

PRO

project
& contract

supplemento di area 160

Rivista Bimestrale/Poste Italiane SpA



cenere preziosa, l'Etna a Milano / precious ash, from Etna to Milan

text by Chiara Scalco

progetto/project Ristorante Cenerè
luogo/location Milano
progettista/designer Giuseppe Tortato & Mabho
arredi/furnishings Carl Hansen & Son
illuminazione/lighting Catellani & Smith
forni a brace/barbecue ovens X-Oven

“Cenerè è il ricordo lontano di quel magnifico territorio della Sicilia orientale che è l'Etna; espressione di una natura possente ma al contempo generosa per la fertilità della sua terra. È il ricordo di quella cenere che rimaneva nell'aria per settimane e che si depositava ovunque, di quel colore grigio dalle diverse sfumature, della ruvidità delle pietre, del profumo di bruciato della terra e di quei riflessi dorati che illuminavano il cielo durante le eruzioni”.

Carlo Napoli, proprietario Cenerè Milano

Nuovo riferimento culinario nel panorama della ristorazione milanese, Cenerè è un omaggio all'esperienza sensoriale, una celebrazione di raffinatezza e un ritorno alle origini.

Nel cuore di Milano, in piazza Virgilio, il ristorante Cenerè propone cucina gourmet e una selezione di etichette vinicole eccellenti. Il locale è nato per volontà di Carlo Napoli e Carmen Di Mauro, che hanno scelto di convogliare le proprie passioni e l'attaccamento alla terra natia in un progetto curato in ogni dettaglio. Vero e proprio omaggio alla Sicilia, la cenere dell'Etna pervade tutto lo spazio, dai rivestimenti delle pareti della zona dei lievitati al moderno forno a brace. Il desiderio di matericità e l'esperienza sensoriale sono state tradotte in una appassionata ricerca da parte dei team dello studio Giuseppe Tortato e di Mabho. L'intero progetto è caratterizzato da un approccio olistico: materiali ed elementi naturali sono stati impiegati in tutti gli spazi del ristorante. Il rovere grezzo del parquet, gli intonaci dei muri ottenuti con una miscela di sabbia, cenere e silicio, la pelle naturale color testa di moro dei divani, il sughero tostato alle pareti, i metalli liquidi che rivestono parte degli arredi, il ferro e la pietra dei tavoli, il cuoio degli accessori.

“Cenerè is the far-off memory of the magnificent land in Eastern Sicily that is Etna. The expression of imposing nature that is both powerful and generous, for the fertility of its soil. And it is the memory of that ash that remains in the air for weeks and is deposited everywhere, of those various shades of grey, of the roughness of the rocks, of the scent of scorched earth and those golden reflections that illuminate the sky during eruptions”.

Carlo Napoli, owner of Cenerè Milan

A new culinary reference point on Milan's restaurant scene, Cenerè is a tribute to sensory experience, a celebration of elegance and a return to the origins. In the heart of Milan, in piazza Virgilio, the Cenerè restaurant offers gourmet cuisine and an excellent selection of wines. The restaurant was created by Carlo Napoli and Carmen Di Mauro, who have chosen to combine their passions and their attachment to their native land in a project where attention has been paid to every detail. It is a real tribute to Sicily and the ashes of Etna pervade the whole space, from the wall coverings in the baking area to the modern barbecue oven. The desire for a material feeling and sensory experience were translated into dedicated research on the part of the team at the Giuseppe Tortato studio and Mabho. The whole project has a holistic approach: natural elements and materials have been used in all the restaurant spaces. The unpolished durmast of the parquet floor, the plaster on the walls obtained from a mixture of sand, ash and silica, the natural dark brown leather of the sofas, the toasted cork on the walls, the liquid metals that cover part of the furnishings, the iron and stone of the tables and the leather accessories: all the materials have been transformed into elegant products.





Tutti i materiali sono stati trasformati in prodotti di pregio. Eleganti sono gli arredi scelti, in particolare alcune delle iconiche sedute progettate da Hans J. Wegner per Carl Hansen & Son: la CH24 Wishbone Chair, la CH33P, la CH88P e lo sgabello bar CH58. Cenerè accoglie i suoi ospiti attraverso un ingresso dedicato alla zona dei lievitati, con il fuoco del forno a legna esteriormente decorato con uno speciale impasto murale a base di sabbia e cenere proveniente direttamente dalle pendici del vulcano. La zona cucina è a vista, con grandi vetrate valorizzate da una vela in legno rivestito di metallo liquido, e conduce nella prima parte del locale. Si arriva alla seconda sala che comprende una piccola nicchia interamente rivestita di sughero tostato e adibita a zona beverage, l'area caffetteria con la sua libreria dei ricordi e i tavoli, intervallati dalle eleganti sedute. Alla valorizzazione degli spazi contribuiscono suggestive installazioni luminose in foglia d'oro: pensate dall'architetto Tortato, sono una creazione di Catellani & Smith. Il progetto illuminotecnico, dinamico e prezioso, è stato personalizzato interamente: in particolare il chandelier Gold Moon, composto da dischi dorati realizzati per lo spazio in via esclusiva. Novanta pezzi si susseguono nella zona della reception, altri trentasei illuminano il tavolo master. Trovano spazio nel locale anche le lampade a incasso Stchu Moon, da soffitto e a sospensione Lucenera, da parete Lederam W; inoltre, due lampade speciali da parete Syphasera hanno base customizzata e brandizzata Cenerè. Anche in cucina la scelta è ricaduta sull'eccellenza funzionale e tecnica: lo chef e la sua brigata possono contare su X-Oven, un modello di forno a brace per uso professionale dotato di un innovativo sistema di cassette a griglia estraibili lateralmente. La fragranza della legna e la solidità dell'acciaio sono combinate in un sistema di cottura dinamico in grado di fornire temperature differenti e uniformi, preservando l'autenticità dei cibi e l'aroma originale.

Refined furnishings have also been chosen, in particular some of the iconic chairs designed by Hans J. Wegner for Carl Hansen & Son: the CH24 Wishbone Chair, the CH33P, CH88P and CH58 bar stool. Cenerè welcomes its guests through a dedicated entrance to the baking area, with its wood-burning stove decorated with a special ash and sand based mixture directly from the slopes of the volcano. The kitchen area is open to view, with large windows enhanced by a wooden sail covered with liquid metal, and leads to the first part of the restaurant. The second room includes a little niche entirely covered with toasted cork and set up as a beverage area, the coffee bar with its bookshelf of memories and tables, spaced out with elegant chairs. The spaces are also valorised by atmospheric gold leaf light installations, designed by architect Tortato and created by Catellani & Smith. The fine and dynamic high-tech lighting project has been entirely customised: in particular with the Gold Moon chandelier, made up of golden disks and exclusively created for the space. Ninety pieces follow in the reception area and another thirty-six light the main table. The restaurant also contains Stchu Moon recessed lights, Lucenera ceiling and hanging lights and Lederam W wall lights. Two special Syphasera wall lights have a customised base and are Cenerè branded. Functional and technical excellence also plays a part in the fittings chosen for the kitchen: the chef and his team use the X-Oven, a professional barbecue oven with an innovative system of grill trays that can be extracted sideways. The scent of wood and solidity of steel are combined in a dynamic cooking system that provides different and uniform temperatures, preserving the authenticity of food and its original aroma.

On the material walls of the restaurant art prints by Daniela Lorenzi of A14, created with a Gum Print technique, complete the sensory experience. Cenerè is a choral project, an elegant, hybrid space created with artisan care that accompanies guests and overwhelms them with precious ash and golden light.

