



124 ELLE DECOR

NUOVI RISTORANTI

Open Care Café, Teatro 7, Obikà. Tre nuovi luoghi dedicati ai sapori e allo stile del ricevere. Ciascuno con la sua anima, diversa e speciale.

Tutti nati da un progetto che vede protagonista il gusto a 360 gradi



>urban style

Open Care Café si inserisce nel progetto complessivo di riqualificazione, affidato allo studio genovese 5+1, dell'ex Palazzo dei Frigoriferi Milanesi. In un unico spazio sono riunite le due vocazioni del locale per due modi differenti di concedersi una pausa: un lunch veloce accanto al bancone e una cena più intima davanti al fuoco del camino. L'arredamento è essenziale e simmetrico: i tavoli sono allineati con poltroncine di Segis e le grandi lampade a soffitto Bubble di Norlight illuminano ogni situazione. "Gestito da Area Kitchen proponiamo la cucina eclettica e raffinata di Alessandro Verrone", dice il direttore Patrik Anelli. "Iniziando dal mattino con cappuccino, brioche, torte e muffins, per arrivare alla cena: piatti della tradizione italiana mescolata a sapori etnici, talvolta in mix sperimentali".

Open Care Café, via Piranesi 10, Milano, telefono 02.73951828.



>memoria d'oriente

Come un sushi bar. Con la differenza che sul bancone di Obikà sfila, al posto del pesce, una parata di colori italiani, composti da mozzarelle, insalate bio, prosciutti speciali. Otto grandi vetrine a tutta altezza lasciano intravedere l'interno semplice e lineare, il cui progetto è stato curato dallo studio Labies di Roma. Uno spazio, con soppalco, dove il nero contrasta con acciaio, ferro, vetro, quercia. E dove protagonisti indiscussi sono i prodotti esposti, con uno speciale effetto acquario ottenuto grazie alla struttura in cristallo che li contiene e alle luci al neon. La formula di Obikà prevede infinite varietà di mozzarella per il pranzo, golose degustazioni per l'aperitivo e un mix di piatti freddi, primi piatti e wine bar per cena e dopo-teatro. Molto ricca la selezione dei vini. Tra breve il menu si arricchirà anche di zuppe.

Obikà, via Mercato ang. Fiori Chiari, Milano, telefono 02.86450668



>in trasparenza

Deus ex machina di Teatro 7 è Rico Guarnieri che, in collaborazione con lo chef Claudio Colombo Severini, firma il progetto di un ristorante "che ha il calore di una casa e la spettacolarità di una scena teatrale". Grazie a una sorta di sipario in vetro, infatti, la cucina è a vista e gli ospiti assistono come spettatori, alla preparazione dei cibi. Non solo, perché oltre a partecipare ai corsi tematici - con quattro ricette a lezione - possono su richiesta, esibirsi in una performance culinaria da inserire direttamente nel menu di una serata speciale. "La spesa viene fatta ogni giorno", proseguono Guarnieri e Colombo, "il pane sfornato mezz'ora prima di pranzo e cena, la pasta preparata quotidianamente. Grande attenzione alla selezione degli olii, tutti di territorio italiano come gli ingredienti di ogni nostra preparazione".

Teatro 7, via Civerchio 9, Milano, telefono 02.69900702.

120 ELLE DECOR