

ELLE DECOR

ITALIA

Magazine internazionale di design e tendenze arredamento e stili di vita architettura e arte

English text

INTERIORS 2018



+ NEXT IL MEGLIO DEL DESIGN DEL NUOVO ANNO IN 40 PAGINE



NAPOLI, MILANO, FRANCOFORTE, DUBAI
Quattro interni per declinare lo stile che verrà ANVERSA INEDITA Alla riscoperta della città della moda TENDENZA SFERA
Architettura, design, arte: progetti circolari TALENTI DI IERI E DI OGGI
Achille Castiglioni, Axel Vervoordt, Xavier Lust
SPECIALE TESSUTI Per rivestire, decorare, ridefinire gli spazi della casa

Febbraio 2018
Anno 29 n. 2 € 4,50
Mensile Poste Italiane S.p.A.
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003
(conv. in L. 27/02/2004 n. 46)
art. 1, comma 1, DCB Milano



In edicola dal 19 gennaio 2018

Total fusion

Affacciato sul Naviglio Grande apre Huan. Atmosfera elegante e conviviale per un bistrot milanese dove Oriente e Occidente si incontrano all'insegna del melting pot

di Francesca Benedetto — foto di Nathalie Krag

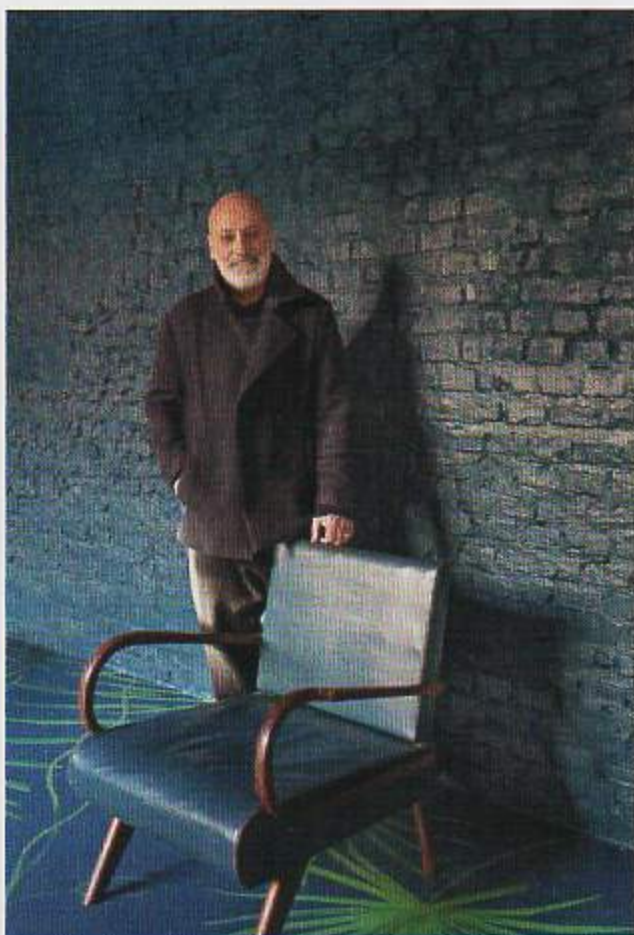
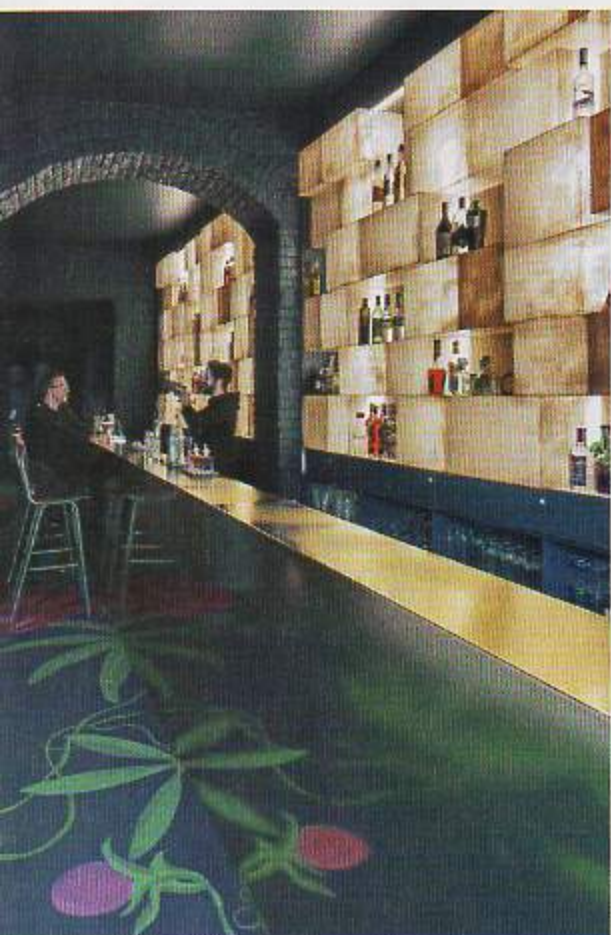


L'oriental bistrot Huan animato da un mix multicolor di poltroncine vintage che creano piccoli angoli di conversazione. Il pavimento è stato dipinto a mano dall'artmaker Silvia Moro.



