

IL RISTORANTE TORRE APRE ALL'INTERNO DEL NUOVO EDIFICIO DELLA FONDAZIONE PRADA A MILANO

Milano, 8 maggio 2018 - Apre mercoledì 9 maggio 2018, il ristorante Torre ospitato al sesto e settimo piano del nuovo edificio che completa la sede di Milano della Fondazione Prada, progettata da Rem Koolhaas con Chris van Duijn e Federico Pompignoli dello studio OMA.

Il ristorante Torre si presenta, secondo la definizione di Koolhaas, come “un collage di temi ed elementi preesistenti” che combina opere d’arte e arredi di design. La sala si trova al sesto piano e occupa una superficie di 215 m² suddivisa in due aree: il bar e il ristorante. I due ambienti sono caratterizzati dal contrasto tra le ampie vetrate a tutta altezza, che offrono una vista inedita della città di Milano, e i toni caldi del parquet, della boiserie in legno di noce e dei pannelli in canapa che rivestono le pareti.

Il bar ha un bancone centrale, con una bottigliera sospesa con distillati e liquori internazionali, dove è possibile consumare un cocktail e un light dinner. Sulla sinistra si trova un camino attorniato da poltroncine Soviet e tavolini Tulip di Eero Saarinen. In questo ambiente sono presenti due opere - *Cappa per caminetto* (1949) e *Testa di medusa* (1948-54) - di Lucio Fontana, mentre la ceramica policroma *Pilastro* (1947) dello stesso artista introduce alla sala del ristorante.

L’ambiente che conta 84 coperti è disposto su tre livelli leggermente sfalsati tra loro a ricreare un’ideale belvedere. I primi due sono arredati con tavolini in legno e sedie Executive di Eero Saarinen e presentano una selezione di quadri di William N. Copley, Jeff Koons, Goshka Macuga e John Wesley. L’ultimo livello accoglie arredi originali del “Four Seasons Restaurant” di New York progettato da Philip Johnson nel 1958 ed elementi dell’installazione di Carsten Höller *The Double Club* (2008-2009). Ispirandosi alla tradizione del ristorante italiano, le pareti presentano piatti d’artista realizzati per il ristorante Torre da John Baldessari, Thomas Demand, Nathalie Djurberg & Hans Berg, Elmgreen & Dragset, Joep Van Lieshout, Goshka Macuga, Mariko Mori, Tobias Rebherger, Andreas Slominski, Francesco Vezzoli e John Wesley, parte di una serie aperta a nuovi contributi.

La terrazza esterna, a pianta triangolare, si affaccia sullo spazio urbano e presenta la pavimentazione in porfido e griglie metalliche caratteristica degli esterni della Fondazione Prada. La superficie di 125 m² è divisa in una zona ristorante con 20 coperti su tavoli e sedie pieghevoli in stile bistrot e in un’area bar in cui tavoli scorrevoli posti lungo il parapetto si compongono o scompongono in base alle esigenze.

Al settimo piano è presente lo chef’s table, uno spazio esclusivo e riservato con servizi dedicati, caratterizzato da una parete vetrata con vista sulle cucine e da una terrazza privata.

La proposta gastronomica del ristorante Torre prevede un menù autenticamente italiano ispirato alle migliori tradizioni regionali, mentre i dessert spaziano tra i grandi classici della pasticceria. Una prestigiosa selezione di vini, composta da etichette italiane ed internazionali, completa l'offerta.

Al bar e al ristorante Torre si accede dal cortile della Fondazione Prada, negli orari di apertura al pubblico, e da via Giovanni Lorenzini, 14 negli orari serali.

La collaborazione con CARE's: il progetto CARE's Chef under 30

Oltre a tecnica e valori, la cucina del ristorante Torre si basa sulle idee: con il supporto di CARE 's - The Ethical Chef Days, il progetto ideato da Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, il ristorante sarà luogo di confronto con le cucine internazionali.

Durante l'anno, chef under 30, saranno ospiti del ristorante Torre e per due settimane proporranno piatti tipici del loro paese di provenienza, secondo i principi di una cucina etica e sostenibile. Grazie al confronto con culture diverse su concetti come sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente, il ristorante Torre vuole idealmente legarsi a culture lontane, per creare così conoscenza e consapevolezza gastronomica ed etica.

Informazioni

Ristorante Torre
Via Lorenzini 14, 20139 Milano

Aperto tutti i giorni, escluso il martedì, nei seguenti orari:

Bar 18-02

Ristorante 19-24

Prenotazioni

+39 02 23323910
reservationtorre@fondazioneprada.org

Contatti stampa

Ristorante Torre
press.ristorantetorre@fondazioneprada.org
fondazioneprada.org/torre