

SULL'ONDA

Design, suggerimenti d'arredo, stili di vita, nuovi indirizzi



Formula fast casual, una combinazione di servizio veloce e cibo di alta qualità. Su tutto, la pizza al vapore. È l'ultima scommessa dei fratelli Alajmo con Philippe Starck, per la prima volta insieme a Milano (1). Sedute, tavoli, lampade e divani progettati per vivere all'aperto. Scendono in campo al velodromo Vigorelli di Milano (2). Diciottomila metri quadrati e un investimento di 500 milioni di dollari. Progettato da Diller Scofidio + Renfro, The Shed è il luogo più flessibile di New York: una struttura mobile che cambia a ogni spettacolo (3)



Da sinistra: lo chef stellato Massimiliano Alajmo, il fratello Raffaele, AD del gruppo Alajmo, e il designer Philippe Starck. Assieme hanno progettato tre ristoranti tra Parigi e Venezia. Ora è la volta del milanese Amor

Amor



A TUTTO VAPORE

PIZZA GOURMET, EFFETTI SPECIALI E UN AZZARDO DI TECNOLOGIA. CON GLI ALAJMO E PHILIPPE STARCK LA PAUSA PRANZO A MILANO CAMBIA SAPORE

TESTO — ELISABETTA COLOMBO

FOTO — MATTIA ZOPPELLARO PER LIVING





**«MILANO È UN MERCATO MAGNIFICO
PER TESTARE LE NOVITÀ: SE FUNZIONANO
QUI, FUNZIONANO OVUNQUE»**

Raffaele Alajmo

Via di mezzo tra ristorante e fast food, Amor propone un menu di pizze al vapore gourmet. È aperto dalle otto del mattino alle dieci di sera anche con servizio take away

L'hanno fatto di nuovo. Per la quarta volta. Dopo Stern, Amo e Gran Caffè Quadri, la premiata ditta dei fratelli Alajmo – tre stelle Michelin per Le Calandre di Padova e dieci locali sparsi per l'Europa – e il re Mida del design Philippe Starck hanno battezzato il loro quartogenito: Amor, una R e il significato diventa universale. «Realizzare un progetto è come avere un bambino, e affinché il bambino sia bello è necessario che i genitori siano innamorati», commenta Starck. «Non si produce un concept senza qualcosa di sentimentale e noi siamo un terzetto fortunato». Sempre vincente.

L'ultima scommessa la siglano a Milano – ed è il debutto meneghino – in corso Como. Un numero, il 10, in condivisione con l'emporio-galleria di Carla Sozzani, che nel 1990 sulle parole 'concept store' ha innescato la rinascita del quartiere Porta Nuova. La sigla magica in questo caso è un'altra: fast casual. Non

un ristorante, non un fast food, ma una combinazione di servizio veloce e cibo di alta qualità. «Si tratta di un format completamente nuovo rispetto agli altri del gruppo. Del resto siamo a Milano, la vera metropoli italiana. Un mercato magnifico per un imprenditore, una palestra dove testare le novità: se funzionano qui, funzionano ovunque», dice l'AD Raffaele Alajmo. Per lasciare il segno hanno deciso di puntare sulla pizza, quella al vapore brevettata da Massimiliano dopo anni di prove e controprove: poco lievito, materie prime eccellenti, cottura perfetta, lo sbuffo caldo che fa gonfiare l'impasto. Da servire con acciughe e chorizo, funghi e burrata, datterini e basilico, anche in versione croccante per chi proprio non può rinunciare alla tradizione. «Quello che è davvero rapido in questo progetto è la percezione del gusto», spiega lo chef, «traghettato da una somma di ingredienti che riconosci subito, in modo distinto».

Oltre al logo e agli interni, Philippe Starck ha collaborato anche alla realizzazione del concept (in questa foto). Il locale mixa

arredi in legno, maschere d'ispirazione veneziana e un led wall dove scorre il menu (sotto). Foto agenzia Contrasto



«DOPO IL DESIGN, È ARRIVATO IL MOMENTO DI DEMOCRATIZZARE IL PATRIMONIO GOURMET»

Philippe Starck

«Viaggio molto», controbatte Starck, «e quando viaggi il mondo è la tua casa. Arrivi in hotel, chiami il servizio in camera e la prima cosa che ti propongono da mangiare è la pizza. Chicago, Napoli, Nizza, Londra... le conosco tutte e ognuna ha la sua particolarità. Ma non c'è mai stata una pizza veneziana. Max l'ha inventata ed è una vera novità con tanto di pasta soffice e forni a cupola». Che lui con un sistema di carrucole collega alle lampade: alzi il primo, si abbassa la seconda. Effetto sorpresa. Alla Starck. Benché piccolo e leggibile, la sensazione è che il designer si sia molto divertito a mettere mano a questo spazio, mescolando elementi della tradizione veneziana (non passa certo inosservata la maschera nasuta mezzo e mezzo tra il medico della peste e Massimiliano Alaïmo) e moderne tecnologie. I clienti sono accolti all'ingresso da camerieri coi tablet, un po' come succede all'Apple Store, mentre sul Led wall scorre il menu. «Amor è festoso, ironico, elegante. Ho passato 40 anni del mio lavoro a democratizzare il design. Ora è arrivato il momento di rendere accessibile il patrimonio gourmet». Bevande comprese: a basso contenuto di zuccheri come si confà alle giovani generazioni. **1**

Corso Como 10, Milano, tel. 0247703699

➤ ALAJMO.IT

