

“TORRE & CARE’S 4 HANDS DINNER UNDER 30” CON GLI CHEF LORENZO LUNGHİ E MATTEO TACCINI, DAL 19 AL 21 MAGGIO 2022 AL RISTORANTE TORRE A MILANO

Milano, 3 maggio 2022 – Giovedì 19, venerdì 20 e sabato 21 maggio 2022 il ristorante Torre di Fondazione Prada ospita il primo appuntamento di “Torre & Care’s 4 Hands Dinner Under 30”, costituito da tre cene che vedranno la speciale collaborazione tra Lorenzo Lunghi, resident chef di Torre, e Matteo Taccini, executive chef del Ristorante ConTanima di Bolzano, inserito nel cuore del giardino di Parkhotel Laurin.

I tre appuntamenti, aperti agli ospiti del ristorante, sono organizzati dal ristorante Torre e Mo-Food, holding dello chef tre Stelle Michelin e Stella verde per la Sostenibilità Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, ideatori di CARE’s - The ethical Chef Days. È una rivisitazione del progetto “CARE’s Chef Under 30”, a cui hanno partecipato dal 2018 al 2021 dieci giovani chef internazionali invitati a proporre al ristorante Torre un menù ispirato all’identità gastronomica del proprio paese di provenienza.

Il nuovo formato prevede una stretta collaborazione tra uno chef ospite under 30 e il resident chef Lorenzo Lunghi che concepiscono insieme un menù a quattro mani presentato nel corso di tre cene dedicate. Questa nuova modalità rinnova il legame tra il ristorante Torre e i giovani talenti della cucina sostenibile a livello nazionale e internazionale. L’obiettivo è avvicinare culture gastronomiche diverse ma accomunate dall’attenzione all’ambiente, alle scelte etiche e alla dimensione locale dei prodotti. Il progetto ha l’obiettivo di promuovere “la cucina delle idee” e una cultura gastronomica attenta agli sprechi e a un equilibrato rapporto qualità/prezzo.

Il primo ospite è Matteo Taccini (Roma, 1992), executive chef del Ristorante ConTanima di Bolzano. La reinterpretazione di Lorenzo Lunghi dell’autentica cucina regionale italiana incontra la valorizzazione di materie prime “povere”, fresche e stagionali, tipica della cucina di Matteo Taccini.

Contatti stampa

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

Mo-Food/ Ristorante ConTanima
UEBE Improving Social Business
press@uebe.it
+39 0471 1701727

Informazioni e prenotazioni

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

Gli chef

Lorenzo Lunghi

Nato nel 1986 a Firenze, Lorenzo Lunghi si forma professionalmente al ristorante Gambero Rosso di Emanuela e Fulvio Pierangelini a San Vincenzo, Livorno. Nel 2011 apre nella stessa città il ristorante Il Bucaniere con Fulvietto Pierangelini, dove viene sviluppata un'offerta di cucina semplice ma rigorosa basata sui prodotti del mare. In seguito si trasferisce a Parigi dove lavora nelle cucine di Le Chateaubriand e Le Dauphin di Iñaki Aizpitarte. L'esperienza parigina si arricchisce della collaborazione con il ristorante Saturne, dove viene marcato dalla cucina di Sven Chartier e dalla selezione di vini naturali di Ewen Lemoigne. Per quasi cinque anni ricopre la posizione di sous-chef al Saturne. Da giugno 2020 è resident chef del ristorante Torre di Fondazione Prada a Milano.

Matteo Taccini

Nato nel 1992 a Roma, Matteo Taccini frequenta con successo ALMA, la prestigiosa scuola internazionale di cucina italiana, dove acquisisce tecniche e competenze basate sugli insegnamenti del Maestro Gualtiero Marchesi. Dopo aver approfondito la propria formazione presso alcuni dei migliori ristoranti al mondo, tra cui Enigma Restaurant e Tickets Bar a Barcellona, Pollen Street Social a Londra, Il Pagliaccio, Piperò al Rex e Imagò a Roma, Mezzaluna a Sydney, nel 2021 approda a Bolzano come executive chef di ConTanima.

Il ristorante Torre

Torre, ospitato al sesto piano dell'omonimo edificio di 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 inaspettata 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 m² 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 m², 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.