



Una vista suggestiva del ristorante attraverso la maglia metallica che scherma le vetrate. Accanto, Andrea Berton e l'originale tavolo dello chef: una bussola innestata tra sala e cucina.

BERTON PRENDE CASA

di Rosaria Zucconi e Francesca Benedetto - foto di Nathalie Krag

A Porta Nuova, nel district dei grattacieli, Andrea Berton propone, in uno spazio su disegno di Vudafieri Saverino Partners, i suoi "piatti moderni", nitidi e immediati





"Tengo molto alla qualità dell'ambiente di lavoro. Amo stare in cucina, illuminata come la sala da ampie vetrate, a contatto con la mia brigata. Se il cliente vuole può vivere un'esperienza gastronomica site-specific direttamente nel nostro spazio"

Dall'ingresso, definito da lastre in cristallo, si ha la visione completa del ristorante Berton, nella torre progettata da Kohn Pedersen Fox a Porta Nuova. Berton nella cucina realizzata su misura dalla ditta Manicor. Accanto, una porta asimmetrica, pezzo unico di artigianalità rivestita di tasselli di olmo sfalsati, separa la sala dal privé, arredato con tavolo anch'esso asimmetrico, attrezzato per ospitare business lunch. Protagonista della cucina Berton sarà il brodo, massima sintesi dell'ingrediente principale di ogni piatto, l'essenza stessa del gusto.





Andrea Berton, cuoco di fama internazionale, molto atteso in uno spazio tutto suo dopo la fortunata esperienza al Trussardi, ha creduto nell'avveniristico progetto urbanistico di Porta Nuova Varesine, simbolo della nuova Milano metropolitana e contemporanea, installandosi al pianoterra di uno degli edifici progettati da Kohn Pedersen Fox. Direttamente affacciato su quella che sta diventando la zona verde pedonale del nuovo centro nevralgico milanese, il ristorante di Andrea Berton è stato progettato dallo studio Vudafieri Saverino Partners. Lo racconta così Tiziano Vudafieri: "Lo sentiamo molto nostro perché siamo dei fan da anni della cucina di Andrea, che crediamo di conoscere meglio di molti altri. Andrea è uno dei cuochi italiani più interessanti, la sua cucina ha una struttura estremamente rigorosa, naturale, con uno o due ingredienti sorprendenti, che non punta alla dissonanza ma sempre all'equilibrio. L'interno che abbiamo progettato per lui è un po' questo: un volume rigoroso, fatto di linee pure, in cui non c'è una parete o un piano del soffitto ortogonale o parallelo, senza che il tutto risulti in alcun modo dissonante. I materiali sono semplici per la maggior parte delle superfici (cemento, legno massello spazzolato), su cui l'oro pallido e l'acciaio giocano il ruolo dell'ingrediente inatteso. C'è un omaggio - ovvio, da architetti - ai piani inclinati di Porta Nuova, e alla forma del grattacielo che lo ospita". Insomma, un 100% Vudafieri Saverino perché ragiona sul contesto in cui è inserito e perché assomiglia in pieno a chi lo abita. Come conferma Andrea Berton: "È il mio posto, questo spazio architettonico rispetta la mia filosofia, è accogliente, non crea diffidenza, ha una luce speciale, un'immagine spontanea, accessibile, eppure riservata, fa sentire ogni cliente un ospite importante. Il mio pensiero di cucina è molto moderno, ha come caratteristica principale l'immediatezza. I miei piatti, nitidi, senza fronzoli, sono costruiti intorno a sapori primari, tutti gli ingredienti, e non sono mai molti, sono valorizzati nella loro massima espressività, in perfetto equilibrio e non si nascondono al palato, né alla vista". La luce naturale è un plus, le alte vetrate sono schermate da pannelli di carta pergamena accoppiata che di notte, grazie a un Led interno, diventano elementi discreti di illuminazione. A soffitto lunghi pannelli inclinati degradanti e complementari tra loro creano un effetto mosso e di prospettiva dinamica, con spot incassati, in puntuale corrispondenza dei tavoli che danno perfetta visibilità ai piatti. A sorpresa una bussola in legno di olmo fiammato, innestata tra sala e cucina, rappresenta l'evoluzione del classico tavolo dello chef. •

Andrea Berton, viale della Liberazione 13, Milano. www.ristoranteberton.com



La facciata all'interno della sala principale è una composizione di pannelli di acciaio nichelato e ottone su una struttura di base in olmo fiammato. Dall'interno del tavolo dello chef, la vista della cucina attraverso un vetro satinato effetto garza. Accanto, tavoli su disegno in rovere nero, poltroncine Dora in pelle di Giorgetti, ceramiche di Del Monaco. Lampadario su disegno di Vudafieri Saverino Partners.

