





интерьер  
отсюда

52

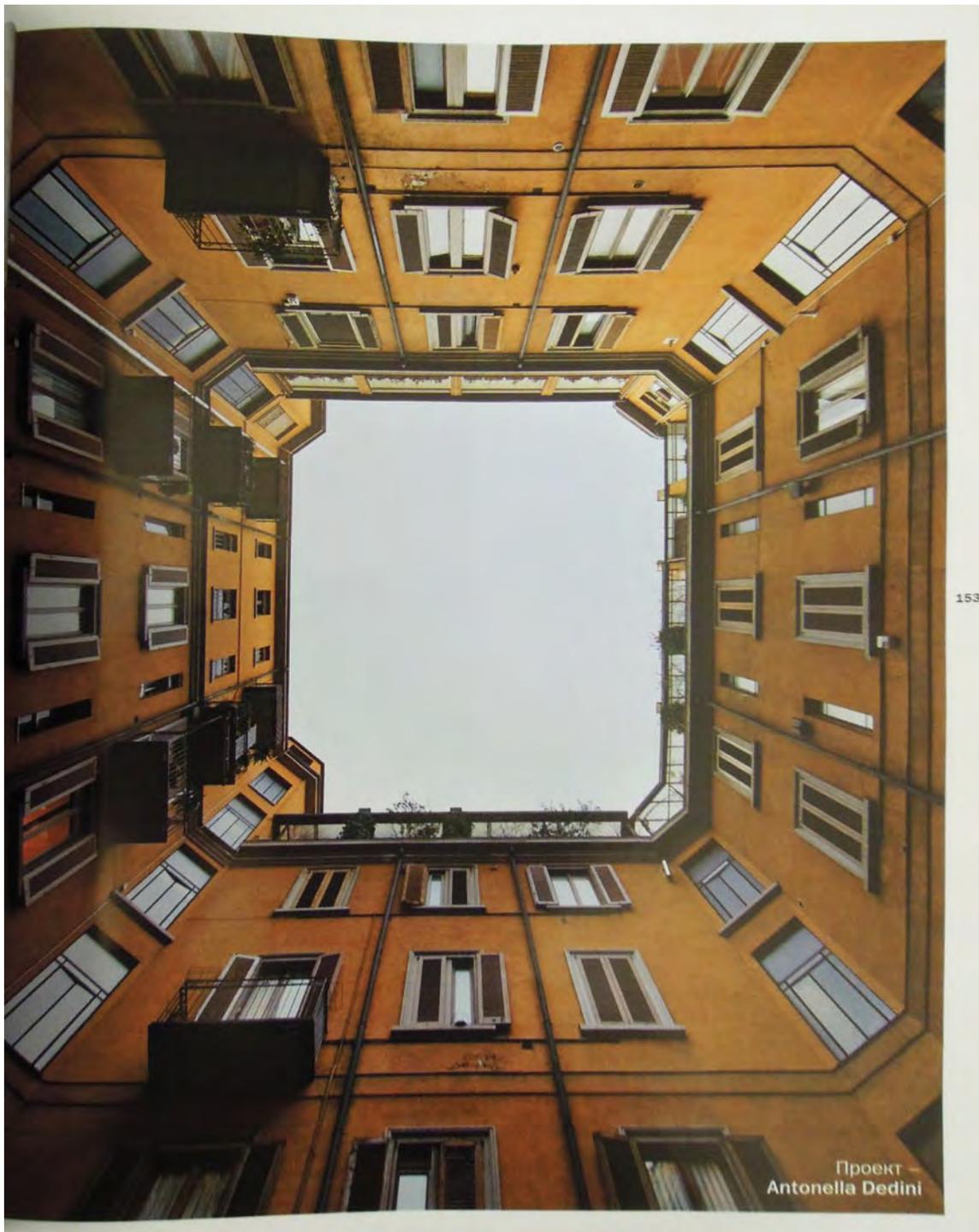
## Там, где прошлое встречается с будущим

Каково это – работать в пространстве, где история не остается в прошлом, а приобретает новый облик? Выразив свою многогранную личность, итальянский архитектор Антонелла Дедини спроектировала необычное помещение, которое служит теперь главным местом для ее творчества.

Кристина Мальчиук. Фото: Alessandro Bergolo



Там, где прошлое  
встречается с будущим



Элементы аутентичного интерьера стали прекрасным фоном для коллекции дизайна 20-го века, фотографий и семейных реликвий хозяйки новой студии.



154

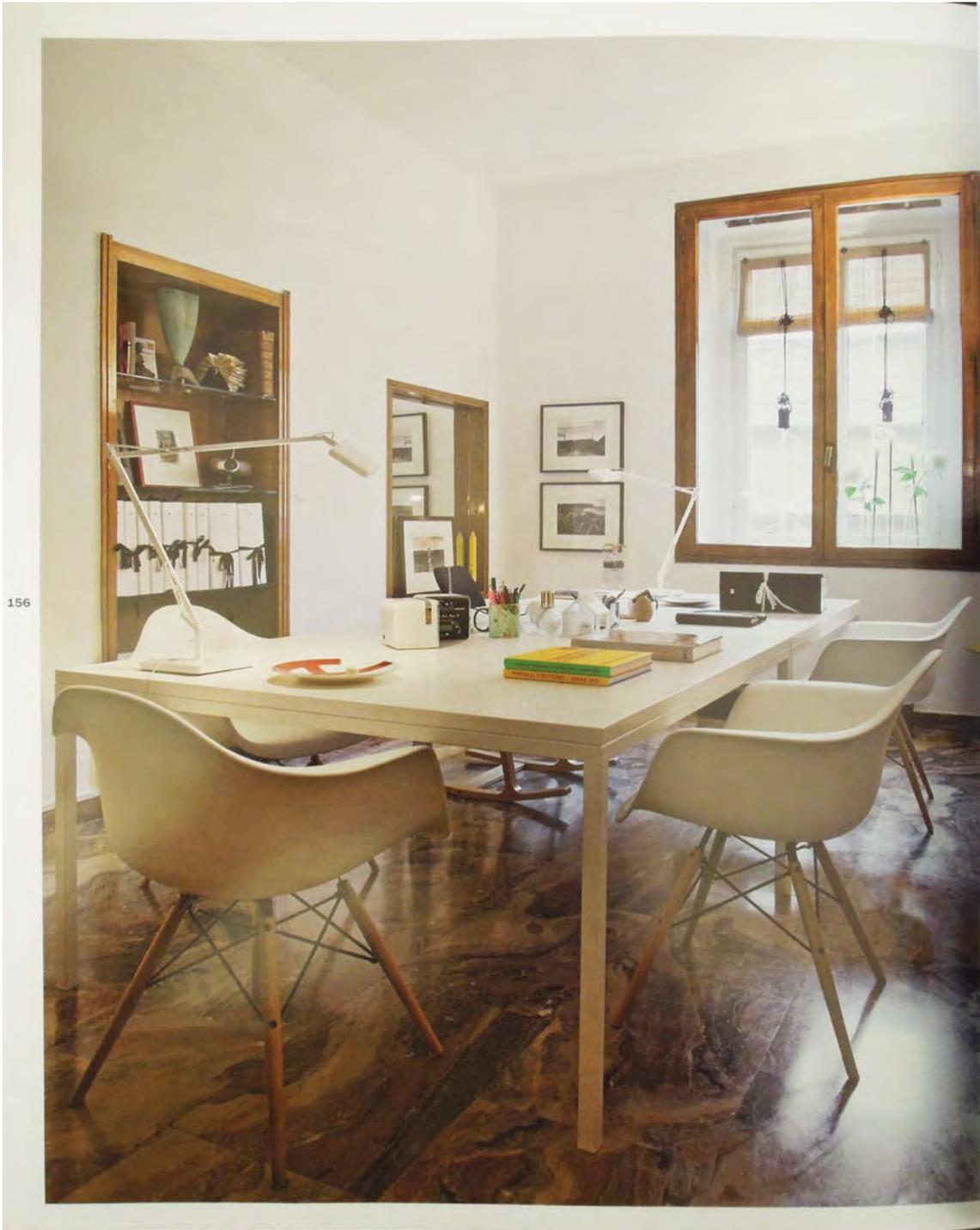
**В** сердце Милана, в старинном здании начала 20-го века архитектор Антонелла Дедини (Antonella Dedinì) обустроила себе офис. До 1980 года там размещалась домашняя студия известного немецкого архитектора и дизайнера Герберта Ола (Herbert Ohl), последнего директора Ulm School of Design. Нынешний офис занимает лишь часть прежней квартиры и размещается на 80 кв. м. Вдохновившись символическим наследием, Антонелла Дедини решила возродить творческую атмосферу, царившую прежде, и вдохнуть в старые стены новую жизнь. По словам Антонеллы, это пространство идеально соответствует ее представлениям об архитектурной студии – месте, где мебель и произведения искусства, принадлежащие ее семье, обрели свой дом.

Аутентичные двери и ручки, винтажная кухня, шкафы и пол стали прекрасным фоном для книг и фотографий, уникальных предметов дизайна, живописи и различных девайсов из коллекции Антонеллы. Особенно хотелось бы отметить предметы из семейной коллекции мужа Антонеллы, Витторио Спортолетти Бадуэля, внука Витторио Бонаде Боттино, который был любимым дизайнером основателя компании Fiat, Джованни Аньелли. Прежде чем перебраться на новое место, мебель, принадлежавшая семье мужа и созданная по эскизам его деда, была любовно отреставрирована Антонеллой. В том числе два зеленых кресла Barilotto.





Argomento: INTERIOR DESIGN





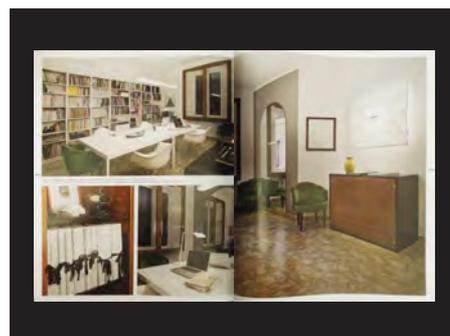
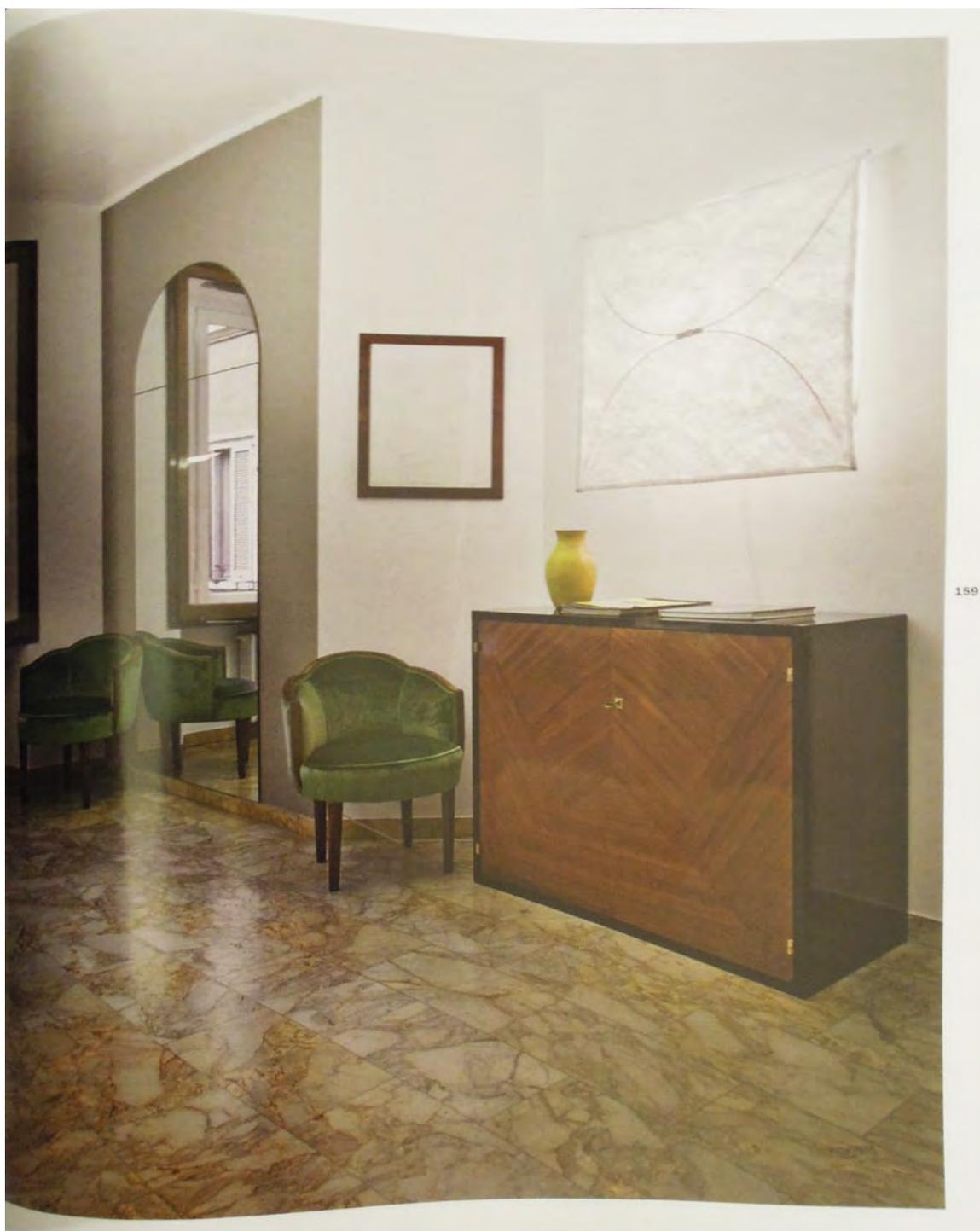
Argomento: INTERIOR DESIGN

