

ELLEDECOR

ITALIA

MAGAZINE
INTERNAZIONALE
DI DESIGN E
TENDENZE
ARREDAMENTO
E STILI DI VITA
ARCHITETTURA
E ARTE

ENGLISH TEXT

PROTAGONISTA IL DESIGN

ABITARE INTERNI D'AUTORE
DI IERI E DI OGGI ARREDATI CON
PEZZI DEI GRANDI MAESTRI
E CREAZIONI DELLE NUOVE FIRME

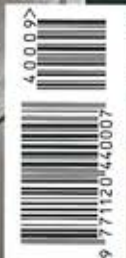
NUMERO
DOUBLE FACE
**BEST
OF DESIGN
2014**
80 PAGINE
DALLA
A ALLA Z

STORIE ITALIANE

RAFFINATI INTERIORS
PER UN BISTROT MILANESE/
UN'ARCHITETTURA DI CRISTALLO
PER UNA MAISON DEL LUSSO/

TENDENZE

GRAFISMI A COLORI PER
ARREDI E WALLPAPER/
PROGETTI SILENZIOSI/





Lo spazio è pieno di luce grazie alle numerose vetrine, impreziosite all'interno da una boiserie con lesene e riquadri. Una struttura d'epoca attualizzata dall'uso del grigio.

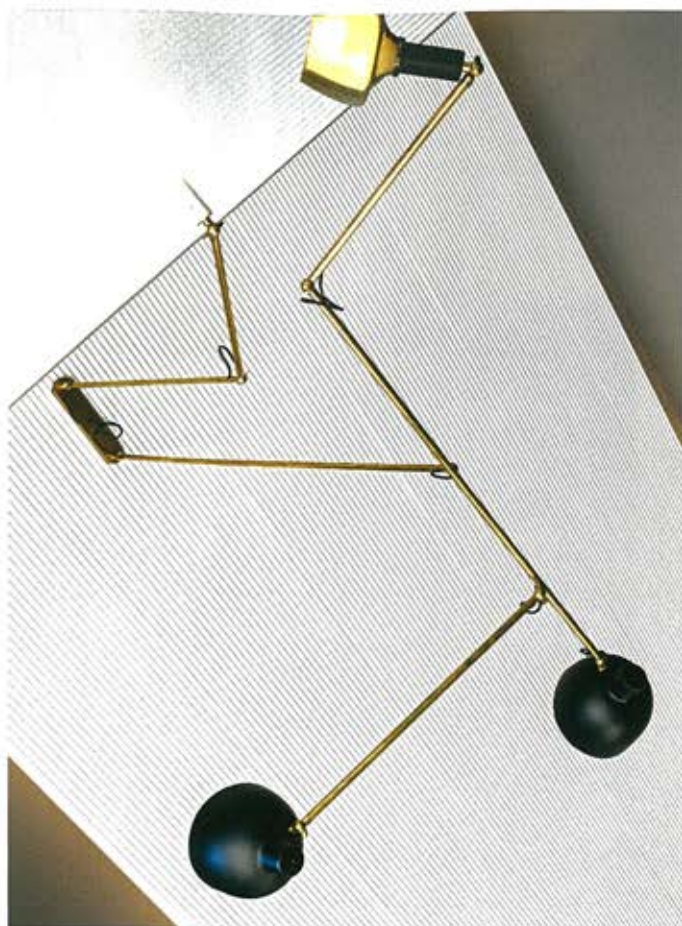
IN GRANDE STILE

di Ruben Modigliani - foto di Max Rommel

*Marmi, velluti, ottoni, citazioni vintage.
Per un locale che è un po' pasticceria,
un po' bistrot. E dove l'eleganza senza tempo
è punto di partenza (e d'arrivo)*

L'accostamento tra materiali e texture è di grande effetto: marmo cipollino fantastico e pietra blu del Belgio; velluto per le sedute su disegno. E superfici effetto plissé (soffitto, pilastri) in gesso o legno.





Uno dei tratti distintivi del progetto è costituito dagli elementi d'illuminazione, disegni esclusivi di Progetto Domestico (la linea di mobili e oggetti firmati da Vincenzo De Cotiis): applique in ottone, lineari, e grandi sospensioni realizzate partendo da elementi vintage originali (diffusori, paralumi) fissati a grandi e leggere strutture metalliche create ad hoc.





L'architettura dell'edificio, della seconda metà dell'Ottocento, in piacevole contrasto con gli interni del locale. Siamo alle spalle del Teatro alla Scala, zona di banche e di palazzi storici: un indirizzo da scoprire, lontano da folla e rumore.

Alle spalle del Teatro alla Scala c'è una Milano segreta, lontana dallo scintillio delle vetrine, con palazzi storici e architetture moderne. Qui ci sono uffici, banche, istituzioni culturali. E il nuovo bistrot dei fratelli Tancredi e Alberto Alemagna (sì, la famiglia è quella). Sette anni fa hanno fondato T'a Milano, marchio di cioccolato e alta pasticceria: aprire un luogo dove la proposta si potesse ampliare è stato un naturale sviluppo. La cucina è affidata a Umberto Vezzoli, chef pluripremiato. Per il décor, invece, è stato chiamato Vincenzo De Cotiis, che ha creato un concetto di chic contemporaneo fatto di materiali sontuosi ma non sfacciati – marmo cipollino fantastico e pietra blu del Belgio, velluto, ottone – e di tocchi contemporanei. "Ho cercato di collegarmi a una tradizione molto milanese, riflettendo sui locali che Alemagna aveva aperto negli Anni '50/'60, guardando le vecchie foto", spiega De Cotiis. Il linguaggio che ha scelto di usare è fatto di eleganza: "In quegli anni era quasi scontata nell'atteggiamento, nel vestire. Oggi è tutto più libero, ma mi piaceva dare un accenno di stile ritrovato. Che riflette anche la personalità dei due fratelli, giovani ma sempre impeccabili". Questo pensiero si è tradotto in espositori per pasticceria e cioccolato ispirati ai vanity table, con tanto di specchio a tre facce (mobili che verranno usati nei corner T'a Milano di prossima apertura all'estero), in poltroncine disegnate partendo da un originale anni '50, in lampadari-scultura fatti da leggere strutture in ottone su cui si innestano paralumi e diffusori vintage. E da colori senza tempo: blu, grigio, oro. Così la pausa pranzo (o tè, o cioccolata) diventa arte di vivere. ● **T'a Milano Store & Bistrot, via Clerici 1, Milano, t. 02.87386130, www.tamilano.com**