

*Qualificare l'ospitalità
To qualify your hospitality*

suite

Poste Italiane Spa - Speedy in a.p. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n.46) art. 1, comma 1, - DBC Milano - in caso di mancato recapito si impegna a pagare la relativa tassa - BE-MA editrice Via Teocrito 50 - 20128 Milano
Organo ufficiale di Acappo



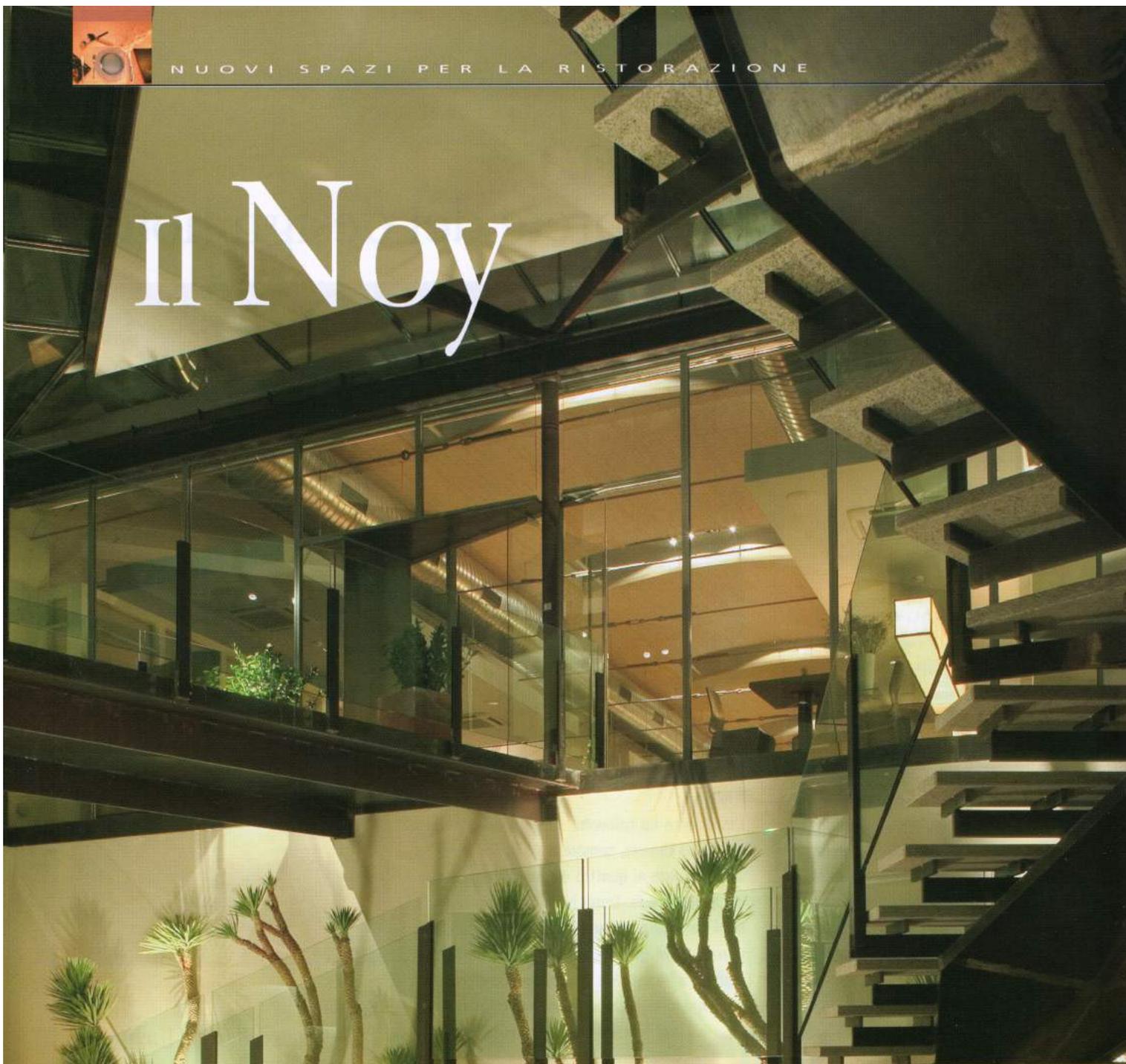
***Bulgari Hotel & Resort • Methis Hotel
Noy • Villa La Vedetta
Il ristorante • Impianti di condizionamento***



107
Giugno
2004



Il Noy



58

E' nato a Milano un nuovo spazio metropolitano per incontrarsi. Shopping, coccole e cibo in un progetto accattivante, capace di unificare realtà commercialmente diverse, in un unicum architettonico e stilistico.