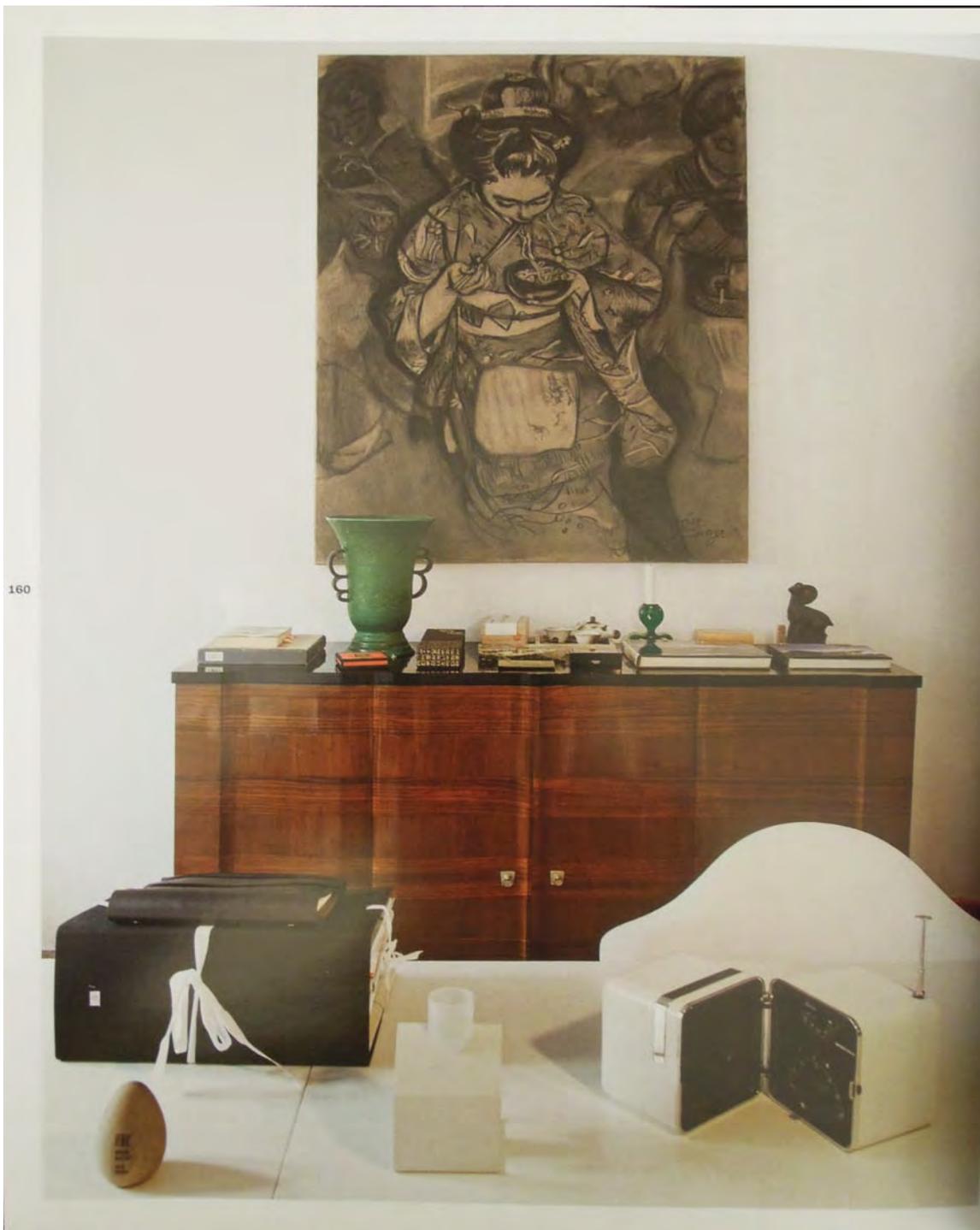


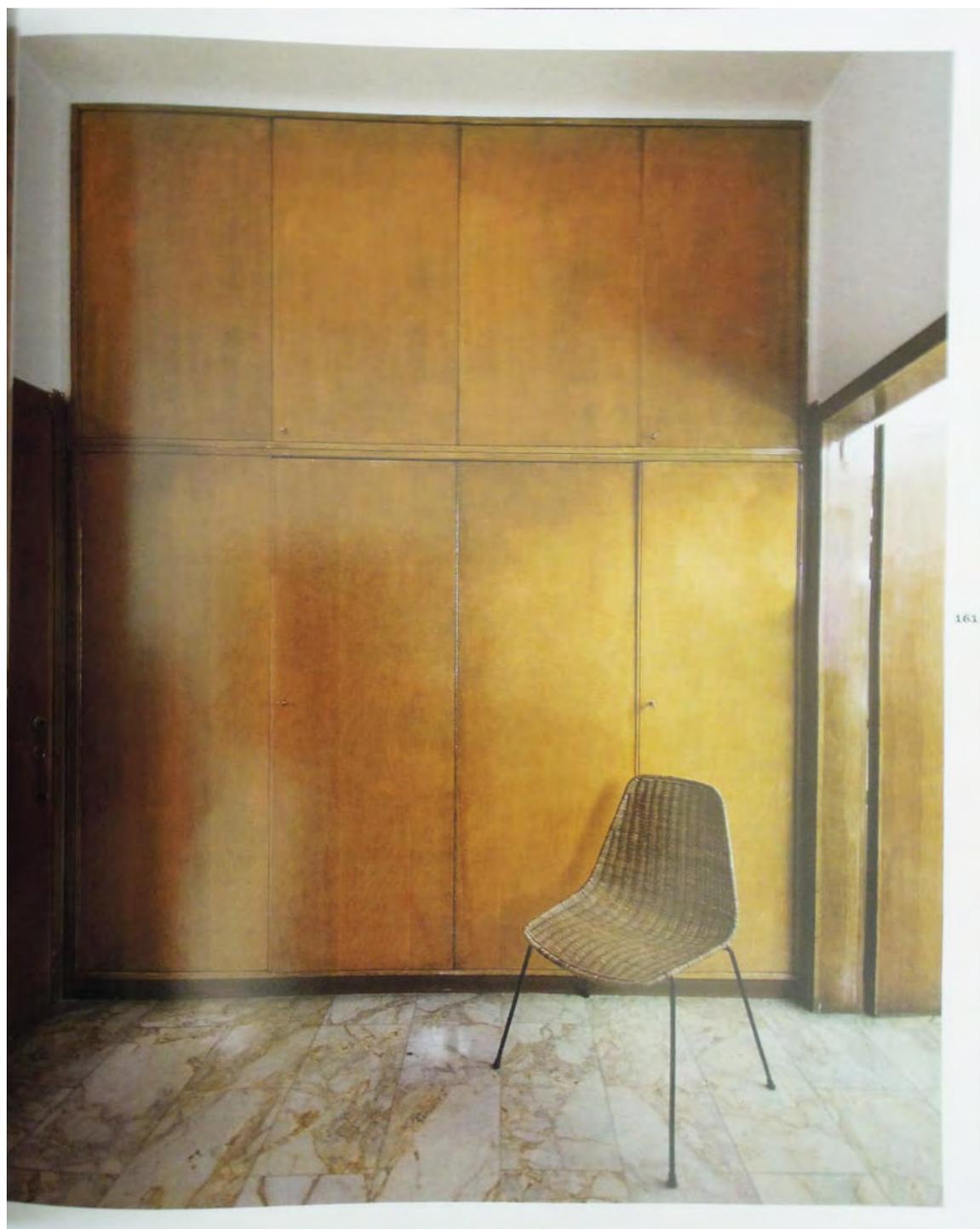
158

Рядом с шедеврами и предметами исторического дизайна, такими как светильник Luminator Пьетро Кьезы или плетеное кресло Margherita Франко Альбини, мирно сосуществуют перекрашенные Антонеллой книжные стеллажи Billy от Ikea





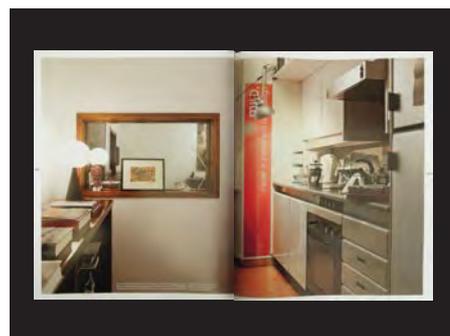




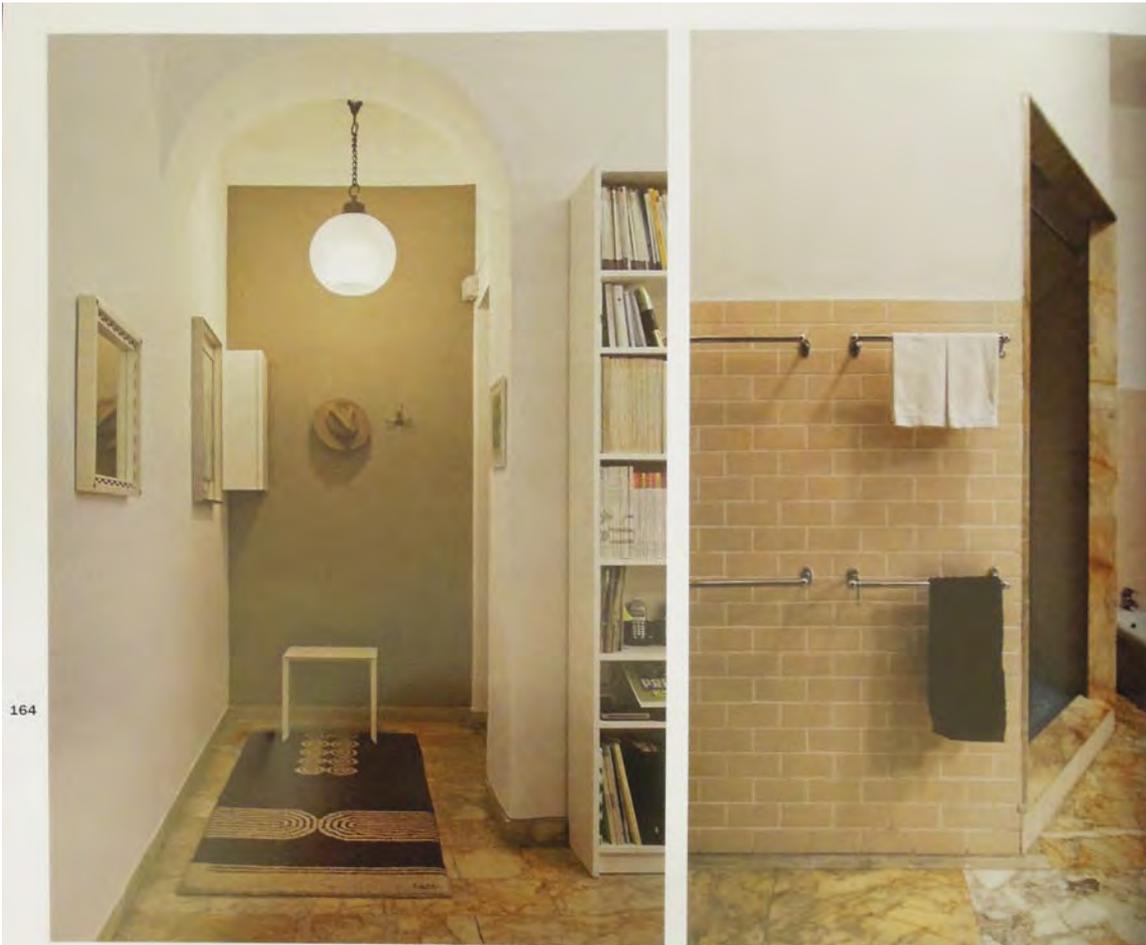
162



Еще один типичный элемент, создавший особую атмосферу студии, – кофейная зона, в которой была установлена модульная кухня прежнего хозяина, Герберта Ола. Модель X1a была создана Людвиги Массони для Voffi в 1972 году и сейчас является экспонатом нью-йоркского MoMA







164



Рядом с этими шедеврами и предметами исторического дизайна, такими как светильник Luminator Пьетро Кьезы или плетеное кресло Margherita Франко Альбини, мирно сосуществуют перекрашенные Антонеллой книжные стеллажки Billy от Икеа.

