

XTRA

020

DESIGN DIFFUSION WORLD

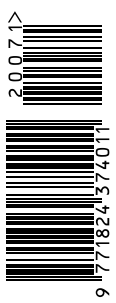
eXtraordinary Italian Mastery



Brioni
Creating masterpieces

De Lellis show
THE VENICE VENICE
Homo Faber 2022
SUPERCAR IBRIDE FERRARI
Xtra in the world

ISSN 1124-3746 - Brevi rate - TAXE PERCUE (TASSA RISCOSSA) UFFICIO
CNP/2 ROSETO - W.L.N.O. Spedizione in abbonamento postale - 45% -
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano E
10,00 - Italy only - A 19,00 € - B 23,00 € - F 25,00 € - D 25,00 € - UK 19,00
GBP - L 28,00 € - NL 23,00 € - E 20,00 € - S 280,00 SEK - CH 25,00 CHF -



TIMELESS DESIGN

Design senza tempo



A cura di Micaela Zucconi



Sobrio, quasi mistico, Il Refettorio, nuovo ristorante del brand Mejer a Venezia, propone una cucina 'senza ego' e interior d'autore. Venezia vela e svela. In una stagione in cui sembra soffiare un'aria che porta via la polvere dei tanti déjà vu e rinfresca le idee, ecco svelato un nuovo ristorante che si distacca dagli schemi consueti. Non ci si capita per caso, ma tanto la prenotazione è super consigliata. A San Polo, a due passi dalla Scuola Grande di San Rocco, imperdibile gioiello con il ciclo di affreschi dipinto dal Tintoretto, gli ambienti di design, con tavoli sapientemente illuminati, invitano all'esperienza di una cucina 'senza ego', per menu di terra e di mare, votata alla celebrazione delle materie prime. Cibo 'il più vero possibile', di alta qualità, che si tratti di scampi adriatici o di Fassona piemontese (ma ci sono anche proposte veg come l'hamburger di cavolfiore). C'è poi 'l'altro menu' che passa in rassegna i fornitori e rende edotti sugli allevatori e coltivatori di fiducia, ma anche, per raccontare 'dove siete', coloro che fecero l'impresa.

A partire dall'architetto Giuseppe Tortato veneziano trapiantato a Milano, esperto di rigenerazione urbana e sociale, autore del progetto di questo nuovo locale del brand Majer, con cui collabora da oltre dieci anni, tra storici panifici, pasticcerie e caffè. Tortato ha realizzato un luogo intriso di modernità e memoria, con arredi disegnati partendo dalla scelta di materiali naturali, e prodotti da storici ed esclusivi artigiani. Dai fabbri Bacciolo, di Ca' Savio, alla Fornace De Martino, vicino a Salerno, attiva dal 1479, per i pavimenti in cotto azzurro. ZP Arredamenti ha realizzato il bancone in ebano e peltro: un pezzo unico, centrale nella vita del locale, che intreccia un legame con la città mediante due barre metalliche frontali, a ricordo delle due maggiori quote raggiunte dall'acqua alta. All'azienda Quagliotti, di Torino, si devono gli arredi tessili, mentre a Caraiba bicchieri, stoviglie e posate. Interpretazioni di una nuova venezianità che sembra ora aleggiare nella città lagunare.

www.ilrefettorio.it

Understated, almost mystical, Il Refettorio, a new Venice restaurant from the Mejer brand, offers a not "showy" cuisine and flawless interior designer. Venice conceals and unveils.

In a time in which it seems to blow an air that takes away the dust of many déjàvus, refreshing the ideas, a new restaurant was inaugurated, very far from the usual paths. You don't get there by chance, but booking is certainly recommended. In San Polo, very close from the Scuola Grande di San Rocco, a not-to-be missed gem with the set of frescoes by Tintoretto, the design environments, with skillfully lit tables, invite you to experience a "not showy" kitchen, for both meat and seafood lovers, dedicated to the celebration of raw materials. Food "as true as possible", high quality, whether it is prawns from Adriatic sea or Fassona meat from Piedmont (but it also includes veg menus, such as the cauliflower burger). Then there is "the other menu" that highlights the suppliers and makes them aware of the top breeders and growers, but also, to tell "where you are", those who did the business. Starting with the Venetian architect Giuseppe Tortato, who moved to Milan, an expert in urban and social regeneration, author of the project for this new Majer restaurant, with which he has collaborated for over ten years, including historic bakeries, pastry shops and coffee shops. Tortato has designed a place full of both modernity and traditions, with furnishings designed starting from the choice of natural materials, and produced by historical and exclusive artisans. From the Bacciolo blacksmiths, Ca' Savio, to the Fornace De Martino, near Salerno, active since 1479, for blue terracotta floors. ZP Arredamenti has created the counter in ebony and pewter: a unique piece, central to the life of the restaurant, which weaves a link with the city through two metal bars on the front, not to forget the two major heights reached by the high water. Textile furnishings are designed by the Turin-based Quagliotti company, while Caraiba designed glasses, crockery and cutlery. Interpretations of a new Venetianity that now seems to blow in the lagoon city. www.ilrefettorio.it

Doppia apertura, l'ingresso del ristorante. A destra, La scala, fulcro della seconda sala, in cemento faccia a vista, sembra sospesa sul pavimento di cotto azzurro. Qui, a lato, in alto, un dettaglio di una porta in legno antico. In basso, il corrimano artigianale con intreccio di metallo brunito. Credit: tutto ©Marco Tortato

First two pages, the entrance to the restaurant. Right, the staircase, the core of the second room, in exposed concrete, seems suspended on the blue terracotta floor. Here, on the side, top, detail of an antique wooden door. Bottom, the handcrafted handrail with a burnished metal weave. All pictures by ©Marco Tortato





Qui sopra, la sala da pranzo. I corpi illuminanti diffondono una luce calda e avvolgente; disegnati dall'architetto Tortato, sono stati realizzati da esperti artigiani. A destra, uno dei piatti del menu: Tartare di Wagyu "Miyabi" fritta, con spuma di topinambur. ph: Marco Tortato, per il piatto ph Paolo Lirussi

Above, the dining room. The lighting fixtures spread a warm and enveloping light; designed by architect Tortato, they have been made by expert craftsmen. Right, one of the dishes of the menu: Fried Wagyu "Miyabi" tartare, with Jerusalem artichoke mousse. ph: Marco Tortato, the dish was pictured by Paolo Lirussi