

DA PLATONE AL SUPERFOOD, IL NUOVO RISTORANTE DI MILANO PER "CONOSCERE "SÉ STESSI"

In zona Tribunale CLS Architetti progetta uno spazio che si ispira a Piranesi, al lusso delle cose buone che fanno bene (e mettono gioia)

DI RITA SALERNO 07/10/2018



Plato è il nuovo ristorante di Milano, in via Privata Cesare Battisti 2, che rende reale l'idea di utilizzare i superfood per migliorare il nostro benessere senza rinunciare al gusto.

Il progetto Plato nasce dopo due anni di studi e ricerche svolti da un team di creativi e professionisti della nutrizione e da un'idea di Mariangela Affinita.

LEGGI ANCHE



I NUOVI RISTORANTI DI MILANO



Per superfood si intendono tutti quegli alimenti ricchi di vitamine e nutrienti ottimi per il benessere del corpo. Alimenti come mirtillo, bacche, semi, ma anche salmone, broccoli, barbabietole e avena, che sono ricchi di polifenoli, vitamine, antiossidanti e minerali.

Perché Plato? "Il nome – si legge nel comunicato stampa – è un chiaro rimando al mito della caverna di Platone, perché tutto parte dalla conoscenza di sé stessi, del proprio corpo e degli alimenti che ogni giorno ci aiutano ad affrontare la vita con energia e passione".



Nel ristorante milanese Plato gli abbinamenti culinari pensati all'insegna della salute si traducono nella progettazione dello spazio, opera di CLS architetti, lo studio di Milano fondato nel 1993 dagli architetti Giovanna Cornelio, Massimiliano Locatelli e Annamaria Scevola. I materiali e i rivestimenti si ispirano alle vedute del Piranesi e alle architetture classiche della tradizione, reinterpretata in chiave contemporanea.

Il blu del logo viene ripreso nelle ceramiche che, in una riproduzione velata, rappresentano delle vedute architettoniche stampate a grande scala sulle pareti. La trama di un opus incertum in porcellana riveste tutte le superfici, riproducendo l'effetto di antiche porcellane dipinte.

Il pavimento è realizzato in cotto etrusco nero lavorato a mano e posato a lisca di pesce, mentre il resto del locale sono realizzati utilizzando materiali naturali: marmo per i piani e legno per la boiserie tinto scuro.



All'esterno del ristorante a Milano Plato piccoli tavoli e sedute protetti da un grande tendone che ricorda i vecchi mercati della tradizione italiana. Le vetrate sono incorniciate da rampicanti che richiamano il tetto verde del porter blu elettrico. Il porter è rivestito da un trellage in ottone lucido che impreziosisce e caratterizza tutti gli spazi esterni di Plato, come il chiosco in che presto aprirà in Darsena.

platomilano.com