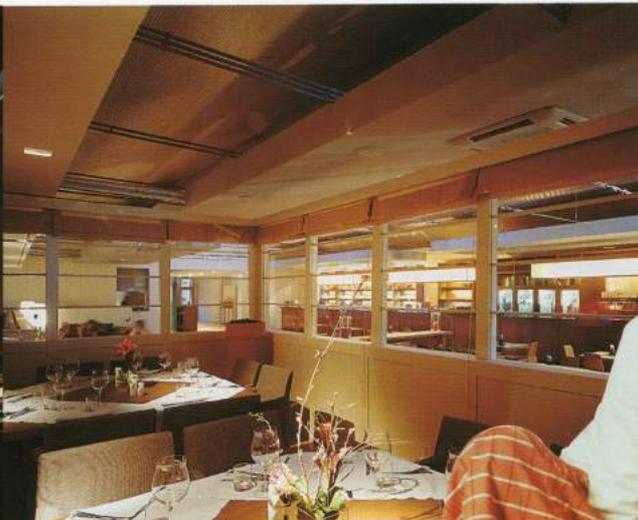
Lucia Uggè Mallone

Dalla boutique con salotto, bar e tisaneria all'emporio con ristorante, galleria d'arte e SPA. E' l'era del "concept store", spazi dove si trova di tutto e si fa di tutto, in ambientazioni accoglienti e curate in ogni dettaglio. I maghi delle tendenze, i trend setter lo chiamano "soft trade", consumo morbido, più attento al piacere, al benessere e alle emozioni che ruotano intorno all'acquisto, che non al mero possesso degli oggetti. Shopping, emozioni, coccole e cibo racchiusi in un unico spazio. Il progetto nasce e si sviluppa nell'ambito di un'operazione commerciale voluta per spri-

mentare in modo nuovo le potenzialità di una zona ad alta vocazione commerciale come quella di corso Vercelli, facendo convivere un'offerta diversificata di consumi e stili di vita apparentemente lontani gli uni dagli altri.

Il Noy

Curato dall'architetto Silvio Maglione, il progetto esprime caratteri di contemporaneità, attraverso una intelligente distribuzione degli spazi, il recupero in chiave moderna dei tratti architettonici originali, il contrasto formale e cromatico fra materiali high-tech e arredi di sapore domestico.



capace di far comunicare e dialogare le diverse tipologie. Ed è proprio questa novità del progetto, che credo rappresenti un inedito almeno per Milano. Non

Le piastrelle bianche di klinker che rivestono la facciata riportano alla originale tipologia di autorimessa degli anni '50. Anche l'edificio è rimasto intatto, un unico volume con tetto in coppi, che si affaccia sul piano strada di due vie, Mauri e Soresina, con doppio ingresso. "È il mio primo progetto di questo tipo - spiega Maglione -, un intervento complesso che nasce dall'idea molto ambiziosa di un imprenditore intelligente come Alessandro Sassone di far convivere in un unico grande open space a zone differenziate tre diverse realtà commerciali, apparentemente disomogenee. Una sfida che ho accettato subito e abbiamo cercato insieme la location adatta. L'abbiamo trovata in questa autorimessa dismessa e fatiscente, che aveva il vantaggio di trovarsi in pieno centro. L'edificio degli anni '50 ci affascinò per alcune sue caratteristiche progettuali che si prestavano a un recupero in termini di riqualificazione.

Ne capimmo immediatamente le potenzialità e decidemmo di valorizzare al massimo i tratti di questa tipologia architettonica così particolare, per farne un contenitore unico ma con più anime, capace di esprimere una precisa filosofia di marketing: un nuovo modo di vendere, proponendo più prodotti e coinvolgendo più acquirenti. Ci siamo riusciti concependo uno spazio molto aperto e fluido, unificato da percorsi comuni,

era certo facile far convivere un mondo apparentemente freddo come quello dell'automobile con quello più emozionale degli oggetti e dei complementi d'arredo e quello sensoriale delle essenze, dei profumi e della cioccolata e delle coccole della SPA. Uno spazio dilatato per incontrarsi e intrattenersi intorno alla buona tavola, divertirsi a fare acquisti, cullarsi e coccolarsi, in qualsiasi momento della giornata, dal mattino alle due di notte".