Еще один типичный элемент, создавший особую атмосферу студии, – кофейная зона, в которой была установлена модульная кухня прежнего хозяина, Герберта Ола. Модель Xila была создана Луиджи Массони для Voffi в 1972 году и сейчас является экспонатом нью-йоркского MoMA. В этой кухне впервые был использован открывающийся механизм, который не требует наличия ручек.

Нашла отражение в интерьере и страсть его хозяйки к путешествиям и своей работе – это заметно в ковре дизайна Пьера Луиджи Колли (1960), японских бамбуковых жалюзи «сударо», прототипе светильника Notturmo, подаренного автором

и другом Антонеллы Денисом Сантакьярой, а также в грузинской живописи неизвестного автора.

Помимо интерьерных достопримечательностей у студии Деддини есть еще одна особенность – вид из окон: одна сторона выходит на престижную миланскую улицу Corso Magenta, ведущую к легендарной церкви Санта-Мария-делле-Грацие с леонардовской «Тайной вечерей», а другая – в тихий внутренний дворик. К тому же студия, разместившаяся на втором этаже старинного здания с высокими потолками, априори получила прекрасное естественное освещение, простор и уютную атмосферу.

«В пространстве, где человек живет или работает, должно быть место как для воспоминаний, придающих ему особую значимость и постоянно подпитывающих, так и для «цеха по переработке современности» – фильтра вкусов и интересов его хозяев», – уверена Антонелла Деддини. ☒







[ *sommario* ]

casamica • www.stcassa.it

## Storie

*I protagonisti, le interviste, le conversazioni*

<b>FUNZIONE ED EMOZIONE</b> .....	22
Top Story. A colloquio con Patricia Urquiola nel suo nuovo studio milanese. Di Fiona Diwan	
<b>VI RACCONTO LA MIA CINA</b> .....	133
Protagonisti. A tu per tu con Beatrice Leanza, nuovo direttore creativo della Beijing Design Week. Di Giulia Ossola	
<b>NON CHIAMATELI DESIGNER</b> .....	175
Tendenze. Sono sempre di più le star dell'architettura che progettano oggetti domestici. Di Paola Menaldo	
<b>VALORI IN GIOCO</b> .....	187
Celazione di lavoro. Al ristorante Da Noi In con Carlotta de Bevilacqua, Walter Orsenigo, Victor Vasilev. Di Silvia Cortese	

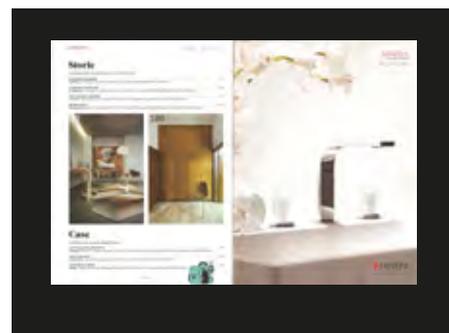


## Case

*L'abitare raccontato dagli interni*

<b>LO STUDIOLO DELL'ARCHITETTO</b> .....	106
Heritage. Milano. Tra memoria e poesia, lo studio di Antonella Dedini è uno spaccato di storia del Novecento. Di Virginio Briatore	
<b>GIOCO DI INCASTRI</b> .....	138
Architettura. Barcellona. Due giovani architetti e una casa centenaria. Di Massimiliano Giberti	
<b>FINESTRE SUL MONDO</b> .....	162
Design. Milano. Lei artista, lui designer: abitano un edificio storico, ma senza nostalgia. Di Paola Menaldo	

- 14 -



# Lo studiolo dell'architetto

*La vita di prima e la vita odierna lavorano fianco a fianco nel piccolo studio novecentesco di una signora architetto. Pezzi unici di ebanisteria, foto, disegni e oggetti di grandi Maestri nutrono e ispirano chi progetta oggi lo spirito del tempo*

TESTO DI VIRGINIO BRIATORE  
FOTOGRAFIA DI ALESSANDRO BELGIOIOSO

In questa pagina  
Dettaglio di serramento  
originale dello studio  
sito in Corso Magenta,  
a Milano.

Pagina accanto  
Mobile realizzato dalla  
Falegnameria Merlotti  
per Vittorio Bonadè  
Bottino nel 1932.  
Vaso Verde  
art déco, 1933. Quadre  
georgiane con soggetto  
orientale. Sul tavolo  
file box in tessuto  
bianco/nero disegnati  
da Antonella Dedini;  
Rologio ts522 di  
Marco Zanuso e Richard  
Sapper del 1964 per  
BRIONVEGA ([www.brionvega.it](http://www.brionvega.it)); lumino a  
casseta Home Sweet  
Home di Marco Merendi  
per AGNELLI ([www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)).





**“Lo studio è parte  
di un appartamento che era la casa  
studio di Herbert Ohl, architetto  
e designer tedesco, ultimo direttore  
della Scuola di Ulm”**



casanica • www.atcasa.it [ heritage ]



**Sopra**  
Antonella Dedini con due collaboratori. Spesso sono laureati della Domus Academy di Milano, dove attualmente l'architetto è Scientific Advisor, dopo aver fondato e diretto il Master di Interior and Living Design dal 2003 al 2012.

**Pagina accanto**  
Nello spazio di lavoro principale i tavoli bianchi sono disegnati da Antonella Dedini e realizzati dalla Falegnameria

**Cugini Caspani. Sedie Plastic Armchair Dow, di Charles and Ray Eames di VITRA (www.vitra.com); libreria Billy di IKEA, riproporzionata e ri-vernicciata (www.ikea.it). Il prezioso mobile realizzato dalla Falegnameria Merlotti e le poltroncine verdi restaurate sono originali dello studio dell'ingegnere Vittorio Bonadè Bottino, 1932. Alla parete lampada Ariette del 1973 di Tobia Scarpa per FLOS (www.flos.it).**

- 109 -



[heritage]

CASARICA • www.atcassa.it



Tutto nasce a partire da un incontro. In questo caso tra due donne: Elga Ohl, vedova del professore, architetto, designer Herbert Ohl e Antonella Dedini, architetto e docente. Si cercavano e non lo sapevano: la prima desiderava affittare una parte della casa-studio appartenuta al marito, in Corso Magenta a due passi dal Cenacolo vinciano, la seconda cercava uno spazio elettivo per lavorare e pensare. Non solo un affitto, ma una questione di cuore, di rispetto, di gusto. Un passaggio di testimone fra le generazioni. Un riconoscersi e capirsi di fronte a una maniglia, una vecchia cucina Boffi ancora perfetta, un armadio disegnato su misura, una finestra di legno che rifugge la norma brutta del profilato in alluminio. Lo studiolo si sviluppa su circa 80 mq al secondo piano di una bella casa dei primi '900, ristrutturata negli Anni 50 e in seguito risistemata da Luigi Caccia Dominioni. Ci si siede, la luce arriva dai doppi affacci e ci si sente bene. Non vi è nulla di esagerato e scioccante, ma si respira l'incontro tra la storia del luogo, la cura del bello e la sensibilità di chi ha saputo conservare le meraviglie del passato, integrandole con pezzi della propria vita e con la passione per il design contemporaneo.

Sopra  
Sul tavolo, luci Kelvin LED di Antonio Citterio per FLOS. Sul mobile lampada Billy di Gio Ponti del 1931 per FONTANA ARTE (www.fontanaarte.com). Alla parete silos americano fotografato da Oberto Gili nel 2001.

Pagina successiva  
In senso orario: ingresso arredato con sospensione Boccia di Luigi Caccia Dominioni del 1950, AZUCENA (www.azucena.it), tappeto di Pier Luigi Colli del 1980, tavolino della serie Multipli di Herbert Ohl e Gino Valle del 1968 per FANTONI (www.fantoni.it); specchio di Aldo Rossi, prototipo del 1986. Opera La torre del Sestriere di Vittorio Bonadè Bottino del 1932. Angolo relax con Luminator Floor Lamp, di Pietro Chiesa per FONTANA ARTE del 1933 e poltrona Margherita di Franco Albini, VITTORIO BONACINA (www.bonacinavittorio.it).

Nata e cresciuta a Milano, Antonella Dedini si è laureata in Architettura al Politecnico nel 1989 e poi si è specializzata nella progettazione architettonica e nel design degli interni presso l'Università di Aarhus in Danimarca e la Facoltà di Architettura dell'Università di Stoccolma in Svezia. Insegnamento, architettura, design, arte e viaggi sono le sue passioni, presenti nel suo nuovo ambiente di lavoro.

Porte e armadiature, maniglie e pavimenti, cucina d'epoca e rivestimenti sono la quinta spaziale in cui sono stati distribuiti libri e fotografie, pezzi unici e icone del design, dipinti e tecnologie. Tra i pezzi unici risaltano quelli provenienti dalla collezione di famiglia del marito, l'agricoltore, alpinista e viaggiatore Vittorio Sportoletti Baduel, nipote del grande ingegnere Vittorio Bonadè Bottino, progettista di fiducia del fondatore della Fiat Giovanni Agnelli. Accanto a questi capolavori di artigianato e a pezzi storici del design, quali la lampada *Luminator* di Pietro Chiesa o la poltrona in vimini di Franco Albini, coesiste la libreria *Billy* dell'Ikea, riproporzionata e dipinta; vicinanza che lascia intuire il modo di comporre lo spazio e armonizzare il tempo insito nel lavoro della signora architetto. ●

-110-





[heritage]

casamica • www.atcasa.it



-112-



[heritage]

casamica • www.atccasa.it



mild.  
master in interior and living design

La zona della pausa pranzo è arredata con la preesistente cucina componibile Xila, disegnata da Luigi Massoni per Boffi nel 1972 (www.boffi.it). È entrata nella storia del design italiano per essere la prima cucina proposta al mercato senza maniglia.

-114-





STILI DI VITA

# WELCOME TO M

Open space come luoghi di incontro. Outlet come centri relazionali. E spazi emozionanti al posto di anonimi negozi. Lo shopping svela un consumatore nuovo: che gioca con le merci. Che sa prendersi tempo. E chiede d'imparare

DI CARLOTTA MAGNANINI

Se è vero che un battito d'ali di farfalla può provocare un uragano dall'altra parte del mondo, figuriamoci cosa può provocare l'apertura di Ikea a San Giuliano Milanese. O l'inaugurazione di un open-space (nel senso di un negozio senza indirizzo perché è ovunque) in cui si condivide un amore prima ancora dei prodotti (il nuovo social network iGroups per i patiti Apple). O l'apertura di un drugstore che vende solo alimenti per caraibici a Brixton (Corneropia). Conseguenze del retail 3.0 che, di pari passo all'evoluzione urbana, sta disegnando un'era in cui le botteghe spuntano come pop up e chiudono per poi riaprire in luoghi più strategici; in cui per le aziende è più difficile emozionare a colpi di metri quadri un consumatore freddato dalla crisi; in cui lo shopping comincia dalla fila all'entrata di un ambiente confortevole come il mal di testa (per accaparrarsi una maglietta con l'alce e sembrar machi, ignorando che in madrepatria il brand è roccaforte gay). Un'era infine in cui la vacanza post-recessione si fa negli outlet.

Benvenuti nel "neo-illuminismo" del retail, età della ragione in cui la distribuzione degli spazi si modifica in nome della maggiore scaltrezza e previdenza, ma anche come frutto dell'evoluzione nel marketing e nei consigli per gli acquisti (guerrilla, virali, emozionali) e quindi anche negli spazi in cui farli.

Sandro Castaldo e Chiara Mauri, docenti alla Bocconi e direttori dell'Osservatorio Retailing, nel loro Store Management (Franco Angeli) hanno individuato nei luoghi dei consumi delle piattaforme relazionali, «nodi chiave in cui si materializzano

le connessioni tra domanda e offerta», ancora più importanti dei prodotti. L'evoluzione è trasversale e interessa grandi magazzini e centri commerciali, cittadelle dell'outlet e piccoli negozi, in un processo che mette sempre più al centro i bisogni e

l'esperienza del consumatore, a beneficio dei più recenti e fortunati format spenderecci (i temporary store o i fashion outlet) e a scapito di altri. Ipermercati in testa: «Questi, con superficie commerciale oltre i 1.500 metri, dopo un primo momento di euforia ora sono in difficoltà», dice Chiara Mauri: «Le aziende si sono rese conto che richiedono investimenti molto onerosi, affitti altissimi e grandi bacini di attrazione ormai saturi». Oltre al fatto che la gente è più attenta all'ecologia, alla sostenibilità e ai costi della benzina, e ci pensa due volte prima di usare l'auto».