Dall'alto, in senso orario, un angolo Anni 50 con poltrancine nei toni del verde e del melanzana. Il tavolo conviviale in legno grezzo con base in metallo è su disegno. Sedie Cargo, vetrina di recupero e lampade da terra di Davide Groppi. Il piatto 'Giardino Zen', esplosione di colore e sapori. Pagina accanto, il cocktail bar e la cucina a vista, con lo chef alla preparazione dei piatti.





Da sinistra, la parete in vetroresina illuminata del bar riprende la scansione dei mattoni, lasciati a vista in tutto lo spazio e dipinti in blu pavone. L'architetto Antonio Brizzi, dello studio Brizzi + Riefenstahl, che ha firmato il progetto del bistro Huan. L'illuminazione è curata da Ambra Milione e Monica Patroni.

L'ideogramma 'Huan' in cinese significa miraggio, sogno a cui si tende, illusione concreta. E riassume lo spirito del nuovo oriental bistro, appena aperto sui Navigli, centro della movida milanese. All'ora dell'aperitivo la clér si alza e inaspettatamente svela ai passanti la cucina, con un giovane chef intento a realizzare piatti creativi simili a piccole opere d'arte. Il cocktail bar, con la parete in vetroresina retroilluminata e la linea dorata del bancone, invita al drink e alla scoperta di una selezione di inediti 'Dim Sum' tradizionali piccoli assaggi cinesi rivisitati in versione by night. Ma è lo spazio che si sviluppa oltre l'ingresso scenografico il vero cuore del locale, magnetico, quasi onirico. Attratti dall'atmosfera avvolgente viene voglia di proseguire l'esperienza e di fermarsi per la cena. Il progetto, firmato da Antonio Brizzi con Mihaela Stoica, dello studio Brizzi + Riefenstahl, si presenta come un volume profondo, a pianta rettangolare, ritmato da archi e colonne e animato da piccoli salottini Anni 50. "Raccontare un contenuto orientale in un contenitore occidentale è stata una sfida interessante", ci spiega Brizzi. "Ma anche l'occasione per esprimere il nostro linguaggio progettuale attraverso il tema dei contrasti: il pieno e il vuoto, il finito e l'imperfetto, il lucido e l'opaco, la materia e il sogno. Con l'aggiunta di un tocco di esuberanza". Le pareti in mattoni a vista, dipinte in blu pavone, creano l'effetto di una scatola avvolgente e materica. Protagonista assoluto è il pavimento, una vera opera d'arte realizzata a mano dalla decoratrice Silvia Moro che ha ripreso motivi floreali delle sete cinesi. Su questo 'tappeto' prezioso, protetto da una resina trasparente, una selezione di poltroncine vintage, scelte nei toni del verde salvia, melanzana e arancio carico e accostate

con disinvoltura ai tavolini bassi in ottone. Ai due angoli opposti dello spazio scopriamo gli unici due tavoli conviviali, più ampi e tondi. Le lampade Sampei di Davide Groppi, flessuose e leggere come canne di bambù, diffondono una luce d'atmosfera. Un mood complementare all'esperienza del cibo, che parte dalla tradizione per trasformarsi in qualcosa di diverso, fatto di tanti piccoli assaggi e di altrettante piccole emozioni: intimità, condivisione, internazionalità. Nel menù, che segue l'alternanza delle stagioni, tante proposte dai nomi occattivanti come 'Let's tango' o 'Perle del mio orto', esprimono l'incontro tra la cucina cinese e le materie prime italiane. Così il tradizionale petto d'anatra è servito con salsa di cachi e soia, cipolle borettane, okra e sesamo. E la crema di riso, decorata con verdure di stagione e scaglie di tartufo nero, prende le sembianze e il nome di 'Giardino Zen'. Come piatti, anche la squadra di Huan nasce dalla sintesi di storie e culture diverse. Lily Liu, imprenditrice cinese cosmopolita, e Riccardo Capua, proprietario di una tenuta vitivinicola vicino a Saturnia, sono i soci fondatori. La manager di sala Giada Wang, cinese, collabora con lo chef Giorgio Bresciani, di origini campane, per la scelta dei piatti. Al cocktail bar, Federico Briarava propone drink dall'insolito twist asiatico. Un team giovane ma esperto, che conosce bene Milano e porta in città un entusiasmo prezioso proveniente da latitudini diverse. E recupera antiche tradizioni di famiglia per inventare una nuova formula di accoglienza e ristorazione. Sofisticata ma informale, eclettica e flessibile.

Huan, via Ripa di Porta Ticinese 69, Milano
huanmilano.com +**elledecor.it**