OFFLINE

01.06.2026 - **Ristoranti, p.26** - Metti la sala in bella mostra

Mensile
06-2026
Pagina 26/30
Foglio 1 / 4

RISTORANTI

Tiratura: 20.000

www.ecostampa.it





Matteo Fronduti, titolare e chef di Manna, ristorante milanese aperto nel 2008 che nel 2023 ha vissuto un profondo rinnovamento

METTI LA SALA IN BELLA MOSTRA

Progettare la sala significa tradurre identità e cucina in un'esperienza coerente, capace di orientare le aspettative dell'ospite. Tra unicità e replicabilità, il design diventa leva di riconoscibilità. Luci, materiali, suono e mise en place, secondo le neuroscienze, influenzano percezione, comfort e ritorno del cliente

di **Chiara Di Paola**

Concettualmente intesa come l'ambiente in cui si svolge il servizio dei camerieri e le consumazioni dei clienti, e a lungo concepita come separata rispetto alla cucina, **la sala di un ristorante è in realtà un luogo fatto di dettagli, momenti e stimoli sensoriali che creano un'atmosfera** e restituiscono all'ospite una prima impressione dell'identità del locale. Ecco perché va progettata in modo che sia funzionale, piacevole, coerente con l'esperienza che si intende offrire al cliente.

Mario Santini è architetto e interior designer con studio in Verona. Laureato negli anni 80 in architettura e urbanistica a Venezia, a oggi è uno dei più conosciuti professionisti nel suo ambito lavorativo, punto di riferimento del lifestyle italiano, come progettista di prestigiosi hotel, ristoranti,

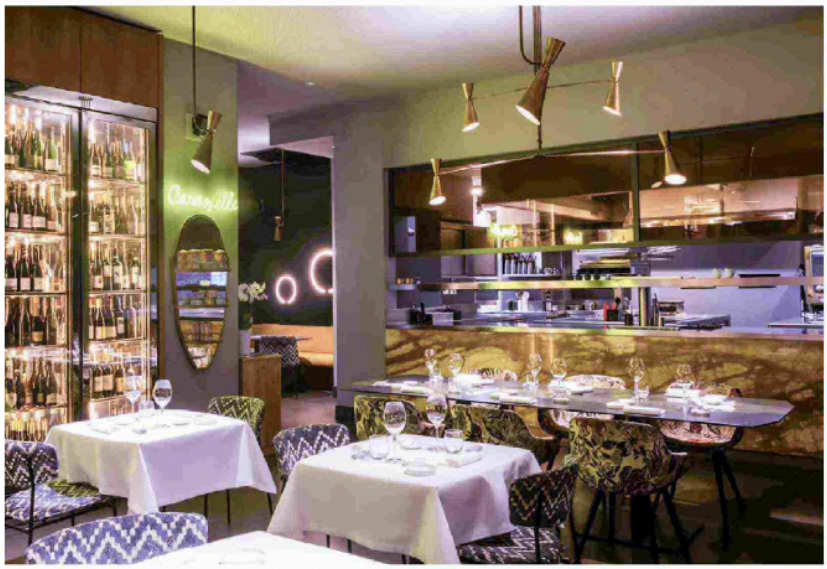
MANNA: LO SPAZIO TRASFORMATO IN ESPERIENZA

Aperto a Milano dal 2008, nel 2023 Manna ha subito una radicale trasformazione che ne ha fatto l'espressione diretta e autentica dell'idea di accoglienza portata avanti dal titolare e cuoco Matteo Fronduti. È stato lui a occuparsi in prima persona di tutti gli aspetti della ristrutturazione che ha portato il locale a rivoluzionare completamente il tipo di esperienza proposta all'ospite. «Ho voluto creare una nuova cornice, adeguando il "contenitore" alla particolarità dell'offerta gastronomica e adottando al contempo tutte le strategie possibili per mettere a suo agio l'ospite. Dal sistema di climatizzazione all'acustica, dalla disposizione dei tavoli - pezzi unici e artigianali, in cemento inamovibile -, all'orientamento delle luci - precise e intense sul tavolo, soffuse nel resto dello spazio, tutto è pensato per garantire al commensale il massimo comfort, anche a costo di sfidare le simmetrie dello spazio, di corrompere l'equilibrio tra pieni e vuoti e, perché no, di rinunciare all'aggiunta di qualche coperto».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

199726

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE



Gli ambienti eclettici e dinamici del 142 Restaurant di Milano di Sandra Ciciriello

bar. La sua "mano" facilmente identificabile, spazia ben oltre i confini stilistici della sua città di appartenenza, influenzata dai molti viaggi effettuati alla ricerca costante di luoghi affascinanti impregnati di cultura.

«La prima regola per progettare la sala di un ristorante è conoscerne la storia, la cucina, l'intenzione: tutto deve risultare coerente con ciò che uscirà dalla cucina e soprattutto con il messaggio che si intende trasmettere all'ospite, affinché questi possa crearsi delle aspettative corrette e vivere un'esperienza appagante, pregustandola ancor prima di ricevere al tavolo le pietanze che ha ordinato dal menu». Solo così prende forma quella che si definisce "atmosfera", ovvero quel misto di dettagli, suggestioni, stimoli multisensoriali, che trasformano la percezione in emozione e determinano il comfort o il disagio del commensale.

Un aspetto fondamentale da tenere in considerazione nella scelta di come allestire la sala di un ristorante è se quest'ultimo rappresenta un'insegna singola o il prototipo di quella che potrebbe diventare una catena di locali. Questo fa sì che il concetto di "riconoscibilità" assuma due significati contrapposti, traducendosi nella **creazione di qualcosa di unico ed esclusivo,** piuttosto che di un ambiente replicabile altrove, senza perdere le proprie caratteristiche di base e soprattutto risultando identificabile come parte di un gruppo di luoghi simili. «Il lavoro di progettazione risulta molto diverso a seconda delle fattispecie: nel primo caso si può dare libero spazio alla fantasia e all'estro, inserire

LA PROGETTAZIONE DEVE PARTIRE DALLO SPIRITO DEL RISTORANTE



Sandra Ciciriello, patron del 142 Restaurant, un locale pensato per l'all-day-long

142 RESTAURANT: L'ACCOGLIENZA INIZIA DAL BANCONE

Aperto dal 2019 a Milano, in zona Porta Genova, 142 Restaurant è un locale pensato per accogliere il pubblico durante tutta la giornata, e concepito per trasformarsi in base alle diverse occasioni di convivialità che la titolare Sandra Ciciriello ha scelto di proporre ai propri ospiti: «Ho curato personalmente ogni pezzo dell'arredo per creare un ambiente eclettico e dinamico, con un unico spazio capace di adattarsi a diversi momenti della giornata ma anche raccontare qualcosa di me»; così per esempio all'ingresso si viene accolti da due banconi bar di cui uno tempestato di capsule metalliche che riprendono il nome sull'insegna e testimoniano la passione della titolare per i buoni vini, l'altro sormontato da una vetrina su misura a cristalli liquidi che al mattino viene lasciata trasparente per accogliere i prodotti per la colazione, mentre in tarda mattinata, quando comincia a svuotarsi, è resa opaca per trasformarsi in un complemento d'arredo di design. «Allo stesso modo, le ampie vetrate a tutta parete che durante il giorno permettono di sfruttare la luce naturale, alla sera vengono oscurate per creare uno spazio più intimo».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION
Via Cesare Correnti, 12,
20123 Milano
www.alessiarizzetto.com