Anche l'ultima indagine dell'osservatorio trimestrale di Red Marketing & Trade ha rilevato la "morte dei centri commerciali": uccisi dai costi, dalla ripetitività dei brand, dall'artificialità dell'atmosfera. «Tutto questo al consumatore evoluto non basta

più», aggiunge Mauri. Dall'edonismo anni '80 del lusso eterodiretto al voyeurismo del lusso egoriferito di chi ancora se lo può permettere (secondo la definizione di Annalisa Pavone in "Moda oggi fra lusso e low cost", a cura di Ampelio Bucci, Vanni Codeluppi e Mauro Ferraresi, Arcipelago), i consumi illuminati sono conseguenza della recessione. «Siamo più attenti a spendere», dice Francesco Gallucci, presidente ►



# ALL CITY



In senso orario: l'attore Matthew McConaughey per Dolce & Gabbana alla Rinascente di Milano; il primo flagship store della Apple, a Shanghai; il concept store Merci, a Parigi

di Xinya Corincha, F. Brevol - Fotogramma, B. Tetzner - Reuters / Contrasto



加州设计, 为中国制造。  
Designed in California.  
Made for China.  
浦东 Apple Store 零售店  
7月10日开幕

## Società

di 1to1Lab, laboratorio di ricerca e sviluppo del marketing emozionale: «Da un'indagine su un campione di 500 supermercati tra Milano, Roma e Bari, abbiamo rilevato una media di 40 minuti spesi nello shopping, di cui il 50 per cento dedicati all'apprendimento. Ognuno impiega 20 minuti a informarsi».

Meglio se in ambienti customer-friendly, senza barriere. Sconfiggeva quelle architettoniche il supermercato Coop aperto nel 2005 a Gavorrano (Grosseto): qui l'associazione delle nove cooperative, con la consulenza della Federazione italiana per il superamento degli handicap, ha sperimentato il modello del "supermercato dell'accoglienza" con percorsi tattili per i non vedenti, mappe in braille e sui pulsanti dei tagliacode, corsie più larghe, casse con precedenza a mamme e disabili. Modello esportato in una ventina di punti vendita: «In Toscana, Lombardia a Desio e Varese e in Emilia, nel recupero di alcune accortezze tecniche che facilitano il movimento delle persone con difficoltà motorie», spiega Silvia Mascagni, ufficio stampa Coop: «Dove possibile abbiamo introdotto isole pedonali nei parcheggi e nursery nei bagni anche degli uomini: l'ultima all'Ipercoop di Livorno».

Vengono superate le barriere psicologiche al Destriero di Vittuone, nel milanese, che, pur essendo un centro commerciale vecchio stampo, «presenta elementi innovativi», prosegue Gallucci: «Casse disposte a V e non a barriera, corsie fluide in cui muoversi». Sono soprattutto i più vitali superstore a modificare i propri spazi, alla riscoperta della dimensione cittadina.

«Il boom dei centri commerciali è stagnante», dice Vanni Codeluppi, docente di Sociologia dei consumi all'Università di Modena e Reggio Emilia: «Anche perché la società sta cambiando: gli italiani, tra gli europei, sono i più anziani, ci sono sempre più divorziati, vedovi, single, che per fare la spesa cercano dimensioni di quartiere, botteghe in cui creare relazioni. Cosa se ne

fa un singolo di una specie di astronave isolata e fuori città?». Il retail si sposta verso il consumatore non perché lo dice uno slogan, ma perché lo dicono gli studi del settore. Secondo McGrath in retail innovations, il negozio ideale è un luogo in cui prendersi il proprio tempo rovistando, giocando con la merce. Che è poi quello che vorrebbe il ceo Stefano Beraldo per Coin (ora con OVS Industry e Upim e prossimamente con la nuova formula emporio Pop Upim) quando dice che vorrebbe creare «delle combinazioni di segmenti ed esperienze diverse». «Il vecchio modello all'italiana è tramontato», aggiunge Codeluppi: «Ora si guarda a Harrods, Barneys. Con l'obiettivo di creare dei suk cittadini, ibridi a metà tra la boutique, il drugstore, l'emporio specializzato». Un italiano è stato pioniere nella "sukizzazione" del retail: «Elio Fiorucci è stato il primo a crearne uno», dice Antonella Dedini, direttrice

del dipartimento di Interior e Living design alla Domus Academy di Milano: «Quando aprì in Galleria Passarella questa location enorme, ma senza abbastanza merce per riempirla, ci mise la cartomante, la rivendita di tessere telefoniche, la cartoleria, l'arredamento, diventando punto di riferimento per lo shopping esperienziale». Lo storico negozio Fiorucci ha chiuso (poi hanno aperto Colette a Parigi, Globetrotter a Colonia, 10 Corso Como), ma i grandi magazzini reinventano se stessi in questa direzione. A Londra Geoffrey de la Bourdonnaye, arredi-

Foto: Fotogramma, D. Pignatelli - Fotogramma, M. Marini - Fotogramma



**Cambia lo shopping perché cambiano i consumatori. Tramontano i megastore isolati e fuori città**

ce del restyling di Liberty, ha rispolverato l'anima hippie con una selezione di brand rivolti ai giovani. Medesimo rilancio intrapreso dal gruppo Coin e da Rinascente, che ha introdotto brand come Chloe, McQueen o Marc by Marc Jacobs, nuovi piani dedicati al design e sedi che non ti aspetti, come l'ultima Rinascente a Palermo, 5 mila metri su cinque piani e una doppia anima voluta dall'architetto Flavio Albanese. «Diamo molta importanza all'interior design», dice Alberto Baldan, direttore generale La Rinascente: «Ogni piano è diverso in base alla clientela». Non a caso, nel flagship store Duomo il sesto dedicato alla casa è stato rinnovato da Cìbic, mentre il settimo resta tappa obbligata per gourmet. «Ci sono due tipi di clienti», dice Baldan: «Quelli che pianificano la spesa una volta la settimana e quelli che comprano nel tempo libero: gli acquisti di questi ultimi rappresentano il 70

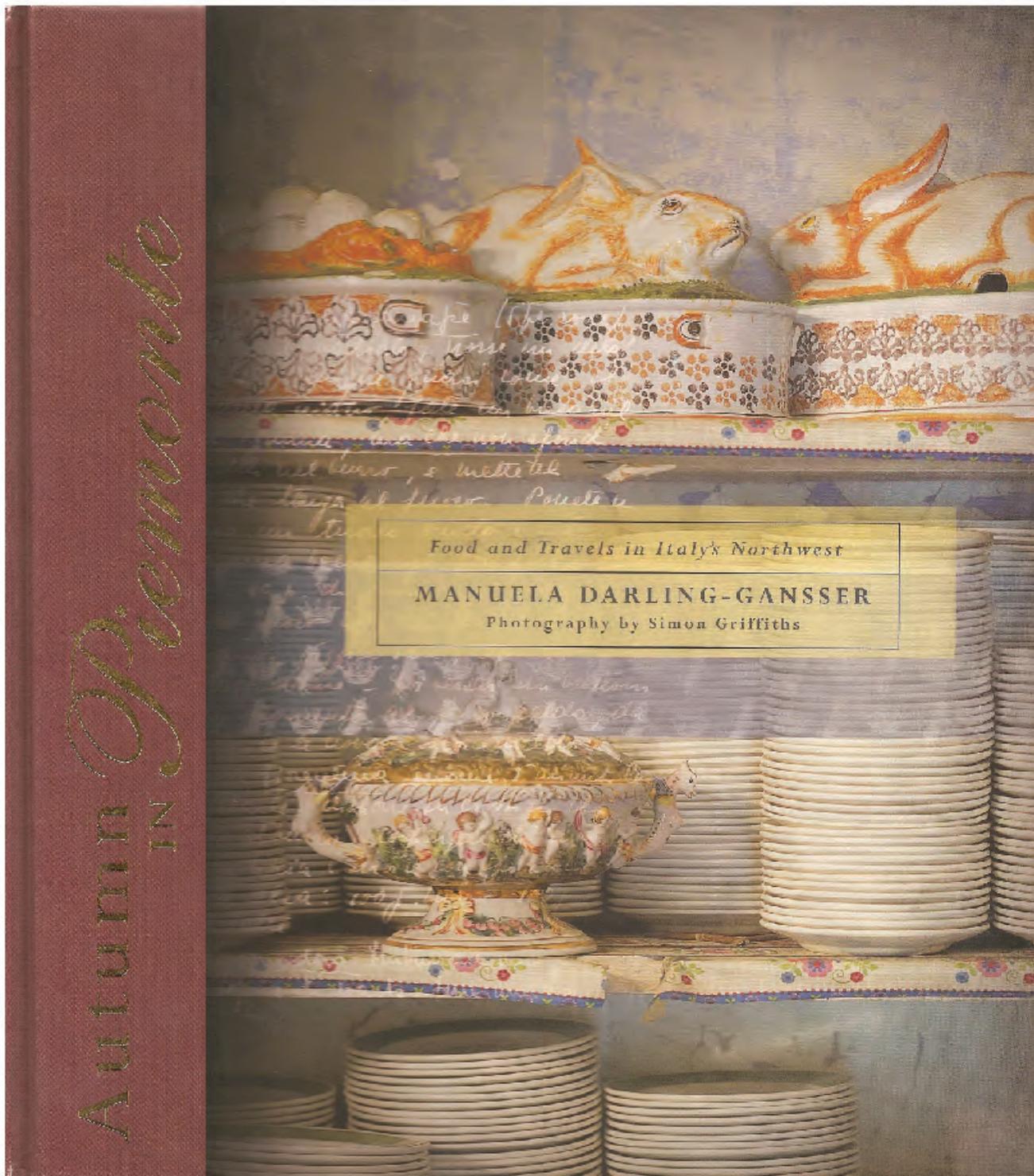
per cento». In quest'ottica è necessario dare al cliente più stimoli: «Tant'è che il 50 per cento di chi entra solo per comprare un rossetto al piano terra arriva fino all'ultimo». È lo scopo dell'amministratore delegato Vittorio Radice: creare spazi «in cui la gente può andare in vacanza per un'ora». E se chi entra nel concept store National Geographic di Londra (in Regent Street) lo fa per immergersi nel sogno di una vacanza; in vacanza ci vanno davvero i 75 milioni di clienti che annualmente si recano nei 19 outlet europei McArthurGlen, alimentando un fatturato di 2 miliardi. In Italia quelli di Barberino, Castel Romano, Serravalle, Novanta di Piave, Castel Romano e l'ultimo nato a energia solare La Reggia, nel casertano, nel 2009 hanno fatturato 545 milioni di euro e 12,5 milioni di visitatori, con dati Global Refund che mostrano il boom di stranieri. Prosperi anche i conti del gruppo Van

due Retail, a più 22 per cento (1 miliardo il fatturato complessivo) nelle 850 boutique dei nove shopping village. «È un settore in controtendenza», racconta il chief executive Desirée Bollier: «Quando l'economia è stabile, fare acquisti negli outlet è uno svago; in tempi di crisi è una necessità. La recessione ci ha svegliato, educato a scelte più intelligenti. Gli spazi? Sono simili, ma mantengono il concept del brand di riferimento, tanto che assumono l'aspetto di vie cittadine alla Montenapoleone», continua la Bollier, che con Montenapo condivide il passato da executive in Ralph Lauren: «Un tempo era tutto enorme. Oggi gli outlet sono luoghi fisici in cui relazionarsi senza stress, con la stessa attenzione che si dovrebbe ricevere in un atelier del centro».