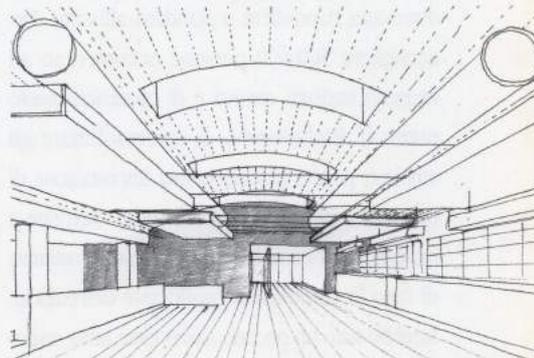
La piazzetta

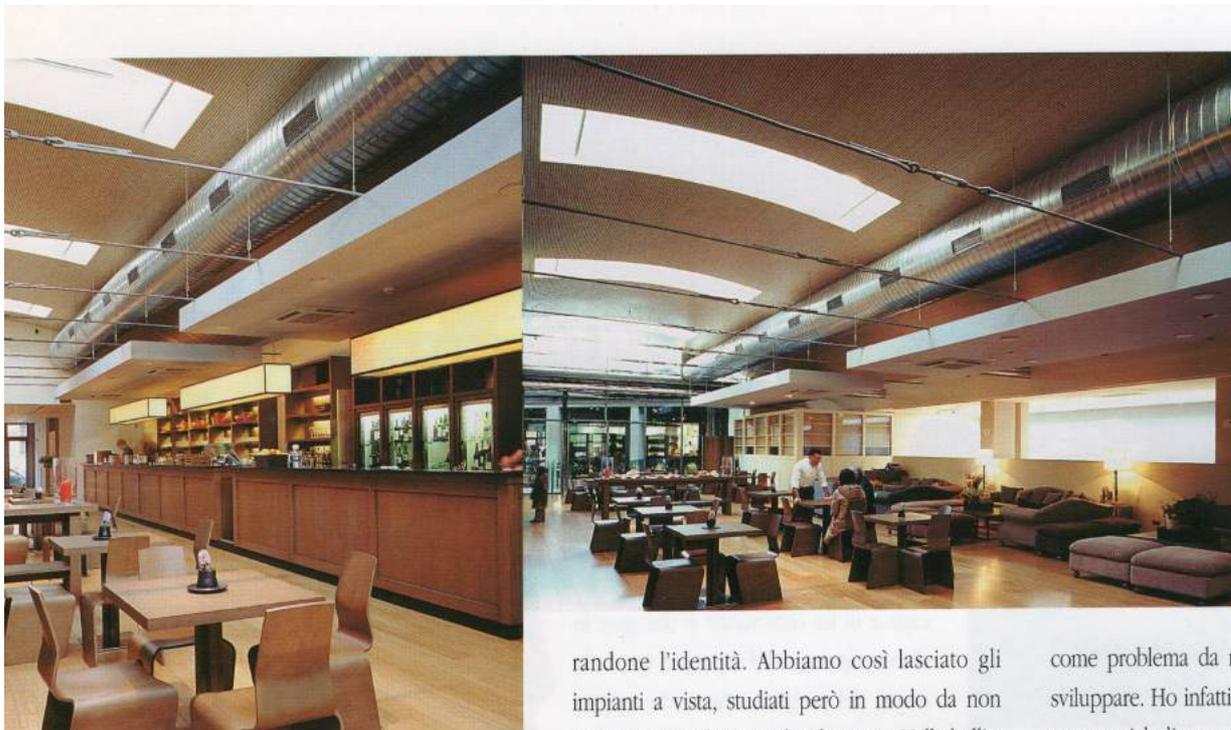
"È una sorta di spazio ponte", continua Maglione, "che unisce e comunica le diverse attività. È realizzato con una struttura che lascia a vista tutta la carpenteria metallica. Una scelta forse insolita ma d'effetto. Si vedono i segni di fonderia e quelli di saldatura fatti dai carpentieri nel montaggio, ed è stata lasciata all'acqua per tre mesi per creare una patina di ruggine naturale, protetta solo da una vernice trasparente. Anche la struttura della scala che dalla piazzetta conduce alla SPA è in ferro arrugginito, con ampi gradini in pietra. È

Il piacere del cibo

Il NOY è uno spazio pensato per rilanciare il lifestyle dell'ospitalità, dell'accoglienza, del piacere del cibo. Un contenitore di emozioni legate al cibo. Lo dice Alfonso Montefusco, lo chef napoletano di cultura e formazione internazionale che, attraverso cotture leggere che non trasformano i sapori e le mille varietà degli alimenti che meglio si abbinano fra loro, riesce a comunicare l'emozione di star bene a tavola, da soli o in compagnia. "Perché" come spiega lui stesso "il cibo trova la sua perfetta rappresentazione quando è esaltato dalle atmosfere, dagli arredi, dalle luci, dai suoni, in perfetta armonia fra vista e gusto".

