



# INCONTRI STRAORDINARI



Due luoghi simbolo di un'alchimia  
perfetta tra cucina e design

di Antonella Euli





## Belvedere, Londra

Incastonato nell'incantevole cornice dell'Holland Park di Londra, lo storico ristorante che occupa le ex scuderie costruite per Holland House nel 1638, è stato oggetto di un'ampia ristrutturazione su progetto dello studio di architettura e design Archer Humphreys Architects, che ha scelto gli arredi di Fratelli Boffi per gli interni. Gli interventi hanno rivelato la bellezza della struttura originale grazie a demolizioni mirate. Focus del progetto: la riqualificazione della spettacolare sala da pranzo a due piani con un colonnato che si apre sul parco. Gli arredi disegnati dagli architetti e prodotti da Fratelli Boffi si alternano a rigogliose palme e ficus. L'azienda italiana ha realizzato tutti gli arredi bespoke, come il bancone bar, la reception, il wine cooler display, le panche sagomate, così come tutti i tavoli e le sedie, pezzi della Collezione Cervino, disegnati dagli stessi architetti e rivisitati appositamente per questo progetto.

[belvederorestaurant.co.uk-fratelliboffi.it](http://belvederorestaurant.co.uk-fratelliboffi.it)



## Da Vittorio, Brusaporto

Nel regno dei fratelli Cerea entra il design. Così una cucina tristellata sposa la creatività di Antolini, celebre brand di pietre naturali. Il designer Alessandro La Spada reinterpreta il Pass, il tavolo utilizzato per rifinire i piatti prima di servirli in tavola, ispirandosi al tradizionale batticarne, e crea un oggetto capo lavoro, dove il legno è sostituito dalla pietra Patagonia Original "Extra" dal colore caldo e ambrato, attraversato da generose tinte brune. Un blocco retroilluminato, arricchito da inserti in metallo galvanizzato oro che lo avvolgono, proprio come i batticarne di una volta. Un arredo esclusivo, dove il particolare inedito che fa da fil rouge tra passato, presente e futuro della tradizione culinaria di Da Vittorio, è rappresentato da un'accetta dorata, inaspettatamente inserita sul top del tavolo. Quest'accetta diventa l'elemento fortemente simbolico che sottolinea in maniera puntuale il significato della gestualità legata alla preparazione del cibo, dell'esclusività del fatto a mano, nonché elemento della sapienza e della cultura della manualità conservata nel tempo.

[davittorio.com-antolini.com](http://davittorio.com-antolini.com)