Per questo si trovano sempre più servizi: la vip e gift card, il maggiordomo, i parcheggiatori, le navette. «Servizi su misura», continua Bollier: «In Inghilterra, dove ci sono molti turisti mediorientati, offriamo l'hand-free shopping: si passeggia, si compra e si ritira la spesa all'uscita». Paura del commercio on line o di quello «a tempo» dei pop up store? «Non credo che gli acquisti sul Web siano concorrenziali. Ai temporary store invece sono favorevole, li usiamo spesso». Il fenomeno dei negozi a tempo ha solo pochi anni: «In Europa il primo fu quello di Comme Des Garçons a Parigi», ricorda Antonella Dedini: «Surreale, come un bosco incantato». «In Italia fu Levi's nel 2005», dice Massimo Costa, responsabile e fondatore di Assotemporary, autore insieme ad Ada Cattaneo del libro «Il temporary shop» (Lupetti). Il motivo del successo è nella formula: «Si tratta di superfici medio-piccole, 80 metri quadrati di media, 30 giorni la media di apertura, in posizioni strategiche». I risultati? Ottimi: «Come operatori dell'Assotemporary, una cinquantina di cui 38 solo in Lombardia, nel 2009 abbiamo fatturato 20 milioni di euro». Milano è la capitale pop up e corso Garibaldi la via dell'eccellenza: «Perché è una strada di passeggio, con affitti più bassi rispetto al quadrilatero». Anche per Francesco Catalano e Francesca Zorretto, autori per Franco Angeli di «Temporary Store», è questa la formula del momento: come scrive Valeria M. Iannilli in «Fashion retail» (Franco Angeli), oggi lo spazio del commercio e quello del prodotto potrebbero non coincidere più. ■

Modelle in vetrina per Christie's a Milano. A sinistra, dall'alto: il negozio Ferrari di Regent Street a Londra; la cappelleria Mutinelli a Milano, sede di esposizioni d'arte



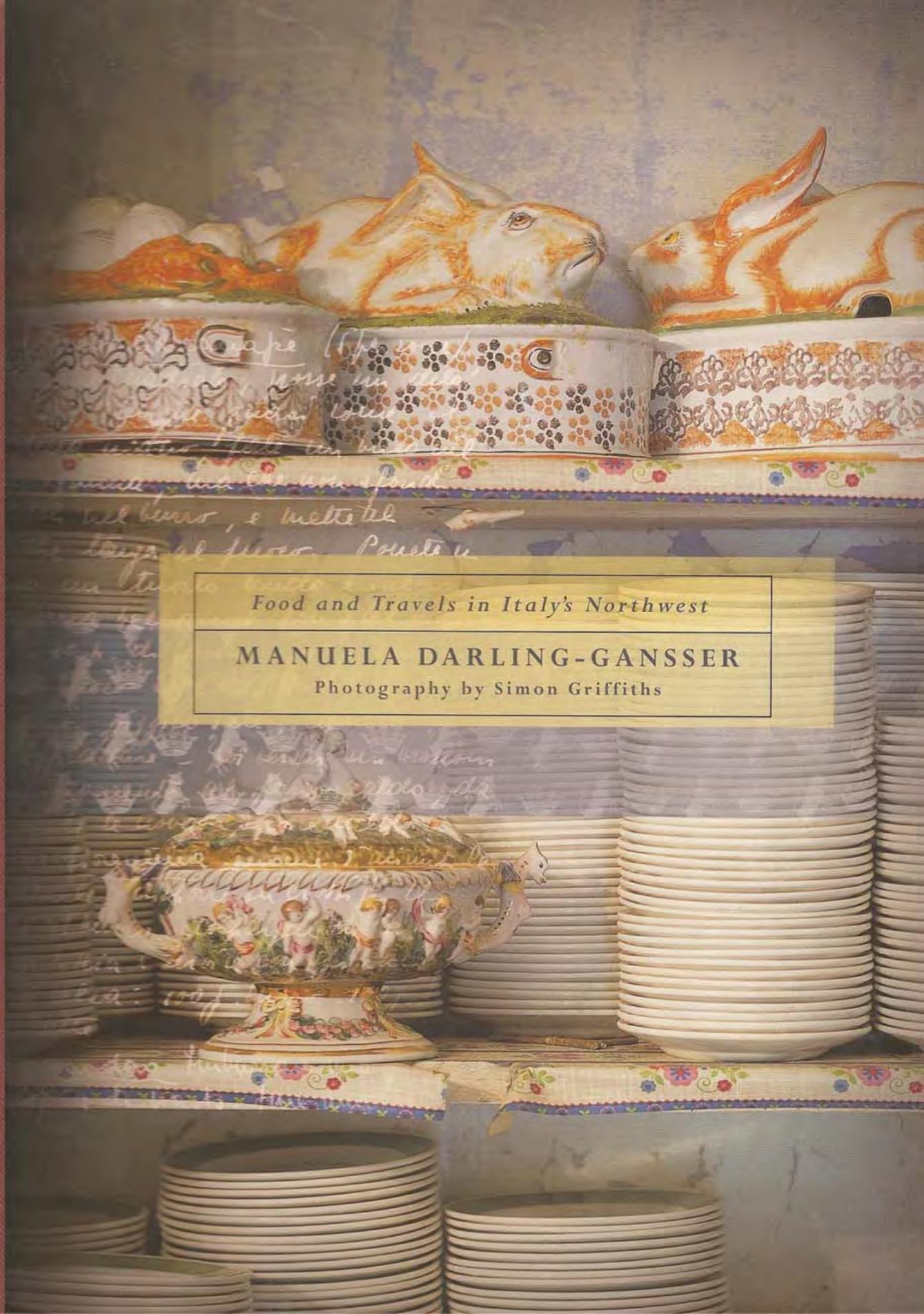


Autumn *Piemonte*  
IN

*Food and Travels in Italy's Northwest*

**MANUELA DARLING-GANSSER**

Photography by Simon Griffiths





'Il Pilone'  
A COUNTRY  
*House*

ABOUT AN HOUR'S DRIVE SOUTH OF TORINO, IN THE MIDDLE OF RICH agricultural plains, situated on a low rise and hidden from sight in a park of old trees, is to be found a very traditional Piemontese 'casale', or country house. It is called 'Il Pilone' after the village nearby. Like most of the larger houses on these plains, it is surrounded by a cluster of outbuildings that were at one time granaries, haylofts, garages, stables and the homes of people who worked on the farm.

'Il Pilone' itself is approached down a long straight drive of elms until you reach a fine pair of brick gate pillars and a wrought-iron double gate. Behind the gate, in extensive grounds, sits the main house four square and plain, its three-storey façade coloured a traditional yellow ochre picked out by dark green shutters. It is a gem of a house and belongs to the family of an old friend, Vittorio Sportoletti-Baduel. Purchased and renovated by his grandfather, an engineer and associate of the Agnelli family – he designed FIAT's Lingotto factory, which was famous for its rooftop racetrack, and the first ski lift at Sestriere – it is something of a time capsule. The house is very much lived in by three generations of the family, but it appears to have been largely untouched since it was restored and decorated by Vittorio's grandmother.

*Maria Teresa and I at work making gnocchi.*





*Antonella collecting vegetables from the garden for the Arcimboldo.*



*Vittorio follows the ritual of Arcimboldo – washing outside then rough-cutting.*

Alongside and attached to the main house, in a long low building, is a traditional farm kitchen with its associated storerooms. This is the preserve of Maria Teresa, the family's housekeeper. She is one of those women who is the keeper of generations of knowledge about the preparation of food, which she applies with a flair and sureness of touch that is all her own. In other cultures she would be declared a national treasure and have books written about her. As it is, she is much appreciated by Vittorio, his family and their numerous friends.

My plan on leaving Torino was to go to 'Il Pilone' and stay for a few days with Vittorio and his wife Antonella, to see Piedmontese country living at first hand and to use our time there to visit some of the surrounding districts. We arrived late on Saturday morning and were immediately plunged into the preparations for lunch which was to be a joint production, with Vittorio doing the first course and Maria Teresa the second.

Vittorio's dish, which is his own creation, is called Arcimboldo after the sixteenth-century Italian painter who depicted people made out of different vegetables. This calls for a visit to the vegetable garden, to begin a ritual about

which Vittorio is passionate – as he is about many things in Italian cooking. There are certain golden rules for Arcimboldo:

1. It must only be made from vegetables from the garden.  
'If you have to visit a shop it is fatally compromised.'
2. The chosen vegetables must be washed outside.  
If you take them inside they lose 2–3 per cent of their flavour.
3. They must not be peeled (that is done, if necessary, after they have been cooked and served) and they must be rough cut.
4. They must be cooked in a copper pan. 'This is not only necessary, it is obligatory.'

The resulting dish is the ultimate in fresh seasonal flavours, one that changes as the season progresses and different ingredients become available, and the rough, minimal cut of the vegetables in their copper pan looks sensational.

While preparations for the Arcimboldo were underway, we drank an aperitivo accompanied by very fine slices of prosciutto. In Vittorio's view prosciutto should be aged for 24 to 36 months, no more and no less, and cut very finely. The finer the



*Il Pilone – views of the house and garden.*

cut the less pink it becomes because the cutting process slightly cooks the prosciutto, but it does need to be fine. To do this properly you will need a mechanical slicer. Apparently more people in Italy own a meat slicer than they do a blender. Vittorio has slicers of industrial scale, one the Rolls Royce of the field. All this is so that you can observe another golden rule: prosciutto has to be eaten immediately it is cut.

Antonella had laid a beautiful table in the garden where we sat in the warm autumn sun and enjoyed first the Arcimboldo – it was as good as promised – and then one of Maria Teresa’s specialities, pasta with egg yolk and zucchini. This pasta dish is simple, with a memorable contrast between the consistency of the pasta, the richness of the egg and the sweetness of the finely sliced zucchini. It is a classic.

Over the next few days a succession of wonderful meals followed. That evening Maria Teresa cooked her Polpettone. Anywhere else this would be called meat loaf, but polpettone is no ordinary meat loaf. It is made with veal which gives it a delicate flavour and was sensationally delicious. It was followed by a very Piemontese





*The Bollito Misto is prepared for Sunday lunch in the garden.*

dessert called Bonèt, which is like a crème caramel made with chocolate. To accompany the food we drank a Barolo – the prince of Piedmontese wines and one of the great wines of the world – from 1976. The vineyards of Barolo would only be about 30 kilometres away as the crow flies from ‘Il Pilone’, so it would have to be called the area’s local wine. You can imagine how I felt: that if this was country living in Piemonte, why would you go anywhere else? More was to follow.

The next day friends, family and neighbours were invited to lunch to enjoy another Piedmontese tradition – Bollito Misto, literally ‘mixed boiled’ meats. This is definitely one of those dishes you should try when you are there – ideally in a convivial group setting, which is what we did – eating at a long table in the garden with everyone getting up to help themselves and children and dogs running around. The meat was yearling beef from the Piedmontese breed of white cattle known as Fassone. The meat of this breed is firm and has a very low fat content. It is ideal for bollito misto and other slow-cooked dishes such as brasato. It is also very good eaten raw as carpaccio. It is much less ideal for more traditional ways of preparation, such as grilling or roasting, which is probably why in Piemonte you

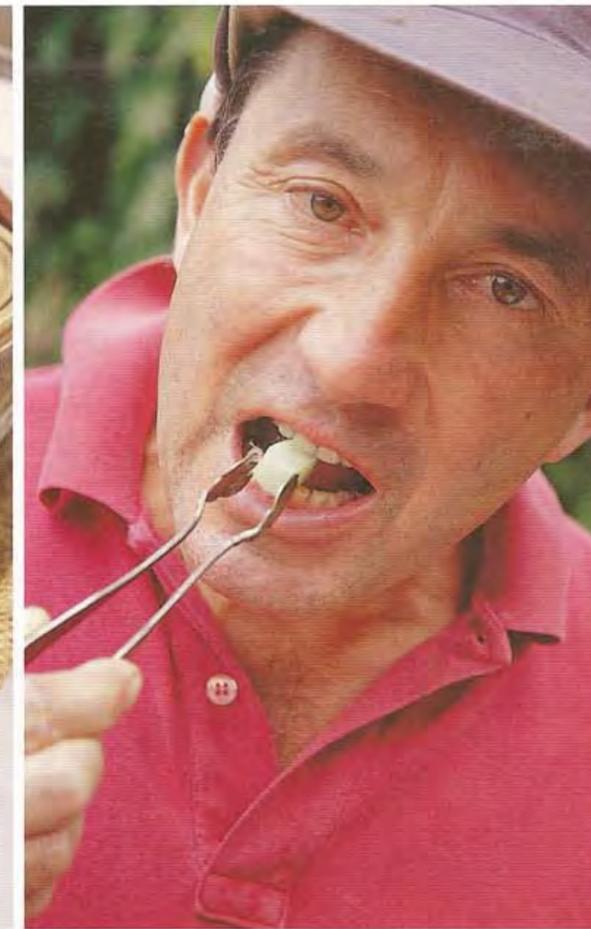
find these cooking techniques are rarely used. The reason is simple. Grilled or roasted, the Fassone meat is, in a word, tough. You can argue whether the Fassone breed was developed to suit the dish bollito misto, or vice versa, but it is a case of a very specific combination of meat and recipe making a perfect result.

The classic bollito misto calls for a calf’s head to be cooked with some of the more traditional meat cuts. The head provides the ‘melt’, the other cuts the meat. The meat from the bollito misto is spooned from the cooking liquid and eaten with a Salsa Verde, a fresh green sauce; mostardi, which are conserved fruits, rather like a chutney, are served on the side. After the meat has been divided among the diners, a little port wine is added to the remaining broth, parmesan cheese is sprinkled over the top and it is then served as a soup.

The bollito misto is as much a ritual as it is a dish. It is best served to a group and misses this element if you just order it for one person in a restaurant. On that day at ‘Il Pilone’, in that place, with those people, it was a marvellous occasion.

