EDECGAR!

Febbraio



142



78

66

STILE + DECOR

49 Decorscouting

Viaggio fantastico in un mondo colorato, partendo dall'Italia fino a mete lontane. La creatività è domestica

78 leri e oggi

A Milano, un appartamento nell'iconica Ca' Brutta torna al suo originario splendore

86 Showroom tour

Nella 'casa' milanese del brand Henrytimi, materiali naturali e forme pure. Per tornare all'essenza

TRAVEL + FOOD

96 Itinerario Copenhagen In perenne fermento, è meta di

designer, architetti e food lovers. Da visitare, appena possibile

INTERNI

110 Bologna

L'estetica di una villa liberty incontra il progetto d'interni contemporaneo di Luca Zanaroli

122 Danimarca

La villa firmata da Utzon e Pincemin esalta la semplicità

132 Milano

A due passi dal Pirellone, un progetto cocooning firmato Ludovica+Roberto Palomba

142 Bruges

Una villa unifamiliare cita i maestri del Razionalismo. In dialogo con la natura

171 English text

+ NEXT 2021

42 pagine di anteprime: il meglio del design, e non solo, del nuovo anno

Cover





Le copertine. Dall'alto, NEXT 2021, servizio di Martina Lucatelli, foto di Francesca Ferrari. Servizio a p. 110, di Rosaria Zucconi, foto di Max Zambelli.





The cover

By Rosaria Zucconi photos by Max Zambelli. For his house, the architect Luca Zanaroli designs contemporary interiors in a Liberty villa. Sliding doors in glass and iron connect the living to the entrance room. Steel table and chairs by Giotto Stoppino for Bernini, 1970s. In the background, an Eva Foster tapestry and iron mannequins from the 1930s. The Moon hanging lamp is by Davide Groppi.



English text

40 Countrylife. 63 Super radical. 66 Neri&Hu. 73 Shared rebirth.

76 Beppe Sala. 78 Milanese symphony. 86 Space for the soul.

92 Dream team. 96 Life in Copenhagen. 110 On good terms.

122 Lessons from the north. 132 Comfort zone. 142 Wonderful thought.



MORDI E FUGGI

La pandemia ha colpito duramente il settore della ristorazione. E il delivery ha avuto un boom, interessando inaspettatamente anche i cuochi stellati. Cosa resta di questa esperienza nel 2021? Idee creative di business votate a un servizio più smart, veloce e, spesso, a prezzi più accessibili. Come il concept del pop-up, adottato anche da 'master chef' che spostano la brigata in altri luoghi e sperimentano nuove formule. Tra i tanti: i fratelli Alajmo hanno aperto Hostaria Cortina nell'Hotel Ancora in città. Temporanea e informale, offre cibo, vino, musica e l'illuminazione di Davide Groppi. Andrea Berton si è invece trasferito per una stagione all'Hôtel de Paris, nel Principato di Monaco. A Milano, il noto chef Yoji Tokuyoshi ha lanciato Bentoteca, gastronomia jap e wine bar, con delivery.
Come è accaduto anche per Popl, la nuova
hamburgeria gourmet che ha preso il posto
di 108, il secondo ristorante dello stellato René Redzepi del Noma di Copenhagen, trasformato in locale di take away, ma oggi permanente (nella foto uno dei menu). Si sa, i grandi cuochi amano sperimentare. poplburger.com V.R.