

- ① L'OROSCOPO 2023 DI ELLE DECOR ITALIA
- ② LA SICILIA (E NON SOLO) DI THE BAD GUY
- ③ UN AFFACCIO ROSA SUL DUOMO DI MONZA
- ④ QUANDO L'OZIO PRENDE PER MANO LA CASA E VICEVERSA
- ⑤ GLI INTERNI NEL 2023 SECONDO PINTEREST

Travel > Il Ristorante Del Weekend

NEL RISTORANTE DEL WEEKEND CUCINA E DESIGN SI INCONTRANO IN UN GIOCO DI CONTRASTI

Serena Confalonieri firma 13.10, boutique restaurant con soli 25 posti alle porte di Milano.

Di [MARTINA DI IORIO](#) 30/12/2022



Matteo Imbriani

Cucina e design, due mondi in connessione e che si rispecchiano l'uno nell'altro grazie al nuovo progetto che porta la firma di una designer e di uno chef, i due protagonisti principali di **13.10 nuovissimo ristorante alle porte di Milano, a Vimercate**. Potrebbe essere definito un **boutique restaurant**, un piccolo spazio che ospita 25 coperti in un ambiente che ricorda l'intimità di un appartamento, un po' casa e rifugio di buon gusto. Dietro al 13.10 infatti c'è la cifra stilistica ironica e colorata della designer **Serena Confalonieri**, al suo primo progetto di interior design, che rende materia e da forma alla filosofia gastronomica dello **chef Marcello Passoni**, cuoco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

082928

nomade che dopo anni passati in giro per il mondo trova proprio qui la sua casa.



Matteo Imbriani

Serena Confalonieri dunque, insieme allo chef, mette a centro un luogo che fa sentire a casa, ricorda l'intimità dei pranzi e delle cene in famiglia, circondati da arredi ricercati e pezzi su misura. Un esercizio stilistico ben riuscito e con l'obiettivo di trasmettere una sensazione domestica, dare l'idea di mangiare fuori ma sentendosi circondati da cose e sensazioni familiari. Il locale si sviluppa intorno a un cortile interno, accogliendo gli ospiti in uno spazio intimo, grazie a una divisione degli spazi razionale ma informale. Le ambientazioni interne del 13.10 sono calde e conviviali, caratterizzate da tinte accese ma naturali che richiamano gli ingredienti utilizzati in cucina: pattern eclettici e vivaci, colori brillanti, per un dialogo sottile tra interior e cucina.



Matteo Imbriani

Il 13.10 è un piccolo concentrato di oggetti e forniture di design. Infatti tanti sono i main partner di questo nuovo indirizzo: HD Surface si è occupata delle finiture di pareti e soffitti, mentre Ceramiche Cielo ha firmato l'arredo bagno, Florim ha fornito i rivestimenti ceramici, Servomuto e MM Lampadari rispettivamente lampade a sospensione e applique, Fratelli Levaggi le tipiche sedie chiavarine artigianali. A questi si aggiungono una serie di prodotti disegnati dalla stessa Serena Confalonieri: il wallpaper Carnival di Wall&Decò scelto per il bagno, lo specchio Stilla di Potocco che dà profondità al corridoio che collega l'ingresso con le sale del ristorante, la collezione di tableware Kyma di Sambonet e il tappeto di Besana Carpet Lab realizzato appositamente per 13.10 Ristorante. Tra i prodotti firmati dalla designer e utilizzati nel progetto, anche il tessuto jacquard Scott disegnato per l'Opificio, utilizzato per le panche su misura e per i tendaggi dell'ingresso, e il tavolo Archie di Medulum, protagonista assoluto della prima sala.



Matteo Imbriani

Un locale dove il dialogo tra estetica e cucina è in continuo contatto, plasmato l'uno sulla falsa riga dell'altro. Il percorso gastronomico creato dallo chef Marcello Passoni porta indietro nella memoria, è fatto di ricordi e sapori autentici che mixa con le sue esperienze in giro per il globo. Infatti quella del 13.10 è una cucina di tradizione bilanciata senza contrasti bruschi con influenze multiculturali integrate nel menù. Sperimentazione e stagionalità come parole d'ordine per Passoni, che rende il menù dinamico e innovativo: come il risotto con pistilli di zafferano, fonduta, mandorle e fava tonka, oppure il maiale cotto a lungo con pepe selvatico del Camerun, sedano rapa e radicchio. Grande spazio ai vegetali che in molti piatti diventano protagonista assoluto, come la zucca con arance, cavolo nero e tamarindo, o il topinambur in tre cotture con salsa alla senape e noci. Il 13.10 è un locale di contrasti morbidi, tinte sfumate, pattern e cromie bilanciate, sia negli interni che in cucina, per un risultato bilanciato e molto gradevole.