To complete the meal Vittorio served his home-made digestivi. These arrived in a series of wide-mouthed glass containers on a tray so they rattled as they came to





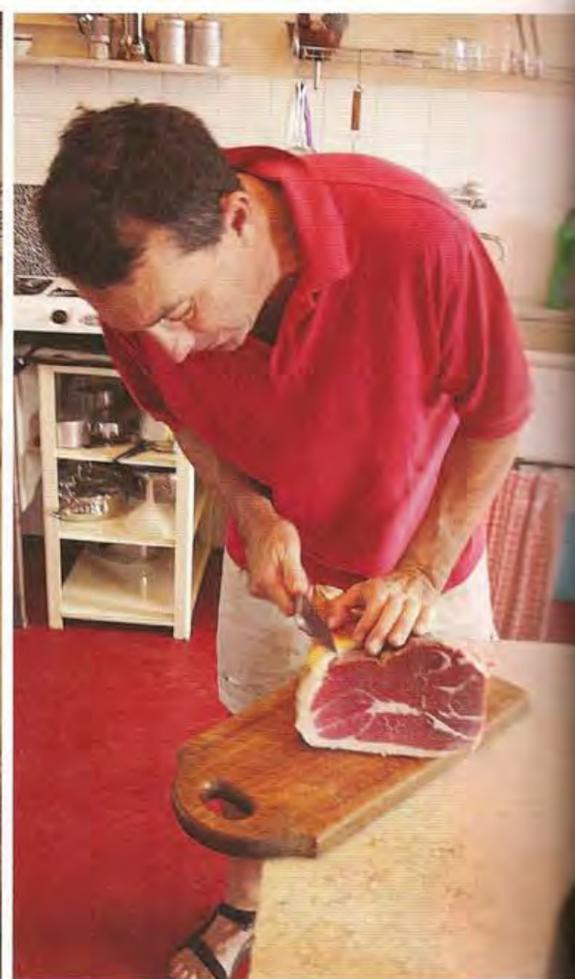
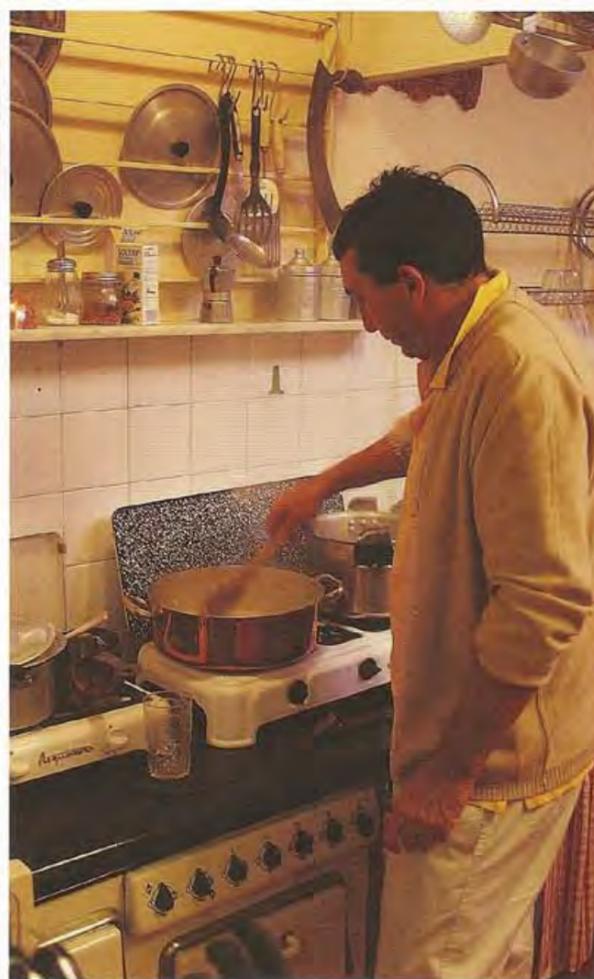
the table. Everyone in the family knows what he means when Vittorio asks ‘Who wants a clickety-clack?’ – although others refer to them less kindly, as the ‘death rattles’. The liqueurs are very strong (70 per cent proof) and home-made from Vittorio’s collection of herbs. I tried one made with ginepy – a variety of artemesia that grows high in the Alps and has an extraordinarily bitter, anise taste. Commercial ginepy liqueurs come sweetened and toned down. This was in its raw state and was sampled by dipping a sugar cube in the mixture (much the way absinthe used to be consumed) and then eating the liquor-soaked cube. Even with the sugar the bitterness was overwhelming. With my taste buds blown away, it was an experience I won’t quickly forget, but won’t be rushing to repeat it.

Our days at ‘Il Pilone’ passed in a pleasant glow as we enjoyed the family’s hospitality and ventured into the countryside during the day. The weather was soft and hazy, but still warm. This was early autumn, not the chills and clear days of later in the season. The trees in the garden around the house were beginning to change colour and the chestnuts were ripening in the woods. The garden, like many in Piemonte, is very much in the English landscape style, with splendid mature trees

*Above: Vittorio's 'clickety-clack' home-made liqueurs; taken by soaking a sugar lump; Miranda tries it. Left: The garden at Il Pilone.*



*Above: Vittorio in the kitchen.*



**SALSA DI  
MARIA TERESA**  
*Madonna del Pilone  
Cavallermaggiore*

*Above: Maria Teresa tries the prosciutto. Her famous tomato sauce is in the pantry.*

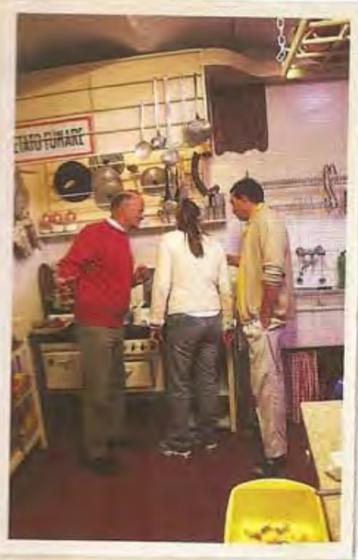
– spruce, cedars, magnolia grandifloras and monkey puzzles, together with oaks, elms and chestnuts – in a park-like setting. Not for Piemonte that formal restraint of gravel and green hedges found further south in Italy. Sub-alpine Piemonte is a very rewarding place to make a large garden and famous landscapers, such as the great English designer Russell Page, have done some of their best work here.

The garden at ‘Il Pilone’ is looser and less ‘designed’ than some you might see, but its informality and layout are perfect for that house. A table for drinks, lunch or dinner, sits invitingly under a tall magnolia outside the front door on the terrace. I have seen, on one unforgettable occasion, which was to celebrate Vittorio and Antonella’s wedding, the garden absorb 150 guests at round tables in cool shade under the trees while the temperature in the fields outside was 38°C. On that occasion the village brass band played oompah-oompah music and opera themes. As they departed at the end of the day, still playing, marching down the long avenue of elms, it looked like a scene from a Fellini film of the last century. Great gardens can do that.

Other unforgettable meals followed. In the big kitchen Maria Teresa and I made

gnocchi which she served with a simple tomato sauce. She also made a roll of gnocchi that was filled with spinach and served with a sauce of melted butter and crisped sage topped with parmesan cheese. On our final night we had one of those dinners which was literally a moveable feast. We started in Vittorio’s capacious storeroom next to his kitchen. (Vittorio lives in a large renovated wing separate from the main house where he also has his studio for painting and writing.) In this room, in pride of place and normally under cotton cloths, are his two meat slicers, together with his wine racks, storage fridge for his various prosciutti, skis, boots and other assorted elements of his life. We held a prosciutto tasting and while we were enjoying the delicacies which had gone straight from the fridge to the slicer we drank a selection of the glorious, latest release Barolo, the 2000 vintage (more about this wine later when we visit the Langhe wine-growing areas).

We tried one prosciutto after another, eating the fine slices right off the slicer. The crowning moment came when Vittorio produced a Spanish prosciutto made from pigs that had only been fed acorns. It had a very high fat content and the meat was dark rather than pink, but it was rich and flavoursome in a unique way. I prefer



the Italian prosciutti, but it was an experience to try the Spanish one, which is regarded by some as the finest you can buy. All the while we were sipping our various Baroli. We then moved across to the dining room in the main house, lit only by candles, and enjoyed yet another of Maria Teresa's specialities, Tajerin con Fegatini, pasta with a chicken liver sauce – in Piemonte dialect taglierini are known as tajerin. This also went well with the Barolo. The evening had all the elements I love: the simplicity and rightness of the setting, exceptional food served without pretension, great wine from the area and the company of people you enjoy. Sometimes the life of a food writer can be tough!

In thinking about the recipes to include from 'Il Pilone', it was a hard choice because so much of what we ate was exactly the sort of dishes I would make at home. So I have included the Arcimboldo (you won't find it anywhere else), and then Maria Teresa's Polpettone, her Penne with Zucchini, her Tajerini with Chicken Livers, the Rotolo of Gnocchi con Spinaci and a recipe for Bonèt, plus a variation made with white chocolate.





**8.** Tenuta Il Pitone,  
Cavallermaggiore  
(Cn): Allan Bay  
parla dei suoi  
prossimi libri  
di cucina  
con Isabella  
Rinaldi e Antonella  
Sportoletti



Primo Piano | 3

**L'Ottovolante** del lunedì  
di GIUSEPPE TURANI

## Scommesse sulla corsa dell'indice Dow Jones

Ormai in tutte le sale operative del mondo si scommette apertamente e in un clima da corsa dei cavalli. L'oggetto delle puntate è il più glorioso indicatore di Borsa (non è un vero indice, ma solo una media) e cioè il Dow Jones. Già settimana fa un po' tutti gli analisti "grafici" avevano detto che entro fine anno sarebbe arrivato a quota 11 mila.

E avevano sollevato parecchia invidia perché allora si era poco sopra quota 10 mila e, secondo altre opinioni, si era già andati un po' troppo oltre. Ma, ormai, il Dow Jones ha superato quota 10 mila e 900, manca un soffio a quota 11 mila. E quindi le scommesse si sono fatte roventi. In qualche sala operativa si sono anche udite grida di incoraggiamento: "Dai, corri, ancora un po'". I contrari, intanto, gufavavano.

Uno dopo l'altro, tutti i protagonisti della rovente estate delle scalate di Borsa escono di scena. E' caduto (spontaneamente) l'ex amministratore delegato della Popolare di Lodi, Gianpiero Fiorani. Si è di fatto ritirato a vita privata (sempre spontaneamente) il "padrone" della Rcs, Stefano Ricucci, e adesso se ne stanno per andare i consiglieri della Popolare di Lodi.

Sulla scena resistono, di quei protagonisti, solo il governatore della Banca d'Italia, Antonio Fazio, che risulta essere inamovibile, e il presidente di Unipol, Giovanni Consorte, che invece rimane lì perché molti suoi associati credono ancora nel suo disegno di conquistare la Banca Nazionale del Lavoro.

A Torino come a Milano questo è il momento delle donne. In Piemonte sono loro che stanno firmando una sorta di rinascita dell'area. Sono tante. C'è innanzitutto Mercedes Bresso, efficiente Presidente della Regione, Maria Leddi deus ex machina della Fondazione CRT che riesce a coniugare promozione del territorio e visione globale.

Nel mondo dell'arte Patrizia Sandretto Re Rebaudengo della Fondazione omonima ha saputo innovare e affermare la propria galleria a livello internazionale. L'ex sindaco Giovanna Cattaneo Inarisa, oggi Presidente della Fondazione Torino Musei, con Enrica Pagella sta dando vita ad una mostra sul 400 piemontese che per prestigio e raffinatezza sarà la vera chicca della stagione. Anche

le due manager creative Cristina Tardito fondatrice del marchio Cristina T. e Cristina Ferrari di Fisco sono riuscite ad affermare il proprio stile in Italia e all'estero. Fra le creative che hanno riannato la città c'è anche l'architetto Milli Paglieri che ha dato recentemente vita a Hafa Café uno dei luoghi di ritrovo degli intellettuali cittadini. La veterana, ma sempre punto di riferimento è Romilda Bollati, della Bollati Boringhieri.

A Milano, il 22 novembre la principessa Bona Borromeo, presidente Comitato Lombardia AIRC (Associazione Italiana Ricerca sul Cancro) per festeggiare quarant'anni di vita dell'associazione ha invitato al concerto straordinario al Teatro Alla Scala diretto da George Pretere. All'entrata, il sovrintendente Stephan Lissner ha salutato le quasi due mila persone che hanno partecipato alla serata per dare il loro contributo all'associazione.

### Escono di scena i protagonisti delle scalate estive di Borsa

Nel parterre, curato da Carlamaria Orsi Carbone, si notava Maria Paola Lunardi, molto esperta di musica classica, che si intratteneva con Alessandro Gancia, Umberto e Rosa Quadriro spiegando che Pretere, quando era un giovanissimo direttore alla Scala, ha avuto una relazione artistica privilegiata con Maria Callas, mentre la marchesa Marta Brivio Sforza, consigliera dell'AIRC, spiegava ad Alessia Bormioli e a Vittorio e Natalia Collobiano che nel 1998 l'Airc ha intuito che solo con la tecnologia si può rendere più veloce la ricerca e proprio per questo ha creato a Milano l'IFOM, Istituto FIRC di Oncologia Molecolare dove lavorano quasi 300 ricercatori.

