

**LA CENA A QUATTRO MANI DEGLI CHEF LORENZO LUNGHİ E MICHELE LAZZARINI, IN PROGRAMMA AL RISTORANTE TORRE IL 17 SETTEMBRE 2021, ANTICIPA LA NUOVA EDIZIONE DI “CARE’S CHEF UNDER 30”**

Milano, 14 settembre 2021 – Venerdì 17 settembre 2021 il ristorante Torre della Fondazione Prada ospita una cena che vedrà la speciale collaborazione tra Lorenzo Lunghi, resident chef di Torre, e Michele Lazzarini, head chef del ristorante St. Hubertus a San Cassiano, Bolzano.

L’appuntamento, aperto agli ospiti del ristorante, sarà un’anticipazione della nuova edizione di “CARE’s Chef Under 30”, realizzata in collaborazione con lo chef tre Stelle Michelin e Stella verde per la Sostenibilità Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, entrambi fondatori di “CARE’s – The Ethical Chef Days”.

Da novembre 2021 chef nazionali e internazionali under 30 saranno invitati a proporre al ristorante Torre, per un periodo di due settimane ciascuno, un menù ispirato all’identità gastronomica del proprio paese di provenienza. Il progetto, arrivato alla terza edizione, ha l’obiettivo di promuovere “la cucina delle idee” e una cultura gastronomica basata su prodotti di prossimità, rispettosa dell’ambiente, dell’utilizzo di prodotti e risorse, attenta agli sprechi e a un equilibrato rapporto qualità/prezzo.

Nel corso della cena di venerdì 17 settembre, la cucina del resident chef di Torre Lorenzo Lunghi che trae ispirazione dalle tradizioni regionali italiane dialogherà con la proposta gastronomica del head chef del ristorante St. Hubertus Michele Lazzarini legata alla cucina di montagna.

I piatti di Lorenzo Lunghi sono una reinterpretazione dell’autentica cucina italiana, fortemente legati alla ricerca e valorizzazione delle materie prime. Ogni ingrediente viene studiato e abbinato in maniera tale da esaltarne sapore, consistenza e profumo. Il nucleo centrale del racconto gastronomico di Michele Lazzarini deriva dalla montagna bergamasca, in cui è nata la sua passione, e da quella altoatesina, dove attualmente lavora con lo chef Norbert Niederkofler. La combinazione di sapori e profumi in equilibrio tra loro è ispirata alla filosofia sostenibile “Cook the Mountain” del suo mentore, basata sull’uso di materie prime locali e stagionali, sulla riduzione degli sprechi e su un rapporto diretto con i produttori locali.

Il menù della cena realizzata a quattro mani sarà composto da sei portate preparate individualmente dagli chef. A completamento del menù sarà proposta una degustazione di vini.

**Contatti stampa**

Ristorante Torre  
press.ristorantetorre@fondazioneprada.org  
+39 02 56662634  
fondazioneprada.org/torre

**Informazioni e prenotazioni**

Ristorante Torre

Via Lorenzini, 14 - 20139 Milano  
+39 02 23323910  
reservationtorre@fondazioneprada.org

## **Il ristorante Torre**

Torre, ospitato al sesto piano dell'omonimo edificio della Fondazione Prada, è stato progettato da Rem Koolhaas nel 2018. La presenza di opere d'arte ed elementi di design rende unica l'atmosfera del ristorante e del bar. La sua terrazza e le ampie vetrate rivelano una prospettiva inedita sulla città di Milano. La proposta gastronomica dello chef Lorenzo Lunghi prevede un menù autenticamente italiano, a partire dalle sue radici toscane. Una prestigiosa selezione di vini, composta da etichette italiane e internazionali, completa l'offerta. Il bar offre una selezione internazionale di distillati e liquori per aperitivi e cocktail.

Torre occupa una superficie di 215 m<sup>2</sup> suddivisa in due aree: il bar e il ristorante. Lo spazio, secondo la definizione di Rem Koolhaas, è "un collage di temi ed elementi preesistenti". I due ambienti sono caratterizzati dal contrasto tra le ampie vetrate a tutta altezza 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.

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 opere di Thomas Demand, 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 Rehberger, Andreas Slominski, Francesco Vezzoli e John Wesley, parte di una serie aperta a nuovi contributi. La terrazza esterna di 125 m<sup>2</sup>, a pianta triangolare, si affaccia sullo spazio urbano e accoglie 20 coperti su tavoli e sedie pieghevoli in stile bistrot e un'area bar con tavoli scorrevoli posti lungo il parapetto.