un progetto particolare, per la soluzione statica adottata. L'imponenza della struttura avrebbe richiesto due grosse travi laterali difficilmente mascherabili. Le ho eliminate realizzando uno scudo sottostante, molto scenografico, fatto con





la tecnologia della lamiera piegata. Da sopra la scala sembra sospesa, ma osservandola da sotto colpisce proprio per questo particolare accorgimento. Anche il lucernario che illumina la piazzetta è particolare, risultato di un attento studio sulla luce. Completamente trasparente sarebbe risultato troppo luminoso, freddo e persino abbagliante. Volevo invece una luce calda e d'atmosfera, quasi magica. Ho pensato perciò di realizzare una insolita struttura parzialmente nascosta da una sorta di guscio in cartongesso con il perimetro tutto vetrato da cui filtra la luce. Ho recuperato tutti i lucernari originali, compreso il bellissimo shed sopra la zona ristorante, testimone del passato industriale dell'edificio.

60

L'impiantistica

Il primo problema da risolvere era quello degli impianti che, data l'ampiezza e la volumetria, dovevano rispondere a standard altissimi. Per accogliere 500-600 persone occorre ad esempio impianti elettrici e di condizionamento notevoli. Escludemmo di controsoffittare gli ambienti perché proprio questa impostazione di tipo industriale, con grandi altezze e travi fitte e muscolose in cemento precompresso, costituiva di fatto la caratteristica qualificante dell'edificio. Sarebbe stato un peccato nascondere tutto, snatu-

randone l'identità. Abbiamo così lasciato gli impianti a vista, studiati però in modo da non turbare, anzi valorizzare l'architettura. Nella bellissima volta sopra il ristorante, ad esempio, i grandi condotti dell'impianto di condizionamento sono solo mascherati da una vela bianca in gesso rivestito, sospesa e molto aerea. La stessa che pende dal soffitto nello showroom Mini, stagliandosi dal fondo tutto nero del soffitto. Sono congegni architettonici che, celando gli impianti, arredano molto e riescono a dare un forte carattere alle ambientazioni. Il gruppo refrigerante è invece sotterraneo. Altro aspetto importante è stato quello dell'insonorizzazione, affrontato non

come problema da risolvere, ma come tema da sviluppare. Ho infatti utilizzato come rivestimento un materiale ligneo, in questo caso acero, che io amo molto e che considero davvero innovativo per estetica e funzionalità. E' il Top Acoustic, un pannello fonoassorbente con faccia a vista in lamelle di legno, che viene usato solitamente nelle sale da concerto per ottenere un clima e un comfort acustico ottimale. In un ambiente a grande volta come quello del ristorante ha brillantemente risolto il problema dell'effetto eco, quel rimbombo di rumori e voci assai sgradevole in questo tipo di ambienti. E' stato anche fatto un importante intervento di isolamento acustico sul

Il ristorante con la bellissima volta e gli impianti mascherati solo da aeree vele in gesso rivestito. Ancora il ristorante. Protagonista il legno e i colori caldi dei tessuti e delle lampade.

The restaurant with the stunning vault and the fittings concealed by coated plaster webs.

The restaurant, where wood and the warm shades of the fabrics and lampshades play the starring role.

Ristorante Il Noy *Fornitori*

Progetto	Arch. Silvio Maglione
Interior Design	Daniela Wajskol, Valentina Russo
General Contractor	Franco Castiglione
Controsoffitti	La Lombarda
Porte	Lualdi
Porte su misura	Alart
Ascensori	FBS
Illuminazione	Pollice Illuminazione
Apparecchi utilizzati	Philips - Luxo - Zumtobel - I guzzini
Pavimenti	Graniti Fiandre, Edilsistemi
Arredo, complementi e tessile	Culti
Impianti cucina	Sarim
Impianti bancone	Pama
Sanitari	Catalano
Rubineria	Fantini - Ritmonio