L'Italia è famosa in tutto il mondo per il design e lo stile di vita. Per mantenere questo primato però è necessario allevare giovani talenti sia nel mondo artigianale che universitario. Due Master si stanno imponendo per prestigio, quello organizzato da Domus Academy Interior and Living Design, diretto da l'architetto Antonella Dedi, e il MAFED della Boccioni, Master in Fashion, Experience and Design Management, diretto da Guido Corbetta e Stefania Savio. Proprio in questi giorni si sono svolte le cerimonie di laurea, con giovani provenienti da tutto il mondo, futuri ambasciatori del nostro stile.



Il GIORNALE ■ Martedì 26 giugno 2002

MILANO CRONACA 59

# Via Montenapo lancia la grata salva-tacco

PAOLA FUCILIERI

A Milano, la grata d'ora continua a coprire il marciapiede. E ora si può tornare a guardare gli scaffali rotti dei cataloghi. Oppure un'occhiata veloce al pattern parigino della moda abbini che ogni donna si trova costretta a seguire se decide di uscire in pieno di scarpe con il tacco alto e fare shopping in una strada come via Montenapoleone. Tradizione e novità convivono in un'evoluzione di grata: più pratica, coprono il marciapiede, dove i cittadini hanno spontaneamente la loro opinione negativa o abietta, lo stesso. L'esperto, a quindici metri, prosegue di chi vuole il marciapiede in acciaio, lo altre rimangono in cemento. Le altre rimangono in ghisa, o in ghisa e acciaio. Le altre sono in acciaio e ghisa. Le altre sono in acciaio e ghisa. Le altre sono in acciaio e ghisa. Le altre sono in acciaio e ghisa.



La nuova grata (in un'immagine) che salva scarpe e scarpe. A sinistra con il suo attuale

*In ghisa e antistruciolo, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini*

*Sarà sistemata in via sperimentale davanti al negozio Larismiani. Poi sarà estesa a tutta la strada*

La grata in ghisa è stata inventata e progettata in un'azienda di via Montenapoleone, la Grata. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini.

Il progetto è stato ideato e progettato in un'azienda di via Montenapoleone, la Grata. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. Il progetto è stato ideato e progettato in un'azienda di via Montenapoleone, la Grata. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini.

La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini.

La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini. La grata è in ghisa e acciaio, ha un disegno a gocce d'acqua che evita guai alle signore ma anche bruschi e pericolosi scivoloni agli uomini.



## Un brevetto dei negozianti per migliorare le griglie sui marciapiedi Montenapo, operazione tacchi sicuri

di Paola Pastorini

Via Montenapoleone brevetta le griglie del marciapiede antiscivolo e "salyatataeco". L'idea è venuta a Riccardo Miani, titolare della boutique Larusmiani, che ha pensato di darci un taglio con i rischi da griglie. Scivolose e infide, a volte in parte sollevate e quindi malsicure, le griglie mettono in serio pericolo il passo di infaticabili globe-trotter della moda appoggiate su trampoli e di inflessibili manager su tomaia di costosissimo cuoio.

«Spesso devo aiutare donne che inciampano davanti al mio negozio e poi buttano via le scarpe», spiega Miani. Da qui l'idea di commissionare all'architetto Antonella Dedini uno studio per rendere le griglie del marciapiede di Montenapoleone, per ora solo nel tratto compreso tra via Verri a corso



Veduta di via Montenapoleone. Ora i commercianti vogliono installare nuove grate per preservare lo shopping dai rischi di inciampo

Matteotti, più chic e più sicure. Saranno realizzate in ghisa antiscivolo, a forma di gocce d'acqua («divertenti e poi l'acqua è il simbolo di Milano») su cui campeggerà il nome del negozio, e pagate da Riccardo Miani.

Il progetto sarà oggi sul tavolo del vicesindaco Riccardo De Cora-

to. «Noi intanto, l'idea l'abbiamo brevettata», spiega la presidente dell'Associazione Montenapoleone Claudia Buccellati, infaticabile organizzatrice della via. «E crediamo si tratti una proposta concreta, che antepone i fatti a tante parole». Si spera in una risposta del Comune entro l'estate.



Mercoledì 26 giugno 2002

LOMBARDIA PRIMO PIANO

IL GIORNO

3

Il progetto lanciato dai negozianti sarà presentato oggi al vicesindaco De Corato

■ **L'IDEA** / «Lastra» in difesa delle caviglie delle signore

## Montenapo lancia una moda Grate acchiappa-tacchi addio

Passeggiare e fare shopping nel quadrilatero più chic sarà meno infido

di Stefania Consenti

MILANO — Quelle odiose grate dove si infilano i tacchi a spillo, non ci saranno più sui marciapiedi del centro storico. Passeggiare e fare shopping nel quadrilatero della moda sarà meno infido per le signore grazie alla geniale idea di due architetti milanesi (fra cui una donna) che hanno studiato una lastra unica, antisdrucchiolo. «Così le turiste non resteranno più incastrate», sottolinea Riccardo Miani, titolare del negozio di abbigliamento di Montenapo. «Ne ho soccorse tante. Ma con questa griglia eviteremo anche tante scivolate agli uomini». Miani è dunque l'ispiratore del progetto che oggi sarà presentato dall'associazione di via al vicesindaco Riccardo De Corato. «Ci serve il placet del Comune, poi siamo pronti a

partire con l'operazione, da via Verri a piazza San Babila. «Adotta una grata» che non costerà una lira alle casse civiche». Anzi: sulla griglia sarà possibile incidere anche il nome dello sponsor o dei commercianti che decideranno di adottare la grata più vicina ai loro negozi. Con il risultato, sottolinea Miani, «che il Comune potrà riscuotere pure il denaro della pubblicità» e «noi potremo migliorare l'immagine di questa via che ha toccato il punto massimo del degrado». Inizialmente saranno sostituite cento vecchie grate con quelle, finemente realizzate, in ghisa, dai due architetti. «C'è un ritorno ai materiali della tradizione dell'arredo urbano», spiega l'architetto Antonella Dedini. «Senza considerare la lavorazione, a goccia

d'acqua. Prima di arrivare al prototipo e il mio collega abbiamo fatto tantissime prove. Ci sono voluti sei mesi di studio per mettere a punto la grata «da tacchi a spillo». La funzionalità, ci tiene a ribadire Dedini, è salva. Le grate servono a garantire aria e luce ai locali sottostanti che un tempo venivano utilizzati come depositi mentre oggi sono completamente vuoti. «Certo», conclude Miani, «non basta questo solo elemento di arredo urbano ad assicurare il rilancio di Montenapoleone ma tant'è. Facciamo un passo alla volta. L'importante è fare qualcosa, anche in vista dell'autunno e delle prossime iniziative della moda. Il passo successivo sarà quello di ristudiare la pavimentazione... sprofondare nell'asfalto non è divertente».



**IL PIANO**  
Via Montenapoleone: via quelle brutte grate dove il tacco a spillo resta incastrato e si rischia la distorsione.



I negozianti del Quadrilatero hanno proposto al Comune la loro idea per abbellire la strada e renderla più originale

# Grandi Firme sull'asfalto

*Montenapo, addio alle grate che rompono i tacchi alle signore*

LAURA ASMAGNI

**MARCIAPIEDI** griffati in Montenapoleone. Sono in arrivo nuove grate, studiate apposta per evitare che i tacchi a spillo delle signore si spezzino e che gli uomini possano scivolare nelle giornate di pioggia. Il tutto, con il logo dei vari negozi che si affacciano lungo la via.

Nella strada considerata la vetrina internazionale del *made in Italy*, anche quel pezzo di asfalto parlerà dei marchi che hanno tenuto alto il prestigio degli stilisti nel mondo. L'idea di griffare i marciapiedi di via Montenapoleone è partita da Riccardo Miani, titolare del negozio di abbigliamento, che con l'appoggio

di Claudia Buccellati, presidente dell'associazione di via, ha presentato in il progetto all'assessore al Commercio Prefolin.

«È un'iniziativa totalmente autofinanziata — spiega Miani — Le prime duecento griglie saranno sistemate, se Palazzo Marino darà il via libera, nel tratto che va da via Verri fino a corso Matteotti. Le grate saranno in ghisa, materiale pregiato, anti-sdrucicchio. Per il logo pensiamo alle classiche targhette ovali in ottone. Sulle quali il Comune potrà guadagnare, facendo pagare la tassa per l'occupazione di suolo pubblico». Aggiunge la Buccellati: «Se Palaz-

Le prime duecento griglie saranno sistemate tra via Verri e corso Matteotti

L'iniziativa, di Miani, è autofinanziata: manca solo il consenso di Palazzo Marino



**COME SUNSET BOULEVARD**

I negozianti di via Montenapoleone hanno avuto un'altra idea per rendere ancor più originale e caratteristico il cuore del Quadrilatero: le grate saranno antiscivolo e porteranno, ognuna, il logo del negozio che ha accettato di sponsorizzare l'iniziativa. Un Sunset boulevard alla milanese

zo Marino ci dirà di sì, allargheremo il progetto a tutto il Quadrilatero».

Mentre sul Sunset Boulevard di Los Angeles si collezionano le impronte delle mani e dei piedi dei divi del cinema, Milano — se il Comune darà il proprio assenso — avrà in via Montenapoleone marciapiedi con i nomi più illustri del *made in Italy*, incastonati, in cornici di solida ghisa. Un'idea che esalta l'orgoglio per la moda e affronta anche una questione che ha a che fare con la sicurezza dei passanti. «Sono stanco di vedere signore che restano con il tacco incastrato nelle griglie che abbiamo

adesso — spiega Miani — così come mi preoccupa vedere distanti signori scivolare sulla grata nelle giornate di pioggia».

Il progetto per le griglie griffate è stato affidato a due architetti, Antonella Dedini e Ivan D'Agostini. «Sono grate che abbiamo studiato per mesi — racconta l'architetto Dedini — il disegno è quello di piccole gocce d'acqua che si rincorrono, con tanto di forellini. Io stessa le ho provate, indossando tacchi a spillo alti 12 centimetri. I risultati sono stati eccellenti. Non si cade e l'aspetto estetico è buono, in sintonia con l'immagine della strada».



## ARREDO URBANO



## Montenapoleone, marciapiedi firmati Nuove grate a prova di tacco a spillo

Montenapoleone cambia faccia. Si comincia dai marciapiedi, anzi dalle griglie dei marciapiedi. Ieri l'Associazione dei commercianti di via presieduta da Claudia Buccellati ha presentato all'amministrazione comunale (l'assessore al commercio Roberto Predolin) il progetto per delle grate griffate. Anzi brevettate. Copriranno il tratto di strada che va da via Verri a via Montenapoleone, direzione San Babila. Le hanno studiate due architetti - Antonella Dedini e Ivan D'Agostini - e hanno caratteristiche uniche: sono a prova di tacco a spillo e sono antiscivolo. Il disegno raffigura delle gocce di forma diversa e irregolari: sembrerà di camminare sull'acqua. Le grate saranno costruite in ghisa, un materiale antico che offre però una funzionalità straordinaria.

L'opera - che potrebbe essere pronta per settembre quando riprenderà in pieno l'attività nel quadrilatero d'oro - è completamente autofinanziata, quindi a costo zero per il Comune. Riccardo Miani, titolare del negozio di abbigliamento LarusMiani, spiega: «I marciapiedi in via Verri e in via Montenapoleone sono in uno stato pietoso, rabberciati, avvallati, con le griglie che in alcuni punti cedono o sono piegate. Una piccola vergogna per una strada conosciuta nel mondo». Ogni griglia avrà anche una targhetta in ottone con il nome del negozio dirimpetto: il Comune incasserà così anche la tassa per l'occupazione di suolo pubblico. Intanto il 5 luglio apre il nuovo negozio di Gucci, proprio di fronte a Cova.

■ BERTICELLI a pagina 51



MONTENAPOLEONE

## Grate più sicure per i tacchi assassini

GIULIA ZONCA

Di solito, per le strade, si cammina, ma ci sono alcuni posti dove la falcata diventa più nobile e si trasforma in passeggiata. Via Montenapoleone, per esempio, non è adatta a una frettolosa visita, magari in volgari scarpe

da ginnastica, si presta di più a un'elegante sfilata in tacchi alti (per lei) o mocassini di cuoio (per lui). Per guardare le vetrine ci vuole stile, queste calzature si addicono ai negozi modaiole, ma non alla pavimentazione. «Le grate sono scivolose, pericolose e inadatte ai tacchi a spillo», denuncia Claudia Buccella-

ti, presidente dei commercianti di via Montenapoleone. E qualcuno ha già raccolto l'allarme. Riccardo Miani, proprietario di un negozio dell'illustre strada si è offerto di modificare le insulse inferriate con delle grate in ghisa molto più chic. Questo materiale sarebbe più adatto a rappresentare lo spirito pratico dei milanesi e ben due architetti si sono scomodati a disegnare un progettino che le renda, anche esteticamente, più consone alla via. Disegnini minimal con gocce d'acqua e altri ghirigori, certamente molto trendy e sicuramente antisdrucolo.

