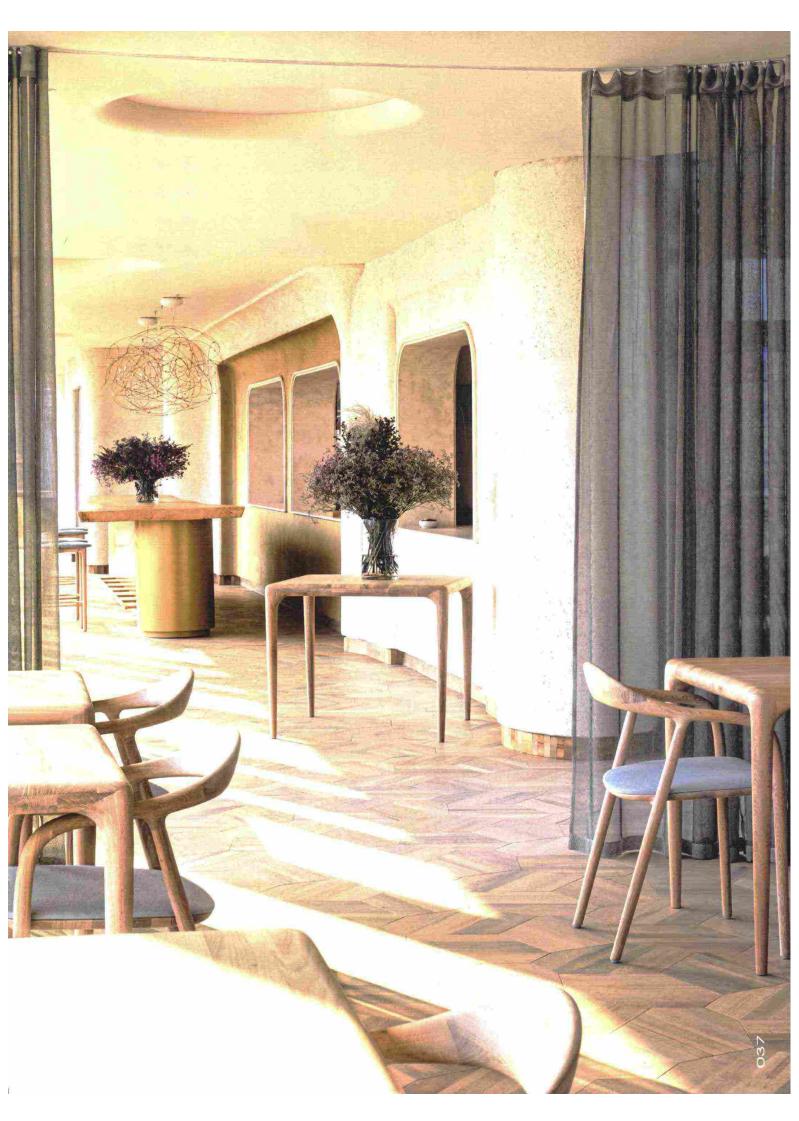
Horto, fondato da Osvaldo Bosetti e Diego Panizza e diretto da un pioniere della sostenibilità in cucina come lo chef altoatesino Norbert Niederkofler, è stato progettato da gla - genius loci architettura che, oltre ad aver firmato il suo interior design, ha curato la riqualificazione dell'intero complesso originariamente conosciuto come Palazzo Broggi.

In questo microcosmo a metà strada tra Palazzo Clerici e Galleria Vittorio Emanuele II, cucina, materie prime, arredi, colori e luce accompagnano verso un rallentamento della quotidianità e verso un'esperienza immersiva grazie a scelte ponderate sotto il profilo della sostenibilità. La medesima visione e la stessa filosofia, declinate anche in un approccio zero waste, accomunano le scelte dei fornitori per prodotti locali di qualità, la riscoperta di una cucina autentica, genuina e innovativa, ma anche l'origine dei tessuti, dei pavimenti e dell'intonaco impiegati nella realizzazione del progetto. Materiali naturali e di recupero sono infatti i protagonisti di questo ristorante dallo stile contemporaneo, come il legno delle vecchie acetaie con cui sono stati realizzati tutti gli elementi del parquet, posati con uno stile in rottura rispetto a quello classico; o, ancora, i residui della lavorazione del riso che sono stati incorporati nell'intonaco delle pareti.

Horto, come suggerisce il suo stesso nome, è quindi una fusione tra presente innovativo e passato da rivivere nella tradizione; «un dialogo tra città e territorio», come sottolineato da Luisa Collina, già preside della Scuola del Design del Politecnico di Milano e coordinatrice dell'intero progetto, una «ricerca di equilibrio tra otium e negotium, tra tradizione e sperimentazione». In questo clima onirico e avvolgente hanno un ruolo parimenti importante il contatto costante con l'azzurro del cielo, i colori delicati ispirati alla natura e le forme sinuose: il risultato è quello di una continuità tra interno ed esterno, accentuata da una sorta di smaterializzazione delle partizioni a favore di una marcata fluidità. Da questa idea e dal senso di trasparenza, valorizzato dal progetto illuminotecnico e dalla luce naturale proveniente dalle vetrate e dagli oculi luminosi, è nata quella pianta aperta del ristorante che viene reinterpretata anche nella cucina, così da lasciare visibili attraverso ampie aperture tutte le fasi di preparazione. Questa fusione di uno spazio nell'altro, tuttavia, non ha impedito l'individuazione di zone più intime e private attraverso alcove, leggere tende quasi impercettibili, nicchie tondeggianti con divanetti avvolgenti: uno spazio per ogni

A questo stesso principio di diversificazione delle funzioni risponde anche la terrazza esterna a sviluppo orizzontale, collegata con il resto del ristorante grazie a un'ampia vetrata e pensata per ospitare eventi con vista sui tetti di Milano. Un vero e proprio progetto paesaggistico in sé la terrazza, una celebrazione del giardino medievale italiano a opera dell'architetto e docente Raffaella Colombo, il cui obiettivo ultimo è di sensibilizzare verso paesaggi minuti, biodiversità, fragilità ambientali. È qui che ci si può immergere in ciò che è delicato, ma anche in un'esperienza di eccellenza culinaria in modo più rilassato.

Il design di Horto rispecchia la filosofia zero waste del suo chef: un intonaco ottenuto dal riuso degli scarti di lavorazione agricola e industriale del riso riveste le pareti, mentre il parquet dà una seconda vita al legno di antiche botti d'aceto



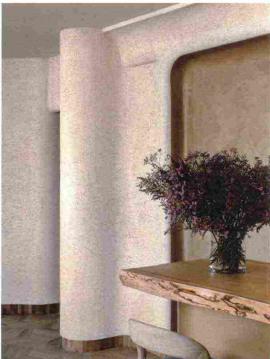


Forme morbide e avvolgenti, colori tenui e ispirati alla natura caratterizzano gli interni e gli arredi di questo ristorante in cima allo storico complesso The Medelan: l'intento è quello di create uno spazio di tranquillità dallo stile contemporaneo e, allo stesso tempo, in armonia con la tradizione milanese.



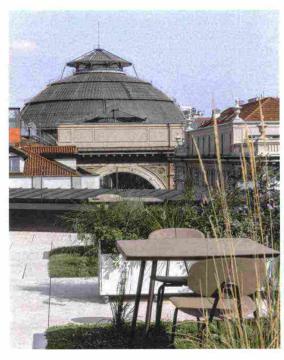
Per accentuare il senso di continuità tra interno ed esterno le partizioni sono state smaterializzate nella quasi totalità dei casi. Lunghe vetrate lasciano intravedere lo skyline di Milano e la pianta completamente aperta ha portato alla creazione di piccole nicchie per incontri più riservati.





Concreta, interior contractor, si è occupata della realizzazione e della fornitura di arredamento customizzato e su misura. Ricerea, sviluppo, tecnologia e servizio personalizzato sono i punti di forza dell'azienda, in grado di offrire un risultato ottimale in termini di qualità e rispetto di tempi e budget.

L'idea di trasparenza e di fluidità ha dato forma anche alla cucina vera e propria, la quale è visibile con tutte le fasi di lavorazione grazie alla sua apertura verso la sala.





Luogo: Milano – Committente: Horto – Completamento: 2022 Superficie Iorda: 800 m² – Progetto degli interni: gla - genius loci architettura – Appaltatore principale: Colombo Costruzioni

Consulenti

Coordinatrice del progetto: Luisa Collina (Politecnico di Milano) Illuminazione: Francesco Murano (Politecnico di Milano) Paesaggio: Raffaella Colombo (Politecnico di Milano)

Fotografie: Mattia Parodi (Direzione artistica: Motel 409), courtesy Horto

La terrazza di Horto è un omaggio, în chiave contemporanea, al giardino medievale italiano, al suo disegno geometrico e rigoroso, che contrasta con la libertà dello sviluppo vegetativo. Qui, tra piante che crescono spontaneamente, è possibile sperimentare la cucina di Horto e organizzare celebrazioni speciali.