perimetro confinante con le altre proprietà, utilizzando per le pareti lastre di gesso di spessori differenziati, con interposto un materassino piano in poliuretano espanso a cellule aperte modello Osolare. Molto curate sono anche le soluzioni illuminotecniche, scelte con la collaborazione di un esperto del settore, lo Studio Pollice Illuminazione, utilizzando prevalentemente gli apparecchi Viabizzuno. Una soluzione particolare è quella degli apparecchi incassati nella parete del ristorante, creati per noi dalla Viabizzuno con finitura in oro zecchino, che imitano alla perfezione la luce calda delle candele. Molto d'effetto sono anche le enormi lampade realizzate su disegno, che si allungano sopra il banco bar. I pavimenti sono in legno di rovere in listoni della dimensione più grande che ho trovato sul mercato, che contrastano piacevolmente con la lamiera zincata, volutamente tenuta al grezzo, dei condotti dell'impianto di condizionamento. Nell'arredamento, curato da Micol Wejskol e quasi tutto firmato Culti, le essenze di legni diversi, sono legate insieme dal colore, per definire uno stile decisamente contemporaneo, ma non certo glamour né tantomeno aggressivo".

Atmosfere domestiche

In gradevole contrasto con l'aspetto un po' high-tech dei condotti a vista e di materiali

ultramoderni come vetro e acciaio, ferro e lamiera, l'interior evoca indubbiamente le morbide atmosfere domestiche, che si esprimono nella sapiente ricerca dell'accostamento di legno, pietra e tessuti, con tavoli bassi davanti a divani e poltrone avvolgenti, luci soffuse e fluide, i fiori, i vasi, vassoi giganti e piatti di Murano in melange di vetro. Forse perché Daniela Micol Wejskol è specializzata proprio nell'arredare le case. "L'idea era proprio quella di ricreare una sorta di grande appartamento, con ingresso, salotti e zona pranzo, dove tutti gli ambienti risultassero legati da arredi, finiture e complementi di sapore domestico. Anche qui, come faccio spesso nei miei lavori, mi sono ispirata allo stile nordico delle case svedesi e danesi della fine del 700, rivisitato in chiave moderna, alleggerendo le sagome di mobili e boiserie e scegliendo essenze di toni più scuri. Ho giocato sui cromatismi caldi del sabbia, del ruggine, dei grigi e soprattutto del carta da zucchero, un colore che amo molto e che fa da filo conduttore negli ambienti. Anche Milano è una città fredda e volevo creare un locale caldo e accogliente, capace di generare nell'ospite una sensazione di tepore, di benessere. Ho disegnato gli arredi in collaborazione con l'architetto Maglione e Alessandro Agrati, che li ha realizzati in perfetto stile Culti".



Noy

A new metropolitan space devised as a meeting and shopping area where to indulge in the rituals of food has just been recently built in Milan. The captivating project gathers different commercial aspects into one single architectonic frame and design. From the boutique with small lounge area to bars and herb tea shops, emporiums fitted with a restaurant area, an art gallery and a Spa: this is the era of "concept stores", i.e. spaces catering for all sorts of activities and places characterized by a cosy atmosphere and great attention to detail. Trend wizards, i.e. trendsetters call it "soft trade", as it focuses on pleasure, well-being and emotions revolving around purchasing as opposed to actually owning things. Shopping, emotions and pampering all encased into one single space, like NOY in fact. The project was part of a business operation prompted by Alessandro Sassone, the owner of Ambros Saro in Milan, a BMW and Mini car dealer and by the manager Paolo Janni, who specializes in company shake-up and company development on the national and international markets. "It most certainly is an unusual project - as Sassone explains - as it tests in a totally new way the potential of a top shopping area such as corso Vercelli, by providing a versatile offer in terms of consumables and lifestyles apparently so far apart from one another". Hence NOY, characterized by a multidisciplinary approach involving three different aspects. The first one concerns a high impact car showroom. Then is Culti, with a shop already open in Corso Venezia, in St. Moritz, London and Paris and covering a surface of 450 sq metres. The shop sells furniture, gifts and fancy goods, clothes, flowers as well as niche foodstuff like chocolate and coffee. As to well-being, the owner Alessandro Agrati has also created the Habits-Culti, a Day-Spa covering a surface of 700 square metres, which is also the largest spa in town. And then there is NOY, the very core of the whole project, a large container made of emotions connected with the rituals of food to enjoy all day round, from eating a brioche to drinking a glass of whisky. "I wanted to create a town oasis - as Agrati explains - a place intertwining all daily habits together, like the mere fact of feeling good, the wish to do simple things such as enjoying a cake or wrapping up a personalized gift, getting pampered in order to turn a stressful lifestyle into a quest for well being and for the small pleasures of life. In short, a highly relaxing place, but also a 'yummy', scented and pampering place full of emotions to experience there or to take away with us".