L'idea è stata presentata oggi in Comune e gli interessati

aspettano, fiduciosi, notizie. Del resto il signor Miani ha sottolineato che nulla dovrebbe ricadere sul bilancio comunale, si occuperà lui di raccogliere soldi, consensi dei suoi vicini e, ovviamente, sponsor che finanzino l'operazione.

In caso il progetto venga bocciato nulla è perduto: Jennifer Lopez, di Prada vestita, nel film «Prima o poi mi sposo» incontrava il futuro marito proprio grazie a un tacco rotto e per gli uomini la settimana della moda insegna. Sandali, infradito (spesso gommati antiscivolo), e moltissime knickers, griffate e perfettamente in linea con lo strascio mondano.



Corriere della Sera

CRONACA DI MILANO

MERCOLEDÌ 26 GIUGNO 2002 51

LA CITTÀ CHE CAMBIA  
I PROGETTI

# Marciapiedi griffati in Montenapoleone

*I commercianti si autotassano: consegnato a Palazzo Marino il piano studiato dall'associazione di via*

Via Montenapoleone potrebbe avere fra poco un nuovo volto. Le 17 Associazioni di via, di cui è presidente Claudio Bucchetti, ha presentato all'assessore al Commercio, Roberto Pedullini, che lo accadrà a ridosso all'Urbanistica, Gianni Verga il progetto per sostituire tutte le grate che corrono tra via Verdi e corso Matteotti, passando appunto per Montenapoleone. Un progetto ambizioso e visionario che potrebbe diventare realtà già nel prossimo settembre in caso di prendere in pieno fattività.

La polea in opera delle nuove griglie — una miscela di hi-tech e tradizione — sarà il primo passo per la riabilitazione locale dell'intero quadrilatero della moda. Già in settembre, come ha ricordato il vicesindaco Riccardo De Cesare, si comincerà con il divieto assoluto di parcheggio e la regolamentazione, rigida, delle soste per stacco e carico delle merci.

Le griglie non sono di tipo «antivandal», ma griglie progettate apposta per una delle vie più prestigiose al mondo, agli architetti Antonella Dedini e Ivan D'Agostini, la presidente di via, Cecilia Buscetta, e Riccardo Miani, titolare del negozio LuxorMiani, hanno dato direttive vincolanti per prima cosa le griglie

dovranno essere a prova di sacco a spillo. Le ditte che cominceranno in Montenapoleone e che oggi evitano accuratamente le grate esistenti, finché almeno lo sbalzo sui marciapiedi rabberciati, d'ora in poi non si doman-

do più preoccupare per via scivole dei loro clienti. Secondo l'architettonica più recente, strano e insolito è questo: il fatto che già adesso, quando viene richiesta di scendere,

grate — spiega l'architetto Antonella Dedini, direttore dell'Interior Design Institute — sono anche il vanto per mesi. Lo stesso ad essere messo in facoltà di scivolo per fare i passi. Le griglie sono progettate utilizzando un materiale un-

ico, la ghisa, che offre una funzionalità straordinaria. Per la scelta del disegno, abbiamo il microspazio. Abbiamo cercato di disegnare a forma di piccoli orecchi. La ghisa è ricambiata la ghisa di via. Le grate si fanno di poche ditte, la possibilità di cambiare sull'acqua.

«I marciapiedi tra via Verdi e quella parte di via Montenapoleone che va sino a San Babila», spiega Riccardo Miani — sono in uno stato pietoso. Rattoppati, sconvolti, con le grate che cadono. Insomma una polea necessaria per la via milanese più prestigiosa e riconosciuta all'estero. Questo progetto ha poi un vantaggio: è a costo zero per il Comune. «Io», spiega ancora Miani, «che da mio padre, Guglielmo, ho ereditato un grigio amore per Milano» — attraverso l'Associazione (i via, finanzia) tutta l'opera. Ogni griglia avrà una piccola carica in omaggio su cui il negozio dirigerà la polea apporre il suo nome. E il Comune iscriverà la tassa per occupazione di suolo pubblico.

Intanto cominceranno i grandi lavori nei quadrilatero d'oro. Il 3 luglio dovrebbe essere presentato il nuovo negozio di Gucci, che sarà aperto proprio di fronte a Caviz. Alberto Bertelli



PROPOSTA Nel rinnovamento, a sinistra le grate come analoghi in Montenapoleone, al centro il disegno degli architetti e a destra come cambierebbe la via



GIOVEDÌ 30 OTTOBRE 2003

55



## stradario

DI CARLO LOVATI

### Il colpo di genio di Nica Grate con il salva-tacchi

*Ivan non è stato. Anche perché un'idea del genere a un uomo non sarebbe mai potuta venire. Infatti ci vuole una bella fantasia, per piazzare davanti al proprio negozio tre paia di finte suole in metallo proprio lì per terra, sopra quelle stramaledette grate in ferro. Per impedire alle signore e alle signorine di restare intrappolate con i loro tacchi. Per consentire alle spettabili clienti di ammirare la mercanzia in vetrina senza cadute di stile. Tre pezzi di metallo sagomato, come fossero delle pedane dove sistemarsi per non correre rischi. Ivan che da ventitré anni sta nella boutique «Mister Moor» in via Meda, all'altezza del numero 11, e quei costi se li è trovati. E a metterli non è stata nemmeno la signora Gabriella, che era moglie di un grossista di insaccati e che, dopo cinque anni di attività, cedette la licenza proprio a Ivan.*



*È da prima, che quelle tre paia di suole rendono più equilibrati i sogni di eleganza delle dame del quartiere. Da quando quell'idea così femminile, e nel suo genere geniale, venne alla bella Nica. Faceva la cassiera da Biraghi e poi da Lella Sport. Negozi di gran moda e lei una gran bella figliola. Sotto padrone e poi la grande occasione. Era il 1961 e finalmente la boutique tutta sua. Che magari era un po' fuori di mano, ma sai che soddisfazione muoversi di testa propria. Scegliere un campionario un po' così. Proporre una vetrina un po' così. Azzardare qualche novità un po' così. E poi quell'idea che a un uomo non sarebbe mai potuta venire. Tre paia di suole di metallo proprio lì per terra sopra quelle stramaledette grate di ferro. Ancora oggi davanti alla boutique di Ivan.*

lovati@corriere

In cucina, la vecchia stufa a gas e il lavello in pietra si sposano con il pavimento moderno in cemento rosso pompeiano. A rendere più originale l'atmosfera, la disposizione degli oggetti, rigorosamente a vista.

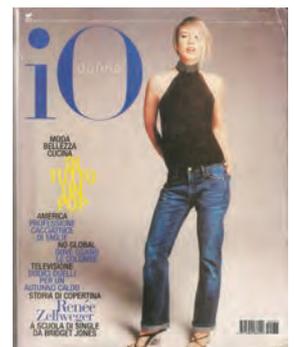
**ARREDAMENTO**  
In Piemonte, una casa di campagna ricavata dalle stalle di una villa padronale. Dove i cimeli di famiglia raccontano la storia di due generazioni

## Nelle antiche scuderie

DI ANTONIO CALBI - FOTO HENRY THOREAU



Argomento:



Argomento:



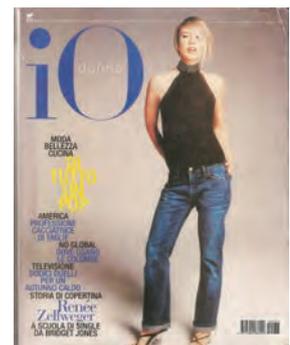
C'è il respiro pacato della storia in questa casa nel cuneese, in Piemonte. Vittorio Sportoletti Baduel, torinese doc, l'ha ricavata dalle antiche scuderie della villa di famiglia. Circondata da boschi di betulle, pioppeti, campi di mais e cereali, il corpo principale di fine Settecento è la classica casa padronale di campagna rimasta intatta, con affreschi un po' stinti, letti a baldacchino e porcellane di Limoges. Sul lato sinistro del piccolo parco, fra tigli e ippocastani giganti, si allunga il corpo delle vecchie stalle trasformate in abitazione con l'intervento discreto dell'architetto Antonella Dedini. Al piano terra, la grande cucina, con l'acquajo in marmo chiaro, mobili degli anni Trenta in metallo laccato bianco, stufa in ghisa e pavimento in resina rossa. Nel disimpegno, una ghiacciaia d'inizio secolo ospita la collezione di scarpe del padrone di casa. Un grande magazzino contiene dispensa, lavanderia e altro ancora, con tavoli, credenze d'ogni sorta e arnesi di una volta. Tavoli, tappeti e stufe sono elementi ricorrenti in ognuno

dei molti ambienti che compongono questa casa su due piani. A sinistra dell'ingresso si apre la sala da pranzo, con pavimento in legno all'anilina bianca, un lungo tavolo di acacia su piedi di olmo, disegnato dal proprietario, una fila di sedie liberty ritappizzate a strisce colorate, e una consolle, anch'essa anni Trenta, con ante rivestite in pergamena dipinta. Alle pareti, fra ritratti secenteschi e candeled giganti, si frangono una natura morta d'autore e una divagazione grafica più anonima, ma non meno bella. Ancora più in là si apre il salotto, con due divani ai lati del camino in pietra, un pannello di stile preraffaellita, mobili déco in radica e porta-finestra affacciata su un piccolo cortile in pietra. Sui piani di appoggio, libri dedicati alla montagna e le prime edizioni di Nietzsche. Al piano superiore è stata conservata l'infilata di stanze, l'una nell'altra, alla maniera delle case contadine. Capriate a vista, pavimenti in cotto o in battuto di cemento chiaro, blu cobalto o rosso pompeiano; pareti e soffitti bianchi, come le tende

segue >

Sopra: la mansarda, attrezzata a living e zona studio, è una stanza ampia e piena di luce, con ben otto finestre. Sul pavimento in legno verniciato bianco, un grande tappeto e, di contorno, tecnigrati anni Trenta. In un angolo, la zona relax, con divani Frau in pelle color senape, originali anni Cinquanta. La stufa è un progetto del padrone di casa.

333



Sotto: un angolo del guardaroba, con armadi, cassettiere tipo ufficio bauli pieni di ricordi. In basso: la camera da letto di gusto rétro, con due letti in ferro battuto accostati, protetti dalla zanzariera. Il bagno annesso è un locale anni Trenta con piastrelline bianche e pavimento in legno di wengé lucidato. Quadri e stampe sono un po' dappertutto.

alle finestre. Un ordinato disordine è il segno dell'abitare di questo cinquantenne, viaggiatore incallito, che ama scrivere e dipingere. Per questo, si rifugia nella mansarda. È l'ambiente più ampio, anegato nella luce, con ben otto finestre, pavimento verniciato bianco, divani Frau degli anni Cinquanta in pelle color senape, tavoli da disegno anni Trenta, una stufa in metallo arrugginito e lampade a fusto lungo, che servono anche da piani di appoggio, disposte ai quattro angoli di questo stanzone con vista sui campi. Lo studio è un sovrapporsi di cimeli, dalle foto di D'Annunzio con dedica allo zio ai souvenir di viaggio. Un po' dappertutto, fra valigie e bauli, numerosi album di foto-ricordo sono pronti a raccontare più di una biografia. Anche il guardaroba è un susseguirsi di armadi e cassettiere tipo ufficio, con stand a vista, carte geografiche alle pareti, lampade Tolomeo e il solito tavolone al centro. Tutte le stanze ne hanno uno, intorno al quale si può lavorare o che funziona da piano di esposizione dell'immagine o dell'oggetto di

segue >



Argomento:



turno, così come ovunque ci sono tappeti d'ogni epoca e continente. Nella camera, due letti in ferro battuto accoppiati creano un mega-giaciglio protetto da una zanzariera. Il bagno ha il pavimento in legno di wengè lucidato, sanitari disegnati da Castiglioni e uno specchio veneziano con cornice in cristallo lavorato. All'esterno c'è un piccolo giardino, con pergolato di rose e una piscinetta lunga come un abbeveratoio. Quello che un tempo era il ricovero del trattore ora è una sauna, con sedute in vimini, tappeti indiani e stufa in ghisa bianca. Ha un carattere deciso, questo stile abitativo, funzionale e per nulla patinato, che fonde memorie del passato e icone del presente. E che riunisce i cimeli di storia di due famiglie che hanno attraversato il secolo. Fra i protagonisti, l'ingegnere della Fiat Vittorio Bonadè Bottino, colui che ha modellato la pista di collaudo sul tetto del Lingotto e progettato le torri cilindriche al Sestrièrè. Una sua bella biografia, edita da Bompiani, è da poco in libreria. **ANTONIO CALBI**

A pag. 338, spunti e idee in più per arredare con uno stile ispirato alla casa di questo servizio.



In alto, il giardino interno. Una lunga fila di vasi di rose è appoggiata sul bordo della piccola piscina che, nella forma, ricorda un vecchio abbeveratoio. Qui sopra, nel salotto: mobili déco in radica e due divani davanti alla porta-finestra che dà sul cortile di pietra. A terra, un originale mix di tappeti accostati; alle pareti, quadri e opere d'arte.

337



Argomento: